



La introducció de la xocolata a Catalunya

Autor: Gemma Bufias

Data de publicació: 25-01-2016

Us oferim la ponència sobre la relació entre la xocolata americana i Catalunya que la Gemma Bufias va presentar al 15è Simposi d'Arenys de Munt, el passat novembre del 2015.

En Colom i el cacau

En Colom va tenir notícia del cacau ja al primer viatge. Al seu Diari anotà l'existència de la planta i les diverses begudes que n'elaboraven els indis. Escrivia així el Descobridor, el dia 22 de desembre del 1492: "Tiraven un gra en una escudella d'aigua i la bevien, i els indis que l'almirall duia amb ell deien que era cosa saníssima". Mostres d'aquests grans els va dur a Barcelona a la tornada d'aquell viatge.

El cacau, valor monetari

No obstant això, la importància que el cacau tenia a Amèrica no va començar a valorar-se fins a la conquesta de Mèxic, entre els anys 1519 i 1521. Llavors sí que es va apreciar el paper econòmic que exercia en l'Imperi asteca, tal i com demostra la referència que en fa En Cortès a la seva segona carta a Carles V, datada del 30 de novembre del 1520:

"Cacao, que es una fruta como almendras, que ellos venden molida, y tiénenla en tanto, que se trata por monedas en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes". Sabem que un esclau valia llavors cent ametlles de cacau.

Les faves del cacau, moneda de canvi a l'Amèrica precolombina

Usos i cerimònies afrodisíacs

Es diu que En Cortès va ser confós per part dels indígenes amb el seu déu Quetzalcóatl, que havia jurat tornar l'any 1519, just quan els colonitzadors posaren el peu a Mèxic. Els trets físics d'En Cortès (corpulent, de front ample, ulls grossos, cabells llargs, i pell blanca) els feren recordar el seu Déu asteca. És per aquest motiu que el mariner espanyol va ser obsequiat amb un vas d'or amb cacau líquid, en arribar a les terres mexicanes.

L'emperador de Mèxic Moctezuma era un gran consumidor d'aquesta beguda considerada afrodisíaca. Així ho registra En Díaz del Castillo, parlant d'un banquet de l'emperador:

“Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres [...]; vi traer cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma y de aquello bebía”.

El cacau, beguda de déus i afrodisíaca

Els conqueridors, malgrat que la beguda tenia un gust amargant i molt fort, ràpidament s'hi van acostumar. L'interès no es va reduir als espanyols residents a Amèrica, sinó que de seguida es va buscar la manera de portar-ne a la Península. Impossibile de conrear en terres europees, molt fàcil de transportar-lo en gra, es va desenvolupar un actiu comerç d'ultramar que generà beneficis importants.

Segons la tradició precolombina, fou un regal d'un déu benefactor asteca expulsat del paradís, anomenat Quetzalcóatl. Així, doncs, els asteques pensaven que la xocolata era originària del cel i que arribava a la terra en forma de les llavors de cacau. Aquesta beguda de déus i de reis va adquirir un prestigi enorme a la Península, a ran de la seva transformació en xocolata.

Al segle XVII el doctor Johann Haider l'anomenà l'aliment de Venus i al segle XVIII el suec Carl von Linne denominà al fruit del cacau Theobroma cacao que significa literalment: l'aliment dels déus.

Theobroma cacao

Xocoatl

Tres grans cultures ocupaven les terres de l'Amèrica Central a l'època de la descoberta: els maies, els asteques i els tolteques.

Els maies, els asteques i els tolteques

Totes tres consumien xocoatl, però només en la seva forma líquida. Els maies barrejaven el cacau amb algunes herbes i espècies que els oferia la selva del Iucatán, que normalment era xili. Habitualment tenien fins cerimonials. Els asteques, per la seva banda, hi posaven més quantitat d'aromatitzants. A banda del xili, podia ser hueinacatzli o axiote, dit arxiota en català (un pigment de color taronja-vermellós que s'extreu d'una planta mexicana), vainilla i el pebre de Jamaica. D'aquestes barreges en sortia un producte final més aviat amargant i picant. Solien prendre-la com a beguda freda les classes altes, les quals ja la utilitzaven com a moneda i l'associaven amb la deessa de la fertilitat: Xotxiuetzal.

Arxiota, colorant vegetal que proporcionava al cacau càlids matissos vermells

En aquelles terres mil·lenàries era costum, doncs, associar la xocolata als plats salats, de carn i de peix, tal i com passa, curiosament, a la cuina catalana tant en plats de mar com de muntanya, de pesca i caça o d'hort i de bosc.

Cuina tradicional catalana

Alguns exemples els trobem al civet de senglar de la cuina ripollesa, on s'empra xocolata a la pedra (La nostra cuina.

Comarca a Comarca, Premsa Catalana, Barcelona, 1995, p. 73). El conill a l'empordanesa, amb una salsa quasi negra per l'ús de la xocolata. La pols de xocolata barrejada amb la picada d'alls, ametlles i julivert que cobreix les salsitxes amb gambes també és típica del Gironès; a Tarragona, un dels plats més celebrats són els calamars amb xocolata i els pops estofats amb patates i cebes amb xocolata.

Calamars amb salsa de xocolata

Conill a l'empordanesa

La xocolata, el Monestir de Pedra i el Monestir de Poblet

Seguint amb l'arribada de la xocolata a la Península, ja he dit que En Cristòfor Colom va portar uns granets de cacau als Reis Catòlics i no van saber què fer-ne. Va ser un monjo cistercenc que va anar a l'expedició mexicana i ajudà En Cortès fent-li d'interpret en la llengua maia qui féu arribar la xocolata a la Península. Es tracta del frare Jeroni d'Aguilar, a qui En Cortès donà com a recompensa un sac de llavors de cacau i les envià al port de Barcelona junt amb la recepta de la xocolata. Després tot es va dur a l'abat del Monestir de Pedra, a l'Aragó, Antonio de Álvaro.

És, per tant, a la cuina d'aquest monestir saragossà de la localitat de Nuévalos, el primer lloc del Vell Continent on es fabricà per primera vegada "l'or marró", l'any 1534. Això explica la tradició xocolatera de l'orde cistercenc i de la seva branca reformista, la Trapa.

Són unes monges d'un convent d'Oaxaca, a Mèxic, les qui tingueren la idea de barrejar el cacau amb sucre de canya i canyella. Sabem que Chiapas, Tabasco i Oaxaca eren les fonts originals de producció de cacau a l'època de la Nova Espanya.

Volia saber quins eren els orígens del monestir aragonès. A la seva mateixa web s'explica que la seva història s'emmarca dins d'un doble marc històric: forma part de les repoblacions de la segona meitat del segle XII i també és un capítol brillant de l'expansió dels cistercencs per la península ibèrica. L'any 1186 Alfons II d'Aragó i la seva muller Sanxa de Castella van fer donació als monjos de Poblet del castell de Pedra, "castrum petrae", amb la intenció de fundar-hi un monestir cistercenc. El 10 de maig de 1194, 12 monjos de Poblet van deixar el monestir, encapçalats per Gaufred Rocaberti, 1r abat de Pedra.

No deixa de ser curiós que a Poblet hi hagi una habitació magnífica amb una gran llar de foc que s'anomena "la xocolateria" i és just al costat del Palau de Martí l'Humà, segons apunta l'Assumpta Miralpeix. Sembla que l'estança es denominaria així al segle XIX, durant el Romanticisme. L'estança és l'antiga sala medieval de l'abat Copons.

Les xocolatades a Catalunya durant el segle XVIII

Així, doncs, la xocolata primer va ser un plaer reservat a molt pocs (persones reials, nobles, cortesans...), però poc a poc va anar difonent-se a les altres capes de la societat, tal i com veurem més endavant. En trobem un exemple preciós en un plafó de ceràmica policromada, fet entron el 1710 al taller d'En Lluís Passoles, a Barcelona. Va ser creat per decorar el jardí de la residència que En Josep d'Amat i de Planella, primer marquès de Castellbell, posseïa a la vila d'Alella, al Maresme. S'hi representa una festa en un jardí aristocràtic, on s'hi veu la noblesa catalana en plena celebració, amb música, passeig, ball, tertúlia i, sobretot, una cerimoniosa xocolatada.

Els cavallers servien les dames amb gran cortesia, agenollats a terra mentre els oferien la xicra de xocolata. La imatge és, doncs, representativa del que seria l'ideal de vida a les classes altes de la Il·lustració europea. La xocolata esdevingué un element essencial d'aquest plaer de viure.

Ceràmica d'inici del s. XVIII. Museu de Ceràmica de Pedralbes (Bcn)

Un adroguer de Barcelona, En Pau Martí Rovellat, escriví al segle XVIII un dels primers receptaris en què apareix la xocolata; es tracta de l'obra Llibre de confitures i de drogues. Tractat escrit per formar el perfecte adroguer (1706), on la xocolata s'inclou a les menges que venien els adroguers i, per tant, consumien els catalans.

Al famós Calaix de Sastre del Baró de Maldà trobem un munt de cites que constaten com la xocolata era símbol de plaer i refinament, a l'època i entre les classes acomodades. El 9 de maig del 1796 escriví: "Arribats a casa, hem berenat de taronges de Mallorca, d'allò ben riques, i després hem pres xocolate ab bescuits tous i melindros ab molta alegria, bevent-hi sos gots d'aigua fresca".

La industrialització de la xocolata

Bo i que ja al 1585 s'inicià el desenvolupament del comerç del cacau a la península Ibèrica, no fou fins el segle XVIII que s'introduí a la resta d'Europa, començant per França i Itàlia. Espanya va ser, doncs, el primer país exportador de xocolata i no és pas per casualitat que la primera fàbrica s'obrís a Barcelona l'any 1780.

Sabem que a l'any 1777, a Barcelona, un xocolater de nom Fernandes va inventar un giny per fer xocolata sòlida, tot una novetat en aquells anys. La màquina del senyor Fernandes, de la qual ens parla En Joan Amades, no devia ser gaire diferent de la mostrada en el dibuix: una andròmina mig mecànica i mig hidràulica. Malauradament ens l'hem d'imaginar, perquè de la màquina original no n'ha quedat res: ni un dibuix, ni una descripció ni el testimoni d'algú que l'hagués vista de prop. Sembla ser que durant un temps la van tenir exposada al carrer Sant Silvestre, on hi havia la seu del Gremi de Xocolaters de la ciutat. Se sap que va despertar l'interès dels pastissers de París, els quals van enviar una comissió d'experts a Barcelona a investigar-ne les excel·lències.

Giny del xocolater barceloní Fernandes

El mateix dietari del Baró de Maldà (Rafael d'Amat i de Cortada) deixa constància de l'existència d'una fàbrica de moldre xocolata, a Manresa. Escriví el dia 11 de setembre de 1810: "Anàrem i entràrem a veure la fàbrica del xocolate [...], veient ja lo xocolate molt, sentint-se son olor aromàtic que pareixia percerbir-ne lo gust d'ell sent beguda; com a mi un de tants aficionats al xocolate, com que en prenc matí i tarda, com lo pa quotidià".

El segle XIX: receptes i morters

Una mica més endavant, al segle XIX, apareix un recull anònim de receptes excepcional: La cuynera catalana (1835), en què s'inclouen les "pastillas de xacolata" i els "bascuyts de xacolata". Aquest receptari és considerat el primer tractat de cuina escrit en català després del buit en la matèria que seguí al Llibre del Coch (1520), un buit, certament, molt sospitos. És, per tant, el pont entre la cuina medieval i l'actual, mentre no trobem d'altres referents.

Una curiositat de la recepta de com fer els dits bascuys de xacolata és que se'ns diu que "calia barrejar una clara d'ou amb xocolata ratllada; tanta com fos necessària perquè la clara quedés ben fosca. La barreja calia moldre-la en un morter de pedra fins que tot quedés ben unificat i es desfés".

Dic que és una curiositat, perquè per moldre les llavors de cacau, en els orígens mexicans, es feia servir un morter de pedra tallada de forma rectangular on es molien les llavors i s'emprava una altra peça de pedra cilíndrica per moldre.

Metate (nàuhatl), morter de pedra originari de Llatinoamèrica, en especial Mèxic.

És evident que l'ús del morter de pedra és indissociable de la cuina catalana, quan pensem en les tradicionals picades de fruits secs i pa sec, l'allioli, etc.

Morter tradicional en la cuina catalana (la mà de morter pot ser de fusta o de pedra)

Aquesta manera de moldre les llavors del cacau “a la pedra” em va fer pensar en la llarga tradició torronaire i xocolatera d'Agramunt i l'elaboració de la famosa xocolata a la pedra. Aquesta vila de l'Urgell ha tingut de fa molt temps una estreta relació amb la xocolata des que el 1808 el xocolater barceloní Gabriel Amatller la trià per instal·lar-s'hi, a ran de l'ocupació de Barcelona per les tropes de Napoleó. Amatller es quedà a Agramunt durant tota la guerra de la Independència. La notícia documentada més antiga que s'ha trobat de la xocolata a Agramunt són uns capítols matrimonials datats el 1830 en els quals s'anomena davant de notari “xocolater i confiter” a Antoni Viladàs i Kamic.

La xocolata a la pedra es fa emprant exclusivament cacau, sense la mantega, la qual cosa li dóna una textura sorrenca, que fa recordar, diuen, l'originària asteca.

Xocolata a la pedra amb canyella, Casa Vicens (Agramunt)

Xocolata a la pedra de Sanvi (detall pes en lliures)

L'ofici de fer xocolata

A Catalunya, durant els segles XVII i XVIII, només podien elaborar i vendre xocolata les persones que formaven part d'un gremi. De gremis que poguessin fer xocolata, fins al segle XIX, en trobem només a Barcelona. I des de la ciutat, es distribuïa per tot el territori. Això no vol dir que no hi haguessin xocolaters a altres ciutats; però de gremis, no. Els xocolaters podien elaborar el producte a la seva botiga o a la mateixa casa de qui els encarregava la xocolata (així ho preferien les classes benestants). Per fer-los la xocolata havien de portar els estris: una pedra i els ingredients per fer la barreja: cacau, sucre i espècies. Sota la pedra rectangular i llisa encenien una flama ben generosa que escalfava les faves de cacau fermentades, torrades i espelhofades i hi feien córrer per sobre un corró també de pedra, per tal de fer la molla. Els xocolaters havien de ser homes forçuts i de constitució robusta. No direu que aquesta manera primigènia d'elaborar la pasta de cacau no recorda el metate precolombí de què hem parlat unes línies més amunt.

Xocolater esclafant les faves de cacau amb un corró de pedra

La xicra

El vas petit de fang o de fusta on es prenia la xocolata és, segons el DRAE una “jícara”. Deu aquesta denominació al nom de l'arbre americà els fruits del qual s'empraven com a vasos per beure. El nom científic és *Crescentia cujete*. Popularment, però, té diverses denominacions depenent del país llatinoamericà, però a Nicaragua, Cuba i Mèxic, es diu jícara.

Ens diu el diccionari català que “una xicra és una tassa petita, més aviat alta i estreta que s'empra expressament per prendre xocolata o cafè”.

Antigament també era una unitat de mesura de volum tradicional típicament catalana: una xicra equivalia, a Barcelona, a 1/8 de litre, és a dir, 125 ml. Aquesta mesura variava segons la localitat.

Mancerina (platet) i xicra (vas) , 1760-1780. Museu de Ceràmica de Barcelona

Per prendre xocolata, al segle XVII es va posar de moda prendre-la amb una tassa que tenia la mida d'una xicra i s'encaixava en un plat especial dit mancerina, en honor del seu inventor el Duc de Mancera, Virrei del Perú (1639-1648).

Tenim constància també dels testimonis que deixaren per escrit els viatgers estrangers al seu pas per Espanya. Consideraven la xocolata un producte típic espanyol. A final del s. XVIII, un metge britànic, Joseph Townsed, en donava la recepta:

“Mezclan en España seis libras de cacao con tres o tres libras y media de azúcar, siete vainas de vainilla, una libra y media de maíz, una media libra de canela, seis clavos de girasol, una dracma de pimienta de Guinea (capsicum), algunas nueces de achiote, para aumentar el color, y un poco de amizcle o de ámbar gris, a fin de dar al chocolate un olor agradable. Algunas personas, sin embargo, no ponen más que azúcar y canela. Los indios mezclan a una libra de cacao una media libra de maíz, otro tanto de azúcar y un poco de agua de rosas”.

L'etimologia del mot cacau

Pel que fa a l'etimologia del mot, ens diu el diccionari de la Real Academia Española que xocoatl ve del nàhuatl: de la unió de xoco, que vol dir amargant i atl que significa aigua. Buscant en el Diccionari Alcover, trobo que antigament cacau es deia cacalt, la qual cosa ens indica una connexió directa d'una paraula amb l'altra.

A més a més, trobem que a l'Empordà i al Pla de Barcelona s'empra cacau com a metàfora de diners. Curiosament, també coincideix amb el fet que les llavors de cacau van fer la funció de moneda. Ho exemplifica així el diccionari: “A l'oncle fes-li compliments; mira que té molt cacau”.

Al Còdex Dresde (datat del s. XI o XII), el llibre maia escrit més antic procedent d'Amèrica, hi trobem escrit “kakau u hanal” i significa que el cacau és l'aliment (del Déu de la Pluja, Kon). Veiem que el so és idèntic en català.

Michael Coe, professor emèrit d'antropologia de la Universitat de Yale i coautor del llibre *The true history of Chocolate* (1996), afirma que la paraula xocolatl “no apareix en cap text o font antiga previ a la conquesta, en llengua nàhuatl, el llenguatge de la cultura asteca”.

L'origen del mot és doncs controvertit. Altres entesos suggereixen que cacau prové de ka-kawa-tl, que significa objecte semblant a un ou. En aquest sentit, En Francesc Magrinyà em va recordar que en occità ou es diu cacau. Vaig pensar també en alguns mots catalans que recorden el mot cacau, com cocou. Segons el diccionari, en llenguatge infantil cocou significa justament, ou. A Arenys de Munt en trobem un exemple encara viu avui en la parla popular: de fer pilonets de sorra, se'n diu fer cocous.

Conclusió

Després d'haver estat contrastant diverses fonts d'informació referents als orígens de la xocolata, no puc obviar el fet que els catalans sí que hi hem tingut alguna cosa a dir i fer. En són molts els vestigis que n'han quedat i moltes les “coincidències” en el temps i en la trajectòria de la difusió i expansió d'aquesta menja originària de les Amèriques. Si bé allí era una beguda amargant, picant, escumosa o freda, la seva transformació i sublimació des que arriba a la Península és cabdal per a la seva gran acceptació al Vell Continent. I aquí és on anem trobant les arrels en la nostra cuina tradicional, que ràpidament adopta la xocolata en tot tipus de receptes, de mar i muntanya i arreu del territori. Que els monjos que fundaren el monestir on oficialment es diu que es creà la xocolata com a tal fossin de Poblet, també és un detall que no pot pas ser anecdòtic. Que la manera de fer xocolata a l'asteca, a la pedra, hagi perdurat tan fortament a casa nostra i Agramunt en sigui el seu bressol, per mi, tampoc no és casual. I que la industrialització de la xocolata comencés a Barcelona, amb la primera fàbrica documentada, així com la creació d'alguns dels ginys protoindustrials per passar de la manera manual a la mecànica fossin catalans, tampoc no és casual.

Si els catalans, com se'ns diu i se'ns repeteix, no vam tenir res a veure amb els primers temps de la descoberta i conquesta americana, com és que tants fets relacionats amb la xocolata passen a casa nostra? Com és que els primers monestirs on es fa xocolata són a l'Aragó i a Catalunya? I per què la primera industrialització i els primers ginys per a la seva fabricació moderna són també aquí? Són dades que ens haurien de fer pensar que potser la història que ens han explicat s'ha de tornar a explicar i que és feina de tots revisar-la.

Gemma Bufias

15è Simposi sobre la Descoberta Catalana d'Amèrica

Arenys de Munt, 28 de novembre del 2015