

SERRANO LARRÁYOZ, FERNANDO, *La oscuridad de la luz, la dulzura de lo amargo. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Universidad Pública de Navarra, 2006, 497 páginas.

El trabajo que reseñamos es el resultado de una investigación que se originó a partir del contacto del autor con las ordenanzas del gremio de chocolateros de Pamplona de principios del siglo XVIII y las laborales de cereros y confiteros de Navarra de entre los siglos XVII al XIX. Serrano LarráyoZ estima que su obra constituye un punto de partida en el análisis sobre la organización del trabajo de los cereros, confiteros y chocolateros navarros, acerca de sus vínculos sociolaborales y el carácter artesanal de su tarea de los siglos XVI a XX. Deja abierta la posibilidad de continuar ahondando de manera más minuciosa algunos tópicos tales como las estrategias de los cereros, confiteros y chocolateros en los ámbitos de poder municipal y comercial, sus relaciones clientelares, el desarrollo industrial de la cerería y confitería durante el siglo XX.

Nos encontramos ante una temática muy interesante, que excede el marco de las relaciones laborales y se entrelaza con consideraciones sociales, religiosas, médicas y alimenticias. Nos lo demuestra el autor al explicar que, a pesar de la imagen de integración que se desprendería del asociacionismo del gremio de cereros y confiteros de Pamplona, también existían segregaciones internas. En la segunda mitad del siglo XVII y comienzos del XVIII las viudas de los maestros fallecidos podían seguir ejerciendo el oficio, pero no participar individualmente de las reuniones gremiales ni votar en las mismas. El aislacionismo se aplicaba sobre aquellos que aún después de aprobar el examen de aprendizaje del oficio quedaban excluidos de ciertos beneficios espirituales por no estar casados.

Desde otro punto de vista resulta pertinente destacar el análisis de las connotaciones sociales que implicó para la confitería de la época y como renovación alimentaria la introducción del chocolate del Nuevo Mundo. Su consumo se vinculó originariamente al estilo de los grupos más altos de la sociedad, en sus momentos de ocio y de relaciones sociales y, posteriormente, a finales del siglo XVII y principios del XVIII, se hizo extensivo a grupos populares. Esta extensión del consumo se encontró íntimamente ligada a fenómenos económicos como el descenso de los precios del azúcar por la extensión del cultivo de la misma en Canarias primero y en América después. Por ende, los beneficios económicos de los cereros y confiteros se vincularon más con los productos de la cera, por su amplio consumo litúrgico y privado entre los grupos privilegiados para la iluminación, que con la confitería. Nos informa que los usos del chocolate iban más allá de la confitería, ya que en las consideraciones médicas de la época se lo prescribía como preciada medicina, sana bebida y comida, en tanto su ingestión no fuera excesiva. Y como tal se lo podía adquirir en las boticas. Por último, los matices de carácter religioso en el uso del chocolate, el autor los plantea en torno a los debates acerca de si su consumo quebrantaba o no el ayuno eclesiástico.

El trabajo se encuentra precedido por un estado de la cuestión sobre el tema; en el capítulo primero se analiza la evolución del oficio de los cereros, confiteros y chocolateros, la que dio lugar al surgimiento, a mediados del siglo XVI, del gremio de este grupo, cuyo fin específico fue la protección de sus intereses económicos, religiosos, laborales y asistenciales. Es significativo destacar el abordaje en torno al sentimiento de pertenencia que generaba el formar parte de estos grupos de oficios en la Navarra del siglo XVI, e incluía a la familia directa del agremiado. Pero ese vínculo del individuo con su grupo laboral fue, hasta mediados del siglo XIX, casi imposible de revocar. Del crecimiento de la actividad artesanal devino la necesidad, por parte de autoridades reales y municipales, de regir el funcionamiento de algunas profesiones por medio de normas concretas; las que en no pocos casos favorecieron una actitud contestataria en los trabajadores al formular éstos sus disposiciones internas propias para hacer valer sus intereses corporativos. Al respecto se estudian en primer orden las ordenanzas de cereros y confiteros de Tudela de los siglos XVI a XVIII, y las de los cereros, confiteros y chocolateros de Pamplona entre los siglos XVI y XX. Se continúa con el análisis de las disposiciones reglamentarias del mismo gremio en Tafalla, Corella, Estella, Sangüesa, Lumbier, Los Arcos, Olite y Lodosa, haciendo una diferenciación tipológica según su carácter laboral, religioso o asistencial.

El capítulo segundo está dedicado a la cerería, sus mecanismos de preparación desde el siglo XVI y sus usos, de iluminación, litúrgicos y culinarios, en relación con la apicultura como actividad productora de cera y miel. Se destaca que es en la primera mitad del siglo XVI cuando se fijaron normativas para la organización de las colmenas y en el XVII cuando se reguló reiteradamente la elaboración y venta de cera, ya que al parecer no estaban exentas del fraude, en no pocas ocasiones denunciado por las ordenanzas municipales y las internas de los propios gremios.

El tercero y último capítulo se destina al estudio de la confitería desde el punto de vista profesional, con especial atención a la cuestión de las ordenanzas gremiales y los libros de confitería. Este último punto de vista se constituyó en un adecuado disparador para vincular el tema a otro espacio de análisis: el de la construcción de un discurso médico y teológico en torno al chocolate. Por último, no podemos soslayar la relación entre los confiteros y la venta de bebidas, que se puede rastrear desde los siglos XVI y XVII, sin excluir de entre estas últimas al café, cuyas primeras referencias en Navarra datan de finales del siglo XVIII, incorporándose al consumo popular a principios del siglo XIX en Pamplona.

Enriquece la obra un nutrido anexo documental que ofrece documentos de tipo variado en relación con el tópico en cuestión: ordenanzas gremiales de las ciudades antes mencionadas, precios de la cera, fruta seca, confituras, contratos de aprendizaje y títulos de maestría de cerero y confitero, relaciones de personajes dedicados a la pastelería y confitería en los años sesenta del siglo XX, y recetarios de confitería, licores y perfumes de los siglos XIX y XX.

La referencias a las fuentes editas, inéditas y bibliografía enriquecen la obra y reflejan el exhaustivo trabajo de investigación de su autor. Reiteramos que nos hallamos ante una temática que se entrelaza con otras variables de análisis tales como los hábitos alimenticios y sus manifestaciones conductuales conexas y la incidencia de las consideraciones médicas y religiosas en el consumo. Relaciones laborales, reglamentación del trabajo y de la producción, solidaridad y religiosidad entre los agremiados, pervivencia de prácticas sociales y de oficio de los siglos XVI al XX, son algunas de los amplios

vínculos que advertimos a partir de este voluminoso trabajo que se realza e ilustra con un glosario de términos, índice de planos, mapas, gráficos y fotos que desde el presente nos recrean aspectos del universo artesanal de maestros y obradores de la cerería y confitería.

ANDREA L. ARISMENDI