

Panela 1 : Mundu berri bat

Urrezko Aro mitikoan, Quetzacoal jainkoa, antzinako Tollan hiri tolkeoan (Mexikoko erdialdean), «urrez, zilarrez eta xochicacaoatl izeneko kakao-zuhaitz ugariz egindako aberasasun» osoan bizi zen.

Ba ote zenekien? Kakaoaren maitale handienak... tximinoak, loroak eta saguzarrak ziren!

Erdialdeko Amerikako indigenek kakaoierraren fruitua (kabossia) kontsumitzen duten lehen modua mami biguna, gelatinakara eta zurixka txupatzea da, eta kakao-aleak berriz botatzea.

Gaur egun, mami horri muzilago deitzen zaio!

Panela 2 : Mundu berri bat

Hernan Cortès-ek, espaniar konkistatzaileak, Azteken Inperioa bereganatu zuen 1521-1522an, Karlos Quint enperadorearen izenean Espainiarren Erregea. Espainia Berriaren sortze-ekitaldia da.

Ba ote zenekien? Aztekek kakao-baba eguneroko bizitzan truke-txanpon gisa erabiltzen dutela jakin ondoren, Hernan Cortès-ek Karlos Quint enperadoreari jakinarazten dio «txanpon zuhaitz» bat aurkitu duela. Enperadoreak uste du, orduan, urrezko txanponak sortzen dituen zuhaitz magiko bat aurkitu duela!

Panela 3 : Mundu berri bat

Kakaoa erritual eta zeremonia erlijiosoetarako erabiltzen zuen azteka kleroak edo era ezberdinetan kontsumitzen zen.

Aztekek kakao babak erabiltzen zituzten bai elikatzeko, bai ohiko bizimoduaren ondasun edo zerbitzuen truketan.

Konkistatzaileek «almendrak» deitzen dioten kakao-aleak aurkitzen dituzte, eta ez dute gustuko bertatik ateratzen den edari likidoa: mikatzegia eta pikanteegia da.

Espaniako konkistatzaileen eta azteken arteko harremanen arabera, ezkontzen bidez batez ere, kakao edaria eztiarekin leuntzen da, espezie gozoagoekin (kanela, adibidez) eta bero kontsumitzen da.

Panela 4 : Mundu berri bat

Errege edo erlijio eliteek kakaoa forma likidoan kontsumitzen dute giro-tenperaturan. Edabe «jankotiar» bat da, teknika berezi batez prestatua eta kontrolatua: kakao-hautsaren gainean ura botatzen da altuera batetik, prestaketa hori oxigenatzeko.

Eguneroko kontsumisiorako, kakaoa banillarekin, hainbat espezierekin (pikanteak gehienbat), eztiarekin nahasten da, baina batez ere arto-irinarekin, ahia osatzeko.

Errezeta ohikoena, beraz, hogeita hamar bat almendraren (kakao-aleak), ur-txopinaren eta igurtzi-txopinaren (fruitu exotikoa) nahasketa bat da, eta horrek egiten zuen prestaketa gorria.

Txokolatea sukaldean ere erabiltzen da. Horrela errege-erreginek eta handikiek « mole poblano » saltsa gazia osatzen dute, kakaoa espezia gisa erabiliz, eta « xocoatl » delakoa ere kontsumitzen dute janarien bukaeran, edari hotz gisa.

Ba ote zenekien? Konkistatzaileak dira OAXACA DE JUAREZ hiriaren jatorria. Hernan Cortès markes bilakatu zen. Hiri horretan hasi ziren azukre-kanabera lantzen.

Eta 1532an, Oaxacako monasterioko erlijiosoek kakao-pasta kanabera-azukrearekin nahasteko ideia izan zuten. Txokolatea, ezagutzen dugun bezala, sortu zen! 👍

Panela 5 : KAKAOA ETA TXOKOLATEA ESPANIAN

Espania Berriaren eta Espaniaren artean etengabeko elkartrukeak garatu dira, batez ere bi herrialdeetako eta kongregazio erlijioso desberdinei esker.

1532an monjeak Espainian kakaoaren lehen inportatzaile bezala aipatzen dira eta bereziki Sevillako Terceros Franciscanos komentua elikatzen dute.

Kakaoa, orduan, kantitate txikitan heltzen da itsasontziz, Karibeko itsasoetako kortsarioengandik ihes egiteko.

Ba ote zenekien? Pierre Brusela Frantziako erregearen kortsarioak Karibeko itsasoetan kakaoaren legez kanpoko garraioa egiten zuen eta horregatik 1560an Baionan kondenatu zuten!

Panela 6 : KAKAOA ETA TXOKOLATEA ESPANIAN

Sevillan gertatu zen, 1585ean, Veracruzetik zetorren lehen kakao emate esanguratsua. Espaniako erlijiosoak txokolategile adituak bihurtzen dira. 1534an, Zaragozatik hurbil dagoen Piedrako abadian, Aragoian, txokolatea lehen aldiz prestatu zen Europan. Jeronimo Aguilar fraideak kakao-orea kanabera-azukrearekin ezkontzen duen errezeta erabili zuen.

Panela 7 : KAKAOA ETA TXOKOLATEA ESPANIAN

Espanian, XVII. mendetik goiti, txokolatea likido moduan kontsumitzen da, eta bero edaten da, edo eztiarekin oretsu moldean.

Erle argizarekin kandelak egiten dituzten argizarigileek (los cereros) soberan duten ezti erabiltzeko modua atzematen dute, hain zuzen ere: erle-eztia kakao-orearekin nahasten dute eta CHOCOLATEROS-CEREROS deitzen zaie.

«Kristau berriak» deituriko judu konbertitu anitz garai hartan Espainiako txokolategileetan ari ziren ikasten edo lan egiten, eta horrela lortzen zuten txokolatea egiteko behar zen jakintza.

Ba ote zenekien? 1601ean, Kordobako Gorteko konfesoreak, Serven Serrietz-ek, barazkiak txokolatean sartu zituen: errezeta hau «chocolatina» deitu zuen. 🤔

Panela 8 : KAKAOA ETA TXOKOLATEA ESPANIAN

1585ean, Japoniako enbaxadoreak, Alikanteko Felipe II.a enperadoreari bisita eginda, txokolatea aurkitzen du errezipitzen dituen oparien artean.

Txokolate hauek HERMANAS CAPUCHINAS DE VERONIKAK egin zituen, Alikantetik hurbil dagoen komentu batek.

Garatzen ari den txokolatearen modak Espainia eta Eliza kezkatzen ditu. 1662an, Francesco Maria Brancaccio kardinal napolitarraren behin betiko epaiketak adierazi zuen txokolatea hartzeak ez duela barau erlijiosoa hausten... Beraz Garizuma denboran kontsumi daiteke.

Espanian, XVII. mendearen hasieratik, txokolatearen fabrikazioa Espainiako Euskal Herrian ere garatzen da, eta Bilboko eta Pasaiaiko portuetatik kakao-alleak eta espezia anitz inportatzen da.

Txokolatea Espainian eskoizten bada 4 euskal probintzietan (Gipuzkoa, Araba, Bizkaia eta Nafarroa), bereziki Iruñan agertzen dira txokolate denda anitz.

Panela 9 : KAKAO ETA TXOKOLATEA BAIONAN ETA EUSKAL HERRIAN

XVII. mendearen bigarren erdialdean, txokolatea oso modan dago Espainiako nobleziaren baitan, baina baita Europako beste herrialde batzuetan ere.

Horrela, Frantzia eta Euskal Herrian, bereziki, txokolatearen zaporea agertzen da, eta Baiona oso testuinguru egokia da eskaerari erantzuteko.

- Judu portugaldarrak pixkanaka heltzen ari dira, eta, horri esker, « txokolate-egillen » lehen erkidegoa osatzen da. Saint Esprit les Bayonne auzoan finkatzen da, Aturriren eskuin ertzean.
- Hego Euskal Herriko txokolategile espainolak Baionan finkatzen dira.

- Baionarrak « txokolate-sortzaileak » bihurtu ziren, eta txokolategiak Baionan lekutu zituzten hormen artean.

Ba ote zenekien? Laster, euskaldunak juduekin elkartu ziren txokolatearen merkataritzarako. 1687an, Jacques de Barrère «Saint Esprit les Bayonne txokolategiletzat» katalogatuta agertu zen.

Panela 10 : TXOKOLATEAREN SORRERA «BAYONNAISE» ERAN

Baionako txokolategintzak kakaoaren Espaniara etorreraren gorakadagatik etekina ateratzen du, «txokolategileen» etorrerarekin batera.

Eta San-Espirituko komunitate juduaren baitan sortuko da Baionako txokolatea.

Garai hartan, Espainian eta Europan, txokolatea kakao-orea oso mingotsatzat jotzen dena baino azukre kopuru handiagoarekin osatzen zen. San-Espirituko tailerrek txokolate bat sortuko dute, kakaoaren 2/3etan oinarritua, azukrearen 1/3erako: Baionako txokolatea sortu zen!

Kakaodun txokolate indartsuago hau bezero berrien gustukoa da. Eta horrek Baionako zenbait botikarik aitortutako ahalmen « sendagarri » batzuen arabera ziurtatzen du.

Ba ote zenekien? Nazioarteko lehiaketa gastronomikoen agerpenean, Bigarren Mundu Gerraren ondoren, txokolate frantsesa, indartsuagoa, mikatzagoa, ezaguna eta preziatua da. « Txokolate frantsesaren » aitatasun hori Baionako txokolatera doakio ! 

Segidan, bere dastamen berezitasunak « baionesa erarako txokolate » horren eskaera handia sortzen du.

Panela 11 : EKOIZPEN BAT... ESKUMUTURRAREN INDARREZ

Baionako txokolatearen historia XVII. mendean hasten da zinez. Eta garai horretan, eta bi mende baino gehiagoz, kakaoa eskuz lantzen da METATE baten gainean.

METAE edo « txokolatezko harria » mesoamerikako zibilizaziotik dator. Granitozko harri honen gainean kakao aleak harri edo egurrezko arrabol batekin birrintzen dira.

Kakao aleak ezartzen diren metatea, hain zuzen ere, behetik berotzen da baba horien zati koipetsua (kakao-gurina) urtzeko, gero dena bat eginez, ore moduko bat osatuz: kakao gordina.

Panela 12 : EKOIZPEN BAT... ESKUMUTURRAREN INDARREZ

Kakao-babaren lan etapa hau oso fisikoa eta mingarria da. Kakao egilea belauniko da, metatoaren giblean, gorputza aurrerantz okertuta, bere arrabolarekin pikorrak besoen indarrera zanpatzeko.

Kontuan izan behar da 1780 aldera arte ez zela Baionan katalogatua izan txokolatearen ekoizpen mekanizatu batendako lehen makina.

Ba ote zenekien? Baionako edo Euskal Herriko lantegietan aritzen ziren txokolategile langile anitz metataz hornitzen ziren etxean, haientzat eta beren familientzat «etxeko txokolate bat» egiteko. 😊

Era berean, neguan baserri batzuetan, nekazaritza jarduerak uzten zutenean, nekazariak «kakao-babak zanpatzen zituzten», eta txokolategile batzuei saltzen zizkieten beren diru sarrerak osatzeko.

Panela 13 :

Panela 14 :

Panela 15 : BAIONAKO TXOKOLATEA... EUSKAL HERRIAN

Errealitatean Baionako txokolatea Ipar Euskal Herriko beste herri batzuetan ekoiztua izan da.

Hasieran komunitate judua Baionan finkatu bazen ere, Espainian txokolate-ekoizpenean trebatutako euskaldun edo espainiar anitz, Baionan ez ezik, Euskal Herri osoan ere finkatu ziren txokolatea egiteko.

19. mendean, txokolatearen ekoizpen mekanizatu eta garrantzitsuagoa garatuz, txokolate-enpresa askok hainbat saltoki sortu zituzten ekoizpen-lantegi bakar baterako. Horrek erakusten du Baionako txokolatearen salmenta oso garrantzitsua dela Frantziako lurralde osoan, baina bertako txokolate-kontsumoa ere handia dela.

Garai hartan, txokolatea ekoizten eta merkaturatzen zuten txokolategileekin batera, txokolatezain eta gozogileen lanbide berri bat agertzen da, txokolatezko produktuak egiten dituztenak.

Euskal kostaldeko turismoaren garapenak, 19. mendearen bukaeran, Baionako txokolatearen ospea eta txokolate horren ekoizpenaren bizitasun ekonomikoa indartu ditu Euskal Herri osoan.

Panela 17 : BAIONAKO TXOKOLATEAREN URREZKO AROA

19. mendean, Baionako txokolatearen arrakasta biziki garrantzitsua da. Dinamika ekonomiko horri esker, « txokolate egileen » tailer anitz agertzen dira.

1854an, hau identifikatzen da:

- 32 txokolate denda Baionan.
- 4 txokolate denda San-Espiritun.
- 22 txokolate denda Euskal Herriko barnekaldean.

Euskal lurraldeko 58 txokolategi hauek lurralde honen txokolate identitate sakona erakusten dute, BAIONA: Frantziako txokolatearen hiriburu bihurtuz.

Ba ote zenekien? 1840an, Menier txokolategi ospetsuak Parisen «chocolat façon Bayonne» izeneko txokolate bat merkaturatzen du, Baionako txokolatearen berezitasuna kopiatzeko, nahiz eta txokolate hori.... Pariseko eskualdean egina den! 😡

Zenbaki batzuk...

... 1864, Frantzia-Espainia nazioarteko erakusketa, txokolate lehiaketa : 5 baionar txokolategi lehen 7etan, horien artean Prosper Biraben, urrezko domina.

... 1870, txokolate-langile gehiago Baionan Suitza osoan baino...

... 1937, Pariseko Nazioarteko Erakusketa : Euskal Herriko 8 txokolategilek txokolate-lehiaketan parte hartu zuten.

Panela 34 : LANBIDEAREN BILAKAERA

Kakao baba txokolate bihurtzen zuten pertsonak izendatzeko lehen terminoa «txokolate egilea» zen. XVII. mendiaz geroztik dagoen jatorrizko terminoa da.

Gero, « txokolategile » terminoa erabiltzen da ofizio hori izendatzeko.

Baina Frantziako eta Europako txokolate tailer edo lantegien ekoizpen moldeen bilakaerak txokolatezko produktu mota berriak eta kontsumo motak agerrarazten ditu.

Tabletaz edo txokolate likidoaz gain, txokolategileek txokolatezko gozokiak, gozotegirako txokolate testurak, txokolatezko izozkiak eta gozokiak ere ekoizten dituzte, hala nola karamelua eta guimauvea.

«Txokolategile» terminoak zentzu orokorragoa hartzen du orduan, eta «txokolatea lantzen duenari» dagokio. Hori da lanbide honen egungo zentzua.

Panela 35 : LANBIDEAREN BILAKAERA

Baionan eta Euskal Herrian beti badira txokolatea maite duten artisauak, gastronomiaren alor guzietan.

Baionako txokolatearen ohitura, beraz, beti errespetatzen da eta identitateari eta artisau-ekoizpen bati atxikita jarraitzen du.

Izan ere, txokolate ugariarengan atzematen da identitate hori, txokolatearen kalitatea bilatzea eta kontsumitzaileenganako errespetua baitira giza kalitateen eta produktu horrekiko pasioaren muinak.

Horrela, duela kasik lau mende, giza ezaugarri eta pasio horiek BAIONAKO TXOKOLATEAREN historia sortu zuten.