

Xocolata

Quan el cacau, procedent d'Amèrica, arribà a la península Ibèrica, el seu preu era desorbitat i l'elaboració de la xocolata era tan secreta que els primers fabricants van forjar grans fortunes.

La xocolata s'introduí a Barcelona durant el segle XVI. Molt probablement, la primera xocolateria de la ciutat fou la que Francesc de Paula Capella establí el 1700 a la cantonada



Detall del plafó de rajoles anomenat *La xocolatada*, on es pot observar la producció de xocolata desfeta en una festa de l'alta burgesia catalana del segle XVIII.

Barcelona, ciutat de fàbriques



La xocolata calenta, obra de Raimundo de Madrazo de mitjan segle XIX.

de la Rambla amb el carrer de l'Hospital. Al llarg del segle XVIII la xocolata assolí un important prestigi gràcies a les tertúlies i les reunions socials, organitzades gairebé sempre en cases particulars, on el beuratge era servit com a beguda exòtica.

Però no fou fins al segle XIX quan a Europa es començaren a valorar les qualitats alimentàries d'aquest producte, i aleshores s'introduí en la pastisseria i la confecció d'alguns plats salats. Alhora es començà a

servir en certes celebracions, festivitats i tertúlies de cafè, fet que afavorí que es consolidessin les xocolateries, uns establiments de caràcter més familiar que els cafès, on no resultava estrany veure eclesiàstics i dames soles mentre degustaven tasses de deliciosa xocolata desfeta.

Al principi del segle XIX aparegueren a Barcelona els primers obradors que fabricaven xocolata per distribuir-la a les xocolateries, on la transformaven en beguda o en rajoles pel consum domèstic. Bons exemples d'aquelles empreses xocolateres serien Amatller, domiciliada a la plaça de Santa Maria del Mar, i Juncosa, instal·lada al carrer de Ferran número 10. En ple segle XIX la ciutat ja comptava amb vuitanta-set obradors i botigues, com ara Can Garriga o Can Fargas, que venien i despatxaven la preuada menja.

L'aroma de cacau era segurament un dels que perfumaven els carrers de la ciutat vella, ja que hi ha constància de l'existència d'una vintena de molins dedicats a aquest producte. Desgraciadament no en queda cap, però sabem que es concentraven als carrers de la Portaferrixa, l'Hospital, el Call, Montcada i els Escudellers.

Barcelona, ciutat de fàbriques



El gravat mostra la fàbrica de Juncosa, situada a la part baixa de Gràcia. Al fons, emergeix el campanar de la plaça de la Vila.

Fou en aquesta època quan alguns fabricants substituïren els tradicionals molins que funcionaven amb força humana o animal per molins de vapor, que permeteren incrementar substancialment la producció, i aquell avenç tecnològic convertí els vells obradors en importants indústries.

Per la seva gran activitat, cal remarcar la importància que tingué el Col·legi d'Adroguers, Sucrers i Confiters, que aplegava la totalitat de productors de xocolata i abastava tot Catalunya. Estava situat a l'Arc de Sant Silvestre, carrer que desaparegué quan s'obrí la Via Laietana, i des de 1656 disposava d'un molí propi. El 1846 modernitzaren les instal·lacions amb una màquina de vapor al servei de tots els agremiats i alguns d'ells —com Oleguer Juncosa, que tenia la factoria al carrer Gran de Gràcia 2 i 4— optaren per incorporar la màquina de vapor a les seves noves fàbriques.

A finals del segle XIX la indústria xocolatera barcelonina comptava amb un bon reguitzell de petits obradors, que encara molien manualment a la pedra, amb una colla d'artesans ambulants que elaboraven la xocolata segons la demanda que tenien i amb divuit fàbriques mogudes a vapor, de les quals la

Barcelona, ciutat de fàbriques



Cartell publicitari de xocolates Boix, 1910.

d'Amatller era la que tenia més anomenada. El 1878 inaugurà una gran factoria a l'avinguda d'Icària del Poblenou, amb maquinària procedent de França i Alemanya. La seguien en importància les xocolateres Juncosa, Boix i Pi.

Fins aleshores, la xocolata estava considerada com a simple refinament gustatiu, però aviat hi hagué qui també en des-

Barcelona, ciutat de fàbriques



Chocolate osteógeno de Juncosa, amb propietats curatives.

tacà el seu valor terapèutic. Un dels màxims promotors fou el metge higienista Pere Felip Monlau, que considerava que *si la xocolata és elaborada amb ingredients de qualitat, resulta ser un aliment molt nutritiu que facilita la digestió*. Defensà i afirmà amb contundència que *la xocolata és salut* i que existien pocs productes que, amb tan poc volum, continguessin tanta quantitat de partícules alimentàries. Aquella interpretació medicinal fou aprofitada per alguns fabricants, i el 1899 la casa Juncosa publicà un anunci del seu nou *Chocolate Osteogéno*. El presentà com a molt indicat per a persones convalescents, per combatre l'amagritment i el raquitisme, per reforçar les dones durant els períodes de lactància i per als infants al llarg de la dentició.

En aquella mateixa època també es posà a la venda un producte anomenat Phoscao, que va ser la primera xocolata en pols per dissoldre a la llet. De venda en botigues de queviures i farmàcies, s'anunciava per les seves qualitats com *el más exquisito de los desayunos, el más potente de los reconstituyentes. Alimento ideal aconsejado por los médicos a los anémicos, a los convalecientes, a los débiles, a los ancianos, y a todos los que sufren del estómago*.

Barcelona, ciutat de fàbriques

A partir del principi del segle XX arribà a Barcelona cacau procedent de la Guinea espanyola, fet que afavorí la multiplicació de les indústries xocolateres. Algunes també introduïren la producció de sucre i bombons com CITA, ubicada a les Corts; Nèlia, Dolços Tardà i Galetes Montes, instal·lades al popular barri de Sant Antoni; Grifa o Lloveras, a l'Esquerra de l'Eixample; Galetes i Xocolates Solsona, al Poblenou; o Riucord, a Gràcia. A aquell desenvolupament empresarial també s'afegiren algunes pastisseries, que ampliaren el negoci amb la producció de bombons i dolços diversos.

Poc abans de la Primera Guerra Mundial les grans xocolateres suïsses arribaren a Catalunya i la casa Nestlé en fou la capdavantera. Cap a 1910 també s'introduí al País Basc l'empresa Suchard.

A Barcelona, l'empresa Suïza Reñé havia obert un establiment al final del segle XIX, al carrer del Consell de Cent 362, i cap a 1910, juntament amb un soci suís, començà a elaborar una ampla gamma de productes, com ara les conserves de fruita fabricades a la població murciana de Blanca. En un gran obrador que tenia a Gràcia, primer al carrer d'Orteu i després al de Laforja, s'especialitzà en la producció de caramels i bombons farcits de fruita. Els productes es venien a la mateixa pastisseria i als principals establiments de la ciutat, com ara el *colmado* Simón i els grans magatzems El Siglo.

També hi havia fàbriques que produïen quasi exclusivament per a grans clients, com Xocolata Bobis, que tenia la fàbrica al carrer de la Verge de Gràcia número 1. Propietat de la Companyia Colonial d'Àfrica, era la proveïdora exclusiva de la Companyia Transatlàntica.

Fou en aquells anys quan el fabricant oferiren les primeres varietats de xocolata: amb mel i al cafè, de la casa Boix; sense sucre i per a diabètics, de la casa Riucord; o bombons amb diversos sabors, de la casa Nèlia.

A més, sorgiren nous productes alimentaris relacionats amb la xocolata, com el conegut batut de llet i cacau anomenat Cacaolat, creat per la Granja Viader. A partir de 1933 fou produït per l'empresa Letona en una fàbrica del barri del

Barcelona, ciutat de fàbriques



Un dels vehicles de repartiment de Granja Viader el 1931, amb el logotip del famós batut Cacaolat.

Poblenou, al carrer de Pujades número 5, amb un gran èxit comercial i una popularitat que ha mantingut fins a l'actualitat.

Als anys trenta, la xocolata de les indústries barcelonines, com Amatller i Juncosa, es venia arreu de l'Estat espanyol. Juncosa distribuïa els seus productes a deu establiments del centre de Madrid, als principals *colmados* i a botigues d'ultramarins de la península.

Al llarg de la Guerra Civil les grans fàbriques Amatller, Juncosa i Solsona, entre altres, foren col·lectivitzades i passaren a ser controlades pels mateixos obrers, alhora que prengueren embranzida altres sistemes de producció cooperativa, com Xocolata Productes Coop. que va ser la continuadora de la Cooperativa de Producció de Xocolata del Poble, creada al principi dels anys trenta per abastar les cooperatives de consumidors.

La crisi econòmica de la postguerra dificultà l'abastament de cacau, provocà la pujada de preus i obligà molta gent de classe popular a utilitzar garrofes torrades com a sucedani.

Després d'uns anys de restriccions, la dècada de 1950 es produí un impuls de les empreses xocolateres i a Barcelona aparegueren noves fàbriques d'iniciativa local —com Batan-

Barcelona, ciutat de fàbriques



ga, Solé o Sultana— i delegacions d'empreses forànies com Loyola i Elgorriaga.

En aquells anys difícils, alguns fabricants es trobaren amb greus problemes per poder adquirir les noves tecnologies de producció que ja existien en altres països, i diversos xocolaters esdevingueren fabricants de maquinària especialitzada per a l'elaboració de xocolata i bombons. Alguns dels més destacats van ser els Tallers Miralles Nonell, del carrer de Calàbria 195-197 —que tam-

bé editaren la revista *Azúcar y cacao*—; Lagrifa, que el 1953 sol·licità una patent per fabricar xocolata granulada: o Chocolate Lloveras, que a partir de 1940 compaginà la fabricació de xocolata amb la construcció i subministrament de maquinària, activitat que l'empresa ha mantingut fins a l'actualitat, mentre a partir de 1988 abandonà la producció de xocolata.

Les dècades dels anys cinquanta i seixanta també estigueren marcades per l'aparició de noves propostes comercials, com els delicats *cigarrets* i les figuretes. El més important, però, fou la revitalització de la tradicional mona de Pasqua, que es popularitzà amb la introducció dels ous de xocolata. En aquesta especialitat, que podríem qualificar d'artística, destacaren alguns artesans tradicionals, com la pastisseria Escrivà, que segueix en actiu a la Gran Via de les Corts Catalanes, i noves empreses com Blanxart.

Tanmateix, la competència de les grans multinacionals acabà per fer poc rendible la producció local i, a partir de finals dels anys seixanta, s'inicià una forta davallada que culminà amb el tancament de la majoria de fàbriques barcelonines.

Barcelona, ciutat de fàbriques

Actualment, aquest sector autòcton només s'ha mantingut en alguns antics establiments com Riucord; en pastisseries i xocolateries tradicionals, com la casa Fargas; en noves propostes gastronòmiques i comercials més sofisticades, com el grup Xocoa; o en la recent recuperació de la històrica Xocolata Amatller, produïda des de 1972 per l'empresa Simón Coll.

XOCOLATA JUNCOSA

OLEGUER JUNCOSA, PRIMERA GENERACIÓ DE XOCOLATERS. L'empresa Juncosa va ser fundada per Oleguer Juncosa el 1835, en una botiga del carrer de Ferran número 10. La xocolata era mòlta manualment a la rebotiga i en un petit obrador, situat al carrer de les Eures fins al 1847, quan s'incorporà una màquina de vapor.

A més de xocolata també venien cafè, te, canyella, sucre i diversos productes com la Xocolata Osteògena, a la qual ja hem fet referència. Eficax com a reconstituent per combatre el raquitisme i l'anèmia, ideal per a les dides i el creixement



Barcelona, ciutat de fàbriques

infantil, es fabricà amb una varietat de xocolata coneguda com a Soconusco, importada directament des de Mèxic i considerada una de les millors del món.

El 1878 Oleguer Juncosa va ser nomenat proveïdor de la Casa Reial i participà amb èxit en algunes exposicions de productes industrials. Els anuncis de l'època precisaven:

Éste es el establecimiento más grande de los de su clase, pues cuenta con cuatro molinos movidos por el vapor. Fabrícase en él además de la clase de chocolate común y de varios precios, el de Soconusco, Naranja, Limón, Coco, Vainilla, preparado con Nata, y pastillas de chocolate de todas clase de frutas.

Oleguer Juncosa morí el 1881 a Puigcerdà, vila d'estiueig de la burgesia barcelonina, on l'empresari havia obert una botiga. Aleshores el negoci passà als seus quatre fills —Oleguer, Evarist, Pere i Jacinta—, que sota el nom de Fills d'Oleguer Juncosa emprengueren una reestructuració empresarial, iniciada amb la restauració del primer establiment. En una crònica publicada a *La Vanguardia* el 20 de gener de 1883 podem llegir:

Restaurada por completo interior y exterior la tienda y fábrica de chocolate de los hijos Juncosa, en la calle de Fernando VII, número 10, presenta magnífico y elegante aspecto.

LA FÀBRICA DE GRÀCIA, SEGONA GENERACIÓ JUNCOSA.
El 1882 els germans Juncosa decidiren abandonar la ciutat vella i traslladaren la fàbrica del carrer Ferran al carrer Gran de Gràcia 2-4, a més d'obrir una botiga al passeig de Gràcia número 60. A la fàbrica graciencina instal·laren un modern sistema de producció, amb una gran màquina de vapor de vint-i-cinc cavalls de potencia i maquinària diversa, com mescladores, que la convertiren en la més moderna de l'Estat espa-

Barcelona, ciutat de fàbriques



nyol. Aquell mateix any registraren la marca La Chocolatera, identificada amb el dibuix d'una xocolatera fumejant, símbol que es mantingué per sempre més vinculat a la família Juncosa.

Poc després, el 1887, l'empresa ja comptava amb una plantilla d'uns cent-cinquanta treballadors i produïa més de tres milions i mig de rajoles de xocolata. A Catalunya, Juncosa solament es podia comparar amb la casa Amatller, el primer gran fabricant.

En aquella època un dels productes més destacats dels Juncosa eren les cigarretes de xocolata, que van ser premiades amb la Medalla de Plata per *La Société contre l'abus du Tabac* de París i a l'*Exposición Marítima*, celebrada a Cadis el 1887. L'any 1888 participà a l'Exposició Universal de Barcelona amb una gran instal·lació al Palau de la Indústria, que la féu mereixedora de la Medalla d'Or. Alhora, la seva producció arribà als cinc milions de rajoles. Les cigarretes de xocolata cada cop tenien més èxit i els Juncosa pensaren que serien un bon producte adreçat al públic infantil. Per assolir l'objectiu, decidiren donar-les a conèixer a través de grans campanyes promocionals, i una de les més sonades es produí el 1894 a les portes de l'establiment del carrer de Ferran: repartiren gratuïtament cigarretes de xocolata als escolars que anaven a visitar l'Ajuntament.

Barcelona, ciutat de fàbriques



Quan morí Oleguer, el germà gran, Evarist es quedà amb la botiga del carrer de Ferran, mentre Pere, el tercer, comprà la fàbrica a la resta de germans i continuà el negoci a Gràcia. Però aquell repartiment derivà en desavinences familiars irreconciliables.

Pere Juncosa seguí un quants anys al capdavant de la fàbrica de Gràcia, sembla ser que durant un temps associat amb Jaume Camps, un altre xocolater gracienc, fins que el 1908 decidí tancar el negoci i vengué el terreny a la senyora Consol Fabra i

Puig. Ella i el seu marit, Marià Fuster, enderrocaren la fàbrica i hi construïren l'edifici d'habitatges conegut com a Casa Fuster Fabra, un impressionant conjunt modernista creat per Lluís Domènech i Montaner que actualment acull un hotel de luxe.

EVARIST JUNCOSA I LA FÀBRICA DEL CARRER DE MANSO.

Evarist Juncosa i Pont obrí el 1890 una nova i moderna fàbrica, La Chocolatera, al barri de Sant Antoni, que aleshores s'havia consolidat com a important zona fabril de la ciutat. Situada entre els números 9 i 17 del carrer de Manso, va ser projectada per l'arquitecte Salvador Viñals i Sabata. Era un complex de dos mil cinc-cents metres quadrats, que ocupava bona part d'una illa de l'Eixample i comptava amb una màquina de vapor. Ben aviat fou electrificada i el 1904 el generador

Barcelona, ciutat de fàbriques



La casa Fuster Fabra, projectada per Lluís Domènech i Montaner, acull actualment un hotel.

de vapor fou substituït per sis electromotors. El 1913 la Compañia Barcelonesa de Electricidad els hi instal·là un transformador de cent-cinquanta quilowatts i amb aquell equipament Evarist Juncosa pogué diversificar el negoci i introduí la producció de cacau soluble, amb i sense mantega, i la torrefacció de cafè. Evarist sempre es considerà el legítim successor de la marca fundada pel seu pare, Oleguer Juncosa, caràcter que no s'estigué de remarcar amb contundents afirmacions publicitàries com aquesta: *el legítimo chocolate Juncosa es el que lleva la marca La Chocolatera*.

En aquells inicis del segle XX, la fàbrica pagava una quota anual de gairebé dues mil pessetes i se situava entre els setze primers contribuents industrials de l'Eixample barceloní. Era la primera del seu ram i estava per davant de Xocolata Lloveras, que pagava nou-centes noranta-cinc pessetes.

L'empresa Juncosa continuà en funcionament fins als primers anys de la dècada dels seixanta.

LA FÀBRICA DEL CARRER DE LA DIPUTACIÓ, TERCERA GENERACIÓ JUNCOSA. Per la seva banda, Evarist Juncosa i Domènech, fill de Pere Juncosa, obrí una nova fàbrica al carrer de la Diputació 114, entre Viladomat i Borrell, poc després

Barcelona, ciutat de fàbriques



que el seu pare tanqués la factoria de Gràcia. Evarist formava part de la tercera generació Juncosa dedicada a la producció de xocolata, fet que quedà reflectit en el nom que posà a l'empresa: Evaristo Juncosa Hijo.

L'empresa, de menors dimensions que l'anterior, conservà el privilegi de proveïdor de la Casa Reial, però no va poder utilitzar la marca La Chocolatera ni reivindicar-ne l'antiguitat, ja que era en mans del seu oncle Evarist, propietari de la fàbrica del carrer de Manso.

Amb els anys, l'empresa passà al seu fill Evarist Juncosa i Pañella, el qual, a la primera meitat del segle XX, la va fer créixer considerablement per dedicar-se a l'elaboració de xocolata i bombons amb les marques Falcón i Natilla. Per destacar la qualitat i l'autenticitat dels seus productes, va encarregar sofisticades campanyes

publicitàries, amb imatges considerades en aquell moment molt modernes i influenciades per l'art déco europeu dels anys vint.

La rivalitat comercial entre les dues fàbriques Juncosa era ben evident en la publicitat. Especialment entre 1926 i 1935 aparegueren amb molta freqüència anuncis de Chocolate Falcón a tota pàgina a *La Vanguardia*.

La competència també arribà als objectes promocionals de cada empresa, molt especialment en els cromos que totes dues incloïen en les seves rajoles de xocolata. Una i altra es copiaven mútuament les temàtiques de les col·leccions.

Barcelona, ciutat de fàbriques



CALIDAD EMPIEZA
CON

CHOCOLATE
Juncosa

CHOCOLATES JUNCOSA S.A.
BARCELONA

BARCELONA

L'alegria infantil, un dels temes més utilitzats per promoure el consum de xocolata.

Evarist Juncosa i Pañella morí el mes d'octubre de 1959, però la fàbrica del carrer de la Diputació continuà en funcionament fins al 17 de febrer de 1965, data en què fou publicat a *La Vanguardia* el següent anunci: