

Panela 1 : UN NUEVO MUNDO

Durante su legendaria edad de oro, el dios Quetzacoal en su antigua ciudad tolteca de Tollan (centro de México), vivía en "una riqueza absoluta hecha de oro, plata y profusión de árboles de cacao", llamados xochicacaoatl".

¿Lo sabían? Los mayores amantes del cacao eran... ¡los monos, loros y murciélagos!

La primera forma que tienen los indígenas de Centroamérica de consumir el fruto del árbol del cacao (la mazorca) es chupar su pulpa blanda, gelatinosa y blanquecina, y escupir los granos del cacao.

¡Esta pulpa se llama hoy mucílago!

Panela 2 : UN NUEVO MUNDO

Hernán Cortés, conquistador español, se apoderó del Imperio Azteca en 1521-1522 en nombre del Emperador Carlos V, Rey de España. Es el acta fundacional de la Nueva España.

¿Lo Sabían? Tras descubrir que los aztecas utilizaban el grano de cacao como moneda de cambio, Hernán Cortés anunció al Emperador Carlos V que había descubierto un "árbol del dinero". ¡El Emperador creyó entonces que había descubierto un árbol mágico que producía monedas de oro!

Panela 3 : UN NUEVO MUNDO

El cacao era utilizado en rituales y ceremonias religiosas por el clero azteca o consumido de diversas formas.

Los Aztecas utilizaban los granos de cacao tanto como alimento como para el intercambio de bienes o servicios cotidianos.

Los conquistadores descubren los granos de cacao a los que llaman "almendras" y no les gusta la bebida resultante: demasiado amarga y demasiado picante.

A medida que progresaron las relaciones entre los conquistadores españoles y las poblaciones aztecas, particularmente a través de los matrimonios, la bebida de cacao se endulza con miel y especias más suaves (como la canela) y se consume caliente.

Panela 4 : UN NUEVO MUNDO

La élite real o religiosa consume cacao en forma líquida a temperatura ambiente. Es considerada una bebida "divina", preparada con la maestría de una técnica particular: se vertía agua sobre el cacao en polvo desde cierta altura para oxigenar esta preparación.

Para un consumo más diario, el cacao se mezcla con vainilla, diferentes especias (más bien picantes), miel, pero sobre todo con harina de maíz para formar una especie de papilla.

La receta más común en esta época parece ser una mezcla de una treintena de "almendras" (granos de cacao), medio litro de agua y achiote (fruta exótica), que daba un color rojo a la preparación.

El chocolate también se utiliza en la cocina. Reyes y notables acompañan sus carnes con "mole poblano", una especie de salsa salada que utiliza el cacao como especia, y también consumen "xocoatl" al final de las comidas como bebida fría.

¿Lo sabían?: Los conquistadores están en el origen de la ciudad de OAXACA DE JUAREZ. Hernán Cortés se convirtió en su marqués. Fue en esta ciudad donde comenzaron a cultivar la caña de azúcar.

En 1532, las monjas del monasterio de Oaxaca tuvieron la idea de mezclar la pasta de cacao con el azúcar de caña. ¡Nació el chocolate tal y como lo conocemos! 

Panela 5 : EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN ESPAÑA

Se desarrollaron intercambios permanentes entre Nueva España y España, en particular gracias a los notables de ambos países y a las diversas congregaciones religiosas.

En 1532, los monjes son mencionados como los primeros importadores de cacao en España, suministran en particular al convento de los Terceros Franciscanos de Sevilla.

El cacao llega entonces en pequeñas cantidades por barcos para escapar a los numerosos corsarios de los mares del Caribe.

¿Lo sabían? el corsario del rey de Francia Pierre Bruxel, transportaba cacao ilegalmente en los mares del Caribe, ¡fue condenado por ello en Bayona en 1560!

Panela 6 : EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN ESPAÑA

Fue a Sevilla donde llegó en 1585 el primer cargamento importante de cacao procedente de Veracruz

Los monjes españoles se convierten en expertos chocolateros.

Fue en 1534 en el Monasterio de Piedra situado cerca de Zaragoza, en Aragón, cuando se preparó chocolate por primera vez en Europa. El monje Jerónimo Aguilar utilizó la receta que combina pasta de cacao con azúcar de caña.

Panela 7 : EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN ESPAÑA

En España, desde el siglo XVII, el chocolate se consumía en forma líquida y se bebía caliente o en forma de papilla con miel.

Los cereros que fabricaban velas con cera de abejas, encuentran una manera de aprovechar el exceso de miel: mezclan la miel de abeja con la pasta de cacao y se llaman CHOCOLATEROS-CEREROS.

Muchos judíos conversos llamados “cristianos nuevos” eran en esa época aprendices u obreros en las chocolaterías españolas y adquirieron así los conocimientos técnicos necesarios para la fabricación del chocolate.

¿Lo sabían? En 1601, el confesor de la Corte de Córdoba, Serven Serrietz, inserta hortalizas en el chocolate: llama a esta receta “chocolatina” 😊

Panela 8 : EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN ESPAÑA

En 1585, el Embajador de Japón, visitando al Emperador Felipe II en Alicante, descubre el chocolate entre los regalos que recibe.

Estos chocolates fueron hechos por las HERMANAS CAPUCHINAS DE VERÓNICA, un convento cerca de Alicante.

La creciente moda del chocolate preocupa a España y a la Iglesia. En 1662 la sentencia definitiva del cardenal napolitano Francesco Maria Brancaccio decreta que tomar chocolate no rompe el ayuno religioso...

por tanto, se puede consumir durante la Cuaresma.

En auge en España desde principios del siglo XVII, la fabricación de chocolate también se desarrolla en el País Vasco español, que se beneficia de las importaciones de granos de cacao y numerosas especias por los puertos de Bilbao y Pasaia.

Si en España se produce chocolate en las 4 provincias vascas (Gipuzkoa, Álava, Bizkaia y Navarra), es especialmente en Pamplona donde aparecen muchas chocolaterías.

Panela 9 : EL CACAO Y EL CHOCOLATE EN BAYONNE Y EL PAÍS VASCO

En esta segunda mitad del siglo XVII el chocolate está muy de moda entre la nobleza española pero también entre la de otros países de Europa.

Así, en casi todas partes de Francia y en particular en el País Vasco, surge el gusto por el chocolate, y Bayona se beneficia de un contexto extremadamente favorable para satisfacer la demanda:

- La llegada paulatina de los judíos portugueses permite la creación de una primera comunidad de « fabricantes de chocolate ». Se instala en el barrio de Saint Esprit les Bayonne, en la margen derecha del río Adour.
- Artesanos Chocolateros españoles del País Vasco Sur se instalan en Bayonne.
- Los propios habitantes de Bayona se convierten en «fabricantes de chocolate» e instalan sus chocolaterías en Bayonne intra-muros.

¿Lo sabían? Muy rápido, los vascos se asocian con los judíos para el comercio del chocolate. En 1687, Jacques de Barrère es catalogado « fabricante de chocolate de Saint-Esprit les Bayonne »

Panela 10 : EL NACIMIENTO DEL CHOCOLATE “A LA BAYONNAISE”

La actividad chocolatera de Bayonne se beneficia del auge de la llegada del cacao a España coincidiendo con la llegada de los « fabricantes de chocolate ».

Es en el seno de la comunidad judía de Saint Esprit donde nace el chocolate de Bayonne.

En aquella época, en España y Europa, el chocolate solía estar compuesto por una mayor cantidad de azúcar que de pasta de cacao, que se consideraba muy amarga. Los talleres de Saint Esprit crearán un chocolate a base de 2/3 de cacao por 1/3 de azúcar: ¡Ha nacido el chocolate de Bayonne!

Este chocolate con un mayor contenido de cacao satisface los gustos de una nueva clientela. Y esto le confiere, según algunos, virtudes «medicinales» reconocidas por varios farmacéuticos de Bayonne.

¿Lo sabían? Cuando aparecen los concursos gastronómicos internacionales después de la Segunda Guerra Mundial, el chocolate francés, más fuerte, más potente, más amargo, es famoso y apreciado.

¡Esta paternidad del «chocolate a la francesa» corresponde al chocolate de Bayonne!

Enseguida, su singularidad gustativa crea una fuerte demanda para este « Chocolate a la bayonesa ». « baionesa erarako txokolate » horren eskaera handia sortzen du.

Panela 11 : UNA PRODUCCIÓN...CON LA FUERZA DE LA MUÑECA

La historia del chocolate de Bayonne comienza realmente en el siglo XVII. En aquella época, y durante más de dos siglos, el cacao se trabajaba a mano en un METATE.

El metate, sobre el que se colocan los granos de cacao, se calienta por debajo para derretir la parte grasa de estos granos (la manteca de cacao), el conjunto se amalgama entonces para formar una especie de pasta: el cacao crudo.

Panela 12 : UNA PRODUCCIÓN...CON LA FUERZA DE LA MUÑECA

Esta etapa del trabajo del grano de cacao es muy física y penosa. El fabricante de cacao está en efecto arrodillado, detrás del metate, con el cuerpo inclinado hacia adelante, para triturar los granos con su rodillo con la fuerza de sus brazos.

Cabe señalar que no fue hasta 1780 cuando se instaló en Bayonne la primera máquina para la producción mecanizada de chocolate.

¿Lo sabían? Muchos obreros chocolateros empleados en los talleres de Bayonne o en los talleres vascos se llevan metates a sus casas, para elaborar “chocolate casero” para ellos y sus familias. 😊

De la misma manera, en invierno en ciertos caseríos, cuando las actividades agrícolas lo permitían, los caseros “trituraban los granos de cacao” que revendían a algunos chocolateros para completar sus ingresos.

Panela 13 :

Panela 14 :

Panela 15 : CHOCOLATE DE BAYONNE... EN EL PAÍS VASCO

El chocolate de Bayonne se producía en realidad en otras localidades del País Vasco Norte.

Si la comunidad judía estaba inicialmente establecida en Bayonne, muchos vascos o españoles formados en el negocio del chocolate en sus familias en España, se establecieron no sólo en Bayonne sino en todo el País Vasco, para elaborar chocolate.

En el siglo XIX, con el desarrollo de la producción mecanizada y más importante del chocolate, muchas empresas chocolateras crearon varios puntos de venta para un único taller de producción. Esto demuestra que la venta de chocolate de Bayonne a todo el territorio francés

es muy importante, pero que el consumo local de chocolate por los propios vascos es igualmente importante.

También fue en esta época cuando, junto a los artesanos-chocolateros que producían y comercializaban su propio chocolate, apareció una nueva profesión de chocolateros-pasteleros que elaboraban productos a partir del chocolate.

El desarrollo de la actividad turística en la costa vasca a finales del siglo XIX también fortaleció la notoriedad del chocolate de Bayonne y la vitalidad económica de la producción de este chocolate en todo el País Vasco.

Panela 17 : LA EDAD DE ORO DEL CHOCOLATE DE BAYONNE

En el siglo XIX, el éxito del chocolate de Bayonne es muy importante. Es gracias a esta dinámica económica que aparecen muchos talleres de « fabricantes de chocolate ».

En 1854 se registran:

- 32 chocolaterías en Bayonne intramuros.
- 4 chocolaterías en Saint Esprit.
- 22 chocolatería en el interior del País Vasco.

Estas 58 chocolaterías en el territorio vasco ilustran la profunda identidad chocolatera de este territorio, haciendo de BAYONNE:

La capital del chocolate de Francia

¿Lo sabían? En 1840, la famosa chocolatería Menier lanzó en París un chocolate llamado “chocolate estilo Bayonne” para copiar el sabor único del chocolate de Bayonne, aunque este chocolate se elaboraba... ¡en la región parisina!



Algunas cifras

- ... 1864, exposición internacional franco-española, concurso de chocolate: 5 chocolaterías de Bayonne entre las 7 primeras, incluido Prosper Biraben, medalla de oro.
- ... 1870, más empleados chocolateros en Bayonne que en toda Suiza...
- ... 1937, Exposición Internacional de París: 8 chocolateros del País Vasco participan en el concurso de chocolate.

Panela 34 : LA EVOLUCIÓN DEL OFICIO

El primer término utilizado para describir a las personas que transformaban el grano de cacao en chocolate, fue « fabricantes de chocolate ». Este es el término original que encontramos por primera vez en el siglo XVII.

Luego se utiliza el término «chocolatero» para designar este oficio.

Pero la evolución de los métodos de producción de los talleres o fábricas de chocolate en Francia y Europa da lugar a nuevos tipos de productos de chocolate y nuevos tipos de consumo.

Además de las tabletas o del chocolate líquido, los chocolateros también producen bombones de chocolate, texturas de chocolate para repostería, helados de chocolate, confitería, dulces, caramelos y malvaviscos.

El término “chocolatero” adquiere entonces un sentido más general y corresponde a “quien trabaja con chocolate”. Es el sentido actual de este oficio.

Panela 35 : LA EVOLUCIÓN DEL OFICIO

En Bayonne y el País Vasco todavía quedan muchos artesanos amantes del chocolate, en todos los ámbitos de la gastronomía.

De este modo, la tradición chocolatera Bayonesa se respeta siempre y se mantiene ligada a una identidad y una producción artesanal.

Encontramos en efecto esta identidad entre muchos artesanos chocolateros para quienes la búsqueda de la calidad del chocolate y el respeto de los consumidores están en el centro de sus cualidades humanas y de su pasión por este producto.

Así, desde hace casi cuatro siglos, estas cualidades humanas y esta pasión han fundado la historia del CHOCOLATE DE BAYONNE.
