

# **LOS CHOCOLATEROS DE MENDARO**

ANTXON AGUIRRE SORONDO

## **1.- La Materia Prima.**

- 1.1. El chocolate.
- 1.2. Su historia.

## **2.- Los Saint Gerons de Mendaro.**

- 2.1. Mendaro.
- 2.2. La familia Saint Gerons.
- 2.3. La fábrica de chocolates.

## **3 .- Proceso Técnico.**

- 3.1. Descripción del proceso.
  - 3.1.1. Clasificación, pesado y limpieza de materias primas.
  - 3.1.2. Tostado del cacao.
  - 3.1.3. Descascarillado, limpieza y mezcla del cacao.
  - 3.1.4. Molienda del cacao.
  - 3.1.5. Tueste del azúcar.
  - 3.1.6. Mezclado de cacao y azúcar.
  - 3.1.7. Molienda final.
  - 3.1.8. Pesaje.
  - 3.1.9. Zarandeado.
  - 3.1.10. Enfriamiento.
  - 3.1.11. Envasado.
- 3.2. Los enemigos del chocolate.
- 3.3. Otras técnicas de fabricación.
  - 3.3.1. Los metates.
  - 3.3.2. El proceso industrial.
  - 3.3.3. Otros chocolateros.

## **4.- Comercialización.**

- 4.1. Chocolate, el chocolate-medicinal y el falso chocolate.
- 4.2. Las producciones de los Saint Gerons.
  - 4.2.1. El chocolate.
  - 4.2.2. Los bolados.
- 4.3. Los precios.
- 4.4. La clientela.

## **5.- Los Chocolateros Guipuzcoanos.**

### **Epílogo**

### **Bibliografía utilizada.**

## **1.- LA MATERIA PRIMA**

### **1.1. El chocolate.**

Se llama CHOCOLATE a la pasta realizada con cacao y azúcar molido o también a la bebida que se hace con este producto desleído y cocido con agua o con leche.

El cacao es la semilla o almendra de las bayas del árbol llamado THEOBROMA CACAO, de la familia de las CACACEAS.

El árbol del cacao requiere para su desarrollo de un clima cálido y húmedo, siendo su zona más apropiada la América tropical desde los 23° de latitud N. hasta el 20 de la latitud S. territorio en el que, entre otros, están comprendidos desde México norte, pasando por toda América central y Antillas hasta el Brasil, con todos los países incluidos entre ellos. En Asia la zona del mar de China, o sea Filipinas, Ceilán, Java, etc. En Africa la zona del Golfo de Guinea con Camerún, Congo, Gabón y otros; en Oceanía la zona de Indonesia, como Nueva Guinea y Samoa.

El cacao fue introducido en España por los conquistadores en la época de la colonización del Nuevo Mundo.

Joan Corominas en su famoso Diccionario dice que CHOCOLATE es palabra azteca. Parece ser que los antiguos mejicanos lo hacían con partes iguales de semilla de ceiba y de cacao (kakáwatl) y quizás el nombre provenga de (pócotl) poco-kakawa-atl: “bebida de cacao y ceiba” abreviada por los españoles en “chocahuatl”.

En el diccionario de Azkue se llama chocolate KOKOLO en bizkaino, en Arrasate (Mondragón) y Oñate; en Baja Navarra: Aldude (Zamukain) y Salazar (Saraitzu); y por fin en Guipúzcoa, Beasain, Zegama y Zizurkil.

También son conocidas las acepciones de KOKOLLO, TXOKOLATE, KOKOLE, y otras variantes.

Auñamendi indica cómo TXOKOLATE es palabra usada en Bizkaia, Gipuzkoa y Alto-Navarra; XOKOLET o XOKOLOT en Lapurdi, Baja-Navarra y Suberoa.

De aquí se derivan múltiples palabras compuestas como XOKOLET-ESNE, TXOKOLATESNE, XOKOLET-UNTZI, XOKOLEGINTZA, TXOKOLATEGI o XOKOLATEGI y otros.

## 1.2. Su historia.

Cuando los españoles al mando de Hernán Cortés conquistaron México en 1516 se encontraron que los nativos utilizaban las semillas de un árbol que además de utilizarlo como alimento les servía de moneda, con todo un sistema derivado de este uso. Así, el *countle* consistía en 400 semillas de cacao; el *xiquipil* eran 20 countles, osea 8.000 semillas; y la carga que era tres xiquipiles, osea 24.000 semillas.

El emperador Moctezuma percibía de la ciudad de Tabasco anualmente de tributo 2.000 xiquipiles.

Los mexicanos antiguos preparaban con el cacao una bebida, como señalamos más arriba, sin que entrara en ella otro producto, salvo alguna rara vez miel y especias. El pueblo en cambio, para obtener más cantidad y mayor economía lo mezclaba con grandes cantidades de harina de maíz.

Según una vieja tradición mexicana, en el paraíso donde vivían los Hijos del Sol estaba de jardinero Qualzalcolult y fue éste quien trajo a la tierra las primeras semillas de árbol del cacao *quacahualt* para dar a los hombres un manjar divino.

Hernán Cortés en una carta dirigida al emperador Carlos V indica las propiedades de dicha bebida para resistir las fatigas corporales.

En 1520 los españoles importaron el primer chocolate a la península.

Al principio no fue muy extendido su uso ni en España ni en México hasta no generalizarse el azúcar con lo cual mejoró notablemente el sabor y calidad del chocolate.

Después del descubrimiento del producto, los españoles lo mantuvieron por muchos años en secreto estando severamente castigada su comercialización sin tener licencia para ello.

Fue el florentino Antonio Carletti quien en 1600 introdujo la técnica del chocolate en Italia, de donde pasó a Francia extendiéndose su uso en el reinado de Luis XIV (reinó de 1643 a 1715).

En 1634, los holandeses se apoderaron de la isla de Curazao en donde crearon un gran depósito de mercancías y desde el que realizaron un gran comercio furtivo de cacao a gran escala con Venezuela.

En 1657 se funda en Inglaterra la primera fábrica de chocolate.

Ante el fuerte incremento del contrabando de cacao en España, el 29 de octubre de 1663 se dicta una Real Cédula por la cual el cacao y demás géneros que entrasen de las Indias por los puertos españoles siempre que no vinieran en forma oficial serían prendidos y dados por ilícitos.

En 1679 se publica un libro en Alemania por el holandés Bontekoe sobre el chocolate, lo cual favoreció enormemente su difusión.

De 1706 a 1721 no salió de Venezuela ninguna embarcación comercial española. Todo era usurpado por las potencias extranjeras.

El 4 de noviembre de 1717 por una Real Provisión se prohíbe la entrada en España de azúcares dulces y cacao que vengan de Marañón (Perú) y entren por Portugal. Era una manera de protegerse contra los frutos de Indias introducidos por extranjeros. Otra Real Orden similar se dictó el 9 de junio de 1718.

Con el fin de favorecer el mercado interior y siguiendo la misma línea, el Rey dicta el 17 de septiembre de 1720 una Real Cédula reduciendo los derechos de entrada de estos frutos de 75 maravedís a 33 maravedís por libra. Y el primero de octubre del mismo año, exonera a los navíos del “derecho de toneladas” siempre que se dedicaran a este tipo de comercio con las Indias.

En 1727 se reúnen en Madrid el Ministro de la Corona, don José Patiño y don Felipe de Aguirre, secretario de la Junta Foral de Guipúzcoa con el fin de decidir la formación de una Compañía Marítima que fomentase el comercio entre las Indias y España. A la vuelta de Aguirre a Guipúzcoa se forma una comisión destinada a preparar el articulado. Intervienen en la Directiva Francisco de Munibe e Idiáquez, Conde de Peñaflores, José Ramón de Arteaga, Marqués de Valmediano, José de Areyza y Jerónimo de Lapaza. Crean el articulado y Felipe V se suscribe con 200 acciones a 500 pesos cada una, contituyéndose la sociedad en 1728 bajo la presidencia del Conde de Peñaflores. Dispuesto a solucionar el tema de la entrada de género, monopolio que gozaba hasta entonces el puerto de Sevilla, dicta el Rey una Real Cédula el 5 de febrero de 1728 por el que se autoriza la introducción de cacao y azúcar (que no fuese de Marañón) por todos los puertos, a excepción del de Sanlúcar de Barrameda.

Tenemos pues que el género producido en Indias apenas si llegaba a la metrópoli (como ocurría con los productos de Venezuela), o llegaba a precios prohibitivos por medio de manos extranjeras.

Es entonces cuando se le brinda a la Corona una empresa naviera que fletará sus propios barcos, con 40 ó 50 cañones cada uno, con la misión de importar el género de Indias directamente a la península.

Ante este proyecto el Rey no duda en dar su beneplácito y así se constituye la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas.

A pesar de las fuertes inversiones que hicieron sus socios y la Corona, fueron pocos los voluntarios que aportasen más capital no alcanzándose la

suma de 500.000 pesos, por lo que sus directores tuvieron que acudir en apoyo, por medio de créditos personales.

Por el puerto de Pasajes, el 15 de julio de 1730 salían las tres primeras naves de la Compañía rumbo al Mar Caribe y al puerto de La Guaira; se llamaron “San Ignacio” (nombre del Santo Patrón protector de la nueva Compañía, como lo atestigua el primer artículo de sus estatutos), el “San Joaquín” y “La Guipuzcoana”. El 15 de octubre le siguió la nao “Santa Rosa”.

Fue pues en 1730 cuando se inició un trasvase que se prolongaría a lo largo de los siglos. Guipúzcoa exportó desde entonces a sus navieros, administrativos, canteros, calefateros, herreros, marineros y demás, en tanto importaba géneros de la tierra.

El cacao, que en 1728 se vendía en los puertos españoles a 80 pesos fanega y se esperaba llegara pronto a 100 pesos, fue vendido por “La Guipuzcoana” en 1732 a 45 pesos.

Pero antes tuvieron que pasar amargos ratos los componentes de la Compañía. Además del fuerte endeudamiento personal de sus fundadores, hubieron de transcurrir dos largos años desde el atraque en tierras americanas del primer navío en 1730 hasta su salida. En este tiempo se levantó la infraestructura necesaria: se distribuyeron empleados en Caracas, mantuvieron relaciones con los propietarios agricultores, hacendados. Esto desplegó una fuerte resistencia de los contrabandistas holandeses contra la Compañía con violencia de palabra y obra, con ocultación de cacao, sobornos, sublecciones, etc.

Por fin, en 1732 parte para España el “Santa Rosa”, y en 1733 el “San Ignacio”, “San Joaquín” y “La Guipuzcoana” con el consiguiente perjuicio económicos que estos retrasos produjeron.

Proyectó “La Guipuzcoana” todo un sistema de protección tanto en tierra como por mar gracias al cual a los dos barcos anuales que la Compañía se comprometió a fletar en sus inicios, les siguieron hasta cuatro unidades por año.

Transcurridos los dos viajes iniciales, los accionistas habían invertido 2.861.430 pesos; la venta produjo 3.600.000 pesos de 80.000 fanegas liquidadas obteniendo un saldo final de 738.570 pesos de beneficio.

Pasado el tiempo fueron ya seis los barcos que partían anualmente de Pasajes y San Sebastián haciendo el trayecto directo hasta La Guaira y Puerto Cabello en donde también estaba instalada “La Guipuzcoana”, al igual que en Barquisimetro, Coro, Maracaibo y Cumaná.

Formaron depósitos de ventas en Madrid, San Sebastián, Cádiz, Alicante y Barcelona, extendiéndose luego por otras ciudades.

A la vista del éxito, la Monarquía apoya la iniciativa al dictar el 14 de abril de 1734 una Real Provisión donde se ordena observar los Decretos de prohibición según los cuales se limitan las entradas por Portugal de azúca-

res, dulces y cacao de Marañón, y “las sedas de China y Asia, y el algodón y lienzos pintados”.

Dos fueron las prerrogativas de que gozó la compañía: una, la del monopolio de la comercialización del cacao, y otra la de persecución del comercio ilegal incluso fuera del Estado, quedándose para su provecho el género contrabandado.

Como contrapartida se exigió que, si bien pudieran partir los barcos de los puertos de Pasajes o San Sebastián, la vuelta debían realizarla por el de Sevilla, al que luego reemplazaría el puerto de Cádiz.

Con el fin de luchar contra el contrabando dispuso la Compañía de una serie de balandras y jabeques de vigilancia por las costas de Venezuela.

Para el año 1735 estaba ya totalmente saneada la situación económica de la Compañía.

De 1739 a 1748 surge un grave contratiempo que afectará directamente al consorcio. Se trata de la guerra entre España e Inglaterra. Los navíos comerciales fueron reclutados unas veces para transportar tropas y pertrechos y en muchas ocasiones para defenderse de las acometidas de los navíos ingleses. Así naufragaron las naves “San Ignacio”, “Nuestra Señora del Coro” y “Santiago” en viaje de ida a Caracas, repletos de género, y el “Hércules”, “Júpiter”, “Chata”, “Sirena”, “Santa Teresa” y “San Vicente Ferrer” en el recorrido de regreso. En total se perdieron once naves.

En 1749 un nuevo problema surge: intento de sublevación en “Panaquíré” (Venezuela).

En España se sigue persiguiendo el contrabando; el 6 de mayo de 1749 el Nuncio autoriza que “se vean, registren y reconozcan los conventos, hospitales, casas y demás lugares exentos de la jurisdicción real ordinaria, según fuere pedido por los ministros de Rentas Reales, *para proceder a la averiguación de los contrabandos*”.

Queriendo Fernando VI un mayor control sobre la Compañía, y temiendo un nuevo motín como el de 1749, decide en 1751 trasladar a la Corte la Junta de Accionistas de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas. Con ello se inicia un nuevo periodo en la vida de esta entidad que en nada beneficiaba a la provincia, sino más bien todo lo contrario.

Era el año 1761 cuando se aprueban los estatutos de los chocolateros de Baiona, en cuyo artículo nueve se estipulaba que nadie que no hubiera sido hecho maestro de la comunidad de Baiona, podría abrir tienda o negocio alguno para hacer chocolate en ningún punto de la ciudad o su distrito. Esto motivó numerosos pleitos que duraron hasta la Revolución Francesa. Los primeros títulos de maestría son concedidos en Baiona en 1762.

Mientras, en Venezuela el crecimiento del cultivo del cacao desde 1735 a 1763 es digno de reseñar. Las cosechas se doblas numéricamente; se pasa de sesenta mil fanegas a ciento treinta mil al año, con el aprovechamiento

de los terrenos que estaban incultos, desiertos y abandonados. Esto reportó un enorme beneficio a Venezuela pues debemos tener en cuenta que la Compañía no poseía la exclusiva de compra, pudiendo el cosechero vender su mercancía a quien lo deseara.

La expulsión de los holandeses dobló literalmente los ingresos de la Real Compañía, a los cosecheros, e incluso al obispo de Caracas quien cobraba antes de la fundación de la Compañía de diezmos la cantidad de ocho a diez mil pesos y llegó posteriormente a cobrar hasta veinte mil pesos.

A pesar de todo esto -o mejor sería decir, a causa de ello- surgieron las envidias y los afanes de poder de algunos que, unidos a la distancia entre los centros de poder y las colonias, hicieron que renaciese un nuevo brote de sublevación en 1766, denominada de los “Goagiros” de Maracaibo, sin mayores consecuencias.

En 1767 “La Guipuzcoana” inaugura por su cuenta la plantación de cultivo de algodón en Venezuela, hasta esas fechas desconocida por esas latitudes, dirigiendo la operación el vizcaino Antonio de Arbide llamado para tal fin por la compañía.

A la vez establece la Compañía la Asamblea de Caracas dándole además atributos para que sus decisiones fueran también vinculantes. Con la introducción de capitales de Madrid y Caracas se consiguió una mayor democratización de las estructuras de la Sociedad, si bien fue en grave detrimento de la unidad de criterios que hasta la fecha había marcado el rumbo de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas.

Carlos III, a la vista de los resultados de la fábrica de armas de Placencia, y por otra parte en atención a los que le brindaba la Compañía Guipuzcoana, le concedió en 1772 el derecho de explotación de las maderas de las montañas de Navarra.

En 1774 se dicta una Real Cédula de liberalización del comercio de ultramar “Por la qual se digna alzar y quitar en los quatro Reynos del Perú, Nueva España, Nuevo Reyno de Granada y Guathemala, la... prohibición que había entre ellos del Comercio recíproco, por el Mar del Sur... y permitir libremente a todos sus naturales y habitantes que lo puedan practicar desde el día de la publicación de esta Real Cédula” (17 de enero de 1774 en El Pardo).

Y el 3 de octubre de 1776, desde San Idelfonso, dicta una resolución “extendiendo a la Provincia de Santa Marta, en Tierra Firme, el comercio libre, establecido para Cuba, Stº Domingo, Puerto Rico, Margarita y Trinidad.

Es en 1776 también cuando bajo el reinado de Luis XIV se funda la primera fábrica de chocolate en Francia de forma oficial y con el título de “Chocolaterie Royale”, favoreciendo con la misma notablemente su uso.



Sólo dos años después, en 1778, el francés Doret introduce las primeras máquinas para la fabricación en mayor escala del chocolate.

Retornando el hilo de nuestro relato, constatamos que las nuevas leyes españolas de 1776 al abrir la posibilidad de creación de compañías particulares, ponen fin al monopolio concedido anteriormente a la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas y con ello sus fundamentos.

En 1779 se declara la guerra entre España y las Islas Británicas, con lo que nuevamente se pide por parte de la Corona ayuda a la Compañía.

A pesar de esta fidelidad a la monarquía, se rumorea en la Corte que “La Guipuzcoana”, de acuerdo con los holandeses, están realizando contrabando de cacao con la vecina isla de Curazao. Estos y algunos otros factores van desencadenando lo que luego sería irreparable: la desaparición de la empresa.

El 11 de enero de 1781 se dicta un edicto Real disponiendo “que se contribuya con una tercera parte más de lo que importan las contribuciones de Alcabalas, Cientos y Millones para ocurrir a los gastos de la guerra. Impuesto sobre la seda, lana, cáñamo, vino, azúcar, *cacao* y *chocolate*”.

El 15 de febrero de 1781 se publica una nueva disposición *asimilando los derechos de la Real Compañía a los de las demás que se fundaran por iniciativa privada*.

Por fin, *el 10 de marzo de 1785 la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas se disuelve* integrándose en una más joven ya establecida: la Compañía Real de Filipinas. De este modo se puso fin a 57 años de lucha tenaz a lo largo de los cuales se cumplió con la misión de popularización de ese elemento comestible que hoy nos parece tan simple, como es el chocolate.

El 28 de febrero de 1789 se publica un Real Decreto “concediendo comercio libre de frutos para Caracas y Nueva España”.

El contrabando sigue siendo motivo de preocupación para la Corona como lo demuestra la Real Cédula dictada desde Aranjuez el 19 de mayo de 1790 donde “se declara que las personas que hayan ocupado en el contrabando no pueden obtener los oficios de república”. Ahondando en la misma temática, el 21 de agosto de 1793 se dicta otra Cédula “en la que se manda a los Reos de Contrabando o fraude, se les destine al servicio de las Armas en los Regimientos del Ejército, o en los fixos de los Presidios de Africa o América y no siendo aptos para ellos a la Marina”.

Vemos pues por los datos, la importancia que en la introducción del chocolate (en los 53 primeros años de existencia la Compañía importó 1.146.818 fanegas de cacao) y en las técnicas de comercialización -10 que hoy llamaríamos “Marketing”- tuvo la creación de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, que fue precisamente fundada por los padres de quienes luego darían a la luz otra de las instituciones cimeras en el acervo económico y cultural de Euskalerrria: la Real Sociedad Vascongada de Ami-

gos del País. Parece lógico en suma, que de tal o tales padres naciesen tales hijos.

Aita Lasa en su obra “Tejiendo Historia” cita en boca del escritos Andrés Bello la siguiente frase: “*La Compañía Guipuzcoana fue el acto más memorable del reinado de Felipe V en las Américas*”.

Pero todo esto corresponde al mundo político y comercial. Pero ahora repasemos brevemente su correspondencia con la vida cotidiana que se desarrolla mientras tanto en el ámbito de Euskalherria.

En 1670, el Ayuntamiento de Baiona obsequiaba a las personas de consideración con chocolate; así lo atestigua una partida de 82 libras y 5 soles por 25 libras de chocolate, reseñadas en los libros de cuentas de la villa.

En un ejemplar de similares características que corresponde al convento de las Madres Clarisas de Elgoibar, recoge mi buen amigo D. Luis Murugarren cómo “desde 1671 se empezó a repetir regularmente cada año una partida de gastos: la del chocolate, por más que sólo compraran inicialmente una sola libra. Claro que la ampliaron pronto y acabaron por tomarlo con más asiduidad aunque siempre en los días señalados por su devoción, es decir: los miércoles, jueves y viernes santos, las tres Pascuas (Resurrección, Pentecostes y Navidad), el Corpus, la Inmaculada y las fiestas de San Francisco, Santa Clara y Todos los Santos, y finalmente como buenas Hijas, el día del santo de la abadesa”.

Durante todo el siglo XVIII el chocolate era el centro alrededor del que giraban los actos sociales vespertinos de las élites sociales; aristócratas, jueces, médicos, militares, clero o rentistas, realizaban sus intercambios de ideas, experiencias y vivencias con una taza de chocolate en las manos, algo que se aproximaba mucho a lo que llamamos “tomar un café”: la comunicación mediante -o a partir de- un alimento considerado “íntimo”.

Era utilizado el chocolate también para el pago en especies en determinadas circunstancias. Así, en el citado libro de Aita Lasa se da cuenta de una fiesta celebrada por el pueblo de Urretxua en 1748 en honor a su hijo predilecto, el Exmo. Sr. Dn. Carlos de Areizaga, Capitán General de los Ejércitos de España, donde prestó su colaboración la banda de músicos del Santuario de Aránzazu en el oficio religioso recibiendo a cambio 624 reales, 300 en metálico y el resto “*en chocolate*”.

Y del mismo autor tomamos una referencia de 1791, en la que se dice cómo “El Ayuntamiento de Fuenterrabía dirigió una consulta sobre la licitud o ilicitud de la vacuna a un abogado, un médico y un teólogo-fraile, y por la respuesta de estos técnicos, al Ayuntamiento pagó 12 libras de *chocolate al fraile*, y a los otros consultados gratificó en dinero contante”.

Murugarren señala por otra parte que las Clarisas de Elgoibar, ante la avanzada francesa de 1794, huyeron y regresaron en 1795 celebrándolo *nada menos que con cuatro libras de chocolate!*

En la descripción de San Sebastián redactada en 1826 por el Sr. D. Eugenio Francisco Arruti, se señala: “*La gente intramural por lo general se desayuna con chocolate*”.

Jimeno Jurio, en un estudio realizado en Artajona, afirma que “*algunos hombres desayunaban chocolate en casa cuando se levantaban de la cama*”

Era el chocolate un artículo de especial uso en el ambiente rural de Euskalerria. Así lo hemos recogido en nuestras visitas de campo, como en Gatzaga (Salinas), donde los tres días de Carnaval se celebraban con baile en la plaza y chocolatada con bolados preparados por las chicas y pagadas por los muchachos.

Asimismo, en Zegama los domingos se reunía la juventud en un caserío de la zona a celebrar lo que llamaban “billeras”, y consistente en juntarse para pasar la tarde al son de un acordeón que alguno de los presentes tocaba (cosa que nunca faltaba). En estas reuniones los chicos aportaban el chocolate en tanto que las féminas ponían el arroz con leche y preparaban el “chocolate en taza”.

Vemos pues que, además de servir de elemento comercial, tiene y ha tenido el chocolate otras funciones, como obsequio, forma de pago, elemento de consumo social, motivo de recreo o, al final y a causa de su popularización, género de fácil relación con lo lúdico y festivo.

Pasaremos a continuación al tema central del presente trabajo: *LOS CHOCOLATEROS DE MENDARO*.

## 2.- LOS SAINT-GERONS DE MENDARO

### 2.1. Mendaro.

De este municipio decía el Diccionario de la Historia de 1802: “Mendaro, valle de la provincia de Guipúzcoa, a una legua de Motrico y Deva, y otra de Elgoibar. Se compone de algunos caseríos, cuya jurisdicción temporal está dividida entre aquellas 3 villas y la espiritual entre los obispos de Calahorra y Pamplona. Al de Pamplona está sujeto el monasterio de agustinas canónicas, en que estableció la regla llamada de S. Agustín, año de 1686. Tomar la reforma de S. Bartolomé de S. Sebastián. En este valle se hallan situadas las fuentes de Quilimon, que D. Hipólito Ozaeta en su =Cantabria vindicada= pretendió al principio ser las Temaricas demarcadas por Plinio en la Catabria, aunque Larramendi no las tuvo por unas mismas después que examinó personalmente el sitio de las de Quilimon. A Ozaeta refutó solidamente Risco en defensa de Florez, que colocó las Tamaricas en Vilella de Guardo, montañas. de León, término de la antigua Cantabria, la qual no comprehendía á Guipuzcoa”.

Martínez de Isasti en 1625 cita en Mendaro las casas solares de:

La casa Jaolaza Torre (que algunos juzgan de Parientes mayores), Marquiegui A., Aranzaeta, Izaguirre, Oyanguren, Iturri, Aranzaval, Ceceaga, Aguirre Ceceaga, Aguirre goicoa, Aguirre becoa, Irarraga, Olaineta, Iratzaval, Urrupaiti, Echavarria, Echavarria Urrutia, Egurvide, Egurvidezar, Urruxolaegui, Albistegui, Zavala, Eguiluce, Sostoa garaicoa, Sostoa azpicoa, Ansotegui, Icazerre, Lapurdi, Bazterrica, Larraguibel, Egocheaga garaicoa, Egocheaga azpicoa, Iturbide, Asma, Assurza, Lasarte, Posada, Ariola garaicoa, Araiola azpicoa, Udalga, Arroeta, Sagastiguchia, Aguirre Uriarte, Altube, Albisua, Olaegui, Andudi, Berraondo, Uriburua, Meitegui, Munazuri, Calvidos, Mendraracorta, Olaicorta, Beicua, Arroeta garaicoa, Otamendi.

En Anguiozar jurisdicción de Elgueta: la casa de Arregui, Arberorde, Orbe, Cabarte, Alcuaran, Garrastegui, Anguiozar, Elexalde, Irigoyen, Loidi, Ascasibar, Jugazqueta, Berrondo, Arexaurrenaga, Jauregui, Galarraga, Loiti, Iribe, Arretse, Gongaeta, Altuna, Pagadigorria, Sagasta, Oronsarri, Lasarte Urrutia, Aguilaeta, Mendiguchia”.

Y cita también:

“La herrería de Aurten, de la casa solar de Ospaz y Olaso: y en Mendaro jurisdicción de Motrico, Lasalde y en Gaviola en la jurisdicción de Deva y Elgoibar”.

Perteneció como barrio a Elgoibar y Motrico y forma ayuntamiento propio desde el 30 de diciembre de 1983 con 1720 habitantes al 31 de marzo de 1984.

En 1981 por iniciativa propia los vecinos en “auzolan” restauraron la ermita de la Trinidad, y en el presente año lo han hecho con la ermita de Santa Ana ubicada sobre unos peñascos, en situación privilegiada.

Vemos pues que MENDARO está constituido por un grupo humano dinámico. Es un pueblo vivo y activo.

En este marco geográfico encontramos a nuestros personajes, la familia SAINT GERONS.

## 2.2. La familia Saint Gerons

El actual chocolatero es Pedro Martín Saint Gerons. Nos planteamos nosotros la procedencia de este apellido para lo cual por medio de los archivos parroquiales realizamos el árbol genealógico adjunto. Vemos en él como el tatarabuelo del actual chocolatero fue Bernardo Saint Gerons, natural de Larrori (Francia).

Para no prolongar este capítulo remitimos al amable lector al cuadro genealógico anexo. Como caso práctico y para su comprensión, citaremos como ejemplo los datos de Juan María Saint Gerons: nació en Mendaro el

14 de febrero de 1927. Casó con María Josefa Susana Berasaluce, natural de la misma villa y nacida el 11 de agosto de 1866. Falleció el 2 de marzo de 1955, en su localidad natal.

Fueron padres de Juan María Saint Gerons, Enrique Saint Gerons Azpiazu y Florencia Lasa Irulegui.

Tuvieron Juan María Saint Gerons y María Josefa Susana Berasaluce trece hijos: Julia Enriqueta Simona, Florencia, Jesusa, Fabián, Nicolás, Teresa Anastasia, Enriqueta Maximiana Elvira, María Concepción, Jesusa Natividad Esteban, Enrique Eutiquiano, Pedro Martín (actual chocolatero), Juan José y Francisco.

Con esta somera explicación obviamos pormenorizar a todos los integrantes del árbol genealógico de los SAINT GERONS, que puede seguirse en el gráfico adjunto.

Como notas adicionales no contenidas en el citado gráfico, apuntaremos lo siguiente:

Según nos indicaba Pedro Martín, el apellido viene de un oficial francés de tiempos de la “carlistada”. ¿Podría ser con motivo de la primera guerra carlista (1833-1839) cuando “aterrizó” en Guipúzcoa el tal Bernardo? ¿Perteneció a la Legión Francesa, uno de los aproximadamente cuatro mil hombres -entre mercenarios franceses y voluntarios liberales- que vinieron en solicitud en las Cortes Españolas del 17 de mayo de 1835, para luchar contra el carlismo? No lo sabemos.

En concreto, lo único que podemos constatar es que Bernardo tomó por esposa en Rexil a la “neska” María Ignacia Aguiñagalde, y con este enlace el apellido Saint Gerons se integró de pleno en esta parte de Euskalherria.

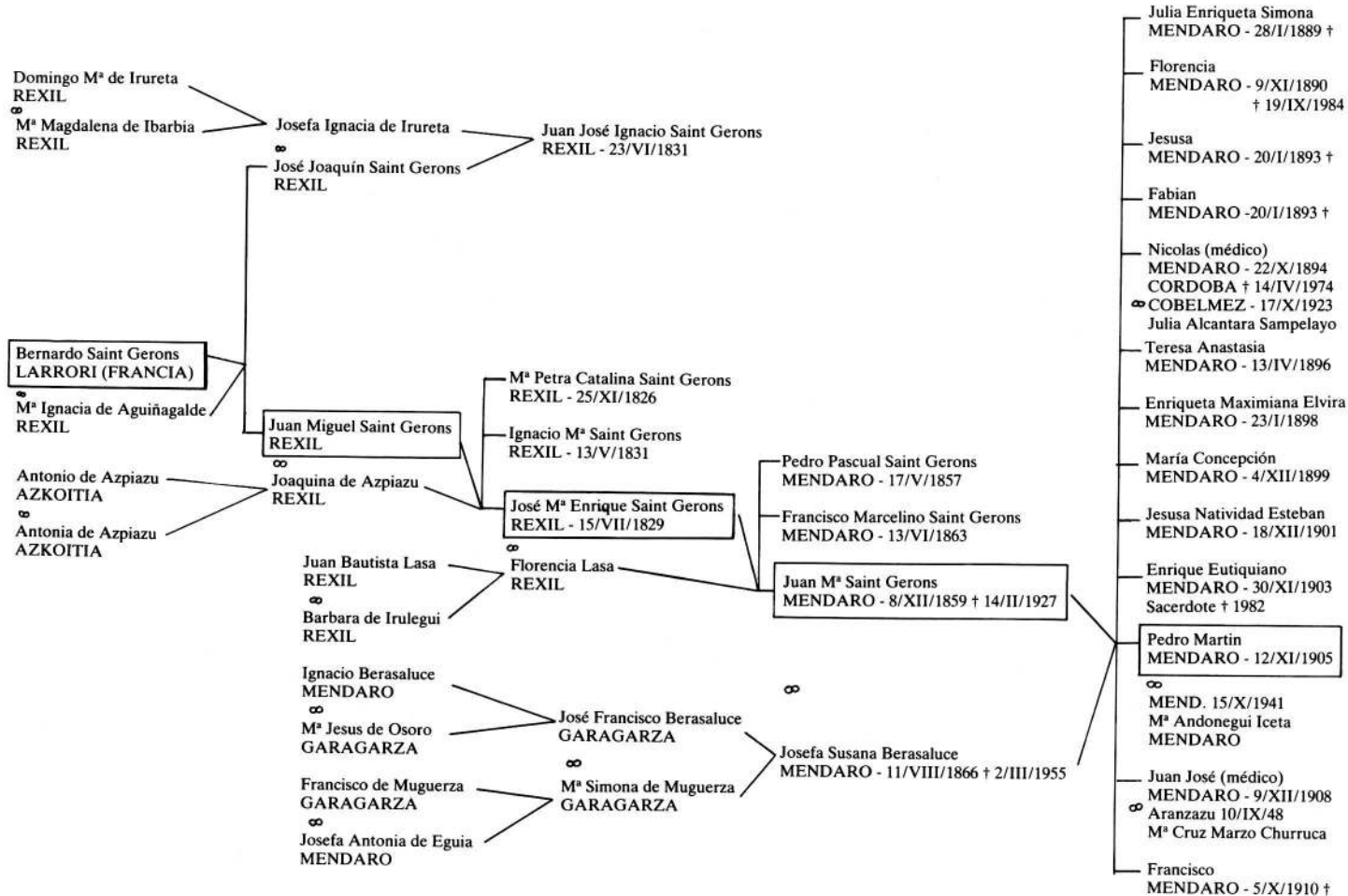
Su nieto, José María Enrique, sabemos que adoptó el oficio de traficante, por lo cual quizás se afincara en Mendaro donde nacieron sus hijos, entre ellos Juan María quien aprendería en Bilbao el oficio de chocolatero. En las partidas de bautismo de sus descendientes se le nombra unas veces como chocolatero y en otras confitero.

Su hijo José Martín (actual chocolatero) aprendió las labores junto a su padre con quien empezó a trabajar a los 12 años.

Otro dato a destacar es que los abuelos maternos de Pedro Martín, esto es, José Francisco Berasaluce y María Simona de Muguerza, ambos de Garagarza, fueron “propietarios labradores en Azpilgoeta (Mendaro)”.

Fabián Saint Gerons, nacido en Mendaro el 20 de enero de 1893, desapareció durante la guerra a la edad de 38 años sin que se conozcan informaciones posteriores. Jesusa, hermana gemela de Fabián, falleció con días.

Florencia Saint Gerons, nacida el 9 de noviembre de 1890, al ir a oír misa a las 7 de la mañana del día 16 de septiembre último tuvo una caída con el diagnóstico de rotura de cadera. Fue operada el día 18 y al día siguiente expiró.



Los hermanos que la sobrevivieron y hoy todavía en vida son: Julia (95 años), Teresa (88 años), Enriqueta (86 años), María (85 años), Jesusa (83 años) y Pedro (79 años), sumando un total de 516 años entre los seis.

### 2.3. La fábrica de chocolates.

Un dato curioso que hemos obtenido en las actas de bautismo es la reiterada referencia a la casa, situada junto a la iglesia de Azpilgoeta, en el término municipal de Motrico (antes), actualmente de Mendaro con ayuntamiento propio. En 1889, se dice “la casa en Azpilgoeta”. Sin embargo, en 1893 se llama casa *Catecoa*. De 1898 en adelante figura como casa *Enrique-necua* (casa de Enrique) y que posiblemente hacía referencia a Enrique Saint Gerons, el traficante afincado en Mendaro. Curiosamente, Pedro nos indica que la casa no es de su propiedad sino que son arrendatarios.

Hasta hace 50 años hacían bolados en un pequeño recipiente instalado en la misma habitación que el molino chocolatero.

Fue asimismo el establecimiento un bar, donde se vendieron muchos “chocolates con bolaos”.

Analizaremos a reglón seguido las técnicas de fabricación de los famosísimos CHOCOLATES SAINT GERONS. \*

## 3.- PROCESO TECNICO

### 3.1. Descripción del proceso.

El proceso de fabricación del chocolate abarca las siguientes fases que iremos describiendo de forma pormenorizada:

- 3.1.1.- Clasificación, pesado y limpieza de materias primas.
- 3.1.2.- Tostado del cacao.
- 3.1.3.- Descascarillado, limpieza y mezcla del cacao.
- 3.1.4.- Molienda del cacao.
- 3.1.5.- Tueste del azúcar.
- 3.1.6.- Mezclado de cacao y azúcar.
- 3.1.7.- Molienda final.
- 3.1.8.- Pesa.
- 3.1.9.- Zarandeado.
- 3.1.10.- Enfriamiento.
- 3.1.11.- Envasado.

---

\* Mi sincero agradecimiento a mis amigos Koldo Lizarralde, Milagros Pikaza y Jesus Aduriz por su colaboración en la realización del presente trabajo.

### 3.1.1. Clasificación, pesado y limpieza de materias primas.

Los materiales que intervienen en la elaboración del CHOCOLATE SAINT GERONS son solamente cacao, azúcar y harina.

Lo primero que se realiza es la separación por medio de un cedazo (galbaia) de las porquerías, piedrecillas y demás partículas que pueda contener el cacao, al igual que se realizará con otros cedazos más finos con el azúcar y la harina. Se quitan a mano los granos rotos.

Actualmente este trabajo ya no es necesario en el caso del azúcar y la harina por la pureza con que se suministran estos productos.

Las partículas extrañas que puede traer el cacao, además de dañar a los rodillos del molino, podrían dar sabores extraños u olores desagradables que hay que evitar.

Se procurará que las semillas del cacao sean lo más uniformes posible, al objeto de que cuando están en el proceso de tueste no lo hagan unas antes que otras con el consiguiente peligro de quemar algunas y quedar otras sin unas perfecta torrefacción.

Una vez tengamos todas las materias primas perfectamente preparadas y limpias, procederemos a su pesaje al objeto de destinar las proporciones más correctas según el tipo de chocolate que deseamos obtener.

Las proporciones del chocolate “Normal” SAINT GERONS son de un 42% de cacao, un 56% de azúcar y el 2% restante de harina. Para en el “Extra” no utilizan harina.

### 3.1.2. Tostado del cacao.

En cada ciclo completo se toman 24 kilos de cacao (recordemos que son como pequeñas habas) y en una gran cazuela de cobre de 80 cm. de diámetro por 30 cm. de alto se coloca el cacao. Debajo de esta “perola” se dispone un hornillo o “braserua” con carbón vegetal de encina pues es el que más calorías aporta. No se podrá producir humo que afectaría gravemente al gusto del chocolate. En el tostado de los 24 kilos de cacao se tarda aproximadamente unas dos horas y media.

Según Pedro, ahora en la industria se emplean otros métodos por lo cual la calidad es muy inferior. La misma diferencia que hacer una comida en cazuela de barro al fuego lento o en la olla a presión de aluminio.

Cuanto más tostado esté el cacao, el chocolate saldrá más fuerte de sabor. En esta parte del proceso es donde se consigue dar “el punto” al chocolate.

Técnicamente este proceso consiste en, además de aumentar el aroma del cacao, convertir aunque sea parcialmente la fécula en dextrina (soluble en agua).



Por otra parte, en la torrefacción las materias amargas del cacao como la teobromina desaparecen, quitándole el sabor amargo que le son propios y aumentando el gusto del cacao; en una palabra, mejorándolo.

Así, tostadas las semillas y desecadas sus partes exteriores éstas se convierten en más quebradizas, facilitando el posterior descascarillado y al secarse el grano éste es más fácil de moler.

La experiencia técnica dice que la temperatura ideal para este proceso oscila entre 130° y 140°, no siendo conveniente que permanezcan quietos los granos a fin de lograr un tostado homogéneo. Por ello hay que remover continuamente con una pala de madera.

### *3.1.3. Descascarillado, limpieza y mezcla del cacao.*

Antiguamente, los molineros para separar las cubiertas de las semillas las mojaban abundantemente hasta que perdieran la adherencia y calentando todo ello, éstas terminaban por desprenderse.

Los SAINT GERONS para este proceso emplean una máquina limpiadora, la cual se compone de una trituradora y un ventilador que por su acción va separando el grano y la cáscara (azala) en dos compartimentos distintos. Posee la máquina un pequeño motor eléctrico pero dada su poca potencia hay que asistirle con el brazo, a manivela, para evitar que se quemé.

Para descascarillar los 24 kilos se necesita aproximadamente una hora de trabajo en la limpiadora.

Una vez concluida esta fase, se pasa el producto por un tamiz (a mano) o “galbaia” para retirar las impurezas que hayan podido colarse y las materias duras que si no son triturables al diluir el chocolate en agua o leche crearían un sedimento.

La “azala” o cascarilla supone aproximadamente un 12% del total del peso del cacao, es por esto que su utilidad siempre ha sido motivo económico de importancia. Unas veces para que fabricantes avispados lo utilizaran mezclándola una vez molida con la masa y obtener así mayor cantidad de chocolate.

Se vendían también para realizar una infusión que se llamaba “té de cacao”, muy solicitado otrora en Irlanda; para obtener colorantes y medicamentos; la cascarilla mezclada con azúcar se suministraba como golosina para los niños y otros muchos usos.

Pero las “azalak” del chocolatero de Mendaro sólo se vendían a algunos caseros que unas veces las utilizaban para abono de los campos y otras para alimentar al ganado.

Una vez tengamos el cacao descascarillado y limpio podemos realizar las mezclas oportunas con el fin de conseguir el gusto y calidad deseados. Esto se realiza en la industria chocolatera de forma habitual (si bien no en

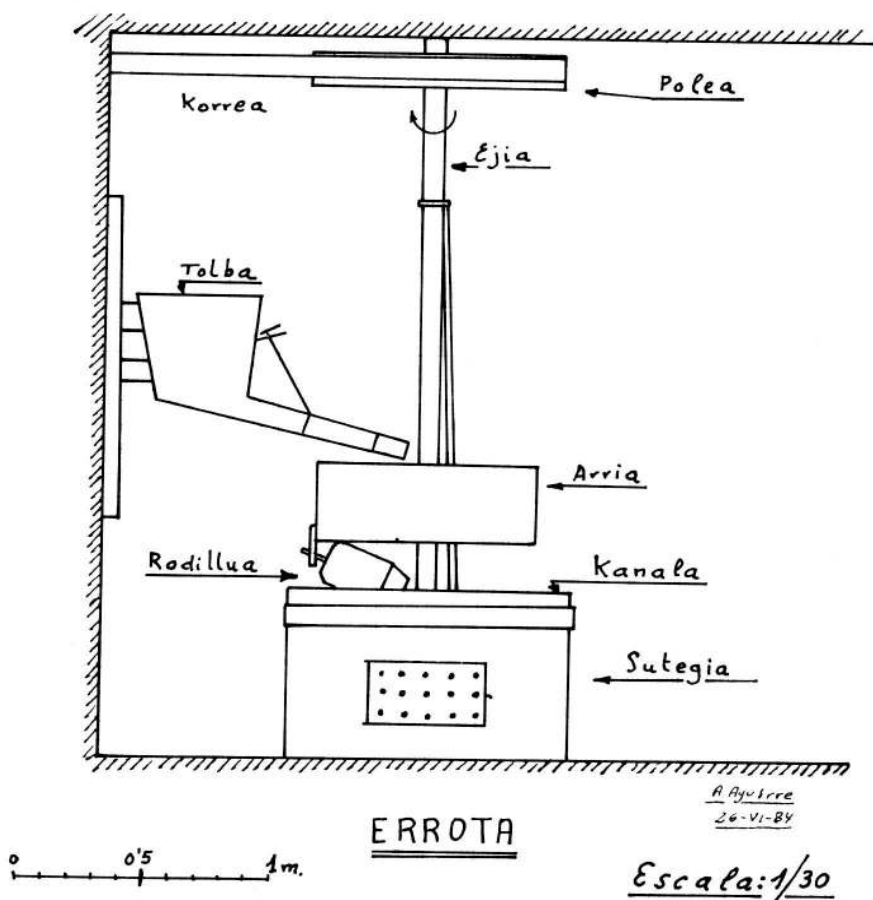
nuestro caso). Así, se mezclaban cacao amargos con otros más dulces o más aromáticos.

Los cacao utilizados para estas mezclas eran los de Caracas, Trinidad, Maraón, Pará, Ariba, Machala, Bahía y Guayaquil.

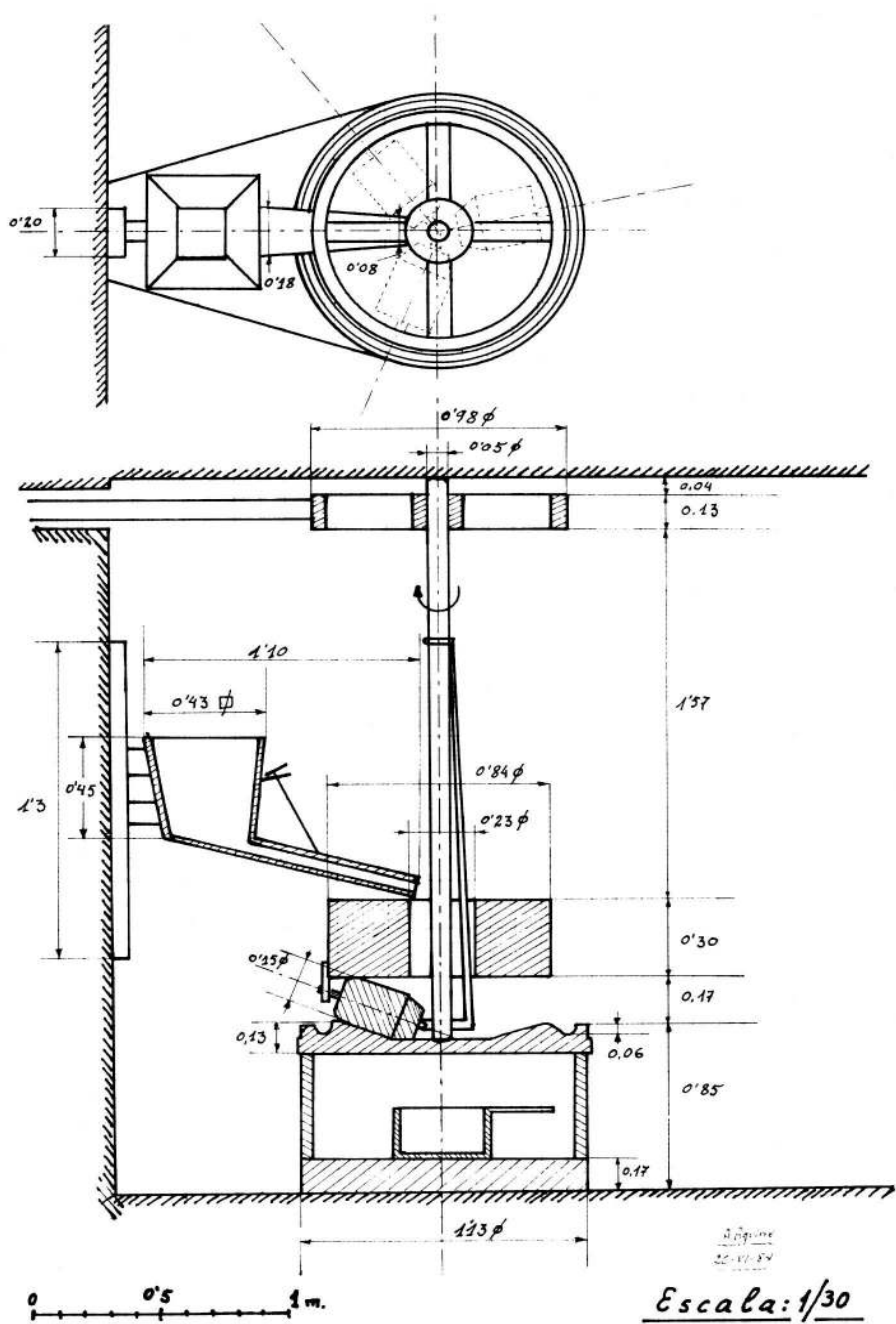
### 3.1.4. Molienda del cacao.

Una vez listo el cacao pasamos a molerlo. Para ello usaremos la pieza más importante: EL MOLINO DE CHOCOLATE O ERROTA (ver gráficos).

El molino consiste en un tambor de ladrillos refractarios, hueco en cuyo interior introducimos un hornillo (kazua). Encima tenemos una gran piedra



LOS CHOCOLATEROS DE MENDARO



circular con un canal en su parte exterior, o “kuna”, y una cierta pendiente hacia el interior. En esta piedra girarán tres rodillos de madera de encina “artea” (con sólo un año de vida pues sino darían mal gusto al chocolate). Estos tres rodillos (“rodilluak”) tienen la misma forma que la piedra sobre la que giran. Encima está colocada una piedra pesada redonda de arenisca (de Igueldo, la colocó su padre).

Rodillos y piedras giran por medio de un eje de hierro unido a una correa y un motor eléctrico situado en la habitación contigua. En un principio el abuelo y el padre utilizaron para dar movimiento a esta polea un burro con un malacate situado en habitación separada para evitar malos olores. Fue su padre quien introdujo el motor eléctrico Bosch que trajo de Alemania y que fue el primer motor instalado en Mendaro. Corría el año 1902.

Se inicia la labor calentando la piedra de la cuna y cuando esté ya caliente se carga la tolva o “pikatza” de madera que está colocada contra la pared con el cacao triturado. Soporta el depósito una capacidad de unos 8 kilos.

El cacao por medio de un canal, “kanala”, va pasando de la tolva por el centro de la piedra hasta la piedra inferior. Tiene la propiedad este depósito de poderse subir o bajar al objeto de modificar la inclinación del canal y con ello la caída por gravedad de mayor o menor cantidad de cacao triturado.

La punta del canal de madera está forrada con chapa a fin de no gastarse por el contacto con una varilla excéntrica que golpea una vez en cada vuelta de la polea, produciendo con ello la caída del cacao.

El cacao al caer sobre la piedra se derrite por el calor de ésta a la par que es molido o malaxado reiteradamente.

En esta labor se tarda para los 24 kilos iniciales unas cuatro horas (si bien el peso ha venido reduciéndose con las pérdidas en las fases de preparado, limpieza, descascarillado, etc.).

El cacao así molido es expulsado hacia la cuna de la piedra y Pedro lo extrae manipulando una paleta, para acto seguido mezclarlo con el azúcar tostado.

Es muy importante que la temperatura de la masa no sufra variaciones perceptibles, superando siempre el punto de fundición de la manteca de cacao, es decir: entre 35 y 40 grados.

En la industria han existido diversas máquinas para esta finalidad; así, los molinos de cilindros de granito de conos giratorios, y otros como las máquinas de Antic, Hermann o Chomeau que dejaremos por no ser tema del presente estudio.

### 3.1.5. *Tueste del azúcar.*

Mientras la “erota” procede a su trabajo, en un recipiente aparte de cobre o “perolua” de 78 cm. de diámetro y 40 cm. de altura, el azúcar se tuesta por medio de un hornillo o “braserua” colocado en su parte inferior, combustionando con carbón vegetal de encina. En cada operación se tuestan 32 kilos de azúcar ya limpio.

De usar harina, es en este momento cuando se mezcla con el azúcar. Téngase en cuenta que cuanta más harina se utilice peor es la calidad del chocolate.

### 3.1.6. *Mezclado de cacao y azúcar.*

La pasta disuelta del cacao que teníamos en la “kuna” o “kanala” se va mezclando con el azúcar. La proporción acostumbra ser entre un 50 a 60% de cacao y del 40 al 50% de azúcar en casi todos (los buenos) chocolates. El producto se introduce de nuevo en el molino con ayuda de la paleta para que mezcle íntimamente y se refine.

Si el chocolate tiene más de un 60% de azúcar no es posible moldearlo perfectamente por lo que sería necesario añadir mayor cantidad de manteca de cacao (téngase presente que es más barato el azúcar que el cacao). Esta práctica está desterrada de la casa SAINT GERONS.

### 3.1.7. *Molienda final.*

Por otra parte, este momento de la mezcla de azúcar y chocolate (y harina en algunos casos) es cuando podemos añadir, como lo hacía su padre, la canela. En la industrial también se agregan otras especies en solución alcohólica o en polvo.

Pedro nos dice orgulloso que ellos sólo usan azúcar, cacao y algunas harinas en sus chocolates normales y sólo azúcar y cacao en el EXTRA.

Esta labor de malaxación o molienda final dura unas cuatro horas, para las cantidades antedichas.

En las modernas máquinas chocolateras este trabajo se realiza por medio de cilindros o conos, los cuales consiguen un producto perfectamente homogeneizado en el que no se perciben los gránulos de azúcar o cacao cristalizados como ocurre en los chocolates artesanales. Es pues un producto distinto tanto en su textura como en su sabor.

### 3.1.8. *Pesaje.*

El chocolatero extrae del canal con la misma pala el producto final: el chocolate. Distribuye proporciones de 175 gramos sobre los moldes de chapa (moldeak) usando un peso (pixua) y una piedra de contrapeso.

### 3.1.9. Zarandeado.

Los moldes son colocados en un bastidor de madera que recogerá la parte de chocolate que pudiera caerse o sobrar.

Una vez llenos los moldes se agita el bastidor para que asiente el chocolate y pierda el aire de su interior.

Las máquinas extractoras de aire sustituyen en la moderna industria chocolatera el rústico procedimiento de la familia Saint Gerons.

### 3.1.10 Enfriamiento.

Una vez así dispuesto, los moldes (con unas dimensiones de 150 mms. de largo, 90 de ancho y una altura de 13 mms., dividiéndose su interior en ocho trazos iguales) serán transportados a una superficie horizontal, generalmente una mesa, en donde se dejará enfriar al natural a fin de obtener su dureza característica.

La masa suele tardar en enfriarse una hora en invierno y aproximadamente dos en verano, ya que el calor impide esta pérdida de calorías.

### 3.1.11. Envasado.

Con el chocolate ya frío, se separa de los moldes para envolverlo primero en un papel parafinado fino y luego con otro impreso con la marca de la casa. Para el chocolate EXTRA usan papel amarillo y para el NORMAL el color rosa.

En los chocolates industriales se envuelve con papel de estaño que al adherirse perfectamente al chocolate no permite su contacto con el oxígeno y evita el enranciamiento por la oxidación de la manteca del cacao con el paso del tiempo.

En nuestro caso, si el chocolate se conserva en lugar hermético su duración puede prolongarse por años.

Los chocolateros de SAINT GERONS nunca usaron sello para marcar sus productos, ni -como nos decía el amigo Pedro- echaron mano como otros de productos para sacar el brillo al chocolate y hacerlo "más bonito".

Sencillamente una leyenda que se lee en el adverso de cada tableta:

CHOCOLATES  
SAINT-GERONS  
Mendaro

Registro de Sanidad nº 1597  
Peso 350 gramos  
Permiso Nacional de Fabricación nº 719

Y en el reverso:

Chocolate para taza  
Precio paquete: Pesetas  
Elaborado con cacao superior

### 3.2. Los enemigos del chocolate.

Juan María Saint Gerons, padre del actual chocolatero Pedro Martín, acostumbraba a decir que los enemigos de todo buen chocolate son cuatro: CALOR, FRIO, HUMEDAD y OLORES.

Por ello, los Saint Gerons tomaron sus medidas. Así, el burro y su malacate, posible germen de malos olores, fue situado en una habitación contigua y aislada, dejando sólo una pequeña abertura para que pasara la correa que unía el malaquete con la polea de la “erota”.

Juan María no permitía que nadie fumara en su obrador pues el humo y los olores dan mal gusto al chocolate.

La planta donde se trabajaba el chocolate estaba en una habitación en el extremo de la casa, al otro lado de la cocina, evitando así toda contaminación.

Cuando instalaron el motor en 1902 también fue destinado a una habitación aparte, en idéntico lugar donde anteriormente trabajaba el burro.

La trituradora con su motor está situada fuera del recinto, en el exterior, cerca de la puerta por donde podía escapar el polvillo que se elevaba.

El chocolate terminado se guardaba siempre en un armario cerrado, sólo para este uso y alejado del sol, además de aislarse de la humedad y el frío exterior.

Como podemos deducir de lo anterior, no sólo se cuidaba al extremo la elaboración del chocolate sino que también se incluía en esta meticulosidad las fases de conservación, única garantía de la casa ante su clientela.

### 3.3. Otras técnicas de fabricación.

#### 3.3.1. *Los Metates.*

Se llama metate al molino de mano utilizado en América para el maíz y que en España se usó en la molturación del cacao durante el proceso chocolatero. Se trata de una piedra rectangular algo cóncava y que posee tres apoyos, uno trasero y dos delanteros, que constituye la base y con un cilindro (de piedra) o “mano” se muele el material.

Se han descubierto muchos metates precolombinos, siendo de destacar los de Costa Rica por sus grabados que hacen suponer su destino ritual.

Todos ellos son de una sola pieza de piedra y fueron posiblemente introducidos en España por los conquistadores junto con la costumbre del uso del chocolate. Con él se hacía el llamado “chocolate a brazo”.

La utilización del metate es como sigue: se coloca el artesano de rodillas en la parte donde es más alto el metate y mediante la acción del raspado con

“la mano” tritura el cacao. Este a su vez es calentado por un brasero que se sitúa bajo el metate y con cuyo calor se funde el cacao.

Al objeto de proteger al artesano, la parte trasera del metate o tercera pata es tan ancha como el mismo metate con lo que se consigue un mayor aislamiento entre el brasero y el operario, al igual que la mano es más ancha que el propio metate con idéntico fin.

Como se comprenderá las producciones a obtener por este procedimiento eran más bien reducidas si bien suficientes para la familia. Por ello este metate ha estado muy generalizado entre muchas familias de Euskalerria.

Según nos comentó Pedro, su padre, el chocolatero Juan María, solía decir que quienes usaban metates acababan todos tuberculosos.

En una visita al Museo Antropológico de México durante el año 1982, recogimos la información de un bedel allí empleado, según el cual los metates son todavía muy usados en las áreas rurales del país azteca. Asimismo señaló que aunque apenas quedan artesanos-canteros, hoy en día se siguen fabricando.

### 3.3.2. *El proceso industrial.*

Hemos visto cómo el primer paso para la realización del chocolate era por medio del metate, con el que obtenía un promedio de 30 libras diarias.

Posteriormente, al ampliarse la demanda, aparecieron los chocolateros de oficio quienes introdujeron la novedad técnica del uso de la “erota” o molino para el chocolate.

En el plano industrial, la utilización de las máquinas fue generalizándose a partir de finales del siglo XVIII debiéndose en gran parte al francés Doret que introdujo nuevas técnicas en 1778. Por aquellos años las producciones alcanzaban de 600 a 700 libras por cada máquina.

Con tal fin se utilizaban los siguientes equipos:

- 1.- Tostador de bola o tambor tostador.
- 2.- Máquina para quebrantar y descascarillar el cacao.
- 3.- Molino.
- 4.- Máquina de extracción de aire.
- 5.- Máquina automática para pesar.
- 6.- Máquina para batir el chocolate.

Actualmente se utilizan equipos totalmente automatizados con producciones no comparables a las expuestas.

### 3.3.3. *Otros chocolateros.*

En el trabajo que editara mi amigo Juan Garmendia Larrañaga sobre “Artesanos de la regata del Bidasoa”, cita las proporciones de materias pri-



mas empleadas por el que fue artesano chocolatero de Aranaz, Joaquín Albístur Bereau (nacido en 1897). Como estudio comparativo, examinaremos estas con las que nos proporcionó Pedro de los chocolates SAINT GERONS:

	ALBISTUR		SAINT GERONS (NORMAL)		EXTRA	
	Kilos	%	Kilos	%	Kilos	%
CACAO	11.5	31.68	24	42.-	24	42.86
AZUCAR	18.5	50.96	32	56.-	32	57.14
HARINA	5.5	15.15	1.14	2.-	-	-
AVELLANA	0.5	1.38	-	-	-	-
CANELA	0.3	0.38	-	-	-	-
<b>TOTALES</b>	36.3 Kilos		57.14 Kilos		56 Kilos	
Proporción cacao/azúcar: ALBISTUR =0.62 S.G. NORMAL =0.75 S.G. EXTRA =0.75						

Es nuestro parecer que estas diferencias no son debidas a la voluntad crematística del chocolatero de Aranaz, ni a la esplendidez del de Mendaro, sino más bien a la famosa ley del comercio: oferta-demanda.

No puede compararse el poder económico de una población pequeña y rural como Aranaz con otra densamente poblada desde tiempo atrás como es la zona del Deva, con su potente industria y por ende con mayor poder adquisitivo, todo ello sin contar la proximidad del Balneario de Alzola con su otrora aristocrática clientela.

Cada uno de los chocolateros se acomodó a la demanda habida en cuanto al dualismo calidad-precio, dando así satisfacción a sus vecinos.

#### 4.- COMERCIALIZACION

##### 4.1. Chocolate, el chocolate-medicinal y el falso-chocolate.

En España, según el Real Decreto del 22 de diciembre de 1809, se entendía por chocolate la pasta preparada con el cacao molido en caliente, desprovisto de su cáscara y mezclado en distintas proporciones con azúcar y harina. La proporción de azúcar no debería exceder del 60%. Una proporción de cascarilla mayor del 4% era considerado como falsificación, siendo tolerada la sustitución parcial del cacao por productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se hiciera

constar la inscripción: *Mezcla autorizada*. Todo chocolate que no llevara este requisito era considerado como “vendido puro” y por lo tanto, falsificado una vez evidenciada su alteración por el oportuno análisis.

Los fabricantes de chocolates tenían que presentar para su aprobación en los oportunos laboratorios las fórmulas que utilizaban, indicando las proporciones y calidades de cada uno de los productos empleados.

Siempre se ha considerado el chocolate un producto tonificante y alimenticio, aventajando al café y té al poseer manteca, azúcar y materias nitrogenadas.

En otras épocas se usaba frecuentemente el chocolate mezclándolo con elementos medicinales para evitar malos gustos de estos y hacerlos más gratos.

Era recomendado para los anémicos, débiles y convalecientes, siendo contraindicado para ciertas dislepsias. En otros tiempos fue considerado como afrodisíaco (¿ayudaría esto a su popularización?) y fue llamado “producto respiratorio” por su contenido en grasa.

También se decía que mezclando el chocolate con café o té se conseguía un producto más digestible.

Y después de estas consideraciones dedicaremos unas líneas al tema de los FALSOS-CHOCOLATES.

De la obra “Tejiendo Historia” de nuestro querido Fr. José Antonio Lasa, tomamos estas dos referencias que consideramos dignas de mención: “El P. Larramendi alega otra razón muy fundamental -*Y tienen otra ventaja el cacao que viene de Caracas, que es cacao legítimo de Caracas, sin mezcla de otros cacaos baladíos; cacao sustancial y con todo su jugo; y no como nos lo vendían los holandeses, adulterado con otros, cocido y seco, y por consiguiente desvirtuado y sin manteca, que después nos lo vendían como género aparte-*”.

Tenemos ya una serie de técnicas de falsificación del chocolate sin llegar quizás a la cita que comenta el mismo autor de que “*Hubo chocolatero que creyó hacer una apología de su honradez, confesando que en la fabricación de sus chocolates -hasta había empleado cacao-*”.

A lo largo de los siglos se han añadido al cacao con intenciones fraudulentas muchos y distintos elementos, los unos inocuos y los otros no tanto. Así, fueron empleados féculas, harinas diversas, galletas, materias grasas de distinta procedencia, dextrinas, gelatinas, goma tragacanto, cascarillas de cacao, ocre, incluso arcillas rojas y ladrillos molidos...

Hubo fabricantes que para darle color añadieron a la pasta minio e incluso cinabrio.

Falsificación es el añadir azúcar u otro producto en cantidades mayores de las permitidas (téngase en cuenta que el producto a sustituir por su alto coste era el cacao).

Existían no obstante otras mezclas permitidas y que no se consideraban falsificaciones, como los “chocolates fundentes o suizos” que conteniendo más cantidad de manteca (en una proporción del 32% aproximadamente) eran elaborados de forma distinta para conseguirse un producto blando y más fácilmente fundible. O los chocolates para cubrir los bombones de frutas o galletas que poseían mayor cantidad de manteca que los anteriores (de un 35 a 40%).

## 4.2. Las producciones de los Saint Gerons.

### 4.2.1. *El chocolate.*

En capítulos anteriores hemos hablado de las producciones que se obtenían con los metates. Hemos, asimismo, indicado las producciones renovadas desde la implantación de las primeras máquinas a finales del siglo XVIII. Descubrimos cómo cada tanda de chocolate de Joaquín Albístur de Aranaz alcanzaba los 36.5 kilos. Sólo nos queda ahora por indicar que cada vez que los Saint Gerons hacen chocolate, producen en la actualidad 35 kilos de chocolate, o sea 100 tabletas de 350 gramos (teniendo presente que se envasan juntas dos tabletas de 175 gramos).

Antes de la guerra fabricaban todos los días chocolate. Pasada ésta, trabajaban un sólo día a la semana y las vísperas de fiesta. Actualmente, a causa del incremento en la demanda, trabajan tres días a la semana salvo cuando se avecina alguna fiesta importante -como por ejemplo la feria de Sto. Tomás de Donostia- en que se entregan a sus tareas laborales casi toda la semana.

### 4.2.2. *Los bolados.*

Se llama bolado a un azucarillo esponjoso que se acostumbra a consumir tras introducirlo en agua fría -generalmente después de tomar una taza de chocolate- como refresco en época estival.

Los Saint Gerons fabricaban también sus propios bolados para la clientela que acudía a su casa a tomar el chocolate en taza.

En el mismo obrador había un hornillo fabricado de obra, adosado a la pared. En él ponían a calentar un cazo de cobre de forma semi-esférica con un litro de agua y para el cual destinaban cuatro veces esta cantidad de azúcar (4 kilos aproximadamente). En tanto se calienta la mezcla debe irse removiendo continua y cuidadosamente para que no se produzca humo en la habitación pues podría ser perjudicial al chocolate. Esto va hirviendo y cuando se forma una espuma se separa esta desechándola. Cuando el confitero opina que ha alcanzado un estado adecuado, se retira del fuego y añade clara de huevo mezclada con azúcar cuya misión consiste en hacer de fermentador. Se bate fuertemente hasta el punto que la experiencia del artesano intuye, momento en el que se vacía el líquido sobre un artesa larga

y estrecha donde previamente se ha colocado el papel de barba, sujetado cada varios centímetros por tiras de alambre en forma ondulante. En este molde cuaja la mezcla que una vez fría se habrá convertido en una especie de limón immaculado y casi etéreo llamado *bolado*.

Los Saint Gerons dejaron de hacer bolados cuando cerraron el bar, en tiempos del fallecimiento de su padre (1927).

#### 4.3. Precios.

De la obra de Murugarren tomamos el siguiente párrafo:

“en 1725 el sueldo que la comunidad (se refiere a las Clarisas de Elgoibar) pagaba la médico era de 150 reales anuales, al cirujano 88, al sacristán 22... Un queso de Castilla costaba 8 reales y medio, un plato de estaño o una libra de chocolate 6 reales, una gallina o un conejo 3 una libra de merluza andaba por un real”.

Pasando a otras épocas señalaremos que en el Boletín Oficial de Guipúzcoa del 6 de julio de 1946 se marcaron los precios oficiales del *chocolate al por mayor a 9,25 pts/kilo y al público a 10 pts.*, siendo los mismos precios que regían al 3 de enero de 1947.

Según nos informó Pedro, la tableta de 175 gramos costaba al público en 1977, 17 pesetas. En 1978, 52 pesetas, mientras en la actualidad la NORMAL vale 105 pesetas (en dos tabletas, 210 pts.) y la de chocolate extra 112,50 pesetas (dos tabletas 225 pts.).

Con el fin de hacer un estudio comparativo del CHOCOLATE SAINT GERONS con respecto a los demás existentes en el mercado de 1984, acudimos al Hipermercado Mamut, establecido en Oiartzun (Guipúzcoa) de donde obtuvimos una tabla de referencias que exponemos en la página que sigue (datos al 19/IX/84):

EN TABLETAS	Pastillas de	Precio	Pts. /Kilo
ZAHOR CON LECHE	150 grs.	76 pts.	507,-
ELGORRIAGA-LA CAMPANA	150	80	533,-
ORBEA CON LECHE FINO	100	57	570,-
<b>SAINT GERONS NORMAL</b>	<b>350</b>	<b>210</b>	<b>600,-</b>
MILKA CON LECHE	200	123	615,-
NESTLE CON LECHE	150	93	620,-
VALOR PURO	300	187	623 ,-
<b>SAINT GERONS EXTRA</b>	<b>350</b>	<b>225</b>	<b>643,-</b>
VALORALMENDRADO	300	195	650,-
NESTLE EXTRA FINO CREMA	150	115	767,-
MILKA CON AVELLANAS	150	116	773 ,-
NESTLE EXTRA FINO FONDANT	150	117	780,-
NESTLE CON ALMENDRAS	150	118	787,-
MILKA CON ALMENDRA	150	124	827,-

**CACAO EN POLVO PARA HACER**

ZAHOR	500	153	306,-
PALADIN	400	134	335,-

**POLVO PARA DILUIR EN LECHE**

NESQUIK	800	229	286,-
DESAYUNO ARO ROJO	500	150	300,-
FUERZAHOR	2.000	665	333,-
COLA-CAO	1.200	425	354,-
SUCHARD EXPRESS	800	290	363,-
CAO-FLOR	400	150	375,-
VIT EXPRESS	400	158	395,-
NOCILLA INSTANTANEA	375	149	397,-
CACAO ANA	1.000	405	405,-

**4.4. Clientela.**

La clientela que poseía la familia Saint Gerons era de toda España.

Cuando el cercano Balneario de Alzola se hallaba en su apogeo, solían visitar el bar-chocolatería los clientes del balneario como excursión vespertina, para tomarse en “Enriquenequia” una taza de chocolate con “bolas”. Por dos reales les servían una taza de chocolate con bolados y seis rosquillas de Mendaro (famosísimas rosquillas que todavía se fabrican).

La gente de los caseríos acudía a la chocolatería y se llevaban el chocolate para todo el año de una sola vez (una caja de 50 tabletas para cada caserío).

El padre de Pedro fabricó él mismo los muebles de la tienda que instaló en el mismo cubículo del bar con tres escaparetes cara a la calle. La carretera general pasaba delante de la tienda por lo que cuando en Donostia había partido entre la Real y el Athletic era normal que los bilbainos que se desplazaban en aquellos vetustos automóviles, pararan a comprar el chocolate y los bizcochos para la familia, de regreso de los partidos.

Eran tiempos en los que se trabajaba mucho y todos los días para dar respuesta a la profusa demanda.

Como a tantas otras familias, la última guerra les hundió. Los Saint Gerons fueron obligados a trabajar exclusivamente para el ejército. Sus clientes continuaron acudiendo mas ellos no podían servirlos pues toda la producción iba para la milicia. Así perdieron gran parte de la clientela, hasta el punto de que después de la guerra sólo trabajaban un día por semana para cubrir la demanda (a este factor uniremos la penuria económica y la época del hambre).

Poco a poco han ido remontándose hasta hoy en que ya tienen la producción siempre vendida, si bien por la edad sólo trabajan tres días a la semana y, según nos dicen, ¡ya es bastante! Toda su producción se distribuye en la comarca de Deva, Mendaro y Elgoibar principalmente

## 5.- LOS CHOCOLATEROS GUIPUZCOANOS

El gremio de chocolateros estaba muy extendido por toda Gipuzkoa. Estudiando el censo oficial de Gipuzkoa de 1890 hemos extraído los datos de quienes constan de oficio chocolatero, y son:

Localidad	Nombre y apellidos	Edad	Domicilio	¿Sabe leer y escribir?
ANTZULA	Pedro Arín y Bereciartua	71	Calebarren	sí
LEGAZPI	Cipriano Cortaberria y Zaldúa	41	Sta. María	sí
OÑATI	Miguel Antonio Galdós y Gurudi	48	Plaza Nueva, 66	sí
DONOSTIA	Bonifacio Iribar y Aizpurua	35	Iñigo, 2	sí
	José María Taberna y Picabea	56	S. Jerónimo, 19	sí
	José María Insausti y Torregaray	75	Andía, 5	No
	Antonio Irigoyen y Basterría	27	Andía, 5	No
TOLOSA	José Narvaiza y Uriategui	41	Mayor, 5	sí
"	Antonio Irigoyen y Uranga	85	Correo, 46	sí
"	Cristobal Irigoyen y Uranga	81	Correo, 46	sí
"	José Oyarzun y Astiz	68	Verdura, 1	sí
"	Rafael Olarra e Iguerategui	26	Verdura, 1	sí
"	Ascensio Zuelgaray e Irigoyen	53	Correo, 46	sí
BERGARA	Blas Amenabar Tellería	53	Marterreca, 24	sí
"	Ambrosio Gallastegui Barrenechea	64	Barrencale, 22	sí
"	Francisco Ibarzabal Gallastegui	50	Barrencale, 16	sí
"	José Agustín Ibarzabal Orbea	30	Barrencale, 34	sí
"	José Ramón Lascurain Azcárate	43	Barrencale, 25	sí
"	José Angel Urriategui Unamuno	30	Zubieta, 26	sí
"	Francisco Amusquibr Areitio	33	San Lorenzo, 4	sí
"	José Antonio Sarasola Gorostidi	49	San Pedro, 28	sí
BILLABONA	José Antonio Irazu e Irazusta	50	Mayor, 56	sí
ZALDIBIA	José María Lasa y Lardizabal	47	Albisu, 9	sí
ZUMARRAGA	Miguel Gamboa y Gamboa	37	Zubiaurre, 15	sí
"	Tibuercio Sarasola e Irastorza	60	Piedad, 2	sí

Si por curiosidad hiciéramos un cuadro comparativo entre el número de chocolateros de cada población comparados con el dato cierto que conocemos, que es el número de votantes (donde se excluyen las mujeres y todos los menores de 25 años), tendríamos lo siguiente:

POBLACION	CHOCOLATEROS	VOTANTES	Un chocolatero por cada
ANTZUOLA	1	330	330
LEGAZPI	1	285	285
OÑATI	1	1.316	1.316
DONOSTIA	4	5.241	1.310
TOLOSA	6	1.564	261
BERGARA	8	1.297	162
BILLABONA	1	296	296
ZALDIBIA	1	300	300
ZUMARRAGA	2	359	180
TOTALES	25 chocolateros	10.988 votantes	440 de media

Teniendo en cuenta que en toda Gipuzkoa había 37.098 votantes, correspondería un chocolatero por cada 1.484.

Este dato da idea de la densidad del oficio de chocolatero en el ámbito comarcal. Pero hay que percatarse de una serie de características: Uno, el ya indicado de que la población real era mucho mayor, dada las condiciones requeridas para ser votante; Y otra, que hemos recogido sólo los que se confirman como chocolateros dejando a un lado los confiteros, aunque estos pudieran ser chocolateros, simples vendedores, o también fabricantes de caramelos, pero considerarlos a todos como chocolateros no hubiera sido rigurosamente cierto.

Así por ejemplo, en dicho censo de 1890 aparecen Enrique Saint-Gerons (sic), Juan María Saint-Gerons y Francisco Saint-Gerons con oficio “Traficantes”, siendo en realidad chocolateros-confiteros.

Otro ejemplo lo encontramos en Arrasate (Mondragón) con Joaquín Azcoaga Resusta, nacido en 1842, y su hermano Pedro, nacido en 1828, con domicilio en Ferrerías, 30, que constan como confiteros. Tenía Joaquín la tienda en la entreplanta y al fondo de la casa con vista a la calle Olarta, con entrada por el cantón, en una lonja donde estaba la caballería que ponía en movimiento el molino situada en el piso superior. Con ella fabricaba los chocolates.

También producía caramelos, siendo su especialidad los malvaviscos o “Alpes”, los huevos con azúcar e incluso trabajaba haciendo velas.

Era conocido en el pueblo con el nombre de Joaquín “Perimento”. Le sucedió en el negocio su hijo José Azcoaga, hasta 1915.

Y otro caso lo tenemos también en Arrasate (Mondragón) con Francisco Madariaga Múgica, alias “Bizkai”, nacido en 1856, con domicilio en calle del Medio, 36, y que figura en el censo como confitero, siendo al igual que el caso anterior confitero-chocolatero.

Casó Francisco con Saturnina Fuldain Berrio-López, nacida en 1859, y le sucedió en el negocio su hijo Luis Madariaga Fuldain, nacido el 25 de agosto de 1882.

Cuando Luis marchó a México se hizo cargo del negocio Antonio Eizagirre Sopelana en 1910, que por ser de Elorrio (Bizkaia) también recibió el mote de “Bizkai”, el cual trasladó posteriormente el establecimiento a la calle Iturrioz, 18 (hoy librería Zarraoa).

El método de trabajo de Francisco Madariaga era igual que los de Azcoaga o Saint Gerons. Tenía un molino accionado por una caballería, todo ello en la planta baja, El animal se movía en la cuadra (hoy sala de estar de la casa Resusta) y el chocolate se fabricaba en una sala contigua separada únicamente por una ventanuca por la que Francisco ordenaba a su caballo con los típicos “arre” o “so”.

Era SU especialidad además los caramelos llamados en aquella época

“capricho”, a los cuales daba formas variadas como de caballo, guitarra, etc., y al igual que los Azcoaga también fabricaba velas.

Vemos pues que la abundancia de chocolateros es mucho mayor que los que a priori hemos encontrado en el censo de 1890. (Datos facilitados por Jose Letona)

La instalación de un molino de chocolates no reviste una mayor complejidad técnica. Esto hacía que por necesidad y con algo de habilidad se creara fácilmente una fábrica de chocolates, como la que montaron en el convento de Aránzazu, por ejemplo, para uso exclusivo de la comunidad, bienhechores o visitantes ilustres.

Nos cuenta Francisco José Ignacio Lasa, que era ocupación de Francisco Martín de Aramburu, nacido en Besain y fallecido el 4 de enero de 1906.

Usaban para darle movimiento al molino el mulo encargado del transporte de las mercancías y la correspondencia entre el Santuario y Oñate (esto es pluriempleo!). Fabricaban asimismo bolados. La calidad de sus productos era afamada en la zona.

No queremos acabar este apartado sin destacar algo que nos parece muy significativo, y es el grado cultural de los chocolateros.

Pero antes tengamos en cuenta una serie de datos: el analfabetismo en Donostia de 1890 era del 36.44%) siendo la zona de menor analfabetismo aquélla comprendida por los votantes domiciliados en las calles Andía, Churruca, Garibay, Guetaria, Peñafiorida y Plaza de Guipúzcoa (centro nuevo de la villa) con el 12.85%, y los de mayor analfabetismo los de las zonas rurales y muelles de pescadores; así, estos últimos padecían un 57.71% y los rurales de Amara, Lugariz con el 85.75% e Igueldo, Ibaeta y Zubieta con un 72.75% de analfabetos entre los electores.

Oyarzun tenía en aquellas fechas una media del 80.80% de analfabetos sin ser ninguna excepción.

Pues bien, entre estos números tenemos que de 25 chocolateros censados sólo dos son analfabetos (¡y capitalinos!), lo cual supone un 8%) cifra por sí misma los suficientemente expresiva.

## EPILOGO

Con este trabajo hemos pretendido aportar una serie de datos sobre la historia del cacao, de la importancia que tuvo en la creación de todo un nuevo sistema comercial con América, y de como se utilizaba en la práctica para la fabricación del chocolate.

Pero no queremos dar por terminado este pequeño estudio histórico-etnográfico sin constatar el hecho de la no existencia de molinos chocolate-



ros en los museos de Euskalerría. Solamente mi amigo José María Gorrochategui, en su pequeño museo particular de Tolosa dedicado a la confitería y cerería tiene recogido uno de estos molinos.

La descendencia de los chocolateros de Mendaro ya no sigue en el oficio y con Pedro Martín Saint Gerons se acaba esta tradición.

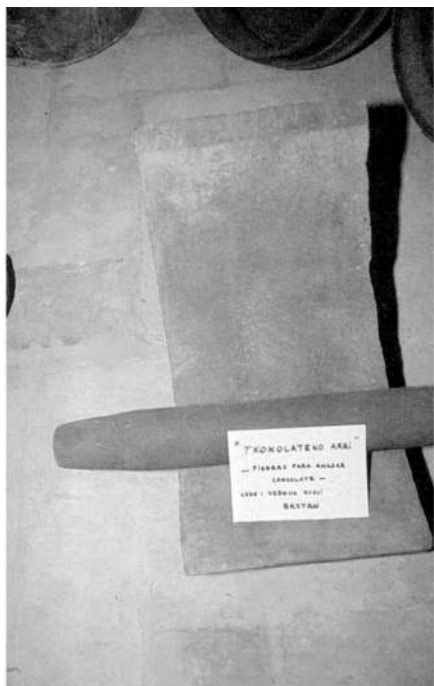
Desde estas líneas deseamos y suplicamos a los estamentos culturales que en sus manos tienen la posibilidad de recoger este último eslabón de algo que como hemos demostrado tuvo gran importancia en los inicios de los intercambios comerciales internacionales, e incluso en la vida cotidiana de nuestros mayores. A ellos corresponde el conservar estas piezas como testigos materiales de nuestra historia. Amen.

Antxon Aguirre Sorondo  
San Sebastián, Octubre 1984.

*Reportaje fotográfico: Antxon Aguirre Sorondo.*

## BIBLIOGRAFIA UTILIZADA

- AUÑAMENDI. *Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco*. Editorial Auñamendi. San Sebastian. 1977.
- AZKUE, Resurrección M<sup>a</sup>. *Diccionario Vasco-Español-Francés*. 1906. La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao. 1969.
- BASTERRA, Ramón de. *Una Empresa del Siglo XVIII Los Navíos de la Ilustración*. Imprenta Bolivar. Caracas. 1925.
- COROMINAS, Joan. *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*. Editorial Gredos. Madrid. 1980.
- GARMENDIA LARRAÑAGA, Juan. *Artesanos de la Regata del Bidasoa*. Editorial Txertoa. San Sebastian. 1983.
- GRANJEL, Luis S. *Una Descripción de San Sebastián de 1826*. Universidad de Salamanca. Salamanca. 1982.
- JURIO, Jimeno. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*. Año II. n<sup>o</sup> VI. Estudio del grupo doméstico de Artajona. Diputación Foral de Navarra. 1970.
- LASA, Fr. José Ignacio. *Tejiendo Historia*. Sda. Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones. San Sebastián. 1977.
- MARTINEZ de ISASTI, Lope. *Compendio Historial de la M. N. y M. L. Provincia de Guipúzcoa*. 1625. La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao. 1972.
- MORENO GARBAYO, Natividad. *Colección de Reales Cédulas del Archivo Histórico Nacional*. Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid. 1977.
- MURUGARREN ZAMORA, Luis. *Elgoibar y su Monasterio de Sta. Clara*. Monjas Clarisas. Elgoibar. 1984.
- REAL ACADEMIA de la HISTORIA. *Diccionario Geográfico-Histórico de España*. 1802. La Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao. 1968.



Metate con su mano utilizado en la zona del Baztan.



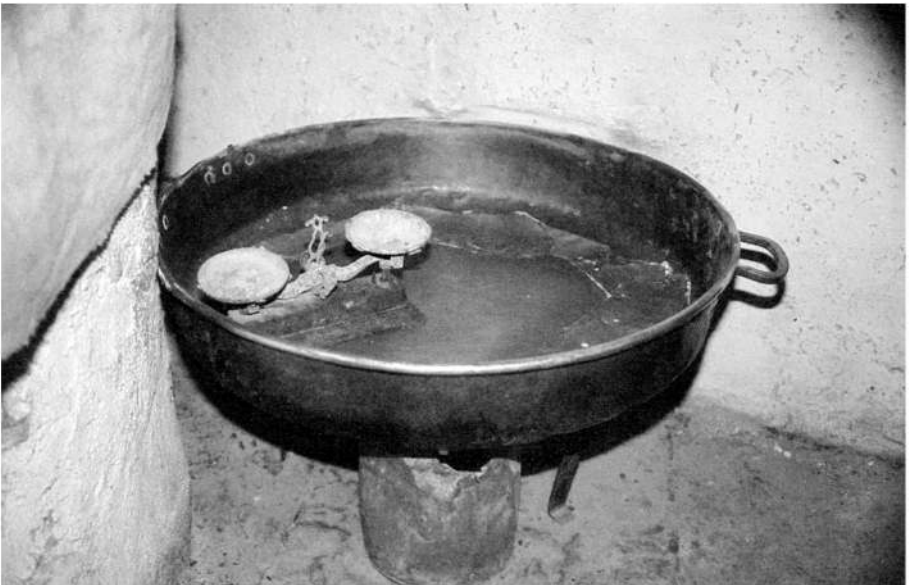
La casa Enrikenekua de Mendaro.



El cacao sin moler y las cáscaras de desperdicio que resultan de la molienda.



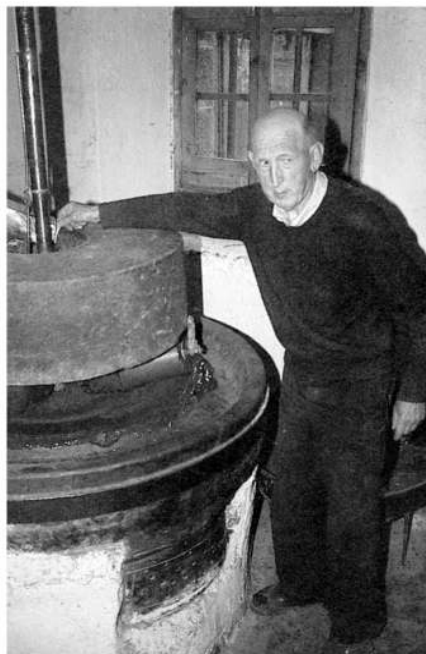
El chocolatero Pedro trabajando en la trituradora.



Perola para el tostado del azúcar con su brasero.



La errotari o molino. Al fondo la "pikatza".



La errotari y el errotari trabajando.



El producto final, con una antigua chocolatera al fondo junto a un "katillu".

Peso 350 gramos

**CHOCOLATES**  
**SAINT - GERONS**

*Mendaro*

Permiso Nacional de Fabricación n.º 719

Peso 350 gramos

Registro de Sanidad n.º 1597

Envoltura del chocolate