

EL chocolate, junto con el tabaco, la patata y la caña de azúcar fue uno de los productos americanos que más pronto tomaron carta de naturaleza en la vieja Europa.

Su elaboración fue muy trabajosa al principio, porque el cacao era molido a mano por medio de rodillos de piedra, manejados por fuertes y a la par hábiles artesanos. Una vez bien molido y triturado se le mezclaba con cantidades convenientes de azúcar y otros productos, hasta que daba el llamado «punto de sabor» y después de dividir la masa en tabletas de diversos tamaños se las llevaba al horno, procediendo después a envolverlas en sendos trozos de papel blanco y se apilaban en la tienda con el genérico nombre de «faenas» que creo estaban constituidas por media arroba (unos seis kilogramos).

Entre los industriales que se dedicaron a tan dulce negocio podemos citar al famoso Don Lino Torres, establecido en la plaza de Santa Catalina; Don Pedro Dubois, cuya evocadora tienda estaba junto a la torre de San Nicolás, sin que olvidemos el afamado que, durante siglos, elaboraron los Hermanos de la Luz, en su Eremitorio del monte.

En tiempos más cercanos a nosotros y ya en plan de industrialización debemos citar las fábricas de «Los Cuadrados», en Era Alta, la de «Tárraga» en San Pedro del Pinatar y la famosa de «EL SUPREMO» en Caravaca de la Cruz.

El uso del chocolate estuvo muy difundido entre los habitantes de la Capital. Principalmente en el siglo XVIII es cuando hemos encontrado más referencias documentales: El chocolate figura en las testamentarias como dulce recuerdo, en los inventarios de las casas como uno de los alimentos preferidos, en las cuentas conventuales, porque se tomaba como un extraordinario en las tomas de hábito y profesiones religiosas; es más, lo hemos encontrado como premio en sencillos certáme-

nes y hasta como obsequio que se hace a un Canónigo por haber predicado la Oración Fúnebre de una de las esposas de Fernando VII y no haber querido estipendio alguno del Ayuntamiento Realista...

No faltaba tampoco la figura literaria de un buen Padre Carmelita citado por Baquero Almansa en «Hijos ilustres de Albacete», quien se dedicaba, con excelente humor, a cantar las maravillas de tan exquisito producto y... creo recordar, que en la Murcia romántica hasta hubo una publicación festiva que se intituló así, EL CHOCOLATE...

Pero donde el dulce producto americano alcanzó cualidades terapéuticas de gran alcance fue precisamente en la Huerta de Murcia, porque si bien en los típicos «jarreros» figuraban como preciosos elementos de adorno las no menos típicas «chocolateras» de cobre, brillantes como el oro gracias a ser limpiadas varias veces al año con ceniza, limón y tierra tosca por las limpiísimas y hacendosas huertanas, la verdad es que, la mayoría de las veces servían como preciosos objetos de adorno... Ya sabemos que —tal vez condicionado por el trabajo de la tierra— el huertano no fue nunca «lechero» —en el sentido de consumidor de este producto alimenticio—, y en esta proscripción incluyó también, a lo que creó, al café y al chocolate... y era lógico, porque el hombre de la Huerta prefería hacer a media mañana el clásico «almuerzo», tomando fuerzas hasta después del mediodía.

El uso del chocolate estaba reservado en la Huerta de Murcia, en la mayoría de las veces, a los acontecimientos trascendentales de la vida: Boda, nacimiento y muerte... Era tradicional que en la madrugada de la noche nupcial, familiares y amigos íntimos de la joven pareja, obsequiaran a ésta con sendas tazas de chocolate, recién hecho, acompañado de su correspondiente ración de bizcochos o moji-



Los HH. de la Luz haciendo chocolate.

cones... la musa popular lo recordaba en aquel viejo cantar:

*«Cuando querrá Dios del Cielo
Y su Maere Soberana
Que nos trayan a los dos
Er chocolate a la cama»...*

Las recién paridas también solían recibir como regalo de amigas, parientas y vecinas alguna pastilla de chocolate, con el que solían prepararle el desayuno o la merienda, porque el caldo de gallina era la comida obligada durante los primeros días, mientras que el padre y demás parientes consumían vorazmente la gallina inmolada...

Pero, sobre todo, donde el chocolate adquiría un carácter más dramático, era en las enfermedades graves e irreversibles. A este respecto voy a citar —sin comentarios— un trozo muy revelador, escrito hacia finales del pasado siglo por un autor murciano, que me-

reció ser transcrito por Don Rodrigo Amador de los Ríos en su conocida obra *MURCIA Y ALBACETE* (1889):

«Yo recuerdo cuando a la tia Pepa la Cavernera, que vivía en el Partido de la Flota, cerca de la Puerta Nueva, le preguntábamos un día cómo se hallaba su marido, y la pobre mujer, muy afligida, nos contestó diciendo: «Mu malico. Anoche pensamos que se nos iba a rematar y hubo que dalle el chocolate al probe, pero me paece que no escapa de ésta»...

Los tiempos han cambiado una barbaridad. Manjares y medicinas caseras a las que se consideraba insustituibles han pasado al rincón del olvido, pero tampoco está de más, de vez en cuando recordarlas y con ellas a nuestros antepasados huertanos que de ellas disfrutaron...

El Bachiller Ciudad Real