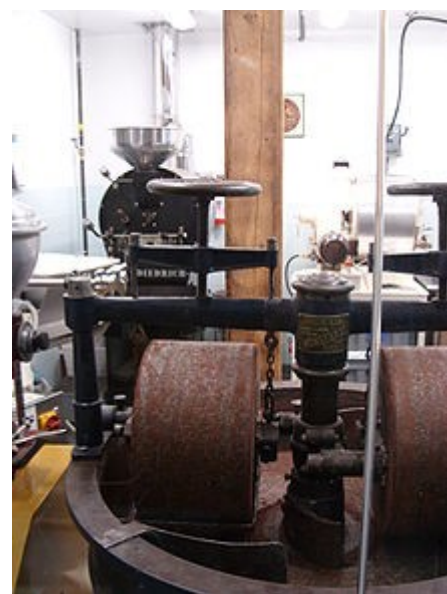




Unha lambetada exótica: o chocolate

Unha famosa anécdota de Fr. Rosendo Salvado é bastante reveladora sobre a intrahistoria do chocolate en Galicia. O monxe rexeita unha cunca pequena e delicada desta bebida -propia de xentes acomodadas- e prefire a tradicional cunca -na que a maior parte dos galegos tomaban non só o caldo senón tamén outras bebidas quentes. Pídeo, ademais, con petada; refírese a un pan doce (con ovo) co que se acompañaba o chocolate. Un antigo refrán di *Chocolate con petada, na casa dos pobres é comida rara, porque é cara*. En resumo, a fr. Rosendo gustáballe o chocolate tipo *clase media* (esa era a súa extracción social).

O chocolate chegou a España da mans das expedicións que descubriron México en 1520. Paseniño, foi emerxendo como un dos produtos ultramarinos preferidos polos españois; de feito, entrou en Europa por España e os viaxeiros doutros países sempre quedaron fascinados pola afección dos españois por esta bebida.



Dado que o cacao chegaba do outro lado do Océano e que ademais precisaba dunha certa transformación, durante os primeiros séculos da súa existencia en España o chocolate foi un produto case restrinxido ao consumo das xentes máis acomodadas e aos ámbitos urbanos. Chegaba ás cidades e vilas galegas sobre todo polos portos de mar; a finais do século XVIII existía xa un certo sector de artesáns dedicados á transformación do cacao e á elaboración do chocolate (arredor duns 200).

Os ricos devecían por el e era un clásico das visitas sociais e actos festivos; en tempos de xaxún e abstinencia era ademais un formidable refrixerio xa que tras unha longa discusión as autoridades eclesiásticas decidiron non prohibir o seu consumo nesas tempadas. A imaxe do clérigo ou o frade guloso consumindo un chocolate é un clásico do imaxinario colectivo.

Como sucedeu con outros moitos alimentos, durante o século XIX o chocolate comezou a romper as súas fronteiras sociais e podemos documentalo nos ambientes rurais. Como tamén sucedeu con outras moitas cousas o propio produto e todo o que lle acompañaba diversificouse: todos bebían chocolate pero facíanlo en doses diferentes, en



vaixelas distintas, aderezado de diversa forma e, sobre todo, empregaban materias primas de calidades ben diversas.

Segundo parece, as xentes modestas comezaron consumindo chocolate como alimento de reforzo durante a enfermidade. A súa fama de alimento de forza fíxoo propio para enfermos, nenos con problemas, anciáns e mulleres recentemente paridas. Pero o certo é que a mediados do XIX era un produto facilmente accesible -en distintas calidades e prezos- en todas as cidades e vilas de Galicia, así como nos mercados máis importantes do rural-. Sen dúbida, unha maior demanda xerou unha maior oferta, etc.

O chocolate preferido por todos elaborábase con leite e era moi espeso. Ese era o que comían os acomodados, que acostumaban aderezalo con canela, auga de azar ou vainilla. A medida que se descende na escala económica, o óptimo rebáixase: os máis pobres ou os que vivían en zonas onde o leite era produto de luxo (por exemplo, en comarcas con escaso desenvolvemento gandeiro) facíanlo con auga; a pureza da manteiga de cacao tamén descendía ao mesturarse con cacahuete, abelás ou fariña de trigo ou de millo e xa no pucheiro dábaselle maior consistencia sobre todo con fariña; uns o bebían en finos servizos de porcelana e outros nas habituais cuncas para o caldo. As torradas, pedras de azucre e os biscoitos -xa ben entrado o século XIX, tamén as galletas- acompañaban aos chocolates máis finos; a gran maioría tomábao só ou co pan de cada día.

Un indicio claro da progresiva popularización do chocolate é que os nosos oleiros tradicionais comezaron a desenvolver deseños específicos de chocolateiras que pronto se venderon nos mercados de todo o país.

A industria chocolateira desenvolveuse durante o século XIX. O número de obradores dedicados a producir especificamente este produto non deixou de crecer, ata o punto de que pode dicirse que cara a 1936 poucas eran as cidades e grandes vilas que non tiñan un fabricante. Tamén durante ese período produciuse unha transformación esencial nos métodos de produción xa que se mecanizou todo o proceso de moenda. A desaparición do *chocolate a brazo* non foi todo o rápida que cabería esperar si temos en conta a limpeza e finura de moenda que resultaba



do sistema mecánico pero o certo é que unha parte importante do público apreciaba no chocolate a man un sabor e textura diferente.

Cada unha destas casas fabricantes tiña a súa propia receita e, por suposto, un xeito de facer as cousas e era algo que con certa frecuencia facían notar na súa publicidade. De todos os chocolateiros do século XIX, merece destacarse o sarriano Matías López que levantou da nada un imperio baseado no chocolate.

Un subproduto do cacao alcanzou tamén gran predicamento: a cascarilla. Era a casca do cacao, que se torraba e trituraba. Foi moi barato e popular, sobre todo nos difíciles anos da posguerra, aínda que xa se consumía con anterioridade. Os coruñeses foron especialmente afeccionados a ela, de aí o seu alcume de *cascarilleiros*, pero en xeral era un produto moi demandado nos barrios populares das cidades polo seu baixo prezo.