

# El chocolate en el País Vasco

(Chocolate in the Basque Country)

Goicoetxea Marcaida, Ángel  
Eusko Ikaskuntza. Miramar Jauregia. Miramoncha, 48.  
20007 Donostia

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 507-516]

Recep.: 13.04.2010  
Acep.: 16.05.2011

---

*El trabajo intenta resaltar la presencia del chocolate en la vida cotidiana de la sociedad, hecho que se pone en evidencia en algunas de las manifestaciones artísticas y culturales del pueblo vasco.*

*Palabras Clave: Chocolate. Botánica. Cultura popular.*

*Txokolateak gizartearen eguneroko bizitzan duen presentzia nabarmentzea du helburu lan honek, eta hori agerikoa da euskal herriaren zenbait arte eta kultura agerralditan.*

*Giltza-Hitzak: Txokolatea. Botanika. Herri kultura.*

*Le travail tente de souligner la présence du chocolat dans la vie quotidienne de la société, fait qui est mis en évidence dans certaines des manifestations artistiques et culturelle du peuple basque.*

*Mots-Clés : Chocolat. Botanique. Culture populaire.*

El chocolate es un claro ejemplo de la importancia que desde un punto de vista sociocultural y sanitario pueden llegar a alcanzar determinados alimentos. Al mismo tiempo la rápida difusión de su consumo y la democratización del mismo constituyen, hasta cierto punto, un modelo de globalización alimentaria. Ilustres viajeros, botánicos, médicos, canonistas, antropólogos, etnógrafos, folkloristas, gastrónomos y un largo etcétera de estudiosos se han interesado por esta singular y agradable bebida, desde que en Europa se dio a conocer con el descubrimiento de América.

Por lo que respecta al País Vasco tales hechos han quedado reflejados en la vida cotidiana del pueblo, a través de algunas de sus realizaciones científicas, culturales y artísticas, unas de ellas sencillas, si se quiere; otras en cambio más elaboradas, pero que en conjunto expresan el sentir de la sociedad hacia este alimento. Un somero recorrido por la medicina, el folklore, las canciones, la música, las fiestas patronales, los rituales de las cofradías, la literatura, el comercio, las investigaciones etnográficas, ciertas leyendas, las coplas de ciego, la onomástica botánica popular, las memorias y relatos de viajeros, el refranero, etc., aportan numerosos testimonios de lo que aquí vamos a tratar de representar.

## 1. EL CHOCOLATE EN LAS EXPEDICIONES BOTÁNICAS DEL SIGLO XVIII

Algunas de las expediciones botánicas organizadas en la segunda mitad del siglo XVIII, tienen entre sus objetivos el hallazgo de nuevos bosques de cacao y canela, pues ambos productos se asocian en la elaboración del chocolate, así como su explotación económica. Varios vascos y navarros de ese período histórico van a participar más o menos directamente en esta labor.

Uno de ellos es José de Iturriaga (Azpeitia 1699 - Isla Margarita 1766), capitán de navío, que en su tierra natal ocupó los puestos de alcalde de Azpeitia y Diputado General, además de Director de la Compañía Guipuzcoana de Caracas, empresa con fuertes intereses en el comercio del cacao. En 1753 es nombrado comisario de la Expedición al Orinoco (1754-1760), en la que figuraba como botánico el sueco Pedro Loefling, discípulo de Linneo. Entre las consignas secretas que se comunicaron a Iturriaga, en 1753, se especificaba la tarea a realizar por este: el hallazgo de bosques de canela americana (*Laurus Indica L.*) y así lograr romper el monopolio ejercido por los holandeses con la canela de Ceilán (*Cinnamomum zeylandicum L.*). Una de las primeras cosas que Iturriaga encomendó a José Solano, uno de sus oficiales, fue la navegación por el alto Orinoco, con la finalidad de localizar los bosques de cacao que existían en la confluencia del Orinoco con el Casiquiare. En 1759, Solano comunicaba el hallazgo de "dilatadas selvas de cacao silvestre, de mejor calidad que el de Maraón, de mayor mazorca y más grueso grano"<sup>1</sup>. Antes, en 1757, habían descubierto bosques de canela americana en El Raudal.

---

1. GOICOETXEA MARCAIDA, A. *La botánica y los naturalistas en la Ilustración vasca*. Donostia-San Sebastián, 1990; p. 210.

Entre tanto, otro de los miembros de la expedición de Iturriaga, Apolinar Díez de la Fuente, llevó a cabo un reconocimiento más amplio de esa zona del Orinoco, con la finalidad de confirmar y valorar la importancia de los bosques de cacao silvestre y, al mismo tiempo, ampliar sus lugares de localización, llegando a hallar una variedad de cacao blanco, además de otras especies botánicas. Díez de la Fuente hizo dibujos de la zona y ríos explorados, en los cuales aparecen detallados los bosques de cacao.

También la Compañía Guipuzcoana de Caracas, creada en 1728, impulsó en Venezuela la producción de cacao, además de otros cultivos agrícolas, haciendo que en muy pocos años se duplicara la producción. Se calcula que en las bodegas de sus navíos se transportaron al Viejo Continente 1.200.000 fanegas de cacao. Para algunos esta Compañía, contribuyó a incentivar el consumo de chocolate en la Península en general, y en el País Vasco en particular, primero en los donostiarras acomodados, para extenderse luego a otros estratos de la sociedad.

Gaspar de Munibe, marqués de Valdelirios, era tío del fundador de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Al firmarse el Tratado de Límites (1750) con Portugal, fue nombrado comisario demarcador de fronteras en las cuencas de los ríos Uruguay e Ibycuy. Aunque su expedición no tiene la trascendencia botánica que tuvo la de Iturriaga, se le requirió para hacer averiguaciones sobre la presencia y calidad del cacao existente en las regiones que iba a explorar. El ministro Carvajal le pidió el envío de cacao de la región de Mojos, en la actual Bolivia, por creerlo superior al de Venezuela y Soconusco (México). Se le pedía, también, valorar el volumen de la cosecha y si se comercializaba hacia el Perú.

Dentro del grupo de navarros que durante el siglo XVIII van a tener una participación importante en la vida americana destacan las figuras del obispo de Trujillo (Perú), D. Baltasar Martínez de Compañón y Bujanda (Cabredo 1738 - Santa Fé de Bogotá 1797) y la del botánico Juan José Tafalla Nabasqués (Corella 1755 - Lima 1811). Al primero de ellos se debe la realización de un atlas o historia natural gráfica de su obispado, que comprende ocho volúmenes. En el IV hay reproducciones de cacao y otras plantas. Por otro lado hizo diversas remesas a la Península, entre ellas cacao blanco de las montañas de Hiquitos y Cholones, del que dice: “No se hace comercio de él; es dulce y tan mantecoso que para darle consistencia se mezcla con otro”<sup>2</sup>. También envió cacao de la zona de Jaén de Bracamoros.

El segundo, Juan José Tafalla, formó parte de la Expedición Botánica al Perú, de Ruiz y Pavón. Llegó a ser un experto en el estudio de las quinas, autor de la *Flora Huayaquilensis* y creador del Jardín Botánico de Lima. Entre las numerosas remesas de productos que envió al Real Jardín Botánico de Madrid, figuraban, en 1793, diversas variedades de cacao, entre ellas *Theobroma alba*, vulgo cacao blanco, canela americana, nuez moscada y otras muchas especies.

---

2. Op. cit.; pp. 312-313.

## 2. EL CHOCOLATE EN LA SOCIEDAD VASCA

Una muestra de la importancia que el chocolate representa en amplios sectores de la sociedad –tengamos en cuenta que comenzó siendo una bebida de ricos para luego democratizarse su consumo– lo da el hecho que un antropólogo como D. Telesforo de Aranzadi dedicara dos trabajos etnográficos al estudio del metate o piedra de chocolatero-. Uno de ellos, en 1910, en el *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural* y el otro, algunos años después, en 1920, en la publicación francesa *Revue d'Etnographie*. Quizá no fuera ajeno a ello sus orígenes familiares. Su padre era confitero y regentaba un establecimiento de esta naturaleza en Bilbao, la confitería La Vergaresa, en el nº 7 de la calle La Cruz, que había pertenecido a la abuela materna de D. Miguel de Unamuno, primo del propio Aranzadi. En el trabajo se describe este utensilio de origen americano empleado en la fabricación artesanal del chocolate, anterior a la llegada de la industrialización y mecanización del proceso. Él lo vió utilizar en el establecimiento paterno:

Los que hemos tenido la fortuna de ver por nuestros propios ojos que el chocolate se compone de cacao, azúcar, canela o vainilla, o sólo de las dos primeras materias... veíamos emplear en aquella elaboración un utensilio absolutamente peculiar<sup>3</sup>.

Una piedra cuadrilarga, algo abarquillada en su cara superior, sostenida por solo tres pies, formando un plano inclinado, sobre la cual con un cilindro de piedra, manejado a brazo, se molían los granos de cacao. Aunque de origen americano, en Bizkaia se tallaban en piedra arenisca, en Zornoza (Amorebieta), según testimonio que le facilitó José Antonio Sarasola, chocolatero de Bergara.

Hay testimonios de que en las guerras carlistas del siglo XIX el consumo del chocolate estaba bastante generalizado, y la toma del mismo era una forma de obsequiar y mostrar deferencia cuando se recibía una visita. Había algo de rito social en el hecho de tomarlo.

El prusiano Von Rhaden luchó en la primera guerra carlista (1833-1840) al lado de los legitimistas y cuenta que, a raíz de un episodio bélico, entró en Hernani siendo recibido por Von Plessen, un colega suyo, “que le obsequió con un chocolate exquisito”. En otro episodio bélico vivido en Zugarramurdi (Navarra) fue acogido en la casa parroquial por el párroco del lugar.

El cura me tomó por el brazo amablemente y me condujo a la casa parroquial que me ofreció como alojamiento... en la que me sirvieron chocolate, me dieron ropa seca y pude contemplar una cama con dosel<sup>4</sup>.

---

3. DE ARANZADI, T. “El metate americano en España”. *Boletín de la Real Sociedad Española de Historia Natural*. Madrid, 1910; p. 370.

4. VON RAHDEN, G. *Andanzas de un veterano de la guerra de España (1833-1840)*. Pamplona, 1965; p. 34.

El efecto estimulante del chocolate era bien conocido por estos oficiales. En cierta ocasión Von Rahden relata en sus memorias haber facilitado una ración de chocolate a un soldado para que entrara en calor y se repusiera<sup>5</sup>.

No solo los curas y los oficiales, también la clase elevada del campo carlista participa en el consumo de esta bebida. Otro legitimista alemán, el príncipe Félix Lichnowsky, que combatía en las filas carlistas, escribe en sus *Recuerdos*, al mencionar una campaña por tierras castellanas: “Yo conservaba algunas pastillas de chocolate que quise hacer hervir. Para ello envié a un ordenanza a que buscara agua”<sup>6</sup>.

Otros oficiales extranjeros que combatían en el campo carlista cuentan los mismos hechos en relación con el consumo de chocolate. Para Von Goeben era la bebida habitual de la gente<sup>7</sup>. Cuando cae prisionero en Ondarribia, a manos del coronel Lacy Evans que dirigía la Legión Inglesa –mientras Sagastibeltza moría en Donostia luchando contra los ingleses– lo primero que procura es comprar chocolate<sup>8</sup>. Más tarde es conducido a Logroño en calidad de prisionero y escribe: “Estando rodeado como siempre, por la multitud ociosa en la Plaza del Mercado, saboreé tranquilamente el chocolate que me había enviado un viejo capitán”<sup>9</sup>.

Los ocho meses que Von Goeben permaneció retenido en la capital riojana le dieron tiempo a conocer algo de la sociedad civil de esa ciudad. Refiriéndose a las mujeres dice: “Así permanecen estas damas charlando, sentadas, sorbiendo chocolate y bostezando”<sup>10</sup>, actitud que hace general al resto de las mujeres del país, al menos al grupo social con el que se relacionó.

El chocolate ha entrado, igualmente, a formar parte de la alimentación de las nodrizas, junto a otros alimentos que se consideraban esenciales, como el ya clásico caldo de gallina, además de leche, miel y otros, con el fin de lograr el restablecimiento de la madre, y estimular y procurar una lactancia correcta. Quienes han estudiado las culturas indígenas de Mesoamérica (Olavarrieta y Foster) destacan el consumo de chocolate entre las mujeres púerperas indígenas. Es pues un hábito común a ambos continentes. Yolanda Guio lo cita, igualmente, en Extremadura<sup>11</sup>.

---

5. Op. cit.; p. 174.

6. LICHNOWSKY, F. *Recuerdos de la guerra Carlista (1837-1839)*. Madrid, 1942; p. 140.

7. VON GOEBEN, A. *Cuatro años en España (1836-1840)*. Pamplona, 1966; p. 69.

8. Ibidem.

9. Op. cit.; p. 73.

10. Op. cit.; p. 95.

11. Y. CERESO, Guio. “No hay mejor medicina que la cocina”. *Alimentación y Cultura*, tomo I. Huesca, 1999; p. 611.

En la medicina popular del País Vasco el chocolate se ha utilizado también como vehículo o excipiente para facilitar la toma de sustancias que resultaban desagradables de ingerir, en especial si eran los niños quienes debían tomarlas. En Eulate, pequeño pueblo de Las Amezcoas, se mencionan ejemplos de ello. También Azkue y Barandiarán lo han citado en diversos lugares.

El proceso de democratización del consumo de chocolate se extiende a fiestas, actos de cofradías, romerías, carnavales, etc. No puede haber un hecho mayor de socialización de esta bebida. El día 24 de junio, festividad de la natividad de San Juan, una de las fiestas más celebradas del calendario cristiano, los mozos de Peñacerrada (Álava) invitan o invitaban a las chicas del lugar a tomar chocolate bajo el árbol de San Juan. En Santa Cruz de Campezo se hacía la llamada “Fiesta del Chocolate”, en cuya preparación era preceptivo emplear agua de la Fuente de la Virgen, próxima a la ermita de Nuestra Señora de Ibernalo, situada en una loma, a unos dos kilómetros del pueblo<sup>12</sup>.

Los jóvenes de Lagrán y Villaverde comían “ormigos” y hacían una gran chocolatada la madrugada de la noche de San Juan, con el fin de estar despiertos para la “Sanjuanada”, y así recibir el rocío y tomar las aguas antes de la salida del sol, como era preceptivo<sup>13</sup>. En cambio en los pueblos del valle del Inglares (Payueta, Zambrana, etc.), la chocolatada se celebraba después del baño de rocío. “Por San Juan se toma chocolate”, es una frase que se decía en esos pueblos<sup>14</sup>.

Dentro de las fiestas de Carnaval de algunos pueblos, la toma de chocolate entra a formar parte del ritual de las mismas. En Ezcaray las mujeres invitan a chocolate y mostachones la tarde del sábado de Carnaval, en particular a todos aquellos que han participado en el pasacalles previo que suele tener lugar.

Con motivo de la llegada a Contrasta (Álava), en 1808, de la reliquia de San Gregorio Ostiense para conjurar los campos de la plaga de ratones y gardama, se compró, entre otras cosas, chocolate para obsequiar a los capellanes. Del refranero alavés es el dicho: “El chocolate poco hervido y bien batido”<sup>15</sup>.

En el País Vasco francés (Iparralde), concretamente algunos pueblos y ciudades de Laburdi, en particular Bayona y San Juan de Luz (Donibane-loitzun), fueron pioneros en la elaboración y consumo del chocolate. En la segunda mitad del siglo XVIII los confiteros y maestros chocolateros que se dedicaban a esta artesanía tenían unos estatutos que regulaban su actividad. En San Juan de Luz el consumo debió ser bastante generalizado y alcanzó cierto volumen,

---

12. ABELLA, A. M<sup>a</sup>. *Ermitas y santuarios marianos en la diócesis de Vitoria*. Vitoria, 1987; p. 119.

13. VIANA, S. “Ermitas de Lagrán y Villaverde”. *Ohitura*, nº I. Vitoria, 1982; p. 149.

14. OCIO VALLEJO, M. *La medicina popular a lo largo del valle de Inglares*.

15. LÓPEZ DE GUEREÑU, G. *Refranes alaveses*. Vitoria, 1988; p. 35.

dando lugar a un dicho que se ha hecho ya lugar común y figura en la literatura popular del País Vasco, recogido por Vinson en el *Le Folklore du Pays Basque* (1883).

Chocolat edale,  
Donibaneko.

*Bebedores de chocolate,  
los de San Juan de Luz.*

Dicho característico con el que ironizan las gentes de los pueblos vecinos.

Unamuno ha descrito la romería de San Marcial, en Bergara, pueblo del cual era originaria su familia. “Un día al año se turba esta tranquilidad y revienta la caldera, corre un viento de expansión y gozo, este día es el 30 de Junio... Allí arriba hacen chocolate y se lo toman en la paz de Dios”<sup>16</sup>.

Era, también, la bebida de los cazadores, cuando al alba se preparaban para salir al campo. El chimbero bilbaíno –su especialidad era la caza del chimbo– después de vestir las botas y arreos para la ocasión, reclama muy de madrugada a la chica de la casa el desayuno, en el relato de Unamuno:

¡Nicanora! ¡El chocolate mujer de Dios!<sup>17</sup>.

D. Miguel conocía este mundo muy bien y tenía recuerdos infantiles que le vinculaban a la importación de cacao y la elaboración del chocolate. Durante el Sitio de Bilbao (1870), en la última guerra carlista, para protegerse de los bombardeos, se refugiaba, junto con su primo Aranzadi y otros miembros de la familia, en los bajos de la confitería, entre sacos de cacao.

Refiriéndose a la alimentación en Guipuzkoa, Iztueta dice, en su *Guipuzcoaco condaira*, que a menudo se tomaba, sin saber, chocolate mezclado con harina de bellotas.

Si hacemos caso de la letra de las canciones populares, esta pasión por el chocolate se daba también en muchos otros pueblos. Una canción de Getaria, *Maritxu*, *Maritxu*, dice así:

Maritxu, Maritxu, goxozale zara su  
Maritxu, Martixu, bizitzen badakizu  
Goizean goizean txokolatea...<sup>18</sup>.

*Marichu, Marichu, aficionada al dulce eres tú Marichu,  
Marichu, tú sabes vivir  
Por la mañana chocolate tomas tú...*

Parece que el chocolate no solo ha gustado a los mortales y en particular a los curas. También el diablo ha sido aficionado a esta bebida, iniciándose en ella de la mano de un tal Martín Britos Sequeiros, que tuvo que ver algo con el Santo Oficio en la ciudad de Evora<sup>19</sup>. Por otro lado corría la leyenda que

---

16. DE UNAMUNO, M. “La romería de San Marcial”. *De mi país*. Buenos Aires, 1952; p. 56.

17. Op. cit.; p. 98.

18. AZKUE, R. M<sup>a</sup>. *Cancionero Popular Vasco*, I, p. Bilbao, 1990; 187-188.

19. CUNQUEIRO, A. *Los otros caminos*. Barcelona, 2004; p. 158.

Carlos II el Hechizado, último Habsburgo en España, fue embrujado a través del chocolate, bebida por la cual debió sentir una pasión devoradora.

Las autoridades de Navarra intentaron sacar provecho económico de la debilidad de sus ciudadanos con respecto al chocolate y lo gravaron estancando la venta y comercialización a finales del siglo XVII, no así el consumo. A mediados del siglo XIX corrían por La Ribera de Navarra –en particular Tafalla– las coplas del ciego Agustín, que ironizaba los sacrificios a que se sometían las mujeres para mejorar su vestuario:

Se ponen los miriñaques  
para parecer mejor;  
parecen a las comportas  
con cellos alrededor.  
Las hay muchas señoritas  
que por comprar miriñaque  
se ahorran todos los días  
la ración de chocolate<sup>20</sup>.

Según Pedro María de Soraluze que fue conservador del Museo Municipal de San Sebastián, el metate o piedra de chocolatero seguía utilizándose en Navarra, en 1910.

En 1810, en la lista de gastos con motivo de la misa de Santa Teodosia celebrada en Mués, valle de la Berrueza, se anota una partida de chocolate destinada a la atención de los asistentes al acto<sup>21</sup>.

En la Navarra euskaldun tomar chocolate en determinadas circunstancias podía llegar a ser signo de distinción social. De una canción-ronda de cuestación que se cantaba en la zona de la Burunda, concretamente en Alsasua, el día de Santa Agueda, son estos versos dedicados a halagar a la señora de la casa con el fin de estimular su generosidad:

|                           |                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------|
| Kotxien de elizaratzen    | <i>Va en coche a la iglesia</i>              |
| Urre sillan da jarraitzen | <i>se sienta en silla de oro.</i>            |
| Txokolatia artu artien    | <i>Hasta tomar el chocolate</i>              |
| Ezta andikan jaikitzen    | <i>no se levanta de ella</i> <sup>22</sup> . |

No cabe duda de que era una muestra de saber estar y comportarse dignamente.

A pesar de que el chocolate siempre ha sido bien visto en los claustros de los conventos, la pasión femenina por el chocolate y en general por los dulces, va a ser fustigada por algunos clérigos. Muy pocos afortunadamente. El escritor

---

20. IRIBARREN, J. M. *Retablo de curiosidades*. Pamplona, 1978; pp. 21-22.

21. VIDEGAIN AGOS, F. *Val de Berrueza*. T.c.p. Pamplona, s.a.; p. 27

22. P. DONOSTIA. O. C., tomo VII; p. 865.

eusquérico Joaquín de Lizarraga que fue vicario de Elcano (Navarra) desde 1771 hasta su muerte en 1835, escribía criticando a las mujeres golosas y lamineras, capaces de consumir los bienes de la casa para satisfacer sus gustos. Las compara a los ratones de los graneros: “Sagu gaistoena da emacume tripa gaito ta orz duena”<sup>23</sup>, decía muy en serio nuestro vicario.

Con estos antecedentes es inevitable que una buena parte de la cultura popular dé testimonio de ello. De una canción de cuna recogida en Ulzama (Navarra), es esta letra adaptada libremente por el folclorista Azkue:

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Aurra egizu lo ta lo                  | <i>Niño duerme y duerme,</i>   |
| main dizkizut bi kokoilo              | <i>te daré dos huevos;</i>     |
| orain bat ta gero bestea              | <i>ahora uno y luego otro;</i> |
| arratsaldean txokolatea <sup>24</sup> | <i>a la tarde chocolate.</i>   |

Por cierto, los que conocieron a D. Resurrección María de Azkue dicen que era un habitual consumidor de chocolate, capaz de dar buena cuenta de un tazón de esta bebida, acompañada de una torre de tostadas. Posiblemente ese fue uno de los secretos de su larga y fructífera longevidad.

No solamente canciones, también hay danzas cuya letra menciona el chocolate. Un ejemplo de ello es *Iru laukoko txokolatea*, en la cual se reivindica el consumo del mismo, a pesar de su elevado precio. La carestía del producto no debía limitar el consumo:

|                                   |                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| Iru laukko txokolatek             | <i>Es inútil que el chocolate de tres cuartos</i> |
| Alper eingo dok lau laukoko:      | <i>llegue a valer cuatro:</i>                     |
| gonak gorriak salduagaitk         | <i>aunque se vendan sayas encarnadas,</i>         |
| ezto usua galduko <sup>25</sup> . | <i>el uso no ha de perderse.</i>                  |

De todas formas son las canciones de cuna, lógicamente, las que más recurren a mencionar el nombre de este dulce con el fin de provocar el sueño de los pequeños, a pesar de su conocido efecto o acción estimulante. *Aurra, izu lotto*, de Arizkun y *Nere aurra, lotxo, lotxo*, de Lekaroz, recogidas por el P. Donostia, son muy parecidas en cuanto a la letra:

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Nere aurra, lotxo, lotxo.      | <i>Duerme, duerme, mi niño.</i>            |
| Nik emain deizkizut bi kokotxo | <i>Yo te daré dos dulces;</i>              |
| Arratsaldian txokolatia.       | <i>a la tarde, chocolate<sup>26</sup>.</i> |

El chocolate ha servido y contribuido al buen entendimiento de las parejas, endulzando sus relaciones. La letra de la canción *María zegonian* va en esa dirección:

23. APECECHEA J. *Joaquín de Lizarraga (1748-1835)*. Pamplona, 1978; p. 237.

24. AZKUE, R. M<sup>a</sup>. *Cancionero Popular Vasco*, I; p. 227-228.

25. Op. cit.; p. 319-320.

26. P. Donostia: O. C., tomo VI. San Sebastián, 1994; pp. 328-329.

|                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| María zegonian                  | <i>Cuando María andaba</i>  |
| buruan miñekin                  | <i>con dolor de cabeza</i>  |
| Pruentxo justen zaio            | <i>Prudencio le llevaba</i> |
| Txokolatiakin,                  | <i>chocolate.</i>           |
| Txokolatia ere                  | <i>El chocolate iba</i>     |
| Bere estofakin.                 | <i>bien surtido.</i>        |
| Ederki konpontzen ziran         | <i>Ambos se arreglaban</i>  |
| Biok elkarrekin <sup>27</sup> . | <i>muy bien.</i>            |

También ha sido moneda de cambio, empleándose para pagar o gratificar los servicios prestados. En 1791 el Ayuntamiento de Ondarribia pagó con doce libras de chocolate a un fraile teólogo que había participado en un dictamen o informe sobre la licitud o no de la vacunación, junto con un abogado y un médico, que cobraron en dinero<sup>28</sup>.

Durante años los moralistas de la Iglesia, los canonistas, deliberaron largamente acerca de la naturaleza del chocolate, si era un alimento o una bebida, pues en este último caso resultaba compatible con el ayuno, no rompiendo sus leyes. Algunas órdenes religiosas fabricaban y consumían chocolate, entre ellas los cistercienses. En el País Vasco, Fr. Martín de Arámburu, natural de Beasain, fabricaba chocolate en la segunda mitad del siglo XIX, en los bajos de la Hospedería del convento de Aranzazu, ayudado por un molino chocolatero movido por la fuerza de un mulo. Este chocolate, que según el P. Lasa no llevaba adulteración, tenía buena acogida entre los peregrinos del Santuario.

Curiosamente en la onomástica botánica popular de Navarra hay algunas plantas y frutos que son conocidas, popularmente, con el nombre de *txokolateras*. A los frutos del boj (*Buxux sempervirens* L.), se les denomina con este nombre en Olleta, Vitoria y Ollobarren. En cambio en Gollano y Galdeano se da este mismo nombre al beleño negro (*Hyoscyamus niger* L.). Creemos que es la forma de los frutos, abombados y ventrudos en la base, recordándonos las vasijas en las que se sirve el chocolate, el motivo de estas denominaciones populares<sup>29</sup>.

Para finalizar, mucho antes de que existieran los modernos certificados y controles de calidad, se acuñó la frase en la que el chocolate es arquetipo de autenticidad y pureza, condensada en el dicho: “A cualquier cosa llaman chocolate las patronas”.

---

27. P. DONOSTIA. O. C., tomo VII. San Sebastián, 1994; pp. 1056-1057.

28. LASA, J. I. *Tejiendo historia*. San Sebastián, 1977; p. 38.

29. IRIGARAY IMAZ, J. “Estado actual de la onomástica popular en Navarra”. *Fontes Linguae Vasconum*, VIII, nº 24. 1976; p. 454.