



CLERO CATEDRALICIO Y CONSUMO DE CHOCOLATE EN EL BURGOS DEL SETECIENTOS

Clergy of Cathedral and consumption of chocolate in Burgos in the Eighteenth Century

Francisco José SANZ DE LA HIGUERA
I.E.S. «Torreblanca» (Sevilla)
sanzdelahiguera@gmail.com

Fecha de recepción: 21-VI-2013
Fecha de aceptación: 14-VII-2013

RESUMEN: La distribución y el consumo de chocolate invadieron, como una «fiebre» persistente, la cultura material y las prácticas alimenticias en el Setecientos. Las viviendas castellanas se dotaron, de manera creciente, de chocolateras y mancerinas, en las cuales verter el ansiado y nutritivo chocolate. El cacao llegaba, con más o menos prodigalidad, a las lonjas y tiendas de las ciudades y a las alacenas y despensas de las viviendas. Los clérigos no fueron ajenos a ese proceso e incluso protagonizaron una problemática colectiva, la del Cabildo catedralicio, con el objetivo manifiesto —preñado en muchas ocasiones de ansiedad y de tirantez con la empresa suministradora y con las autoridades municipales y estatales— de conseguir una logística sostenible de la materia prima, el cacao, para sus hogares.

Palabras clave: Chocolate; Cacao; Consumo; Eclesiásticos; Burgos; Siglo XVIII.

ABSTRACT: The distribution and consumption of chocolate invaded, as a persistent «fever», the material culture and the nourishing habits in the eighteenth century. The Castilian houses were provided, increasingly, with chocolate pots, to pour the nutritious and desired chocolate. The cocoa arrived, with more or less profusion, to the markets and shops in the cities and the cupboards and pantries of homes. The clergymen were not unaware of that process and even had an amazing collective problem, that of the Cathedral chapter, with the main goal —often full of anxiety and tension with the suppliers and the municipal and state authorities, to get a sustainable logistic of raw material, cocoa, for their homes.

Keywords: Chocolate; Cocoa; Consumption; Clergymen; Burgos; Eighteenth Century.

SUMARIO: 1. Introducción, fuentes documentales y bibliografía. 2. Clérigos, cacao, chocolate y ansiedad por el consumo. 2. 1. Clérigos y cultura material del chocolate. 2. 2. El clero capitular ante la «batalla» por el cacao. 2. 3. Chocolate, clero capitular y fórmulas de sociabilidad. 3. A modo de conclusión.

1. INTRODUCCIÓN, FUENTES DOCUMENTALES Y BIBLIOGRAFÍA

En septiembre de 1733, al Cabildo catedralicio de Burgos llegaba noticia, por boca de su deán y «Presidente», de «cómo por su Sria la Ciudad se había publicado para el día Veinte y tres de ese mes el acostumbrado festejo de toros». Los capitulares no hurtaban su presencia en semejantes acontecimientos, si bien ocupando una posición privilegiada y selecta¹. Era obligado y «preçiso dar las providencias correspondientes de escribir al Sor Marqués de Aguilafuente [para] que se sirba permitir que en el Sitio de Su Casa se ponga el tablado en la forma acostumbrada» y «nombrar Sres Comisarios que cuiden de el refresco y combiden [a] los forasteros». Hasta aquí lo habitual en los festejos taurinos de cada año. No obstante, en esta ocasión el Capiscol añadió «que respecto de lo fresco del tiempo»² creía conveniente «que en semejante función se diese también chocolate para evitar el daño que pudiera hazer la Bebida fría (...) quitando Una de las dos Vebidas compuestas que se dan según costumbre». Era perentorio y aún urgente, dada la climatología adversa, que se repartiara una degustación de chocolate entre los prebendados, «subrogando el agua fría, que hazían el refresco más de moda»³.

¹ De entre la abundante producción sobre relaciones entre Cabildos y Concejos véanse, para el Setecientos, BENITO AGUADO, María Teresa, *La sociedad vitoriana en el siglo XVIII: el clero, espectador y protagonista*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2001, pp. 241-248 y 252-272; QUINTANA ANDRÉS, Pedro C., *A Dios rogando y con el mazo dando. Fe, poder y jerarquía en la iglesia canaria. El Cabildo Catedral de Canarias entre 1483-1820*, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo de Gran Canaria, 2003, pp. 723-740 y CANOVAS BOTÍA, Antonio, *Auge y decadencia de una institución eclesial: El Cabildo Catedral de Murcia en el siglo XVIII. Iglesia y sociedad*, Murcia, Universidad de Murcia, 1994, pp. 439-443.

² El tiempo y el clima burgalés en CASADO ALONSO, Hilario, *Señores, mercaderes y campesinos. La comarca de Burgos a fines de la Edad Media*, Burgos, Junta de Castilla y León, 1987, pp. 30-32; NOUGÉ, André, «La ciudad de Burgos vista por los viajeros franceses en el siglo XIX», en *Boletín de la Institución Fernán González*, 198, 1982, pp. 133-160 y IBÁÑEZ PÉREZ, Alberto, *Burgos y los burgaleses en el siglo XVI*, Burgos, Ayuntamiento de Burgos, 1990, pp. 69-71.

³ Las citas textuales de este párrafo proceden del Archivo Capitular de la Catedral de Burgos – en lo sucesivo citado ACCB –. Actas Capitulares – AC –. Libro de Registro – LR – 102. Cabildo del 11 de septiembre de 1733, folio 298v. Sobre refrescos en el Antiguo Régimen véase, por ejemplo, SUÁREZ GRANDA, Juan Luis, «Notas sobre la cultura alimentaria en la España del siglo XVIII», en *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, 19, 2009, pp. 257-297. Sobre alimentación, en general, véanse las magníficas aportaciones de PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011 y CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto, *Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800*, León, Universidad de León, León, 2000.

Una semana después, el 16 de septiembre, el Cabildo se vio en la tesitura de decidir si, en efecto, se quitaba «*Una de las dos Vebidas compuestas*» y se implementaba la ingesta de chocolate en el trascurso del festejo taurino. Los prebendados conferenciaron y, dado que había «*Varios dictámenes*» y no se ponían de acuerdo, el deán mandó dar las habas «*y declaró que por la blanca se Votaba se diese el chocolate, quitándose Una de las dos Vebidas, y por la negra que se guardase la Costumbre*». El escrutinio no pudo ser más ajustado, puesto que «*parecieron Veinte tres [habas] de las que doze fueron blancas y las onze negras, con que por mayor parte de votos quedó resuelto se dé Chocolate en la conformidad referidas*»⁴.

Ésta fue la vez primera que en las Actas Capitulares de la Catedral de Burgos se hizo mención en el siglo XVIII al reparto de chocolate entre los capitulares. No sería, afortunadamente, la última. Estas páginas son la crónica de un fenómeno, el consumo de cacao y chocolate entre el clero catedralicio burgalés, de notable trascendencia en la reconstrucción de la cultura material y la vida cotidiana de los eclesiásticos y de las demás categorías socio-profesionales de la ciudad del Setecientos. El creciente consumo de chocolate no se queda ahí. Además de analizar sus implicaciones en la sociabilidad de personas y hogares y sus manifiestos propósitos alimenticios y terapéuticos, consideraremos también al chocolate como un marcador climático⁵.

Para el logro de los objetivos propuestos, contamos con el contenido, rico y sorprendente, de las susodichas Actas Capitulares del Cabildo de la Catedral de Burgos. En sus folios hallamos múltiples referencias a la necesidad y reparto de cacao entre los capitulares burgaleses⁶. Dicha fuente se complementa directamente con los siempre aprovechables inventarios *post-mortem*⁷, en especial en lo tocante a la presencia de chocolateras,

⁴ ACCB. AC. LR 102. Cabildo del 16 de septiembre de 1733, folio 303r. Aquella fue una época de frío intenso, «*con rígido temporal de Yelos y nieves que se experimentan*». ACCB. AC LR 101. Cabildo del 24 de enero de 1729, folio 442r. Véanse las propuestas de análisis de ANES ÁLVAREZ, Gonzalo, *Las crisis agrarias en la España Moderna*, Madrid, Taurus, 1974 y ALBEROLA ROMÁ, Armando, *Quan la pluja no sap ploure. Sequeres i riuades al País Valencià en l'edat moderna*, Valencia, Universidad de Valencia, 2010. No está de más, a mi juicio, sugerir que los historiadores modernistas hemos de zambullirnos con mayor entusiasmo en propuestas como las planteadas por EDDY, John, «Climate and the changing sun», en *Climatic Change*, 1, 1977, pp. 173-190 o de VRIES, Jan, «Measuring the Impact of Climate on History: The Search for Appropriate Methodologies», en *Journal of Interdisciplinary History*, 10/4, 1980, pp. 599-630, en la búsqueda de explicaciones poliédricas sobre las implicaciones dialécticas existentes entre climatología, crisis económicas y demográficas y acontecimientos revolucionarios y catastróficos.

⁵ A más frío y desórdenes en las precipitaciones y las temperaturas, más consumo de productos exóticos, no sólo como fórmula de integración de costumbres de vanguardia sino, también, como respuesta ansiolítica, e incluso farmacológica, ante las inclemencias del tiempo y del clima.

⁶ Lamentablemente sólo para el período 1737-1768. Ello no significa, en absoluto, que los prebendados catedralicios no consumieran chocolate antes o después de dichas fechas. Entre 1737 y 1768 sabemos, como se desprende de las Actas, que el Cabildo adquiría y repartía entre los capitulares tanto chocolate como vino, aceite, carneros, carbón, ... con cargo a la Mesa Capitular.

⁷ IPM, en lo sucesivo.

cacao y/o chocolate en el interior de las viviendas o en las tiendas y trastiendas de los comerciantes, y con los *memoriales* o Respuestas Particulares del Catastro de Ensenada⁸. La confluencia dialéctica entre las diferencias fuentes documentales repara, en la medida de lo posible, las deficiencias de cada una de ellas y ofrece la posibilidad de reconstruir un panorama verídico del pretérito.

Las fuentes documentales se combinan con el acervo bibliográfico disponible, poderosa herramienta de contraste con otras realidades geográficas. De entre la inmensa nómina de propuestas sobre la sociabilidad y el consumo de chocolate, descuellan las reflexiones de Pérez Samper⁹, García Fernández y Yun Casalilla, Fattacciu, Pardailhé-Galabrun, Sarti, Lindorfer, Wister, Pieper, Bernard o Rodríguez¹⁰. Véanse también las aportaciones de Abad Zardoya, Norton, Curiel Méndez, Salazar, Hernández Jaimes o Prats y Rey¹¹.

⁸ Archivo de la Diputación Provincial de Burgos. Catastro de Ensenada – ADPB. CE –. Respuestas Particulares – RP –. Libros 344-349.

⁹ De entre sus excelentes y múltiples aportaciones descuellan, en especial, PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII», en FERRER BENIMELI, José Antonio (Dir.) y SARASA SÁNCHEZ, Esteban y SERRANO MARTÍN, Eliseo (Coords.), *El Conde de Aranda y su tiempo*, vol. 1, Zaragoza, Universidad de Zaragoza, 2000, pp. 157-221, «Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona», en *Cuadernos de Historia Moderna*, 200, 2001, pp. 11-55 y *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011.

¹⁰ GARCÍA FERNÁNDEZ, Máximo y YUN CASALILLA, Bartolomé, «Pautas de consumo, estilos de vida y cambio político en las ciudades castellanas a fines del Antiguo Régimen», en FORTEA PÉREZ, José Ignacio (Ed.), *Imágenes de la diversidad. El mundo urbano en la Corona de Castilla (siglos XVII-XVIII)*, Santander, Universidad de Cantabria, 1997, pp. 245-282; FATTACCIU, Irene, «Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del chocolate», en MUÑOZ NAVARRO, Daniel (Ed.), *Comprar, vender y consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España moderna*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011, pp. 153-171 y «New Habits of Consumption and the Process of Appropriation of Exotic Goods in the 18th Century: The Diffusion of Cacao between the Atlantic and the Mediterranean», en *Chillies, Chocolate and Tomatoes. Global cultures of Food after Columbus*, Warwick, Universidad de Warwick, 2008; PARDAILHÉ-GALABRUN, Annik *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens. XVIIe-XVIIIe siècles*, París, Presses Universitaire de France, 1988, pp. 13, 79-80 y 300-302; SARTI, Raffaella, *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa moderna*, Barcelona, Crítica, 2002, pp. 235-236; LINDORFER, Bianca, «Chocolate Consumption in Austrian Habsburg Aristocratic Society (1650-1700)», en *Chillies, Chocolate and Tomatoes*, .. Warwick, Universidad de Warwick, 2008; WISTER, Benita, «El consumo de chocolate en Westfalia y Estiria en el siglo 18», en *13. International Kongress zur Erforschung des 18. Jahrhunderts*, Graz, 2011; PIEPER, Renate, «El valor del exotismo: objetos de América en los hogares españoles y austriacos del siglo XVIII», en *13. International Kongress zur Erforschung...*, Graz, 2011; BERNARD, Bruno, *Chocolat: De la boisson élitare à bâton populaire, XVIe-Xxe siècle*, Bruselas, CGER, 1996 y RODRÍGUEZ, José Ángel, «Con sabores a ron, cerveza y chocolate», en *Jahrbuch für Geschichte Lateinamericas*, 43, 2006, pp. 343-349.

¹¹ ABAD ZARDOYA, Carmen «La vivienda aragonesa de los siglos XVII y XVIII. Manifestaciones del lujo en la decoración de interiores», en *Artigrama*, 19, 2004, pp. 409-425. NORTON, Marcy, «Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana», en *Revista de Estudios Sociales*, 29, 2008, pp. 42-69 y *New World of Goods: A History of Tobacco and Chocolate in the Spanish Empire, 1492-1700*, Berkeley, California University Press, 2000. CURIEL MÉNDEZ, Gustavo, «El efímero caudal de una joven noble. Inventario y aprecio de los bienes de la marquesa

Sobre la ingesta de chocolate entre el clero disponemos, citados sin un ánimo exhaustivo, de los escritos de Charles, Álvarez Santaló y García-Baquero González, Pérez-Tenessa, Gómez Díaz y Juan García¹². Sobre la Compañía Guipuzcoana de Caracas es imprescindible la consulta de Gárate Ojanguren, Hussey, Vivas Pineda y Estornes Lasa¹³.

Análisis sobre la presencia de chocolateras y de cacao en las viviendas los encontramos en Moreno Claverías, Ramos Palencia y Bartolomé Bartolomé¹⁴. No desmerecen en nada las aportaciones de Ojeda San Miguel, Lencina Pérez, Maruri Villanueva, Angulo

Doña Teresa Francisca María de Guadalupe Retes Paz Vera. (Ciudad de México, 1695)», en *Anales del Museo de América*, 8, 2000, pp. 65-101. SALAZAR, Sheila, «Cacao y riqueza en la provincia de Caracas en los siglos XVII y XVIII», en *Tierra Firme*, 87, 2004, pp. 293-312. HERNÁNDEZ JAIMES, Jesús, «El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII», en *Estudios de Historia Novohispana*, 39, pp. 43-79. PRATS, Joaquín y REY, Carina, «Las bases modernas de la alimentación tradicional», en José Miguel MARTÍNEZ LÓPEZ (Ed.): *Historia de la alimentación rural y tradicional*, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 2003, pp. 33-61.

¹² CHARLES, Charles, *Chanoines de Bretagne: carrières et cultures d'une élite cléricale au siècle des Lumières*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2004, pp. 255-257 – doy las gracias, de forma pública y notoria, a Antonio José DÍAZ RODRÍGUEZ (Universidad de Córdoba) por advertirme de su existencia y hacerme accesible su contenido e importancia bibliográfica y metodológica. ÁLVAREZ SANTALÓ, León Carlos y GARCÍA-BAQUERO GONZÁLEZ, Antonio, «Riqueza y pobreza del clero secular en la Sevilla del Antiguo Régimen (1700-1834)», en *Trocadero*, 8-9, 1996-1997, pp. 11-46. PÉREZ-TENESSA, Antonio, «La fabulosa historia del chocolate», en *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 186, 2000, pp. 265-278. GÓMEZ DÍAZ, Donato, «Buen alimento, mejor pensamiento»: El consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII», en *Espacio, Tiempo y Forma, Historia Moderna*, 14, 2001, pp. 377-405 y JUAN GARCÍA, Natalia, «Prácticas alimentarias en los siglos XVII y XVIII en el clero regular de Aragón. Los manjares de la comunidad de monjes de San Juan de la Peña», en *Studium, Revista de Humanidades*, 15, 2009, pp. 165-198.

¹³ GÁRATE OJANGUREN, Montserrat, *La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas*, San Sebastián, Publicaciones del Grupo Doctor Camino de Historia Donostiarra, Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones, 1990 y «Las cuentas de la Real Compañía de Caracas», en *Moneda y Crédito*, 153, 1980, p. 49. HUSSEY, Ronald, *La Compañía de Caracas, 1728-1784*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 2009. VIVAS PINEDA, Gerardo, *La aventura naval de la Compañía Guipuzcoana de Caracas*, Caracas, Fundación Polar, 1988 y ESTORNÉS LASA, José, *La Real Compañía Guipuzcoana de Navegación de Caracas*, Buenos Aires, Editorial Vasca Ekin, 1948.

¹⁴ MORENO CLAVERÍAS, Belén, «Lugar de residencia y pautas de consumo. El Penedés y Barcelona, 1770-1790», en *Revista de Historia Industrial*, 31, 2006, pp. 139-166, «Révolution de la consommation paysanne? Modes de consommation et différenciation sociale de la paysannerie catalane, 1670-1790», en *Histoire & Mesure*, 21/1, 2006, pp. 141-183 y *Consumo y condiciones de vida en la Catalunya moderna. El Penedés*, Barcelona, Edicions i Propostes Culturals Andana, 2007. RAMOS PALENCIA, Fernando, «Una primera aproximación al consumo en el mundo rural castellano a través de los inventarios *post-mortem*: Palencia, 1750-1840», en TORRAS, Jaume y YUN, Bartolomé (Dir.): *Consumo, condiciones de vida y comercialización. Cataluña y Castilla, siglos XVII-XIX*, Ávila, Junta de Castilla y León, 1999, pp. 107-131 y *Pautas de consumo y mercado en Castilla, 1750-1850. Economía familiar en Palencia al final del Antiguo Régimen*, Madrid, Sílex, 2010. BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ, Juan Manuel, «Niveles de riqueza patrimonial, condiciones de vida y pautas de consumo de las familias de comerciantes y financieros de la ciudad de León (1750-1850)», en *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, Coloquios y «Condiciones de vida y privacidad cotidiana del campesinado leonés de Tierra de Colomo: la comarca de Sahagún en el siglo XVIII», en *Estudios Humanísticos*, 3, 2004, pp. 37-51.

Morales, Manzanos Arreal, Hernández Bermejo o Vaquero Lastrés¹⁵. Todo ello desde una perspectiva global, la de la cultura material y el incremento del consumo en las etapas finales del Antiguo Régimen¹⁶.

2. CLÉRIGOS, CACAO, CHOCOLATE Y ANSIEDAD POR EL CONSUMO

El consumo de chocolate fue una circunstancia creciente, preñada de entusiasmo y deleite durante el Setecientos, que alcanzó a gran parte de la población burgalesa.¹⁷ El incremento en el uso de chocolateras, mancerinas y salvillas está directamente relacionado con el devenir de la llegada de cacao a las ciudades preindustriales españolas del XVIII. Los inventarios *post-mortem* posibilitan el acceso a las cantidades de cacao y chocolates atesoradas por los hogares burgaleses y a los menajes imprescindibles para su degustación.

¹⁵ OJEDA SAN MIGUEL, Ramón, «Ropas y mobiliario en las casas de Miranda de Ebro durante los siglos XVII y XVIII», en *Instituto Municipal de Historia «López de Gámir»*, 17, 1988, pp. 35-36. LENCINA PÉREZ, Xavier, «Los inventarios *post-mortem* en el estudio de la cultura material y el consumo. Propuesta metodológica. Barcelona, siglo XVII», en TORRAS, Jaume y YÜN, Bartolomé (Dirs.), *Consumo, condiciones de vida...*, Ávila, Junta de Castilla y León, 1999, pp. 41-59. MARURI VILLANUEVA, Ramón, *La burguesía mercantil santanderina, 1700-1850. (Cambio social y de mentalidad)*, Santander, Universidad de Cantabria, 1990, pp. 151 y 155. ANGULO MORALES, Alberto, *Del éxito en los negocios al fracaso del Consulado: la formación de la burguesía mercantil de Vitoria (1670-1840)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2000, pp. 181. MANZANOS ARREAL, Paloma, «La casa y la vida material en el hogar. Diferencias sociales y niveles de vida en las ciudades vascas del Antiguo Régimen (Vitoria, siglo XVIII)», en IMÍZCOZ BEUNZA, José María (Ed.): *Casa, familia y sociedad*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2004, pp. 421. HERNÁNDEZ BERMEJO, María de los Ángeles, *La familia extremeña en los tiempos modernos*, Badajoz, Diputación Provincial de Badajoz, 1990, pp. 261 y VAQUERO LASTRÉS, Berta, «La hidalguía en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda», en *Anuario Brigantino*, 9, 1986, pp. 60-61, «Las clases medias y los comerciantes en Betanzos en el s. XVIII: la familia y la vivienda», en *Anuario Brigantino*, 10, 1987, pp. 45 y «El artesano en Betanzos en el siglo XVIII: la familia y la vivienda», en *Anuario Brigantino*, 11, 1988, pp. 34.

¹⁶ Descuellan con luz propia, entre otras muchas, las propuestas de Neil McKENDRICH, John BREWER y PLUMB, John, *The Birth of a Consumer Society. The Commercialisation of Eighteenth Century England*, Londres, Indiana University Press, 1982, pp. 9-194. SHAMMAS, Carole, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford, Clarendon Press, 1990. WEATHERILL, Lorna, *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain, 1660-1760*, Londres-Nueva York, Routledge, 1988. BERG, Maxine y CLIFFORD, Helem (Eds.): *Consumers and luxury. Consumer Culture in Europe, 1650-1850*, Manchester, Taylor & Francis Group, 1999. BERG, Maxine, «In Pursuit of luxury: Global history and British consumer goods in the eighteenth century», en *Past & Present*, 182, 2004, pp. 85-142. McCANTS, Anne, «Exotic Goods, Popular Consumption, and the Standard of Living: Thinking About Globalization in the Early Modern World», en *Journal of World History*, 18/4, 2007, pp. 433-462 y NASH, Robert «Domestic material culture and consumer demand in the British-Atlantic world: Colonial South Carolina, 1670-1770», en *Manchester Papers in Economic and Social History*, 59, 2007.

¹⁷ SANZ DE LA HIGUERA, Francisco, «El consumo de chocolate en el Burgos del Setecientos», en *Tiempos Modernos*, 24, 2012/1, pp. 1-30.

Las Actas Capitulares de la Catedral de Burgos permiten, de una manera sorprendente pero preñada de excelentes y nutritivos ribetes históricos, el acceso a otra manera de contemplar el consumo de cacao y chocolate, en esta ocasión entre la población eclesiástica de una manera específica. Su denodada búsqueda de cacao merced al amparo del colectivo, el Cabildo Catedral en que estaban encuadrados, y su proyección privada, el deleite de la ingesta del chocolate en la intimidad de sus interiores domésticos – solos o en compañía de sus familiares y criadas –, materializan, de una forma privilegiada, una costumbre tal «que los teólogos, rendidos ante la evidencia, y dando un giro copernicano a sus planteamientos, llegaron a la conclusión de que el chocolate no sólo no era nocivo para la salud espiritual, sino materia propia de personas dadas al estudio y a las tareas del bufete. Nadie más indicado, por tanto, para tomarlo que los licenciados y los canónigos»¹⁸.

2.1. CLÉRIGOS Y CULTURA MATERIAL DEL CHOCOLATE

Los capitulares catedralicios dispusieron, en el conjunto del siglo XVIII, de chocolateras en sus interiores domésticos en un promedio del 82.7 % de los hogares. Su presencia fue incrementándose progresivamente con el discurrir de la centuria, desde un 60 % de 1700-1730 hasta el 87.5 % de 1731-1760 y el notorio 94.7 % del último tercio del siglo (1761-1799). No obstante, una mirada más pormenorizada ilustra sus comportamientos y estrategias ante la cultura material y ante la dinámica del consumo con mayor entidad. De sus IPM obtenemos un perfil detallado de la presencia de chocolateras en sus viviendas – véase CUADRO I –.

CUADRO I	Presencia de chocolateras en las casas de los clérigos (en porcentaje)			
	Siglo XVIII	1700-1730	1731-1760	1760-1790
CLERO BAJO	80	[100]	50	100
CLERO MEDIO	80	37.5	90	91.7
CLERO ALTO	87.5	75	88.9	100
DIGNIDADES CATEDRAL	85.7	100	[66.7]	100
TOTAL CLÉRIGOS	82.7	60	87.5	94.7
Fuente documental: AHPB. Protocolos Notariales. Múltiples Legajos.				

Del contraste con el devenir de la ciudad en su conjunto –véase GRÁFICO I– se entrevé que a los clérigos catedralicios tuvieron ciertas resistencias al chocolate a principios del siglo –60 % de presencia de chocolateras en las casas de los capitulares frente al 73.3 % de la ciudad en 1700-1730– pero ya a mediados de siglo habían superado el

¹⁸ PÉREZ-TENESSA, Antonio, «La fabulosa historia del chocolate», en *Estudios Agrosociales...*, 2000, pp. 272.

promedio urbano –87.5 % de los capitulares frente al 77 % de la ciudad (1731-1760)– y en el último tercio de la centuria consiguen una presencia casi total (94.7%) frente a la globalidad de la ciudad (81.5 %). El episodio de la ingesta de chocolate en los toros, con que abrimos estas páginas, sucedió justamente en 1733, momento en el que, a mi juicio, se popularizó su consumo entre los demás capitulares.

Este análisis más grueso no debe ocultar, no obstante, que no todos se subieron al batir de la chocolatera al mismo tiempo. Obviados algunos «defectos» puntuales¹⁹, el CUADRO I patentiza que las dignidades se incorporaron con prontitud a la degustación del chocolate y al uso de la chocolatera y mantuvieron sin desfallecimiento su consumo (100 % de chocolateras en los IPM). El alto clero capitular –canónigos y racioneros– imitó a las dignidades catedralicias y desde un 75 % de presencia en los IPM en el primer tercio del Setecientos se llegó hasta un 88.9 % a mediados del siglo (1731-1760) y el 100 % en el último tercio de la centuria (1760-1790). Los canónigos, el alto clero, tuvieron en el clero medio catedralicio –capellanes del número y sochantres– unos émulos aplicados. Les costó entrar en la dinámica de la propiedad de chocolateras y del consumo del dulce brebaje, con un 37.5 % de IPM dotados de chocolatera en el primer tercio del siglo, pero rápidamente se asociaron a su ingesta, alcanzando el 90 % en 1731-1760 y el 91.7 % de los hogares en el último tercio del Setecientos. Ellos, a su vez, dieron la pauta a los medio-racioneros, al bajo clero catedralicio, quienes, obviado el IPM de 1700-1730, alcanzaron el 50 % de presencia de chocolatera en los años centrales del siglo y coronaron el segmento final con el 100 % de permeabilidad a su utilización. Como resulta habitual, tanto a nivel macro-social como en el terreno de lo micro-histórico, nos hallamos ante procesos de *trickle down* o goteo desde arriba, fórmulas de emulación que se contagiaban, en una poderosa *vicarious consumption*, desde las más afortunados hasta los menos pudientes²⁰.

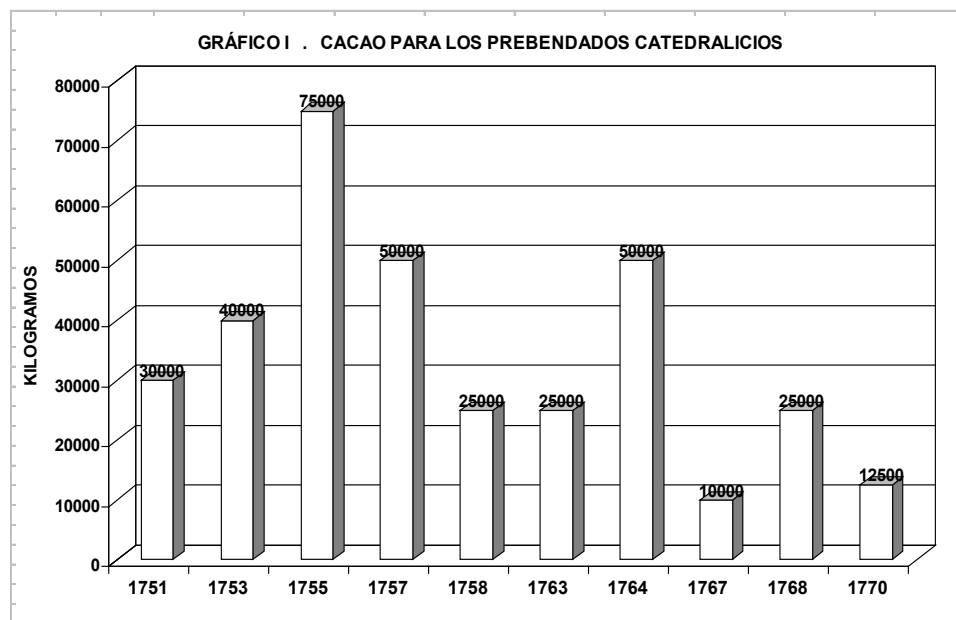
2.2. EL CLERO CAPITULAR ANTE LA «BATALLA» POR EL CACAO

El GRÁFICO I ejemplifica los derroteros en los que anduvo metido el Cabildo Catedral de Burgos en su ansiosa búsqueda de asegurar para sus prebendados y trabajadores el deseado cacao de manera sostenida y segura. La llegada a la Catedral del nutritivo cacao estuvo marcada constantemente, para bien o para mal, por las problemáticas dimanadas de la navegabilidad en el océano –imposible, en muchas de sus instancias, con una climatología adversa, una belicosidad desatada, una piratería corsaria obstructiva,...–.

¹⁹ El IPM con chocolatera del clero bajo en 1700-1730 y la carencia de dicho pertrecho en el hogar de una dignidad catedralicia en 1731-1760.-

²⁰ GARCÍA FERNÁNDEZ, Máximo, «Cultura material y consumo: rutinas cotidianas dinámicas», en Manuel PEÑA (Ed.): *La vida cotidiana en el mundo hispánico (siglos XVI-XVIII)*, Madrid, Abada Editores, 2012, pp. 46 (pp. 43-64).

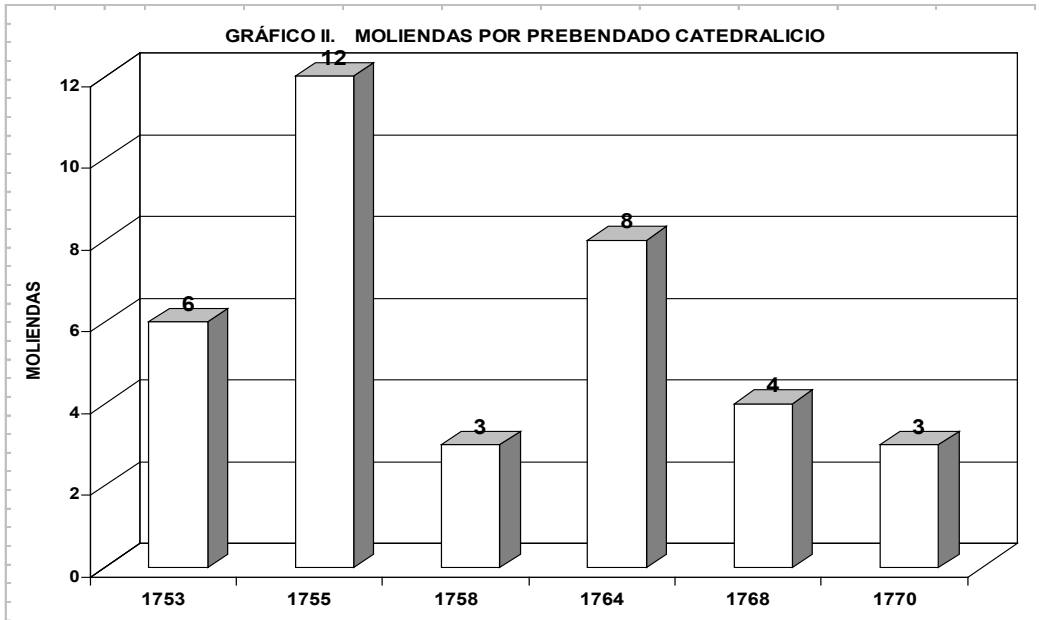
Además de por los problemas en origen –con la cantidad y la calidad de la cosecha en los territorios americanos como telón de fondo–, el volumen de cacao accesible para los capitulares estuvo siempre limitado por la existencia de una competencia dramática de muchos colectivos por conseguir un bien escaso –monopolizado por la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas–. No fue, por otra parte, ajeno al notable grado de ansiedad y de enfado sufrido por los capitulares el papel jugado por las autoridades borbónicas, lejanas –en la Corte– o cercanas –en el Concejo burgalés–, en algunos momentos de mediados del Setecientos. La conflictividad social y las crisis económicas y de subsistencia también impidieron el acceso al cacao en la España del Setecientos.



Fuente documental: Archivo Capitular de la Catedral de Burgos. Actas. Libros 106 a 109 (1751-1770).

Las problemáticas señaladas hicieron mecerse en un vaivén cuantitativo la llegada al Cabildo Catedral burgalés del ansiado cacao –véase GRÁFICO I y GRÁFICO II–. Tanto si contemplamos la totalidad de las remesas a repartir por la Mesa Capitular como si nos hacemos eco del número de «*moliendas*» que podían llevar a cabo los prebendados, vemos una prodigiosa escalada ascendente, entre 1751 y 1755 –desde los 30.000 kilogramos de la primera fecha a los 75.000 de la segunda– y otra etapa, decreciente y conflictiva, en que, exceptuado por anómalo 1764, las expectativas de

llegada de cacao al Cabildo catedralicio se frustraron de forma patente y sin solución de continuidad²¹.



Fuente documental. Archivo Capitular de la Catedral de Burgos. Actas. Libros 106 a 109 (1763-1770)

1751 supuso, en la práctica, un grave «cortocircuito» en las relaciones entre el Cabildo Catedral y el Consejo burgalés. En febrero de dicho año, se leyó ante los «*compadres*» capitulares una carta del alcalde mayor, don Cayetano de Arriaga, en la que hacía presente «*al Cavildo tiene a su disposición 1.500 Libras de Cacao para distribuir, pues la cortedad de este género y multiplicidad de personas a quienes se haze preciso repartir, no le permite extenderse a más*». El enfado de los prebendados fue monumental. Aprobaron en votación que se respondiera «*que el Cavildo no admite por aora esta proposición por ser tan corta y limitada la porción que la contempla insuficiente para sufragar a sus individuos y dependientes*»²². El «*agrabio que se ha experimentado aviéndole ofrezidose por los Caballeros Comisarios de la Ziudad, a cuyo Cargo a estao, tan limitada Cantidad Como la de 1.500 libras*» enfureció al Cabildo hasta el punto de embarcarse en retransmitir el «litigio» al Marqués de la Ensenada, a través del burgalés Bartolomé Sánchez de Valencia²³. Se

²¹ El cacao conseguido en 1766 es un auténtico brindis al sol en una tendencia global de pérdida sistemática de cargamentos para los capitulares burgaleses.

²² Ambas citas textuales en Archivo Capitular de la Catedral de Burgos (ACCB). Libro de Registro (LR) 106. Actas Capitulares (AC). Cabildo del 12 de febrero de 1751, folio 283r.

²³ Hijo del célebre don «*Phélix*» Sánchez de Valencia, administrador general de las Rentas Provinciales de Burgos, ocupó puestos de gran importancia en la elaboración del Catastro de Ensenada y la

decía, abiertamente, «*que en lo sucesivo, si ocurriese semejante motivo, se tengan presente las Circunstanziyas grandes que concurren en el Cavildo para ser preferido y atendido*»²⁴. Ante las engañosas palabras del burócrata, el Cabildo efectuó un cálculo de cuánto «*necesita para el consumo anual de sus Prebendados e Individuos*», que se estimó en 50 quintales²⁵. Sánchez de Valencia ofreció «*diferentes Porziones de Cacao de Caracas pertenecientes a la Real Azienda, cuyo precio es, en aquella Ziudad, el de 33 Pesos de 128 quartos cada fanega*». La respuesta del Cabildo fue tajante. Muchas gracias pero no, «*en atenzión a la mucha distancia no hallaba el Cavildo por combeniente el disfrutar por aora de su favor*». Se le pedía cacao de San Sebastián y en «*la Cantidad que tiene insinuada*»²⁶.

Movidos los hilos de las redes de influencia²⁷, Sánchez de Valencia accedió a proporcionarles 70 quintales de los 1.500 pertenecientes al Rey, cargamento que se encontraba en Bilbao para ser vendido «*para socorro de los Pueblos y Comunidades de Castilla*»²⁸. Ante lo excepcional de la situación, el Cabildo, en agosto de 1751, buscó alternativas. Y una de ellas era, a través del gobernador de San Sebastián, saber «*si se distribuía por la Comp^a de Caracas algún Cacado [sic], pues de este modo, sin recurrir a Bilbado [sic], se pudiera traer alguna porción para el surtimiento de los Individuos de esta Sanctta Iglesia Metropolitana con más combenienzia*». El citado gobernador se puso en contacto con el Cabildo burgalés para señalar que «*no ha havido hasta aora en la Compañía Almacén para la Venta de Cacao porque sólo existen en él 150 Quintales (...) pero que en breve se espera llegue un Navío con este género y que si el Cavildo gustase mandarle tendrá complazenzia en servirle*»²⁹.

El Cabildo feliz, la Compañía exultante. Ambos se aseguraban un mercadeo que preñaba de cacao las casas de los capitulares y de ganancias la caja de la empresa distribuidora. En abril de 1753, comenzó a llegar el cacao de San Sebastián, que se repartió en mayo a 6 molindas por prebendado, «*dando a su Illma mil libras*»³⁰. En junio de 1755, el deán Calderón de la Barca insinuó que era posible incrementar el volumen de

gestión de la Hacienda pública borbónica de mediados del Setecientos. Véase CAMARERO BULLÓN, concepción, *Burgos y el Catastro de Ensenada*, Burgos, Caja de Ahorros Municipal de Burgos, 1989.

²⁴ ACCB. LR 106. AC. Cabildo del 15 de febrero de 1751, folio 284r y Cabildo del 19 de febrero de 1751, folio 286r.

²⁵ *Ibidem*. Cabildo del 8 de marzo de 1751, folio 296r.

²⁶ ACCB. LR 106. AC. Cabildo del 29 de marzo de 1751, folio 300r.

²⁷ Véase, entre otros muchos, IMÍZCOZ BEUNZA, José María y OLIVERI KORTA, Oihane (Eds.): *Economía doméstica y redes sociales en el Antiguo Régimen*, Madrid, Sílex, 2010 y IMÍZCOZ BEUNZA, José María (Dir.): *Redes familiares y patronazgo. Aproximación al entramado social del País Vasco y Navarra en el Antiguo Régimen (siglos XV-XIX)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2001.

²⁸ ACCB. LR 106. AC. Cabildo del 6 de agosto de 1751, folio 360r.

²⁹ *Ibidem*. Cabildo del 11 de agosto de 1751, folio 500r y Cabildo del 30 de agosto de 1751, folio 510r.

³⁰ ACCB. LR. 106 AC. Cabildo del 14 de mayo de 1753, folio 593v.

los pedidos e «*incluso avía ocasión oportuna de poder traer Cacao de San Sebastián con más Comodidad que la vez pasada*»³¹. Y, en efecto, los directores de la Compañía de Caracas anunciaron que se les adjudicaban 150 quintales³².

Este momento fue el más preñado de cacao y molindas del tiempo a que hemos tenido acceso a través de las Actas capitulares. A partir de 1757, el volumen de cacao remitido desde San Sebastián —véase GRÁFICO 1— redujo substancialmente su peso. En octubre de 1757, tocó a cada señor de terciopelo —dignidad, canónigo o racionero— a 100 libras, a los medio-racioneros y sochantres a 60 y «*el resto se podrá distribuir a proporzión en algunos Sujetos de la Iglesia*»³³. En abril de 1758, se produjo otra notable contracción en la oferta. Desde San Sebastián, la Compañía remitió 50 quintales, lo cual permitía dar a cada señor de terciopelo tres molindas, dos a los medio racioneros y sochantres «*y lo mismo a los dependientes de la SIM, y del sobrante, echo este repartimiento, poder contribuir con algo más a quien lo nezesitase*»³⁴.

La razón del decremento consta en las deliberaciones del Cabildo en febrero de 1759. De ello daban cuenta también en los Regimientos del Concejo el año antes, con una «*notoria escasez de cacao*» que helaba la sangre en las venas³⁵. El Cabildo estaba enterado de que existía una notable «*Carestía de Cacao, pero tenía noticia llegaría prontamente a San Sebastián*» algún navío, por lo que quizá se superaría la situación deficitaria³⁶. El año 1761 también se presentó mal.. La insatisfacción del Cabildo, en septiembre, crecía hasta niveles alarmantes «*con el motivo de aver venido Crecido número de Cacao a San Sebastián y hallarse los Yndividuos de esta SIM sin la provisión necesaria*»³⁷. Y más aún después de la llegada de una carta del agente del Cabildo en Madrid en la que comunicaba a los prebendados que los directores de la Compañía de Caracas habían intentado, denodadamente, cumplir las súplicas del Cabildo —un libramiento de 100 quintales de cacao— «*pero han sido tantos los Acrehedores a este Género, y tan poco para su distribución, que no ha Cavido para su Reparto, aviendo quedado sin él muchas Comunidades, y entre ellas Cinco Catedrales*». El que a Las Huelgas llegaran 30 quintales, merced a la mediación expresa del señor Arriaga, colocó en el disparadero a los capitulares, los cuales estaban lejos de creer las promesas de los directores de la Compañía de que «*del Navío que se espera para el próximo mes de Diciembre será el Cavildo atendido como merece*

³¹ Ibídem. Cabildo del 6 de agosto de 1751, folios 861-862.

³² Ibídem. Cabildo del 4 de julio de 1755, folio 866r.

³³ Ibídem. Cabildo del 7 de octubre de 1757, folio 274v.

³⁴ Ibídem. Cabildo del 5 de abril de 1758, folio 332r.

³⁵ Archivo Municipal de Burgos (AMB). Actas de gobierno. (1758), folios 292-298.

³⁶ ACCB. LR 107. AC. Cabildo del 3 de febrero de 1759, folio 514v.

³⁷ Ibídem. LR. AC. Cabildo del 25 de septiembre de 1761, folio 181r.

y es razón»³⁸. En diciembre de ese año, 1761, las alarmas disparaban la adrenalina de los capitulares, por «no haver llegado el Navío que se esperaba, teniendo noticia de haver arribado a Puerto mui distante por mal temporab». El que, de nuevo, se llamara a la serenidad y se adujera «que esperaban otro en el presente mes, teniendo mui presente al Cavildo, para que sean de los primeros a quien se despache, ya que en el último reparto no tuvieron arbitrio para Complacerle», sonaba a vanas excusas en la Catedral de Burgos³⁹.

Las noticias llovían sobre los inquietos capitulares. En junio de 1763, se comentaba que había llegado «un Navío extranjero Cargado de Cacao de buena Calidad» a Bilbao, cuya carga iba a ser trasladada a San Sebastián. El Cabildo se apresuró a solicitar, «en atención a no haber logrado Cosa alguna en las últimas ocasiones», que la Compañía le remitiese «Cien Quintales o lo que hubiere Lugar». Las ilusiones rápidamente se desvanecieron. Los directores de la Compañía se hallaban imposibilitados, en junio de 1763, para proceder a reparto alguno «por no tener un grano de Cacao y haber perdido en esta Guerra 30.000 fanegas»⁴⁰. Con todo, el Cabildo fue obsequiado con 50 quintales, «siendo de las [pocas] Comunidades a quien se ha librado más porción por la angustia del tiempo [climatología] y la escasez del Género». En septiembre, se repartió a la antiguan usanza el cacao recibido –un quintal a cada señor de la Mesa Antigua y lo demás a los ministros del Cabildo, «según se ha practicado en otras ocasiones»–⁴¹.

El aumento hasta 100 quintales que la Compañía de Caracas libró en agosto de 1764 –llegados a Burgos a finales de septiembre– daba alas al Maestrescuela a afirmar que podía «haver para todos»⁴². En agosto, a pesar de los crecidos precios, los contadores exhortaban para «que se trayga con la [mayor] brevedad posible y que el Mayordomo de la Mesa Capitular lo pague sin la menor dilación»⁴³. Los 100 quintales permitían adjudicar a cada dignidad, canónigo y racionero antiguo ocho molindas, cuatro a cada sochantre y maestro de ceremonias, tres a los racioneros nuevos y dos a los capellanes del número, cuatro al secretario capitular, tres o cuatro al secular, lo mismo al médico y otras cuatro al mayordomo⁴⁴. El «gusanillo» de la ansiedad chocolatera se había metido muy profundamente en las venas de los prebendados. La climatología –con un «tiempo que se

³⁸ ACCB. LR 107, AC, Cabildo del 25 de septiembre de 1761, folio 196r.

³⁹ Ibídem. Cabildo del 7 de diciembre de 1761, folio 218r.

⁴⁰ Ibídem. Cabildo del 17 de junio de 1763, folios 424-425.

⁴¹ Ibídem. Cabildo del 5 de septiembre de 1763, folio 460v.

⁴² Ibídem. LR 109. AC. Cabildo del 27 de agosto de 1764, folio 77v y Cabildo del 24 de septiembre de 1764, folio 96r.

⁴³ Ibídem. LR 109. AC, Cabildo del 27 de agosto de 1764, folio 77v.

⁴⁴ Ibídem. Cabildo del 24 de septiembre de 1764, folio 96v.

*experimenta tan riguroso de hielos y fríos*⁴⁵— hacía del chocolate un poderoso instrumento de lucha contra «*la crueldad del tiempo*»⁴⁶.

Comenzaba 1768 con la exigencia de 100 quintales y una realidad apabullante, es decir, que, como mucho, la Compañía únicamente estaba en disposición de mandar 50 quintales de cacao, los 35 de Caracas y los 15 de Maracaibo, «*para que puedan por ahora remediar la falta que les manifiestan y experimentan de dho fruto*». Era un continuo sinvivir sobre si llegaría o no un nuevo navío que permitiera aumentar las existencias «*del Almacén de San Sebastián, en donde hai mui poco del de Caracas*»⁴⁷. En febrero llegaron los 50 quintales a Burgos, repartidos «*entre todos los de intra Chorum, y según otras ocasiones*», a cuatro molindas a los capitulares, dos a los nuevos racioneros y una a los capellanes del número⁴⁸. En agosto, aún suspiraban y exigían, mediante el correo, que se les mandaran otros 50 quintales⁴⁹. Pero los cargamentos eran tan cortos y las demandas tan numerosas que no había para todos⁵⁰, y en noviembre de 1768 únicamente «*se había logrado Veinte Quintales*»⁵¹.

La agonía de la escasez persistió en 1769 y el «*Cacao, no lo hai por aora*» se convirtió en una cantinela frustrante y repetitiva. En julio, al puerto de Pasajes llegó un navío de la Compañía Guipuzcoana de Caracas con 8.400 fanegas de cacao, de las que 6.400 eran para particulares y 20.000 para la comercialización de la Compañía de manera directa, fanegas que fueron «*secuestras*» por «*el Superior Ministerio*» para abastecer a la Corte, donde «*escasea el mismo fruto*»⁵². En enero de 1770, las demandas del Cabildo Catedral de Burgos recibían la misma respuesta habitual —«*les aseguraron promiscuamente que en el Día nada tenía que repartir por lo limitado de la remesa y, en efecto, que ni una Libra se había dado ni daría a nadie hasta el próximo mes de febrero, en que esperaban un Navío de su comercio con porción considerable*»—⁵³. Se hubo de esperar hasta junio de 1770 para recibir 30 quintales. El Cabildo burgalés se podía considerar afortunado puesto que al de Zaragoza se le dieron 25 quintales solamente aunque pedía con necesidad 150. Era

⁴⁵ Ibídem. Cabildo del 13 de enero de 1766, folio 368r.

⁴⁶ Ibídem. Cabildo del 10 de enero de 1766, folio 365r. De la rigurosidad de aquellos años tenemos constancia también a través de AMB. Actas de Gobierno. Regimiento del 22 de junio de 1758, folio 199, en que se nos avisa de la escasez de cacao y de las problemáticas de abastecimiento de carne, con carneros tremendamente «*flacos (...) a cauza [sic] de las crecidas nieves del inbierno próximo y [las] continuas Lluvias y fríos que se han experimentado*».

⁴⁷ ACCB. LR 110. AC. Cabildo del 8 de enero de 1768, folios 361-362.

⁴⁸ Ibídem. Cabildo del 1 de febrero de 1768, folio 385r.

⁴⁹ Ibídem. Cabildo del 9 de agosto de 1768, folio 615r.

⁵⁰ Ibídem. LR 111. AC. Cabildo del 19 de agosto de 1768, folio 12v.

⁵¹ Ibídem. Cabildo del 28 de noviembre de 1768, folio 109r.

⁵² Las citas de este párrafo en Ibídem. Cabildo del 28 de julio de 1769, folio 302v.

⁵³ Ibídem. LR 111, AC, Cabildo del 8 de enero de 1770, folios 440-442.

tiempo de apretarse el cinturón, asumir los 30 quintales y «en atención a la corta cantidad del referido género» dar a cada prebendado una molienda⁵⁴.

En el Cabildo del 21 de julio de 1770 se anotó la última referencia de la que tenemos constancia sobre el reparto de cacao entre los capitulares. Los maestros de ceremonias y los sochantres se quejaban de que se les discriminaba con respecto a los canónigos⁵⁵. De la misma forma sorpresiva con que empezaron a aparecer noticias sobre el cacao en 1733 desaparecieron, a la postre, en 1770.

2.3. CHOCOLATE, CLERO CAPITULAR Y FÓRMULAS DE SOCIABILIDAD

Otra prueba evidente del furor de los eclesiásticos capitulares por el chocolate la encontramos, a la postre, en un magnífico análisis sobre las «Salas del chocolate» ubicadas en algunas catedrales españolas del barroco. Esta propuesta, de la mano de Francisca del Baño Martínez, nos habla de la existencia de múltiples estancias de uso en dichos edificios eclesiásticos⁵⁶. Denominadas, también, las susodichas «Salas del chocolate» como «cuartos del desayuno», posibilitaban a los capitulares la ingesta del nutritivo y terapéutico chocolate tras la celebración del oficio de *Prima*. Dicha estancia se ubicaba habitualmente en las proximidades de la sacristía mayor y constituía un lejano recuerdo de los antiguos refectorios medievales. La «sala del chocolate» permitía que los prebendados catedralicios tomaran chocolate sin ningún agravio para el culto y después efectuaran los quehaceres de sus respectivos empleos y oficios. Ya fuera en sus respectivos domicilios o en las estancias catedralicias, los clérigos del Vaticano y de las catedrales de Guadix⁵⁷, Almería, Granada, Málaga, Barbastro, Tudela o Calahorra, saboreaban y degustaban el ansiado alimento y bebida de manera socializada en las dependencias sacras. En Burgos sabemos que tomaban chocolate en sus propios hogares o en acontecimientos públicos como las corridas de toros. Una buena parte del chocolate que degustaban los prebendados catedralicios burgaleses era gestionado por el propio Cabildo, que entregaba a los capitulares las «moliendas» según eran recibidos los cargamentos de dicho producto.

⁵⁴ *Ibíd.* Cabildo del 25 de junio de 1770, folio 575 y Cabildo del 16 de julio de 1770, folios 588-589.

⁵⁵ *Ibíd.* Cabildo del 21 de julio de 1770, folio 592r.

⁵⁶ Véanse los excelentes análisis de BAÑO MARTÍNEZ, Francisca del, *Estancias de uso y representación al servicio de las catedrales españolas durante el Barroco*, Murcia, 2008, pp. 442-444. Tesis doctoral [En línea] www.tesisenred.net/handle/10803/10883 [...] bañoMartínez.pdf

⁵⁷ En uso desde 1750 aunque con unas dimensiones bastante reducidas y, sin embargo, dotada de una bóveda ornamentada de gran suntuosidad.

3. A MODO DE CONCLUSIÓN

A diferencia de los canónigos de la Bretaña –de los capitulares franceses en general–, consumidores regulares de café y té y poseedores de cafeteras y teteras⁵⁸, los prebendados burgaleses no disponían de tales pertrechos⁵⁹ pero sí de chocolateras y servicios para la degustación de chocolate. En el siglo XVIII las estrategias fueron, a uno y otro lado de los Pirineos, diferentes. El té, bebida de ricos, vehículo de modernidad, de distinción y de apertura al futuro, frente al populacho tabernario y alcoholizado, tenía un marcado perfume anglosajón. Empero, «Le chocolat est en revanche peu prisé des chanoines» franceses, hasta el punto que «il se diffuse lentement dans la société» gala⁶⁰ –de hecho, los canónigos franceses «confirment le schéma générale de diffusion de ces produits».⁶¹ En España, en Burgos en concreto, los capitulares catedralicios, sin embargo, se decantaron por la degustación de chocolate de manera habitual, hasta tal punto que desde, mediados del XVII y en especial en el Setecientos, «la aristocracia y el alto clero lo tomaban como desayuno y merienda». «Consumirlo diariamente llegó a ser una auténtica obsesión de nobles y clérigos y se convirtió en un símbolo de estatus social: los aristócratas no podían prescindir de su taza de chocolate cada mañana, ni siquiera los días de ayuno», por encima incluso de las controversias más disparatadas⁶².

Además del surtido que cada prebendado pudiera gestionar privadamente para sus hogares, el presente trabajo trae a colación la existencia de un proceso colectivo de logística del cacao. La institución en la que desempeñaban sus quehaceres profesionales, el Cabildo Catedral, era quien postulaba ante el Concejo, primero, y ante la Compañía Guipuzcoana de Caracas, después, la recepción del ansiado producto. Las circunstancias resultaron, en múltiples ocasiones, problemáticas y aún turbulentas, con enfrentamientos airados entre clérigos y responsables del Ayuntamiento. El mercado del cacao estuvo sometido a profundas tensiones, dada la competencia, a veces conflictiva, entre demasiadas bocas y poca materia prima.

Del tratamiento convergente de protocolos notariales y actas capitulares de la Catedral, ambas fuentes documentales para el Burgos del siglo XVIII, se obtiene una

⁵⁸ CHARLES, Olivier, *Chanoines de Bretagne...*, Rennes, Presses Universitaire de Rennes, 2004, pp. 255-256.

⁵⁹ Únicamente aparecen cafeteras en el palacio del arzobispo Perea – AHPB. PN. Santiago Romo. Legajo 6983 (23 de septiembre de 1744), folios 159-257 – y en la mansión del Marqués de Lorca – AHPB. PN. Francisco de Villafranca. Legajo 7095 (18 de febrero de 1763), folios 308-328 –.

⁶⁰ PARDAILHÉ-GALABRUN, Annik, *La naissance de l'intime...* París, Presses Universitaires de France, 1988, pp. 301.

⁶¹ CHARLES, Olivier, *Chanoines de Bretagne...*, Rennes, 2004, pp. 256.

⁶² PRATS y Carina REY, Joaquín, «Las bases modernas de la alimentación tradicional», en Martínez López (Ed.), *Historia de la alimentación rural y tradicional*, Almería, 2003, pp. 55.

nítida percepción: «nadie mostró tanta devoción por el chocolate como los clérigos, que tanto lo habían combatido; es el fervor propio de los conversos»⁶³.

Además de por su carácter sociabilizador y alimenticio, con el chocolate como ingrediente notable en el quehacer de prácticas colectivas del Cabildo en su conjunto o, de una manera más íntima, en la tranquilidad de los interiores domésticos, la ingesta de este nutritivo brebaje llegado de América conoció un gradual incremento en su degustación, y en el incremento de las posibilidades de su adquisición comercial, al ritmo del vaivén de los empeoramientos y mejorías en las vicisitudes meteorológicas y climáticas del Setecientos. Los «yelos» de los crudos inviernos castellanos impelían a su consumo, si bien su apreciado sabor y dulzura lo hacía apto para cualquier estación del año. El devenir del XVIII en lo tocante a mayores cuotas de confort en la cultura material y en las capacidades adquisitivas y de consumo, propias de una aproximación significativa en la España de La Ilustración a una revolución industrial, tibia pero sostenida, se apreció también en el dinamismo en el consumo de chocolate, que atrapó a las gentes de la aristocracia, nobleza y clero, y a los más humildes. Degustar chocolate se convirtió en un ritual cotidiano, alimenticio, sociabilizador, excitante y terapéutico, a la vez, para una gran parte de la población del Setecientos, ya fueran ricos y aristócratas, ya fueran humildes o modestos.

⁶³ PÉREZ-TENESSA, Antonio, «La fabulosa historia del chocolate», en *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 186, 2000, pp. 278. Los clérigos peninsulares, como les pasó a los eclesiásticos y a las damas del resto del Imperio, «ya no podían vivir sin el negro chocolate» (pp. 272).

Página intencionadamente en blanco