

El museo del chocolate de Astorga

CRISTINA GONZÁLEZ PÉREZ

*“El chocolate excelente para poderse beber, / tres cosas ha menester:
/ espeso, dulce y caliente”
(anónimo popular)*

“Espeso, dulce y caliente”, así dicen las crónicas que era el chocolate que se elaboraba en la ciudad de Astorga ya en el siglo XVII. Enclavada en el Camino de Santiago y perteneciente a la provincia de León, esta bimilenaria ciudad de unos quince mil habitantes vive hoy fundamentalmente del turismo y del pequeño comercio, así como de algunas industrias alimentarias entre las que destaca por su tradición la del chocolate, floreciente en otro tiempo aunque minoritaria en la actualidad.

Fue Hernán Cortés quien en 1520 trajo a España el primer chocolate, alimento habitual en las culturas azteca y maya. A partir de esa fecha el monopolio español sobre el cacao propició la aparición de obradores y fábricas en nuestro país desde donde la afición al chocolate se extendió al resto de Europa.

No existe ningún estudio antropológico exhaustivo y riguroso sobre la industria del chocolate en Astorga, pero todos los artículos y referencias publicadas apuntan tres causas fundamentales para su implantación masiva en la ciudad: El hecho de que fueran los arrieros maragatos los que dominaban el transporte de mercancías desde los puertos gallegos al interior de la península facilitaba el suministro de cacao a la ciudad así como el traslado posterior del chocolate ya elaborado a otros puntos del país para su venta.

Por otro lado, la ciudad poseía un clima frío y seco, ideal para el enfriamiento rápido del chocolate sobre el suelo, procedimiento que se utilizó hasta la aparición de las cámaras frigoríficas. La tercera causa apuntada es que Astorga era capital de una diócesis muy extensa y densamente poblada, con un gran número de sacerdotes y monasterios y, por lo tanto, de consumidores de chocolate; falta una investigación a fondo sobre esta relación entre la

condición de eclesiástico y el consumo de chocolate, relación que, sin embargo, no cabe duda de que existía, hasta el punto de producir un texto como *Question moral. De si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, publicado en 1636 por Antonio de León y cuyo tema era si la ingestión de chocolate alteraba o no el ayuno practicado por los católicos.

La primera noticia documentada en la provincia de León en la que se hace referencia al chocolate parece ser el testamento de Ramiro Díaz de Laciana y Quiñones (1661) en el que se mencionan como haberes del testador “media arroba de chocolate”. En 1752 aparecen ya censados ocho fabricantes de chocolate en Astorga; en 1845 son ya diez las fábricas que se mencionan y en 1873 Matías Rodríguez Díaz escribe en su *Historia de la muy-noble-leal-y-benemérita Ciudad de Astorga* que “no es sólo la industria agrícola la que contribuye á dar vida á la población: hay otros ramos importantes, figurando en primera línea la acreditada fabricación de sus apetecidos chocolates, cuyo artículo alcanza una asombrosa demanda, siendo actualmente las fábricas antiguas que más género elaboran y expenden las de los señores Goy (D. Modesto y D. Vicente), Rubio (D. Magín y D. Delfín), Lombán, Murias, Miguélez, Panero, H. Grannell y Martínez, Alonso Martínez, Luengo (D. Victorino), Feyto y Manzano, Velasco (D. Venancio), Cuervo (D. Dámaso), López (D. Vicente), Blanco (D. Nicolás). Calcúlase en unos tres millones de pesetas el valor de los cacao, azúcares y canela que anualmente se emplean para su fabricación, pues, además de las casas mencionadas, hay otras muchas que en dicha industria se ocupan, aunque en más pequeña escala”¹. Y en el apartado de la misma obra dedicado al comercio se insiste en que “la exportación más valiosa consiste en el considerable número de cajas del afamado chocolate y sabrosas mantecadas de Astorga, que diariamente se facturan con destino á Madrid y otras muchas provincias, y aún para el extranjero y Ultramar”².

En 1920 figuran veintitrés obradores en Astorga y la industria se ha extendido a buena parte de la provincia de León. Esta situación de auge dura aproximadamente hasta los años cincuenta, momento en que comienza la decadencia del sector debido fundamentalmente a la competencia excesiva, la merma en la calidad del producto y, sobre todo, la falta de unión entre los fabricantes y de un proyecto de futuro a largo plazo viable para esta industria; en 1991 quedan sólo siete artesanos en Astorga, que se reducen a tres en la actualidad.

Hasta no hace mucho tiempo el chocolate se elaboraba mediante la técnica conocida como “a la piedra” o, más comúnmente, “a brazo”, un procedimiento muy similar al utilizado por las culturas precolombinas: se tostaba el cacao en tostadoras sobre fuego de leña durante un periodo de tiempo no inferior a una hora y que variaba según la calidad de la materia prima; después las mujeres se encargaban de descascarillarlo a mano sobre artesas de madera; posteriormente se molturaba o refinaba utilizando unas piedras de granito abarquilladas conocidas como “metates” o “refinaderas” en las que el grano se molía a mano utilizando un rodillo también de granito (de esta fase de la elaboración deriva la denominación de la técnica), la piedra se calentaba colocando bajo ella un hornillo con fuego, y así se obtenía el licor de

¹ RODRÍGUEZ DÍEZ, Matías, *Historia de la muy-noble-leal-y-benemérita Ciudad de Astorga*, ed. fac-símil, Madrid, Ediciones y publicaciones astorganas S.A. 1981, pp. 496-497.

² RODRÍGUEZ DÍEZ, Matías, *op. cit.*, p. 640.

cacao al que se añadía azúcar (en etapas más tardías comenzó a mezclarse también con harina y/o especias como vainilla o canela); la mezcla conseguida pasaba a los moldes de madera o metal donde se ajustaba moviendo el molde; una vez lisa y homogénea se procedía a señalar la división en onzas y a imprimir las marcas de pastillaje mediante troqueles; se llegaba así a la fase de enfriamiento sobre suelo; una vez frío el chocolate sólo quedaba retirarlo del molde y envolver cada tableta que después se colocaba en cajas o latas para su distribución.

A finales del siglo XIX comienza el proceso de mecanización de esta industria que supone la introducción a lo largo del tiempo de tostadoras con motor eléctrico, máquinas descascarilladoras, refinadoras mecánicas, mezcladoras, templadoras y túneles de enfriamiento. Todos estos elementos hacen posible aumentar la producción pero a costa de perder calidad artesanal.

Sin embargo este proceso no ha continuado y en la actualidad puede hablarse de elaboración semi-artesanal pues si bien se utiliza la maquinaria arriba mencionada, la intervención del artesano sigue siendo fundamental para el proceso de elaboración.

Esta industria floreciente dejó sentir su influencia en la vida social y política de la ciudad, así como en su desarrollo económico, pues generó la creación de industrias subsidiarias que se encargasen de la fabricación de envolturas y envases y de las campañas publicitarias así como, a partir del siglo XIX, de la fabricación de las máquinas necesarias para la mecanización del proceso de elaboración del chocolate.

A pesar de su innegable importancia para el pasado y el presente de Astorga la industria del chocolate y su influencia en la historia y la vida de la ciudad permanecían en el olvido hasta que fueron rescatadas por la voluntad, el esfuerzo y la ilusión de un astorgano, José Luis López García (Astorga, 1927). Este comerciante autodidacta comenzó a publicar investigaciones sobre aspectos de la cultura maragata en la prensa local con tan solo veinte años, pero fue tras su jubilación cuando, animado por el grupo de imagen M.A.S., decidió aprovechar su colección particular de objetos ligados a la fabricación del chocolate (recopilados durante dieciséis años a partir del hallazgo casual en su casa familiar de unas cartas del siglo XIX que le llevó a canalizar en este sentido su afición por los objetos antiguos y su inquietud por la investigación) para abrir al público un Museo del Chocolate, el único de este género en España por el momento y el segundo en Europa (hay un museo similar en Colonia, Alemania).

José Luis López habilitó para el museo un local de su propiedad, de unos trescientos metros cuadrados de superficie, ubicado en el número 4 de la calle José María Goy, en pleno centro de Astorga, y lo puso en marcha con sus propios medios, respaldado por el ayuntamiento de la ciudad pero sin ayuda económica alguna. El museo abrió sus puertas al público el 10 de septiembre de 1993 con la asistencia de Julio Caro Baroja.

El local se distribuye en tres espacios.

En la planta baja se muestran en la sala más amplia utensilios utilizados para la fabricación del chocolate, la mayor parte de los cuales proceden de donaciones realizadas por los descendientes de fabricantes de Astorga y su comarca; así, junto a una repisa con semillas de cacao y un saquito de azúcar, pueden verse, entre otras piezas, un tostador de cacao, un descascarillador

manual, un metate con su brasero, la parte superior de un molino de canela, dos morteros para azúcar de diferentes modelos, un limpiador de cacao y una refinadora fechados en 1910, un molino de cacao, una batidora, una limpiadora de cacao rústica y una refinadora artesanal.

Salvo las mencionadas más arriba no se señala la fecha de fabricación de las piezas, aunque sí su nombre y procedencia. En las paredes se muestran piezas de menor tamaño: una romana, una artesa para descascarilla (sic), moldes para libras, marcadores de tarea, marcadores de onzas, moldes registrados y una amplia colección de chocolateras (diecinueve piezas) en diferentes materiales (barro y cobre fundamentalmente). Completan la exposición en esta sala un apartado presentado como “Metalgrafía” en el que pueden verse una muestra de latas para chocolate; varios murales explicativos del origen y proceso de fabricación del chocolate, fotos y recortes alusivos al taller de maquinaria de Ángel García (el primero de los que se establecen en Astorga, en 1885), la copia de una instalación de maquinaria hecha en la ciudad por una empresa catalana, placas anunciadoras de la fabricación del producto, documentos administrativos de finales del siglo XIX y principios del XX relacionados con las fábricas de chocolate (contribuciones, cheques, recibos y letras de cambio), diplomas acreditativos de galardones concedidos a chocolates de Astorga en concursos internacionales (Londres, 1802; Alejandría, 1902; Barcelona, 1912; Milán, 1921), y treinta carteles anunciadores de diferentes marcas de chocolate en diversos tamaños y materiales. Se muestran también tres placas que figuraban en las paredes de las fábricas con máximas destinadas a aleccionar a los trabajadores³.

En esta misma planta se encuentran los aseos y el segundo de los espacios, destinado a oficina pero donde también se exponen algunos objetos (treinta y nueve carteles publicitarios, documentos administrativos, molinillos de madera, envases para chocolate, chocolateras...) y donde el visitante puede efectuar algunas compras que le recuerden su paso por el museo (reproducciones de carteles en papel o lino, postales, *pins*, puntos de libro, chocolateras, hojaldres y mantecadas, tazas y, por supuesto, varias clases de chocolate de diferentes marcas) y por la ciudad (cerámica, libros).

Del centro del primer espacio arranca una escalera por la que se accede a la tercera sala del museo en la que, distribuidos en vitrinas cerradas, se pueden observar:

- Objetos relacionados con la publicidad y promoción del chocolate: abanicos, llaveros, ceniceros, palilleros, espejos de mano, servilleteros, navajas, un expendedor de chocolatinas y una primorosa pila de agua bendita, que llevan el sello de algún chocolatero de la zona.

- Recipientes de latón, cartón y otros materiales para envasar el chocolate (destacan varias cajas en forma de libro y adornadas con motivos religiosos).

- Envolturas con las distintas marcas que fabricaban el producto en la comarca.

- Guillotinas para cortar chocolate y molinillos de madera pintada y tallada.

³ Baste como muestra de la moral imperante el texto de una de estas placas: “El tiempo es oro./La puntualidad constituye la primera/condición del empleado concienzudo./Nótese que siempre son los mismos los que/llegan con retraso”.

– Fotos de chocolateros, presididas por un retrato de gran tamaño de la “familia de Modesto Goy” anterior a 1910, tarjetas de visita y un pequeño cartel con los nombres de los “Chocolateros astorganos proveedores de la Real Casa”⁴.

– Libros de distintas épocas y en varios idiomas relacionados con el chocolate (entre los que se encuentra, por supuesto, una edición del famoso cuento clásico *La casita de chocolate*).

Lo más llamativo de la sala es la colección de piedras litográficas a la que acompaña un texto explicativo sobre la técnica de la litografía.

Completan la exposición carteles, fotos, y una muestra de colecciones de cromos que acompañaban a las libras de chocolate y que se presentan al público enmarcadas y acompañadas de una pequeña lupa para facilitar su observación. Se pueden contemplar varias series de cromos de actrices (en blanco y negro y sin fecha de edición), una colección de “Cantares ilustrados” (21 cromos en color con coplas populares españolas), animales de granja, estampas románticas, toreros (60 cromos en blanco y negro, también sin fecha), los reyes godos con su pequeña biografía, ruinas de la antigüedad clásica, “El vestido a través de los siglos” (24 cromos en color desde los primeros trajes hasta el siglo XIX), estampas religiosas; y también colecciones que acompañaban a chocolates que no eran elaborados en la comarca. Esta aparición de elementos relacionados con el chocolate pero no con la zona geográfica es una constante en todas las salas (en la oficina se venden bombones ingleses, por ejemplo); no cabe duda de que este hecho enriquece la muestra pero también hace perder al museo algo de su carácter etnográfico. Se muestra también una selección de catálogos de máquinas, moldes, figuras y reglamentación procedentes de diversos países.

En el centro de la sala se exponen artículos sobre el museo publicados en periódicos, revistas y guías turísticas (mencionan el museo revistas como *Altaïr* en su número 29 de diciembre de 1996, *Grandes viajes* en su número 3 de marzo de 1995, *España desconocida* en su número 16 de noviembre de 1996; periódicos como *ABC* y *El Norte de Castilla*; y guías turísticas como *Castilla y León. Los Museos*, editada en Valladolid en 1995 y patrocinada por la Junta de Castilla y León).

El Museo sigue siendo una “empresa” familiar ya que habitualmente es el propio José Luis López quien atiende al público, y son sus hijos quienes cubren sus ausencias que no suelen ser frecuentes. Permanece abierto todo el año, de 11 a 14 horas de la mañana y de 17 a 20 de la tarde, de martes a sábado, ambos incluidos, los domingos abre en el mismo horario pero sólo por la mañana y los lunes es su día de descanso.

La entrada es gratuita y el visitante no sólo puede disfrutar del museo sino también de las interesantes explicaciones de sus dueños.

La financiación del museo sigue siendo fundamentalmente privada, aunque los organismos oficiales le han concedido recientemente una pequeña subvención, y en la sala más amplia hay una vieja chocolatera convertida en hucha y acompañada por un texto: “Donativos para el museo”, en la que los visitantes pueden depositar su ayuda para el lugar, pero hasta el momento las contribuciones económicas derivadas de este capítulo son escasas.

⁴ Se nombran en este texto: Facundo Goy Garrote, Gervasio Sarmiento, Lombán y G. Murias, José Gómez Murias, Modesto Goy, Magín Rubio, Ramón Crespo.

El Museo no cuenta con un libro de registro de entradas pero se estima que es visitado anualmente por unas 15.000 personas siendo mayor la afluencia de público en los periodos vacacionales habituales, en el mes de mayo y durante las fiestas de la localidad. La mayor parte de los visitantes son españoles aunque también han pasado por el local viajeros ingleses, norteamericanos, latinoamericanos, rusos y japoneses.

El Museo cuenta con la simpatía de las autoridades locales y desde su apertura ha pasado a figurar en todas las guías de la ciudad como uno más de sus atractivos. Posiblemente sea en la propia comarca donde su existencia es menos conocida, aunque el hecho de que algunos profesores del I.E.S. de Astorga incluyan en sus programaciones de área una visita al Museo puede contribuir a popularizarlo entre quienes lo tienen más cerca. Como anécdota cabe destacar que tres de sus máquinas (un tostador, una limpiadora y un molino de cacao) aparecerán en la próxima película del cineasta José Luis Cuerda, *La lengua de las mariposas*.

Un objetivo explícito del creador del Museo es, además de rescatar una parte del pasado de Astorga, “servir de estímulo a los fabricantes que quedan en Astorga para que superen las dificultades y también para que ellos u otros empresarios intenten recuperar el prestigio que tuvieron los chocolates de Astorga”⁵.

El Museo del Chocolate de Astorga es un ejemplo de lo que una sola persona puede conseguir con ilusión y esfuerzo, pero también abre un amplio campo de trabajo para la investigación antropológica. Está aún por escribir una historia detallada y bien documentada de la industria del chocolate en Astorga, así como la evolución de la ciudad en la segunda mitad de este siglo.

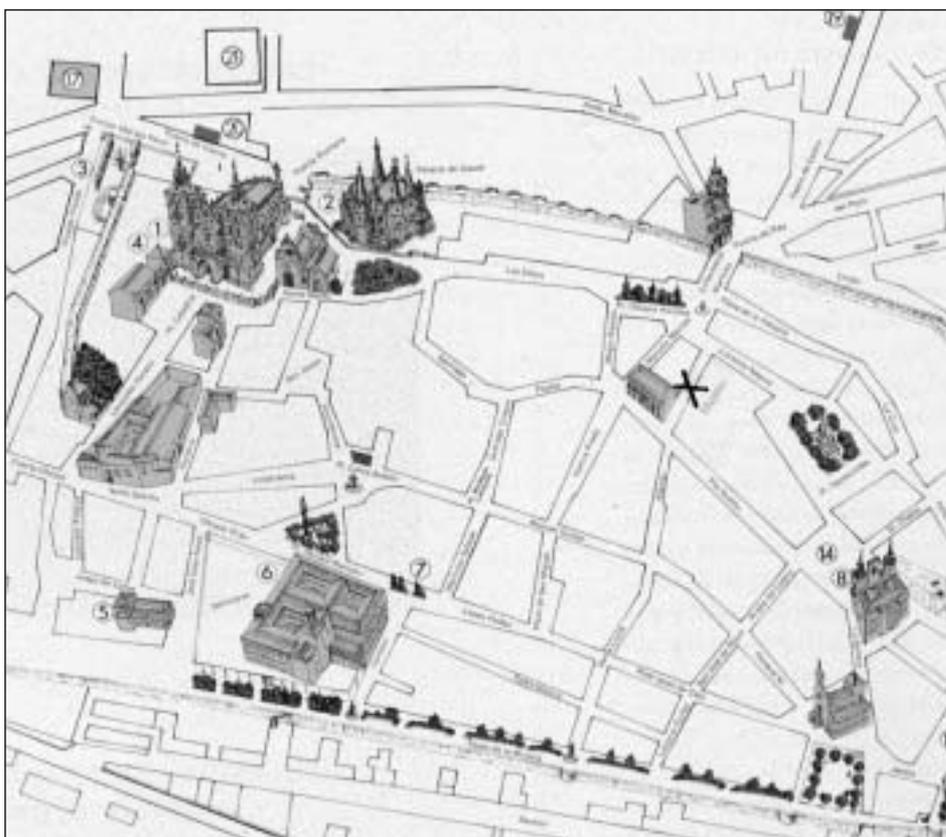
Por otra parte, un decidido apoyo económico desde las instituciones públicas podría dotar al Museo de más espacio y de un mayor número de piezas así como de una campaña promocional adecuada. Falta también por hacer una investigación rigurosa sobre las piezas ya existentes que facilite el recorrido de los visitantes por las distintas salas y pueda enriquecer aún más el valor histórico del Museo.

1999, Año Jacobeo, y en el 2000 Astorga proyecta ser la sede de la edición correspondiente de la exposición “Las Edades del Hombre”, por eso éste es sin duda un buen momento para dar a conocer este encantador Museo donde el visitante puede, además de aumentar su bagaje cultural, pasar un rato agradable y dulcificar su paseo aceptando la invitación de don José Luis para degustar un pedacito de chocolate, hecho en Astorga, por supuesto.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA ESCUDERO, Ricardo, *Por tierras maragatas*, Astorga, Cornejo, 1953.
 LÓPEZ GARCÍA, José Luis, *Ayer y hoy del comercio y la industria en Astorga*, Oviedo, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Astorga. 1991; “Astorga. Museo del Chocolate”. *La Crónica 16 de León*, Museos y colecciones de León, nº 17, León, 1993; *Impresores, litografías, dibujantes y pintores en el Chocolate de Astorga*, Astorga, CIT, 1998.
 RODRÍGUEZ DÍEZ, Matías, *Historia de la muy noble-leal-y-benemérita Ciudad de Astorga*, ed. facsímil, Madrid, Ediciones y publicaciones astorganas, 1981.

⁵ LÓPEZ GARCÍA, José Luis, “Astorga Museo del Chocolate”, *La Crónica 16, de León*, Museos y Colecciones de León, nº 17, León, 1993, p. 29.



Plano de la ciudad de Astorga (fragmento) y ubicación de Museo del Chocolate



Metate con brasero y rodillo



Sala principal del Museo



Cartel publicitario de "Chocolates Manuel Miguélez Santos"



Placas con máximas para aleccionar a los trabajadores