

**Univerzita Karlova v Praze**

**Filozofická fakulta**

Středisko ibero-amerických studií

# **Diplomová práce**

Jana Pekařová

**Obchod s kakaem v koloniální Španělské Americe**

Cocoa trade in colonial Spanish America

Praha 2014

Vedoucí práce: PhDr. Simona Binková, CSc.

**Prohlášení:**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Českých Budějovicích dne 15.8.2014

.....

Jana Pekařová

Děkuji vedoucí mé diplomové práce PhDr. Simoně Binkové, CSc. za cenné rady a připomínky. Dále pak mojí rodině za podporu a trpělivost.

## **Abstrakt**

Diplomová práce se věnuje obchodu s kakaem v koloniální Španělské Americe. Kakao je bezesporu jedním z produktů Nového světa, který ovládl Evropu. Práce je rozdělena do čtyř kapitol. První kapitola se zabývá předkolumbovským obdobím. Líčí pravděpodobný původ kakaa, jeho rozšíření a nastiňuje jeho význam u prvních pěstitelů. Vzhledem k dochovaným pramenům je významná část věnována Aztékům a důležitosti kakaa pro jejich kulturu. Další kapitola se zabývá událostmi spojenými s příchodem Španělů, jejich prvním setkáním s kakaem, počátky správy koloniálního obchodu a rozšířením kakaa v Evropě. Hlavními body třetí kapitoly jsou centra produkce a obchodu s kakaem v koloniálním období. Jednotlivé podkapitoly se zaměřují na obchod s kakaem ve Venezuele, Ekvádoru a Novém Španělsku. Důraz je přitom kladen nejen na vlastní obchod, ale i na další příbuzná témata. Čtvrtá kapitola stručně charakterizuje Bourbonské reformy a ukazuje jejich vliv na jednotlivá centra produkce v 18. a na počátku 19. století. V závěru jsou všechny poznatky shrnuty.

### **Klíčová slova:**

Kakao, obchod, koloniální Španělská Amerika, koloniální správa, Španělsko, místokrálovství Nové Španělsko, místokrálovství Peru

## **Abstrakt**

My dissertation is focusing on the cocoa trade in colonial Spanish America. Cocoa is undoubtedly one of the New World products which has dominated Europe. The work is divided into four chapters. The first chapter focuses on pre-Columbus period. It describes the origin of cocoa bean, its spread and its significance to the first cultivators. Considerably big part of this chapter is dedicated to the importancy of cocoa bean for the Aztecs culture. The next chapter focuses on the arrival of Spanish colonists, their first experiences with cocoa bean, the beginning of the cocoa trade and its introduction and spread to Europe. The main points of the third chapter are the main areas of cocoa production and trading in the colonial period. Each part of this chapter focuses not only on the trade in Venezuela, Ecuador and New Spain but also on other related topics. The fourth chapter briefly describes Bourbon reforms and shows their influence on different areas of production in 18<sup>th</sup> and the beginning of 19<sup>th</sup> century. All findings are summarized at the final part.

## **Keywords:**

Cocoa, trade, colonial Spanish America, Colonial administration, Spain, Viceroyalty of New Spain, Viceroyalty of Peru

## Obsah

1	Úvod:.....	7
2	Předkolumbovské období.....	12
2.1	Původ kakaa a jeho rozšíření.....	12
2.1.1	Kakaovník pravý (Theobroma cacao) .....	12
2.2	Olmékové, Toltékové, Mayové a Aztékové: První pěstitelé a konzumenti kakaa 16	
2.2.1	Mayové .....	17
2.2.2	Toltékové .....	19
2.2.3	Aztékové .....	20
2.2.4	Způsob zpracování kakaa u Aztéků.....	23
2.3	Příchod Španělů do Nového světa.....	25
2.4	Správa obchodu mezi Španělskem a Indiemi v koloniální době.....	28
3	Rozšíření kakaa ve Starém světě.....	29
4	Centra produkce a obchodu s kakaem v 16. až 18. století .....	39
4.1	Obchod s kakaem ve Venezuele.....	41
4.2	Obchod s kakaem v Ekvádoru.....	55
4.3	Obchod s kakaem v Novém Španělsku .....	65
5	Bourbonské reformy a obchod s kakaem v pozdním koloniálním období.....	71
6	Závěr .....	80
7	Bibliografie .....	85

# 1 Úvod:

Kakao je bezesporu jedním z produktů Nového světa, který ovládl Evropu. Jeho rozšíření, a zejména oblíbenost zaujala již velké množství odborníků, a připoutalo také mojí pozornost. Přestože se jednalo o oblíbený nápoj předkolumbovských civilizací, k jeho rozšíření mezi širší vrstvy došlo až po španělské conquistě. Kakao mělo auru posvátného nápoje – Theobromy – „potravy Bohů“ a překvapivě uctivě k němu vesměs přistupovali také Evropané. Na počátku dobývání Ameriky se kakao pěstovalo od pobřeží centrálního Mexika až po Kostariku. Ačkoliv k velkým centrům patřila maysky mluvící oblast, kakaovníkové háje bylo možné nalézt také v oblastech Mexické vysočiny. Předkolumbovské civilizace kakao užívaly nejen jako nápoj, ale i jako platidlo a jeho obliba u vyšších vrstev byla vysoká. Chuťové pohárky Evropanů si však hořký kakaový nápoj připravovaný původním obyvatelstvem neoblíbily a trvalo téměř dvě století, než se oslazené a teplé kakao dostalo na dvory předních evropských panovníků.

V okamžiku, kdy se jeho konzumace rozšířila po španělské Americe, a zároveň se kakao stalo součástí evropského povědomí coby luxusní nápoj, aktuální se stala otázka obchodu s ním. Během 16. století se stalo důležitým pěstitelským centrem kakaá Nové Španělsko, kde zejména oblasti Soconusco a Tabasco navázaly na předkolumbovské období, v němž hrály významnou roli v kultivaci kakaá. Jednalo se důležité producenty této žádané komodity. Později jejich roli přebralo caracaské pobřeží a Guayaquil, nicméně místokrálovství Nové Španělsko představovalo po celou koloniální dobu důležitou oblast pro jeho obchod. Fungovalo nejen jako producent a konzument, nýbrž i jako překladiště zboží určeného pro evropský trh. Po dlouhé časové období byla většina kakaá dopravována do přístavu Veracruz, který měl strategickou pozici výhodnou jak pro obchod mezi místokrálovstvími Nové Španělsko a Peru, tak z pohledu transatlantického obchodu.

Komplikovanost obchodu s kakaem v koloniálním období byla způsobena množstvím vnějších i vnitřních vlivů. Španělská hospodářská politika, která až do roku 1778 omezovala volný obchod, vymezila přesná pravidla obchodu mezi místokrálovstvími, čímž byl zasažen i obchod s kakaem. Tento zákaz trval téměř po celé koloniální období a měl svůj původ již v počátcích obchodu mezi Novým Španělskem a Filipínami.

Od roku 1565, kdy souostroví připadlo Španělsku, bylo očekáváno povolení pro obchod s Novým Španělskem. Španělský král povolil přepravu nákladu mezi Acapulkem a Manilou jednou za rok. Žádná jiná obchodní cesta mezi Asií a Amerikou neexistovala a ani nebyla žádoucí. Asijské produkty jako porcelán, hedvábí nebo koření totiž tvořily konkurenci pro importované zboží z Evropy, což mohlo mít za následek obchodní ztráty španělských obchodníků. Čína a Japonsko navíc žádaly za své produkty pouze zlato a stříbro. Jeho odliv z Ameriky směrem do Asie také nebyl - přes exkluzivitu asijského zboží - pro španělského panovníka výhodný. Aby zabránil masovému rozšíření asijských produktů v Americe a odlivu zlata, zakázal obchod mezi místokrálovstvími Peru a Nové Španělsko až do počátku 18. století.<sup>1</sup> Obchod během koloniální epochy byl založen na centralistickém schématu opřeném o silný monopol, a přes počáteční funkčnost se postupem času stal nedostačujícím. S ohledem na kakao se jednalo zejména o omezení obchodního spojení ekvádorského Guayaquilu s Novým Španělskem ve prospěch Caracasu. Španělsko bohužel nedokázalo na potřeby kolonií flexibilně reagovat a zkorumpovaný systém byl přes Bourbonské reformy jedním z důvodů územních ztrát způsobených válkami za nezávislost Latinské Ameriky.

Obchod s kakaem ovlivňovaly také další faktory. Pirátství, podlouhý obchod, cenová nestabilita kakaa, monopol a spekulace způsobily, že každý velký producent kakaa, ať už se jednalo o oblast dnešního jižního Mexika, Caracasu nebo Guayaquilu, prošla obdobími ekonomického rozkvětu i krize. Opomenout nesmím ani vnitřní faktory, k nimž vedle špatné úrody patřila i politická nestabilita (kupříkladu na území Venezuely a Mexika z počátku 19. století). Například při požáru Acapulka způsobeném povstalcí vedenými José María Morelosem shořelo 2800 tun guayaquilského kakaa.<sup>2</sup>

Hlavním úkolem diplomové práce bude sledovat proměny obchodu s kakaem v oblastech španělské samosprávy v koloniálním období s ohledem na obchod směřující do Evropy a interamerický obchod. Důraz přitom bude kladen na jednotlivá centra produkce kakaa a jejich vývoj. Pro lepší ucelenost tématu věnuji jednotlivé kapitoly také významu kakaa v předkolumbovském období a rozšíření kakaa v Evropě. Uvedené

---

<sup>1</sup>ARCILA FARÍAS, Eduardo. *Comercio entre Venezuela y México en los Siglos XVII y XVIII*. El colegio de México, 1950, s. 250-251.

<sup>2</sup>SZASZDI, Adám - LEÓN BORJA, Dora. El comercio del cacao de Guayaquil. In: *Revista de Historia de América*, núms. 57-58, México, 1964, s. 42.



časové období bylo zvoleno s ohledem na španělskou nadvládu, která významně ovlivňovala vývoj jednotlivých pěstitelských zón kakaa ve Střední a Jižní Americe.

Naplnění mých cílů bylo dosaženo za pomoci česky, španělsky a anglicky psané odborné literatury, dobových kronik i prací současných autorů, kteří se specializují na témata hospodářských dějin v koloniálním období, politikou, a také dějinami každodennosti. Vzhledem k tomu, že daná problematika nebyla dosud v České republice podrobněji vědecky zpracována, dostupnost českých titulů je velmi omezená. V Národní knihovně v Praze nebo v Knihovně Simona Bolívara na filozofické fakultě Univerzity Karlovy se nachází jen několik titulů vztahujících se k mému tématu. Z tohoto důvodu byl nezbytný podrobný výzkum v zahraničních knihovnách. Potřebné materiály jsem získala v Iberoamerikanische–Institut v Berlíně, a dále pak v Národní knihovně v Buenos Aires. Drtivá většina vydaných pramenů pochází z digitalizované knihovny serveru <https://archive.org>, kde je možné bezplatně využít její široké zdroje. Pro získání odpovědí na specifické otázky týkající se jednotlivých oblastí produkce kakaa a španělského koloniálního obchodu byly velice užitečné taktéž digitalizované odborné články nacházející se na akademických serverech JSTOR a EBSCO (<http://www.jstor.org/> a <http://www.ebscohost.com/>). Další články pak byly studovány v již výše zmiňovaných českých a zahraničních knihovnách.

Pro zdárné dokončení práce se stala naprosto nepostradatelnou španělsky psaná publikace Eduarda Arcila Faríase *Comercio entre Venezuela y Mexico en los Siglos XVII y XVIII*. Ta přináší komplexní a ucelený pohled na obchod mezi Venezuelou a Mexikem v daném období. Podstatná část knihy je věnována obchodu s kakaem, tudíž je zde pozornost věnována také Ekvádoru. Přestože byla kniha vydána již v roce 1950, dovoluji si tvrdit, že se jedná o zdaleka nejzdařilejší a odborně nejobsáhlejší dílo, které bylo k danému tématu dosud vydáno. Z Arcila Faríase také ve větší, či menší míře čerpali všichni pozdější autoři. Jako doplňující publikaci jsem používala i další Arcila Faríasovu publikaci *Economía colonial de Venezuela*.

K venezuelskému kakau se vztahují také další publikace. Například *The Town of San Felipe and Colonial Cacao Economies* od Eugenia Piñera je socioekonomickou sondou do vývoje obchodu s kakaem v koloniálním období. Pro pozdní koloniální období pak byla velice užitečná publikace Williama Douglassa a Jona Bilbaa *Amerikanuak. Baques in the New World*. Pro oblast Ekvádoru bych za nejužitečnější označila odborné články Adáma Szaszdiho a Dory León Borja *El comercio del cacao de Guayaquil a Los*

*Recursos y el desarrollo económico de Guayaquil, 1535–1605*. Opomenout nesmím ani Jesúse Hernández Jaimese a jeho článek *El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI–XVIII*. Pro období 18. a 19. století jsem čerpala mimo jiné z publikace *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico* od Maria Luisy Laviana Cuetos, jež byla nápomocná zejména svými statistickými údaji. Pro oblast Nového Španělska musím zmínit sborník *Comercio marítimo colonial. Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*, jenž byl sestaven Carmen Yuste. Základní publikací i zde zůstával Eduardo Arcila Farías.

O kakau a čokoládě vyšlo také několik souborných publikací, zabývajících se jejich historií, kultivací, každodenním využitím a tak dále. Z nich musím zmínit českou publikaci Jany Arcimovičové a Pavla Valíčka *Čokoláda pokrm bohů*. Tato publikace mi pomohla zejména v počátečních fázích psaní diplomové práce. Taktéž publikace Michaela Coe a Sophie Coe *The True History of Chocolate* přináší množství užitečných informací a postřehů. Zabývá se de facto celou historií čokolády od předkolumbovského období až po 20. století. Velice důležitá byla, coby zdroj informací, zejména ve zmíněném předkolumbovském období. Tato publikace byla Hanou Novákovou přeložena do českého jazyka, nicméně po důkladném prostudování obou knih musím konstatovat, že kvalita českého překladu výrazně snižuje originál. Právě nepřesnosti a úplné vypuštění poznámek pod čarou mě nakonec donutilo čerpat zejména z anglické verze knihy. Španělsky psanou, souhrnnou a obsáhlou publikací o kakau je *El fruto de los Dioses* od Guillerma Arosemena Arosemeny.

Osnova diplomové práce je orientována na vývoj oblastí pěstování kaka a jejich obchodní aktivitu v koloniálním období. Z tohoto důvodu bude rozdělena do čtyř vzájemně souvisejících kapitol. První kapitola se bude zabývat předkolumbovským obdobím. Vylíčí pravděpodobný původ kaka, jeho rozšíření a nastíní jeho význam u prvních pěstitelů. Vzhledem k dochovaným pramenům bude významná část věnována Aztékům a důležitosti kaka pro jejich kulturu. Další kapitola se bude zabývat událostmi spojenými s příchodem Španělů, jejich střetnutím s kakaem, počátky správy koloniálního obchodu a rozšíření kaka v Evropě. Hlavními body třetí kapitoly budou centra produkce a obchodu s kakaem v koloniálním období. Jednotlivé podkapitoly se zaměří na obchod s kakaem ve Venezuele, v Ekvádoru a Novém Španělsku. Důraz přitom bude kladen nejen na vlastní obchod, ale i na další příbuzná témata. Čtvrtá

kapitola stručně shrne Bourbonské reformy a ukáže jejich odraz na jednotlivá centra produkce v 18. a na počátku 19. století. Závěrečná kapitola shrne získané poznatky.

## 2 Předkolumbovské období

### 2.1 Původ kakaa a jeho rozšíření

#### 2.1.1 Kakaovník pravý (*Theobroma cacao*)

Kakaovník byl dlouho v Evropě neznámou rostlinou. Na svůj odborný název čekal o mnoho déle než kontinent jeho původu. Ten poprvé pojmenoval německý kartograf Martin Waldseemüller v roce 1507 na počest italského mořeplavce Ameriga Vespucciho Amerikou. Teprve v roce 1753 Carl von Linné, významný švédský vědec, vymyslel odborný název, který byl přijat širokou veřejností - *Theobroma cacao*. První část dvouslovného názvu je jméno rodu, ke kterému kakaovník patří, a pochází z řeckého výrazu „potrava bohů“. Není úplně jasné, které bohy měl Linné na mysli, ale je o něm známo, že měl kakaový nápoj ve velké oblibě. Druhé slovo „*cacao*“ se datuje až do Nového světa a Linné jej považoval za barbarský. Proto jej umístil až na druhé místo, jako jméno druhové.<sup>3</sup>

Existují tři hlavní odrůdy kakaa: Criollo, Calabacillo a Forastero. Druh Criollo dává kakaové boby vysoké kvality, bohužel je velmi choulostivý na nemoci, což se projevuje nižší úrodou. Tvoří pouze asi 1% světové produkce. Calabacillo je čtenější druh, ale kvalita jeho bobů není příliš vysoká. Nejvíce pěstovaným druhem je proto Forastero, jenž je odolnější než Criollo a má lepší kvalitu než Calabacillo. V Ekvádoru se pěstuje druh pod názvem *Cacao Nacional*, který je velmi kvalitní a vyrábí se z něj hořká čokoláda.<sup>4</sup>

Pro uvedení do dané tematiky je na místě představit *Theobroma cacao* nejen z historického, nýbrž i z botanického hlediska. *Theobroma cacao*, známá u nás jako kakaovník, je stálezelený tropický strom pocházející z Jižní a Střední Ameriky, který

---

<sup>3</sup>COE, Sophie D. - COE, Michael D., *The True History of Chocolate*, 3. ed. London, Thomas & Hudson, 2013, s. 18. „Pokud není uveden překladatel, jedná se v celé diplomové práci o vlastní překlady autorky.“

<sup>4</sup>Departamento de Estudios Económicos; *El cacao: producción, industrialización y comercio*. México: Talleres Gráficos de la Nación, 1934, s. 7.

dosahuje výšky pět až osm metrů.<sup>5</sup> Pokud má dobré podmínky, klíčí už za několik dnů od zasazení a během třetího až čtvrtého roku mívá první plody. Přesto se však rozmnožování provádí převážně řízkováním nebo přesazováním vypěstovaných sazenic.<sup>6</sup>

Kakaovník je také náročný na okolní prostředí, což zužuje oblasti jeho kultivace. Vyžaduje mladou úrodnou půdu, vysokou průměrnou teplotu, vlhké prostředí s vysokým ročním úhrnem srážek a neustále vlhké podloží.<sup>7</sup>

Vzhledem k tomu, že kmen kakaovníku není příliš mohutný a sluneční záření v tomto zeměpisném pásmu je intenzivní, objevuje se například v kronice anglického mnicha, Thomase Gage *New Survey of the West Indies* z roku 1648 zmínka o *Las Madres del Cacao*, stromech, jejichž úkolem bylo chránit kakaovník před sluncem. Rychle rostoucí „matky kakaa“ byly vysazeny jako první, a teprve ve chvíli, kdy dosáhly potřebné výšky, se zasadilo kakao. *Las Madres del Cacao* poté plnily zmiňovanou ochrannou funkci, a produkce kakaa tak byla efektivnější.<sup>8</sup>

Tenké listy kakaovníku jsou střídavé, mladší rostliny mají bronzově červenou barvu, která se později zbarvuje do tmavě zelené.<sup>9</sup> Nejčastějším místem výskytu je tropické pásmo, přesněji území mezi 15 stupni severní a jižní šířky. Malé květy, které připomínají orchideje, a později plody rostou přímo na kmenu nebo na silných větvích stromu. Plod je elipsoidní bobule, dosahující délky až 30 centimetrů. Povrch je žlutohnědý až červenohnědý. Pod silným a pevným obalem je zpravidla pět komor a v každé z nich je naskládáno 4-14 hnědočerných semen.<sup>10</sup> Právě tato semena jsou základním produktem pro výrobu kakaového nápoje. Sklizeň probíhá ručně, dvakrát za rok, a je třeba nejdříve vytipovat již zralé kakaové boby, aby je bylo možno lehce oddělit od stromu mačetou. Zručný sběrač jich je za den schopen sklidit až 1500 kusů. Po vyjmutí bobu ze sklizeného plodu a zbavení dužniny následuje fermentace.

---

<sup>5</sup> ARCIMOVIČOVÁ, Jana - VALÍČEK, Pavel. *Čokoláda pokrm bohů*. Benešov: Start, 1999, s. 29.

<sup>6</sup> COE, 2013, op. cit., s. 19.

<sup>7</sup> Mc NEIL, Cameron (ed.). *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*. Gainesville, University Press of Florida, 2006, s. 8.

<sup>8</sup> GAGE, Thomas. *A New Survey of the West Indies*. London, 1699, s. 241.

<sup>9</sup> ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999. op. cit., s. 29.

<sup>10</sup> NOVÁK, Jan. *Plody našich i cizokrajných rostlin*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2005, s. 40.

Fermentace se provádí v koších, ve vybetonovaných jámách, na hromadách nebo sušením na slunci, a to výhradně v oblastech pěstování kakaovníku. Kvašením se semeno částečně zbaví hořkosti a dosáhne hnědého zabarvení slupky, červenohnědého zabarvení jádra a bohaté kakaové vůně. Délka fermentace bývá individuální, odvíjí se od druhu a množství bobů, ale v průměru trvá 1-6 dní. Po fermentaci je nezbytné boby důkladně vysušit. Tento proces trvá až jeden týden. Během uvedené doby ztratí zhruba polovinu své původní váhy.<sup>11</sup> Oproti současné konzumaci tabulkové čokolády nebo kakaových směsí užívali původní konzumenti většinou drcené kakaové boby s vodou a dalšími ingrediencemi dle oblasti.

Jednou z největších zdokumentovaných zón pěstování kakaa v 16. století bylo údolí řeky Ulua v Hondurasu. Když chtěli španělští conquistadoři obsadit region, vládce Chetúmalu (330 kilometrů od pobřeží Yucatánu) vyslal kanoe s bojovníky paradoxně vedenými Španělem Gonzalem Guerrerem<sup>12</sup>, aby kakaové plantáže v Ulua chránili před dobyvateli. Datování záznamů o předchozí kultivaci kakaa nebylo přesné, protože zde byly zobrazeny nádoby, lodě a postavy z mayské klasické doby. Archeologové se však domnívají, že produkce kakaového nápoje spadala spíše do Středního formativního období, kdy se vyráběly nádoby s rozšířeným hrdlem, které byly nalezeny i se zbytky kakaa v Belize a v Hondurasu. Podle nálezů z let 1000 až 700 před Kristem z údolí Ulua někteří odvozují, že by tato oblast mohla být prvním místem, kde se kakao v dnešní podobě vyrábělo jako čokoláda.<sup>13</sup>

Kromě údolí Ulua se ve Střední Americe v době příchodu Španělů kakao pěstovalo zejména v mexických regionech Tabasco a Soconusco, na Pacifickém pobřeží Guatemaly a v regionu Izalco v Salvadoru. Právě tyto oblasti měly pro původní obyvatelstvo vysokou hodnotu a často se o jejich kontrolu vedly války. Dobytá území musela zásobovat kakaovými boby vítěze. Jednalo se o formu pravidelného tributu.<sup>14</sup> Na rozdíl od Střední Ameriky, kde na kakaovníku byly za nejcennější považovány

---

<sup>11</sup>KRÁMSKÝ, Stanislav - FEITL, Josef. *Kniha o čokoládě; Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Praha:Milpo media s r.o., 2008, s. 14.

<sup>12</sup>Gonzalo Guerrero, španělský námořník, který byl členem výpravné plavby Vasca Núneze de Balboa, loď se ale u Jamajky potopila. Guerrero a několik dalších, mezi nimi například Gerónimo de Aguilar, přežili a dostali se na pevninu, konkrétně na pobřeží poloostrova Yucatán. Byli zajati a část zbylé posádky obětována. Guerrero se integroval do mayského společenství a stal se bojovníkem proti kolonizátorům. Oženil se a jeho děti jsou uváděny jako první mestici Nového světa. Viz AGUIRRE ROSAS, Mario. *Gonzalo de Guerrero, padre del mestizaje iberoamericano*, ED Jus, 1975. s. 11-14.

<sup>13</sup>Mc NEIL, 2006, op. cit., s. 141-143.

<sup>14</sup>Tamtéž, s. 7-8.

boby, se v Jižní Americe konzumovala převážně kakaová dužina, která podobně jako kakaové boby obsahuje alkaloid teobromin. Teobromin je příbuzný s kofeinem a má podobně povzbuzující účinky.<sup>15</sup> Na první pohled se zdá zarážející, že jihoameričtí indiáni semena kakaá nepoužívali. Předkolumbovští obyvatelé Jižní Ameriky však mohli na rozdíl od civilizací Střední Ameriky využít další rostliny, které obsahovaly stejné nebo vyšší množství stimulačních složek než kakaovník, jako guaraná nebo yerbu maté. Jejich příprava byla navíc daleko jednodušší. Právě tento argument bývá nejčastěji zmiňován jako odpověď na otázku, proč byly kakaové boby tak ceněné ve Střední Americe a nikoliv v dalších zónách výskytu.<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup>LEHARI, Gabriele - COLDITZ, Peter. *Exotické plody*. Praha: NS Svoboda, 2002, s. 78.

<sup>16</sup>Mc NEIL, 2005, op. cit., s. 7.

## 2.2 Olmékové, Toltékové, Mayové a Aztékové: První pěstitele a konzumenti kakaa

Přestože v představách Evropanů jsou často za první pěstitele kakaovníku považováni Aztékové, není tomu tak.<sup>17</sup> Olmékové, jedna z nejstarších kultur v Mezoamerice, byli pravděpodobně první, kdo pěstovali kakao a konzumovali kakaové boby, jež nazývali *cacau*. Jak uvádí v knize Markéta Křížová, jméno Olmékové bylo ovšem tvůrcům kultury přisouzeno až dodatečně, a dodejme, že chybně, podle jednoho ze současných kmenů této oblasti. O jméně, jímž se nositelé „olmécké“ kultury sami označovali, ani o jejich původu totiž dnes nic nevíme.<sup>18</sup>

Jejich nevšední a složitá kultura se začala vyvíjet ve vlhkých nížinách Mexického zálivu<sup>19</sup> kolem roku 1500 př. n. l. Vyspělost olmécké civilizace je téměř stoprocentně odevzvu nesmírně úrodné přirozeně naplavené půdy, která lemují řeky, vinoucí se krajinou tropických lesů a travnatých savan. Olmékové patřili mezi známé stavitele obřadních center, vybudovaných z hlíny a jílu, dále pak pyramid, roztroušených v jejich okolí. Archeologové objevili figury jejich bohů a panovníků, vytesané z tvrdého čediče, který sem pracně dopravovali z dosti vzdálených míst. K nejznámějším patří hlavy (několikatunové kamenné portréty) jejich vládců a vytesané zelenomodré nefrity, které zakopávali jako oběť bohům. Olmékové byli zdatnými obchodníky a je možné, že se jejich kulturní vliv rozšířil touto cestou. V období kolem roku 400 př. n. l. se civilizace dostala do demografické krize, která skončila jejím zánikem. Bohužel po nich nezbyly žádné psané dokumenty, které bychom byli schopni rozluštit.<sup>20</sup>

Olmékové však byli bezpochyby prvními, kdo začal konzumovat kakao v tekuté formě. Nálezy ze San Lorenza a Paso de la Amada dokazují, že již v raných fázích Ojochi a Bajío<sup>21</sup> byly na keramice nalezeny stopy kakaa. Bohužel není zřejmé, zda se jednalo o zkvašené pivo z kakaové dřevě, nebo nápoj, který poznali conquistadoři v šestnáctém století. Přes tyto nejasnosti hrálo kakao v olmécké kultuře důležitou roli. Především pak

---

<sup>17</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 10.

<sup>18</sup>KŘÍŽOVÁ, Markéta. *Aztékové: půvab a krutost indiánské civilizace*. Praha: Aleš Skřivan ml., 2005, s. 9.

<sup>19</sup>V jižní části Veracruz a v sousedícím státě Tabasco. Poznámka autorky.

<sup>20</sup>COE, 2000, op. cit., s. 32.

<sup>21</sup>Ojochi a Bajío patří spolu s Barra, Ocos a Chicharras mezi takzvané raně olmécké fáze. Více viz STARK, Barbara - ARNOLD, Philip (ed.). *Olmec to Aztec. Settlement Patterns in the Ancient Gulf Lowlands*. Tucson, University of Arizona Press, 1997, s. 82.



v době dominance San Lorenza, kdy olmécká šlechta kakao využívala během pohřebních a obětních rituálů.<sup>22</sup>

Za předkolumbovské pěstitele kakaa je považována také izapanská kultura (600 př.n.l. – 100 př.n.l.), což byla pozdně předklasická civilizace, typická hliněnými mohylovými obřadními centry s charakteristickými kamennými sochami s narativními reliéfy, které se podobaly mohylám starých Olméků. Proto se o této kultuře hovoří jako o civilizačním předělu mezi Olméky a ranými Mayi. Základní sídla Izapanů ležela na tichomořské pobřežní rovině státu Chiapas, kde se nacházela bohatá, kakao produkující provincie Soconusco. O Izapanech, od jejich pozdně předklasického stadia, vypovídají výpravné epizody eposu *Popol Vuh*, jimi samotnými vyryté do kamene. Kakao se v *Popol Vuh* objevuje několikrát, ale pouze jako součást tržního oběhu, ne jako vzácný produkt, který se z něj vyrábí.<sup>23</sup> Izapané rozvíjeli hlavní prvky nížinné středoamerické kultury, jako bylo psaní hieroglyfů, sestavování kalendářů, stavby chrámů a zpracování kakaa jako nápoje pro elitu.<sup>24</sup>

### 2.2.1 Mayové

Vznik civilizace Mayů se na rozdíl od Olméků datuje o mnoho století později a její rozkvět spadá do období od roku 250 n. l. do roku 900 n. l., kdy došlo k osudnému „pádu klasických Mayů“. Předkové klasických Mayů vstoupili na území Peténské nížiny severní Guatemaly kolem roku 1000 př. n. l. jako primitivní zemědělci. Předtím Mayové žili na chladné guatemalské vysočině a v dnešním mexickém státě Chiapas, kde bylo kakao známo buď z dovozu, nebo vůbec.<sup>25</sup>

Kolem roku 250 našeho letopočtu se Mayové obývající nížiny překlenuli do klasické fáze. Literárním důkazem je Drážďanský kodex, který svým vznikem spadá do období těsně před příchodem Španělů, ale kaligrafií klasického stylu a astronomickými i jinými materiály se podobá svým předchůdcům z období klasického, o několik let staršího. Mayské písmo bylo dlouho záhadou. Dešifrovat jej dokázal až v 50. letech 20. století ruský epigraf Jurij V. Knorozov, jenž rozluštil fonetickou stránku originálu. Díky

---

<sup>22</sup>POWIS, Terry - CYPHERS, Ann - GAIKWAD - Nilesh, GRIVETTI, Louis, CHEONG, Kong. Cacao use and the San Lorenzo Olmec. In: *PNAS*, vol. 108, no. 21, Washington, 2011, s. 8597-8599.

<sup>23</sup>COE, 2000, op. cit., s. 42.

<sup>24</sup>Tamtéž, s. 43.

<sup>25</sup>Tamtéž, s. 40.

tomuto úspěchu jsme schopní většinu těchto dochovaných textů číst. V několika částech Drážďanského kodexu jsou popisovány rituály zobrazující sedící bohy, kteří v rukách svírají nádoby přeplněné kakaovými boby. Že se jedná opravdu o kakao, dokazují řádky napsané pod každým výjevem, vysvětlující, že to, co drží v rukou, je „jeho kakao“. Kakao se objevuje také v daleko méně uměleckém Madridském kodexu. V jedné scéně neidentifikovatelný mladý bůh pokleká, aby uchopil větev kakaovníku, a v přidruženém textu se setkáváme s obvyklým fonetickým tvarem *kakaw*.<sup>26</sup>

Abychom se vrátili do mayského klasického období, jediné psané záznamy o využití kakaa klasickými Mayi se zachovaly na malovaných, či rytých nádobkách, které byly nalezeny v hrobech a hrobkách mayské šlechty.<sup>27</sup>

Zmínky o kakau se nacházejí také v mayských písemných památkách, avšak vzhledem k tomu, že dodnes nejsme schopni plně rozluštit mayské hieroglyfické písmo, je komplexní rozbor dosud nemožný. S jistotou lze konstatovat, že mayské písmo se nezmiňuje o způsobu konzumace kakaa, nicméně na jedné ze známých mayských váz, která se nyní nachází v Princeton Art Museum, je téměř jistě vyobrazen způsob přípravy. Ačkoliv většina postav jsou nejspíše Bohové, jedná se o palácovou scénu. Na ní se kromě starého Boha na trůnu a dvou fantastických postav, připravených obětovat třetí, nachází také skupina krásných dívek, z nichž jedna přelévá tekutinu z jedné válcové nádoby do druhé. Shodný způsob lití můžeme objevit v pozdějších aztéckých rukopisech, kde je postup označen jako příprava kakaa. Přeléváním vzniká pěna, jež je známkou kvality a lahodnosti nápoje. Dá se tedy předpokládat, že vyobrazená mayská dívka připravuje kakaovou pěnu. Tento jev mohl být v palácích mayské šlechty poměrně běžný.<sup>28</sup>

Kakao tedy hrálo důležitou roli i při mayských hostinách. Jednalo se o jeden z nejcennějších darů, které mohl host obdržet. Spolu s kůžemi, mušlemi spondylus a tkaninami šlo podle četnosti vyobrazení na mayské keramice bezesporu o komoditu,

---

<sup>26</sup>COE, 2000, op. cit., s 45-46.

<sup>27</sup>Tamtéž, s. 47.

<sup>28</sup>SZOGYI, Alex (ed.). *Chocolate. Food of Gods*. Westport, Conn: Greenwood Press, London, 1997, s. 149.

jejím účelem bylo potěšit obdarovaného. Kakao vyjadřovalo také prestiž, ekonomickou sílu a vysoké společenské postavení.<sup>29</sup>

Zaměříme-li se na mystickou úlohu kakaa, najdeme mnoho příkladů ve většině předkolumbovských civilizací. Kakao se spojovalo se smrtí, svatbou nebo mayskou obdobou křtu. Indiáni z okolí Choluly užívali na přípravu kakaa vodu, ve které se omývaly obětní dýky, jinde se barvilo barvivem *achiote* do ruda a Sahagún se vyjádřil v tom smyslu, že „srdce a krev byly metafory pro kakao, protože se jednalo o vzácnosti“. Jeho úloha v rituálech stále rostla. Například výměna kakaových bobů při svatbě do jisté míry symbolizovala i splnutí nebo smíšení krevních linií.<sup>30</sup> Obyčejně se však jednalo o kombinaci studené vody, rozdrčeného kakaa, kukuřice a chilli. Nápoj býval dále dochucen různými aromatickými přísadami, jako například vanilkou. V této formě si jej původní obyvatelstvo cenilo nejvíce.<sup>31</sup>

### 2.2.2 Toltékové

V 10. století se na středoamerické scéně objevili Toltékové. Pozdější aztécké záznamy je popisují jako nadlidskou rasu, neobyčejně schopnou a dovednou v umění. Právě Toltékové jsou považováni za předchůdce civilizace Aztéků, kteří o dvě století později nastoupili na jejich místo jako dominantní mocnost středního Mexika.<sup>32</sup> Patřili mezi zdatné obchodníky, kteří rozvíjeli obchodní vztahy především s tropickou nížinnou oblastí na jihu. Zajímali se o tři druhy zboží: peří, bavlnu a kakao.<sup>33</sup> Většinou jsou líčeni jako národ hovořící jazykem nahuatl, který pod vedením náčelníka Mixcoatla dobyl značnou část dnešního Mexika a spolu s dalšími kmeny, například Otomíy, přivodil v 8. století pád Teotihuacanské říše. Podle dochovaných aztéckých kodexů nastoupil první panovník Toltéků kolem roku 720. O něco později pronikli Toltékové dokonce až do mayských oblastí jižní Mezoameriky. Centrem Toltécké říše byl mytický Tollan, sídelní město jedné z podob aztéckého boha Quetzalcoatla, jež archeologové ztotožnili

---

<sup>29</sup>Mc. NEIL, 2006, op. cit., s. 222.

<sup>30</sup>Tamtéž. s. 15.

<sup>31</sup>BERGMANN, John. The Distribution of Cacao Cultivation in Pre-Columbian America. In: *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 59, 1, New York, 1959, s. 85.

<sup>32</sup>COE, 2000, op. cit., s. 58.

<sup>33</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 16.

s lokalitou zvanou Tula, severně od Ciudad de México. Město a s ním celá Toltečká říše zanikly ve 12. století.<sup>34</sup>

Etnohistorické dokumenty tvrdí, že tento zánik byl výsledkem vnitřních rozporů a bouří. Mayská oblast, zvláště Yukatánská nížina, znovu upadla do stavu neustále se opakujících válečných konfliktů o území a daně. Zejména království Guatemalské vysočiny, vymáhající si nárok na legitimitu z daleké Tuly, se dostala do vzájemného konfliktu, jmenovitě státy Quiché a Cakchiquel. Hlavním cílem těchto zápasících národů bylo získat nadvládu nad úrodnými kakaovníkovými plantážemi nebo navázat obchodní styky s těmi, kdo jim vládli. Hlavními kakaovými teritorii byla Chontalpa ve státě Tabasco a tichomořské pobřežní nížiny Chiapasu a Guatemaly, a to hlavně dobře zavlažovaná Boca Costa – oblast na úpatí sopečného pohoří. Nejznámější částí tichomořského teritoria bylo Xoconochco<sup>35</sup>, které se později stalo základním zájmem aztéckého obchodního i vojenského imperialismu, protože jeho kakao bylo opravdu prvotřídní kvality.

### 2.2.3 Aztékové

Aztékové byli početnou skupinou nezávislých indiánských kmenů obývajících část středního Mexika. Později vytvořili říši, jež ovládla větší část středního a jižního Mexika.<sup>36</sup> Hlavní aztécké město Tenochtitlán mělo před příchodem Španělů okolo 200 000 obyvatel, což jej na tuto dobu učinilo největším městem na světě.

Jedinou formou obchodu byla směna a hodnota produkce se určovala poptávkou a nabídkou. Peníze, jako prostředek výměny s pevnou hodnotou, neexistovaly. Bylo však třeba najít něco, co by upravilo nerovnoměrnost výměny, něco nepříliš cenného, co by se mohlo použít při malých transakcích, ale zároveň se mělo jednat o obecně žádanou komoditu. Těmto požadavkům odpovídaly kakaové boby, jež se daly také dobře přepravovat.<sup>37</sup> Další výhodou kakaových bobů bylo, že nepodléhají rychle zkáze. Jsou požitelné i několik let. Aztécký vládce Moctezuma nechal vybudovat rozlehlý sklad

---

<sup>34</sup>KLAPŠŤOVÁ, Kateřina - KRÁTKÝ, Čestmír J., *Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky: Mexiko a Střední Amerika*. Praha: Libri, 2001, s. 12.

<sup>35</sup>Slovo původem z jazyka nahuatl Španěly zkomolené na Soconusco. Více viz BERGMANN, 1959, op. cit., s. 89.

<sup>36</sup>VAILLANT, George Clapp, *Aztékové: původ, vzestup a pád národa Aztéků*. Přeložil Václav Šolc. Praha: Orbis, 1974, s. 16.

<sup>37</sup>Tamtéž, s. 98.

určený speciálně k uchovávání kakaových bobů. Ten fungoval spíše jako pokladnice než sklad potravin. Další výhodou bylo, že pokud již došlo k poškození bobu, mohl se z něj stále připravit nápoj. Kakaem se dalo koupit cokoliv: zlato, otroci, oblečení, jídlo a vše ostatní. Přes zmíněnou malou hodnotu bobu nebylo vzácné, když na sebe během obchodních transakcí trhovci pokřikovali kvůli 10 kakaovým bobům.<sup>38</sup>

Aztékové byli známi pro svou bojovnost a krvelačnost. Pro téma diplomové práce byl důležitý výboj, který se odehrál za vlády krále Ahitzotla<sup>39</sup>, jenž získal pro říši provincii Xoconochco, tichomořskou pobřežní rovinu a přilehlý poloostrov jihovýchodní Střední Ameriky, již známý pro svou vysokou produkci prvotřídního kaka. Právě o něj jevíli velký zájem aztéctví dálkoví obchodníci, *pochteca*, kteří v tomto tažení sehráli velkou roli. Ti patřili k určité formě dědičného cechu, který měl dokonce své vlastní bohy a obřady. Úkolem *pochteků* bylo připravit expedici, sehnat nosiče na dlouhé obchodní cesty přes nížinu, kde se nacházelo Xicallanco, obchodní středisko putúnských Mayů, až do Xoconochca neboli Soconusca. Tato obchodní skupina byla zapojena do obchodu s kakaovými boby a samotní obchodníci byli význačnými konzumenty kaka v podobě čokoládového nápoje.<sup>40</sup>

#### *Aztécký kakaový strom: Cacahuacuauhuilt*

Jednu z největších renesančních prací o botanice sestavil a napsal Francisco Hernández, královský lékař a přírodopisec, monarchovi Filipu II. Španělskému. V roce 1570 byl tímto králem vyslán do Nového světa, aby pátral po léčivých bylinách. Byli to aztéctví zpravodajové, kteří poskytli Hernándezovi jméno pro kakaovník: cacahuacuauhuilt, složené z „cacao“, a cuauhuilt, „strom“. Vyprávěli mu také o šlechtěných odrůdách, a moderní botanikové jsou toho názoru, že všechny patřily pod odrůdu criollo. Od těch největších v celkovém vzrůstu a velikosti plodu až po ty nejmenší to byly:

- (1) *cuauhcacahuatl*: „dřevěné kakao“ nebo snad „orlí kakao“.
- (2) *mecacahuatl*: „maquey kakao“.
- (3) *xochicacahuatl*: „květinové kakao“, jehož semena jsou prý zbarvena doruda.

---

<sup>38</sup>BERGMANN, 1959, op. cit., s. 86.

<sup>39</sup>Klapšřová a Krátký uvádějí, že se jedná o devátého panovníka, který vládl v letech 1486 až 1502. Poznámka autorky.

<sup>40</sup>COE, 2000, op. cit., s. 72-77.

(4) *tlalcacahuatl*: „kakao země“, nejmenší ze všech. Stejným jménem byl omylem jihoamerickým domorodcem nazván ořech, který se do Mexika dostal pravděpodobně při dobývání Peru.<sup>41</sup>

Samozřejmě, že žádná z těchto odrůd na chladné mexické vysočině nerostla – kakaové boby byly získávány obchodem, v podobě daní, nebo oběma způsoby.

Celý obchod předkoloniální Střední Ameriky byl založen na principu čísel, nikoliv na hmotnosti, či velikosti (váhy byly například neznámé až do příchodu Španělů, ale i poté se kakaové boby po další tři století počítaly na kusy). Základem aztéckých počtů byla dvacítková, ne desítková soustava. Tedy *tzontli* znamenalo 400 (20x20) kusů, zatímco *xiquipilli* znamenalo dvacetkrát tolik, tedy 8000 (20x20x20), a tímto způsobem se počítaly i kakaové boby. Běžné množství bobů na pytel jednoho trhovce či nosiče byly tři *xiquipillis*, tedy 24 000 bobů. Pojem pro označení 3 *xiquipillis* pochází již z 16. století, kdy se tento objem nazýval náklad – neboli španělsky *carga*. Samozřejmě, že záleželo také na velikosti bobů, ale většinou se váha *carga* pohybovala mezi 22–28 kilogramy.<sup>42</sup>

Mexické oblasti pěstování se nacházely na pobřeží Tichého oceánu i Mexického zálivu. Nejsevernějším centrem na pacifickém pobřeží bylo údolí řeky Río Ameca, nejjižnějším pak údolí Colima. V severnějších oblastech však bylo kakao pěstováno spíše pro lokální spotřebu. Na straně Mexického zálivu se kakao pěstovalo v oblasti Veracruz, poblíž měst Tuxpan a Papantla. Dalšími oblastmi produkce kakaových bobů byly Cihuatlán, Tochtepec, Quauhtochco a Guetlaxtán. Nejvýznamnější úlohu však hrála, s ohledem na kakao, v Aztécké říši oblast Soconusco. Přestože se po conquistě stalo Soconusco, neboli v nahuatlu *Xoconochco*, součástí generálního kapitanátu Guatemala, a proto se o něm mnohdy hovoří jako o středoamerické oblasti pěstování, dnes je součástí mexického státu Chiapas. V rámci každoročního tributu posílalo *Xoconochco* aztécké říši více než 11 tun kakaových bobů, tedy 400 *cargas*. Pro srovnání, dle kodexu Mendoza byl celkový roční objem kakaava odváděný Aztékům ve formě tributu 980 *cargas*, tedy zhruba 27 tun. Ostatní centra, zmíněná výše, odváděla Aztékům daleko menší objemy: Cihuatlán 160 *cargas*, Tochtepec 200 *cargas*, Quauhtochco 20 *cargas* a Guetlaxtán 200 *cargas*. Důležitá byla z pohledu pěstování kakaava i oblast Chontalpa

---

<sup>41</sup>Tamtéž, s. 82.

<sup>42</sup>BERGMANN, 1959, op. cit., s. 87.

v provincii Tabasco, která však nebyla brána jako plátce tributu, nýbrž pouze coby producent. Z nabízeného srovnání je výše zmíněná dominance Soconusca coby důležité oblasti pěstování kakaa zřejmá.<sup>43</sup>

#### 2.2.4 Způsob zpracování kakaa u Aztéků

Jeden z prvních záznamů o výrobě tohoto nápoje byl pořízen rukou muže známého učencům jako anonymní dobyvatel, označovaného jako „jeden z kavalírů Hernána Cortése“, jehož zmapování Tenochtitlánu bylo vydáno v roce 1556 v Benátkách:

*„Tato semena, zvaná mandle či kakao, se rozdrtí na prášek a tento prášek spolu s nadrcenými dalšími malými semeny se nasype do nádoby s drážkami (ať už sloužily k čemukoliv), na to se nalije voda a vše se promíchá lžící. Po důkladném míchání se tekutina přelije do jiné nádoby, čímž dostane pěnu, kterou odebereme do mísy, k tomuto účelu vyrobené. A pokud se chystáme k pití, tyto dvě složky znovu smícháme pomocí malých zlatých, stříbrných, či dřevěných lžiček a při pití je nutné pořádně otevřít ústa, aby si pěna sedla, a pak pít lok po lok. Tento nápoj je tou nejzdravější a nejvelkolepější tekutinou ze všech moků na světě, kterou můžete dostat k pití, protože ten, kdo vypije šálek této tekutiny, vydrží putovat celý den, nehledě na to, jak daleko, bez dalšího přísunu potravy.“<sup>44</sup>*

Jak jsem již zmínila, kakaové boby byly také platidlem. Toribio de Benavente, františkánský misionář a historik, uvedl, že za jeho časů (zanedlouho po pádu Tenochtitlánu), byla denní mzda nosiče ve středním Mexiku asi 100 bobů. Pro lepší orientaci je dobré udělat si představu o hodnotě kakaových bobů. Proto uvádím seznam cen zboží v Tlaxcale, z dokumentu psaného v jazyce Aztéků z roku 1545:

- *Jedna pěkná krůta stojí 100 plných kakaových bobů nebo 120 scvrklých kakaových bobů.*
- *Jeden krocan stojí 200 kakaových bobů.*

---

<sup>43</sup>Tamtéž, s. 88-89.

<sup>44</sup>COE, 2000, op.cit., s. 84.

- *Králík nebo zajíc stojí 100 kakaových bobů kus.*
- *Malý králík stojí 30 kakaových bobů.*
- *Jedno krůtí vejce stojí 3 kakaové boby.*
- *Čerstvě natrhané avokádo stojí 3 kakaové boby, přezrálé avokádo se rovná jednomu kakaovému bobu.*
- *Jedno velké rajče se rovná jednomu kakaovému bobu.*
- *Velký plod sapoty, nebo dva menší, má cenu jednoho kakaového bobu.<sup>45</sup>*

Ať už mají peníze jakoukoliv hodnotu, v jakékoliv době, vždy se najdou jedinci, kteří se snaží podvádět, a Aztékové nebyli výjimkou. Sahagúnovi informátoři popisují padělané kakaové boby:

*„Špatný prodavač kaka, (špatný) kakaový zprostředkovatel obchodu se živí paděláním kaka. Kakaové boby prodává pražené v (horkém) popelu a potom na plném ohni, a aby vypadali čerstvě, dodává jim bělavou barvu. Padělatel tedy boby vmíchá do (horkého) popele a upravuje je křídou, vápencem, (mokrou) hlínou. Kakao nahrazuje voskem či avokádovými peckami (rozlámanými na kousíčky a potom vytvarovanými do tvaru kakaových bobů), které naplní do kakaových slupek. Bělavé, čerstvé kakaové boby smíchá se scvrklými, polámanými a malinkými kakaovými boby velikosti chilli semínek. A aby oklamal lidi, do směsi navíc přidává divoké kakaové boby.“<sup>46</sup>*

---

<sup>45</sup>ANDERSON, Arthur - BERDAN, Frances - LOCKHART, James (ed.). *Beyond the Codices: The Nahua View of Colonial Mexico*, Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1976, s. 211.

<sup>46</sup>COE, 2013, op. cit., s. 100.



## 2.3 Půchod Španěluů do Nového světa

Španělsko bylo v době objevení Nového Světa vyčerpané z válek a hospodářské krize, kterou prožívalo od poloviny 15. století. Dynastickým spojením mezi královstvími Kastilie a Aragonska mohli Katoličtí králové Isabela I. Kastilská a Ferdinand II. Aragonský realizovat dlouholeté snahy o sjednocení většiny Iberského poloostrova s výjimkou Portugalska. Reconquista, neboli období vytlačení Maurů z Pyrenejského ostrova, znamenala dlouhý proces, který byl završen dobytím posledního maurského panství ve Španělsku - Granady. Cíl Isabely I. Kastilské a Ferdinanda II. Aragonského se zaměřil na obchod s Orientem. Vysoká poptávka po koření a dalším orientálním zboží měla za následek hledání nejrychlejšího a nejefektivnějšího spojení s Indií. Již od druhé poloviny 15. století zahájili Portugalci své pronikání do Indie východní cestou, plavbou podél afrických břehů. Naproti tomu Španělé zvolili západní cestu, jejímž výsledkem byl objev nového kontinentu.<sup>47</sup> Smlouvou ze Santa Fé, uzavřenou mezi Katolickými panovníky a Kryštofem Kolumbem 3. dubna 1492, byl projekt západní cesty do Indie oficiálně přijat.

Kryštof Kolumbus vyplul ze Španělska 3. srpna 1492 s loděmi Pinta, Santa María a Niña z přístavu Palos. Po více než dvou měsících plavby přistál u břehů nově objeveného kontinentu. Mylně se však až do své smrti domníval, že se jedná o Asii.

V letech 1492 až 1502 uskutečnil ještě další tři výzkumné a kolonizační plavby. Nicméně až na své čtvrté výpravě poznal 30. července 1502 během plavby kolem poloostrova Yucatán jako první Evropan kakao. Uvádí se, že Indiáni, kteří přijeli navštívit Kolumba, vstoupili na jeho loď a nabídli mu jako dárek „Xocoatl“. Kolumba tento hořký nápoj příliš nezaujal, myslel pouze na nové obchodní kontakty s Indií, jež preferoval, a nejevil zájem o nové a neznáme produkty, které nenabízely žádný ekonomický přínos jemu, ani španělské koruně.<sup>48</sup>

---

<sup>47</sup>UBIETO ARTERA, Antonio - REGLÁ CAMPISTOL, Juan - JOVER ZAMORA, José María- SECO SERRANO, Carlos. *Dějiny Španělska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1995. s. 226-227.

<sup>48</sup> AROSEMENA AROSEMENA, Guillermo. *El fruto de los dioses*. vol. 1., Editorial Graba de Guayaquil, 1991, s. 18-19.

Bylo třeba, aby uplynulo 17 let do doby, než se o kakao a jeho využití začal zajímat další Španěl, dobyvatel Aztécké říše Hernán Cortés. V roce 1519 připlul do přístavu Veracruz v současném Mexiku, a následně se setkal s Moctezumou II. Cortése zaujalo používání kakaa a hodnota, jakou mělo. Tradičně se uvádí, že Moctezuma II. se domníval, že bůh Quetzalcoatl se reinkaroval a vrátil se zpět v podobě Hernána Cortése, a proto jej slavnostně přijal. Byl později velice zklamaný jeho neznalostí kakaa. První zmínka o „*Fruto de los dioses*“, jak kakao Indiáni nazývali, se do Evropy dostala díky II. dopisu, který napsal Hernán Cortés královské rodině do Španělska. V dopise uvádí, že: „...*dva tisíce stop cacapu, tj. ovoce podobného mandlí, jež prodávají umleté a tak si jej cení, že ho mají po celé zemi za platidlo a kupují za ně v různých místech a na trzích vše potřebné.*“<sup>49</sup>

V témže dopise Hernána Cortése se mimo jiné píše, že „*božský nápoj dělá člověka odolného a odbourává únavu. Jeden pohár tohoto nápoje umožní jít celý den bez přestávky bez potřeby jíst.*“<sup>50</sup> Ještě větší zájem však vzbudilo používání kakaových bobů jako platidla. Orientační ceny uvádí španělský kronikář Gonzalo Fernández de Oviedo, který ve své kronice *Historia General de las Indias* tvrdil, že jeden králík stál 10 kakaových bobů a jeden otrok se mohl koupit za 100 bobů. Je zajímavé, že Cortés dovezl kakao na všechna místa, která později navštívil, jako na Haiti, Trinidad, a dokonce do Afriky, což umožnilo Španělům udržet monopolní postavení v pěstování a obchodu s kakaem.

Dalším důležitým dobovým zdrojem informací je Bernal Díaz del Castillo, doprovod Hernána Cortése na jeho cestách, jenž vypráví v díle *Pravdivá historie dobývání Mexika* o kakaových plantážích v dnešní střední Americe a Mexiku. Bernal Díaz del Castillo si všiml, že se plantáže vyskytují nejvíce na jihu, a to v oblastech dnešní Guatemaly, Nicaragui a Hondurasu, zatímco na severu Mexika plantáže kakaa prakticky neexistovaly. Pro Díaz del Castilla byli Aztékové dovozci kakaa, zatímco Maye považoval za jeho pěstitele a producenty. V jeho knize je kakao zmíněno ještě několikrát, popisuje například styl a způsob podávání kakaa u Moctezumy „*v jakýchsi*

---

<sup>49</sup>CORTÉS, Hernán. *Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu*. Přeložila. Eva Mánková a Oldřich Kašpar. Praha: Argo, 2000, s. 59.

<sup>50</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 19.

číších z jemného zlata přinesli nápoj připravený ze samého kakaa a to on pil.“<sup>51</sup> dále pak uvádí, že se jednalo o „dva tisíce džbánů pěnivého kakaa“.<sup>52</sup>

Nejranější evropská zmínka o kakau v Guatemale pochází z roku 1524, kdy Pedro de Alvarado psal Cortésovi o kakaových sadech u města Zapotitlán v oblasti Suchitepéquez. Nicméně, prvním uceleným dokumentem evidujícím soupis tributů z královských i soukromých encomiend<sup>53</sup> v oblasti Guatemaly je *Tasación de Tributos* z let 1548-1551. Zde byla právě oblast Suchitepéquez, sestávající z 26 vesnic, uváděna jako ta, která odváděla koruně nejvíce kakaových bobů, v přepočtu 50 tun ročně. Celkem dle stejného zdroje činil odvod oblastí Guatemala a El Salvador 142,5 tuny kakaa ročně. Přesto se musí brát v potaz, že toto množství neodpovídalo reálné sklizni. Naneštěstí se v tomto období zmiňuje o celkovém množství sklizeného kakaa pouze jeden historik – Francisco de García Peláez. Ve své kronice *Memoria para la Historia del Antiguo Reino de Guatemala* uvádí, že průměrná roční sklizeň kakaových bobů na konci 16. století v Generálním kapitanátu Guatemala činila 100 000 cargas, neboli 2721,5 tuny bobů. Pokud budeme považovat tento údaj za pravdivý, tribut odváděný koruně činil pouhých pět procent z reálné sklizně. Produkce kakaa v Guatemale nebyla nikdy vyšší než v 16. století. V následujícím století se snížila a důležitost Guatemaly coby producenta kakaa klesla.<sup>54</sup>

Obšírně se kakaem zabýval i Alexander von Humbolt. Dle tohoto německého přírodovědce bylo „*Pěstování (Capri nebo cacavaquahuitl) velmi rozšířené v Mexiku v období Moctezumy; zde se stalo, že Španělé poznali tento krásný strom, jež vzápětí vysadili na Kanárských ostrovech a na Filipínách. Mexičané připravovali nápoj zvaný chocolatl, ve kterém smíchali kakao (cacahuatl), trochu kukuřičné mouky, vanilku (tlilxóchitl) a plod jednoho druhu papriky (mecaxóchitl). Uměli také změnit čokoládu do*

---

<sup>51</sup>DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Pravdivá historie dobývání Mexika*. Přeložil Luděk Kult. Praha: Odeon, 1980, 1 sv, s. 264.

<sup>52</sup>Tamtéž, s. 264

<sup>53</sup>Encomienda byl systém patronátu statkářů nad částí indiánského obyvatelstva ve španělských koloniích. Tento systém vytvořil velké pozemkové majetky a zajistil encomenderům část pracovní síly indiánů. Více viz, OPATRŇY, Josef. *Amerika v proměnách staletí*. Praha: Libri, 1998. s. 153-154.

<sup>54</sup>BERGMANN, 1959, op. cit., s. 90-94.

*tablet a toto umění v podobě artefaktů na mletí kakaa a samotné slovo čokoláda předali z Mexika do Evropy.*<sup>55</sup>

## **2.4 Správa obchodu mezi Španělskem a Indiemi v koloniální době**

Mezi nejdůležitější instituce zřízené na správu území Nového světa patřila *Casa de Contratación*, pod vedením takzvané Rady Indií. Španělská koruna ihned vytvořila monopol na svůj mezinárodní obchod s Novým Španělskem (Mexiko a Střední Amerika), severem Jižní Ameriky, jinak nazývaným Tierra Firme, a místokrálovstvím Peru. Představitelé španělské koruny, Ferdinand II. Aragonský a Isabela I. Kastilská, udržovali nepřetržitý dohled nad obchody svých kolonií. Až extrémní se může zdát omezení počtu lodí a počtu přístavů, ve kterých mohly lodě přistávat a ze kterých směly odplouvat. Ze Španělska to byl přístav Sevilla a v Indiích Santo Domingo, které vedlo v obchodu až do počátku dvacátých let 16. století. Dále pak přístavy Nombre de Dios a Veracruz. Španělsko Indiím prodávalo hotové výrobky a potraviny a přiváželo suroviny. Nejvíce produktů potřebných v Indiích se nakupovalo v přístavech dnešního Holandska a Belgie. Španělsko působilo jako prostředník, jelikož jeho ekonomika neprodukovala zboží, které kolonie požadovaly. Tato anomální situace se odrazila na začátku 18. století, když monopolní postavení začalo upadat.<sup>56</sup>

První zmínka o zřízení *Casa de Contratación* v Seville pochází z města Alcalá de Henares a je datovaná k 20. lednu roku 1503. Nařízení přikazovalo postavit dům, ve kterém by se shromažďovaly směnné produkty, a zároveň by poskytoval veškerou administrativu spojenou s obchodem. *Casa de Contratación* měla ve svých počátcích pouze tři pracovníky: pokladníka, účetního a správce. Mezi její pravomoci patřilo udělovat licence obchodníkům a lodím, které se účastnily obchodu s koloniemi, kontrolovat pohyb pasažérů a nákladu, uplatnit zákony nařízené korunou, přijímat drahé kovy, které dorazily z kolonií, vybírat daň zvanou *avería*<sup>57</sup>. Ačkoliv lodě vyplouvaly ze

---

<sup>55</sup>HUMBOLDT, Alejandro de. *Ensayo Político sobre El Reino de la Nueva España*. Estudio Preliminar, Revision del Texto, Cotejo, Notas y Anexos de Juan A.Ortega y Medina. Porrúa, México: Porrúa, 1978. s. 291.

<sup>56</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 49.

<sup>57</sup>Averia byla daň používaná v koloniálním období v obchodním styku ve Španělsku. Povinnost platit ji měli všichni, vztahovala se nejen na zboží, tak ji platili obchodníci a zároveň i cestující, kteří směřovali do Nového světa. Ve skutečnosti se jednalo o poplatek, kterým koruna financovala loďstvo, které

dvou přístavů, Cádiz a Sevilly, připlouvaly pouze do Sevilly, jediného přístavu zmocněného pro přijetí nákladu přivezeného z kolonií. Takto udržovala koruna striktní kontrolu nad zbožím, speciálně nad drahými kovy. Obchodníkům z jiných španělských měst bylo zabráněno v obchodu s Indiemi. Proto například obchodníci z Bilbaa, kteří nemohli prodat své zboží do Jižní Ameriky, a tak udržovali intenzivní obchodní kontakty s anglickými koloniemi, od nichž získávali tabák a kakao. Zvláštní je, že tento poslední produkt, jenž se neprodukoval v anglických koloniích, byl získáván od holandských pirátů, kteří se vyskytovali u Venezuely.<sup>58</sup>

### 3 Rozšíření kakaa ve Starém světě

Ačkoliv se Evropané setkávali s kakaem od chvíle jeho objevení, trvalo poměrně dlouhou dobu, než se poptávka po této komoditě zvedla a kakao se plně prosadilo na evropském trhu. Existuje několik teorií o tom, proč se dnes celosvětově oblíbené kakao dlouho nemohlo dostat do širšího povědomí. První teorie hovoří o špatné zkušenosti Španělů s kakaovým nápojem, který jim byl nabízen domorodým obyvatelstvem a jenž měl pro Evropany příliš hořkou a neznámou chuť. Evropané až v následujících desetiletích nahradili koření cukrem, a tím nevědomky rozvinuli chuť původního nápoje.<sup>59</sup> Přesto však nemůžeme tvrdit, že by právě Evropané byli prvními, kdo slazením chuti kakaa přizpůsobili svým chuťovým pohárkům. Už Aztékové a Mayové totiž sladili některé kakaové nápoje medem. Výměna medu za cukr se v tomto případě jeví pouze jako malá změna, která se nejspíš měla přiblížit již známé modifikaci nápoje připravovaného Aztéky a Mayi.<sup>60</sup>

Z kakaa a vyráběného čokoládového nápoje nebyl na konci 16. století příliš nadšený ani jezuita José de Acosta. Ve svém díle z roku 1590 nazvaném *Historia natural y moral de las Indias* popisuje:

---

doprovázelo již výše uvedené flotily. Více viz LUCENA SALMORAL, Manuel; *La flota de Indias*. In: *Cuadernos Historia* 16, no. 214, Madrid, 1987, s. 5-31.

<sup>58</sup>ARCILA FARÍAS, Eduardo. *Economía colonial de Venezuela*. México: Fondo de Cultura Económica, 1946, s. 23

<sup>59</sup>NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. In: *The American Historical Review*, Vol. 111, No. 3, 2006, s. 660.

<sup>60</sup>Tamtěž, s. 684.

„Hlavním užtkem z kaka je mok<sup>61</sup> zvaný čokoláda, který se z něj vyrábí a který je v této zemi tolik hloupě oceňován. A hnusí se každému, kdo na něj není zvyklý, protože má nahoře pěnu... Je to vzácný nápoj, který Indiáni nabízejí vznešeným pánům, kteří je poctí svou návštěvou nebo jenom projíždějí jejich územím. A španělští muži a ještě více španělské ženy se stali na tmavé čokoládě závislí. Indiáni mají z pěstování kaka výhody, jež jsou zejména obchodního rázu. Nepěstuje se divoce, nýbrž cíleně a kakaové sady připomínají španělské vinice nebo olivové háje.“ Acosta dále zmiňoval způsoby přípravy čokolády, její kladné účinky na trávení a katarální zánět. Autor také nastínil zajímavou myšlenku, když srovnal význam středoamerického kaka s jihoamerickou kokou.<sup>62</sup>

Než Španělé a kreolové překonali chuťové bariéry a přijali kakao za běžný nápoj, musel tento chladný, hořký a většinou neslazený mok projít vlastním procesem vývoje. První změnou bylo, že dobyvatelé trvali na tom, pít čokoládu buď horkou, namísto studené, nebo za pokojové teploty, jak tomu bylo zvykem u Aztéků. Za druhé, jak jsem již zmínila výše, kakao přislazovali cukrovou třtinou. Za třetí nahradili místní koření, které se používalo jako dochucovadlo (například chilli) kořením Starého světa. Mezi nejoblíbenější patřila skořice, anýz nebo černý pepř.<sup>63</sup>

Je třeba zmínit i další změny a inovace spojené s rozšířením přípravy kakaového nápoje mezi Evropany. Třebaže některé postupy zůstaly zachovány, pěna se nově získávala šleháním za pomoci dlouhé dřevěné tyče, nikoliv přeléváním nápoje z výšky z jedné nádoby do druhé. Velice populární se také stala tak zvaná instantní verze čokolády, čili její příprava z tabulek, či oplatek kvalitního zpracovaného kaka, které se zalilo horkou vodou a osladilo se cukrem. Přestože se hovoří o tom, že na tento způsob přípravy přišly guatemalské jeptišky, podobnými tabulkami kaka disponovali již aztéčtí bojovníci na válečných výpravách. Instantní kakao mělo velký vliv na rozšíření nápoje do Španělska a celé Evropy, přinejmenším díky jednoduššímu transportu nápoje v suché formě.<sup>64</sup>

---

<sup>61</sup>V originálu je uvedeno „brebage“, překlad může být mok, nápoj. Stejně tak se uvádí v COE, 2013, op. cit., 114 výraz „beverage“ nápoj. Použití mok je zde z důvodu negativního popisu kaka. Poznámka autorky.

<sup>62</sup>Cit. ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Tomo I., Madrid, 1894, s. 378-379.

<sup>63</sup>COE, 1996, op. cit., s. 112.

<sup>64</sup>Tamtéž, s. 113.

Přestože kakao a čokoláda byly Evropany „objeveny“ už v době renesance, k jejich rozšíření dochází až během baroka. V tomto období se kakao stalo oblíbeným nápojem na evropských šlechtických sídlech a panovnických dvorech.

Dle autorů Sophie D. Coe a Michaela D. Coe je první písemně doložitelná zmínka výskytu kakaových bobů ve Španělsku až z roku 1544, kdy vzali dominikánští bratři delegaci Mayů na návštěvu k princovi Filipu Španělskému.<sup>65</sup> Dochoval se výčet darů, které mu přivezli ze své rodné země. V seznamu se nacházela pera vzácných ptáků, lakované mísy, rostlinné produkty jako například různé druhy chilli koření, fazole, kukuřice a pryskyřice.<sup>66</sup> Královské nádoby naplnili našlehanou čokoládou, a pokud je nám známo, právě toto je známka debutu čokolády ve Starém světě.<sup>67</sup>

Skutečný transoceánský obchod s kakaem se rozvinul relativně pozdě, protože první oficiální lodní náklad kakaových bobů dorazil z Veracruz do španělského přístavu v Seville až v roce 1585. Do té doby ve Španělsku větší dovoz kakaa neexistoval.<sup>68</sup>

Fakt, že Evropané plně přijali kakao do svého jídelníčku, dokládá i nalezení prvních návodů na přípravu kakaového nápoje, jako například recept Antonia Colmenera de Ledesmy z roku 1644. Dle tehdejších lékařských názorů měla čokoláda rozptylovat melancholii. Z vlastní zkušenosti však Colmenero de Ledesma uváděl, že ve velkém horku, když žádal místního indiána o vodu, aby se osvěžil, byl mu podán doušek čokolády. Pokud byl nápoj vypit na lačno, do rána se v žaludku rozhostilo příjemné teplo.<sup>69</sup>

Níže uvádím recept na přípravu čokolády dle Antonia Colmenera de Ledesmy:

*Suroviny:*

*100 kakaových bobů*

*2 chilli papriky (lze nahradit černým pepřem)*

*hrst anýzu*

---

<sup>65</sup>COE, 2013, op. cit., s. 130.

<sup>66</sup>ESTRADA MONROY, Agustín. *El mundo de k'ekchi' de la Vela-Paz*. Guatemala City, Editorial de Ejercito, 1979, s. 379.

<sup>67</sup>COE, 2013, op. cit., 130.

<sup>68</sup>AROSEMENA; 1991, op. cit., s. 21.

<sup>69</sup>Tamtéž, 20-24.

*Cymbopetalum peduliflorum*

2 *mecaxochitl*

(dvě posledně jmenovaná koření lze nahradit namletou alexandrijskou růží)

1 vanilka

2 unce (60g) skořice

12 mandlí a stejně tolik lískových oříšků

½ libry (450g) cukru

*achiot* podle chuti<sup>70</sup>

U dalšího receptu uvádí dokonce postup:

*„Nalijeme do hrnce vodu a nastavíme jej nad ohněm, dokud se nezačne vařit, poté za každou osobu, která se chystá nápoj pít, vložíme unci čokolády a stejné množství cukru do dalšího hrnce do kterého vlijeme pintu (zhruba půllitru) vroucí vody. Poté mícháme směs nástrojem zvaným El Molinillo, dokud není vše důkladně rozmíchané. Směs poté každému zájemci o nápoj opět smísíme s čtvrtlitrem vroucí vody. Můžete přidat i jeden nebo dva žloutky, které šleháme, dokud nenapění. Čím teplejší nápoj máme, tím je chutnější. Ochlazení na něj může mít špatný vliv. K čokoládě si můžeme dát kus světlého pečiva nebo sušenku. Nápoj konzumujeme co nejdříve, aby zůstal čerstvý.“<sup>71</sup>*

---

<sup>70</sup>COE, 1996, op. cit., s. 131.

<sup>71</sup>Originál: *Set a Pot of Conduit Water over the fire untill it boiles, then to every person that is to drink, put an ounce of Chocolate, with as much Sugar in to another Pot; where in you must poure a pint of the said boiling Water, and there in mingle the Chocolate and the Sugar, with the instrument called El Molinillo, untill it be thoroughly incorporated: which done, poure in as many halfe pints of the said Water as there be ounces of Chocolate, and if you please, you may put in one or two yelks of fresh Eggs, which must be beaten untill they froth very much; the hober it is drunke, the better it is, being cold it may do harme. You may like wise put in a slice of white bred or Bisquet, and eate that with the Chocolate. Thenewer and fresher made it is, the more benefit you shall finde by it; that which comes from forreigne parts, and is stale, is not so good as that which is made here.* Cit. COLMENERO DE LEDESMA, Antonio. *Chocolate: or, An Indian Drinke By the wise and Moderate use whereof, Health is preserved, Sicknesse Diverted, and Cured, especially the Plague of the Guts; vulgarly called The New Disease ; Fluxes, Consumptions, & Coughs of the Lungs, with sundry o ther desperate Diseases. By it also, Conception is Caused, the Birth Hastened and facilitated, Beauty Gain'd and continued.* London, 1644. s. 42.



Colmenero de Ledesma znal i další způsoby, jak připravit čokoládu, dokonce i se studenou vodou, ale před touto úpravou varoval, protože údajně způsobovala bolesti žaludku.

Pití horké čokolády se brzy stalo u španělského dvora velice populární. Konzumovala se během oficiálních událostí a setkání, býčích zápasů a inkvizičních soudů, přesněji při jejich slavnostních vyhlášeních, tak zvaných auto-da-fé. Tyto soudy, ve kterých inkvizitoři hromadně vynášeli rozsudky nad odpadlíky od katolické víry, bezvěrci a Židy, byly brutálním nástrojem církve. Z korespondence Josepha de Olmo z roku 1680 vyplývalo, že během poprav kacířů, jimž přihlížel i král Karel II., bylo pro všechny vysoké úředníky zajištěno občerstvení sestávající ze sušenek a čokolády. Také Cosimo de Medici, jenž podnikl oficiální návštěvu Španělska v roce 1668, byl během toreadorského klání pohoštěn španělským králem kandovaným ovocem a poháry čokolády. V barokním Španělsku se také velice brzy zjistilo, že čokoládový nápoj je pro svou intenzivní chuť vhodnou příměsí pro jedy.<sup>72</sup>

Pro svou exkluzivitu se pití čokolády stalo součástí společenských pravidel španělského dvora již v druhé polovině 16. století. Její tehdejší ojedinělost byla tak vysoká, že Španělé dokonce drželi recept na její přípravu dlouho před ostatními v tajnosti.<sup>73</sup>

Jestliže během 16. století došlo k postupnému rozšíření kakaa v Portugalsku a Španělsku, nebo přesněji řečeno mezi nejvyššími společenskými vrstvami, ve století následujícím se kakao stalo nedílnou součástí evropských dvorů a začalo pronikat i mezi střední vrstvy. Svůj podíl na tom nesl zvýšený objem dováženého kakaa, a také pokles ceny cukru. Množství nově vzniklých plantáží cukrové třtiny v Brazílii a na Karibských ostrovech v letech 1640–1680 razantně snížilo cenu cukru, a zvýšilo tak jeho dostupnost.<sup>74</sup>

Pro katolické země, jako bylo Španělsko a jeho zámořské kolonie, Francie a státy tvořící Itálii, se stala čokoláda problematickou s ohledem na víru. Velice brzy se objevila otázka církevního půstu, přesněji řečeno, zda požití čokolády považovat za jeho překročení, či nikoliv. V Mexiku v roce 1591 Juan de Cárdenas tvrdil, že existují dvě možné interpretace slova „nápoj“: Za prvé, jako všechno, co se dá pít, a za druhé, jako

---

<sup>72</sup>COE; 1996, op. cit., s. 131-135 a ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 69.

<sup>73</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 21-22.

<sup>74</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 41.

tekutina, která má za úkol osvěžit a zahnat žízeň. Všechny výživné moky by se tedy řadily do první skupiny. Co se týče skupiny druhé, tuto úlohu nejlépe splňuje voda. Tedy, podle Cárdenase, půst znamená pokošení těla odmítnutím jídla a tekutin, jejichž primárním účelem není zahánění žízně. Potom tedy čokoláda v jakékoliv formě a v jakékoliv době půst porušovala. Tento názor byl však později vyvrácen Agustínem Dávilou Padillou, duchovním z mexické provincie Chiapas, který měl opačný názor. Na jeho podnět byla otázka postních norem v případě čokolády zkoumána ve Vatikánu a papež Řehoř XIII. nakonec prohlásil, že čokoláda půst nenarušuje. Zájem papežské stolice o kakao potvrzuje domněnky, že na rozšíření kakaa ze Španělska do Evropy se do jisté míry podílely také církevní řády, nejvíce pak jezuitské.<sup>75</sup> Kakao se stalo součástí církevních událostí a existovaly záznamy, že se tento nápoj dokonce pil během mše. Španělské dámy jej konzumovaly pro posílení duše i těla.<sup>76</sup>

Je téměř jisté, že v osvojení čokolády bylo Španělsko a Portugalsko následováno Itálií. Historie způsobu jejího představení v Itálii i celé Evropě je dvojznačná a nejasná. Existuje několik teorií. Jedna zastávala názor, že čokoládu do Itálie přivezl Emanuel Filibert Savojský (1528-1582), velitel španělské armády, když se vracel po vítězství nad Francouzi u Saint Quentina. Druhá pak připisuje tento primát Kateřině, dceři španělského krále Filipa II. a ženě Karla Emanuela I., vévody Savojského od roku 1580 až do roku 1630.<sup>77</sup> Třetí a nejpravděpodobnější teorií je, že španělský čokoládový monopol byl zrušen Francescem Antoniem Carlettim, italským obchodníkem, který přivezl do Itálie recept na výrobu kakaového nápoje. Carletti v letech 1594–1606 procestoval de facto celý svět a při návštěvě Nového Španělska se s kakaem osobně setkal a sepsal obširnou zprávu, ve které popsal produkci, výrobu i stadia růstu kakaovníku. Několik semen si uschoval a spolu s výše zmiňovaným receptem představil tento nápoj v Itálii, kde se nabízel v kavárnách v Benátkách, Turíně a ve Florencii.<sup>78</sup>

Co se týká Francie, historicky je uvedení kakaa podobně nejasné, jako v případě Španělska a Itálie. Naskýtají se zde tři teorie. Mezi nejpopulárnější z nich patří, že čokoládu do Francie přivezla jako svatební dar Anna, dcera Filipa III. Španělského a Markéty. Narodila se ve španělském Valladolidu a jako infantka byla v roce 1615

---

<sup>75</sup>COE; 1996, op. cit., s. 145-146.

<sup>76</sup>AROSEMENA, 1996. op. cit., s. 22.

<sup>77</sup>COE, 2013, op. cit., s. 138-139.

<sup>78</sup>SGRILLI, Gema. *Francesco Carletti, mercante e viaggiatore fiorentino 1573(?) - 1636*. Rocca, S. Casciano, L. Cappelli, 1905. s. 55-59, ARCIMOVIČOVÁ -VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 71.

provádána za Ludvíka XIII. Francouzského. Oběma novomanželům bylo teprve 14 let. Velkým milovníkem čokolády byl prý také Ludvíkův první ministr, kardinál Richelieu.<sup>79</sup> Podle druhé teorie se čokoláda dostala do Francie spolu s dary, které španělští mniši posílali svým francouzským bratrům. Poslední teorie je alespoň podložena několika důkazy, které zvyšují její hodnověrnost. Čokoláda se podle ní dostala do Francie jako medicína v polovině 17. století. Bonaventure d'Argonne ve své knize *Mélanges d'Histoire et de Littérature*, vydané v roce 1713, prohlásil:

*„Je nám známo, že kardinál Brancaccio napsal o čokoládě pojednání, ale snad se k nám nedoneslo, že kardinál lyonský, Alphonse de Richelieu, byl prvním, kdo tuto drogu na půdě francouzské ochutnal. Od jednoho z jeho sluhů jsem se doslechl, že ji bere na uklidnění a rozplynutí splínů a že tento tajný recept získal od španělského mnicha, který jej přivezl do Francie.“<sup>80</sup>*

Právě kardinál Brancaccio sepsal ve dvacátých letech 17. století traktát, který kakaovník oslavoval. Brancaccio se projevil jako jeho nadšený přívrženec, když ve svém díle košatě kakaovník opěvoval: *„Budeš zářit tak dlouho na obloze jako nebeské světlo, ty strome stromů. Jsi dárcem mého života a tvůrcem nejryzejšího citu. Z tebe pramení má duševní síla, ó sladký dare nebes! Božský nápoji!“<sup>81</sup>*

Francii můžeme považovat za zemi, ve které bylo kakao oblíbené již na konci 17. století. V roce 1687 existovali v Paříži tři doložení výrobci čokolády a objevily se i záznamy, ve kterých si francouzští obchodníci s vínem stěžovali, že čokoláda, káva a čaj jim významně snižují zisky. Francouzi se také projeví jako dobří obchodníci s kakaem. Ve své karibské kolonii, na ostrově Martinik, zahájili již v druhé polovině 17. století výsadbu kakaovníku a záhy byli schopni díky kakaovým plantážím samozásobovat francouzský trh. První dodávka kakaových bobů z Martiniku se do Francie dostala v roce 1679. Kakaový nápoj se rychle rozšířil po celé Francii a přes některé negativní ohlasy, například že způsobuje bušení srdce, se stal nedílnou součástí významných událostí šlechty i střední vrstvy.<sup>82</sup>

---

<sup>79</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 22.

<sup>80</sup> COE, 1996, op. cit., s. 150.

<sup>81</sup> ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 71.

<sup>82</sup> Tamtéž, s. 73.

Angličané se s kakaem poprvé setkali pravděpodobně díky pirátům a dobrodruhům, kteří vlastnili listiny opravňující zajímat lodě, jež nepluly pod anglickou vlajkou. Tyto listiny byly vydané královnou Alžbětou I. a nejčastější kořistí anglických pirátů se ve druhé polovině 16. století stávaly převážně španělské lodě a přístavy. O kakao však nejevili zájem. Jedním z příkladů byla událost z roku 1589, kdy angličtí piráti zapálili celý náklad kakaových bobů směřujících do Španělska v domnění, že tato semena nejsou nic jiného než ovčí trus. José de Acosta ve své *Historia natural y moral de las Indias* z roku 1590 poznamenává: „... a v tomto roce anglický korzář podpálil v přístavu Guatulco v Novém Španělsku více než 100 000 cargas kakaá.“<sup>83</sup> Vzhledem k tomu, že jak již výše bylo uvedeno, že jedna *carga* tvořila zhruba 24 000 bobů, jednalo se o značnou ztrátu. Pirátství bylo bezesporu rozšířeným jevem. Svými bukanýry byli známí také Francouzi. Například v roce 1522 se Juan Florin, pravděpodobně italský pirát ve službách Francie, zmocnil dvou ze tří lodí, které poslal Hernán Cortés do Španělska. Cenný náklad aztéckých pokladů tak putoval do Francie.<sup>84</sup>

Na britských ostrovech se kakao muselo potýkat s poměrně významnou konkurencí dalších teplých nealkoholických nápojů – kávou a čajem. Všechny mají podobný povzbudivý účinek, všechny pocházely z mimoevropských kolonií (káva pochází z Afriky, čaj z Asie a kakao z Ameriky) a všechny se do Anglie dostaly zhruba v polovině 17. století. Přestože kakao podléhalo vysokým celním poplatkům, což souviselo s anglickou celní politikou, jeho popularita neustále rostla. Anglie navíc, podobně jako Francie, disponovala vlastním zdrojem kakaá, Jamajkou, která se stala kolonií v roce 1655, a později i Trinidadem.<sup>85</sup> Již v roce 1657 se v anglických novinách objevila první inzerce na prodej čokolády:

„Čokoláda, vynikající západoindický nápoj, je k mání v aleji *Queens Head* na ulici *Bishopsgate* u *Francouze*, který ji původně prodával v ulici *Gracechurch* a na *Klementsém hřbitově*, kterýžto je prvním mužem, jenž ji v Anglii prodává. K dostání je nápoj i nepřipravená směs za přijatelné ceny a možnost naučit se, jak ji vařit, abyste dosáhli tak vyhledávané kvality a chuti při každé příležitosti. Čokoláda má léčivé účinky

---

<sup>83</sup> ACOSTA, 1894, op. cit., s. 378-379.

<sup>84</sup> LUCENA SALMORAL, Manuel. La flota de Indias. In: *Cuadernos Historia 16*, no. 214, Madrid, 1987. s. 5.

<sup>85</sup> ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 75-76.

*a chrání tělo před nemocemi, což může být doloženo v knize, která se nachází na místě prodeje.*<sup>86</sup>

Nejznámějším londýnským podnikem byl White's Chocolate House, provozovaný italským přistěhovalcem. Čokoláda byla také považována anglickými autoritami za afrodisiakum, což její konzumaci ještě zvýšilo. V případě Anglie také můžeme hovořit o prvních čokoládových továrnách. První byla založena v roce 1728 Walterem Churchmanem. Během 18. století se pak do velkovýroby zapojily celé rodinné klany, jako Cadbury, Fry, Rowntree nebo Terry's. Tyto a mnohé další známe dodnes.<sup>87</sup>

Ze západní Evropy se kakao dostalo do českých zemí až v 18. století. První záznam o výrobci čokolády je znám z roku 1770, kdy měšťan Filip Watzke otevřel v Celetné ulici v Praze obchod s tímto zbožím, a je tak považován za prvního čokoládníka u nás. Od roku 1819 byli již výrobci čokolády ve společném cechu s cukráři. Koncentrace řemeslné výroby byla dobrým základem pro postupující přechod k manufakturní a tovární výrobě. V polovině 19. století působilo v Praze již 8 výrobců čokolády.

Za vůbec prvního továrního výrobce čokolády je považována firma Luna, kterou založil v roce 1839 František Černoch v Kozí ulici v Praze. Svůj první výrobek nazval „Čokoláda s indiánem“. Ve Švýcarsku, dnešní čokoládové velmoci, došlo k rozvoji čokolády, podobně jako v českých zemích, v 19. století.

Co se týče ostatních světadílů, čokoláda si nikdy nevydobyла významnější pozici na Dálném východě, v Indii, ani v jihovýchodní Asii. Výjimku tvořily až do roku 1898 španělské Filipíny, kde se kakaovník dokonce pěstoval. Nezájem Asie o kakao byl zřejmě způsoben kulturním konzervatismem. Tato oblast byla historicky spojena s pitím kávy. Také Spojené státy americké kakao dlouho neholdovaly. Přes koloniální propojení s Anglií se v USA kakao etablovalo až během první světové války. Pozvolné počátky rozvoje trhu s kakaem se datovaly do poloviny 18. století.<sup>88</sup>

Vrátíme-li se zpět do 17. století, pirátství bylo jistě pro španělskou korunu závažným problémem. Ve snaze ochránit lodní náklad donutila chamtivost *filibusteros*<sup>89</sup> španělské panovníky vytvořit provizorní lodní flotily, které během mnoha let chránily obchodní

---

<sup>86</sup>COE, 2013, op. cit., s. 165.

<sup>87</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 6 a COE, 2013, op. cit., s. 168.

<sup>88</sup>COE, 1996, op. cit., s. 170-171.

<sup>89</sup>Filibusteros – piráti, kteří napadali španělské flotily v Karibském moři. Poznámka autorky.

lodě. Královským nařízením zvaným *La Real Cedula* z 10. července roku 1561 byl ve španělském království oficiálně zřízen systém ročních flot.<sup>90</sup> Dvakrát ročně vypluly lodě ze španělských přístavů Sevilla, Cádiz a San Lúcar. Bylo tomu poprvé, co španělské loďstvo oficiálně vyplulo za účelem obchodním, a nikoliv za válečným či objevitelským cílem. Poprvé se floty vydaly na cestu do Nového Španělska v květnu, s různými zastávkami v Karibské oblasti, a podruhé v srpnu přes Cartagenu a Portobelo, kde se konaly velké trhy. V těchto přístavech docházelo k přestupům cestujících a překládkám zboží do jiných měst, například Bogoty a Quita. Lodě vyložily a naložily náklad. Do Nového světa se obvykle vozily látky, hedvábí, zemědělské produkty, jako například víno, olej a sušené ovoce. Je ale zřejmé, že tyto obchodní artikly nebyly nezbytně nutné, což dokazuje fakt, že se bez nich společnost Nového světa obešla v dobách, kdy lodě nedorazily i několik let. Důležitou roli zde hrály také kovy a zbraně, které byly nezbytně nutné při získávání nových územních celků. Při cestě zpět do Evropy se floty do první poloviny 16. století nakládaly zejména zlatem a stříbrem. Během tohoto období také došlo k obchodní výměně, která má trvalé následky až dodnes. Nový svět obohatil jídelníček Starého světa o celou řadu dosud neznámých potravin, které se začaly v Evropě pěstovat. Jednalo se například o brambory, kukuřici, kakao nebo fazole. Od druhé poloviny 16. století se stále vyvážely drahé kovy, avšak zvýšil se dovoz barevných dřevin, kůží, cukru a kakaa. Je zajímavé, že pouze produkce cukru a kakaa byla natolik vysoká, aby uspokojila evropský trh. Na cestě zpět se obě floty potkaly u Havany. Tento systém zaručoval bezpečnost nákladu a chránil španělský monopol na obchod s Indiemi. Systém kontroly byl velmi přísný. Celkově cesta tam a zpět trvala okolo osmi měsíců.<sup>91</sup>

---

<sup>90</sup>LUCENA SALMORAL, 1987, op. cit., s. 6.

<sup>91</sup>Tamtéž, s. 10.

## 4 Centra produkce a obchodu s kakaem v 16. až 18. století

Když se Španělům podařilo rozvrátit říše Aztéků a Inků a ukořistit jejich vzácné poklady, hledali způsob, jak co nejsnadněji přijít k dalšímu bohatství. Mezi nové osadníky proto postupně začali rozdělovat ukořistěnou půdu. Ostatně nedělali to poprvé. Vycházeli přitom z předchozích zkušeností, jež získali na Kanárských ostrovech, které ke španělské koruně připojili již dříve. Na nově objeveném kontinentu začal být uplatňován systém tzv. *encomiendy* a *repartimienta*. Encomiendu začal zavádět španělský guvernér Nicolás Ovando během svého působení na Hispaniole už v letech 1502 až 1509. Praxe encomiendy byla legalizována ustanoveními v zákonech z Burgosu v roce 1512, a poté upravena v Nových zákonech v roce 1542. Encomienda byl pozemek, který španělská koruna dočasně propůjčila španělským kolonistům, zvaným *encomenderos*. Ti dostali půdu i s Indiány pod svou ochranu. Úkolem encomendera bylo zajistit ochranu Indiánů, obracet je na křesťanskou víru a naučit je španělskému jazyku. Na oplátku mu obyvatelstvo odvádělo daň ve formě práce nebo poplatků. Přes povinnost pracovat pro encomendera se nejednalo o otroctví. Indiáni si také mohli menší část zisku z vypěstovaných plodin ponechat. Ve vybraných oblastech se jednalo především o kakaové boby. Takto půdu využívaly obvykle dvě až tři generace kolonistů, poté musela být vrácena španělské koruně. Encomendero měl vůči španělskému králi vojenskou a daňovou povinnost.<sup>92</sup>

System repartimienta v polovině 16. století (přesněji zákony z Burgosu z roku 1542) částečně nahradil kritizovanou encomiendu. Podobně jako encomienda spočíval v tom, že s Indiány byly Španělům přidělovány i pozemky. Z otročení Indiáni byli hromadně hubeni těžkou prací, nemocemi a samovolnou zločinnou justicí svých španělských pánů. Tento systém na nějakou dobu Isabela I. Kastilská zakázala, ale později ho vláda opět povolila.<sup>93</sup>

---

<sup>92</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit, s. 39.

<sup>93</sup>PRESCOTT, William Hickling. *Dějiny dobytí Mexika*. Přeložila Libuše Vokrová- Ambrosová, Praha, 2006, s. 90.

Relativně nejvýhodnější způsob pro původní obyvatelstvo byly tzv. *redukce*. Tento systém byl rozšířen po celé koloniální Americe, ale pro účel diplomové práce se zaměřím pouze na oblasti Střední Ameriky, dnešní Venezuely a Ekvádoru. Redukcemi se nazývaly pozemky rozdělené mezi Indiány v jezuitských misiích, kteří museli platit daně v podobě kakaových bobů. Kolem náměstí byl na jedné straně kostel s farou a správními budovami, na ostatních stranách se nacházela obydlí Indiánů. Správa sice zachovávala vnější rysy indiánských obcí, ve skutečnosti však o životě komunity rozhodoval misionář.<sup>94</sup> Někdy se redukce týkaly i Indiánů, kteří v misii nežili, a pozemky jim byly přiděleny za účelem jejich „zcivilizování“. Encomienda, repartimiento a redukce vedly k zajištění pravidelného a dostatečného přísunu kakaových bobů do Španělska. Ziskuchtivá politika dospěla až do takové míry, že zisk nesměla ohrozit dokonce ani smrt. Indiáni často podléhali různým epidemiím, dovezeným kolonizátory. Systém encomiend umožňoval vzhledem k minimálním nákladům na pracovní síly na dobytých územích pěstování kakaovníku s vysokým ziskem. To vedlo k tomu, že zde poměrně rychle vznikla bohatá skupina kolonistů. V 16. století byli nejmocnější majitelé kakaových plantáží v již výše zmíněných oblastech Střední Ameriky, Venezuely a Ekvádoru.<sup>95</sup>

---

<sup>94</sup>OPATRŇ, 1998, op. cit, s. 478.

<sup>95</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit, s .40.



## 4.1 Obchod s kakaem ve Venezuele

Kromě oblasti dnešní Střední Ameriky bylo z hlediska obchodu atraktivním územím venezuelské pobřeží v deltě řeky Orinoko. V předkolumbovském období obývaly Venezuelu kmeny rybářů, lovců a zemědělců. Kolumbus ji objevil na své třetí výpravě. První osady zde Španělé začali zakládat na počátku 16. století.<sup>96</sup> Alonso Ojeda byl v roce 1499 prvním organizátorem expedice do této oblasti. Doprovázel ho největší expert na obchodní styky, který se začal věnovat studiu kosmografie a mořeplavby, Amerigo Vespucci. S přispěním biskupa Juana Rodríguez de Fonseca, pověřence španělské koruny pro americké záležitosti, Ojeda brzy disponoval dostatečnými finančními a materiálními prostředky, aby mohl vystrojit čtyři lodě a vydat se na cestu. Vylodil se poblíž řeky Guarapiche, kde se setkal s domorodým obyvatelstvem, a jelikož se obchod s Indiány jevil v této oblasti poměrně jednoduše, zahájil směnný obchod.

Indiáni obdarovali Ojedu a jeho posádku ovocným moštem a vyměnili několik perel za španělské zboží. Výprava dále pokračovala směrem k zálivu Cariaco, ostrovu Isla Margarita, souostroví Los Frailes až k jezeru Maracaibo, které nazval San Bartolomé. Dále Ojeda pokračoval až k mysu Vela, odkud se vrátil zpět na Hispaniolu. Ojedova expedice nevynešla posádce velké jmění. Přivezl však více než 230 indiánských otroků, značné množství perel, zrnka zlata a drahé kovy.<sup>97</sup>

O kakau se bohužel tato výprava nezmínila, dle dostupných údajů pravděpodobně první zprávu o venezuelském kakau poskytuje v roce 1570 španělský kosmograf a historik ve službách krále Filipa II. Juan López de Velasco.

*„ V okolí měst Méridy..... se vyskytuje spousta druhů jídla a kaka, jako v Novém Španělsku “<sup>98</sup>*

Díky své geografické pozici si velmi důležitou roli dobylo dnešní hlavní město Venezuely – Caracas. Ten byl od dávné doby velmi činný v námořním obchodu, což usnadňovalo prodej produktů do zámořských kolonií a zároveň přímý prodej do

---

<sup>96</sup>OPATRŇY, 1998, op. cit. s. 673.

<sup>97</sup>FERNANDÉZ DE NAVARRETE, Martin. *Viajes de los Españoles por la Costa de Paria*. Madrid, 1923, s. 5-10.

<sup>98</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit, s. 64.

Španělska. Jako první přímý vývoz kakaa do Španělska se uvádí rok 1607, o mnoho let dříve než začíná konkurenční vývoz z trhů Nového Španělska a Tierra Firme.<sup>99</sup>

Právě ze zprávy královského správce pokladny dona Diega de Villanueva vyplývalo, že Caracas produkoval menší, avšak pravidelné množství zemědělských produktů určených na export. Na počátku 17. století dominoval tabák, dále se vyváželo menší množství mouky, cukru, přestupu pravého (zvaného *Sarsaparilla*), bavlny, kůží, sýru nebo právě kakaa. Import naopak sestával zejména z vína, otroků nebo luxusního zboží.<sup>100</sup>

Venezuelské kakao bylo dle soudobých záznamů vysoce kvalitním a nákladným artiklem. Svou cenu si přes občasné poklesy udržovalo dlouhodobě, o čemž svědčí komentář francouzského cestovatele Francisca Deponse, který na přelomu 18. a 19. století zmapoval různá místa amerického kontinentu. Podívoval se nad cenovým rozptylem kakaových bobů v centrech produkce. Zatímco ekvádorské kakao bylo dle Deponse levné – v Guayaquilu se platilo 32 pesos za *fanegu* a v Maraňónu, v dnešní peruánské provincii Cajamarca, dokonce 25 pesos, cena caracaského kakaa byla dvojnásobná. Jeho cena byla 50 pesos za *fanegu*. S tak vysokým cenovým rozpětím souvisela i kvalita nabízeného produktu. Venezuelské kakao nepotřebovalo na rozdíl od ostatních z jiných částí Latinské Ameriky tak velké množství přidaného cukru. Samozřejmě i ceny přímo ve Venezuele byly rozdílné. V počátcích produkce bylo kakao z druhého největšího venezuelského centra produkce kakaa – Maracaiba dražší, avšak později si cenový primát získalo hlavní město Caracas. Cena kakaa byla až do poloviny 18. století založena na pravidlech nabídky a poptávky, a podle toho se také řídila. Po roce 1750 pak došlo k regulaci cen a jejich kontrole skrze tak zvanou *Junta Reguladora*, složenou ze zvolených členů společností, pěstitelů a zástupce španělské koruny. Cenová svoboda byla vyhlášena v roce 1781.<sup>101</sup>

---

<sup>99</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 64.

<sup>100</sup> Viz. tabulka, FERRY, Robert. African Slavery, and Agriculture in Seventeenth Century Caracas. In: *The Hispanic Historical Review* 61, No. 4, 1981, s. 610.

<sup>101</sup> ARCILA FARÍAS, 1950, s. 42-44 a 107-108.

## Export z Caracasu v roce 1607

Produkt	Kvantita	Celková cena (reál)	Procentuální zastoupení
Tabák	15663 kg	34050	42,9 %
Mouka	81960,5 kg	28508	35,9 %
Kůže	651 ks	5208	6,6 %
Cukr	1598,5 kg	4170	5,2 %
Přestup pravý	3449,6 kg	3750	4,7 %
Bavlněné oblečení	5030,9 m <sup>2</sup>	2400	3 %
Sušenky	517,5 kg	720	0,9 %
Kakao	249,7 l	432	0,5 %
Sýr	287,5 kg	225	0,3 %

Tabulka 1: Export z Caracasu v roce 1607. V tabulce došlo k převodu jednotek na dnešní běžné míry dle převodových tabulek následujícím způsobem: 1 arroba – 11,5 kg; 1 fanega – 55,488 l, 1 vara – 6,288633 m<sup>2</sup>; 1 quintal 45,995 kg. Zdroj: FERRY, Robert. African Slavery, and Agriculture in Seventeenth Century Caracas. In: *The Hispanic Historical Review* 61, No. 4, 1981, s. 610.

Předpokládá se, že kakao do Caracasu přivezli Španělé z Mexika a později bylo objeveno velké množství v Méridě, odkud se, jak uvádí Arcila Farías, rozšířilo po celé Venezuele. Vysazovali jej na popud Evropanů místní a afričtí otroci.<sup>102</sup>

Určitý objem kaka a pak samozřejmě vzešel z divoce rostoucích rostlin, jak uvádí například v roce 1618 Juan de Ibarra, baskický obchodník, který vyměnil s portugalským encomenderem Diegem de Ovalle tkaniny, pšenici, víno, pepř, skořici a med v hodnotě 17 099 reálů pouze za kakao sesbírané ze stromů, které rostly na Ovalleho pozemcích v Choroni.<sup>103</sup>

Venezuelské kakao se pěstovalo podél pobřežní roviny na severním či karibském pobřeží. Zejména pak v oblastech Caracasu v haciendách Choroni, Ocumare, Chuao,

---

<sup>102</sup>ARCILA FARÍAS, 1946, op. cit., s. 88.

<sup>103</sup>FERRY, Robert. African Slavery, and Agriculture in Seventeenth Century Caracas. In: *The Hispanic Historical Review* 61, No. 4, 1981, s. 611.

Huriamo a Guaiguaza, dále pak v údolí Caucaqua, Capaya, Curiepe a Guapo. Dále potom v Trujillu a v provincii Nová Andalusie.<sup>104</sup>

Jediným problémem byl nedostatek pracovních sil. Indiáni již bohužel v této části nedokázali vzdorovat velkému pracovnímu nasazení a nemocem dovezeným ze Španělska, a tak museli být nahrazeni otroky dovezenými z Afriky. Do obchodu s otroky se zapojila i celá řada dalších zemí, například Francie, Portugalsko, Anglie či Holandsko, protože výnosy za lodní náklad černochoů byly obrovské. Systém, který uvádí Coe, se nazýval „třífázový“<sup>105</sup> a spočíval v tom, že otrokářské lodi jednotlivých národů přivážely do afrických otrokářských přístavů zboží, oblečení, zbraně a kovové nástroje, aby je vyměnily za otroky. Otroci cestovali ve velmi špatných podmínkách zejména na cukrové, kakaové, indigové a tabákové koloniální plantáže Nového světa a produkce z nich putovala zpět do mateřské země, kde byla prodána. Dodnes je na populaci venezuelského pobřeží znát vliv andaluských a indiánských genů smíchaných s geny africkými.<sup>106</sup>

Příliv afrických otroků byl tak silný, že se do roku 1690 redukovalo původní obyvatelstvo venezuelského pobřeží na zlomek původního počtu. K tomuto faktu přispěla také vysoká kultivace kaka, díky níž byli Indiáni ze svých původních území vytlačováni. Muži, kteří byli dovezeni z černého kontinentu, si v některých oblastech našli kreolské ženy, jinde bylo zase běžnější, že si protějšky hledali mezi ženami z pobřežních encomiend. Děti z těchto svazků byly označeny jako afro-indiánští zambové a spadaly z hlediska daní pod indiánskou rasu. Na druhou stranu indiánští muži z těchto encomiend se často oddávali s ženami z vnitrozemských encomiend, ve kterých se zpracovávala cukrová třtina a byly poměrně zalidněné.<sup>107</sup>

Jako příklad uvádím vývoj počtu otroků v encomiendě Choroní, kterou vlastnil Diego de Ovalle, jeden z prvních obchodníků s kakaem v oblasti. V roce 1602 disponovala jeho encomienda 36 přidělenými Indiány. O 24 let později k nim přidal Ovalle 50

---

<sup>104</sup>ARCILA FARÍAS, 1946, op. cit., s. 90.

<sup>105</sup>Můžeme se také setkat s pojmem trojúhelníkový. Poznámka autorky

<sup>106</sup>COE, 2013, op. cit, s.183

<sup>107</sup>FERRY, 1981, op. cit., s. 633-634.

otroků. V roce 1644 již disponoval 84 otroky a v roce 1650 byl pánem 94 černých otroků.<sup>108</sup>

#### Export kakaa z Caracasu v letech 1620–1680

Rok	Nové Španělsko	Španělsko	Ostatní	Celkem
1620	-	-	29	29
1625	347	-	384	731
1630	938	8	-	946
1636	1988	44	6	2038
1640	3352	-	-	3352
1646	2483	-	-	2483
1650	4148	-	-	4148
1655	4471	-	-	4471
1660	7159	-	327	7486
1665	4545	1551	-	6096
1671	3465	4	34	3499
1675	9232	-	-	9232
1680	10952	-	8	10960

Tabulka 2 Export kakaa z Caracasu v letech 1620-1680. Údaje uváděny ve fanegas. V kolonce „Ostatní“ jsou myšlena města Cartagena, Havana, Santo Domingo a Kanárské ostrovy. Zdroj: ARCILA FARIAS, Eduardo. *Comercio entre Venezuela y México en los Siglos XVII y XVIII*. s. 71-73.

<sup>108</sup>Tamtéž, s. 620.

V roce 1622 se začalo s pravidelnou dopravou do Nového Španělska a mezi roky 1620 a 1650 tam Venezuela vyvezla 35 512 *fanegas* kaka, mezitím co do Španělska ve stejné době pouze 289 *fanegas*. Až do roku 1660 bylo Nové Španělsko nejdůležitějším a vlastně jediným důležitým kupujícím. Menší objem kaka se v tomto období vyvezl, kromě Španělska, také na Návětrné ostrovy (*Islas de Barlovento*). Po roce 1660 se export do Španělska zvýšil. Mezi léty 1660 a 1679 bylo odvezeno do Španělska 317 701 *arrobas* (3653 tun), což představovalo 55% z celkového importu během 17. století. Pro srovnání velikosti trhu se uvádí, že mezi léty 1690 až 1700 se vyvezlo do Mexika 108 801 *fanegas* kaka, jejichž cena byla odhadována na 17 milionů reálů, a oproti tomu do Španělska pouhých 15 460 s cenou okolo 2,5 milionů reálu.<sup>109</sup>

Z Tabulky 2 je zřejmé, že většina exportovaného kaka plynula do Nového Španělska. Také nárůst produkce je jasně viditelný. V uvedeném období bylo do Španělska dovezeno významnější množství caracaského kaka (přes 3000 *fanegas*) pouze v letech 1666 a 1669. Přesto byl transatlantický obchod nepravidelný a dle dochovaných záznamů docházelo ke každoročnímu pravidelnému vývozu kaka do Španělska až po roce 1725.<sup>110</sup>

Téměř veškeré kakao plynoucí do Nového Španělska bylo z Caracasu adresováno do mexického přístavu Veracruz. Jednalo se o důležitý přístav jak z pohledu obchodu mezi místokrálovstvím Nové Španělsko a Peru, tak z pohledu transatlantického obchodu. Jeho význam ještě více vzrostl, když středoamerická centra pěstování kaka Soconusco, Izalco a další na přelomu 16. a 17. století razantně snížila svou produkci. Tento jev byl způsoben intenzivním zářením slunce a nešetrnou kultivací a vyústil ve vyčerpání půdy. Na tyto události dokázali rychle zareagovat právě producenti z Venezuely a Ekvádoru. Již Cristobal de Acuña, jezuita, ve své práci z roku 1641 popisoval, že viděl v povodí Amazonky množství kakaovníků, které by v případě kultivace dostačovaly ne pro jedno, ale pro mnoho království. Přes produkci, která zde byla v pozdějších letech

---

<sup>109</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 65.

<sup>110</sup> ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 74-75.

zaznamenána, důležitými exportéry kakaa v Jižní Americe byl již zmiňovaný venezuelský Caracas, Merida de Maracaibo a ekvádorský Guayaquil.<sup>111</sup>

Pro lepší pochopení uvádím průměrnou sklizeň vykazovanou jednou z venezuelských encomiend. V roce 1611 se odhadovalo, že poblíž jezera Maracaibo se nachází kakaovníkový les o velikosti zhruba 2,5 kilometru čtverečních. Tento les měl mít asi 100 000 stromů, což při průměrné sklizni 750 kakaových bobů na jeden strom dvakrát ročně znamenalo až 150 milionů kakaových bobů. Sklizeň probíhala okolo Vánoc a na konci června a bylo k ní potřeba 200 mužů na sběr a dalších 30 jako ochrana před Indiány. Když zůstaneme u matematických výpočtů, 150 milionů bobů bylo asi 6250 *cargas* kakaa. Sklizeň v dalších centrech měla podobné hodnoty.<sup>112</sup>

Venezuela prošla stejně jako Ekvádor obdobím ekonomického poklesu cen kakaa. Z původní ceny 120 reálů za *fanegu* v roce 1622 sestoupila až na 40 reálů mezi léty 1653 a 1655. Jako jeden z mnoha důvodů bývají uváděny války mezi Francií a Španělskem a následně Anglií a Španělskem. Jako příklad je vhodné zmínit již rok 1588, kdy se u břehů Pyrenejského poloostrova shromáždila velká část plavidel s cílem vyhrát bitvu s Anglií a pokořit ji. Následná prohra byla pro Španělsko velkou ránou a námořní síly španělské koruny se z porážky u anglických břehů vlastně nikdy nevzpamatovaly. Potopené lodě chyběly trvale na linkách mezi Amerikou a Sevilou.<sup>113</sup>

V období, kdy si Venezuela udržovala monopolní postavení na trhu s kakaem, existoval velký rozdíl mezi cenou placenou v Caracasu a konečnou cenou ve Španělsku. V roce 1657 se dalo nakoupit kakao v Caracasu za 64 reálů, zatímco v Seville už stálo 325 reálů. Jen převoz zvedl jeho cenu až pětinasobně.<sup>114</sup>

Vysoké prodejní marže a zvýšení poplatků ovlivnily cenu a omezily masivní konzumaci na Pyrenejském poloostrově. Nemalou překážkou byla také omezení volného prodeje kakaa ze strany koruny. Od roku 1685 pro Caracas a celou Venezuelu začal neúspěšný boj s Ekvádorem v dobytí vedoucí pozice na trhu s kakaem, který trval více než dvě

---

<sup>111</sup>PIÑERO, Eugenio. *The Town of San Felipe and Colonial Cacao Economies*. Philadelphia: American Philosophical Society, vol. 84, 1994, s. 31-34.

<sup>112</sup>PIÑERO, 1994, op.cit., s. 32-33.

<sup>113</sup>OPATRŇÝ, Josef. *Obyvatelé, dobyvatelé, osadníci: 500 let Ameriky*. Praha: ROAD, 1992, s. 60.

<sup>114</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 65.

století. Rivalita dvou španělských provincií v Novém světě zpomalila a ztěžovala rozvoj obchodu mezi koloniemi.<sup>115</sup>

Kakao dopravované z Caracasu do Nového Španělska samozřejmě podléhalo daňové zátěži. Za největší byly při odplutí nákladu považovány *alcabala de mar* neboli *alcabala de salida*, která tvořila 2 procenta z ceny jedné *fanegy* kakaových bobů, *almojarifazgo de salida*, jehož hodnota dosahovala 2,5 procenta při stejném systému jako u *alcabaly*. Dále byl dovozce nucen uhradit daň *Antigua Armadilla* a *Armada de Barlovento* v celkové hodnotě 6 reálů za jednu *fanegu* kaka. Po příplutí do přístavů Nového Španělska musely být uhrazeny ještě vstupní taxy. V případě Veracruzu záleželo na ceně dováženého kaka. Obchodníci s kakaem zaplatili vstupní daň, či clo *almojarifazgo de strada* v hodnotě 5 procent z ceny 1 *fanegy*, protože zboží bylo dováženo mezi dvěma místokrálovstvími. Pokud bylo zboží dováženo z cizí země, clo činilo 10 procent. Dále se platily stejné poplatky, jako v případě odplutí, to znamená *alcabala de entrada*, *Antigua Armadilla* a *Armada de Barlovento*. Zajímavé bylo, že církve, pěstitelé a obchodníci, kteří část svých zisků odváděli církvi ve formě desátků, byli na konci 17. století osvobozeni od *alcabaly de salida*.<sup>116</sup>

Samozřejmě, že výše zmíněná daňová zatížení netvořila stálý systém platný po celou dobu obchodu mezi Venezuelou a Novým Španělskem. Nacházely se zde mnohé variace a daně, jako daně městské, provozní, a další. S tím souvisí i poplatky, které se přímo nevztahovaly ke kakau. Například se jednalo o příspěvek vybíraný na konvent Svatého Františka ve Veracruzu. Dohodou z roku 1603 se každá loď uvolila přispět poloviční mzdou jednoho námořníka. Na oplátku měli mniši každý týden pořádat dvakrát slavnostní mši, při které se modlili za živé i mrtvé námořníky. Tato úmluva byla potvrzena Real Cédula v roce 1720. Z měst na americkém kontinentu, které tento tribut platily, byl příspěvek lodí z provincií Caracas a Maracaibo nejvyšší. Dalším příkladem byly poplatky spojené se službami poskytovanými v přístavech. V Maracaibu bylo možné v roce 1720 evidovat následující výčet poplatků. Za návštěvu notáře a zapsání nákladu do registru 16 pesos, potvrzení účetní kanceláře 40 pesos, registrace odjezdu 60

---

<sup>115</sup>Tamtéž, s. 66

<sup>116</sup>PIÑERO, 1994, op. cit., s. 43-44.



pesos, a další. Ve Veracruzu byl proces mezi příplutím a vyložením nákladu ještě složitější.<sup>117</sup>

Přes daňové úlevy nebyli pěstitelé v mnoha případech schopni vyvážet své kakao do Nového Španělska, a proto volili jednodušší legální řešení, kterým byl prodej úrody kakaových bobů obchodníkům. V roce 1694 tvořili obchodníci s kakaem 67,6 procenta z celkového exportu a o dva roky později, v roce 1696, dokonce vyvezli veškeré caracaské kakao. Pokud byla úroda dobrá, obchodníci a pěstitelé byli schopni na přelomu 17. a 18. století vyvézt 12 až 14 tisíc *fanegas* kaka. V extrémně úrodných letech 1707 a 1708 to bylo dokonce přes 20 000 *fanegas* kaka. Poměr pěstitelů – vývozců nikdy nepřesáhl 38 procent, obvykle se jednalo o 20–25 procent, avšak v některých letech samotní pěstitelé nevyvezli kakao žádné.<sup>118</sup>

V první čtvrtině 18. století se také vydělily haciendy produkující kakao podle své velikosti. Na severovýchodě země, severozápadě a na centrálním pobřeží se nacházelo v letech 1720–1721 celkem 677 farem produkujících kakao. Téměř polovinu (323 haciend) tvořily malé usedlosti, které disponovaly maximálně 2000 kakaovníky. Středně velké farmy, hospodařící s 2000 až 10 000 stromy, tvořily zhruba 36 procent, jednalo se o 245 haciend. Velkovýrobci pak tvořili zbytek, bylo jich celkem 109. Zajímavé je, že 43 pěstitelů kaka disponovalo více než 16 000 kakaovníky. Sklizeň těchto velkoproducentů tvořila významnou část z venezuelského exportu kaka.<sup>119</sup>

Venezuela měla rozhodující vliv na produkci a export kaka ve španělské Americe, ačkoliv jeho cena mohla být daleko nižší. Povinnost lodí plout s nákladem kaka do Nového Španělska, odkud se produkty reexpedovaly, rozšířila podloudný obchod s kakaem. Jeho pašování dosáhlo vrcholu na počátku 18. století, kdy zejména holandské a francouzské pašeráky nabízeli caracaským pěstitelům kaka daleko vyšší částky než španělské obchodníky. Situace ohledně podloudného obchodu se vyhroutil během let 1700–1728, kdy ze Španělska doplulo do Venezuely pouze pět lodí. Statistiky také uvádějí, že mezi lety 1706–1721 nepříplula ze Španělska jediná legálně zdaněná loď. Z tohoto faktu vyplývá, že venezuelská ekonomika byla vlastně na pašování závislá. Holanďané a Francouzi dokonce zbudovali několik základen ve venezuelské provincii

---

<sup>117</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op.cit., s. 226-227, 240.

<sup>118</sup>PIÑERO, 1994, op. cit., s. 45-48.

<sup>119</sup>Tamtéž, s. 74.

Tucaras, odkud vyplouvali a skupovali kakao nad oficiální cenovou hladinou. Případné komplikace pak řešili zaplacením poplatku lokálnímu výběřčímu daní. Venezuela se tak do velké míry stávala španělské koruně přítěží.<sup>120</sup>

Na nastalý problém musel Madrid reagovat. Králi byl předložen odvážný plán obchodníků ze Sevilly a Cádizu a v roce 1728 byla ve Španělsku za podpory jejich kapitálu založena *Real Compañía Guipúzcoana de Caracas* (Královská guipuzkoánská společnost pro Caracas). Stejně nebo podobné společnosti již existovaly ve Francii, Holandsku nebo Anglii. V případě Královské společnosti Guipúzcoana se jednalo o skupinu pocházející z Baskicka a Atlantik pro ně nebyl žádnou novinkou, přišli ze severovýchodu Severní Ameriky jako lovci velryb, tresek a obchodníci už v 16. století. Navíc měli tu výhodu, že mluvili jiným jazykem naprosto odlišným od všech dosud známých řečí, který jim pomáhal udržet plány v tajnosti jak před kolonialisty, tak před Holanďany.<sup>121</sup>

Tato společnost měla dva hlavní cíle: první byl podpořit obchod mezi Španělskem a Venezuelou, druhý eliminovat holandské pirátství a pašeráctví. Mezi jejich záměry dále patřilo koupit kakao, které se sklízelo na bohatém pobřeží kolem přístavů La Guaira, Puerto Cabello a Maracaibo, tedy na místech, kam španělské lodě nejezdily. Od roku 1700 tam žádná španělská loď nezakotvila.<sup>122</sup> Společnost obdržela smlouvu na dvacet let, na jejímž základě měla Guipúzcoana povinnost ročně vysílat ze Španělska dvě lodi naložené zbožím pro venezuelský obchod. Na cestě zpět odvážely ozbrojené lodě místní produkty (kromě kakaa ještě tabák a kůže). Po příplutí do Španělska musel být náklad zdaněn v Cádizu, avšak nemusel být vykládán. Lodě společnosti tedy mohly poté volně pokračovat do domovských přístavů, odkud byly venezuelské produkty bez dalších zdanění nabídnuty španělskému trhu. Vzhledem k profitu se postupně zvýšil počet ročně vypravených lodí na tři až šest. V kontraktu byla upřesněna i část, ve které se specifikoval boj proti podloudnému obchodu. Společnost musela vydržovat na venezuelském pobřeží vlastní pobřežní hlídky, které měly právo zabavit náklad pašeráckých lodí. Zabavené lodě byly buď zařazeny do arsenálu společnosti, nebo

---

<sup>120</sup>DOUGLASS, William - BILBAO, Jon. *Amerikanuak. Baques in the New World*. Reno, 2005. s. 87-88.

<sup>121</sup>ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 40

<sup>122</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 67.

prodány. Zisk z jejich prodeje si z části ponechala společnost a část byla vyplacena námořníkům.<sup>123</sup>

Pravidelný přísun produktů z kolonie snížil cenu na španělském trhu. V případě kakaa cena prudce klesla. Historikové, zabývající se ekonomickým vývojem Venezuely v 18. století, se v případě společnosti Guipúzcoana staví do dvou názorových linií. Její příznivci ji považují za rozhodující faktor, který měl zásadní vliv na rozšíření obchodu s Evropou, zlepšení kultivace kakaa nebo jeho zatraktivnění pro místní obyvatelstvo. Její odpůrci argumentují zejména velkým cenovým úpadkem produktu, který tato společnost svým monopolem přinesla.<sup>124</sup>

Je třeba poznamenat, že válka o dědictví španělské 1701-1714 a další války Španělska, způsobily přerušování obchodu s Amerikou a nepravidelnost přísunu produktů z kolonií opět zvedla cenu.

Již na konci kalendářního roku 1733 Guipúzcoana vykazovala významné zisky, a také její boj proti podloudnému obchodu byl úspěšný. Pouze v jednom měsíci v roce 1733 zajaly pobřežní hlídky 9 holandských lodí, které byly zařazeny do lodního arsenálu společnosti a nově hlídaly venezuelské pobřeží. Španělský král byl nadšen úspěchy Guipúzcoany a společnost záhy zřídila nové pobočky prodávající kakao v Madridu, Barceloně, Alicante, Cádizu a San Sebastianu. Díky aktivitě Basků se Venezuela stala produktivní španělskou kolonií.<sup>125</sup>

Guipúzcoana, s vysokým kapitálem a rozlehlým obchodním uspořádáním převzala monopol na vývoz a dovoz ve Venezuele. Zahrnovalo to i obchod s kakaem, což dalo velkou podporu podnikání na španělském trhu. Španělsko nahradilo dosavadní Nové Španělsko jako jejich hlavní trh. V období od roku 1731 do roku 1740 vývoz do Španělska vyšplhal na 225 795 *fanegas* se ziskem 29 miliónů reálů v porovnání s nižším vývozem do Nového Španělska, kam bylo vyvezeno 188 945 *fanegas* za celkovou cenu 25 miliónů reálů. Postupem času Guipúzcoana udávala ceny na trhu ve Venezuele, vykupovala kakao od zemědělců za nižší cenu, a to jí přineslo obrovský zisk.<sup>126</sup>

---

<sup>123</sup>DOUGLASS - BILBAO, 2005, op. cit., s. 88.

<sup>124</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 115-116.

<sup>125</sup>DOUGLASS - BILBAO, 2005, op. cit., s. 89.

<sup>126</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 67-68.

Již v roce 1733 bylo pod trestem vyhoštění a ztráty všech benefitů zakázáno pěstitelům a obchodníkům s kakaem domlouvat se na cenách. Tím se museli podřídit velkému konsorciu. Ještě větší ránou se pro menší pěstitelé a obchodníky stalo nařízení guvernéra Martína de Lardizábala y Elorza z roku 1734, který se jasně přiklonil na stranu společnosti Guipúzcoana. Na její úkor znevýhodnil producenty a pěstitelé, kteří obchodovali s Veracruzem. Nově byl na export do Nového Španělska vypsán limit 21 000 *fanegas*, který byl v případě překročení určen k odkoupení společností Guipúzcoana. Tento zbytek byl vlastně většinou, jednalo se s ohledem na úrodu o zhruba 45 000 *fanegas* kaka. Guvernér navíc označil ceny kaka za přemrštěné. Je jisté, že v některých letech byl limit 21 000 *fanegas* určených na export do Nového Španělska překročen. Jednalo se však pouze o vysoce úrodné roky, ve kterých nebyla Guipúzcoana schopna zajistit vývoz celého zbytku sklizně. Společnost také mnohé pěstitelé přesvědčila svým vystupováním. Nejen, že se jednalo o exkluzivního exportéra do Evropy, navíc platila za kakaové boby předem.<sup>127</sup>

Ve chvíli, kdy společnost získala vytoužený monopol, ceny kaka klesly. Na počátku 30. let 18. století se cena za jednu *fanegu* pohybovala okolo 131 reálů, o desetiletí později již cena za jednu *fanegu* činila 82 reálů a v roce 1747 klesla na 64 reálů, neboli 8 pesos za *fanegu*. Tato cena již byla hluboko pod možnostmi pěstitelů. Dle hraběte ze San Javier, který poskytl tyto údaje *Consejo de Indias* v roce 1745 byly vynaložené náklady za sklizeň 100 *fanegas* následující:

- 10 dělníků pracujících 200 dní v roce s denním platem 3 reály – 750 pesos
- plat majordoma a správce – 200 pesos
- nástroje – 100 pesos
- doprava – 100 pesos

Celkově tak náklady činily 1150 pesos, což znamená 11,5 pesos za *fanegu*. Samozřejmě, že tyto údaje byly zejména v kolonce platů nadnesené, ale ze zprávy bylo evidentní, že pěstitelé prodejem kaka společnosti Guipúzcoana prodělávali. Vzhledem k tomu, že Guipúzcoana prodávala jednu *fanegu* ve Španělsku za 36 pesos, hrubý zisk

---

<sup>127</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 116-118.

bez pokrytí nákladů na dopravu a zdanění činil 23 pesos za *fanegu*. Tato částka nejenže k dopravení kakaa do Evropy stačila, ale zajistila společnosti více než slušný profit.<sup>128</sup>

Odpor caracaského obyvatelstva vůči společnosti sílil a eskaloval v roce 1749, kdy guvernér Venezuely jmenoval zástupcem justice Baska Martína de Echeverría na místo Juana Francisca Leóna, původem z Kanárských ostrovů. León se odmítl podřídit autoritě Echeverría, obvinil Guipúzcoanu z dalšího rozšíření svého vlivu na úkor Španělů a povstal. Zhruba 3000 povstalců protestovalo v Caracasu se sloganem: „*Dlouhý život králi a smrt Baskům!*“ Zástupci společnosti ve strachu opustili Caracas a ani další Baskové se necítili bezpečně. Juan León obvinil Basky z účasti na podloudném obchodu s Holanďany a žádal, aby *v provincii nezůstal žádný Bask. Všichni musí bez prodlení opustit Venezuelu na první lodi, která dorazí do Caracasu, a navíc na vlastní náklady.*<sup>129</sup>

Revolta vzbudila velké rozhořčení u královského dvora, který na nastalou situaci okamžitě reagoval. Po vyhodnocení všech kladů a záporů merkantilního obchodu v koloniích se španělský král Ferdinand VI. rozhodl vyslat do Venezuely speciálního emisara, Baska Juliana de Arriaga, spolu s tisícem vojáků za účelem znovunastolení královské moci. Ta byla Leónovým otevřeným povstáním narušena. Arriaga, který do Venezuely dorazil již v roce 1749, se setkal s velkým odporem široké veřejnosti vůči společnosti. Situaci mu navíc komplikovala dezerce na straně královských vojáků a Holanďané, kteří zásobovali rebely zbraněmi. Až o dva roky později, v roce 1751, byl León zatčen a poslán do Španělska, kde stanul před soudem. Další rebelové byli uvězněni v Caracasu a čtyři osoby byly popraveny. Juan Francisco León zemřel v roce 1752 ve vězení v Cádizu.<sup>130</sup>

Události z počátku 50. let 18. století potvrzovaly dominanci společnosti na venezuelském obchodu s kakaem. Jednalo se však o etnický konflikt, který obrátil proti Baskům celou venezuelskou společnost, a který později dostal i ekonomický podtext. Do boje o obchodní nadvládu nad Venezuelou mezi Holanďany a Basky se začlenili sami Venezuelané, kterým vadily úspěchy baskických obchodníků. Každopádně po potlačení rebelie nastalo pro Guipúzcoanu další období, které bylo ovlivněno nejen

---

<sup>128</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s.118-119.

<sup>129</sup>FERRY, 1989, op. cit., s. 143-149.

<sup>130</sup>DOUGLASS - BILBAO, 2005, op. cit., s. 91-92.

Bourbonskými reformami, ale také rozšířením aktivit společnosti, a v neposlední řadě obnovením válečného stavu s Anglií na konci 70. let 18. století, který měl na Guipúzcoanu katastrofální dopad.<sup>131</sup>

---

<sup>131</sup>Tamtéž, s. 92-94.

## 4.2 Obchod s kakaem v Ekvádoru

Stát leží na západním pobřeží Jižní Ameriky. Ecuador znamená španělsky rovník, odtud pochází i jeho jméno, protože tudy rovník prochází. V poslední fázi předkolumbovské Ameriky tvořil tento region nejsevernější část říše Inků. Španělské dobývání zde začalo v roce 1531. Pro dobyvatele Francisca Pizarra<sup>132</sup> nebylo toto území příliš atraktivní. Kniha Johna Hemminga popisuje Pizarrovu cestu a setkání s domorodou kulturou už v roce 1527. Výprava vplula do zálivu Guayaquil a spatřila Tumbez, první incké město. Dále pak pokračovala v plavbě podél peruánského břehu až po dnešní řeku Santu. Na své další výpravě navštívil dobyvatel i ostrov Puná, jeho cílem však nebylo kakao, ale zlato, které se v této oblasti nenacházelo.<sup>133</sup>

Po vyhlášení místokrálovství Peru v roce 1542 se stal Ekvádor jeho součástí jako audiencie<sup>134</sup> Quito. Větší administrativní celky - *gubernaciones* - byly rozděleny na řadu menších obvodů, které se nazývaly v Mexiku *alcaldía mayor* a v Peru *corregimiento*. Místokrálové a guvernéři byli jmenováni korunou. Úředníky zvané *alcaldes mayores*<sup>135</sup> a *corregidores*, spravující menší územní celky, jmenoval buď král, nebo místokrálové či guvernéři, mající povinnost předkládat jmenování k souhlasu Radě pro Indie. Funkční období *corregidora* bylo pětileté nebo tříleté, záleželo na tom, zda příslušná osoba byla v době jmenování ve Španělsku nebo v Indiích. K povinnostem *corregidora* patřilo například provádět inspekce svého distriktu, předsedat městské radě, dohlížet na řádný výkon spravedlnosti v obcích, zjišťovat poměry na trhu, kontrolovat, zda je dobře zacházeno s domorodci a dbát o nápravu přehmatů a nepořádků a informovat *audiencii* o výsledcích své inspekce.<sup>136</sup> Při administrativní reorganizaci v roce 1739, kdy se od Peru definitivně oddělilo místokrálovství Nová Granada, Ekvádor připadl k novému správnímu celku.<sup>137</sup>

Území *corregimiento* Guayaquilu, tak jak se zachovalo od druhé poloviny 16. století až do začátku 19. století, zahrnovalo pravomoci měst Puerto Viejo a Guayaquil. Tento

---

<sup>132</sup>Francisco Pizarro, původem z Trujilla ve Španělsku. Od roku 1502 pobýval na karibských ostrovech a později se účastnil kolonizace Panamy. Na samostatnou výpravu neměl dostatek financí, a proto se spojil s vojákem Diegem de Almagrem a knězem Hernandem de Luque. Více viz KRÍŽOVÁ, Markéta. *Inkové: Nejmocnější indiánský stát*. Praha: Aleš Skřivan ml., 2006.

<sup>133</sup>HEMMING, John. *Dobytí říše Inků*. Přeložil. Josef Kandert, Praha: Odeon, 1977, s. 16-17.

<sup>134</sup>Především soudní instituce ve španělských koloniích. OPATRŇÝ, 1998, op. cit., s. 48.

<sup>135</sup>Úředník spravující menší správní celek. Poznámka autorky.

<sup>136</sup>POLIŠENSKÝ, Josef a kol. *Dějiny Latinské Ameriky*. Praha: Svoboda, 1979, op. cit., s. 97-98.

<sup>137</sup>OPATRŇÝ, 1998, op. cit., s. 148.

územní celek se dělil do tří přírodních oblastí: Guayaquilskou zátoku s ostrovem Puná, dále pak údolí řek Daule a Babahoyo, které se na severu od Guayaquilu vlévají do řeky Guayas, a poslední směrem na západ oblast moře. Vnitřní obchod Ekvádoru se skládal z pohybu a směny zboží, služeb, peněžních a úvěrových transakcí mezi různými jedinci, sociálními skupinami a zeměpisnými oblastmi v rámci země.<sup>138</sup>

V období kolem roku 1560 se už začal Guayaquil projevovat jako jedno z nejdynamičtějších ekonomických center pacifického pobřeží. Klíčem k úspěchu byl v první řadě přístav. Nejednalo se o obyčejné říční kotviště, ale komplexní přístaviště, v jehož centru se nacházel Guayaquil. Důležitou roli v guayaquilské ekonomice zastávaly další dva přístavy, Manta a Paita. Manta udržovala pozemní spojení až do vesnice Daule a odtud putovalo zboží dál po řece stejného jména. Paita, přístav města San Miguel de Pirua, byl důležitý zejména z pohledu lodního obchodu pomocí vorů. Uspořádání a poloha těchto přístavů dala Guayaquilu možnost intenzivního spojení na trase z Callaa do Panamy a z Callaa do Nového Španělska.<sup>139</sup>

Neexistuje literatura o pěstování kakaa v Ekvádoru před příchodem Španělů do Nového světa ve srovnání s četným výskytem informací, jež posbírali Španělé o mexickém a guatemalském kakau. Chybějící údaje je možno přičíst faktu, že dorazili nejdříve do Mexika a Střední Ameriky, a když později dosáhli ekvádorského pobřeží, už je tato zvláštní a vynikající rostlina nezajímala.<sup>140</sup>

Neznáme rok, kdy se začalo pěstovat kakao v Ekvádoru, ačkoliv se uvádí, že výše uvedený Francisco Pizarro na své první výpravě podél pobřeží Jižní Ameriky v letech 1526 a 1527 přijel do Bahía de Mateus (dnešní Bahía Esmeraldas) kde přišel do styku s rostlinami kakaa. Mezi léty 1528 až 1531, při již třetí Pizarrově výpravě na ekvádorské pobřeží, cestovatel Stevenson ujišťuje, že Španělé se setkali s kakaem nejen na ostrově Puná, který se nachází u Ekvádoru.

Stevenson se o ekvádorské kakao zajímal zevrubněji, o čemž svědčí výzkum, který na místě provedl:

---

<sup>138</sup>SZASZDI, Adám - LEÓN BORJA, Dora. Los recursos y el desarrollo económico de Guayaquil, 1535-1605. In: *Revista de la Universidad Complutense*, vol. XXVIII. N° 117 (Madrid, 1979), s. 202.

<sup>139</sup>Tamtéž, s. 204.

<sup>140</sup>AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 24.



„Následující výkaz produkce provincie Guayaquil je z části z mého vlastního pozorování a další údaje mi byly poskytnuty místním obyvatelstvem, jejichž důvěryhodnost mohu potvrdit. Tato oblast produkuje kakao coby exportní artikl a je zde pro svůj profit velice rozšířená.“ Stevenson zevrubně popisuje samotnou rostlinu, fáze jejího růstu zakončené sklizní. Uvádí zde také, že „pokud vyklíčí těsně vedle sebe dvě rostliny, zemědělec počká, až bude zřejmé, která rostlina je silnější, a slabší kus usekne.“ Mezi dalšími poznatky se zmiňuje, že „květ kaka je bílý a je připojen krátkým stonkem do větších větví nebo ke kmenu stromu. Na kakaových plantážích se také nachází množství hadů, kteří se zde vyhřívají a na které musí pěstitel dávat velký pozor. V noci se pak kakaovníkové háje stanou útočištěm světlušek, které tyto háje krásně prosvěcují.“<sup>141</sup>

Ve srovnání s kakaem vysoké kvality ze Střední Ameriky bylo ekvádorského kakaa dostatek. Nízká kvalita se vyrovnala nižší cenou. Pro svou výraznou chuť, která musela být potlačena dostatkem cukru, se začalo nazývat „cacao de los pobres“.<sup>142</sup> Důvodem nízké ceny byla odrůda *forastero*, která je produktivnější než *criollo*, a také Indiány, kteří práci na plantážích špatně snášeli, nahradili afričtí otroci. Znamenalo to rovněž, že k oblíbenému nápoji z kakaa měli teď přístup všichni. Kakao bylo hořké, a tak se začala přidávat další důležitá komodita Nového světa, třtinový cukr.<sup>143</sup>

Evidentní je, že i v tomto období převládal zájem o hledání drahých kovů a zemědělské aktivity nebyly důležité. Až kolem roku 1606 byla doložena plantáž ve městě Chongón, udržovaná členy Tovaryšstva Ježíšova. V oblasti kakao divoce rostlo, avšak cílená kultivace znamenala, že o 83 let později, v roce 1689, zde Jezuité vlastnili již 51 000 kakaovníků. Je zajímavé zmínit místa, kde se vyskytovalo kakao: kromě již výše zmíněného Chongónu to byly Daule a Yaguachi, v oblasti Guayas, kde století po století mizela místa produkce kakaových bobů, až do extrému jako je Chongón, v němž už se kakao neprodukuje vůbec, a zbylá města jej pěstují pouze v omezené míře.<sup>144</sup>

Od předkolumbovské doby byl Guayaquil považován za námořní přístav. Ekonomická aktivita posílila s rozvojem loděnice, umožňovala městu flotilu obchodních lodí pro export produktů, mimo jiné také dřeva, které prodávalo Peru. Ze Střední Ameriky se do

---

<sup>141</sup> STEVENSON, William B., *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America*. 2 vols. London: Hurst, Robinson and Co., 1825. s. 227-231.

<sup>142</sup> Kakao chudých. Překlad autorky.

<sup>143</sup> ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 69.

<sup>144</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 25.

města dovážela pryskyřice, dehet, lana, železo a jiné materiály pro stavebnictví a další produkty na rozvoj loděnice v Guayaquilu. Výskyt hedvábí v Limě roku 1576 vyžadoval po guayaquilských obchodnících mít nějaký produkt pro masový prodej, který by byl schopen konkurovat hlavnímu městu místokrálovství Peru. Guayaquil měl styky s přístavem Ajacutla v Guatemale a místním obchodníkům netrvalo dlouho, aby si uvědomili, že se jim zde nabídla možnost v této lokalitě zavést a prodávat kakao. Rozvoji pěstování kakaa v ekvádorském Guayaquilu pomohla i jiná událost. V roce 1587 korzár Thomas Cavendish spálil 100 000 *cargas* kakaa, které byly v přístavu Acapulco v Mexiku, a zdevastoval tak jeho zásoby. Tento fakt, a zároveň malá sklizeň kakaa v Soconusco znamenala velký impuls pro Guayaquil, jenž Soconusco částečně zastoupil na spotřebitelském trhu.<sup>145</sup>

V roce 1592 ročně vyplulo v průměru 9 lodí z Guayaquilu do Panamy, ale obchod s Novým Španělskem snížil obchodování na méně než 4 lodi v období mezi 1539 až 1600. Později už to byly jen 2 lodi ročně. Mezitím lodní aktivita směrem do Nového Španělska a Guatemaly stoupala.<sup>146</sup>

Již v roce 1622 obyvatelé Guayaquilu věnovali 12 000 pesos v kakau na stavbu opevnění kolumbijského přístavu Cartagena de Indias. Obchodníci z Guayaquilu výrazně finančně podporovali Španělsko, přestože to nikdy nikdo neoceníl.<sup>147</sup>

Centralistická politika Španělska začala omezovat obchod již na konci 16. století. V roce 1580 místokrál Francisco de Toledo zavedl daňovou povinnost *almojarifazgo* pro lodě připlouvající a odplouvající z přístavu Guayaquil, královská nařízení z roku 1587 a 1591 vyloučila možnost Peru podílet se na obchodu s Filipíny, a nařízení z roku 1596 zakázalo i obchod mezi Peru a Novým Španělskem. Tento stav vydržel až do začátku 18. století. Veškeré zboží z Guayaquilu muselo být překládáno v Callau až do roku 1620, kdy byla povolena doprava mezi Acapulkem a Guayaquilem v omezeném počtu dvou lodí. V roce 1635 zakázala import kakaa z Guayaquilu také audiencie Guatemala.<sup>148</sup>

---

<sup>145</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 25.

<sup>146</sup> Tamtéž, s. 26.

<sup>147</sup> SZASZDI- LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 5.

<sup>148</sup> AROSEMENA, 1991, op. cit., s. 62-63.

Ekvádorský historik González Suárez označuje za počátek obchodu s kakaem v Ekvádoru rok 1624, kdy holanďtí piráti vydrancovali Guayaquil. Obchod s kakaem začal mezi Guayaquilem a Acapulkem, vozilo se však jen několik *arrobas*, které se prodaly za dobrou cenu. Vidina zisku povzbudila obchodníky, kteří nakoupili mnoho hektarů půdy a otroků za více než milión pesos s cílem zřídit stálé a výnosné centrum produkce kaka. Místokrál Limy, Francisco de Borja y Aragón<sup>149</sup> ovšem obchod s kakaem zakázal, ale jeho nástupce Diego Fernández de Córdoba<sup>150</sup> povolil alespoň pěstování pro interní potřebu a obchod mezi provinciemi. Po tomto zákazu klesla cena kaka z původních 36 pesos za *arrobu* na pouhé 3 pesos. Po útoku Holanďanů bylo město zničeno a bylo třeba ho nějakým rychlým a efektivním způsobem obnovit. Proto bylo rozhodnuto znovu povolit obchod s kakaem, s podmínkou, že náklad bude odeslán do Callaa a odtud redistribuován do Acapulka.<sup>151</sup>

Jednou z mála možností obchodu byl komplikovaný transport ekvádorského kaka přes Karibské moře. Ten nebyl na rozdíl od transportu kaka přes Pacifik zakázaný. Jednalo se však o nákladnější a časově náročnější variantu. Nařízení z roku 1704 přesně dokládalo, že zákaz obchodu mezi Guayaquilem a Novým Španělskem se netýkal Karibiku, a nevztahoval se na přístavy v této oblasti. Trasa vedla z Guayaquilu do Panamy, odkud bylo kakao převezeno na mulách do Portobela a nově naloženo na loď plující do Veracruz. Pro svou složitost však byla tato trasa využívána jen minimálně a pouze v případě menších zásilek kaka. Ty jen výjimečně přesáhly 1000 *fanegas*. Převavci museli počítat se zvýšenými náklady, překládáním a s riskem v podobě velkého horka, které mohlo snížit kvalitu kakaových bobů. Největší přepravované množství kaka touto cestou bylo zaregistrováno v roce 1770, kdy tudy bylo přepraveno 1274 *fanegas* kaka.<sup>152</sup>

Opakované žádosti o zrušení zákazu a systému obchodu přes Callao nebyly vyslyšeny. V roce 1640 při změně místokrále Pedra Álvareze de Toledo y Leiva dala obchodníkům z Guayaquilu naději na změnu, která se bohužel nevyplnila. Historie se opakovala také roku 1650 s dalším místokrálem. Luis Enríquez de Guzmán přijal zástupce obchodníků

---

<sup>149</sup>Místokrál v letech 1615-1621. ROEDL, Bohumír. *Dějiny Peru a Bolívie*. Praha: Lidové noviny, 2007, s. 299.

<sup>150</sup>Místokrál v letech 1622-1628. ROEDL, 2007, op. cit., s. 299

<sup>151</sup>GONZÁLEZ SUÁREZ, Federico. *Historia General de la República del Ecuador*, Quito, 1893, Tomo 4., s. 101-103.

<sup>152</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 269-270.

Juana Sáncheze de la Rocha, ale opět bez úspěchu. Dlouhé nepříznivé období prolomil až rok 1687, kdy se kakao mohlo vyvážet do Panamy, ovšem s peněžní zárukou 4000 pesos. Netrvalo dlouho a o obchodu se dozvěděli obchodníci z Limy a požadovali zrušení povolení. Ačkoliv změny nedosáhli, vymohla se alespoň vyšší peněžní záruka a to 30 000 pesos. I přes toto malé vítězství obchodníci z Guayaquilu nerezignovali a dále vyjednávali, aby obdrželi tolik žádané povolení obchodu s kakaem.<sup>153</sup>

Ojedinělou legální možností byla jednorázová povolení, která měl španělský král právo udělit navzdory zákazu na základě potřeby, nebo jako odměnu za služby Španělsku. Například v roce 1739, ve strachu před možností, že by se válka mezi Španělskem a Anglií mohla přesunout na americký kontinent, král Filip V. udělil místokráli Peru povolení vyplout s jednou lodí s nákladem kakaa do Acapulka. Tímto krokem si pojistil loajalitu španělských dominií. Během 18. století udělili španělští králové další licence, například v roce 1762 připlula do Acapulka loď z Peru a Nové Granady s nákladem 3491 *cargas* kakaa, pálenkou a dalším zbožím. Z licencí udělených přímo osobám uvádím speciální povolení pro Diega Pimentala, který mohl na jedné cestě z Callaa přepravit do Acapulka 8000 *fanegas* kakaa s podmínkou, že při zpáteční cestě nesměl naložit jiné zboží, jež nebylo rostlinného původu.<sup>154</sup>

Jesús Hernández Jaimes ve svém článku dále uvádí možné příčiny zákazu obchodu s kakaem mezi Novým Španělskem a Guayaquilem v Tichém oceánu. První důvod poukazuje na silný vliv baskických<sup>155</sup> obchodníků, kteří kontrolovali nejen obchod v provincii Caracas, ale měli také silný vliv na místokrále Peru a na španělský dvůr, aby tak zamezili konkurenci ze strany Guayaquilu na trhu v Novém Španělsku. Druhý důvod se vztahuje k vlivu velkých obchodníků z Limy, kteří kupovali kakao za cenu, kterou si předem určili. Z Limy přerozdělovali kakao po celém místokrálovství, a mohli ho tak lépe kontrolovat a organizovat. Nicméně obě vysvětlení mohou být důvěryhodná, jelikož obchodníci z Limy a z Caracasu měli jeden cíl a to zabránit konkurenci z Guayaquilu.<sup>156</sup>

---

<sup>153</sup>HERNÁNDEZ JAIMES, Jesús. El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII. In: *Estudios de Historia Novohispana*, N° 39, Jul-Dic. 2008. s. 61-62.

<sup>154</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 266-269.

<sup>155</sup>Více viz kapitola o kakau ve Venezuele.

<sup>156</sup>HERNÁNDEZ JAIMES, 2008, op. cit., s. 65.

Obchodní boj mezi Caracasm a Guayaquilem probíhal téměř dvě století. Zmíněný vliv baskických obchodníků souvisel s podobností produkce těchto dvou oblastí. Právě vzájemná konkurence brzdila rozvoj mezinárodního obchodu s kakaem, a vzhledem k tehdejšímu stylu obchodu a jeho komplikovanosti nejen vůči ostatním státům, ale i vůči jednotlivým částem španělské monarchie, představovala tato konkurence legálně dlouho nepřekonatelný problém. Venezuela navíc měla v oblasti exportu kakaa dlouhodobou politickou podporu španělské koruny až do okamžiku, kdy byla venezuelská pozice neslučitelná s bourbonskými reformami a volným obchodem zřízeným v celé Latinské Americe. Ve chvíli, kdy byly odstraněny administrativní překážky guayaquilskému kakau, rovnost příležitostí zvýhodnila levnou ekvádorskou odrůdu *forastero*, která převzala dominantní pozici Caracasu.<sup>157</sup>

Již na konci 17. století a začátku 18. století si místokrálové Nového Španělska uvědomili, že caracaský monopol na kakao způsoboval újmu většině obyvatel tohoto místokrálovství. Často obviňovali Venezuelany z umělého zvýšení ceny, ti zadržovali kakao na dobu neurčitou ve skladu a přidávali do něj různý odpad, aby se zvýšila jeho váha. Důsledkem těchto činů bylo, že kakao v některých regionech chybělo. Dále se pak někteří členové úřadů Nového Španělska spojili v podání žádosti o povolení vstupu kakaa z Guayaquilu a začali více tolerovat černý obchod.<sup>158</sup> Například místokrál Sarmiento de Valladares v doporučeních králi z roku 1698 uváděl, že možností, jak se černému obchodu bránit, je povolení volného obchodu s kakaem ve vodách Tichého oceánu. Navrhoval pouze vyšší zdanění. Podobný návrh se objevil u španělského dvora i v roce 1711, kdy místokrál Nového Španělska Fernando de Alencastre Noroña y Silva, baron Linares, představil svůj záměr otevřít obchod mezi místokrálovstvími, a tím vyloučit ekonomický vstup Francouzů do Pacifiku.<sup>159</sup>

Omezení obchodu s kakaem v koloniálním období také pomohlo rozvinout praktiky na černém trhu. Obchodníci hledali možnosti, jak kakao prodat i přes zákaz. Jedna z nejdůležitějších tras nelegálního obchodu vedla po řece Atrato v Dariénu. Byla velmi dobře známa guayaquilským obchodníkům, protože udržovali obchodní styky s provincií Chocó. Trasa po Atratu sloužila jako možnost posílat kakao do přístavu Cartagena. Tímto způsobem se o 124 procent snižovaly náklady, které se musely

---

<sup>157</sup> ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 249.

<sup>158</sup> HERNÁNDEZ JAIMES, 2008, op. cit., s. 66

<sup>159</sup> ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 264-265.

zaplatit, když se kakao vyložilo v Panamě a přeložilo v Portobelu. Cena tak výrazně klesla a nezahrnovala vedlejší náklady za překládání a uskladňování zboží. Zásadní nevýhoda tkvěla v nedostatku zboží na zpáteční cestu. Problém brzy vyřešilo holandské pašování. V Guayaquilu se vyskytovaly již na začátku 18. století prokazatelně holandské artikly. Holanďanům obchodníci z Guayaquilu platili kakaem, je známo, že v roce 1680 holandská loď přivezla guayaquilské kakao do Hondurasu.<sup>160</sup> Touto cestou se také mohlo dostat do Veracruzu 811 *fanegas* kakaá v roce 1734, kakao bylo zkonfiskováno a zjistilo se, že nebylo zapsáno v žádných registrech.<sup>161</sup>

Dalším nelegálním systémem, jak kakao dostat z Guayaquilu například do Acapulka, se nazýval *arribada*<sup>162</sup>. Plavidlo, naložené kakaem, plující s licencí do přístavu Manta nebo Panama bylo z důvodu veliké bouře odkloněno do přístavu v Acapulku. Celá posádka to později nepochybně dosvědčila u notáře, a loď měla také několik jasných důkazů o špatném stavu z důvodu bouře. V těchto případech, pokud pravomocné úřady Acapulka přijaly příplutí jako nedobrovolné, nebylo možné vyložit náklad legálně, tedy nezbyla jiná možnost, než vyložit ilegálně. V opačném případě, pokud lest nevyšla a bylo zde podezření z podvodu, kakao se dle zákona zabavilo a rozdělilo mezi státní pokladnu, soudce a oznamovatele. Jediné zákonem vydané opatření pro lodivody pak bylo jejich poslání na deset let na galéry, pokud patřili k nižším vrstvám společnosti. Ale všichni lodivodové z Guayaquilu bez nejmenších pochybností pocházeli z velmi vznešených rodů. Je také možné, že majitelé nákladu si nechávali část, která připadla oznamovateli i soudci si vylepšovali ilegálním obchodem svoje jinak nepříliš vysoké platy. V této době však stačila k vysokému zisku pouze třetina zabaveného nákladu. Cena nakoupeného kakaá v Guayaquilu se pohybovala kolem 5 pesos a v Acapulku se prodávalo od 15 do 60 pesos za *cargu*. Kapitál se reinvestoval do oblečení z Číny, které se na jihu prodávalo s minimálně 200 procentním ziskem.<sup>163</sup>

Nárůst výskytu kakaá z Guayaquilu v Novém Španělsku měl efekt ve formě na snížení ceny kakaá, které se tak rozšířilo i do nižších sociálních vrstev. Vývoj cen se vzhledem k poptávce měnil téměř každý měsíc a oficiální cena se lišila od cen na černém trhu, nicméně pro některé pěstitelské regiony se situace zhoršila, protože nebyly konkurence

---

<sup>160</sup>SZASZDI - LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 13-14.

<sup>161</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 270.

<sup>162</sup>Příplutí, doplutí, přistání, překlad autorky.

<sup>163</sup>SZASZDI - LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 15-16.

schopni.<sup>164</sup> Za kritický se v tomto ohledu označoval rok 1729, kdy cena kakaa za jednu *cargu* klesla na jedno peso, neboli 8 reálů. Ceny se opět zvedly až v polovině 18. století, kdy se pohybovaly mezi 2–6 pesos. Cenu kakaa samozřejmě ovlivňovaly také další faktory. Vzhledem k tomu, že 70–75 procent produkce bylo určeno k exportu, působila na produkci a cenu také situace mimo Guayaquil. Export komplikovaly například vojenské střety, které omezovaly transoceánskou dopravu, a také války v Evropě, které znesnadňovaly obchod se Španělskem. Proto docházelo k výkyvům cen a nebylo výjimkou, že přes pokles původní ceny za kakao za 7 pesos za *cargu* na 2 pesa se nenašel žádný kupec.<sup>165</sup>

Vzhledem k výše nastíněným výkyvům cen se při pohledu na vlastní produkci guayaquilského kakaa potvrzuje, jak administrativní omezení a vnější vlivy ovlivňovaly velikost sklizně. Ta po celou první polovinu 18. století prakticky nestoupala. Naopak v letech 1710–1717 a ve 20. letech došlo k dílčím krizím a sklizeň z roku 1765 byla dokonce podobná té z roku 1630, jak uvádí otec Salinas v kronice *Memorial de las historias del Nuevo Mundo*. Z dostupných zdrojů vyplývá, že sklizeň v letech 1700–1709 byla 34 000 *cargas* kakaa. Během krize končící v druhém desetiletí 18. století klesl objem sklizně na pouhých 10 000 *cargas* v roce 1719.<sup>166</sup> Situace byla negativně ovlivněna také vnějšími vlivy. Jako hlavní se uvádějí nájezdy pirátů, které na přelomu 17. a 18. století vedly až k rabování města v roce 1709. Dále pak podloudný obchod Francouzů v Pacifiku škodil importu ze Španělska, dováženému oblečení z Číny a ekvádorské produkci textilu.<sup>167</sup>

V následujícím období se množství vyprodukovaného kakaa pohybovalo mezi 30 000–40 000 *cargas*, ve výjimečných případech pak 50 000 *cargas*. Obrovský zlom přinesla liberalizace obchodu, která znamenala velký nárůst produkce. Od roku 1770 stoupla za pouhých 40 let trojnásobně. Ve zmíněném roce 1770 se jednalo o 50 000 *cargas* kakaa, rok po schválení volného obchodu v roce 1779 již objem stoupl na 68 000 *cargas*, v roce 1787 dosáhl 84 417 *cargas* a v letech 1801 a 1809 činila guayaquilská sklizeň kakaa 100 000 respektive 150 000 *cargas*. Do roku 1820 pak

---

<sup>164</sup>HERNÁNDEZ JAIMES, 2008, op. cit., s. 62.

<sup>165</sup>LAVIANA CUETOS, Maria Luisa. *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico*. Sevilla, 1987, s. 181-184.

<sup>166</sup>Tamtéž, s. 179-181.

<sup>167</sup>SZASZDI - LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 20-21.

stoupala téměř na 200 000 *cargas*. Ekvádor se tak stal hlavním producentem kakaá na americkém kontinentu.<sup>168</sup>

---

<sup>168</sup>LAVIANA CUETOS, 1987, op. cit., s. 179-182.



### 4.3 Obchod s kakaem v Novém Španělsku

Před příchodem Evropanů do středoamerického Mexika se zde rozvíjely nejvyspělejší civilizace na americkém kontinentu. Říše Aztéků a Mayů navazovaly na starší kultury Olméků, či obyvatelé Teotihuacánu.<sup>169</sup> Zprávy účastníků Grijalbovy výpravy z roku 1516 inspirovaly conquistadory na Kubě k plánům velké expedice na středoamerickou pevninu. Cortésova výprava<sup>170</sup> v roce 1519 dospěla až do hlavního města aztéckého území Tenochtitlánu. Po těžké porážce za *Noche Triste* se Španělé v roce 1521 do Tenochtitlánu vrátili a zničili ho. Pád Tenochtitlánu, na jehož místě vybudovali conquistadoři město Mexiko, znamenal konec aztécké říše.<sup>171</sup> Místokrálovství Nové Španělsko vzniklo již v roce 1535, patřil sem jih dnešních Spojených států amerických, Střední Amerika a ostrovy v Karibském moři. Mexický místokrál spravoval od roku 1565 i vzdálené Filipíny.<sup>172</sup> Cesta z Filipín do Španělska kolem Indie a Afriky představovala velká nebezpečí a byla to zároveň trasa pod správou Portugalska, proto udržovali spojení s Manilou velmi složitým způsobem. Zboží pro Filipíny vozili ze Španělska do karibských přístavů, kde je složili a přeložili na muly. Dlouhé karavany těchto zvířat přecházely kontinent, buď cestou do Panamy, nebo Acapulka. Zde se náklad překládal zpět do podpalubí mohutných korábů, největších lodí tehdejšího světa. Jednou za rok vyrazily manilské galeony na cestu. Cesta tam a zpět trvala více než devět měsíců. Na Filipínách námořníci naložili luxusní zboží jako například čínské hedvábí, porcelán a koření. Někdy trvalo čekání na příznivý vítr i několik měsíců, poté je pasát zavál vysoko ke kalifornskému pobřeží, odkud pak galeony dorazily do Acapulka.<sup>173</sup>

V koloniálním období Španělé a Indiáni pokračovali ve využívání většiny obchodní cest, které vznikly v Novém Španělsku již v období, kdy ještě nebyl Nový svět objeven. V dnešní době je možné doložit existenci pravidelného oběhu zboží mezi Hondurasem, Guatemalou a Chiapasem s Tabaskem, Campeche, Veracruzem a Kubou. Do Tabaska bylo například přiváženo a odváženo zboží z Campeche, Tehuantepecu, Peténu a

---

<sup>169</sup> Aztékové, Mayové a Olmékové jsou v souvislosti s kakaem rozebráni v druhé kapitole s názvem Předkolumbovské období.

<sup>170</sup> Dobyvatelská expedice v letech 1519-1521 do nitra Mexika. OPATRNÝ, 1998, op. cit., s. 712.

<sup>171</sup> OPATRNÝ, 1998, op. cit., s. 335.

<sup>172</sup> Filipíny objevil, na první plavbě kolem světa, mezi léty 1519-1522, Fernão Magalhães (španělsky Fernando Magallanes) a dal jim jméno Ostrovy svatého Lazara. Magallanes bohužel cestu nedokončil, zemřel roku 1521 na ostrově Mactan. Více viz OPATRNÝ, 1998, s. 754-757.

<sup>173</sup> KAŠPAR, Oldřich - MÁNKOVÁ, Eva. *Dějiny Mexika*. Praha: Lidové noviny, 2000, s. 88.

dalších oblastí. Pokud jde o kakao, tento produkt nejčastěji přivezli obchodníci do přístavu Villahermosa s využitím říčního systému, nebo po souši z Taotalpy, Teapy, Jalapy a dalších regionů provincie Tabasco. Také ho dále distribuovali do Ixstacomitánu, Ciudad Real, Chiapasu, Tehuantepecu. Tyto vesnice a provincie udržovaly vzájemný, bohatý a neustálý obchod s kakaem.<sup>174</sup>

Z uvedených faktů je zřejmé, že se kakao v koloniální době pěstovalo na jihu mexického zálivu. Používalo se jako platidlo ke zjednodušení obchodní výměny, a dále také k platbě tributu odváděného Španělům. Veškeré věci a plody, jež kupovali Indiáni od obchodníků, kteří dorazili do Tabasca a Soconusca, byly placeny kakaem z vlastní produkce. Další část kakaa nesloužila ke směně, ale skladovala se pro potřebu provincie. Francisco de Morales, který působil v Novém Španělsku v druhé polovině 16. století, píše v dopise adresovaném španělskému králi z 9. dubna 1562, že v přístavu Santa María de la Victoria v provincii Tabasco vyvezli každý rok do města Mexika 3000 *cargas* kakaa, které mělo cenu okolo 60 tisíc pesos. Tato suma byla ověřena o 14 let později. Francois Chevalier shodně uvádí ve své knize 3000 *cargas* kakaa. Koruna nedovolila svým podrobeným územím produkci zboží, které by mohlo konkurovat Španělsku a jiným koloniím. Například víno a olivový olej se mohlo vyrábět v omezené míře a pouze pro vnitřní konzumaci bez možnosti vysokého zisku. Eric Wolf uvádí následující vysvětlení:

*„Některé kolonie obdržely výhradní právo na sklizeň jiných produktů. Stalo se pak, že během 16. století byla produkce kakaa Novému Španělsku zakázána a začala ve Venezuele. S cílem podpořit ekonomický rozvoj Caracasu i přesto, že mesoamerický region byl považován za prvního pěstitele kakaa. Od tohoto nařízení Nové Španělsko mělo vyvážet stříbro, obilí, výrobky z mědi, látky z juty, za účelem koupě kakaa z Venezuely.“<sup>175</sup>*

Jak se zdá, toto byl jeden z motivů, aby se nepodpořila produkce kakaa z Tabasca, Soconusca a Oaxacy, ačkoliv tyto provincie měly nejlepší možné podmínky pro pěstování a mohly zásobovat Nové Španělsko a další provincie.<sup>176</sup>

---

<sup>174</sup> YUSTE, Carmen. *Comercio marítimo colonial. Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1997, s. 39-40.

<sup>175</sup> WOLF, Eric. *Pueblos y culturas de Mesoamérica*. 7a. ed., México, ERA, 1982, s. 167.

<sup>176</sup> YUSTE, 1997, op. cit., s. 36.

Právě provincie Tabasco byla hlavním producentem kakaa v Novém Španělsku, ale nemohla pokrýt rostoucí poptávku po této plodině, především z důvodu nařízení o přerušení produkce kakaa. Španělská koruna upřednostňovala rozvoj méně bohatých regionů. Mezi hlavní exportní produkty Nového Španělska patřily drahé kovy, a nebylo tedy třeba, aby se stalo kakaovou velmocí.<sup>177</sup> Kakao se dováželo z Caracasu a Maracaiba ve Venezuele a z Guayaquilu v Ekvádoru, kde Španělsko podpořilo jeho produkci. Proto v provinciích Tabasco, Guatemala a Soconusco došlo k poklesu produkce kakaa v podstatě již v období dobývání až do 18. století, ale nikdy z trhu nezmizelo úplně.

Značně se rozvinul i obchod mezi Peru a Novým Španělskem, zahájený ve 40. letech 16. století a rozšířený až kolem roku 1550, kdy Peru přestalo být zaměstnáno občanskými válkami. Zpočátku Nové Španělsko do Peru dováželo řemeslné výrobky, potraviny a dobytek. Koncem padesátých let vzrostla zemědělská výroba a o potraviny již nebyl zájem. Obchodní tepnou mezi místokrálovstvím Nové Španělsko a místokrálovstvím Peru byly pobřežní vody Pacifiku. Hlavním přístavem v Novém Španělsku bylo Huatulco a v Peru Callao.<sup>178</sup> Huatulco je přístav, kde se mezi lety 1537 až 1575 koncentroval veškerý obchodní pohyb. Z Peru se vyvážely drahé kovy a rtuť z dolů Huancavelica, nezbytné od objevení systému amalgamace, a kakao, které nakládali zejména při zastávkách kvůli nabrání zásob vody na dlouhé cestě. Obchodní provoz mezi místokrálovstvími brzy nabyl důležitého rozsahu. Pérez Herrero uvádí, že v roce 1590 tento obchod dosáhl hodnoty 3 miliónů pesos, a na trase se pohybovalo 35 až 40 lodí. Tyto hodnoty ještě stouply v roce 1602, kdy na této dopravní ose vydělali okolo 5 miliónu pesos. V tomto období již začaly první restriktce, aby se zamezilo konkurenceschopnosti na trhu s vínem. A roku 1631 byl obchod zakázán úplně.<sup>179</sup>

Velkou změnu do obchodu mezi oběma místokrálovstvími vneslo navázání obchodního spojení mezi Novým Španělskem a Filipínami. V roce 1565 našel Andrés de Urdaneta zpáteční cestu z Filipín do Acapulka. Vytvořil tím předpoklad k pravidelným kontaktům Acapulka s Manilou a k dovozu orientálního zboží do Nového Španělska, odkud se dostávalo i do jiných španělských kolonií a na Iberský poloostrov. Z Acapulka vyplul

---

<sup>177</sup>YUSTE, 1997, op. cit., s.37.

<sup>178</sup>POLIŠENSKÝ, 1979, op. cit., s. 199.

<sup>179</sup>PÉREZ HERRERO, Pedro. *Comercio y mercados en América Latina Colonial*. Madrid: MAPFRE, 1992, s. 105-106.

jednou ročně *Galeón de Manila* s nákladem stříbra, doplněný výrobky Starého a Nového kontinentu. Z Manily, kde se soustřeďovalo zboží z Číny, Persie, Indie i Japonska, přivážel látky, koření, čaj, porcelán, nábytek, předměty vykládané perletí a jiné orientální zboží.

Zájem o orientální produkty byl obrovský jak v Novém Španělsku, tak i v Peru, kde velká produkce stříbra zvyšovala poptávku po luxusních věcech. Přitom zboží dovážené z filipínské Manily bylo levnější než zboží dovezené ze Španělska nebo zhotovené v Mexiku. Na začátku 80. let 16. století byl učiněn i pokus o přímé námořní spojení mezi Filipínami a Callaem, ale Filip II. takové rozšíření obchodu nepovolil a v roce 1587 zakázal i zaslání orientálního zboží z Nového Španělska do Peru. Toto opatření bylo pravděpodobně vyvoláno tím, že obchod s Manilou odčerpával velkou část stříbra, a zboží - například levné látky - silně konkurovalo dodávkám ze Španělska. Královo rozhodnutí však vedlo pouze k tomu, že obchod byl prováděn ilegálně, a on tak přišel o poplatky.<sup>180</sup> Ještě v roce 1591 byl obchod s Novým Španělskem opět povolen, ale pouze vymezené zboží. Roku 1631 už byl zákaz absolutní.<sup>181</sup>

Nové Španělsko projevilo velký zájem o kakao již na začátku 16. století. Produkt se stal zbožím primární důležitosti, protože se začlenil do běžné denní spotřeby. Na začátku se využívalo kakao z okolních provincií, Guatemaly a Tabasca. Později, když se zvýšila poptávka a místní produkce již přestala stačit, Nové Španělsko muselo nakupovat od vzdálených provincií jako například Venezuely a Guayaquilu. Kakao patřilo mezi velmi oblíbené produkty a figurovalo na stolech bohatých i chudých obyvatel Nového Španělska. Dokonce se v malém množství podávalo i otrokům. Méně urození a nižší vrstva tehdejší společnosti konzumovala kakao horší kvality, které bylo cenově dostupnější. Naproti tomu vyšší vrstva si dopřávala nejlepší kvalitu za vysokou cenu. Pravidelnost a konzumace kaka v podobě čokolády byla rozšířená až do 19. století, kdy je začala nahrazovat káva. Vzhledem k tomu, že poptávka po kakau rostla, místokrálové Nového Španělska museli často řešit problémy s dostatkem daného produktu. Na začátku 17. století už bylo třeba podniknout kroky proti nedostatku kaka na vnitřním trhu a roku 1645 *audiencie* vydala nařízení o zákazu prodeje kaka nebo čokolády v ulicích, kláštorech a městských domech. Ačkoliv nebyla vydána žádná vysvětlující

---

<sup>180</sup>POLIŠENSKÝ, 1979, op. cit., s. 199-200.

<sup>181</sup>SILVA HERZOG, Jesús. El comercio de México durante la época colonial. In: *Memoria del Colegio Nacional*, México: El Colegio nacional, 1956. s. 54.

zpráva tohoto nařízení, předpokládalo se, že šlo pouze o pokus, jak snížit plýtvání s kakaem.<sup>182</sup>

Během 17. století se definují hlavní ekonomické struktury Nového Španělska, vzniká hacienda a postupně se konsoliduje jako základní jednotka zemědělské produkce. Pěstování kakaa upadalo a nebylo příliš stabilní vlivem konkurence ze Soconusca, Guayaquilu a Caracasu, protože tamní kakao bylo sladší a mělo lepší chuť, takže nepotřebovalo tolik cukru. Pokles atlantického a pacifického obchodu měl za následek, že Veracruz a Acapulco již neměly tolik obyvatel a jejich velikost se zmenšila. Na konci 17. století Acapulco a Veracruz v důsledku zmíněného hospodářského úpadku nedosahovaly významu z předchozího období.<sup>183</sup>

Jednou z velkých výhod pro pěstování kakaa v provincii Tabasco byla bezpochyby poloha a podnebí. Ve srovnání s jinými provinciemi, kde byl sníh, studené větry, mlhy a sucho, Tabasco mělo dostatek vody a zelenou trávu po celý rok. Pro obchodní styky trvalo nejlepší období mezi dubnem a zářím. Moře bylo klidné a obchod kvetl. Ovšem v období od října do března, kdy se vykytovaly větry dosahující rychlosti mezi 40 až 110 kilometrů v hodině, zvané *nortes*, obchod nejen s kakaem ustával. Lodě nevyplouvaly, jelikož moře bylo nevyzpytatelné a bylo zde velké riziko ztroskotání.<sup>184</sup>

Kakao z pohledu produkce z pacifické strany, v oblasti Soconusca, které nikdy úplně nevymizelo z obchodní scény, odolalo hurikánům, které postihly oblast v polovině 17. století, a téměř tak zničily jeho produkci. Jak již bylo uvedeno, kakao ze Soconusca patřilo k těm nejlepším a nejkvalitnějším, bohužel nemohlo konkurovat cenou jiným zónám. Centrum pěstování se přesunulo více na jih do regiónu Chiquimula de la Sierra a Zacapa. Produkci již nekontrolovali encomenderos, ale Španělé, mestici a malí indiánští producenti. Noví malí obchodníci prodávali *alcaldes mayores*, kteří soustřeďovali kakao, aby ho pak prodali obchodníkům z jiných míst. Mnoho těchto obchodních transakcí probíhalo ilegálně, s cílem snížit cenu o poplatky. Výskyt pirátů, nestabilita obchodu v Karibské oblasti a další překážky paradoxně pomohly Soconuscu udržet se na trhu s kakaem i přes velkou konkurenci levnějších pěstitelských oblastí Guayaquilu, Caracasu a Maracaiba. K těmto faktorům navíc přispěla blízkost

---

<sup>182</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 37-39.

<sup>183</sup>PÉREZ HERRERO, 1992, op. cit., s. 176.

<sup>184</sup>YUSTE, 1997, op. cit., 42.

novošpanělského trhu a upřednostňování kvalitnějšího středoamerického kaka a mezi vyšší evropskou vrstvou.<sup>185</sup>

Vzhledem k nařízením koruny ve prospěch ostatních center produkce se obchod s kakaem vypěstovaným v Novém Španělsku omezil z velké míry pouze na vnitřní trh, kterému ovšem nedostačoval. Jak jsem již naznačila výše, od konce 16. století se produkce kaka a v Novém Španělsku rapidně snížila a důležitou část tvořil import z Caracasu a později z Guayaquilu. Obchod s Evropou se zintenzivnil až během první poloviny 18. století, avšak to již získal dominantní pozici venezuelský trh s kakaem a Nové Španělsko vyváželo do Evropy kakao jen v omezené míře.

---

<sup>185</sup>PÉREZ HERRERO, 1992, op. cit., s. 177-179.

## 5 Bourbonské reformy a obchod s kakaem v pozdním koloniálním období

Když Karel II., poslední španělský král z habsburské dynastie, 1. listopadu 1700 zemřel, aniž zanechal potomky, byl se všemi důsledky nastolen problém nástupnictví na španělský trůn, který už několik let zaměstnával evropské velmoci. Vzhledem k tomu, že hlavními uchazeči o trůn byl arcivévoda Karel, pozdější císař Karel VI. a francouzský princ Filip Bourbonský, znamenalo kterékoliv z obou řešení významné posílení moci příslušné země, právě v době, kdy se námořní velmoci Anglie a Nizozemí, chystaly za každou cenu ustavit evropskou rovnováhu namířenou proti vůdčímu postavení Ludvíka XIV. na kontinentě. Kompromisní řešení spočívající v uznání nástupu na španělský trůn ve prospěch knížete Josefa Ferdinanda Bavorského znemožnila jeho smrt. Na konci života však stihl Karel II. sepsat závět ve prospěch Filipa z Anjou, jehož Španělsko v daném okamžiku přijalo. Příslušník bourbonské dynastie však znamenal podporu rozpínavosti versailleského dvora. Španělská nástupnická otázka však vyústila ve velký mezinárodní konflikt.<sup>186</sup>

Mír mezi Bourbony a spojenci byl obnoven prostřednictvím několika smluv podepsaných v Utrechtu a Rastattu v letech 1713-1714. V souladu s nimi byl Filip V. uznán jako král Španělska a zámořských držav, ale musel se vzdát svého práva na francouzský trůn. Dále pak musel přenechat Rakousku španělské državy v Itálii (s výjimkou Sicílie, která přešla v držení Savojska) a jižní Nizozemí a Velké Británii Gibraltar a Menorku. Největší zisky připadly Velké Británii na území kolonií: Francie jí postoupila ostrov sv. Kryštof a v Antilách a území v Hudsonově zálivu v Severní Americe. Španělsko, kromě Gibraltar a Menorky, přiznalo jí právo na výsady ve svých državách. Mezi nimi je třeba zmínit především právo na obchod s černými otroky, tzv. *asiento*, a právo vysílat do Jižní Ameriky každoročně jednu loď, která se stávala nevyčerpatelným zdrojem obchodních podvodů.<sup>187</sup> Ale poslední taková loď vyplula roku 1733 a *asiento* přestalo platit roku 1739, kdy vypukla válka mezi Španělskem a

---

<sup>186</sup>UBIETO ARTERA, 1995, op. cit., s. 322.

<sup>187</sup>Tamtéž, s. 326.

Velkou Británií. Britům se podařilo přerušit roku 1740 veškerou plavbu, ale nepodařilo se jim dobýt Cartagenu, Santiago de Cuba ani Havanu.<sup>188</sup>

Král Filip V. převzal po svém předchůdci těžkopádnou a neefektivní byrokracii. Většinu úřadů bylo možné zakoupit, a to nejen na úrovni soudců *audiencií* a *corregidorů*, ale také místokráľů. Korupce dosáhla vrcholu, všechno bylo na prodej. Jedním z prvních kroků bourbonských zásahů do vnitřní koloniální struktury bylo zrušení *encomiend*.<sup>189</sup>

Od roku 1713 patřilo skoro celé století Španělsko spolu se svými državami do rámce francouzského koaličního systému. Znamenalo to mimo jiné také to, že Velká Británie se stala hlavním španělským protivníkem. Bourbonskými reformami jsou souhrnně nazývány administrativní, vojenské a hospodářské změny spojené s vládou tří bourbonských panovníků: Filipa V. (vládl v letech 1700–1746), Ferdinanda VI. (1746–1759) a Karla III. (1759–1788). Během jejich vlády došlo k reorganizaci téměř všech složek španělské monarchie. Cílem bourbonských panovníků bylo dohnat Evropu, která začala Španělsku unikat. K tomu mělo pomoci prosperující zemědělství, industrializace a posílení střední třídy. Z jejího středu také vyvstali noví první ministři španělských kráľů, jako například markýz Villarías, hrabě Floridablanca nebo hrabě Aranda.<sup>190</sup>

Důraz kladený na modernizaci španělského hospodářství se projevil také snížením vlivu církve. Došlo k omezení moci inkvizičních soudů a vydání kráľovského výnosu z roku 1767, v němž byli příslušníci řádu Tovaryšstva Ježíšova vykázáni ze španělských držav, což vyvolalo v Novém světě rozčarování. Ve španělských koloniích nastaly také velké administrativní změny. V rámci reformy vznikla dvě nová místokráľovství: Nová Granada (definitivně vzniklo v roce 1739) a Río de la Plata (1776). Díky těmto událostem došlo k závažnému přesunu geopolitických sil na kontinentu. Lima přišla o dominantní postavení v rámci Jižní Ameriky a nově se musela smířit s ekonomickou konkurencí Caracasu, hlavního města místokráľovství Río de la Plata, Buenos Aires a dalších měst. Poslední změnou bylo zřízení *Comandancia y Capitanía General de las Provincias Internas*, jehož hlavním úkolem bylo dlouhodobě chránit severní hranici Nového Španělska před mocenskými zájmy ostatních evropských států, a také před útoky Apačů, Komančů a dalších indiánských kmenů amerického jihozápadu.

---

<sup>188</sup>POLIŠENSKÝ, 1979, op. cit., s. 228.

<sup>189</sup>ROEDL, 2007, op. cit., 101-105

<sup>190</sup>HAYNES, Keith - KEEN, Benjamin. *A History of Latin America*, Volume 1: Ancient America to 1910. Boston, 2009, s. 135-136.



Komandancie zahrnovala území Nueva Vizcaya, Santa Fe de Nuevo México, Nuevo León, Coahuila, Sonora a Sinaloa, Kalifornie a Texas. Správcem oblasti byl jmenován generální komandant, který měl rozšířené pravomoci a podléhal přímo ministrovi pro Indie.<sup>191</sup>

Z pohledu obchodu s kakaem byly během daného období nejdůležitější změny hospodářské. V první řadě byl eliminován obchodní monopol Cádizu a Sevilly. V roce 1765 se otevřela možnost obchodovat španělským přístavům Alicante, Cartagena, Málaga, Barcelona, Santander, La Coruña a Gijón s ostrovy Kuba, Santo Domingo, Portoriko, Trinidad a Margarita. Tento krok také souvisel s rozšířenou produkcí třtinového cukru na Kubě. Lodě přepravující zboží již nepotřebovaly licence. Postupně se tato výsada rozšiřovala na další regiony až do zavedení volného obchodu v roce 1778, kdy byl povolen obchod mezi všemi španělskými přístavy a americkými provinciemi s výjimkou Venezuely a Nového Španělska. Venezuele byl volný obchod povolen v roce 1788 a Novému Španělsku o rok později.<sup>192</sup>

S volným obchodem došlo k velkému nárůstu objemu obchodu Španělska s koloniemi. Mezi roky 1778–1788 se jednalo o 700 procentní nárůst. V reakci na to se také snížil podloudný obchod. Ekonomické reformy byly bohužel pro Španělsko úspěšné jen do určité míry. Bourbonským panovníkům se nepodařilo znovu získat koloniální trhy, protože španělská produkce byla příliš slabá. Navíc Španělsko nedokázalo zachovat lodní transatlantickou přepravu i během válečného konfliktu s Velkou Británií v letech 1796–1799 a 1805–1809, což otevřeně přiznalo a zrušilo zákaz obchodu neutrálních nešpanělských lodí s koloniálními přístavy. Španělskou neschopnost zásobovat kolonie potřebným zbožím plně využily Spojené státy americké, které během uvedeného období rozšířily svůj ekonomický vliv v karibské oblasti a v místokrálovství Río de la Plata.<sup>193</sup>

Je zřejmé, že Bourbonské reformy do velké míry ovlivnily obchod všech velkých pěstitelů kakaava v koloniální španělské Americe. Nové možnosti se v každé oblasti projevíly jinak.

---

<sup>191</sup>BETHELL, Leslie (ed.). *The Cambridge History of Latin America I*. Cambridge, 1984. s. 401-403.

<sup>192</sup>FISHER, John. Comercio libre entre Andalucía y América, 1778- 1796, *Andalucía y América en el Siglo XVIII*. IV Jornadas de Andalucía y América. Sevilla: Universidad de Santa María de la Rábida, 1985, s. 37.

<sup>193</sup>HAYNES - KEEN, 2009, op. cit., s. 144-145.

V roce 1774 bylo vydáno nařízení o uvolnění obchodního styku mezi Peru a Novým Španělskem. Obchod byl povolen v pacifickém oceánu mezi Peru, Novou Granadou a Novým Španělskem, za podmínky využití lodí vyrobených ve Španělsku nebo ve Španělské Americe, s posádkou pocházející z jedné nebo druhé z výše uvedených oblastí. Obchodní politika Španělska se kompletně obrátila, dříve použila všech prostředků k zamezení směny těchto místokrálovství, tentokrát upotřebila všechny možné prostředky k jeho podpoře. Z Peru, Tierry Firme a Santa Fe mohli do Nového Španělska vozit, zlato a stříbro, měď a jiné jakékoliv další kovy, zboží a plody z vlastní produkce, ovšem s výjimkou vína, kořalky, vinného octa, olivového oleje, oliv, rozinek a mandlí z Peru a Chile. Naopak z Nového Španělska se nemohlo vyvážet hedvábí z Číny ani zlaté a stříbrné výšivky, dále pak zboží z Kastilie a v případě stříbrných mincí, jen zbytek z koupě kakaa nebo jiných plodů.<sup>194</sup>

Význam produkce kakaa z Tabasca, Soconusca a Guatemaly získal nové a větší rozměry v druhé polovině 18. století. Arcila Farías uvádí pro porovnání statistiku produkce kakaa, které dorazilo mezi léty 1784-1821 do Veracruz. Guayaquil na prvním místě přivezl 344 552 *fanegas* kakaa, Maracaibo na druhém místě 250 278 *fanegas*, Tabasco na třetím 153 455 *fanegas* a Caracas na čtvrtém místě 80 012 *fanegas* kakaa. Význam pěstování kakaa v Tabascu pozorujeme ve velikosti počtu odeslaných *fanegas*. Toto počínání Tabasca v posledních 40 letech koloniálního období je způsobeno především ustanovením pravidel obchodu, které urychlilo lodní obchod, a dále pak rozšířením volného obchodu do Nového Španělska v roce 1789. Z tabulky je také zřejmé, že Caracas ztratil svou dominantní pozici hlavního exportéra kakaa do Nového Španělska<sup>195</sup>

---

<sup>194</sup>ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., 271.

<sup>195</sup>YUSTE, 1997, op. cit., s. 38.

**Kakao přivezené do Nového Španělska (Veracruz) 1784-1821.**

	<b>CARACAS</b>	<b>MARACAIBO</b>	<b>TABASCO</b>	<b>GUAYAQUIL</b>
<b>1784</b>	-	3298	-	32296
<b>1785</b>	12663	5388	-	9406
<b>1786</b>	6469	6298	4758	-
<b>1787</b>	6482	10386	4354	752
<b>1788</b>	3952	4375	9129	2642
<b>1789</b>	-	8915	4658	14638
<b>1790</b>	1892	2835	3199	-
<b>1791</b>	3591	10980	4502	8888
<b>1792</b>	3356	8047	6681	5142
<b>1793</b>	1087	6330	4861	11100
<b>1794</b>	1090	14198	9056	12900
<b>1795</b>	513	4780	3304	11200
<b>1796</b>	5445	11916	7445	-
<b>1797</b>	1636	1689	5566	26320
<b>1798</b>	3513	7687	7651	-
<b>1799</b>	907	5688	5861	-
<b>1800</b>	-	4192	4329	-
<b>1801</b>	-	2521	724	42469
<b>1802</b>	1984	18709	6952	-
<b>1803</b>	-	7965	12551	-
<b>1804</b>	68	8141	13432	-
<b>1805</b>	2010	5364	554	38110
<b>1806</b>	1185	6888	3534	32470
<b>1807</b>	4256	6600	2145	30294
<b>1808</b>	7103	16511	1849	56603
<b>1809</b>	2324	13699	4596	-
<b>1810</b>	3682	14628	11250	-
<b>1811</b>	270	1438	347	-
<b>1812</b>	3424	4352	3731	7881
<b>1816</b>		3562	3950	-
<b>1817</b>	1110	-	-	1202
<b>1818</b>	-	19488	1031	239
<b>1819</b>	-	3410	1455	-
<b>Celkem fanegas</b>	<b>80012</b>	<b>250278</b>	<b>153455</b>	<b>344552</b>

Tabulka 3 Zdroj: ARCILA FARÍAS, 1950, op. cit., s. 310-311. Objem uváděn ve fanegas.

Jinak význam Nového Španělska v pozdním koloniálním období nebyl z hlediska obchodu s kakaem výrazný. Přetrvávala důležitá pozice přístavů Veracruz a Acapulco, avšak z hlediska transatlantického obchodu hrál po většinu 18. století nejdůležitější roli Caracas. Zde působila přes vzrůstající protesty obyvatelstva baskická královská společnost Guipúzcoana, jež se postupem času zaměřila kromě kaka a také na obchod s tabákem, kávou, vlnou a produkty určenými pro caracaský trh. S ohledem na rebelii Juana Francisca Leóna musela být společnost částečně reorganizována a caracaským obchodníkům a pěstitelům bylo nabídnuto nakupovat cenné papíry společnosti. Baskové dále nerozšiřovali v Caracasu svůj vliv. V roce 1751 bylo sídlo společnosti přesunuto do Madridu a Guipúzcoana živě obchodovala nejen v Latinské Americe, ale také v Evropě. Caracaská elita se smířila s nastoleným trendem, v němž byly ceny kaka a stanoveny *cabildem* a Guipúzcoanou. Královská autorita byla po určité období přijímána bez větších výhrad.<sup>196</sup> Avšak již během 70. let 18. století mělo rozvrstvení obchodních aktivit Guipúzcoany za následek ekonomické ztráty, které spolu s opětovnými protesty obyvatel Caracasu proti společnosti vyvrcholily jejím zánikem v roce 1784. Již od 70. let 18. století narůstal guayaquilský obchod s kakaem, proti čemuž Caracas silně protestoval.

Nejvýrazněji zasáhly Bourbonské reformy oblast ekvádorského pobřeží. Guayaquil a pobřežní region zaznamenal během poslední čtvrtiny 18. století a 40 let století následujícího velký ekonomický růst. S nastolením volného obchodu ve španělských koloniích mohli pěstitelé na pobřeží prodávat své produkty přímo na koloniální a mezinárodní trh. V letech 1773 a 1775 tvořilo kakao 70 % z celkového exportu a i v pozdější době tvořilo jeho důležitou část. V letech 1784–1788 tvořilo polovinu celkového ročního exportu a v devadesátých letech, ve kterých byl znamenán menší pokles, bylo vyvezeno kakao v hodnotě 400 000 pesos. Na počátku 19. století se kakao opět dostalo na pomyslný vrchol exportovaných ekvádorských produktů. Jeho úroveň dosahovala 75 %. Za nejstabilnější období byla považována poslední čtvrtina 18. století, ve kterém export kaka a přivedl do země akcionáře, obchodníky a zejména zlato. Tyto faktory však neměly přílišný vliv na ostatní odvětví v Ekvádoru. Významná část zisku zůstávala v rukách obchodníků a velkých pěstitelů a přímo v Guayaquilu tak nedocházelo k větší kumulaci kapitálu. Další část pak absorbovaly výdaje určené na

---

<sup>196</sup>FERRY, Robert. *The Colonial Elite of Early Caracas: Formation and Crisis, 1567-1767*. London, 1989, s. 246-254.

dovážené spotřební zboží ze severního Peru, stejně tak jako luxusní artikly z Evropy. V mnoha případech dovoz překračoval vývoz, a proto se importní zboží stávalo terčem kritiky, zejména pak levné oblečení.<sup>197</sup>

#### Celkový export v letech 1780-1800

Rok	Nové Španělsko	Nová Granada	Peru	Španělsko	Río de la Plata
1780	33 %		67 %		
1784	26 %	0,4 %	73,6 %		
1788	18 %	3 %	79 %		
1792	40 %	2 %	54 %	4 %	
1796	31 %	0,4 %	38 %	30,6 %	
1800	17 %	39 %	35 %		9 %

Tabulka 4 Celkový guayaquilský export v letech 1780-1800. Procentuální zastoupení. Zdroj: ANDRIEN, Keneth. *The Kingdom of Quito, 1690-1830: The State and Regional Development*. Cambridge, 1995, s. 146.

Z uvedené tabulky je zřejmé, že po zavedení volného obchodu Peru postupně ztrácelo svou privilegovanou pozici hlavního střediska guayaquilského exportu. Před rokem 1778 královské nařízení usměrňovalo 90 procent exportu skrze Limu, přesněji řečeno přístav Callao. Pokles nastal již v 90. letech 18. století a v prvním desetiletí 19. století procentuální zastoupení guayaquilského exportu do Peru kleslo až na 2 procenta. Naopak export do dlouho zakázaného Nového Španělska stoupl a možnost exportu přímo do Evropy taktéž ovlivnila množství obchodníků. Úbytek, který Peru zaznamenalo, se samozřejmě z velké části týkal kakaa. Hlavním odbytištěm bylo dlouhodobě Nové Španělsko, a také export kakaa do Evropy v krátkém období mezi lety 1795 až 1800 dosáhl 50 až 60 procent. Navzdory prostoupení exportu guayaquilského kakaa do různých oblastí byl vlastní vývoz v pozdním koloniálním období ovládnán hrstkou obchodních domů se sídlem v Limě a Novém Španělsku. Pro představu, v roce 1804 vyvezlo 90 procent úrody kakaa deset obchodních domů. Ty

---

<sup>197</sup> CONTRERAS, Carlos. *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760 y 1820*. Quito, 1990. s. 82-84.

měly kontakty v Guayaquilu, v ostatních koloniích i v zahraničí a malí pěstitelé jim mohli jen stěží konkurovat.<sup>198</sup>

Do prosperujícího Guayaquilu a pěstitelských center na pobřeží se začalo stahovat obyvatelstvo z okolí. Pobřežní populace tak vzrostla z 20 000 obyvatel v roce 1736 na 72 500 o 89 let později. Docházelo tak k tříprocentnímu ročnímu nárůstu obyvatelstva. Největší migrace pak byla zaznamenána v letech 1793 až 1805. Novousedlíci obydlovali zejména město Guayaquil, jehož přístav, centrum obchodu, se během let 1738–1804 rozrostl dvojnásobně, a zmíněné pěstitelské zóny ve vnitrozemí kolem Baba–Samborondón, Babahoyo, Palenque, Balzar, Naranjal, Daule, Machala a dalších.<sup>199</sup>

Z těchto oblastí byla v letech 1729–1774 zaznamenána největší produkce kakaa v Baba–Samborondón. Například v roce 1765 se jednalo o 20 000 z 34 500 *cargas* a v letech 1729–1735 dokonce o 32 000 z celkových 35 500 *cargas* kakaa. Následovalo Palenque, Balzar a Machala, jejichž produkce byla podstatně nižší. Ačkoliv Baba–Samborondón byla pro svou dominanci považována za hnací motor a nejbohatší oblast zemědělského Ekvádoru, zajímavý nárůst produkce bylo možné sledovat i v posledně zmiňované oblasti Machala. Ta v roce 1754 vyprodukovala pouhých 1500 *cargas*, ovšem v roce 1774 to bylo již 12 000 *cargas* kakaa. Půda v oblasti byla úrodnější, a navíc měla díky menší výsadbě dostatek humusu. Machalské kakao proto Ekvádorci považovali za kvalitnější. Vyšší jakost však neměla díky malým nákladům na dopravu vliv na jeho cenu, tudíž ačkoliv se jednalo o nejlepší kakao v oblasti, jeho cena byla paradoxně jedna z nejnižších. Po ukončení obchodních omezení v roce 1778 byla také zaznamenána velká výsadba nových kakaovníků. V letech 1780–1787 bylo v oblastech Baba–Samborondón, Babahoyo, Palenque, Yaguachi a Machala vysázeno více než 660 000 nových stromů. O tuto výsadbu se zasloužilo 97 pěstitelů, jejichž zásluhy však nelze srovnávat. Od Javiera Moreiry, z jehož podnětu vysázeli v Yaguachi 350 nových stromů, až po dona Silvestre Gorostiza Villamar, jenž nechal ve svých haciendách v oblasti Machala vysázet 92 310 kakaovníků. Z tohoto pohledu je zřejmé, že zde, podobně jako ve Venezuele, převládali velcí producenti. V uvedeném období vlastnilo 63 procent nově vysazených kakaovníků 15 procent pěstitelů a pět z nich

---

<sup>198</sup>ANDRIEN, Keneth. *The Kingdom of Quito, 1690-1830: The State and Regional Development*. Cambridge, 1995. s. 146-148.

<sup>199</sup>Tamtéž, s. 51.

disponovalo kakaovníkovými háji o velikosti více než 40 000 stromů. Nejvíce pak vlastnil již zmiňovaný Sivestre Gorostiza.<sup>200</sup>

Na přelomu 18. a 19. století byla dominance Guayaquilu na americkém trhu s kakaem nezpochybnitelná. Navíc válka mezi Španělskem a Anglií daleko více postihla karibské pobřeží, a tím Caracas, než pobřeží Pacifiku. Guayaquil pokračoval v obchodu s Acapulkem bez větších problémů. Na rozdíl od nich byly kontakty mezi karibským pobřežím a Španělskem po bitvě u Trafalgaru v roce 1805 téměř paralyzované. Guayaquil exportoval kakao do Španělska, Chile, Peru, Panamy, Střední Ameriky, Acapulka a San Blas. Produkce dosáhla až 150 000 *cargas*, z nichž plynulo 100 000 *cargas* pro Callao a Španělsko. Vzhledem ke ztrátě caracaského konkurenta, který již započal boje za nezávislost, tvořilo ekvádorské kakao polovinu kakaa importovaného do Evropy.<sup>201</sup>

---

<sup>200</sup>LAVIANA CUETOS, 1987, op. cit., s. 175-179.

<sup>201</sup>SZASZDI - LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 41-43.

## 6 Závěr

Již v předkolumbovském období se stalo pěstování kakaa důležitou součástí směnného hospodářství. Pokud pomineme oblast jižní Ameriky, původní zóny rozšířeného pěstování nacházející se v údolí Ulua v dnešním Hondurasu, v mexických regionech Tabasco a Soconusco, na pacifickém pobřeží Guatemaly a v regionu Izalco v San Salvadoru měly pro původní obyvatelstvo velkou hodnotu a často se o daná území krvavě bojovalo. Význam kakaa netkvěl jen v jeho konzumaci, zastával také totiž funkci platidla a nesmíme opomenout ani jeho rituální význam. Již jeho první konzumenti, Olmékové, jej využívali během pohřebních a obětních rituálů. Také ostatní rozvinuté předkolumbovské kultury vnímaly kakao jako výjimečnou surovinu, z níž se vyráběl „nápoj Bohů“.

První obchodníci s kakaem, aztéctí *pochteca*, jej transportovali z oblastí pěstování do zbytku říše a zastávali tak důležitou funkci redistributorů. Aztécký panovník získával kakao buď prostřednictvím *pochteca*, nebo tributů, které odváděla dobytá území. Na systém obchodu s kakaem v předkolumbovské době pak zčásti navázali také španělští dobyvatelé. Zmiňované oblasti pěstování pokračovaly ve své produkci, tentokrát však pro Španěly. Svého vrcholu dosáhla na konci 16. století, kdy odhadovaná roční produkce generálního kapitanátu Guatemala dosahovala 100 000 *cargas* kakaa.<sup>202</sup>

Během tří staletí španělské nadvlády nad americkými koloniemi byl obchod jedním z hybných faktorů evropské, interamerické, a později světové ekonomiky. Množství produktů, které přijímaly od 16. století španělské přístavy, mělo své logické pořadí. Poptávka po drahých kovech tvořících velkou část španělských nákladů se postupně přenesla na produkty, které tento kontinent nabízel a jež nebyly v Evropě dostupné. Vzhledem k rozdílnému podnebí jednotlivých kolonií existovala rozdílná také odlišná pěstitelská produkce konkrétních oblastí. Zatímco Nové Španělsko bylo na poli zemědělství známé spíše produkcí kukuřice, přírodních barviv a agáve, karibská oblast byla důležitá pěstováním třtinového cukru, a v pozdním koloniálním období se zde významně rozšířila také produkce tabáku nebo bavlny. Río de la Plata se stalo producentem masa a kůží a v oblastech venezuelského a ekvádorského pobřeží bylo

---

<sup>202</sup>BERGMANN, 1959, op. cit., s. 93-94.



jedním ze základních exportních artiklů kakao. Kakao se samozřejmě nacházelo také v jižní části Nového Španělska. Evropa přijala za své rovněž další americké plodiny, jako například brambory, které se začaly pěstovat nejdříve v Anglii a v Irsku, fazole, již zmiňovanou kukuřici, rajčata, papriky a mnohé další. Amerika se naopak stala příjemcem evropského zboží a stále většího množství afrických otroků.

Zájem evropského trhu o kakao se výrazně projevil v 18. století. Export ze španělských kolonií však nelze považovat za jeho jediný zdroj. Významná část „evropského“ kakaa také totiž pocházela také z podloudného obchodu a z dalších pěstitelských oblastí mimo španělský vliv. Za největší se dala považovat Brazílie, přesněji řečeno amazonská oblast dnešního státu Bahia. K jeho systematické kultivaci zde docházelo od 60. let 17. století pod dohledem jezuitů. Přes slušnou produkci jezuitských misíí bylo jen otázkou času, kdy do produkce kakaa vstoupí stát. Během vlády José I. (1750–1777) vzrostla i díky snahám prvního ministra markýze de Pombal. Založením společnosti *Companhia Geral do Comercio do Grão-Pará e Maranhão* v roce 1755 byl zajištěn silný prvek, zajišťující obchod brazilského kakaa s Lisabonem. Více než polovina nákladu byla dále reexportována do Itálie. V následujících třiceti letech tvořilo brazilské kakao odrůdy *forastero* 10 procent světové produkce. Tento vývoj však šel naneštěstí ruku v ruce s nárůstem obchodu otroků. Například v oblasti Ilhéus, která byla do 70. let 18. století největším pěstitelským centrem, zotročení Afričané a indiáni prováděli téměř všechny práce související s pěstováním, zpracováním, balením a expedicí kakaa. Je zajímavé, že export kakaa z Brazílie fungoval daleko efektivněji než ve španělských koloniích. Ilhéus, který se stal centrem produkce, převážel kakao do 160 kilometrů vzdáleného Salvadoru da Bahia, odkud bylo kakao odváženo do Evropy a do Severní Ameriky. Z výnosného obchodu s kakaem tak bylo úplně vyřazeno Rio de Janeiro.<sup>203</sup>

Kakao se také pěstovalo v karibské oblasti. Díky územním ziskům se mohli samozásobit Francouzi, kteří jej pěstovali na ostrově Martinik od druhé poloviny 17. století, a Angličané, kteří získávali kakao na Jamajce.<sup>204</sup>

Produkce kakaa se ukázala být pro zmíněné oblasti velice důležitá. Ačkoliv každé z vyjmenovaných pěstitelských center prošlo rozdílným vývojem, můžeme shodně

---

<sup>203</sup> WALKER, Timothy. Slave Labor and Chocolate in Brazil: The Culture of Cacao Plantations in Amazonia and Bahia (17th – 19th Centuries). In: *Food & Foodways*, 15. 2007, s. 84-91.

<sup>204</sup> ARCIMOVIČOVÁ - VALÍČEK, 1999, op. cit., s. 73-76.

tvrdit, že obchod s kakaem pro ně byl z ekonomického hlediska nepostradatelný. Na americkém kontinentu se pěstovaly tři druhy kakaovníku, z nichž dva – Criollo a Forastero - tvořily hlavní část produkce. Zatímco oblast Střední Ameriky a caracaského pobřeží byla známá pěstováním odrůdy Criollo, jež je náchylná k vlivům vnějšího prostředí, avšak boby dosahují vysoké kvality, Guayaquil a oblast pacifického pobřeží historicky pěstovaly odrůdu Forastero, odolnější, na úrodu bohatší, ale kvalitou horší druh kakaovníku.<sup>205</sup>

Nálepku kvalitativně horšího kakaa získal Guayaquil historicky, avšak některé prameny z konce 17. a z počátku 19. století tvrdily opak. Dle jejich mylných závěrů mělo guayaquilské kakao obsahovat látky, které jej udržují čerstvé po delší dobu. Tento úsudek však pramenil spíše z neznalostí podmínek sušení caracaského kakaa. Kvůli nedostatečným opatřením bývalo caracaské kakao plné zeminy, a navíc před exportem z caracaského přístavu nebývala dodržována základní pravidla uskladnění, tudíž část kakaa hnila a jiná byla uložena v blátě nebo ve vlhku, čímž kakao nasálo vodu, stalo se těžším a utrpěla tím jeho kvalita. S ohledem na chuť bylo caracaské kakao bezesporu sladší, zatímco guayaquilská odrůda Forastero byla hořké, a vyžadovala tudíž větší množství sladidla, tedy cukru. Přitom právě výrazná chuť z něj činila levnější produkt. Kombinace malého množství kakaa a většího množství cukru, jehož cena byla daleko nižší, snížila cenu připravované čokolády na polovinu. Díky tomu se také kakao rozšířilo mezi širší vrstvy a caracaské kakao se stalo oblíbené spíše mezi konzumenty, kteří jej požívali v čisté, co nejméně koncentrované formě. Stoupenců caracaského kakaa však byla menšina. V jeho případě musím zmínit ještě jeden zajímavý fakt: Caracaské kakao, jehož cena byla v oblasti venezuelského pobřeží nejvyšší, prý nedosahovalo, co do reputace, kvalitnějšího kakaa z Magdaleny. Na tomto příkladu můžeme vidět, že cena kakaa byla ovlivněna také velikostí trhu.<sup>206</sup>

Hlavním úkolem diplomové práce bylo sledování proměn obchodu s kakaem v oblastech španělské administrativy v koloniálním období s ohledem na obchod směřující do Evropy a interamerický obchod. V tomto směru můžeme sledovat tři základní změny, které souvisí se španělskou hospodářskou politikou, totiž změny ve

---

<sup>205</sup>Departamento de Estudios Económicos. *El cacao: producción, industrialización y comercio*. México: Talleres Gráficos de la Nación, 1934, s. 7.

<sup>206</sup>SZASZDI - LEÓN BORJA, 1964, op. cit., s. 43-44.

významu hlavních pěstitelských center. Musím zmínit zejména rozdílný význam dnešního Mexika, Venezuely a Ekvádoru v oblasti obchodu s kakaem během koloniální nadvlády.

Význam kaka, jakkoliv známý Španělům již od 16. století, nebyl v počátcích docenován. Produkce se soustřeďovala na několikrát zmiňovanou oblast dnešního jižního Mexika, kde sklizeň nasýtila středoamerický trh. S rostoucím zájmem o kakao se jeho produkce přesunula na venezuelské pobřeží. Pěstování této plodiny v Novém Španělsku nebylo zakázáno, ale omezeno vzhledem k jasnému cíli španělské administrativy využívat tuto oblast primárně k exportu drahých kovů. Venezuelské pobřeží bylo vybráno také z toho důvodu, že zde neexistovala další výnosná exportní komodita. Caracas se stal během 17. století hlavním zásobitelem Nového Španělska, a po roce 1660 se zvýšil také export do Španělska. Mezi léty 1660 a 1679 se jednalo o 3653 tun kaka, což představovalo 55 procent z celkového importu během 17. století. Přesto byl dosud transatlantický obchod nepravidelný.

Na jeho pravidelnost měla vliv opět španělská koruna, když stála na konci 20. let 18. století u založení *Real Compañía Guipúzcoana de Caracas*, a tak i u pravidelného transatlantického obchodu s kakaem. V tento okamžik se již Evropa stala jeho významným odběratelem a Guipúzcoana hlavním španělským dovozcem. Dominance Caracasu nebyla dána pouze kvalitou produkce a postavením na trhu. Obchod v jeho prospěch významně ovlivňovala také španělská koruna, která uměle odstranila konkurenci v podobě ekvádorského Guayaquilu, jehož obchod s kakaem byl značně znevýhodněn. Caracas si udržel své výsadní postavení ještě několik let po zavedení volného obchodu v roce 1778, avšak na přelomu 18. a 19. století již jeho místo zaujal Ekvádor. Jeho produkce kaka již nepodléhala španělským restrikcím a příhodné podmínky spolu s nižší cenou znamenaly pro obchodníky jasnou volbu. Guayaquil si své dominantní postavení na trhu s kakaem v rámci španělských kolonií udržel až do válek za nezávislost.

Problematika obchodu s kakaem v koloniálním období je komplexním tématem, které je velice těžké shrnout v diplomové práci. Z tohoto důvodu jsem musela vypustit například produkci kaka v karibských oblastech nebo v Brazílii. V každém případě se jednalo o velmi zajímavé téma, jehož řešení si vyžádalo velké množství času, jak z pohledu dohledávání a studia vhodné literatury, tak pokud jde o překlady a orientaci v dobových

i současných textech. Předložená práce v rámci možností nastiňuje hlavní souvislosti obchodu s kakaem.

## 7 Bibliografie

### **Prameny:**

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. Tomo I., Madrid, 1894.

COLMENERO DE LEDESMA, Antonio. *Chocolate: or, An Indian Drinke By the wise and Moderate use where of, Health is preserved, Sicknesse Diverted, and Cured, especially the Plague of the Guts; vulgarly called The New Disease; Fluxes, Consumptions, & Coughs of the Lungs, with sundry o ther desperate Diseases. By it also, Conception is Caused, the Birth Hastened and facilitated, Beauty Gain'd and continued*. London, 1644.

CORTÉS, Hernán. *Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu*. Přeložili Eva Mánková a Oldřich Kašpar. Praha: Argo, 2000.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Pravdivá historie dobývání Mexika*. Přeložil Luděk Kult. Praha: Odeon, 1980, 1 sv.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Pravdivá historie dobývání Mexika*. Přeložil Luděk Kult. Praha: Odeon, 1980, 2 sv.

GAGE, Thomas. *A New Survey of the West Indies*. London, 1699.

### **Odborná literatura:**

AGUIRRE, Rosas Mario, *Gonzalo de Guerrero, padre del mestizaje iberomexicano*. ED Jus, 1975.

ANDERSON, Arthur - BERDAN, Frances - LOCKHART, James. *Beyond the Codices: The Nahua View of Colonial Mexico*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 1976.

ANDRIEN, Keneth. *The Kingdom of Quito, 1690-1830: The State and Regional Development*. Cambridge, 1995.

ARCILA FARÍAS, Eduardo. *Economía colonial de Venezuela*. México: Fondo de Cultura Económica, 1946.

- ARCILA FARÍAS, Eduardo. *Comercio entre Venezuela y Mexico en los Siglos XVII y XVIII*. El colegio de Mexico, 1950.
- ARCIMOVIČOVÁ, Jana - VALÍČEK, Pavel. *Čokoláda pokrm bohů*. Benešov: Start, 1999.
- AROSEMENA AROSEMENA, Guillermo. *El fruto de los Dioses*. vol. 1., Editorial Graba de Guayaquil, 1991.
- BERGMANN, John. The Distribution of Cacao Cultivation in Pre-Columbian America. In: *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 59, 1, New York, 1959, s. 85-96.
- BETHELL, Leslie (ed.). *The Cambridge History of Latin America I*. Cambridge, 1984.
- COE, Sophie D. - COE, Michael D., *Čokoláda: Historie sladkého tajemství*. Přeložila. Hana Nováková. Praha: Pragma, 2000.
- COE, Sophie D. - COE, Michael D., *The True History of Chocolate*. 3. ed. London, Thomas & Hudson, 2013.
- CONTRERAS, Carlos. *El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760 y 1820*. Quito, 1990.
- DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ECONOMICOS, El cacao: producción, industrialización y comercio, México: Talleres Gráficos de la Nación, 1934.
- DOUGLASS, William - BILBAO, Jon. *Amerikanuak. Baques in the New World*. Reno, 2005.
- ESTRADA MONROY, Agustín. *El mundo de k'ekchi' de le Vela-Paz*. Guatemala City, Editorial de Ejercito, 1979.
- FERNANDÉZ DE NAVARRETE, Martín. *Viajes de los Españoles por la Costa de Paria*. Madrid, 1923.
- FERRY, Robert. African Slavery, and Agriculture in Seventeenth Century Caracas. In: *The Hispanic Historical Review* 61, No. 4, 1981, s. 609-635.
- FERRY, Robert. *The Colonial Elite of Early Caracas: Formation and Crisis, 1567-1767*. London, 1989.

FISHER, John. Comercio Libre entre Andalucía y América, 1778-1796. In: *Andalucía y América en el Siglo XVIII*. IV Jornadas de Andalucía y América. Sevilla: Universidad de Santa María de la Rábida, 1985, s. 37-59

GONZÁLEZ SUÁREZ, Federico. *Historia General de la República del Ecuador, Tomo IV*. Quito, 1893.

HAYNES, Keith - KEEN, Benjamin. *A History of Latin America, Volume 1: Ancient America to 1910*. Boston, 2009.

HEMMING, John. *Dobytí říše Inků*. Překlad Josef Kandert, Praha: Odeon, 1977.

HERNÁNDEZ JAIMES, Jesús. El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII. In: *Estudios de Historia Novohispana*, N° 39, Julio-Diciembre, 2008, s. 43-89.

HUMBOLDT, Alejandro de. *Ensayo Político sobre El Reino de la Nueva España*. Estudio Preliminar, Revision del Texto, Cotejo, Notas y Anexos de Juan A.Ortega y Medina. Porrúa, México: Porrúa, 1978.

KAŠPAR, Oldřich - MÁNKOVÁ, Eva. *Dějiny Mexika*. Praha: Lidové noviny, 2000.

KLAPŠŤOVÁ, Kateřina - KRÁTKÝ, Čestmír J. *Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky: Mexiko a Střední Amerika*. Praha: Libri, 2001.

KRÁMSKÝ, Stanislav - FEITL, Josef. *Kniha o čokoládě; Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Praha, Milpo media s r.o., 2008.

KŘÍŽOVÁ, Markéta. *Aztékové. Půvab a krutost indiánské civilizace*. Praha: Aleš Skřivan ml., 2005.

KŘÍŽOVÁ, Markéta. *Inkové: Nejmocnější indiánský stát*. Praha: Aleš Skřivan ml., 2006.

LAVIANA CUETOS, Maria Luisa. *Guayaquil en el siglo XVIII. Recursos naturales y desarrollo económico*. Sevilla, 1987.

LEHARI, Gabriele - COLDITZ, Peter. *Exotické plody*. Praha: NS Svoboda, 2002.

LUCENA SALMORAL, Manuel. La flota de Indias. In: *Cuadernos Historia 16*, no. 214, Madrid, 1987, s. 5-31.

Mc NEIL, Cameron (ed.). *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*. Gainesville, University Press of Florida, 2006.

NORTON, Marcy. Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. In: *The American Historical Review*, Vol. 111, No. 3, 2006, s.660-691.

NOVÁK, Jan. *Plody našich i cizokrajných rostlin*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2005.

OPATRNÝ, Josef. *Amerika v proměnách staletí*. Praha: Libri, 1998.

OPATRNÝ, Josef. *Obyvatelé, dobyvatelé, osadníci: 500 let Ameriky*. Praha: ROAD, 1992.

PÉREZ HERRERO, Pedro. *Comercio y mercados en América Latina Colonial*. Madrid: MAPFRE, 1992.

PIÑERO, Eugenio. *The Town of San Felipe and Colonial Cacao Economies*. Philadelphia: American Philosophical Society, 1994.

POLIŠENSKÝ, Josef a kol. *Dějiny Latinské Ameriky*. Praha: Svoboda, 1979.

POWIS, Terry - CYPHERS, Ann - GAIKWAD, Nilesh; Grivetti, Louis, Cheong, Kong; Cacao use and the San Lorenzo Olmec. In: *PNAS*, vol. 108, no. 21, Washington, 2011, s. 8595-8600.

PRESCOTT, William Hickling. *Dějiny dobytí Mexika*. Přeložila Libuše Vokrová-Ambrosová, Praha, 2006.

ROEDL, Bohumír. *Dějiny Peru a Bolívie*. Praha: Lidové noviny, 2007.

SGRILLI, Gema. *Francesco Carletti, mercante e viaggiatore fiorentino 1573(?) - 1636*. Rocca, S. Casciano, L. Cappelli, 1905.

SILVA HERZOG, Jesús. El comercio de México durante la época colonial. In: *Memoria del Colegio Nacional*, México: El Colegio nacional, 1956, s. 43-73.

STARK, Barbara - ARNOLD, Philip (ed.). *Olmec to Aztec. Settlement Patterns in the Ancient Gulf Lowlands*. Tucson, University of Arizona Press, 1997.



STEVENSON, William B. *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America Vol. 2*. London: Hurst, Robinson and Co., 1825.

SZASZDI, Adám - LEÓN BORJA, Dora. El comercio del cacao de Guayaquil. In: *Revista de Historia de América*, núms. 57-58, México, 1964, s. 1-50.

SZASZDI, Adám - LEÓN BORJA, Dora. Los recursos y el desarrollo económico de Guayaquil, 1535-1605. In: *Revista de la Universidad Complutense*, vol. XXVIII. N° 117 Madrid, 1979, s. 201-217

SZOGYI, Alex. *Chocolate. Food of Gods*. Westport, Conn: Greenwood Press, London, 1997.

UBIETO ARTERA, Antonio - REGLÁ CAMPISTOL, Juan - JOVER ZAMORA, José María - SECO SERRANO, Carlos. *Dějiny Španělska*. Praha, Nakladatelství Lidové noviny, 1995.

VAILLANT, George Clapp. *Aztékové: původ, vzestup a pád národa Aztéků*. Přeložil Václav Šolc. Praha: Orbis, 1974.

WALKER, Timothy. Slave Labor and Chocolate in Brazil: The Culture of Cacao Plantations in Amazonia and Bahia (17th – 19th Centuries). In: *Food & Foodways*, Vol. 15. No. 1-2, 2007, s. 75-106.

WOLF, Eric. *Pueblos y culturas de Mesoamérica*. 7a. ed., México, ERA, 1982.

YUSTE, Carmen. *Comercio marítimo colonial. Nuevas interpretaciones y últimas fuentes*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1997,