

• ASTERO GAIA •

Txokolatea

Merkatuak jango al du?

Kakaoaren baba
batek mundua
zeharkatzen du eta
gure behatz
mamietan urtzen
da txokolate
izenarekin.
Landare
tropikalaren zainak
Euskal Herriraino
luzatu baitziren
aspaldi. Baina
fruitu garratzaren
bizitza ahula da;
gogorra
merkatuaren legea.
Produktu industrial
ala gutizi, borroka
horren erdian
irautea ez da
erraza euskal
txokolategileentzat.

URKO APAOLAZA

Argazkiak: Dani Blanco



ZENTZUMENAK adi jartzen dira txokolateaz hitz egiten dugunean. Bere testura eta kolore ilunak espazio amaigabea irekitzen dute irudimenean. Ukitzeko gogoa horzkada batez asetzen da eta soinu karraskaren ondoren nasaitua dator. Ondoren hasten da jaki zerutiarraren magia, zapore gozoa eta garratza elkartzen diren mugan inork ez baitio gor egiten, inork ez du norbere ahoan amaitzen den unibertsoetik atera nahi. Baina zer du txokolateak, aipatze hutsarekin irakurlearen desira esnatzeko?

Baionako kaleetan txokolategien terrazak ikustea nahikoa da konturatzeke kakaoaren ernalketak nolako ikusmin itsua duen euskaldunen artean. Aspaldikoa da, baina, Orinocoko fruituak Euskal Herriarekin duen lotura; *Guipuzcoana* konpainiako goleten sotoak usain bereziz urrindu baino lehenagokoa. Europarrek azukrearekin ezkondu zuten kakaoa eta txokolatea bizkor gizarteratu zen. Horrela, euskaldunen artean, hainbat mendetako tradizioa jarraitu duten txokolate lantegiak izan ditugu: Baiona, Mendaro, Oñati eta Tolosakoak dira horren adierazgarri. XIX. mende amaieran, gutizia honen leherketa betean, 25 maisu txokolategile zeuden Gipuzkoan bakarrik.

Euskaldunak kakaoa merkaturatu eta mundializatu zuen txokolatea egiteko, baina merkatu global horrek itotzeko zorian da orain. Azkeneko hamarkadatan txokolatea egiten zuten familia-lantegi ugari obradoreak itxi edo multinazionalei saldu die, eta geratzen direnak egungo ekonomiara egokitu behar izan dira, espezializazioa, artisautza eta kalitatearen zigilupean. Egoera horrek zerikusia du kakaoaren industriak munduan sortzen dituen irabazi eta intereseekin; burtsan kotizatzen den produktua baita, azken batean, kakaoa.

Fruitu garratzetik edabe magikora

Kondairak dio Kulkukán jainkoak artoz eginiko kakao eman ziola Maya herriari. Izan ere, Ertamerikako zibilizazio aurrehispaniar gehienetan lotu zuten kakaoa jainkoekin eta erregeen edabe izan zen. Baina egiaz, kakaoaren jatorria ez dago zeruan, Amazonaseko Orinocón baizik. Handik zabaldu zen gainerako lekuetara eta badirudi duela hiru mila urte giza-kiak fruitu garratza irakinda erabiltzen zuela jadanik. Mende batzuk geroago, Hernán Cortésekin Moctezuma errege aztekarraren eskutik hartu zuen txokolatea urrezko edalontzi batean. Ordurako espainiar konkistatzaileek ezagutzen zuten kakaoa eta hasiera batean metropoli kasu gehiegi egin ez zioten arren

—zapore garratza eta itxura itsusia zuelako—, azukrearekin nahastea asmatu zuten, nonbait, Oaxakako lekaimerek. Beraz, komentuetako sukaldeetan hasi zuen txokolateak arrakasta izateko karrera.

Gorteetako ahosabaiak konkistatzeko zereginen, Atlantikoaz bestaldeko kolonia berriek erruz produzitu zuten produktu iluna, eta laneku beltza erabili zuten horretarako. Kakao arbolak zainketa berezia behar du urte osoan, baina makina apartekorik ez da erabiltzen, bai ordea laneskua. Venezuelan indioen *encomiendak* —lanaren bidez Koroari ordaintzea— erabili zituzten hasieran, baina pixkanaka Afrikako esklaboek ordezkatu zituzten natiboak. 1750ean bost milioi kakao arbola zeuden landatuta eta herrialde hartako 64.000 esklabotatik %60k sail horietan egiten zuten lan.

XVIII. mendean euskaldun “kakaokraten” presentzia nabaria zen Caracas inguruan: Aristigeta, Beroitz eta Ustariz familiak ziren ezagunak. Ez da harritzekoa hiri hura izatea Euskal Herriko merkatal konpainia garrantzitsuenaren helmuga eta abiapuntua: Caracaseko Errege Konpainia Gipuzkoarra. Mende erdian (1728-1781) konpainia pribilegiatuak 40.000 anega kakao inguru garraiatu zuen urtero Trinidad, Maracaibo eta La Guairatik Europara. Kakao merkatua kontrolatu zuen XVIII. mendean eta ontzi-flota propioa izan zuen Kanariar Uhartera, Amsterdamera edo Pasaira, kakaoa eta beselako kolonialak eramateko. Gaur, apenas gertatzen da antzinako merkataritza horren distirarik, Donostiako Santa Maria elizaren aurpegian eguzki izpiek sortutako argia ez bada.

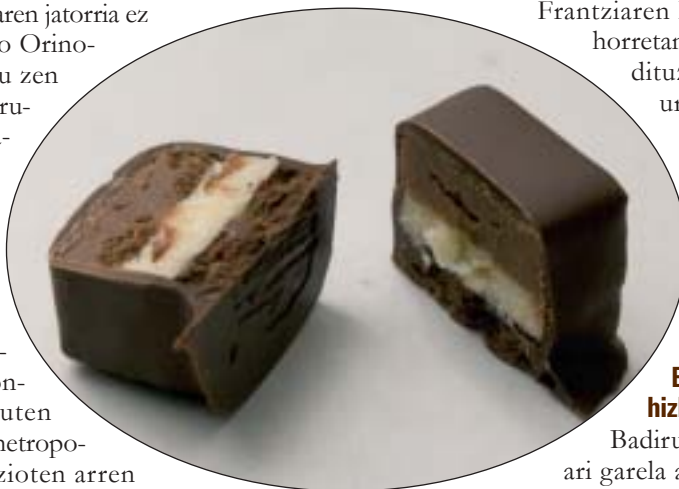
Izan ere, kakaoaren merkataritza poloa guztiz aldatua da jadanik, esklabo afrikarrak Amerikara eramanezin direnez —XIX. mendean abolitu omen zen—, kakaoa eramanez Afrikara eta Ghanan nahiz Boli Kostan munduko kakaoren %58 produzitzen da. Boli kostan zazpi milioi lagun kakaotik bizi dira eta azken urteetan salaketa ugari jaso ditu, sail horietan haurrak aritzen direlako lanean derrigortuta eta sosik jaso gabe.

Frantziaren kolonia izandako herrialde horretan asko dira enpresa frankoek dituzten interesak, baina azken urteetan frantsesen kontrako erreboltak eta gatazka etnikoak ugaltu dira eta eze-gonkortasunak kakao merkaturaren eragin dezake, Gobernu marfildarra prest baitago enpresa horiei zerga handiagoak jartzeko.

Baionako Txokolatea: hizki handiz

Badirudi txokolatea berraurkitzen ari garela azken urteotan: kakaoa ona

Aurreko orrialdean, bonboi moldeak kremaz betetzen Mendaron. Behean, geruza ezberdinez osaturiko txokolate bonboia.





omen da bihotzeko gaitzentzat, azala leuntzen laguntzen du eta estresa kentzeko ere balio du; gainera, gastronomia berriaren punta-puntako lehengaia da. Baina “aurkikuntza” moderno hori erlatiboa da, txokolateak aspalditik sortu baitu nolabaiteko miresmena –eta beldurra– gizakia-
rengan. Kontatzen dute komentu bateko mojei debekatu egin zietela txokolatea hartzea “deabruak egina” zelako, ezenez Aita Santuarengana jo zutela debekua bertan behera uzteko. Txokolateak kontraesan ugari sortu du Eliza barnean, baina beti egon da presente zeremonia garrantzitsuenetan –erioan denari azken igurtzia ematerakoan, hiletetan...–. Humboldt naturalista ezagunak XIX. mendean kakaoaz idatzi zuen: “Ez da sekula aurkitu horrenbeste dohain eta balio dituen halako fruitu txikirik”.

Espainiarrek mende batez gorde zuten jaki miragarriaren sekretua, harik eta 1600. urtean florentziar batek Italiara eraman eta Europa osora bizkor zabaldu zen arte. Baiona izan zen, nola ez, txokolatearen ernamuina Euskal Herrian. Historiografiaren arabera Portugaldik etorritako judutarrek ekarria izan zen XVII. mendean, baina Frederic Duhart baionarrak egindako ikerlanari kasu eginez, hori ez da guztiz egia. Baionak bazuen erlazio handia Sevilla eta Espainiako beste hainbat porturekin eta truka-keta horren ondorioz errotu zen txokolategintza Lapurdin. XX. mendean hamarnaka txokolategile zegoen Ipar Euskal Herrian, okinak adina ia.

Port Neuf kaleko Cazenave ospetsuan txokolatearen aparrak bisitaria mozkortzen du. Baionako Txokolatea da izanen bekatua hizki handiz jarria: edari arina oso, esnegainarekin aberastu daitekeena. Aitzitik, Hego Euskal Herrian trinkoagoa da, baina horrek ez du esan nahi onarpenik izan ez duenik jendartean. Dena den, txokolatea egiteko moduak unibertsalak dira: txokolatea esnearekin (kakao pasta, azukrea eta esnea), txokolate beltza (kakao pasta eta azukrea soilik) eta txokolate zuria (azukrea eta kakao gurina); leku batzuetan zuria ez da txokolatetzat hartzen, kakao pastarik ez daramalako. Gai horien nahasketk eta erabilerak baldintzatuko du produktua, azken batean.

Zahor: erraldoi txiki bat ziklopeen artean

“Lehengo txokolategileek ez zuten pisuan markarik jartzen, sekretua zen hori” dio Antón Azpiatzuk. Oñatiar honek 30 urte daramatza Zahor txokolate enpresan lanean eta liburu bat atera berri du Oñatin txokolateak izan duen ibilbidea kontatuz. Bere ustez, herri horrek iraganen izandako garrantziarekin zerikusia du

Goian, Ezpeletako txokolate fabrian ganaxe bonboiak gerezi kremaz apaintzen. Erdian, Baionako Cazenaven txokolatearen bitsa agerian. Behean, Mendaroko txokolate beltz eta txuridun tabletak apalategian.

Arekipa zurian, txokolate beltza

Arekipari hiri zuria deitzen diote. Peruko bigarren hiri handiena da eta bere etxeak Misti sumendia-
ren harri txuri ederrez igurtzita daude. Jerusalem kale nagusian La Ibérica txokolate dendak jendetzaren igaroari 99 urtez begiratu dio. Beraz, hiri zurian txokolate beltza.

Juan Vidaurrezaga bizkaitarrak sortu zuen txokolate enpresa 1909an eta geroztik, La Ibérica, Arekipako –Peruko gastronomia-

ren hiriburua– sukaldeetako ikur bihurtu da, bere kalitate onagatik.

Orain, vidaurrezagatarren enpresak salto egin du mundura eta Amerikako Estatu Batuetan produktua saltzen hasi da, etorkin perutarrek dauden lekuetan. Guztira 400 tona txokolate egiten dute urtean, Quillamanba eskualde amazoniarreko kakaoarekin, eta salmentak %20 gora egitea espero dute enpresako arduradunek, AEBetan ez ezik, Bolivia, Chile eta Argentinako mer-

katuetan ere hasi baitira txokolatea saltzen.

Kakaoa kokaren ordeztu lantzen

Egiaz, euskal jatorriko enpresak aukera ederra du orain. Izan ere, kokaren pertsekuzioak –lehen munduko herriek bultzatuta– kakaoari on egingo diola dirudi. Perun, kokaren ordeztu kakaoa lantzen hasi dira eta oraindik munduko produkzioaren %0,4 besterik ez bada ere urtero %25 gehiago esportatzen du Andeetako herrialdean.

txokolategintza hain erroturik egon izana orain arte. Madrilgo Gortean izandako oñatiar nobleek edo unibertsitatera etorritako ikasle dirudunek laster ikasi zuten txokolatearen zaporea bereizten.

Azpiatzuk denda berezia ireki du herri kaskoan, lehenago obradore txiki bat zegoen lekuan. Lokalera sartzerakoan kakao usaina sudurzulotan bahetzen da, Zahorrek egiten dituen 300 produktuetatik berezienak hartu eta herritarren eskura jarri baititu Azpiatzuk, txokolatearen kultura zabaltzeko asmoz.

Oñatiarra kexu da Udalaren eskutik ez duela laguntzarik jaso zeregin horretarako. Gauza arraroa, kontuan izanik Oñatin zazpi txokolate enpresa zeudela duela mende erdi ere ez. Kaxa bat ireki eta enpresa horietako antioaleko txokolate tabletak erakusten ditu harro, banan-banan eta altxor baten gisan: Maiztegui, Garai-coechea, Oñena, Guereca... XX. mendea oparoa izan zen Oñatiko maisu txokolategileentzat –industria makinaren erabilerari esker– baina gaur egun ez da bat bera ere geratzen, Zahor enpresa

XVIII. mendean euskaldun “kakaokraten” presentzia nabaria zen Caracas inguruan

handia izan ezik. “Dirua inbertitu, ez inbertitu... Hori da arazoa, eta orain denak multinazionalak dira” dio Azpiatzuk gure galdera jakinari erantzunez.

Zahor enpresa Jose Zaohur austriarrak sortu zuen 1937an, Donostian. Ondoren oñatiar batzuei saldu zien marka eta 1946an ezarri zuten lantegia Oñatin. Hasierako artisau ereduari makinak gehitzen joan zitzaizkien pixkanaka eta gaur egun 136.000 kilo txokolate egin eta 450 langile dituen enpresa lehiatsua da –produktzioaren %80 txokolate barrak dira–. 2004. urtean Natra, kakao banatzaile valentziarrak (Espainia) Zahor erosi zuen kontsumitzailearengana errazago iristeko asmoz. Horrela, Natra Espainiako enpresa indartsuena bilakatu da kakaoaren sektorean, baina erraldoi txiki bat besterik ez da munduko ziklopeen artean. Izan ere, enpresa handien monopolioa da, txokolategileen ustez, sektorearen ahulezia mingorrena. Mars, Nestlé, ADM, Cadbury... Hainbat konpainiaren artean munduko kakaoaren produkzioa, banaketa eta elaborazioa kontrolatzen dute eta sukaldari nahiz maisu txokolategile

handienekin hitzarmenak sinatu dituzte gainera. Txokolate fabrika ertain eta txikiak horien mende daude, baita Euskal Herrikoak ere.

Presio horren aurrean txokolate fabrika asko desagertu egin dira edo enpresa handiagok batek irentsi ditu –Elgorriaga, Suchard, Loyola, Chocolates Bilbainos...– eta geratzen direnak ez dute asko iraungo Antón Azpiatzuren ustez, baldin eta Baionako Txokolateak edo bonboi belgikarrak bezala, fama berezia lortzen ez badute. Hego Euskal Herrian zaila

Kakao motak

Hiru kakao barietate daude munduan: kreola; kalitate onekoa, soilik Mesoamerikan ekoizten da. Arrotza; kakao arruntena, Brasil eta Afrikan ekoizten da. Trinitarioa; aurreko bien arteko kalitatea du eta Venezuela, Ekuador, Mexiko eta Kolonbian ekoizten da batez ere.

