es_Història de la xocolata a Rspanya

Autor:
Data de publicació: 28-09-2013

Dona (Aline Masson) prenent una tassa de xocolata, en un llenç de Ramon Madrazo.

Escena habitual al segle XVII de preparació de la xocolata (Xocolatada).

La història de la xocolata a Espanya és una part de la història culinària hispànica compresa des del segle XVI, quan els espanyols van conèixer el cacau (Theobroma cacau) mesoamericano en començar la colonització d'Amèrica,[1] fins ara. Després de la Conquesta de Mèxic, el cacau viatja com a mercaderia en vaixell des d'un port de Nova Espanya, rumb a les costes espanyoles. Aquest primer viatge a Europa passa per primera vegada en algun moment indeterminat de la dècada de 1520. No va ser fins al segle XVII quan surt regularment des del port de Veracruz, obrint una ruta comercial marítima que proveiria la nova demanda d'Espanya, i posteriorment de Europa.[2]

La introducció d'aquest ingredient a les costums culinàries espanyoles va ser certament immediat, comparat amb la d'altres ingredients portats d'Amèrica, i la seva popularitat i acceptació en tots els estaments de la societat espanyola va assolir nivells molt elevats ja a finals del segle XVI.[3] Des dels seus inicis, la xocolata va ser considerat pels espanyols com una beguda i va romandre en aquest concepte fins a principis del segle XX.

Des del primer moment es va endolcir amb sucre de canya, i van ser els espanyols els primers a difondre a Europa. A la Amèrica precolombina la xocolata es condimentava amb xilis i resultava una barreja amarga i picant el sabor no va agradar inicialment als conqueridors espanyols, que aviat es van veure motivats a endolcir amb sucre portat des de la Península Ibèrica, a més de preparar-calenta.[4]

Durant prop de cent anys, des de la seva aparició en els ports de Andalusia, la xocolata es va popularitzar com a beguda a Espanya. En aquest període el furor per la xocolata feia que fos servit en forma de beguda a la Tall, mentre que la fórmula era desconeguda a la resta del continent. Posteriorment, la xocolata es va difondre des d'Espanya a la resta d'Europa,[5] i els països que primer el van adoptar van ser Itàlia, i després França.

La gran popularitat de la beguda a la societat espanyola fins al segle XIX es pot veure reflectida en diverses anotacions de viatgers que van visitar la Península Ibèrica: es va arribar a dir que «la xocolata és per a l'espanyol el que és el te per l'anglès ».[6] D'aquesta manera, la xocolata va aconseguir convertir-se en un símbol nacional.[7] L'afició tan desmesurada per aquesta beguda va fer que el cafè s'incorporés tardanament als costums culinàries espanyoles, comparat amb la incorporació que va tenir en altres països europeus.[8] A Espanya la xocolata era considerat exclusivament com una beguda reconfortant i tot just era emprat en altres aspectes culinaris, existint rares excepcions de plats clàssics espanyols on el cacau entre com a ingredient. Després de la Guerra Civil Espanyola el costum va ser decaient a poc a poc a favor del consum de cafè.[9] En l'actualitat les empreses xocolateres, les xocolateries i els

museus van deixant rastres de la història d'aquesta beguda a Espanya.

Taula de continguts

1 Època precolombina

1.1 La beguda/aliment
1.2 La moneda

2 L'època del seu descobriment

2.1 La primera trobada amb Colom
2.2 La trobada a Nova Espanya
2.3 La denominació del nou aliment
2.4 Primers enviaments a Espanya

3 L'Edat d'Or de la xocolata

3.1 Acceptació en la Cort espanyola
3.2 Difusió des d'Espanya a la resta d'Europa
3.3 El segle XVIII: la industrialització de la xocolata

4 El segle XIX i el Romanticisme

4.1 Establiments especialitzats: les xocolateries
4.2 Els viatgers estrangers
4.3 Passió eclesiàstica per la xocolata

5 La modernitat

5.1 Començaments del segle XX
5.2 Període de postguerra i segle XXI

6 Museus de la xocolata
7 Vegeu també
8 Referències
9 Bibliografia
10 Enllaços externs

Època precolombina

Escriptura maia per denominar el cacau.

L'origen mesoamericano de l'arbre del cacau (a qui Linneo va donar, l'any 1753, el nom científic de Theobroma cacau) és disputat avui en dia per els historiadors botànics,[1] ja que hi ha diferents hipòtesis sobre la regió de la qual procedeix. Així, algunes teories apunten a la zona de Amazònia;[5] però, s'estima que la planta creixia igualment en estat salvatge en altres parts de Amèrica, que inclouen les planes del alt Orinoco . És molt probable que els olmecas coneguessin la planta del cacau, ja l'any 1000 aC i transmetessin el seu ús i cultiu als maies,[10] que van ser els primers a descriure el cacau en els seus jeroglífics (vegeu la imatge del marge esquerre). Hi ha algun vincle entre la sang dels sacrificis humans i la ingesta del cacau, i mostres trobades en tombes maies han pogut documentar que la beguda era habitual a les classes nobles. El paper que exercia en les cerimònies religioses i al explicava Diego de Landa, en la seva obra Relació de les coses de Yucatán .

La beguda/aliment

Gran part de les formes de consum es coneixen per excavacions arqueològiques i per descripcions textuals, com les existents en el còdex de Madrid (Còdex maies). Els cronistes espanyols descriuen les diverses formes en què els asteques precolombins solien preparar el cocolatl : el pare José d'Acosta esmenta com ho elaboraven a Nova Espanya, i Gonzalo Fernández d'Oviedo es refereix a les tècniques aplicades en el golf de Nicoya, així com a la illa de Chira (ambdós a Costa Rica). En elles, la «ametlla torrada» es molia i es deixava coure en aigua fins que sobrenadaba una capa de «oli» (la mantega de cacau), que es distribuïa entre els comensals. Aquest «oli» de color groc daurat, es tenyia durant la mòlta, afegint com colorant alimentari una planta anomenada bija o achiote (Bixa orellana) per proporcionar un color vermellós a la beguda final. L'aspecte greixós, fosc i amarg de la beguda era un gust adquirit en les societats precolombines.

Una altra manera com el cacau era preparat pels asteques com beguda ha arribat a l'actualitat a través d'uns manuscrits anònims en què es realitza la descripció de Tenochtitlan. Aquests manuscrits, signats per un conqueridor que adopta el nom de «cavaller de Hernán Cortés», van ser publicats a Venècia l'any 1556. En la descripció que es fa de la preparació de la beguda del cacau es narra que, inicialment, les granes del cacau eren mòltes fins a ser reduïdes a pols, durant la mòlta s'afegien altres ingredients (que podien ser llavors, blat de moro, etc.) de manera que la pols resultant es barrejava amb aigua freda i es removia amb una cullera fins que pujava l'escuma per la ventilació de la barreja. En algunes ocasions el cacau era preparat no com a beguda, sinó com farinetes, a les que se li afegien cereals com el blat de moro nixtamalizado, o barrejat amb altres ingredients com el Xile.[10]

Aquest coneixement sobre l'ús del cacau va passar dels maies als asteca s, de manera que quan els colonitzadors espanyols entren en contacte amb el producte, tant asteques com maies utilitzaven com begudes populars el octli (una beguda fermentada) i la xocolata. La denominació de la beguda asteca era un acrònim: cacahoaquahuitl ('arbre del cacau'),[11] mecacaohatl , tlalcacaoahoatl , etc. Gran part d'aquestes denominacions es recullen en les descripcions que se'n fan en els escrits dels espanyols, com per exemple en l'obra Magnum opus de Francisco Hernández de Toledo.

La moneda

De tota manera, les cròniques dels conqueridors espanyols van donant indicacions de la seva utilització per part dels asteques com moneda de canvi, que empra el sistema vigesimal asteca i d'ús molt generalitzat. Existien denominacions específiques, com ara el countle , que consistia en quatre ametlles de cacau , el xiquipil format per una vintena de countles i la «càrrega», que incloïa tres xiquipiles . Gonzalo Fernández d'Oviedo exposa:

«
De manera que en aquella província de Nicaragua, un conill valia deu ametlles d'aquestes i per quatre ametlles donen vuit pomas o nespres d'aquella excel·lent fruita que ells diuen munonzapot , i un esclau val cent, més o menys, ametlles d'aquestes, segons és la peça o la voluntat dels contraents es concerten.
»

El cacau era valuós per ser emprat en rituals religiosos, a rituals maritals, com medicina (sol o barrejat amb altres plantes), així com aliment nutritiu. La creença generalitzada de ser «un regal dels déus» li conferia cert atractiu a les societats precolombines com a símbol d'un bé preciós. El seu ús com a moneda consistia fonamentalment en el pagament d'impostos als poderosos.

L'època del seu descobriment

Grans de cacau, la seva similitud amb les «ametlles» va fer que els espanyols ho denominessin així en els seus començaments.[12]

El descobriment de nous aliments, o preparacions culinàries, passa per diverses fases de comprensió.[13] En primer lloc, el cacau havia de ser comprès com un aliment, i posteriorment com un sabor agradable. Això últim només és possible si s'adapta l'aliment als sabors que ja prèviament es coneixien. És en aquestes primeres trobades dels conqueridors espanyols amb el cacau on es pot veure que la preparació d'aquest va patir una adaptació: es va endolcir, es aromatizó amb altres espècies (canyella) i es va servir calent. Després es va comprendre millor el valor de la xocolata.[14] Aquestes tres simples transformacions van distingir, durant els primers segles, la xocolata dels autòctons del qual se servien els colonitzadors espanyols.

Aquest mateix patró l'han patit altres aliments que han viatjat en els dos sentits (anada i tornada), a través dels dos mons,[15] encara que cap va tenir una acceptació i una demanda mundial semblant en proporcions a la de la xocolata.

La primera trobada amb Colom
Vegeu també: Descobriment d'Amèrica
El navegant Cristòfor Colom, mitjançant la inversió econòmica dels Reis Catòlics, arriba per primera vegada les costes del Nou Món el 12 d'octubre de l'any 1492 i creu inicialment haver assolit les Índia s. Aquest afany viatger es realitzava per tal de poder ampliar mercats mitjançant l'establiment de noves rutes comercials i poder així rivalitzar amb el Imperi portuguès, ja molt implantat en Àsia. Després de l'èxit d'aquest primer viatge al Nou Món, es van organitzar altres amb la intenció d'explorar i crear noves rutes comercials.[4] És en el quart viatge de Colom, realitzat l'any 1502 amb quatre caravels , quan a causa d'una tempesta inesperada desembarca provisionalment el 15 d'agost a les illes de la Badia. En les seves primeres indagacions per la zona Colom intercepta una embarcació de transport d'origen maia que procedia de la península de Yucatán i que sorprèn als espanyols per la seva gran mida. La ubicació d'aquest carregament és a Guanaja. Colom fa aturar l'embarcació, i malgrat capturar els fruits del cacau (que va donar en el seu diari el nom de «ametlles»), no els va arribar a donar importància, de manera que després de la inspecció va deixar l'embarcació seguir el seu transcurs. Tot i que ell sabia que aquestes «ametlles» eren emprades com barata, es té constància que Colom no va provar mai el cacau.[16]

En el període posterior, que s'estén des 1517 fins 1519, els conqueridors espanyols Bernal Díaz del Castell (qui fa esment de l'ús del cacau pels asteques en la seva obra Història veritable de la conquesta de la Nova Espanya) i Hernán Cortés, van provar la beguda i la van trobar molt amarga i picant (a causa del ús de achiote). De vegades s'afegia farina de blat de moro i de vegades bolets al·lucinògens.[17] Ja en aquells dies els espanyols sabien que els fruits del cacau eren considerats com moneda de canvi pels vilatans. Fra Toribio de Benavente (anomenat Motolinía) ja al·ludeix a l'existència del cacau en la seva obra Memòries o Llibre de Coses de la Nova Espanya o dels naturals d'ella .

La trobada a Nova Espanya
Després de la conquesta de Mèxic, l'emperador dels asteques, Moctezuma, ofereix a Hernán Cortés i els seus cinquantena de gerres plenes de escumejant xocolata. Segons la narració del toledà Francisco Cervantes de Salazar, el gran emperador posseïa unes reserves de diversos milers de «càrregues» (diverses desenes de milers de «ametlles» de cacau).[18]

L'italià Girolamo Benzoni descriu en el seu llibre La Història del Mondo Nuovo (1565) que «la xocolata semblava més una beguda per a porcs, que per ser consumit per la humanitat», esmentant que mai ho havia provat tot i haver residit en aquestes terres per més d'un any.[19] Tot d'aquests inconvenients, Gonzalo Fernández d'Oviedo el caracteritza com un ingredient interessant, encara que mostra algunes reticències en descriure com alguns indis, després beure, tenien els llavis tacats com si haguessin ingerit sang humana. Aquesta percepció va anar canviant a causa, en part, a l'esgotament de les subsistències. Les truitas elaborades amb farina de blat de moro (tamales), escalfades sense l'ús de greixos, no van semblar satisfer els gustos dels conqueridors acostumats a la carn de porc ja les tècniques culinàries fonamentades en la fregit o ofegat amb greixos, bé fossin el oli d'oliva o el cansalada de porc.[4] Els aliments grassos, com el formatge, no eren coneguts pels habitants del Nou Món.

A mesura que s'acabaven les existències portades en els vaixells dels colons espanyols, l'afany de trobar un succedani o reproduir aliments als que estiguessin acostumats era una necessitat logística. Per això, es van plantar al Nou Món llegums, com els cigrons; cereal s, com el blat; fruita s, com taronges i pera s, i es va iniciar el cultiu de la oliva i la vinya. Aviat s'implantaria també el cultiu de la canya de sucre en els estats del Marquès de la Vall. A la fi del segle XVI

es van aclimatar els cultius en les plantacions de Mèxic. És per aquesta època quan es va afegir sucre a la pasta de cacau per primera vegada, el que va fer possible que l'acceptació fos major.

Durant aquest període anterior a l'aclimatació dels nous cultius, que s'inicia en els dècada del 1520, els espanyols van haver de acostumar als nous sabors mentre es desenvolupaven els cultius d'aliments del «vell món» en els desconeguts climes d'Amèrica. Els nous ingredients portats pels espanyols (blat i cigrons) [20] eren rebutjats igualment per la població autòctona: els sabors eren estranys per a ells.

Els espanyols d'humil condició econòmica es casaven amb dones asteques i els rics les prenien com concubines, de manera que les cuines colonials tenien en la majoria dels casos diverses influències de la gastronomia asteca.[4] En aquest context es va propagar el cacau entre les dues cultures. Bernal Díaz del Castell esmenta que, en un banquet celebrat a la Plaça Gran de Mèxic (construïda sobre les ruïnes de la capital asteca) a fi de celebrar la pau entre Carlos I d'Espanya i Francesc I de França, es va servir xocolata en pastilles daurades. La gran acceptació del cacau pels conqueridors espanyols ja la descriu el jesuïta José d'Acosta en la seva obra Història natural i moral de les Índies (publicadel 1590) , sobretot entre les dones.[21]

Així, segons l'aversió inicial pel cacau es dissol entre els conqueridors, aquest s'envia a Espanya. La segona transformació que experimenta la xocolata en mans dels espanyols és la manera de ser servit: el cacau escalfa fins aconseguir que sigui fluid. En el seu lloc, els autòctons ho prenien a temperatura ambient o fred.[22] El tercer canvi és l'intent de barrejar amb espècies portades del vell món, com són la canyella, les llavors de anís i la pebre negre mòlta.

La denominació del nou aliment
Vegeu també: Xocolata #Etimologia

El metate, o pedra de moldre el cacau, molt usat a Espanya fins al segle XIX, en el que s'anomenaven «xocolates de braç »o« xocolata a la pedra ».

L'idioma dels asteques, el náhuatl, era difícil de pronunciar per les tropes espanyoles destacades a Mèxic i la terminació tan habitual en -tl sonava similar a -et . La dificultat d'Hernán Cortés per la subtilesa del náhuatl era evident en les cartes de relació enviades al emperador, quan escriu «Temistitan» en lloc de Tenochtitlan, i el déu tribal Huitzilopochtli com « Uichilobos ». La convivència entre asteques i espanyols va donar lloc a la incorporació de certs substantius d'origen precolombí al lèxic de la llengua espanyola, com coiot (coy?tl), blat de moro (elotl) o xicra (xicalli) . És clar que la denominació d'aquesta nova beguda va haver de patir una hibridació lingüística.

Molts dels diccionaris suggereixen que la paraula prové del terme náhuatl chocolatl , i sembla lògica l'evolució de -tl a -et , però, la història d'aquesta transformació és més complicada. La primera raó per rebutjar aquesta hipòtesi és el fet que la paraula chocolatl no aparegui en els registres actuals de la cultura asteca,[4] ni en l'obra de Alonso de Molina - lexicògraf de l'època, que el 1555 va publicar una gramàtica-, ni en l'enciclopèdia de Bernardino de Sahagún, ni al Huehuetlatolli ('Els dits dels antics ').[23][24] En totes aquestes obres apareix sempre la paraula cacahuatl ('aigua de cacau'), una denominació molt raonable per a una beguda elaborada amb aigua i cacau. En les seves periòdiques missives, Hernán Cortés fa referència al «cacau». La veritat és que en un instant indeterminat dins del segle XVI, els espanyols de la Nova Espanya comencen a fer servir la paraula chocolatl .

El físic de la Casa Reial Francisco Hernández de Còrdova i al nomena-se així en la dècada de 1570:[25] esmenta el chocolatl (grans de cacau) i el Pochotl (llavors de l'arbre céliba), ambdós fregats amb un «molinet». El terme ja ho empraven, així mateix, José d'Acosta i els seus contemporanis, el nom chocolatl es va divulgar possiblement al llarg de Nova Espanya i del Yucatán. Per tant, la paraula chocolatl és un neologisme. Altres escoles d'investigació suggereixen que chocolatl pot provenir de xocoatl , on Xoco és 'amarg' i atl és 'aigua';[24] aquesta derivació es comprèn malament des de la fonètica, quan s'ha de modificar el so d'una x per inserir una l . Una altra explicació prové del costum colonial de prendre el cacau calent,[12] és per aquesta raó per la qual en molts vocabularis maies es glossa «la beguda anomenada xocolata» com chacau haa (literalment significa ' aigua calenta ') que es col·loca molt proper des del punt de vista fonètic a chocolatl .[12][26]

El filòleg mexicà Ignasi Davila Gabirí va ser el primer a proposar que els espanyols van encunyar la nova paraula maia chocol i finalment van denominar al chocolatl com xocolata.

Primers enviaments a Espanya
el 1520 les caravels espanyoles comencen a enviar cacau a Espanya i els pirates amb patent de cors de Anglaterra, potser per desconeixement del nou ingredient , cremaven i rebutjaven el contingut de les naus espanyoles en ser capturades.[1] No se sap del cert la data d'arribada del cacau a les costes espanyoles, però sí que ja era considerat un material valuós a mitjan segle XVI. El valor que tenia aquest ingredient en aquells primers anys ho mostra el que els galions espanyols portessin les primeres llavors de cacau als ports d'Espanya en els guardajoyas dels galions, amb la intenció d'evitar el seu robatori.[27] No hi ha evidències que el propi Hernán Cortés el portés a Espanya en el seu viatge de tornada: quan el 1528 es presenta a Carles I (ja titulat com Emperador del Sacre Imperi Romà Germànic) el cacau no apareix entre la llista de regals portats des del Nou Món. Els primers enviaments a Espanya es feien mitjançant galeras que es desplaçaven amb el denominat «vent xocolater», brises del nord favorables a la navegació i que es diuen així en el golf de Mèxic.

La primera prova documental de la xocolata a Espanya es deu a una delegació de dominics liderada per Fra Bartolomé de les Cases, que tria una representació de maies kekchí de Alta Verapaz perquè el 1544 viatgin a la Península per tal de visitar el príncep Felipe, futur emperador Felip II.[28] Durant la recepció s'esmenten plantes com el liquidámbar, el blat de moro, i el cacau. S'al·ludeix així mateix que es va servir xocolata batut, sent aquest el primer cas documentat de la presència de la xocolata a Espanya.[28] La familiaritat dels monjos dominics amb aquest tipus d'aliments va poder haver facilitat la transmissió del cacau entre els monestirs de Mesoamérica i Espanya durant els primers anys. Estudis realitzats mostren que, prèvia a aquesta recepció, fra Aguilar seria el primer a Espanya a preparar les primeres xicres de xocolata al abat del Monestir de Pedra, senyor Antonio d'Álvaro.[29] Altres autors esmenten als monjos benedictins com els primers importadors de la xocolata el 1532. La comunitat portava el cacau al Convent dels Tercers Franciscans de Sevilla, portats per la galera Maria del Mar que desembarcava a Cadis. Una frase dels benedictins d'aquella època era: «No bevia del cacau, ningú que no fos frare, senyor o valent soldat». L'any 1585, una ambaixada d'Japó, de visita a l'emperador Felip II a Alacant, va quedar impressionada per l'oferiment de la xocolata de les monges clarisses de la Verònica, convent proper. Des dels començaments, els religiosos espanyols van ser els experts xocolaters que van difondre la seva recepta entre les congregacions. el 1601, el confessor de la Cort a la ciutat de Còrdova, conservin Serrietz, elaborava xocolata en petites fraccions (a les que va donar el nom de xocolatina) i en el seu interior s'inseria hortalissa s.[14]

Es va procurar des dels inicis plantar el cacau en la Península Ibèrica i el resultat va ser del tot infructuós, comprovar que l'arbre només creix en latituds compreses entre els 20° Nord i els 20° Sud.[22] L'expansió i la necessitat de buscar climes propicis per al cultiu del nou aliment fa que els arbres de cacau prosperin en Fernando Poo (a la Guinea Espanyola) ia partir d'aquí es difondria pel continent africà. L'acceptació de la rebosteria espanyola d'aquella època permet que les receptes pastisseres i d'elaboració de dolços es trobi en mans de apotecari s, el que fa que la majoria de les vegades aquestes preparacions siguin secretes: es tracta dels letuario s, que posseïen aplicacions farmacèutiques i reposteras. La xocolata va tenir en aquestes èpoques seves primeres discussions nutricionals, i els possibles usos medicinals del cacau es van investigar des del primer moment: un exemple es pot trobar al Badianus Codex , escrit l'any 1552 .[30]

La xocolata ja es servia en les confiteries de Madrid durant el segle XVII, i els madrilenys sol·licitaven en aquests establiments la «beguda que provenia de les Índies».[31] El mateix es pot afirmar en establiments públics al començament del segle XVIII, i en donarà compte alguns visitants estrangers de l'època.[32] Se sap que era servit el 1680 en combinació amb aigua de neu als nobles presents durant els actes de fe públics.[25] La passió de l'època la narra l'escriptor Marc Antoni Orellana en una breu rima:[33]

«
Oh, divina xocolata !Que agenollats ??et molen,Mans plegades et batenI ulls al cel et beuen.
»

La popularitat de la beguda era tal entre les dones dels nobles que, no acontentant amb prendre la xocolata diverses vegades al dia, van sol·licitar fer-la església. Aquest capritx disgustar als bisbe s, el que va provocar que el 1681 es publiqués una circular del nunci apostòlic prohibint el consum de xocolata a les esglésies durant els llargs sermons.[34]

Les xocolatada s, celebrades en finalitzar els oficis religiosos, es van fer molt populars.

el 1690 i amb motiu de la visita del bisbe Fernández de Santa Creu i Sahagún al Convent de Santa Rosa de Pobla, l'encarregada d'elaborar les viandes del banquet, Sor Andrea, va introduir per error al metate unes ametlles de cacau en preparar la salsa del gall dindi (guajolote); malgrat tot, va servir el plat. La sorpresa dels convidats pels sabors d'aquesta nova preparació va donar lloc al mola poblano.

L'Edat d'Or de la xocolata

«pocillo» de xocolata amb el seu «molinet» (pal de fusta). Forma habitual de prendre xocolata a Espanya durant el segle XVIII.

Ja al començament del segle XVII la xocolata servit per beure començava a ser popular a Espanya, i va ser acceptat primer per les classes altes. A poc a poc va expandint en dues direccions: el geogràfic i el social. Altres aliments procedents de Amèrica no van tenir tanta acceptació en la societat espanyola de l'època com la va tenir el cacau. La resta d'aliments va ser relegat a situacions d'estudi botànic, o incorporats excepcionalment i amb reticències generals en algunes preparacions culinàries noves.[31] Però la xocolata formava part al segle XVII del catàleg de rituals palatins oferts a les visites, una d'elles era el «complimento». Aquest ritual consistia que les dames de la Tall oferien als seus visites femenines una dosi de cacau juntament amb diversos dolços (bescuits, pans ensucrats i pastes de llet) i un gerro de neu. La xocolata es servia a les visitants entre coixins, tapissos ia la calor de braser s.[31] El costum social de beure xocolata en comunitat, l'anomenada xocolatada, sorgeix en els primers segles d'aparició a Espanya.

És durant aquest segle quan es comença a difondre el cacau per dos motius: les infantes espanyoles que es casen amb sengles reis francesos i els jesuïtas que divulguen les receptes de xocolata en diversos països, com Itàlia.[35] L'exportació de cacau des de les Amèriques a mitjans del segle XVI, no va parar de créixer a causa de l'increment de la demanda des Europa. Les partides s'introduïen en els ports espanyols i des d'aquí es dirigien a altres ports marítims europeus.[36]

Acceptació en la Cort espanyola

La difusió de nous aliments sembla dispersar sovint des de les classes més altes, i poc a poc, per imitació, va descendint a les classes inferiors, fins que és finalment acceptat. Inicialment, els austers regents de la Casa dels Àustries no eren aficionats a la xocolata.[3] Hernán Cortés esmenta la xocolata a Carlos I en les seves missives des d'Amèrica (en les anomenades Cartes de relació) i després d'això, aconsegueix que el emperador el provi per primera vegada a la ciutat de Toledo. Al començament del segle XVII, la xocolata begut ja estava plenament acceptat a la Cort, i que beuen resultava habitual en les recepcions reals matutines. Aviat, la xocolata se serveix de forma similar a totes les cases espanyoles de les grans ciutats, ja al segle XVII.[31] El viatger anglès Ellis Veryard, que viatja per Espanya el 1701, publica en els seus Choice Remarks la bona reputació que hi ha de la xocolata a Espanya,[37] i descriu com s'elabora la xocolata, molent esforçadament el cacau en molins de pedra portàtils i barrejant-lo amb canyella, vainilla (bainillas) i una petita quantitat de achiote. Una altra de les primeres receptes espanyoles de xocolata es pot trobar a Antonio Colmenero de Ledesma, que el 1644 ofereix la recepta que pot considerar estàndard a Espanya i Europa a la fi del segle XVI.[38] El treball de Colmenero és traduït a l'anglès per ell mateix i es difon al llarg d'Europa. Els metges espanyols seguidors de la teoria dels quatre humors (entre ells Colmenero) estableixen que la xocolata és de temperament «fred i sec» i produeix malenconia. Un dels ingredients emprats en la recepta de Colmenero és el mecasuchiles (mecaxochitl), indicant que a falta d'aquest ingredient es pot utilitzar rosa d'Alexandria.

Des del segle XVII fins al segle XX, el cacau s'ofereix a Espanya bàsicament com beguda calenta. Ni tan sols apareix en les obres de culinària repostera espanyola del segle XVII, com ho són Art de cozina, Pastisseria, Vizcocheria i Conservació de Francisco Martínez Motiño de 1620, ni posteriorment en les del segle XVIII, com el Nou art de cuina del cuiner Joan de Altamiras. D'aquesta manera, la xocolata no entra en la rebosteria espanyola com a ingredient fins a començaments del segle XX. Les hores de servir la xocolata entre l'aristocràcia de l'època ja eren les del esmorzar (al matí) i de la berenar (a mitja tarda).

En aquest quadre de Francisco de Goya es poden veure dispersos diversos vasets, copes i fruites.

La manera com la mercaderia era portada als ports espanyols fa veure que durant el segle XVII era una de les més preuades espècies portades d'ultramar.[39] el 1691 es va intentar fer estanc de la seva distribució i aviat es trobar amb l'oposició de la majoria dels comerciants andalusos. La xocolata entra a França de mà dels jesuïtes i per l'activitat propagandística de les reines d'origen espanyol: Anna d'Àustria (filla de Felip III d'Espanya i esposa de Lluís XIII de França) i Maria Teresa d'Àustria (filla de Felip IV d'Espanya), qui es va traslladar el 1660 a França amb totes les seves donzelles, per casar-se amb Lluís XIV de França (el Rei Sol) . Gràcies a això, en ple segle XVII, la xocolata es va començar a posar de moda a París. Ja en el segle XVIII, Voltaire cita aquesta beguda en les seves obres.[40]

La xocolata era servit a les grans sales de la noblesa mitjançant el cap de servei en fines mancerinas de plata o porcellana xinesa: safates on es subjectava la xicra, una tassa de porcellana que era el recipient típic per la beguda de cacau. Ja era costum remullar a les xicres alguns pans dolços. L'ús de mancerinas es va deure a Pedro Álvarez de Toledo i Leiva, primer marquès de Mancera, inventor de la safata.[5] El recipient i la safata es van fer molt famosos entre les nobles cases espanyoles, per exemple, Teresa de Reter i Pau, comtessa de Sant Jordi, tenia el 1695 per a ús a la sala de recepció (estrada) prop de dotze «salvillas xocolateres» i setze mancerinas de plata llaurada. Els diversos recipients per servir la xocolata com eren els anomenats «cocos» i els fangs brunyits procedents de Tonalá i de Xile eren enviats als orfebres per tal d'augmentar el seu cost i bellesa. Les descripcions literàries i costumistes en què es mostra el costum espanyol de remullar bescuits i dolços en les xicres es repeteixen, tant de Nova Espanya com d'Espanya.[41]

El reboster espanyol Joan de la Mata escriu el 1747 un dels primers tractats sobre la rebosteria espanyola, titulat Art de rebosteria: en què es conté tot gènere de fer dolços secs , i dedica un capítol sobre com s'elabora la xocolata a Espanya:

«
[...] és una pasta sòlida, composta de cacau (la varietat d'espècies és molt notòria, entre les quals gaudeix la més superior preeminència el de Caracas), de sucre i canyella.
»

De la Mata afegeix aigua de tarongina i vainilla. L'ús d'additaments aromàtics era una constant en la xocolata espanyol fins al segle XIX (que Àngel Mur denominés «xocolates coquetones»).[7] Amb l'arribada al tron ??espanyol de la Casa dels Borbons, els reis es van sentir molt atrets per aquesta nova beguda, sent el esmorzar preferit Felipe V i Carles III.[42] D'aquesta manera, la xocolata era el 1730 un dels més preuats regals que podia fer la reialesa. Era servit de la mateixa forma en les possessions ultramarines espanyoles, generalment incloent canyella entre la seva composició.[7] Carles III i la Cort solien enviar xocolata com a regal a diferents cases d'Europa, així com al Papa. La xocolata que es servia en aquesta època a Espanya era de qualitat homogènia i independent de la classe social que el prengués, volia fer les classes socials era la xicra sobre la qual era servida: el clergat, en xicres de plata o de «porcellana de mèrit», les famílies distingides en altres xicres decorades especialment, el poble pla en simples xicres de fang. La comtessa de Aulnoy va descriure en les seves obres literàries els costums aristocràtiques espanyoles de servir la xocolata.

El segle XVIII: la industrialització de la xocolata
El cacau que entra a Espanya durant els segles XVII i XVIII prové de les colònies espanyoles de Veneçuela. Inicialment, el mercat en aquestes zones era holandès, i aquests imposaven els preus de comercialització del cacau de forma arbitrària. És per això que Espanya, a proposta de Francisco Xavier Munibe Idiáquez, constitueix el 25 de

setembre de 1728, en virtut d'una Reial cèdula expedida pel rei Felipe V, la Reial Companyia Guipuscoana de Caracas permetent un esquema d'intercanvi comercial recíproc i exclusiu entre Madrid i la Capitania General de Veneçuela. Aquesta organització es va convertir en un dels mercats d'exportació del cacau a Europa.[43] Les botigues d'ultramarins espanyoles aviat es van veure proveïdes de cacau i altres productes gràcies a la flota de quaranta-vuit galeres (cadascuna d'elles amb un nom triat del santoral) de la Reial Companyia Guipuscoana de Caracas. D'aquesta manera, durant el segle XVIII, existia als carrers de Madrid una gran diversitat de llocs de venda de xocolata en xicres.[44] Durant el període de Carles III, la Cort de Madrid va arribar a consumir prop de dotze milions de lliures de xocolata a l'any.

A mesura que la fórmula de la xocolata es divulgava per tot Europa, les tècniques d'elaboració inicialment ideades per rebosters espanyols van rebre l'impacte de les noves possibilitats tècniques ofertes per la potent maquinària de la Revolució Industrial. Aquestes màquines anirien substituint a poc a poc els processos manuals i els aparells a tracció per animals. Així, en l'últim quart del segle XVIII, el francès Pelletier va fundar per primera vegada una fàbrica de xocolata que feia servir màquines de vapor en el procés d'elaboració.[45] el 1828, en els Països Baixos, es va investigar intensament la composició del cacau fins a fer possible extreure de la pasta les matèries greixos del cacau, de manera controlada. Aquestes millores augmentaven la qualitat de la xocolata substancialment i facilitaven el control de textures. Tots aquests avenços tecnològics van ser la llavor de les grans cases xocolateres europees: Kholer, Tobler, Suchard, Lindt i Nestlé.

A Espanya, alguns viatgers testifiquen que, ja en la dècada de 1780, a Barcelona s'estava sofisticant el procés de mòlta, a càrrec d'una cavalleria que desplaçava cinc corrons d'acer.[46] La progressiva mecanització va perjudicar a poc a poc amb l'ofici de« molendero », que portava de poble en poble la seva metate i s'instal·lava en aquells llocs on es requeria la seva habilitat de mòlta de cacau. Les famílies espanyoles del segle XVIII, en un esforç per mantenir la idea tradicional, preferien el cacau mòlt a casa seva i el «metatero» (amb la seva «xocolata a la pedra») era encara habitual a Espanya, de manera que la indústria xocolatera espanyola va trigar a consolidar-se.[47] La primera fàbrica de xocolata a Espanya data de l'any 1777, el seu fundador es considerar «Fabricant de la Madama Delfina i dels Senyors de la Cort» i va posar les instal·lacions en les rodalies de Barcelona.[48] Les innovacions en la tècnica xocolatera anirien abandonant, a poc a poc, les tècniques del metate, que desapareixeria definitivament dos-cents anys més tard.

El segle XIX i el Romanticisme

Bombons, una forma exportada del Nord d'Europa.

Els avenços tècnics en la producció de la xocolata descoberts al Nord d'Europa, en concret de premsa de cacau per l'holandès Coenraad Johannes van Houten el 1828, fan que es reprodueixin noves formes de presentar el cacau en estat sòlid, com són les pastilles i els bombons. És habitual entre els historiadors culinaris atribuir la invenció de la xocolata sòlid a la tecnologia europea del segle XIX, encara que ja en el segle XVII el elaboraven en les colònies d'Mèxic els missioners espanyols.[4] Però el que sí és cert és que fins les millores tècniques del segle XIX no es va estendre la possibilitat d'aquesta nova presentació del producte. el 1844, la xocolateria Braç Fort de l'Havana s'anunciava amb el reclam que la seva xocolata es feia sense intervenció humana, gràcies a màquines procedents d'Espanya.[49] En Astorga, ja el 1885, existien nombrosos enginyers que inventaven maquinàries per millorar els processos d'elaboració, un dels més coneguts era Ángel García (sobrenomenat el Mecànic), que realitzava sínia s, batedores, refinador si molí s. La indústria xocolatera europea aconsegueix, ja el 1870, fabricar la xocolata amb llet en pols, i apareixen les primeres rajoles de xocolata. L'aplicació de nous aparells i processos com el conche at permetria aviat fabricar les actuals pastilles de xocolata. Amb les xocolatines es comprovarà una forta demanda de motlles imaginatius que captin la imaginació dels consumidors infantils.

Les novetats científiques i la inclusió de nova maquinària en l'elaboració de la xocolata va ser la causa que va abaratir i disseminar encara més el consum de xocolata a Espanya. Aquest consum va tenir el seu període de major esplendor al segle XIX.[31] La producció espanyola començava a estar en mans de petites empreses familiars emergents que oferien els seus productes només a la demanda interior. La resta d'empreses europees es van adaptar i les seves vendes van ser acaparant progressivament els mercats internacionals.

Entre les primeres fàbriques instal·lades a Espanya es troben els industrials i germans Nicolau i Fortunato Luca de Tena i Reina, que el 1860 van iniciar la seva elaboració en la ruta Sevilla a Alcalá de Guadaira (zona industrial Torre Blanca). Aquests germans van perfeccionar les tècniques del torrat del cacau. La marca que sortia de la seva fàbrica era «reverends Pares Benedictins», que degut a una estratègia empresarial van passar a produir exclusivament per al restaurant Lhardy.[14]

El públic del segle XIX tenia preferència per la xocolata mòlt a mà («xocolata de braç»), i fins i tot preferia que la barreja no fos homogènia, ja que s'assegurava que així posseïa millor sabor. Les tasques de mòlta manual són un treball molt ardu, i la comtessa Emilia Pardo Bazán atribuïa el gust diferenciat entre ambdós mètodes al suor dels moliners.[50] Aquests moliners feien el treball de genolls, movent amb el cos inclinat un queixal sobre una pedra corba. Aquesta tècnica, anomenada «metate», s'emprava en altres parts de les colònies. Del gust per la xocolata en les situacions quotidianes dóna bones referències l'escriptor Benito Pérez Galdós en moltes de les seves novel·les.[51][52]

En l'Havana s'anunciava per primera vegada l'elaboració de «xocolata amb cacauet» (cacauet), tradició que es va traslladar a Espanya i que es va reproduir posteriorment amb ametlles. La introducció del cacauet a la xocolata va fer que la vida de la xocolata disminuís causa de la tendència a ranci del cacauet, cosa que redueix la vida d'emmagatzematge de la xocolata. D'entre les varietats servides als consumidors, la xocolata de Soconusco era sempre el més valorat, seguit del de vainilla i després, el de canyella. La xocolata es feia barrejant la pasta mòlta a mà amb aigua (en rares ocasions llet, costum restringida a les classes altes) mentre es bullia, en ser batut vigorosament amb una espàtula de fusta.

Es comuniquen receptes procedents dels sectors del clergat. Una de les més famoses la divulgació Àngel Mur el 1884, procedent d'unes monges de Zamora.[7] S'hi coïa la xocolata en una olla de fang la nit de la vigília i es deixava reposar. L'endemà es posava l'olla al bany Maria. Aquesta fórmula reconcentraba la xocolata i li donava una major suavitat.

A mitjan segle XIX, les cases d'alt llinatge comencen a oferir una beguda d'origen asiàtic, el te. La xocolata comença a anar cedint fama entre les classes altes, i els tractats d'urbanitat ja mostren exemples amb dues begudes.

el 1875, el farmacèutic suís Henri Nestlé va crear la llet condensada i les farines lacteadas, en col·laboració amb Daniel Peter . Aquests invents van fer que la producció de xocolata sòlid donés fama a Suïssa: la barreja de cacau, sucre i llet era la fórmula secreta a la fi del segle XIX. En aquest moment, les fàbriques instal·lades a Espanya eren de diferent capacitat productiva, encara que de mitjana solien elaborar entre 125 i 250 quilograms de xocolata al dia, i el cacau empleat solia procedir de Fernando Poo.

Establiments especialitzats: les xocolateries
La xocolata arriba en aquesta data a la classe burgesa i aquesta situació fa que proliferin diversos establiments de reunió social, com els cafès de tertúlia o les xocolateries. Aquest costum espanyola que neix a finals del segle XVIII i que floriria a mitjan segle XIX, va facilitar el consum de xocolata desfeta. A cada lloc d'Espanya es va optar per un element culinari característic del lloc, com acompanyant idoni de la xocolata. D'aquesta manera, es tenen els xurros a Madrid, els bunyols i porres a València, els melindros i els Sequillos a Barcelona i els picatostes i bolados en la cornisa cantàbrica. Cada xocolateria oferia d'aquesta manera la seva especialitat, que es servia juntament amb la xocolata.

La primera referència escrita a Espanya sobre la professió de «xurrer» data de l'any 1621, quan durant el període inicial del regnat de Felip IV, un súbdit conegut com Pedro Velasco, del gremi dels alojeros, sol·licita un augment de preus en els productes que fabrica.[53] Hi ha la possibilitat que l'ofici existís fins i tot abans.

Entre les referències literàries de l'època sobre la xocolata es té la jocosa explicació de Ramón María del Valle-Inclán, aficionat als cafès de tertúlia, de per què la xocolata, tot i ser una beguda que tant agradava al clergat espanyol , no havia estat inventada a un convent:

«
¡Cacau ! Afrodita jardí del pumaI xocolata de Moctezuma.La xocolata-sembla conte-No ho van inventar en un convent,Uns atribueixen als Asteques,Disputen si Chuchumecas,Hi els seus dos credos amb els seus dos papes;Si va ser en Tabasco ! Si va ser en Chiapas !Cacau en llengua del Anahuac.És pa de déus, o Cacahuac.I l'home savi segueix la bromaCacau en llengua grega: Theobroma . Ramón María del Valle-Inclán
»

La xocolata sorgeix com a beguda de culte en els populars cafès de tertúlia, que començaven a florir a les ciutats espanyoles a partir de les antigues posades. Les tertúlies literàries, polítiques i d'opinió, que aviat s'establirien en aquests espais públics, tenien en la majoria dels casos olor i aromes de cacau.[54] El 27 de setembre de 1821 comença la independència de Mèxic i això, a més de suposar la fi del Virregnat de Nova Espanya, afecta les exportacions de cacau a Espanya.

Els primers establiments especialitzats en servir la xocolata van ser les xocolateria s, que van començar a fer acte de presència a les grans ciutats. En Madrid, una de les primeres xocolateries va ser Donya Marieta, situada al carrer d'Alcalá (coneguda també com El sotanillo), lloc on eren famosos els «xocolates amb mojicones».[55] A Barcelona hi ha la tradicional Casa Culleretes, inaugurada el 1786, que va ser una de les primeres xocolateries de la Ciutat Comtal. [56] El nom li ve per ser de les primeres a emprar culleretas en servir la xocolata, una novetat, ja que fins aleshores s'empraven culleres de fusta. Una de les primeres xocolateries a Espanya és Can Joan de s'Aigo a Palma de Mallorca, la qual data de 1700 [55] i està ubicada al costat de l'Església de Santa Eulàlia.

Els viatgers estrangers

Alguns plats espanyols contenen xocolata entre els seus ingredients, com és el cas del conill a la xocolata (en català 'conill al xocolata ').

Els viatgers estrangers que van visitar la Península Ibèrica van ser recopilant idees dels costums culinàries dels espanyols i, entre elles, hi ha descripcions sobre la popularitat de la xocolata.[57] Entre aquests estrangers, un dels primers va ser el diplomàtic francès Juan Francisco Peyron, que en el seu viatge per Espanya el 1772 - 1773 destaca l'ús social de la xocolata durant els berenars.[58] Aquests viatgers al·ludeixen a la seva presència en els serveis estàndards de la majoria de fonda s, posades i figones.[59] Ja per aquests anys era molt popular a Madrid, on no havia pastisseria ni carrer on no hi hagués lloc de carrer en què es llaurés i es vengués xocolata.[31]

La determinació del consum al segle XIX per part de la població espanyola és bastant difícil de realitzar.[17] Malgrat això, en els començaments d'aquest segle van recórrer Espanya nombrosos escriptors estrangers i cada un d'ells va trobar la xocolata com a beguda habitual. Un dels primers, Joseph Townsend, esmenta com a les vendes li oferien xocolata per esmorzar.[60] Townsend comenta:

«
Un avantatge de les posades d'Espanya, en compensació de les seves nombroses dificultats, és que per molt dolentes que siguin, sempre està un segur de trobar-hi una bona xocolata.
»

Va ser durant el segle XIX quan la xocolata begut calenta aconseguir la condició de símbol nacional, marcat amb traços identitaris. Àngel Mur, gastrònom espanyol de finals d'aquest segle, considerava a la xocolata begut com un dels símbols d'Espanya juntament amb els bous.[7] De l'habilitat per fer-ho i de la disponibilitat de la xocolata a les vendas espanyoles també dóna compte Mrs Wm . Pitt Byrne.[59]

A la fi del segle XX es comença a emprar la xocolata com a ingredient en diferents receptes culinàries, a causa dels intensos contactes amb les altres cuines d'ultramar, com la cuina mexicana. Algunes de les cuines espanyoles van incorporar la xocolata en els seus ingredients, i va ser la català na una de les que amb major acceptació va donar cabuda als productes del cacau entre els seus ingredients.[61] Apareix a receptes espanyoles de preparació de perdius (a la cuina navarresa).[62] Algunes receptes començaven a incloure la xocolata com a ingredient, com el «rossinyol banyat en xocolata», la «llagosta i pollastre a la català na», les «perdius estofades a la xocolata», el «conill a la

xocolata», el « magret d'ànec a la xocolata», el «mer a la xocolata" o la "llamprea amb xocolata», entre d'altres. A la cuina americana s'emprava el cacau en l'elaboració del guajolote (gall dindi d'índies), en una preparació culinària anomenada mola.[14] La introducció del pollastre per part dels conqueridors a Mesoamérica va fer que la barreja de pollastre i xocolata fos un substitut habitual que, a poc a poc, es va estendre a altres cuines, com la cubana.[63]

Passió eclesiàstica per la xocolata

La passió eclesiàstica espanyola pel cacau ja es mostra des dels primers albors del segle XVI a banda i banda del Atlàntic.[34][64] Les primeres fórmules d'elaboració van ser portades a Espanya ja des dels seus orígens. La fama dels millors xocolates se la va emportar l'ordre cistercenc, que després de la reforma de la Trapa, va elaborar la que seria la primera fàbrica de xocolata en estades del Monestir de Poblet, en l'actualitat, anomenada «la xocolateria». Va ser costum dels eclesiàstics regalar xocolata als seus benefactors i d'això informa a les Avisos el 1892 do Jerónimo de Barrionuevo.

Aquesta afició es manté fins al segle XIX, moment en què la literatura costumista s'encarrega d'oferir la imatge d'eclesiàstics prenent berenars de xocolata en el seu xicra. Aquesta idea es trasllada similarment a diferents països d'Europa. Només va rebutjar el seu consum la Companyia de Jesús, durant l'època de Muzio Vitelleschi, per considerar-lo un atemptat a la pobresa ia la mortificació.[65] Des dels inicis, el costum eclesiàstica era consumir xocolata durant el esmorzar. Des 1662, els eclesiàstics, per preferència generalitzada, es feien servir la xocolata elaborat amb aigua calenta durant l'esmorzar, abans de la eucaristia.

La xocolata eclesiàstic es prenia amb l'absència de qualsevol tipus de producte lacti, amb la intenció de respectar el dejuni, és per això que el cacau es barrejava amb aigua calenta, i es procurava servir just després de la celebració de la missa. D'aquest acte hi ha diverses evidències literàries al llarg del segle XIX.[66] De tota formes, ja al segle XVII hi havia un debat entre casuistes, teòleg si catedràtics sobre si la xocolata trenca o no l'dejuni cristià.[64] Aquesta discussió va dividir la societat cristiana entre els que renegaven de la xocolata com dejuni, i aquells que afirmaven que sí ho era, escrivint molts tractats a favor i en contra. Els que afirmaven que era una violació del dejuni es fonamentaven en que tots els aliments que posseïen una «condició nutritiva» violaven el dejuni, el que incloïa a la xocolata. Antonio de Lleó Pinelo escriu el 1636 l'obra Question moral si la xocolata trenca el dejuni eclesiàstic , que publica a Madrid, on determina que l'assumpte s'ha de centrar en el estat «sòlid o líquid» de la xocolata.[67] Si les indagacions determinaran que la xocolata és un «aliment sòlid» llavors s'ha d'entendre que viola el dejuni i no hauria de ser pres durant els períodes de dejuni i abstinència.

La qüestió de la xocolata va tenir una forta polèmica.[68] El cardenal François Marie Brancaccio es va declarar també partidari dla xocolata en la seva sentència de 1662, expressada amb la frase llatina Liquidum non frangit jejunum, a llatí 'El líquid no infringeix el dejuni'.[69] És a dir, la Església catòlica admetia el seu consum sense violació del dejuni, sempre que no se li afegís llet o ous. El papa Pau V es va fer servir la beguda dient aquesta famosa frase, encara que una mica mutada: Hoc non frangit jejunum, en llatí 'Això no infringeix el dejuni'). En el mateix sentit es va pronunciar el papa Gregori XV.

La modernitat

La xocolata s'ha solidificat i ara s'empra com a decoració saboritzant de pastís s.

Tradicionalment la xocolata a Espanya es serveix amb una considerable espessor.

Sorgeixen noves formes de xocolata, com la xocolata blanca i el cacau en pols, que va ser descobert el 1930 a causa de l'augment dels coneixements sobre les qualitats de la mantega de cacau. Així, es descobreixen propietats nutritives i antioxidants en la xocolata.

La xocolata s'elabora, en aquesta època, pels moderns mètodes mecànics de mòlta establerts durant la Revolució Industrial del segle anterior. Però coexisteix a Espanya de forma tradicional: la mòlta a mà en molins de pedra, és el denominat «xocolata a braç». En Madrid, la important fàbrica xocolatera L'Espanyola anuncia com a signe de qualitat que els seus xocolates es fan «a braç».[70] Les empreses creades posseïen pocs treballadors i fonamentalment eren de caràcter familiar.

Durant aquest període de finals del segle XIX, la xocolata begut a Espanya era més espès que el servit a l'estranger, on solia preparar una xocolata més fluid.[71] És tradicional que els continguts de fècula (farines de blat i espessidors naturals) estiguessin entre un deu i un vint per cent de la proporció total de xocolata. Aquesta espessor tradicional de la xocolata espanyol fa que, a l'entrada d'Espanya a la Comunitat Econòmica Europea, aquesta hagi de negociar la composició d'additius perquè fos acceptada com un fet diferencial.[72] La forma espessa de la xocolata es pot veure en refranys espanyols com «els comptes clars i la xocolata espessa», on a la vista d'alguns autors la xocolata que es fa a Espanya és tan espès com ho pot ser un puré.[3]

La xocolata es servia durant aquesta època en diferents establiments públics, com en els cafès de tertúlia. A poc a poc, la xicra es va abandonant dins el ritual de la xocolata, adoptant-se la polivalent tassa. Les xicres es trencaven amb facilitat i eren cares de mantenir, motiu pel qual es va imposar la tassa en aquest segle. A les grans ciutats espanyoles sorgeixen les xocolateria s, com establiments especialitzats en servir xocolata, el qual també era popular a sales de vetlla i banquets funeraris. A les cases particulars de la mesocràcia era un costum privada a l'hora del berenar: en molts casos, la sociabilitat d'aquestes famílies feia que la xocolata fos ofert com beguda de complimento a les visites. Aquestes berenars es componien de xocolata calenta juntament amb un acompanyament de diferents pastes i llaminadures, «ja que és costum espanyol consistent en mullar tot el sòlid en la xicra».[73]

Començaments del segle XX

Torre de xocolata blanca, típica d'una pastisseria de Madrid.

Comencen a sorgir noves formes de xocolata, un dels més populars és el de pastilla (o de «unça») que es presenta davant els consumidors sòlid i cru. Aquest tipus de xocolata era més difícil d'elaborar per la indústria xocolatera, encara que els avenços tecnològics recents van fer possible la seva fabricació en grans quantitats, així com la seva millor distribució. És al començament del segle XX quan les xocolates d'unça es propagaven per totes les botigues de queviures d'Espanya, i emergia el entrepà de xocolata, típic dels berenars . Altres invencions per a la joventut eren les «monedes de xocolata», els «cigars de xocolata», etc. De la mateixa manera, els bombons apareixen a les pastisserias de les grans ciutats. També van començar a adquirir celebritat les mousses de xocolata, de les quals el reboster madrileny Joan de la Mata va ser precursor en la seva pròpia obra del segle XVIII, denominant escuma de xocolata .[74] També a principis de segle, la rebosteria espanyola comença a incloure la xocolata en els seus pastís s, bé sigui com a ingredient o com a decoració. La xocolata s'estableix així mateix en altres elements de la rebosteria espanyola, com són les mones de Pasqua i les coques de Catalunya.

Les cafeterias comencen a entrar en escena a principis del segle XX, iniciant-se el declivi de la "cultura de la xocolata».[75] L'aparició d'aquestes fa que els patrons de consum sobre de la xocolata vagin canviant a poc a poc: el cafè comença a ser més popular i la demanda de xocolata disminueix. Per la seva banda, les xocolateries es converteixen en un lloc atractiu per troneres i gresca.

Altres begudes comencen a fer acte de presència i algunes d'elles competeixen en popularitat amb la xocolata. Així, l'any 1931 sorgeix una nova idea de beguda amb xocolata procedent d'un empresari català , Joan Viader Roger, que decideix comercialitzar una barreja batuda de xocolata i llet. Aquest invent va ser anomenat «cacaolat» [76] i es va fer molt popular a Espanya a mitjans del segle XX.

Apareixen diverses empreses xocolateres espanyoles, com Nutrexpa, que van llançar amb èxit el Cola-Cao (pols de cacau que se sol dissoldre en un recipient amb llet calenta). De la mateixa manera, va sorgir el Phoscao. Altres empreses com Xocolates Matías López, que apareix a Lugo el 1825; Xocolates Elgorriaga; Xocolates Nogueroles, que inicia la seva activitat 1843 (gràcies als dibuixos de cartells dissenyats per Francisco Ortego Vereda s'estableix la primera campanya publicitària a Espanya); Santiveri, fundada el 1885; Xocolates Valor; Xocolates Ricord (o la saga dels Joaquines); Xocolates Lacasa, i Xocolates Juncosa.[76]

La xocolata elaborat en aquesta època manté les característiques de qualitat del passat, tot i que en alguns casos es rebaixa el volum net del producte amb farina o ametlla mòlta, a fi de abaratir.[71] Aquest additament, que marca un major gruix en la xocolata, és criticat però per la Marquesa de Parabere, ja que disminueix la qualitat del producte final.

Existien tres formes de prendre la xocolata en els dècada del 1960 a les famílies benestants: la primera és el clàssic xocolata de textura espessa («a l'espanyola»), o més clar diluït en llet («a la francesa») , o bé amb nata («a la suïssa»).[71] Aquestes tres formes eren habituals en les cafeteries.

Són rares les receptes de la cuina espanyola que empren la xocolata en els seus ingredients. Tanmateix, hi ha alguns plats, com les molles amb xocolata (d'influència navarresa), la llagosta amb xocolata gallega, etc. Els acompanyaments en servir les xocolates van adquirint diverses formes. En moltes zones s'empren diferents fruites de paella depenent de la zona: al sud, els xurro s, en el nord, els bunyol si els Bolao s.

En aquesta època sorgeixen els succedanis de xocolata i, en alguns casos, xocolates adulterats amb el clar objectiu d'abaratir el producte. Els ingredients emprats eren molles de galeta, cacauet finament mòlt o farina de blat, entre d'altres. Aquests additaments, si bé no eren perjudicials a la salut, eren enganyosos, ja que disminuïen la qualitat del producte. Aquest fet es va solucionar amb la imposició de l'etiqueta: «mescles autoritzades». Una altra adulteració freqüent consistia a substituir la mantega del cacau inclosa en la xocolata, per altres greixos d'inferior qualitat, com el oli de palma o el coco.

Període de postguerra i segle XXI

El popular xocolata amb xurros espanyol, emprat com esmorzar o berenar. Un vestigi modern que ens recorda els temps de la seva popularitat a Espanya.

Durant el període de la guerra civil, el consum de xocolata es va reduir considerablement a causa de la manca d'abastament general d'aliments. No obstant això, ja en la postguerra, i causa de l'escassetat de productes ja que el cacau i el sucre estaven sotmesos a quotes de racionament que controlava la Comissaria de Proveïments, es fan populars alguns succedanis de la xocolata, com va ser la xocolata de garrofa. En algunes ocasions, no es menyspreava la pellofa del cacau, que entrava polvoritzada de nou en el cicle de producció de la beguda. En algunes poblacions espanyoles, el «xocolata de pellofes» va ser molt popular: d'aquesta manera, per exemple, als habitants de la La Corunya se'ls va arribar a denominar amb el sobrenom pellofes , per la seva afició al consum d'aquest tipus de xocolata.[17]

En els dècada del 1940, el cafè amb llet comença a tenir cada vegada més popularitat com a beguda social entre els espanyols, i en moltes ocasions és entès com un substitut de la xocolata. Hi ha autors que defensen l'ús de la xocolata davant del cafè com una cosa «autènticament espanyol».[73] És en aquesta època quan les cases xocolateres prenen com a estratègia de màrqueting l'oferta de cromos en la venda de pastilles de xocolata. El no aconseguir amb rapidesa els cromos difícils obligava a les famílies a seguir consumint una mateixa marca fins a aconseguir una sèrie. Aquest procés va impulsar les activitats de les empreses de litografia. Els primers temes eren motius de guerres, com la de Cuba i Àfrica (ambdues emeses per la casa la Juncosa). Van ser continuades amb la Segona Guerra Mundial (xocolates Amatler). La signatura Nestlé va fer col·leccions d'animals salvatges. En els anys seixanta el grup Starlux es va inspirar en les diverses cremes de xocolata untables que circulaven per Europa per crear la nocilla (els seus ingredients bàsics eren llet, cacau, avellanes i sucre). El producte es va publicitar llavors amb l'eslògan Què merendilla ! .[77] Per donar-se a conèixer entre els joves, Nocilla patrocinar campaments esportius, esdeveniments infantils i

apostar fortament per la publicitat. D'aquesta manera, Nocilla es va situar com a principal marca en el seu sector. El 1982 apareixen els lacasitos com una línia de productes de xocolata de Lacasa, estan inspirats en els famosos M & M s de l'empresa nord-americana Mars creats anteriorment en els anys cinquanta.

Avui dia, l'existència de nombroses xocolateries a les ciutats manté un consum de xocolata que és més acusat en els mesos d'hivern. Es conserva la tradició de ser servit amb xurro es i/o picatoste s, així com qualsevol altra fruita de paella. En l'actualitat, Espanya se situa entre els deu primers productors mundials de xocolata per confiteria, el setè en l'espai europeu.[78] De tota manera, el consum de productes de cacau s'ha estancat. Des de començaments del segle XIX, la demanda s'ha donat suport en els sectors infantil i juvenil de la població: l'evolució demogràfica moderna d'Espanya fa que hi hagi menys joves, de manera que la demanda ha caigut.

Productes de cacau en pols a la venda en un supermercat d'Espanya.

El cacau en pols ocupa gairebé la meitat de la demanda del sector xocolater, la resta va a parar a la diversa confiteria, que va de les rajoles fins a les cremes per a la rebosteria. El perfil de consum de cacau difereix en gran mesura de l'europeu, pel fet que es consumeix molta quantitat de cacau soluble, cremes per untar i, en menor mesura, xocolata en forma de pastilles, bombons i productes impuls. Empreses com Xocolates Valor han creat franquícias de integració vertical, en les que no només elaboren i processen la xocolata, sinó que a més proporcionen locals on es proporciona aquest producte «a la manera antiga ». Les empreses són, per regla general, petites i el seu objectiu és el mercat interior, les quals estan ubicades, en la seva gran majoria, a Barcelona. Una de les més grans empreses espanyoles productores de xocolata és Nutrexpa.

Espanya era, a finals del segle XX, la vuitena nació en consum de cacau, oscil·lant entre dos i quatre quilos per càpita.[78] Malgrat tot, el consum de xocolata va en increment: al any 1930 es van consumir 8.000 tones, mentre que l'any 2000 es van superar les cinc-centes mil tones, el que situa el consum actual en uns quatre quilos per persona i any.[79] Tanmateix, aquests valors estan per sota d'altres consums europeus.

Museus de la xocolata
Els períodes de consum de la xocolata a la tassa i la seva posterior declivi han donat lloc a la creació d'un conjunt de museus monogràfics dedicats a la xocolata i la seva elaboració a Espanya. La majoria d'aquests museus es van inaugurar a finals del segle XX i contenen descripcions de les marques i de l'instrumental emprat en la seva fabricació. Com tònica general, es pot veure l'evolució en la maquinària emprada a partir del segle XIX.

Entre els més famosos dins de la Península Ibèrica es troben el Museu de la Confiteria de Tolosa, patrocinat per una pastisseria local. També destaca el Museu de la Xocolata de Astorga, inaugurat el 1994 per José Luis López García, en el qual es pot veure reflectida la pròspera activitat xocolatera existent en aquesta zona a mitjan segle XIX. El Museu de la Xocolata de Vila Joiosa està patrocinat per l'empresa espanyola Xocolates Valor i dedica algunes seccions a la història del torró. Dins de la província de València, es troba el Museu de la Xocolata de Sueca. La Xocolateria l'Indi és una secció situada al Museu Nacional d'Antropologia de Madrid que conté detalls de la xocolateria senyora Marieta, emplaçada a Madrid. Finalment, a Barcelona es troba el cèlebre Museu de la Xocolata.

Vegeu també

Rebosteria d'Espanya
Història de la gastronomia a Espanya
Història de la xocolata

Referències

? Jump up to: 1,0 1,1 1,2 Kenneth F. Kiple (2000), «Cacau», The Cambridge World History of food , Cambridge University Press, Tom I, secció III.e.

Jump up ? William H. Prescott (1860), History of the Conquest of Mexico , reeditat en Boughton Press.
? Jump up to: 3,0 3,1 3,2 Xavier Domingo (1992), El sabor d'Espanya , Barcelona, ??Tusquets, p. 202.
? Jump up to: 4,0 4,1 4,2 4,3 4,4 4,5 Sophie D. Coe, Michael D. Coe (1996), The true History of Xocolata , Thames & Hudson.
? Jump up to: 5,0 5,1 5,2 Louis Grivetti, Howard-Yana Shapiro (2009), Xocolata: History, Culture, and Heritage , Willey . ISBN 0-470-12165-3
Jump up ? Graciela Ascarrunz De Gilman; Marian Zwerling Sugano (1984), Horitzons culturals i literaris , p. 63.
? Jump up to: 7,0 7,1 7,2 7,3 7,4 Àngel Mur (1890), El Practicón , Madrid.
Jump up ? Carrie Evangeline Farnham (1921), American travellers in Spain: The Spanish inns, 1776-1867 , Columbia University Press.
Jump up ? Rosario García Creu (2000), Empreses espanyoles en els mercats internacionals , ESIC Editorial, p . 186.
? Jump up to: 10,0 10,1 Bogin, B. (1997), The evolution of human nutrition. The Anthropology of Medicine: From Culture to Method , Romanucci-Ross, L., Moerman, Sr E. & Tancredi, L. R eds., Bergin and Garvey, Westport, CT, pàg. 98-142.
Jump up ? Sahagún, llibre onze, cap. VI, paràgraf 7.
? Jump up to: 12,0 12,1 12,2 René F. Millon (1955), When Money Grew on Trees. A Study of Cacau in Ancient Mesoamerica , Dissertació del Doctorat no publicada, Department of Anthropology, Columbia University.
Jump up ? Claude Lévi-Strauss (1964), Li Cru et li cuit , París.
? Jump up to: 14,0 14,1 14,2 14,3 Rafael Montal Montesa (1999), La xocolata «Les llavors d'or» , Govern d'Aragó.
Jump up ? John Germov, Lauren Williams (1999), A sociology of Food and Nutrition , Oxford University Press.
Jump up ? Alfred M. Tozzer (1941), «Landa s Relació de les Coses de Yucatán», Papers del Museu d'Peabody d'Arqueologia i Etnologia , 18, Universitat de Harvard, Cambridge Mass
? Jump up to: 17,0 17,1 17,2 Xavier Castro (2001), «Xocolata i Dejuni», en Dejunis i yantares , Madrid, cap. 3.
Jump up ? Francisco Cervantes de Salazar (1936), Cròniques de Nova Espanya , Mèxic, 2 Vols., Museu Nacional d'Arqueologia i Etnografia, Vol 2:107
Jump up ? Girolamo Benzoni (1565), La Història del Mondo Nuovo , Venècia.
Jump up ? Benjamí Hernández Blázquez (2007), El viatge dels cigrons , Madrid. ISBN 978-84-7392-672-0
Jump up ? José de Acosta (1590), Història natural i moral , Madrid.
? Jump up to: 22,0 22,1 Stephen T. Beckett (2008), The Science of Xocolata , RSC Pu., 2 ª ed., P. 6.
Jump up ? Lyle Campbell, Terrence Kaufman (1976), «A linguistic look at the Olmec», American Antiquity , vol. 41, nº 1, pàg. 80-86.
? Jump up to: 24,0 24,1 Karen Dakin and Søren Wichmann (2000), «Cacau and Chocolat», Ancient Mesoamerica , 11:1:55-75, doi: 10.1017/S0956536100111058
? Jump up to: 25,0 25,1 Joseph del Olmo (1680), Relació històrica de la interlocutòria General de Fe que es va celebrar a Madrid aquest any de 1680 , Madrid.
Jump up ? Santamaría (1959), Diccionari de mejicanismos
Jump up ? Maria del Carme Simón Palmer (1997), La Cuina del Palau , Madrid, Castalia, p. 61.
? Jump up to: 28,0 28,1 Agustí Estrada Monroy (1979), El món kekchí d'Estiu Pau , Guatemala, Ed de l'exèrcit, p. 195.
Jump up ? Luis Montreal Tejada (1990), Apologia de la xocolata , Ed Nestlé.
Jump up ? Teresa L. Dillinger et al. (2000), Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Xocolata , American Society for Nutritional Sciences.
? Jump up to: 31,0 31,1 31,2 31,3 31,4 31,5 Manuel M. Martínez Llopis (1989), Història de la Gastronomia d'Espanya , Aliança Editorial, p. 256.
Jump up ? George Borrow (1983), La Bíblia a Espanya , Aliança Editorial, 2 ª.
Jump up ? Gregori Maians (1733), Manual de fabricació industrial de xocolata , València, fullet de 11 pàgines amb versos dedicats a la xocolata.
? Jump up to: 34,0 34,1 Pegerto Saavedra (1992), A vida coita a Galícia de 1550-1650 , Universitat de Santiago de Compostel, p. 111.
Jump up ? E. Casati i G. Ortona (1990), Il Cioccolato , Bolonya.
Jump up ? José Canga Argüelles (1833), «Cacau», Diccionari d'Hisenda , tom I, p. 61.
Jump up ? Ellis Veryard (1701), An account of divers choice Remarks , Londres, p. 273.
Jump up ? Antonio Colmenero de Ledesma (1644), xocolatada Inda Opusculum , Nuremberg, Wolfgang Enderi.
Jump up ? Consolació Martínez García (2000), Drogues importades des de Nova Espanya (1689-1720): estudi estadístic , Sevilla, Universitat de Sevilla, Capítol sobre productes alimentaris.
Jump up ? Voltaire, Monsieur li docteur Ralph (1759), Cándido .
Jump up ? Thomas Gage (1891), Nova relació que conté els viatges de Tomas Gage en la Nova Espanya , París, tom I.
Jump up ? Manuel Martínez Llopis (1999), La confiteria espanyola , Madrid, Aliança Editorial, pàg. 57-65.
Jump up ? Gerardo Vives Pineda (1998), L'aventura naval de la Companyia Guipuscoana de Caracas , Fundació Polar, p. 34.
Jump up ? fitxer Històric Nacional, lligall manuscrit, núm. 1173.
Jump up ? Alain Huetz de Lemps (1996), Boissons colonials et essor du sucre , Fayard Paris.

Jump up ? Error de citació: Etiqueta no vàlida; no s'ha proporcionat text per les refs amb l'etiqueta TOWS
Jump up ? Segon Congrés africanista (1908), Cercle Mercantil de Saragossa.
Jump up ? Mariarosa Schiaffino (1988), Chocologie: voyage illustré dans le monde du chocolat .
Jump up ? «Avisos», Diari de la Marina , núm. 126, Havana, 6 d'agost de 1884, p. 4.
Jump up ? Emilia Pardo Bazán, «Morrión i Boina» , en Contes de Marineda , tom II, Santiago de Compostel, 1984, p. 44.
Jump up ? Benito Pérez Galdós (1886 - 1887), Fortunata i Jacinta , Madrid.
Jump up ? Benito Pérez Galdós (1870), La Fontana d'Or , Madrid.
Jump up ? Matilde Cuevas de la Cruz, Juan Miguel Benítez Benítez (1982), La churrería, Madrid. ISBN 84-500-7614-5
Jump up ? Ramón Gómez de la Serna (1910), La Sagrada Cripta de l'Pombo , Madrid.
? Jump up to: 55,0 55,1 Anselmo J. García Curat (1996), Xocolata Or líquid , Madrid, Zendera. Opinió: Josep Maria de Sagarra.
Jump up ? Néstor Luján (1993), Vint segles de cuina a Barcelona de les ostres de Barcino als restaurants d'avui , Barcelona, Foli.
Jump up ? G. Doré i Ch Chevalier (1984), Viatge per Espanya , Madrid, Adalia, 2 ª vol., P. 342.
Jump up ? Juan Francisco Peyron (1775), Nou viatge a Espanya 1772-1773 .
? Jump up to: 59,0 59,1 Mrs Wm. Pitt Bryn (1866), Coses d'Espanya: illustrative of Spain and the Spaniards es they are , Londres, vol. 2, p. 252.
Jump up ? Joseph Townsted (1792), Journey throught Spain in the years 1786 and 1787 , Londres, vol. III.
Jump up ? Néstor Luján i Joan Perucho (2003), El llibre de la cuina espanyola , Tusquets, p. 234.
Jump up ? Luis Antonio de Vega, (1967) , Guia gastronòmica d'Espanya , Editora Nacional, pag. 224
Jump up ? Àngel Mur (1890), Conferències culinàries , Madrid .
? Jump up to: 64,0 64,1 Ricardo Palma, «La xocolata dels jesuïtes», Tradicions peruanes. Sisena sèrie .
Jump up ? A. Domínguez Ortiz (1983), «Costums clericals a l'Espanya Barroca», Història 16 , núm. 89, setembre.
Jump up ? Emilia Pardo Bazán (1886), Els Pazos de Ulloa .
Jump up ? León Pinelo (1636), question moral si la xocolata trenca el dejuni eclesiàstic , Madrid.
Jump up ? José Jiménez Lozano, «La famosa qüestió de la xocolata », ABC , 7 de març de 1998.
Jump up ? Sylvie Girard (1989), Plaisirs et Risques de la chocomanía , Frabice Piault.
Jump up ? Anunci publicat al llibre d'Ángel Muro , El Practicón .
? Jump up to: 71,0 71,1 71,2 Carmen de Burgos Seguí (1915), La cuina moderna , València, Casa Editorial, p. 254.
Jump up ? Xavier Castro (1998), Entrevista a José Alonso Rodriguez .
? Jump up to: 73,0 73,1 Maria Pilar Comín Gassó (1962), Enciclopèdia de la Llar Feliç , Barcelona.
Jump up ? Joan de la Mata (1786), Art de Rebosteria .
Jump up ? Rafael Tauler (2001), «A Espanya no hi ha cultura de la xocolata », Revista Tècnic Professional de Pastisseria, Confiteria i Indústries afins , núm. 248, p. 82.
? Jump up to: 76,0 76,1 Maria Antònia Martí Escayol (2004), El plaer de la xocolata: la història i la cultura de la xocolata a Catalunya , Barcelona, ??Cossetània, p. 164.
Jump up ? Plantilla:Cita de Nocilla de 1968
? Jump up to: 78,0 78,1 Rosario García Creu (2000), «Empreses espanyoles en els mercats internacionals», en Dades de l'International Office of Cocoa, Xocolata and Sugar Confectionery Industries (IOCCC) , Madrid.
Jump up ? Error de citació: Etiqueta no vàlida; no s'ha proporcionat text per les refs amb l'etiqueta dol.C3.A7a

Bibliografia

Rafael Montal Montesa, (1999), La xocolata «Les llavors d'or» , Govern d'Aragó.
Bernardino de Sahagún, (1585), Història general de les coses de la Nova Espanya .
Martí Escayol, Maria Antònia, (2004), El plaer de la xocolata. La Història i la cultura de la xocolata a Catalunya , Editorial Cossetània, Valls.