

**Ayer y hoy del chocolate:  
las fábricas de Torre los Negros, Barrachina,  
Luco de Jiloca, Calamocha y Teruel**

ANTONIO GIMENO GRACIA  
M.<sup>a</sup> ELISA SANCHEZ SANZ

**1.— INTRODUCCION**

El chocolate, sin que sea considerado producto de primera necesidad, ha llegado a convertirse en una golosina exquisita.

Compuesto por la mezcla de varios ingredientes, entre ellos el cacao, no empieza a ser conocido en la Península Ibérica hasta algunos años después de la presencia española en América.

Y si hoy se consume, fundamentalmente en tabletas, en siglos anteriores se prefería beberlo o saborearlo acompañado de bizcochos y picatostes.

Cuando los españoles se instalan en México observan que el *cacaotl* (cacao) era consumido por los indígenas en forma de bebida al tiempo que tenían lugar ciertas celebraciones rituales, ofreciéndoles a las divinidades este preciado producto. También pudieron ver que al final de los banquetes, y mezclándose con el humo del tabaco, se consumía cacao. Incluso sus granos llegaron a servir de moneda entre los aztecas. Pero muy posiblemente, su consumo, tal como ocurrió algún siglo después en España, debió quedar restringido a las clases mejor acomodadas.

El consumo del chocolate que se hizo en España, no tenía, desde luego, mucho que ver con la bebida mejicana. Nuestra taza o jicara de chocolate espeso, humeante y dulce, poco tuvo en común con la bebida de los indios que era fuerte, amarga y servida en frío, condimentada con ingredientes picantes (como el chile), especias, varias hierbas y harina de maíz.

Los centros de producción de cacao se localizaron en *Tehuantepec* (México) extendiéndose durante el siglo XVI hacia *Socorusco* y posteriormente a *Guajaca* (Guatemala) hasta llegar a *Izalcos* (El Salvador). Pero como el producto era rentable y comenzó a exportarse

fuera de América, camino principalmente de Europa, empezaron a multiplicarse las plantaciones hacia el Sur, haciéndose con el control del cacao primero *Maracaibo* (Venezuela) y después *Guayaquil* (Ecuador) donde se produjo mayor cantidad que en Venezuela pero de calidad inferior.

Parece ser que los primeros envíos de cacao a España fueron en la temprana fecha de 1520. Y que de aquí pasó a Italia y también a Francia, introduciéndose en Alemania, Holanda y Gran Bretaña un siglo después, aunque cuando los holandeses se apoderan de *Curaçao* se dedicaron por completo al comercio del cacao.

En el momento en que los Borbones suben al trono español, Felipe V prohibió la entrada de productos de las Indias si éstos llegaban a través de envíos extranjeros y esta medida proteccionista se vio todavía mucho más reforzada cuando los barcos españoles estuvieron exentos de pagar sus cuotas si eran ellos mismos los que transportaban las mercancías desde las Indias. Hechos que beneficiaron y posibilitaron la creación de una empresa naviera, con capital vasco, para que comerciase con Venezuela. Nació así la Real Compañía de Comercio de Caracas, más conocida como *La Guipuzcoana*, que hizo su primer viaje en 1730. A ella se le concedió el monopolio del cacao así como el de perseguir y capturar a los contrabandistas que traficaran con este producto, pudiendo adueñarse, incluso, del resto de las mercancías que transportasen. Con estas medidas del gobierno español se evitaron los intermediarios y el cacao comenzó a costar prácticamente la mitad de su precio anterior. La mercancía descargada obligatoriamente en Sevilla, se llevaba posteriormente a los almacenes existentes en Cádiz, Barcelona, San Sebastián y Madrid, desde donde se distribuía a otras ciudades españolas. Tuvo esta Compañía altibajos, conflictos y sediciones, por lo que sólo se mantuvo hasta 1781. Después, con Carlos III, se crea la Real de Filipinas y el cacao volvió a ser producto de libre comercio<sup>1</sup>.

Habrà de ser el siglo XIX, no obstante, el que generalice por completo el consumo del chocolate al ponerse en producción varias plantaciones de cacao africanas, principalmente en Guinea y en Sierra Leona que, entrando en competencia con las americanas, abarataron el producto.

Pero también los comportamientos cambiaron y mientras en los primeros momentos el chocolate se prefiere tomarlo líquido, como una sabrosa bebida y dulce golosina, propia de reuniones, saraos, desayunos o meriendas de damas y gentes pudientes, el siglo XIX trajo consigo la creación y puesta en funcionamiento de fábricas en las que se elaborarían dos tipos de chocolate en pastilla: uno, el familiar, para consumir a la taza

<sup>1</sup> Para ampliar los datos sobre el origen del cacao y su llegada a Europa debe consultarse: Eulalia CASTELLOTE HERRERO, «El Chocolate: historia de su elaboración en la provincia de Guadalajara», *Wad-al-Hayara*, VIII (1981), 385-412. Aquí se cita una abundante bibliografía sobre el Chocolate.

—que era el que ya se bebía desde el principio— y, otro, el chocolate en porciones, ideal para los golosos, lamineros y chiquillería en general, acercando este dulce deleite a las bocas de casi todas las capas sociales.

Ahora bien, durante los siglos XVI y XVII había habido prohibiciones expresas para expender el chocolate en bebida, no pudiendo venderse ni en casa, ni en tienda, ni en parte alguna (cada cual debía elaborarse el suyo), aunque sí podía venderse chocolate en pasta, pero sólo en cajas, bollos, pastillas y tabletas y de hecho se despachaba en la casa donde se fabricaba, en puestos o por vendedores ambulantes que trabajaban para un chocolatero<sup>2</sup>.

La literatura de los siglos de oro rebosa en alusiones al chocolate (Zabaleta, F. Santos, Calderón, Castillo Solórzano, Moreto, Villaviciosa y Avellaneda, Tirso de Molina... entre otros autores) y después de que se confirmase que el chocolate no rompía el ayuno eucarístico, se convirtió en una bebida popular casi aberrante entre los canónigos. Sirvan de ejemplo estos versos de la obra «El diablo predicador», de Luis de Belmonte, donde se da fe del comportamiento de un fraile:

«Viéndole por las mañanas,  
y aun por las tardes, tomar  
chocolate en veinte casas...»

Algunos viajeros que visitaron España también se hacen eco de estas costumbres. Un fraile jerónimo, el P. Nomberto Caimo, nos dice en 1755:

«Al día siguiente por la mañana el sacerdote, que es mayordomo del obispo vino a ofrecerme de parte suya diferentes provisiones de boca [...] Se lo agradecí mucho, y sin aceptar otra cosa, más que una taza de chocolate, reanudé mi camino...»<sup>3</sup>.

Pero no sólo entre los clérigos estuvo de moda esta bebida. La nobleza y la aristocracia también hizo gala en sus salones de obsequiar con sabrosas tazas de chocolate a sus invitados. Sin embargo, a éstos más que el ayuno litúrgico les preocupaban las enfermedades con que pudiese hacerles algún trastorno. Los tratadistas del momento dividieron sus opiniones y mientras lo que para unos era grave prejuicio a la salud para otros era gran ventaja. Contribuyó, no obstante, a reducir los riesgos el hecho de que en España se suprimieran los chiles y otras especias picantes con que se elaboraba en América.

De esta forma ¡quién podía negarse a saborear el manjar que las monjas del Convento de la Verónica le ofrecieron a Felipe II!:

<sup>2</sup> Miguel HERRERO, *Oficios populares en la sociedad de Lope de Vega* (Madrid: Castalia, 1977), 156-161.

<sup>3</sup> P. Nomberto CAIMO, *Viaje de España*. [En José GARCIA MERCADAL, *Viajes de Extranjeros por España y Portugal* (Madrid: Aguilar, 1952) III 398].

«Vispera por la noche se deshace el chocolate en agua, se cuece bastante para espesarlo y se pone al sereno; a la mañana siguiente se destraza con leche, añadiendo un poco de azúcar y una yema batida por cada porción, dándole tres hervores muy cortos para que no espese demasiado. A este chocolate llamamos chocolate del obispo»<sup>4</sup>.

Nadie pudo considerar estos ingredientes como perjudiciales para la salud. Así que su consumo hubo de darse por bueno y hasta por inocente. La alta sociedad lo ofrecía en sus reuniones y Madame d'Aulnoy tuvo ocasión de probarlo y verlo servido en elegantes jácaras de porcelana en casa de la princesa de Monteleón. También el barón de Bourgoing pudo saborear esta golosina exquisita en los «refrescos» que tenían lugar entre damas y caballeros, observando que los españoles tomaban chocolate dos veces al día<sup>5</sup>. Pero hay un comportamiento español que llama poderosamente la atención de Richard Ford y es que siempre se tomase después del chocolate un vaso de agua, lo que él entiende como una forma de neutralizar los efectos biliosos<sup>6</sup>.

El siglo XIX, indudablemente, generalizó su consumo y algunos importantes fábricas de chocolate se pusieron a la cabeza de su producción extendiéndose por toda España.

A ello contribuyeron también los nuevos inventos ya que hasta 1800, aproximadamente, la fabricación se había hecho a mano. Pero los avances de Bozelly y de Doret sirvieron para que un molino llegara a producir 700 libras diarias de chocolate, cuando lo más que un hombre era capaz de hacer no rebasaba unas 30 libras al día. En 1819 Pelletier consigue crear nuevos aparatos para mezclar las distintas sustancias y hasta para hacer del cacao una masa finísima.

Se fundan por estas fechas algunas fábricas de gran trascendencia. Así, en 1800 nacia en Barcelona la fábrica de Chocolates Amatller —que sirvió años más tarde de impulsora de carteles anunciadores organizando grandes concursos—, contando con la colaboración de Apelles Mestres, diseñador de la marca «La Lluna» de estos chocolates, o la de Josep Triadó para la misma marca en 1914, o la de Chantecler —seudónimo— que ilustraba los cromos de los Chocolates Jaume Boix, etc., otorgándosele a la publicidad una dimensión inédita y extraordinaria que sirvió de acicate a otras marcas. En 1830 se fundó la fábrica de Chocolate de J. Palaus y en 1835 la de Olegario Juncosa. A partir de entonces no dejan de surgir otras nuevas.

Más afines a nosotros, en Aragón, por ejemplo, en 1904, Federico Figueras, funda en Zaragoza la fábrica de chocolate Los Héroes, con 20

<sup>4</sup> Eulalia CASTELLOTE HERRERO, «El Chocolate: historia de su elaboración en la provincia de Guadalajara», *Wad-al-Hayara*, VIII (1981), 397. Toma esta nota de E. GARCIA ALBORS, *Dulces y peladillas de Alcoy* (Alcoy: Inst. Andrés Sempere, 1973), 85.

<sup>5</sup> Concepción CASADO LOBATO y Antonio CARREIRA VEREZ, *Viajeros por León. Siglos XII-XIX*. (León: Santiago García, 1985), 319 p.

<sup>6</sup> Richard FORD, *Las cosas de España* (Madrid: Turner, 1974), 374 p.

operarios. Y ya eran muy conocidos por entonces los Chocolates Orús que producían unas 14.000 tabletas diarias, muchas de ellas para ser exportadas. Esta fábrica gozaba de

«entrada libre, lo que aparte entretener a los curiosos era un buen medio publicitario. Tenía además una Capilla de la Virgen del Carmen 'patrona de la fábrica', en la que 'se celebra Misa todos los días festivos y se administra la sagrada comunión no sólo al personal de la Casa, sino también a los del barrio'»<sup>7</sup>.

Estas firmas y otras varias que veremos después, aportan un elemento nuevo: el diseño gráfico, publicidad comercial que permitiría vender su imagen y su sabor<sup>8</sup>.

Pero centremos nuestro interés en una pequeña franja turolense.

## 2.— LOS CENTROS PRODUCTORES.

La elaboración de chocolate en la provincia de Teruel no quedó limitada únicamente a las ciudades con mayor índice demográfico. También algunas pequeñas localidades contaron con el privilegio de tener alguna fábrica de chocolate de índole familiar. Pero la falta de documentación escrita no nos ha permitido indagar más allá de los comienzos del siglo XX y la mayoría de la información la hemos obtenido a través de trabajo de campo manteniendo varias entrevistas con los propios chocolateros o si éstos habían muerto, con sus familiares y, desde luego, visitando los últimos locales.

Iniciamos este trabajo en *Torre los Negros*. Allí se conserva una pequeña edificación conocida como «la Chocolatería». Pero próximos a esta localidad hubo otros centros de producción en *Barrachina*, *Luco de Jiloca* y *Calamocha*. Algo más alejados de este foco los hubo en *Camarillas*, *Caudé*, *Teruel* y otros en el Bajo Aragón (*Alcañiz*, *Calanda*...), etc.

Casi todos ellos, excepto en el caso de Chocolates «Muñoz», de Teruel, fundado en 1855, tuvieron su motivación en la influencia que los Chocolates Orús y Lacasa, de Zaragoza, ejercieron sobre muchos núcleos aragoneses, no siendo del todo extraño que alguno de los chocolateros turolenses se hubiera iniciado como aprendiz en dichas fábricas, creando con posterioridad, pequeños negocios familiares en sus respectivos pueblos.

<sup>7</sup> Eloy FERNANDEZ CLEMENTE, «La industria aragonesa durante la Dictadura de Primo Rivera», *Cuadernos Aragoneses de Economía*, IV (1980), 186.

<sup>8</sup> Para toda la problemática de la publicidad y el diseño gráfico aplicado a ella remitimos a Enric SATUE, *El libro de los anuncios. I. La época de los artesanos (1830-1930)* (Barcelona: Alta Fulla, 1985), 256 p.

Es ilustrativo también que el Monasterio Mercedario de la Virgen del Olivar, en *Esteruel*, guarde en su Museo, dos piedras de moler cacao, traídas probablemente de Guatemala, donde la Orden tuvo Casa Rectoral, según nos informó uno de los Hermanos.

Todos estos centros, salvo «Muñoz» que sigue produciendo y vendiendo chocolate en su obrador-confitería-tienda de la Plaza del Torico y Barrachina que lo hizo en 1956, cerraron ya antes de 1936. Las chocolaterías fueron desmanteladas o transformadas totalmente. Pero *Torre los Negros* y *Barrachina* conservan todavía sus instalaciones. Y la casi totalidad de las familias que se dedicaron a la fabricación de chocolate han guardado buena parte del instrumental empleado durante el proceso de trabajo.

### 3.— EL OFICIO DE CHOCOLATERO

No hemos conocido a todos los chocolateros de este siglo, pero ninguno de ellos —por la información obtenida— había aprendido el oficio de su padre, sino que casi todos empezaron de dependientes o de aprendices en alguna de las chocolaterías fuertes de Zaragoza: Orús, Casa Lac, Zorraquino, etc. Y tras la segunda o tercera generación ya establecidos en sus pueblos, dejaron de existir como hemos podido confirmar.

Los datos más antiguos corresponden a *Francisco Jaime Serrano* (nació en Calamocha el 9 de junio de 1839 y murió en 1923). Aprendió con José y Manuel Paricio que eran parientes y confiteros. Siempre trabajó en *Calamocha*. Y, además, escribió un tratado donde recogía recetas de dulces, confituras, mermeladas, golosinas, etc., aproximadamente en 1852, conservando este precioso manuscrito uno de sus nietos. Con él murió el oficio ya que ninguno de sus hijos lo prosiguió.

Chocolates «*Lorenzo Catalán*», en *Barrachina*, fue fundado por el bisabuelo de nuestras informantes en 1880 y perduró esta fábrica hasta 1956 bajo la marca Chocolates «Popeye» que regentó el hermano de las actuales propietarias, ya la cuarta generación. Atendieron la fabricación de chocolate y una ferretería, comercio que, a su vez, abarcaba varios productos.

Seguía en antigüedad *Francisco Esteban Loma Bello* (nació en Calamocha el 3 de agosto de 1883 y murió el 28 de agosto de 1976). Aprendió en una confitería del Coso, de Zaragoza, llamada Casa Lac. Pero su actividad como chocolatero la llevó a cabo en *Luco de Jiloca*. Allí fundó los Chocolates «Lumiere» —quizá por alusión a la fábrica de luz que regentó en Calamocha—. El oficio se prolongó en su hijo *Rafael Loma*. Pero la fábrica de chocolate dejó de funcionar definitivamente en 1920 tras la última 'molinada' hecha por Rafael y su madre, y compaginaron la chocolatería con una confitería que también tuvieron.

En *Torre los Negros* se unieron *Eligio Domingo Yuste* (nacido el 30 de noviembre de 1888, que aportó el capital inicial) y *Juan Sánchez Juan* (nacido hacia 1863 y muerto en 1943), formando la Sociedad «Sánchez y Domingo» comercializando el Chocolate «La Verdad». Juan aportó su trabajo. Era albañil, y se fue a aprender el oficio de chocolatero a Casa Orús, en Zaragoza. Comenzaron a producir en 1904. Pero cuando enviudó Eligio, Juan debió continuar solo, ayudado por su hijo. Este murió también y Felisa Sánchez, su hija, a quien llaman «la chocolatera» se vio obligada a cooperar con él. Tuvieron que cerrar definitivamente poco antes de comenzar la Guerra Civil.

El caso de Chocolates «Muñoz», en *Teruel*, es algo distinto. Funda la Casa *Cayetano Muñoz* en 1855 y dedica sus esfuerzos a aprovechar los productos que ofrecen las colmenas: cera y miel. La primera para hacer las velas y la segunda para unirlos a otros ingredientes y elaborar turrón. Al poco tiempo comenzaron a especializarse en la fabricación de chocolates. Cayetano murió en 1934. Pero su hijo Lorenzo siguió con el obrador. Después lo hizo *Florencio*. Y hoy regentan esta confitería-tienda *Fernando y Florencio Muñoz*, la cuarta generación, quienes se han rodeado de un buen plantel de profesionales. Entre ellos Salvador Pérez Domingo, de 58 años, que desde los 14 trabaja en este comercio y que es el encargado de elaborar el chocolate.

El trabajo de chocolatero era duro. Salvo en el caso de los oficiales asalariados que hoy cumplen con un horario, antiguamente se comenzaba a trabajar a las seis o a las siete de la mañana y con un descanso para comer no se paraba hasta las diez de la noche.

El caso de *Torre los Negros* reviste ciertas peculiaridades: el hecho de que la chocolatería emplease como fuerza motriz el agua de una acequia que también servía para regar las tierras que varios labradores tenían próximas a la fábrica, condicionaba a Juan Sánchez y su hija a trabajar de noche, desde las dos de la madrugada, ya que los agricultores y propietarios hicieron un contrato de modo que los chocolateros utilizaran el agua para poder moler por la noche (en verano) y los labradores, de día, para regar, conservando un escrito de este pacto.

Casi siempre trabajaban en familia, padre e hijo: tostar, moler, mezclar... Pero madre y hermanas también ayudaban a rellenas los moldes, a envolver las pastillas de chocolate y a preparar los paquetes de cuatro libras. En *Luco de Jiloca*, en el obrador de los Loma —quizá por atender también la confitería—, además de trabajar toda la familia, tenían con ellos dos criados.

Los propios chocolateros habían de encargarse de la venta. No es casualidad que una de las envolturas de los Chocolates «Lumiere», de *Luco de Jiloca* —hubo dos modelos muy parecidos—, nos presente dos logotipos parlantes: una locomotora y un barco, aludiendo, posiblemente, a que Luco tenía estación de ferrocarril y río, el Jiloca, que permitían más cómodamente su transporte (el río, obviamente en sentido humorístico, ya que nunca se transportó nada por él, pero socarronamente o no, alude

a las vías de salida del producto). Realidad más que envidiable para otras localidades que carecían de estas ventajas, sobre todo la del tren. Pero lo general era ir a vender con una borrica por los pueblos de los alrededores donde solían tener pedidos asegurados todos los meses. Cada centro acostumbraba servir a localidades fijas depositando el producto en almacenes coloniales o en las pequeñas 'tiendas para todo'.

Pero también fue frecuente que cuando los de los pueblos más pequeños bajaban a vender los trigos a puntos con estación de ferrocarril y con silo —Calamocha o Luco, que además tenían fábricas de chocolate— los agricultores solían aprovechar esta 'casualidad' para comprar y 'no subirse de vacío'.

#### 4.— LAS INSTALACIONES

Han sido desmanteladas las chocolaterías de todas las localidades mencionadas más arriba a excepción de «La Chocolatería» de *Torre los Negros* —que conserva su maquinaria e instrumental como el último día de trabajo— y la de *Barrachina* —que forma parte de la vivienda de nuestras informantes, estancia apenas usada hoy, pero que conserva las máquinas, moldes y envolturas de los chocolates—.

En los demás casos, las familias guardan varios moldes, alguna envoltura, los morteros, etc., pero los espacios que ocuparon las fábricas de chocolate propiamente dichas han sido absolutamente modificadas. Caso excepcional es el de la Chocolatería de *Caudé* cuyo volumen de moldes, cribas, mazas, rulos, bandejas, marcadores, etc., fueron adquiridos por el Museo Provincial de Teruel donde permanecen custodiados, aunque no expuestos al público todavía.

Pese a que ya no se conservan estos lugares de trabajo, las informaciones que hemos obtenido nos evidencian que todas estas fábricas de chocolate utilizaron el agua como fuerza motriz para mover los ingenios y máquinas, lo que obligatoriamente les hizo levantarse en puntos inmediatos a corrientes de agua, acequias, por lo general. Chocolates «Muñoz», en cambio, por el hecho de tener su obrador en el centro de la ciudad de Teruel pudo beneficiarse más cómodamente de la electricidad por lo que mecanizó ya sus equipos hacia 1920. Modernización que también le llegó a *Barrachina* a través del gasoil.

La Fábrica de Francisco Loma, en *Luco*, funcionó gracias al salto de agua de una acequia donde se instalaron unas aspas de madera de sabelina con un eje y unos rodillos que permitían moler el cacao.

Pero, sin lugar a dudas, la Chocolatería de *Torre los Negros*, sobresale por encima de todas las demás, ya no sólo por conservarse íntegra, sino porque sus reducidas dimensiones y su preciso equipamiento la hacen un dechado de sencillez al mismo tiempo que de eficacia.

Y dado que el resto de instalaciones no presentaban la misma originalidad que la de Torre los Negros, sólo describiremos esta última.

La fábrica se alza a 2 kms. del pueblo, en el paraje denominado La Vengandonera, próximo a un manantial (la Fuente del Piojo) de donde sale la acequia que hidráulicamente ponía en marcha su maquinaria.

Al exterior es una edificación rectangular (Fig. 6,2). Está cubierta con teja curva a dos vertientes. Cuenta con tres plantas, una de ellas por debajo del nivel de entrada. Presenta un zócalo de mampuesto a base de guijarros y el resto del edificio lo es de mampostería «repellada» con yeso de la cantera local. Muestra su entrada en uno de los lados mayores, orientada al Norte y cinco vanos («viseras»), una ventana en la planta baja, utilizada como ventilación y cuatro en la primera planta (Fig. 1).

En el interior, la chocolatería, además de presentar en una de sus vigas la fecha de construcción: «A 22 de marzo de 1904 Yo Juan Sánchez», se distribuye de esta manera (Fig. 2):

1. El sótano o estancia donde se producía la energía necesaria para poner en funcionamiento el molino de cacao. Este espacio estaba dividido en dos partes comunicadas entre sí por dos arcos apuntados. El lado oriental tenía una trampilla de entrada y además, a cierta altura, se situaba una fresquera donde se enfriaba el chocolate en verano. Al otro lado, un pequeño orificio servía de entrada del agua, tomada de la acequia que provenía de la Fuente del Piojo, a través de una «tajadera», que la desviaba. Un canal de madera situado en la parte norte, conducía el agua a una rueda hidráulica de cajones, toda ella de madera, que a su vez, mediante un eje, transmitía fuerza a una polea que ascendía hasta la planta principal. El volumen de agua era regulado por una palanca que estaba en el piso superior.

2. La planta baja o fábrica propiamente dicha. En ella estaba instalada una gran rueda de madera que giraba gracias a la polea que venía del sótano. El movimiento que facilitaba ésta tenía dos funciones. Por una parte, un eje y otros engranajes tenían fuerza suficiente para hacer girar el molino donde se hacía la molienda del cacao y la mezcla con el resto de los ingredientes. Y por otra parte, con otra polea más pequeña que la anterior, transmitía movimiento a un «rebatidor» que mediante unas vibraciones permitía expulsar las burbujas formadas en los moldes de chocolate.

En esta planta principal se alojaba también, como ya hemos dicho, el molino, consistente de arriba abajo en una «aureña» o pieza troncopiramidal de madera por la que se echaba el cacao; una hojalata tubular por la que caía y se desparramaba éste por encima de una piedra circular o rueda de moler que trajeron de Fuenferrada (preparada y picada por el propio Juan Sánchez); encima de ésta había tres rulos o rodillos metálicos, de forma troncocónica, hechos en Teruel por el herrero Matías Abad, que servían para frotar los granos que habían de molerse; un pequeño canal donde quedaba el cacao molido; seis rejillas abatibles con marcos de madera muy útiles para mejor manipular la pasta de chocolate; y un

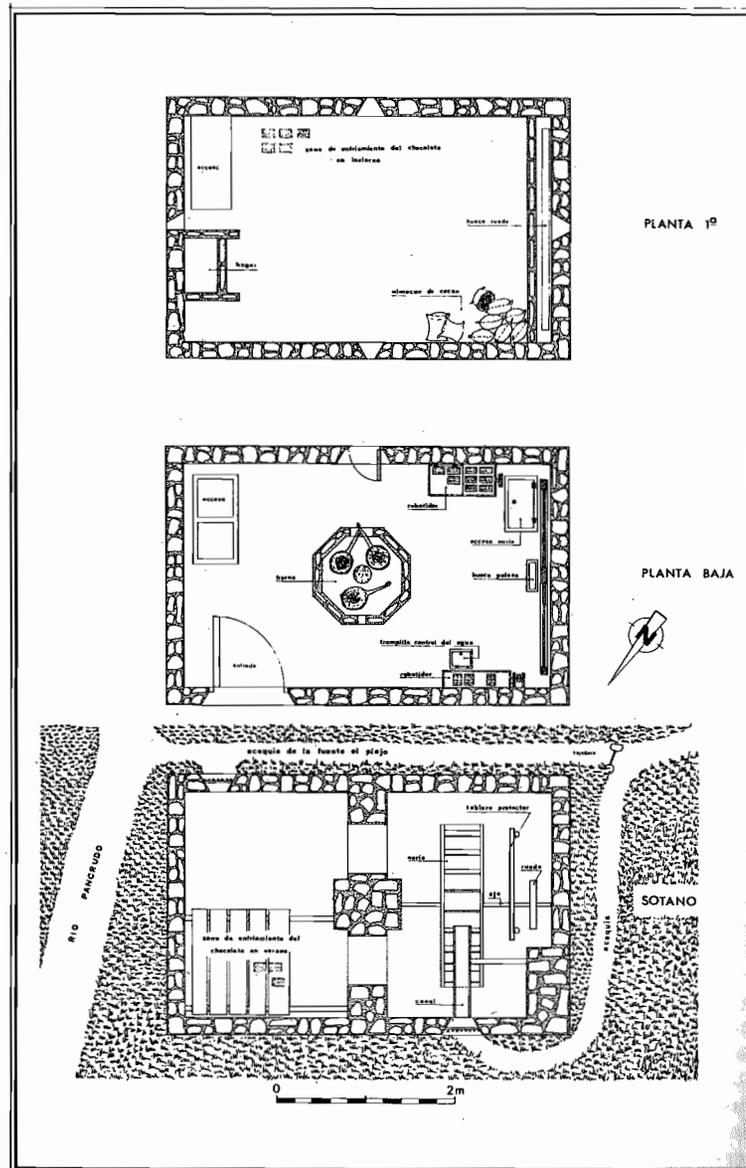


Figura 1.

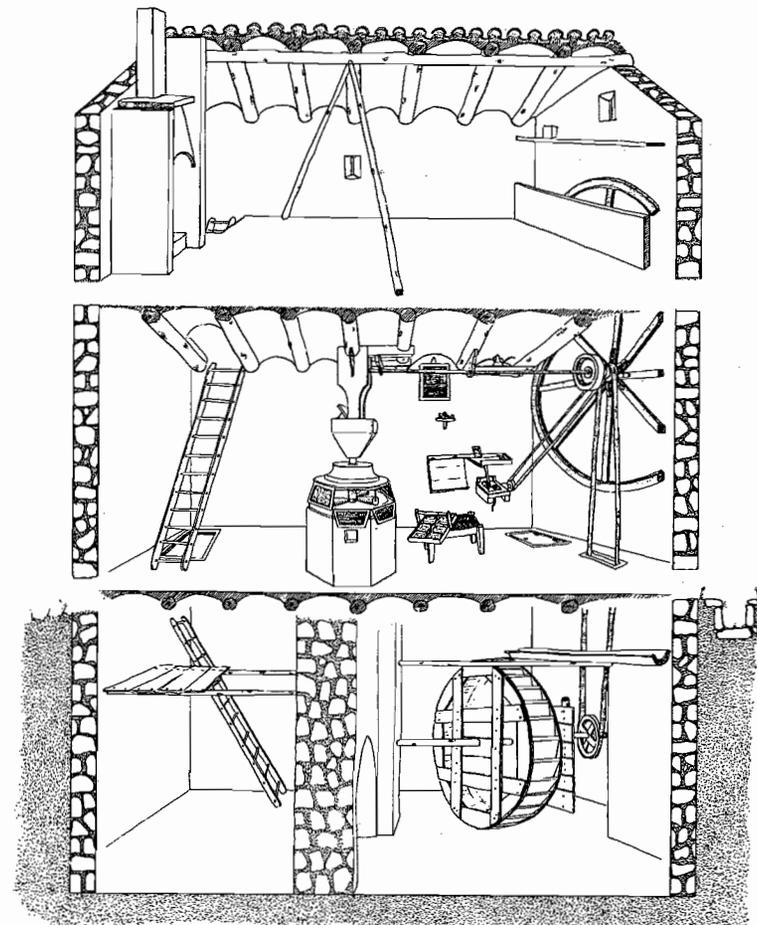


Figura 2

horno o pilar exagonal, de obra, dotado de dos orificios rectangulares por los que se introducían unas sartenes con brasas con las que conseguir el calor suficiente para derretir el cacao depositado sobre la piedra.

Además del molino, en esta planta había dos pequeños estantes, a modo de mesas, abatibles, llamados «rebatidores», sobre los que se colocaban los moldes llenos del chocolate ('se tendía la pasta') permaneciendo planos al mismo tiempo que recibían, por medio de la polea citada, un ligero movimiento de vaivén que obligaba a expulsar las 'vejigas' de aire que se hubieran formado dentro de la pasta.

También, había unos pequeñas baldas («aparadores») auxiliares para tener la aceitera de engrasar ejes y engranajes (Fig. 3,1) y para tener a mano los números que se ponían sobre las pastillas de chocolate y en las envolturas.

3. La primera planta, granero o lugar de almacén del cacao, de las envolturas, de los moldes... Consistía en una sala —donde se ponían a enfriar los moldes en el invierno— y una pequeña cocina, de hogar bajo, para tostar el cacao y prepararse los propietarios las comidas, varios «aparadores», etc.

De una a otra planta se accedía por escaleras de mano.

### 5.— EL PROCESO DE FABRICACION DEL CHOCOLATE

Para ilustrar este proceso hay que hacer alusión a las dos maneras que han convivido en los centros estudiados. Por una parte, el proceso absolutamente tradicional empleado en *Barrachina*, *Luco de Jiloca* y *Torre los Negros* y, por otra, un proceso más mecanizado o industrial, correspondiente a los Chocolates «Muñoz», en la ciudad de *Teruel*.

Dada, no obstante, la falta de espacio en este artículo y el hecho de estar preparando un trabajo más amplio sobre los chocolates en la provincia de Teruel, sólo aludiremos brevemente al proceso artesanal, intercalando —cuando es preciso— la operación paralela en el caso del proceso mecanizado que es la forma de trabajo en el obrador de «Muñoz».

La primera operación llevada a cabo para elaborar el chocolate se correspondía con el «tostado» del cacao. Por medio del calor se conseguía que se abriera la cáscara de este producto y que se separase del grano. Este trabajo, según las circunstancias, podía hacerse de tres maneras. En *Luco*, los granos de cacao se llevaban a tostar al horno público. En *Torre los Negros*, dada la autonomía de la propia chocolatería, el tostado se llevaba a cabo en el hogar de la chimenea de la primera planta o granero. En *Teruel*, Chocolates «Muñoz» tiene para hacer esta labor un tostador alemán (fabrik für Pat. Sicherheits-Rüster Sirocco Barths System. G. W. Barth, Ludwigsburg) que ya hace cuarenta y tres años estaba en el obrador.

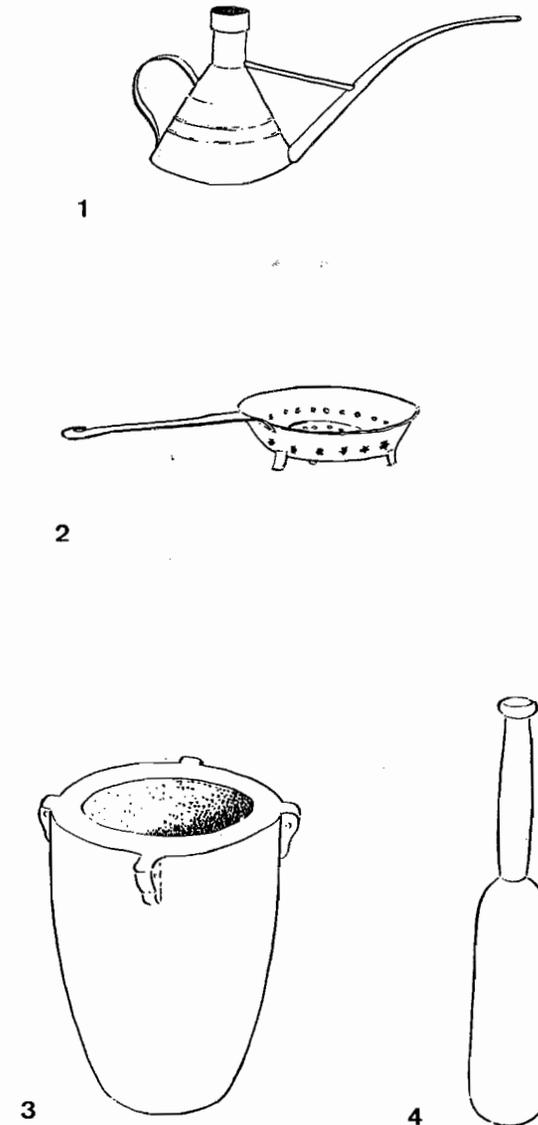


Figura 3. Diferentes utensilios de trabajo. 1. Aceitera de engrasajar engranajes, de *Torre los Negros*. 2. Sartén para calentar el «hornal». 3 y 4. Mortero de piedra y maza de madera para refinar el chocolate. (Distintas escalas).

La siguiente operación era el «descascarillado» («esgaramuzado»), consistente en limpiar el grano, esto es dejarlo sin cáscara. El proceso consistía en extender una manta o los propios sacos del cacao en el suelo, echar el cacao ya tostado y después, arrodillándose la persona que ejecutaba este trabajo, se pasaba un rodillo por encima para conseguir que la cascarilla se soltase. En Chocolates «Muñoz» esta operación se lleva a cabo con una máquina «limpiadora» de madera hoy mecanizada mediante un pequeño motor.

A continuación tenía lugar el «aventado» («ablentado») para posibilitar que el aire se llevase las partículas menos pesadas o cáscaras. Esto se hacía con una «media gamella», en la calle, accionándola con un pequeño vaivén. Y luego se cribaba varias veces. En el caso de los Chocolates «Muñoz» la máquina «limpiadora» se encargaba, obviamente, también de este proceso.

La cuarta operación se correspondía con el «molido». Dentro del proceso artesanal han existido dos posibilidades. Una, era el molido a mano que consistía en depositar el grano sobre un «malacate» (Fig. 6,1) (pieza rectangular de piedra, de sección cóncava, dotada de varias estrías que facilitaban la fricción y que se sujetaba sobre tres patas) bajo el cual se colocaba una sartén con brasas para facilitar el calentamiento de esta piedra y que el grano se derritiese antes a través, también, de un rodillo de madera que se fricionaba acompasadamente sobre el «malacate». Este sistema fue el utilizado en los inicios de la fabricación en *Barrachina* y hemos podido ver todavía los dos ya aludidos del Monasterio del Olivar, en *Esteruel*. Otro se conserva en el Museo Provincial de Teruel, y sabemos de la existencia de otros dos en *Albarracín*. Otro se guarda en la Empresa de construcción Bellido, en el Polígono La Paz, de *Teruel*. Y finalmente, hemos localizado otro en la Pastelería Reinaldo Catalán, de *Calamocha*. La otra posibilidad era el sistema de molido hidráulico que fue el propio de *Luco de Jiloca* y *Torre los Negros*. Consistía en aprovechar el agua de varias acequias para imprimir un movimiento giratorio a tres rodillos troncocónicos que fricionaban y trituraban los granos de cacao sobre una piedra circular también estriada. Del mismo modo, bajo ella, existía un «horno» donde se colocaban cuatro sartenes con brasas (Fig. 3,2) —de madera de «rebollo»— para calentar esta piedra, facilitar el molido del cacao y conseguir, obviamente, los mismos resultados que con el molido a mano. Como el cacao es graso, si la piedra estaba caliente «se volvía caldo» y «si estaba fría, se hacía polvo». En Chocolates «Muñoz» existe un molino muy parecido al visto en estas localidades, pero es en su totalidad metálico.

El proceso siguiente se correspondía con el «mezclado» con otros ingredientes, esto es, harina de arroz, canela ceilán y azúcar (estos dos últimos eran refinados previamente en un mortero de piedra (Fig. 3,3) con una maza de madera (Fig. 3,4)). El azúcar caliente se echaba a la orilla de la canal que tenía la piedra de moler (nos referimos al sistema hidráulico) con un «libriador» (utensilio de hojalata de sección cóncava cerrado

por uno de sus lados). En el caso del molido manual la mezcla de ingredientes se realizaba en un recipiente sobre un foco de calor. En ciertas ocasiones y con motivo de hacer un chocolate especial, también se le añadían almendras, avellanas, cacahuets (*Torre los Negros*) y vainilla (*Luco de Jiloca*, sólo por encargo del General Martínez Anido). Chocolates «Muñoz» cuenta con una «mezcladora» donde se echó cacao, azúcar, manteca de cacao y leche en polvo. Después pasa a una «refinadora» (Fig. 6,4) y, por fin, a una «concha» (Rotativa Petz Holdt Pat. Ernesto Samstal) que a base de batirlo a 60<sup>º</sup> lo hace más fino.

La séptima operación, tras haberse conseguido un espesor uniforme en la pasta que se volcaba sobre una mesa-bandeja (Fig. 4,3), era proceder al *pesado* de pequeñas fracciones o bolas de unos 200 gr. aproximadamente, en una balanza de dos platillos, de ahí cada bola se depositaba en unas cajetas (*echarse al molde*) y seguía estos caminos: 1. En *Torre los Negros*, sobre un «molde» (Fig. 4,1) (pieza rectangular de cinz —posiblemente también existieron de hojalata— de 14 cm. de longitud, 9 cm. de anchura y 2 cm. de altura, dividida horizontalmente en ocho espacios, decorados con el logotipo formado por dos círculos concéntricos, presentando el interior una torre sujeta por dos hombres desnudos, y el exterior, la leyenda \* La Verdad \* Domingo y Sánchez) se extendía bien el chocolate hasta nivelarlo y dichos moldes se llevaban a «rebatir» (proceso de vibración conseguido por medio de una tabla —donde cabían seis moldes— movida por la pequeña polea de la que se habló), para permitir la expulsión de todas las vejigas de aire («sacar el pulpejo»). 2. En *Barrachina* también se echaba la pasta sobre «moldes» (había varios modelos, de distintas dimensiones y divididos en diez, doce o dieciséis espacios decorados con la leyenda L. Catalán. *Barrachina*, o bien eran lisos —17 x 9 x 2 cm.—, pero consiguiendo quitarles las burbujas en vez de con un «rebatidor», moviendo cada molde, uno a uno, sobre los dedos. 3. En *Luco de Jiloca* depositaban varios moldes (15 x 10 x 3 cm.), (decorados con la leyenda en negativo —por el interior— F. Loma / Luco y en positivo por el exterior) sobre una bandeja que era movida manualmente para conseguir los mismos resultados. Para una buena elaboración del producto era indispensable la limpieza de los moldes. Felisa Sánchez, chocolatera de *Torre los Negros*, nos contaba que si los moldes estaban mal limpios el chocolate salía del color de la ceniza; por eso ella, pese a trabajar con doscientos moldes cada vez, los limpiaba tres veces, la primera con harina de arroz para quitarles la grasa y debían secarse obligatoriamente con paños de franela. Chocolates «Muñoz» cuenta con una «escudilladora» para hacer un batido constante de los moldes para que todos los ingredientes de la pasta permanezcan en perfecta suspensión sin que por su distinta densidad se produzca una solidificación desigual. Cuentan con unas «pesadoras» que dan las pastillas pesadas y una «tableteadora» que, a través de un movimiento acompasado y mecánico, permite que los moldes «tiren las burbujas y se aplanen las pastillas».

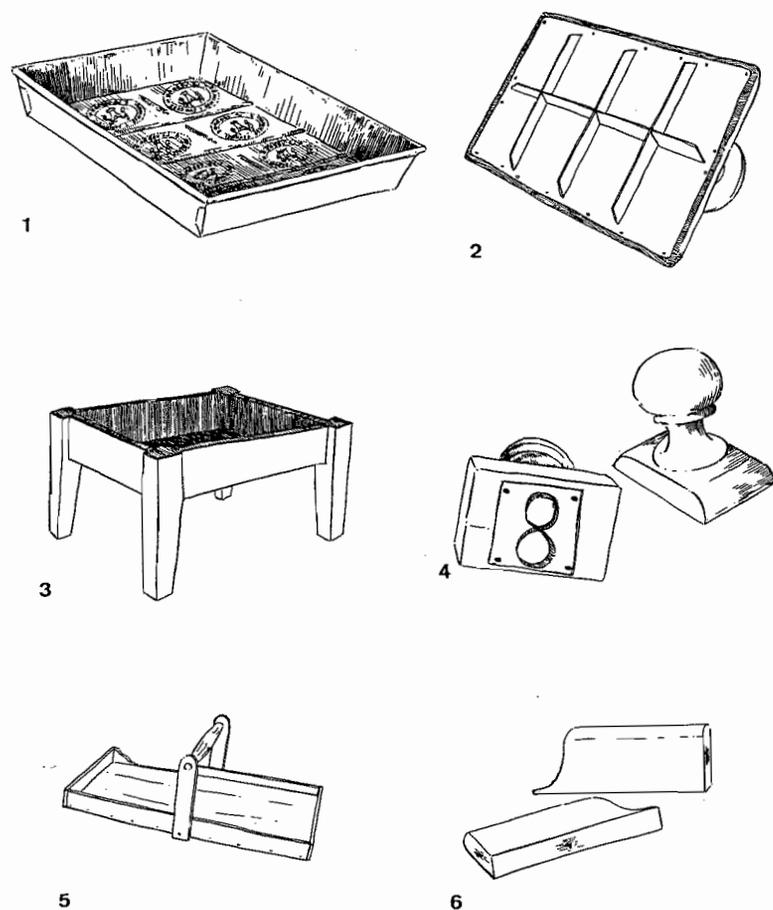


Figura 4. Diferentes utensilios de trabajo procedentes de *Torre los Negros*. 1. Molde de chocolate. 2. Marcador para facilitar la partición de las porciones. 3. Mesa-bandeja para echar la masa de chocolate. 4. Cuños para marcar las tabletas de chocolate. 5. Bandeja para transportar los moldes. 6. Marcadores con el número de calidad (ya perdido). (Distintas escalas).

La octava y última operación era el *enfriado* del chocolate para que éste se soltase mejor de los moldes. Antes de que se enfriara cada pastilla, era marcada con un número del 1 al 8 (Fig. 4,4) y para facilitar la división en porciones se le aplicaba otro marcador (Fig. 4,2). A título de ejemplo, en *Torre los Negros* el chocolate del 3 era el de cacahuets, el del 6 y el del 7, de avellana y el del 8, era el más bueno y refinado. Después, sobre una bandeja de madera, con un asa central (Figs. 4,5 y 6,3), se trasladaban los moldes de diez en diez, que era la capacidad que tenía, al lugar de enfriamiento que era, también en esta localidad, el sótano en el verano y el granero en el invierno para que no se helasen. Cuando ya estaba frío se golpeaba levemente cada molde sobre una de sus esquinas y la pastilla se desprendía así fácilmente, procediéndose a su envoltura, en una mesa, a continuación. Chocolates «Muñoz» mantiene el contenido de los moldes a una temperatura comprendida entre 30º y 33º porque si no se soltarían del molde y luego los pasan a una cámara de enfriamiento. Posteriormente se envuelven. También el número 8 es el mejor, el 7 es con leche y almendra, etc.

#### 6.— LA ECONOMIA DEL PRODUCTO

Cada una de estas chocolaterías recibía el cacao desde Guinea, procurándose, también, el resto de los ingredientes (canelas, vainillas, etc.) en los comercios oportunos. En *Barrachina* y en *Torre los Negros* se lo conseguían a través de un representante de Valencia. A *Luco de Jiloca* se lo servía el almacén de coloniales «Domínguez», desde Zaragoza. A Chocolates «Muñoz», de *Teruel*, procedente de Guinea, Brasil y otros países cálidos se lo servían representantes de Valencia y de Barcelona.

Una vez las pastillas habían sido marcadas con sus respectivos números y debidamente enfriadas, se procedía a envolverlas, primero entre papel de estraza u otros inferiores y luego mediante un envoltorio que indicaba el nombre del chocolate, la procedencia y presentaban algún dibujo o logotipo alusivo. Así, en *Luco de Jiloca* las envolturas blancas se empleaban para las medias libras y las envolturas rosas, ya posteriores, se cerraban y se lacrababan con un sello. En *Torre los Negros*, se hacían paquetes de cuatro libras, esto es, de ocho pastillas, etc.

*Barrachina* vendía a Zaragoza, Calatayud, Monreal, Caminreal y Calamocha donde surtía oficialmente a Serraller, a Serrano y a Benito del Val. *Torre los Negros* distribuía su mercancía por Rillo, Pancrudo, Portalrubio, Vivel del Río, Torrecilla o Villanueva del Rebollar... Era el chocolate preferido de los críos 'por tener las porciones más gordas'. *Luco de Jiloca* se precia de haber tenido toda la producción vendida y aún les faltaba. Vendía principalmente por Cucalón, Ferrerueta de Huerva, Largueruela, Cuencabuena, Valverde, Olalla y Calamocha. Envíos a lugares más lejanos los hacían por ferrocarril para lo que tenían preparados unos cajones de madera en los que imprimían con una

hojadelata el negativo 'Fabricación de Chocolate Francisco Loma. Luco de Giloca'. También en este centro chocolatero se dio la circunstancia de que sirvieron durante muchos años al General Martínez Anido, que fue Vicepresidente del Consejo de Ministros en el Gobierno de Primo de Rivera, para quien elaboraban un chocolate especial, más fino que el habitual, aromatizándolo con vainilla y empleando azúcar refinado previamente en un gran mortero de piedra con una maza de madera, sirviendo también al Gobernador de Teruel y a los canónigos.

### 7.— LA PUBLICIDAD

La litografía y el diseño gráfico han tenido una importancia trascendental en la difusión de las marcas y firmas comerciales. Es evidente la afirmación escrita por Enric Satué cuando puntualiza que

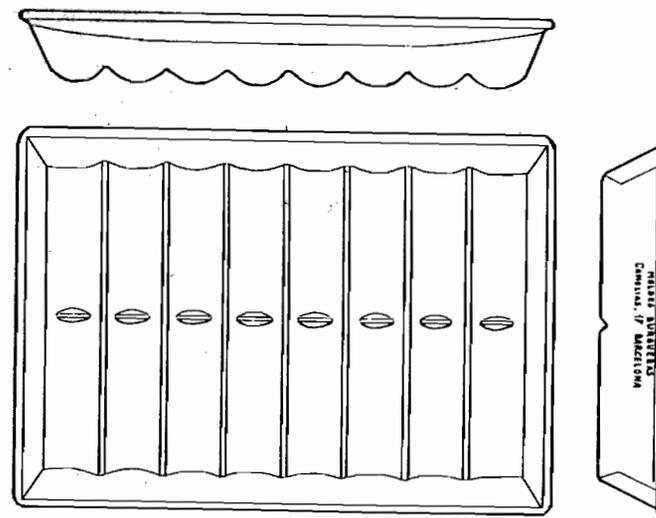
«la forma gráfica con que se presenta un mensaje comercial, la caligrafía particular con que se expresa, la fuerza de la imagen, la calidad de la composición, la mancha y el ritmo, etc., son elementos independientes que aporta libremente el dibujante. Y estos son, al fin y al cabo, los rasgos que caracterizan formalmente una idea, un mensaje, una oferta; a veces de un modo visualmente tan rotundo que permanecen en nuestra memoria más allá de la vida del producto o de la relación que mantengamos con él»<sup>9</sup>.

Y, ciertamente, gracias a estos recuerdos visuales todos nos hemos mantenido fieles a una marca. Pero en el caso de nuestros chocolates trolenses es importante constatar, también, cómo fueron difundándose a lo largo de su historia.

Por una parte, contamos con la procedencia de los moldes del chocolate semejante para la práctica totalidad de las localidades trolenses que hemos estudiado, que en uno de los lados menores y al exterior, especifican:

(Patent)  
 J. BURGUERAS POL  
 Plaza Nueva, 1 — BARCELONA  
 o  
 MOLDES BURGUERAS  
 Camelias, 17 — BARCELONA G  
 (Fig. 5,1)

<sup>9</sup> Enric SATUE. *El libro de los anuncios. I. La época de los artesanos (1830-1930)* (Barcelona: Alta Fulla, 1985), 8.



1



2

Figura 5. 1. Molde de chocolate con el nombre del fabricante. 2. Envoltura de chocolate de Calamocho.

Pero esta casa debió llevar a cabo toda una política de publicidad y de propaganda compensatoria ya que alguno de nuestros informantes nos ha mostrado algunas piezas ofrecidas como regalos por esta firma comercial, principalmente «palilleros» de hojalata sobre los que colocar las antiguas plumillas de escribir o los lapiceros. Este pequeño material de escritorio presenta la siguiente leyenda publicitaria:

Gran Fábrica de Moldes de hojalata de una sola pieza patentados para  
Chocolates J. Burgueras Pol. Plaza Nueva, 1. Barcelona.  
Moldes para bizcochos y galletas. Moldes para napolitanas.  
Desayunos. Cigarrillos, Puros, Pastillas, Caramelos  
Artículos Metálicos para Reclamo.  
Carteles Metálicos Anunciadores.

Por otra parte, contamos con las noticias facilitadas por la prensa diaria en la que aparecen infinidad de anuncios y mensajes publicitarios que merecería la pena estudiar. A título ilustrativo ofrecemos algunos ejemplos.

Una noticia indirecta, pero interesante, nos la proporciona la MISCELANEA TUROLENSE n.º 8, de 30 de enero de 1892, cuando en la Sección de Anuncios informa de que el Taller de Ferretería y Mecánica de Abad, situado en la Plaza de Bretón (antes de San Andrés), entre otras muchas cosas hace «reparación y construcción de molinos de chocolate, movidos a brazo (producción diaria 100 libras)» —Pág. 148—.

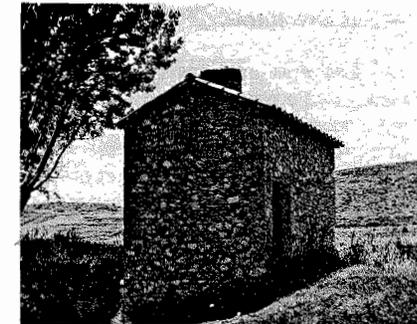
Sin embargo, otras noticias, también recogidas en la prensa, aluden ya directamente a la elaboración del chocolate y son mensajes plenamente publicitarios en los que se pone de relieve la creciente importancia de las expectativas del consumo. Hemos tomado un caso, el de los Chocolates «Muñoz», de Teruel. Chocolates «Muñoz» se anuncia en el Periódico AMANECER, ya en 1920. LA VOZ DE TERUEL de 23 de mayo de 1927 vuelve a anunciar los Chocolates «Muñoz» como «Gran Fábrica movida por fuerza eléctrica. Plaza del Mercado n.º 33. Teruel». En EL MANANA de 7 de agosto de 1930 vuelven a anunciarse los Chocolates «Muñoz», etc.

Pero, indudablemente, la mejor publicidad es la que cada firma comercial se hacía a sí misma desde cada tableta de chocolate. Y lo hicieron desde dos flancos: las propias envolturas y los cromos, barajas, 'cantas' y 'baturradas' que se insertaban dentro.

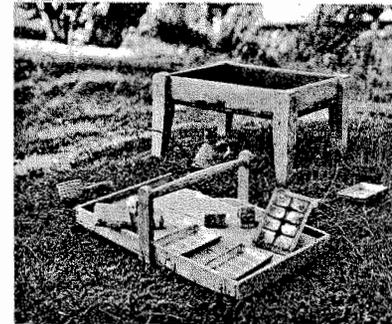
Lamentablemente, no se han conservado las de todos los centros productores que hemos sometido a estudio, pero el respeto y amor que alguna de estas familias ofrecieron al oficio de chocolatero que tuvo su padre o su abuelo, ha hecho posible que aún se guarden instrumentales y envoltorios que a nosotros, amablemente, nos han permitido manejar.



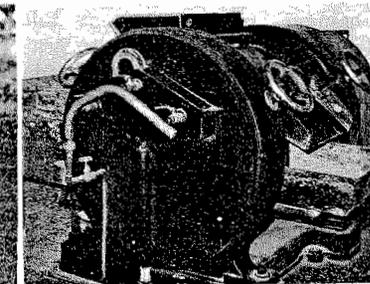
1



2



3



4



5

#### EL SIGNO DE LA CRUZ

Producción Parmanent  
Serie n.º N.º 1 Colección de el conuco  
Pero si las flechas no hieren el cuerpo de María, atraviesan en cambio su alma, al destruir la que le es más querido. Fervor, el padre adoptivo de María, muere asustado por los estruendos de Nerón. La inocencia recoge su último suspiro y con él la exhortación del sacramento a continuar firme en su fe y guiar a los suyos por el camino de la verdad. El corazón de la joven destrócese de dolor.

### Chocolates Catalán

Barrachina  
(Teruel)

6

Figura 6. 1. «Malacate» del Museo del Monasterio del Olivar, en *Esteruel*. 2. Chocolatería de *Torre los Negros*. 3. Utensilios de trabajo procedentes de la chocolatería de *Torre los Negros*. 4. «Refinadora» de chocolates «Muñoz» de *Teruel*. 5 y 6. Anverso y reverso de un cromo de los chocolates «Catalán» de *Barrachina*.

### — Las envolturas.

Las más arcaicas que hemos podido tener entre nuestras manos responden a papeles secativos blancos con motivos publicitarios en negro o en azul marino. Las más modernas suelen ser de papel satinado y presentan una gama de colores más amplia.

La envoltura de los Chocolates «Francisco Jaime», de *Calamocha*, (Fig. 5,2) parece ser la más antigua y se ilustra con motivos exóticos, de moda en el último tercio del siglo pasado: vegetación de palmeras, chozas diminutas, individuos de piel negra recogiendo cacao para transformarlo en chocolate después y grandes barcos. Si ordenamos las escenas, con cierta lógica, quizá, pretendían explicar que esos grandes barcos iban a ultramar a recoger los cacaos que los indígenas de aquellas tierras cosechaban y manipulaban y que esos mismos barcos traían a la Península Ibérica, depositando la mercancía en los muelles. El resto del rectángulo se decoraba con follaje y, naturalmente, se indicaba la dirección de la fábrica: Calle Real, 14.

La siguiente envoltura puede ser la de los Chocolates «Francisco Loma», de *Luco de Jiloca*, donde los motivos exóticos empiezan a sustituirse por otros tales como dos angelotes que sujetan el escudo de la provincia de Teruel. Además, dos círculos, presentan en su interior, uno, un barco con un velamen de menor importancia que el que se veía en Calamocha y, otro, una locomotora con vagones, aludiendo, posiblemente, a las vías de salida del producto, como ya indicamos (Fig. 7,1). La envoltura de estos chocolates, algunos años más tarde, pasan de ser rectangulares y blancas, a ser romboidales y rosas y cerradas con un sello de papel rojo y negro, a modo de marchamo. Se pierde en ellas la dirección de la fábrica, pero se inserta el peso de la tableta en gramos y el número o clase de chocolate (Fig. 4,6).

También blanco era el fondo del papel que servía de envoltura al Chocolate que ya no figuraba como «La Verdad», sino como «Juan Sánchez», de *Torre los Negros* (Fig. 7,8). Dentro de unas cenefas vegetales aparece un rectángulo con una greca y en el interior, en la zona superior izquierda, un círculo con un molino movido por agua mediante una rueda o noria, imitando lo que podría ser una fábrica de chocolate. Pero en la mitad inferior de la envoltura hay un anuncio publicitario en toda regla parangonando la calidad de su chocolate en franca competencia con los de otros centros. Por la propietaria de la chocolatería hemos sabido que un hermano de su madre, el Sr. Simón Herrando Gimeno, tenía una imprenta en Vitoria y las envolturas y otros escritos de papel que introducían dentro —como después veremos— se los imprimía gratis su tío. Para el resto de los casos y, dado que el nombre de las imprentas no suele aparecer, desconocemos el lugar de impresión.

La siguiente envoltura en el tiempo parece ser la de los Chocolates «Popeye», de *Barrachina* (Fig. 8,1) Aunque el fondo del papel sigue siendo blanco, entra en juego la policromía y aparecen los colores rojo,



NÚM. 4 Peso 175 gramos

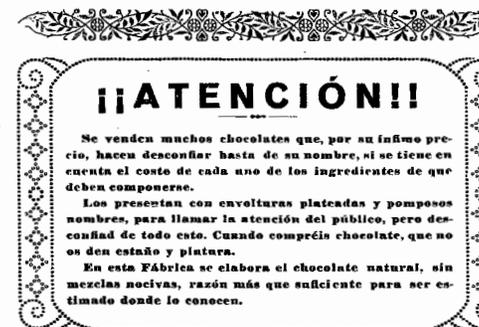
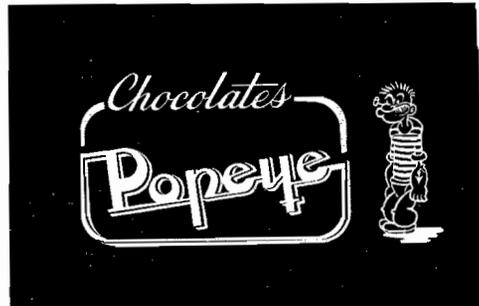


Figura 7. Envoltura de chocolates: 1. *Luco de Jiloca*. 2. *Torre los Negros*.



Fabricado por Hijo de L. CATALAN  
BARRACHUSA (Teruel)

PESO: 150 gramos  
PRECIO: 475 pesetas  
Venta exclusiva propia

N.º FARMACIA DE FARMACIA DE  
FARMACIA DE FARMACIA DE  
Registrada en la D. G. de Sanidad con el núm. 1.233  
conforme con el número 1.233 de la D. G. de Sanidad  
Elaborado en una Fábrica de la Corona Española  
Clase Superior



Peso 150 grs. — Venta al público — pesetas

FABRICANTE N.º 332

CHOCOLATE FAMILIAR A LA TAZA  
Fórmula cualitativa: Cacao, Azúcar y Manteca

TIPO POPULAR

FORMA REGISTRADA DE SANIDAD N.º 3411  
CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LEY DE CACAO Y SACHAROSA

Figura 8

negro y blanco. Obviamente, el Popeye presentado en el logotipo intenta aludir, claramente, a la fuerza que este personaje siempre mostraba, intentando convencer, por imitación, de que todo aquél que lo tomase se volvería tan fuerte como él. Decisión que deberían tomar finalmente las madres que quisieran ver crecer sanos y robustos a sus muchachos. Era, por tanto, un logotipo parlante. En esta envoltura aparece también el peso y el precio y ya como algo nuevo, pero constante a partir de ahora, se muestra el número nacional de fabricante, el Registro en la D. G. de Sanidad y los ingredientes.

Nada sabemos de las envolturas del Chocolate que Juan Antonio Vicente hizo en su fábrica de Caudé. El Museo Provincial de Teruel no conserva ninguna.

Los Chocolates «Muñoz», de Teruel, han contado con cinco envolturas distintas, en la que ya aparecen los tonos naranja (Fig. 8,2), verde, marrón, amarillo, rojo y negro, y algunos son motivos en realce. No presentan más que el nombre y un escudo de la provincia de Teruel, formando el diseño del dibujo la propia forma de la tableta. Sin embargo, el especial a la taza y el almendrado con leche extrafino, presentan en su envoltura, dos cacaos, con sus hojas que se remarcan en relieve.

Podemos decir, por tanto, que todos estos papeles coloreados o envolturas fueron el reclamo publicitario más grande, desde hace más de un siglo, para que los mayores llegaran a establecer esa identificación clásica marca-cliente. Sin embargo, dentro de los chocolates, además de su delicioso sabor, había otros alicientes para chicos y mayores.

#### — Los cromos, las barajas y las 'baturradas' y 'cantas'.

Una impaciencia enfermiza y una urgencia atroz nos llevaba a los chicos de otros tiempos a abrir la tableta de chocolate, y la mayoría de las veces, más que por recibir de nuestras madres una porción, era por poder comprobar que el cromo que aparecía dentro no lo teníamos repetido. Esa era la mejor garantía para nosotros y era perjudicial que las madres cambiaran de marca mientras los hijos/jas no hubiéramos acabado nuestra colección, sumándose a ello que a veces se alargaba el tiempo porque los cromos 'salían repetidos' y había que intercambiarlos con otros amigos/gas de la escuela o jugarlos 'a la desesperada' ofertando tres fáciles por uno difícil.

Pues bien, los cromos, han sido el último coletazo de esas viejas costumbres publicitarias que nos llegaron de Francia. Ciertas firmas chocolateras ofrecían troquelados de muñecos y luego, dentro de sus tabletas, aparecían vestidos y accesorios para ponérselos encima. Esto ocurrió por primera vez en España hacia 1885, a través de los Chocolates Evaristo Juncosa, de Barcelona. Para 1893, la Casa Amatller, también de Barcelona, comienza a obsequiar a sus pequeños clientes con cromos «de pizar». De 1895 datan los primeros cromos rectangulares impresos en

España que relatan una historia. Después, empiezan a narrarse los acontecimientos contemporáneos: guerra de Africa, hechos sociales y políticos (la boda de Alfonso XIII), relatos de la revolución rusa, la I Guerra Mundial, las grandes expediciones, los descubrimientos científicos o la sabiduría popular de los proverbios. Y buscando una mejor calidad de los dibujos, estos cromos se les encargan a dibujantes ya famosos.

A partir de 1920-1930 los temas se amplían y el cine comienza a ser protagonista apareciendo las fotografías de los actores más conocidos del momento. De esta época son los primeros cromos que hemos podido ver para el caso turolense.

Por ejemplo, en *Barrachina*, nuestras informantes, las hermanas Catalán, conservan dos series de una producción de la Paramount, colecciones de 18 cromos, pertenecientes a la película «El signo de la Cruz» (Fig. 6,5 y 6). Por delante, en tonos sepías aparecen las imágenes fijas y por detrás, en tono azul, la explicación de la escena, el nombre del Chocolate «Catalán» y el nombre de la localidad donde se hacía.

Para la misma época, poco más o menos, Chocolates «Muñoz», de Teruel, representan un pequeño avance porque cada cromo tiene dos reclamos. Por la parte anterior se anuncia la marca y la población (en tonos azules) y además se ve una escena de una película (en tonos sepías) con dos cortos renglones de explicación («Los dos pilletes», «El Capitán Blood», «La codicia del oro», «Héroe y conquistador», «El tesoro de los piratas», etc.) Pero por la parte posterior, este cromo es un naipé de baraja que no solamente muestra su 'palo' sino que también, cada cual, se ilustra con un paracaidas, con un excursionista que lleva mochila y bastón, con un accidente de coche, con un hombre cazando mariposas, con Dou Glas Fairbanks, etc. Gracias a que lo indica alguno de ellos, hemos podido saber que estos cromos-naipes se hicieron en la Tipografía-Litografía Arnau, de la Calle de Muntaner, 66, en Barcelona.

Naturalmente, la evolución de los cromos siguió adelante. A partir de 1930, Nestlé lanza su primer album, convirtiéndose así este proceso en un instrumento pedagógico. Van apareciendo las obras fundamentales de la literatura española o los primeros argumentos de ciencia ficción. Para 1932 esta misma firma realiza el album titulado «Las Maravillas del Mundo»<sup>10</sup>. Y así se siguió creando nuevas fantasías hasta que esta hermosa costumbre se perdió definitivamente hacia 1967.

En las localidades de Teruel que venimos viendo, no obstante, hemos podido recoger otros reclamos publicitarios. Fue el caso de las «cantas» y las «baturradas». Las localidades que utilizaron estas modalidades fueron Luco de Jiloca y Torre los Negros.

En *Luco de Jiloca* fue el propio chocolatero, Francisco Loma, quien hacía las letras a modo de coplas o jotas ('cantas') que después mandaba imprimir y que introducía en cada paquete de chocolate.

<sup>10</sup> GRUPO DE DISEÑO, *El libro del chocolate* (Barcelona: Nestlé A.E.P.A., 1979) [Cap. 7. Felicidad Orquín: *El chocolate. Refranes y canciones*], 169.

En *Torre los Negros*, un primo hermano del chocolatero, el Sr. Félix Sánchez, era quien hacía las 'baturradas' que luego imprimían en Vitoria y se metía una por cada paquete de ocho pastillas. Las más conocidas y demandadas fueron: El «Sermón del chocolate», los «Cantares baturros», el «Alcalde ejemplar», «Entre dos sordos», «Entre andaluz y baturro», las «Caricias baturras», el «Bando baturro», «En la Taberna», «Por lo mismo» o «Consejo baturro», siempre firmadas por el tíq de nuestra informante.

El tema, no agotado, se verá continuado en un estudio de las fábricas de chocolate existentes en toda la provincia de Teruel.

