

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS AMIGOS DEL PAÍS
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA



Discursos pronunciados en el Acto de Ingreso
RAFAEL GORROTXATEGI PERALES
Amigo de Número

Suplemento 26-G del Boletín de la RSBAP

INTSAUTI JAUREGIA – AZKOITIA

2022-10-08



Luis Mokoroa Sesé, Amigo de Número de la Bascongada
Rafael Gorrotxategi Perales, Nuevo Amigo de Número de la Bascongada
Luis Elícegi, Presidente de la Real Sociedad Bascongada en Gipuzkoa





Rafael Gorrotxategi Perales, Nuevo Amigo de Número de la Bascongada
EAEko Adiskide Numerario berria



Luis Mokoroa Sesé, Amigo de Número de la Bascongada
EAEko Adiskide Numerarioa



Xabier Zeberio Nyckelharpa instrumentoa jotzen





Jesus Etxebeste aho-soinua,
Iñaki Revuelta abeslaria



PALABRAS DE RECEPCIÓN - HARRERA HITZAK

LUIS MOKOROA

EAEko Adiskide Numerarioa

Amigo de Número de la Bascongada

Acabamos de escuchar la Lección de Ingreso de nuestro compañero Rafa Gorrotxategi que ha versado sobre una de sus pasiones, el chocolate, orígenes, historia y anécdotas. Ha dejado para otra ocasión otros aspectos interesantes del producto, como son, su tratamiento, elaboración y degustación.

Me gustaría, al mismo tiempo que avalo su ingreso en la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, incorporar a este estudio tan completo que nos ha presentado en su Lección de Ingreso, otra de sus facetas, la humana. Conocí a Rafa Gorrotxategi a través de su padre José Mari confitero tolosarra que se labró un puesto prominente en la profesión de forma totalmente autodidacta. Leía mucho, escuchaba más, viajaba, preguntaba y trabajaba un montón. Tras conocer las aficiones de Rafa, José Mari supo dirigirle para que adquiriera la mejor formación posible. Le abrió caminos para poder trabajar con los mejores reposteros y chocolateros conocidos. Consiguió de esta forma, gracias al aprovechamiento de estas oportunidades y al propio trabajo de Rafa, que su preparación fuera excelente. Sumemos a esto su vena artística y creativa y aquí tenemos ahora con nosotros a Rafa.

Me tocó, ya hace tiempo, compartir muchas actividades con José Mari. Estuvimos juntos en la Junta Directiva de la Cofradía Vasca de Gastronomía y también en la Academia, esto nos hizo viajar a menudo a diversas reuniones en diferentes puntos del País Vasco. Estos desplazamientos siempre eran un regalo, manteníamos animadas tertulias y en una de ellas surgió la idea de preparar un postre especial para el día de San Sebastián. Mi propuesta era un postre con forma de tambor. Costó poner en marcha el proyecto y es posible que éste nunca hubiera visto la luz de no estar por detrás la colaboración de su hijo Rafa.

El tambor que inauguró este nuevo postre, fue una réplica a escala, de los tambores franceses que empleábamos en nuestra tamborrada. El éxito fue total y actualmente se ha popularizado de tal forma que, en diferentes formatos, es el pastel que no falta en ninguna pastelería en el día de San Sebastián. A nosotros, como no podía ser de otra forma, nos lo sigue preparando Rafa, perpetuando así la idea que surgió de uno de nuestros viajes.

José Mari creía en Rafa y le traspasó la responsabilidad del obrador para acogerse a una merecida jubilación y dedicarse él a lo que más le gustaba, sus lecturas, la fotografía, la búsqueda de piezas para el museo, etc.

La sintonía entre padre e hijo era total, fe ciega del padre por la labor de su hijo, por su bien hacer y creatividad. Reconocimiento y admiración del hijo por las ideas, el criterio y el paladar del padre. Todo esto viene a cuento por una anécdota que, aparte de sorprenderme, me encantó. Como ya he dicho, en esos momentos, hacía frecuentemente de “chofer” de José Mari en nuestros desplazamientos para asistir a los diversos actos en que tomábamos parte. A la hora de quedar para nuestro viaje, en una ocasión me pidió que adelantáramos una hora la salida para pasar por el obrador de su hijo porque quería conocer su opinión sobre unos nuevos productos que estaba preparando. Me tocó en primicia participar en esa cata, testigo que pretendía ser mudo pero al

que le preguntaban también su opinión, todo normal, pero algo me impactó en esa reunión que todavía lo recuerdo, ver la veneración con que Rafa escuchaba las observaciones y opiniones de su padre.

Un artista consumado, trazando un camino y que guarda no obstante, un respeto total y reconocimiento a la trayectoria de sus mayores. Rafa, sé bien venido con todo mérito a formar parte de la familia de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

“TRAS LA HUELLA DEL CACAO DE LOS VASCOS”

RAFAEL GORROTXATEGI PERALES

Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País
Euskalerrriaren Adiskideen Elkarte

PALACIO DE INTSAUSTI JAUREGIA – AZKOITIA
2022-10-08

Sr. Presidente de la Bascongada en Gipuzkoa, señoras, señores, amigos todos.

1.-

Siempre tuve claro, y creo que la mayoría de los presentes también, que el tema de mi lección de ingreso en la Sociedad Bascongada de los Amigos del País sería el chocolate. Y no solo por mi oficio y vocación, sino porque es un tema íntimamente conectado a nuestra Sociedad y a nuestra tierra. La Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, entre otras, fue fundada por el Conde de Peñafiorida, Francisco de Munibe e Idiáquez. Nacido en Marquina y casado con una azkoitiarra, llegó al palacio de Insausti, donde nos encontramos y aquí mismo nació el fundador de la Sociedad, Javier Maria de Munibe.

Dado que nos hallamos en Azkoitia, no me parecía bien no hablar de los Jesuitas, Compañía fundada por Ignacio de Loyola a pocos kilómetros de aquí, y que fue la orden religiosa que más promovió y defendió el chocolate.

A la vez tengo que hablar de ese primer viaje de Colón, en el que había vascos, y son los primeros datos, aunque no reconocidos sobre la existencia del cacao. Pero no diremos que fueron los primeros en llegar a América, y aunque no sea nuestro tema central, sí que me apetece contarlos y escribirlos para los que lo desconocen. Ya que nuestro pueblo no ha tenido costumbre de dejar muchas cosas escritas, tenemos el deber de contarlas y divulgarlas.

2.-

Antes de iniciar el relato del viaje de Cristóbal Colón y la historia del cacao, quisiera dejar constancia de noticias documentadas sobre viajes que con anterioridad hicieron marinos vascos por aguas del Atlántico Norte. Diferentes autores hablan de su presencia en las costas de América del Norte ya en la Alta Edad Media, involucrados en el trato de pieles, la caza de ballenas y la pesca de bacalao, en 1372, 1380 o 1412. Como sabemos, hemos traído muchas cosas de allí, pero también hemos llevado otras; uno de los productos más importantes para nuestros arrantzales era la sidra, que tantas vidas salvó del escorbuto. En la actualidad, es muy conocida la sidra de hielo en Canadá.

Pues bien, en 1740, siglos después, fueron los comerciantes vascos los que introdujeron el consumo de chocolate en la colonia de la corona francesa en Canadá de Île Royal, en la Fortaleza de Louisbourg, tomándolo habitualmente bebido con agua.

3.-

Pero yo quería hablar de Colón, siquiera brevemente. Todos conocen la importante presencia de vascos en aquella primera expedición y no voy a detenerme en ello. Muchas son las historias que se pueden contar al respecto, pero hoy y aquí, quiero resaltar solo una. El 22 de diciembre de 1492, dos días antes del naufragio de la Santa María, Colón recibió a un gran grupo de nativos. Leo de su propia narración:

“Vinieron ese día más de ciento y veinte canoas a los navíos, todas cargadas de gentes y todos traen algo, especialmente de su pan, pescado y agua en cantarillos de barro, simientes de muchas simientes que son buenas especias. Echaban un grano en una escudilla de agua, bebiéndola, y decían los indios que lo que consigo traían, para el Almirante, era cosa sanísima.”

Esta es sin duda, la primera vez que Colón, junto con sus hombres, entre ellos los vascos, ven y oyen hablar de estas

semillas, que eran como almendras. No les dieron ningún valor, ni importancia, ni, por supuesto, supieron que se encontraban ante “habas de cacao”.

Soy perfectamente consciente de que otras fuentes, muy conocidas, ofrecen otra fecha distinta para ese primer encuentro con el chocolate. Estas aducen que es en el cuarto viaje de Colón, en 1502, cuando por primera vez, se lo dan a beber, y este lo considera una bebida para salvajes. En esta expedición, estaba la Nao Vizcaína, construida en Oiquina y el armador era Juan de Fuenterrabía.

4.-

Tres décadas después de la llegada de Colón, nos llegaron noticias del cacao de mano del cronista Bernal Díaz de Castillo, que iba con Hernán Cortés, camino de Tenochtitlan, la legendaria corte de Moctezuma y capital del Imperio Azteca. Allí, fueron plenamente conscientes del valor del cacao. En la ciudad, comprobaron el uso de las habas como monedas en los mercados, y el gran aprecio que tenía Moctezuma a la bebida que de ellas se extraía.

Y es que el chocolate a lo largo de su historia inicial se bebía, no se comía. Por ese motivo, en esta lección, le he dado más importancia al chocolate como bebida y en ese tono hablaremos hasta el final de la era de la Guipuzcoana en 1785. Les recuerdo, señoras y señores, que la planta de cacao y todos sus productos, antes de procesarlos, se conocen como cacao. Solo después del procesamiento, las semillas o habas en forma líquida o sólida se convierten en “chocolate”. Pues bien, ya en ese lejano momento, el cacao Soconusco era una de las mejores variedades del cacao, era el preferido de Moctezuma y el primero que llegó a la Corte española, denominado Cacao Real de Soconusco. Hoy en día, mantiene su calidad.

5.-

Por cierto, a la llegada de Hernán Cortés a Tenochtitlan, el emperador Moctezuma, tenía una hija reconocida, la princesa que fue bautizada tiempo después como Isabel de Moctezuma. A esta hija, tras varios matrimonios y sin descendencia, Hernán Cortés la deja embarazada. Hay alguna teoría, que fue forzada por Cortés y otras que Cortés convivía con ella prometiendo el matrimonio, pero cuando llegó a España Hernán Cortés se casó con Catalina Suarez. La hija de Isabel y Cortés se llamó Leonor y se casó con el tolosarra Juan de Tolosa. Estos a la vez tuvieron 5 hijos. Esta es la descendencia vasca de Moctezuma. De los cuales, dos de ellas, se casaron con los vascos: Juan de Oñate y Cristóbal Zaldívar. Los vascos que estuvieron con Hernán Cortés, por cierto, fueron los que descubrieron las minas de plata y fundaron la ciudad de Zacatecas.

6.-

El chocolate no tardó en venir al Viejo Continente. No es fácil decir donde se preparó por primera vez. Hay diversas historias sobre distintas órdenes monacales, el Císter, los franciscanos, los dominicos... Lo único cierto es que llegó a Sevilla por primera vez y de allí se extendió al mundo. Luego veremos cómo fueron los jesuitas los que introdujeron el chocolate en Italia. Por cierto, por motivos cronológicos, es imposible que los judíos expulsados por los Reyes Católicos lo llevaran a Francia, como dicen en Baiona.

Acerca de quién añadió azúcar a la bebida de cacao, puesto que en América no existía, hay dos teorías. La primera atribuye el hallazgo a las monjas clarisas de Oaxaca en Guatemala. El otro candidato es el vasco fray Juan de Zumárraga, primer obispo de México, quien lo habría hecho junto a los franciscanos en Puebla, México, según la investigadora Valentine Tibére.

Los mayas tomaban el cacao caliente y los aztecas frío. Pero en los dos casos lo tomaban con espuma. Lo que se apreciaba al

tomar el chocolate era precisamente su espuma, y en los grabados más antiguos, en vasijas y códices, vemos cómo escancian de una jarra a otra, varias veces, para obtenerla. Acerca de los molinillos para batir y espumar hay dos teorías y yo admito la de origen post colombino. Es más, añado a las investigaciones que hay hasta ahora, que fueron las Clarisas las pioneras. Estas preparaban un bizcocho y la forma de batir las claras de huevo para montarlas, llamada “batido a dos manos de las monjas”, era igual a la de preparar el chocolate. Es la misma forma que con la que hasta los años 80 Mikaela de Mendaro batía y preparaban sus bizcochos.

7.-

Esta misma orden Las Clarisas, en Alicante, en el Convento de la Verónica, recibió en 1585 a una importante embajada japonesa, que iba camino de Roma para solicitar la beatificación del Santo vasco San Francisco Javier. Les prepararon unas maravillosas jícaras de chocolate, preparado con leche, azúcar y una yema bien batida para cada jícara, la forma preferida del obispo. Así, los japoneses probaron el chocolate antes que muchos europeos, gracias a San Francisco Javier.

Y aquí entran los jesuitas en mi discurso. A ellos se les atribuye la denominación misma de chocolate. Hasta entonces la palabra utilizada era cacahuatl. Las sílabas “ca-ca” y su aspecto y forma fue determinante para que un jesuita adoptara otro nombre, más sutil.

En junio de 1650 en la Nueva España, la compañía de Jesús hizo pública un acta, prohibiendo a los jesuitas beber chocolate, pero no tardaron en rescindirla porque resultó imposible hacerla cumplir. No solo en Brasil los jesuitas tenían negocios con el cacao. En Bolivia y Paraguay llegaban hasta controlar la vida de miles de indios en sus 30 misiones. El cacao resultaba un negocio

muy lucrativo para los jesuitas, pero estos éxitos comerciales de los jesuitas despertaron mucha antipatía hacia ellos.

De las anécdotas más conocidas de los jesuitas el Duque de Saint-Simon nos cuenta lo que sucedió en el año 1701. La flotilla española que zarpaba todos los años de Perú llegó a España como de costumbre. Al descargar el navío se encontraron con 8 grandes cajones marcados “chocolate para el reverendísimo Padre general de la compañía de Jesús de Azpeitia”. Cuando los cargadores trataron de moverlos, casi no podían, pero al final los metieron en los almacenes de Cádiz. Cuando los inspectores abrieron las cajas, se encontraron con unos bloques de chocolate, pero de lo que en realidad se trataba, de oro puro pintados de chocolate. Los jesuitas se negaron a reclamar el cargamento. De ahí nos viene el dicho, “eres más pesado que el chocolate de los jesuitas”. El duque de Saint-Simon, cuando fue embajador en 1721 visitó el santuario de Loyola y después de verlo dijo que era uno de los edificios más soberbios de Europa, bien planeado y decorado, y que el chocolate que tomó era el mejor que había probado jamás.

8.-

De la mano de los jesuitas, el chocolate llegó a Italia. En Florencia, conoció un particular esplendor. En estos años, Florencia se estaba refinando, poniendo una pizca de novedad a los nuevos ingredientes aparecidos en Europa. El jesuita, Francisco Redi encontró el modo de añadir al chocolate corteza fresca de cidra y limón, el suave aroma del jazmín, que, mezclado con la canela, la vainilla y el ámbar gris, se obtenía un resultado extraordinario. Pero semejante fórmula debía permanecer en secreto en el palacio de los Médicis. En 1680 Giacinto Cestoni, compañero de Redi, le pidió a este la receta del chocolate. Naturalmente, no la consiguió. No se dio a conocer hasta el fallecimiento del príncipe. Leída hoy en día, no ha perdido actualidad y podría estar de nuevo de moda en manos de artesanos del Bean to Bar.

Aunque Redi no compartió la receta, sí que gustaba de presumir de sus logros. Un obsesivo del jazmín y de los chocolates ajazminados, envió al padre Paolo Antonio Appiani, de la compañía de Jesús, un valioso paquete de chocolates. Eran seis tabletas de seis clases distintas, entre las cuales la del ámbar, la de España y la de Jazmín deberían de ser las mejores. Un año antes, Redi había enviado a otro jesuita, al padre Tommaso Strozzi, un cofre lleno de exquisiteces y originales chocolates.

El padre Strozzi, gran teólogo y predicador insigne de la compañía de Jesús, compuso una gran poesía, que era una receta larga. En ella no explicaba las técnicas para esquivar la condena eterna. Por el contrario, entre otras cosas nos decía que a él no le convencía mucho aquellos que a veces con chocolate inhalaban su tabaco y se embadurnaban con él la nariz. Era más defensor de la manera de manipular el chocolate en parte y de reducirlo en forma de bebida. Los dominicos, adversarios tradicionales de la compañía de Jesús, y muchas otras órdenes, tomaron postura contra el uso y abuso de algunas plantas aromáticas en la bebida mexicana del chocolate.

9.-

He hablado de Colón, he hablado de los jesuitas. Me queda abordar el tercer tema que anuncié al iniciar mi discurso: LA REAL COMPAÑÍA GUIPUZCOANA DE CARACAS. Es el último, pero no el menos importante. Por el contrario, a ella voy a dedicar, de hecho, la parte más extensa de mi discurso. Lo merece y debe ser honrada como es debido en esta sede.

Si el siglo XVIII fue para Euskal-Herria el Siglo de Oro, más bien el del Oro Negro –el chocolate– hasta convertir a San Sebastián en un emporio, se lo debemos a un puñado de ilustrados azkoitiarras, a otro de corsarios vascos y a una oreja. Si, a una oreja –la de Jenkins–, pero vayamos por partes.

Muchos conocen la historia de la guerra de la oreja de Jenkins, cuyo episodio más conocido es la defensa de Cartagena de Indias del pasaitarra Blas de Lezo. Para entonces, 1739, la Guipuzcoana de Caracas sumaba nueve años navegando. A cuenta de su participación decisiva en aquella contienda, obtuvo la exclusividad absoluta del comercio ultramarino, ensanchando aún más las prebendas derivadas de su monopolio.

Todo comenzó al poco de que concluyera la guerra de Sucesión. Entre 1706 y 1721 no consiguió salir de Venezuela ni una sola embarcación comercial española a causa de la piratería inglesa y el contrabando holandés. El poco y pésimo cacao que entraba lo hacía a precios marcados por los especuladores. El descalabro del Consulado de San Sebastián amenazaba un estado de ruina general, mientras el territorio se empobrecía de año en año. En 1727, acompañado por un consorcio de notables, el secretario de nuestras Juntas, Felipe de Aguirre, propuso al monarca una solución extrema. Limpiar el Atlántico de piratas y contrabandistas fletando sus propios barcos armados sin coste alguno para el Erario, a cambio del monopolio del cacao.

El rey suscribió la Real Cédula en septiembre de 1728, y fue mucho más lejos. Les concedió la exclusividad tanto para la importación como para la comercialización no solo del cacao, sino de toda clase de mercancías europeas en la provincia de Venezuela, incluida la fijación de precios y la compra de bienes. Junto con el oro negro venezolano, la Compañía importará de América, añil y tabaco, cueros y café, palo de Campeche, bálsamo de Copaiba, y mil materias más, creando un poderoso holding simultáneamente comercial, militar e incluso ilustrado.

Quien redactó sus estatutos no fue otro que el Conde de Peñaflores, Francisco de Munibe e Idiaquez. Su hijo, Xabier María, fundará la Bascongada de Amigos del País en 1765, en comandita con sus dos leales “Caballeritos”, el Marqués de Narros –José María de Eguía– y Manuel Ignacio Altuna, que se

carteaba con Voltaire y Rousseau. Por cierto, desde su sede en Bergara, potenciarán la creación de un Colegio de Señoritas “para desterrar el ocio y la ignorancia”, donde se sirve chocolate como desayuno. Tanto más nutritivas serían las ideas que viajaban a toda vela en sus barcos, introduciendo las del Siglo de las Luces en el continente americano. Como señala Basterra en Los Navíos de la Ilustración, gracias a La Guipuzcoana las familias caraqueñas conocían y discutían las tesis de Montesquieu, Diderot y DAlembert que, entonces, estaban vetadas en España.

La aventura de La Guipuzcoana está llena de grandes historias, algunas terribles como su implicación en el tráfico de esclavos. Cuando la Corona sumaba doscientos cuarenta buques, La Guipuzcoana llegó a fletar más de setenta. A su servicio operaban cien mil personas que, naturalmente, cobraban parte de su sueldo en cacao libre de impuestos, mientras otra parte se les retenía para invertirlo en más cacao, multiplicando sus ganancias. Bien podemos decir que dos compañías vascas –la de Jesús y la de Caracas–, rigieron el comercio de mercancías y de ideas a lo largo de medio siglo.

No puedo abordar hoy aquí esa trayectoria, así que me centraré solo en lo que toca al chocolate. En 1731, llegó el navío Santa Rosa a Cádiz, con el primer cargamento de cuatro mil fanegas de cacao. Dos años después, le seguiría el San Ignacio, con más de diez mil fanegas. Y uno más, el Santa Bárbara, que atraca en Pasajes. El impacto causado por su descomunal estiba de cacao conmocionó el mercado hasta sus cimientos. En 1728 se vendía en España a razón de ochenta pesos la fanega. El que desembarcó La Guipuzcoana, se tasó a cuarenta y cinco. Y sólo era el comienzo.

Como el cacao era el Oro Negro de la época, expandieron su cultivo en ochocientas haciendas que reunían cerca de cinco millones de cacaotales. Y si antes de su llegada la producción venezolana no pasaba de mil toneladas anuales, la multiplicaron por diez. En cuanto a los beneficios contantes y sonantes, anote-

mos el monto de sus primeros dos viajes: 738.570 pesos netos. Una vez que consiguieron expulsar a los holandeses, también doblaron sus ingresos. Hasta el obispo de Caracas se lucra. Antes de la llegada de La Compañía ingresaba diezmos por valor de ocho mil pesos. Endulzados por el cacao vasco, ascenderían a veinte mil.

En medio siglo de actividad –de 1730 a 1785– movilizaron la ingente suma de ciento cincuenta mil toneladas –más de un millón de fanegas de cacao (sesenta y tres millones de kilos)–, sentando las bases de la prosperidad de Euskal Herria, singularmente la de San Sebastián. De ser una ciudad al borde de la quiebra, pasó a erigirse en una potencia económica y marítima, en detrimento de la industria pesquera –todos nuestros arrantzales querían enrolarse en La Guipuzcoana. Con sus beneficios se remozaron los puertos de Pasaia y Donostia, donde también se erigió a su coste la basílica de Santa María, además de potenciar centros de estudios como el Seminario de Bergara o la Bascongada de los Amigos del País.

En cuanto a su actuación en Venezuela, incurrió en todos los excesos de las grandes empresas monopolísticas (no olvidemos que La Guipuzcoana fue la compañía mercantil por acciones más longeva del mundo en su siglo). El cacao que se adquiría a doce pesos en Caracas acabaría incrementando su costo hasta en un 78% en concepto de fletes.

La Guipuzcoana llevó a Venezuela mucho más que la actividad económica. Fue un motor de transmisión de ideas, con cargamentos de libros. Sus navíos fueron el vehículo exclusivo con que contó el Nuevo Continente para recibirlos, y no resulta en absoluto descabellado afirmar que constituyeron el fermento de todos los movimientos emancipatorios americanos. Vascos e indios fueron los padres del libertador venezolano, Simón Bolívar, los de sus aliados incondicionales –Francisco Antonio de Iturbe y Juan Bautista Arizmendi–, los de su homólogo argentino,

Mariano Pascual Necochea, los del peruano Francisco Javier Mariátegui, y así sucesivamente. Todos ellos nacieron en familias enriquecidas por La Guipuzcoana de Caracas. Fueron sus notorias rentas las que les permitieron formarse, viajar a Europa y regresar decididos a emanciparse de España, dejando atrás el Antiguo Régimen.

Carlos III ascendió al trono en 1759, el año en que los buques de La Guipuzcoana anotan el mayor cargamento de libros. No eran conscientes de que sus propios ideales acabarían volviéndose contra ella. Por razón de Estado – puro despotismo ilustrado– sus directores espirituales, los jesuitas, fueron expulsados de España en 1767. Un año antes, en Venezuela, se había producido la Sublevación de los Guajiros. También ellos querían beneficiarse del milagro económico, si no arrebatárselo. Pero ese milagro tenía su parte de infierno.

Ante la amenaza revolucionaria, Carlos III comenzó flexibilizando el monopolio y, de cesión en cesión, bajo la presión de la guerra contra Inglaterra, acabó abriendo al libre comercio, un centenar de puertos españoles con treinta americanos. Puede parecer una coincidencia, pero si la Real Cédula de liberalización del comercio de ultramar se rubricó en 1776, fue este mismo año en que Luis XVI estableció la primera fábrica de chocolate en el país vecino –la Chocolaterie Royale–, y dos adelante, cuando el también francés Doret introdujo las primeras máquinas. Ya en febrero de 1781 se liberalizaba por completo el comercio con Venezuela. Herida de muerte, los accionistas de la Guipuzcoana de Caracas suscribieron su liquidación final en 1785, integrándose en su heredera, la Compañía de Filipinas, aunque sin reeditar ni lejanamente sus legendarias rentabilidades.

Aquellos criollos que tanto la denostaron no tardarían en lamentar su ausencia. Hasta el punto que, tras independizarse, incorporaron su gesta al himno nacional, aunque de una manera bien ingrata. “Seguid el ejemplo que Caracas dio”, cantan los

venezolanos de hoy, sin mencionar que su “Caracas” fue la que levantó a pulso nuestra Guipuzcoana. No obstante, uno de sus humanistas más preclaros, Andrés Bello, maestro de Simón Bolívar, dejó escritas unas palabras que merecerían el mármol: “La Compañía Guipuzcoana fue el acto más memorable del reinado de Felipe V en las Américas”. Tomen nota los venezolanos de que a ella se lo deben todo.

Cerramos aquí este capítulo imprescindible para entender unas cuantas cosas. De entrada, algo que rara vez se aborda en los estudios acerca de La Guipuzcoana, como es su relevancia cultural, equivalente, si no mayor, a la económica. Añadamos otra simbiosis –sólo desconcertante para quienes no conozcan el País Vasco–, entre una orden religiosa de cuño autóctono, los jesuitas, y los ilustrados de la Real Compañía. No en vano, el hinterland nativo de ambas, la comarca del Urola, sería la cuna de tantas vocaciones ignacianas como chocolateras, cuyos sellos referenciales –de Loyola a Oñate–, ya hemos mencionado. Finalmente, subrayemos su rango decisivo a la hora de interpretar la pujanza de los chocolateros vascos, desde el XVIII en adelante.

¿Por qué razón todas nuestras villas y ciudades contaban con centenares de eminentes obradores, muy por encima de la media española y a años luz de la europea? Porque gracias a La Guipuzcoana fuimos los principales beneficiarios de un monopolio como nunca antes se había conocido en nuestra historia. Les debemos mucho, más que esas tazas de cacao que degustamos creyéndonos los más exquisitos gourmets. Nunca la palabra cultura fue un sinónimo más elocuente del término cultivo, ni el saber de su homólogo, el sabor. Tanto es así que a los tres tejos que blasonan el escudo de Gipuzkoa, bien pudiéramos incorporar un cacaotal en honor de los pioneros de La Guipuzcoana. Pero eso ya es otra historia y yo debo poner fin a mi intervención.

Para terminar con esta lección de ingreso voy a aportar dos datos muy originales que me dio Arantzazu Ametzagaña Iriba-

ren, escritora de una novela sobre La Compañía Guipuzcoana de Caracas, “Rebelión contra la Compañía Guipuzcoana”. Hija de exiliados vascos en Argentina, Uruguay y Venezuela, donde pasó su juventud, es hija de Vicente Amezaga, quien como archivero y en función de la Fundación Boulton, fue quien descubrió, descifró y catalogó los archivos de la Compañía, depositados durante casi dos siglos, en el desván de la sede original de Puerto Cabello, aun en pie y con su estructura de caserío vasco, y escribió varios importantes libros y artículos sobre el tema. Descubrió el alcance de la Compañía que en el S. XVIII, operó en Venezuela, enriqueciendo en su quehacer, 1728-1785, tanto a Venezuela como a su Euskal-Herria natal.

Me comentaba Arantzazu que los venezolanos, citando al gran historiador Arístides Rojas, comentaban y no sin asombro, que los hombres vascos trabajaran junto a los esclavos negros, en las plantaciones de azúcar y cacao, que llevaran consigo a sus mujeres en aquella impresionante flota de barcos que poseían, y las ponían al frente de los comercios que montaban en Caracas. Decían que eran mujeres narigudas, trabajadores y con mucho carácter.