

MUSEO DEL TRAJE. CIPE.
Avda. Juan de Herrera, 2. Madrid, 28040
Teléfono: 91 5504700. Fax: 91 5446970
Departamento de difusión: difusion.mt@mcu.es
<http://museodeltraje.mcu.es>



Nº INV. MT058975

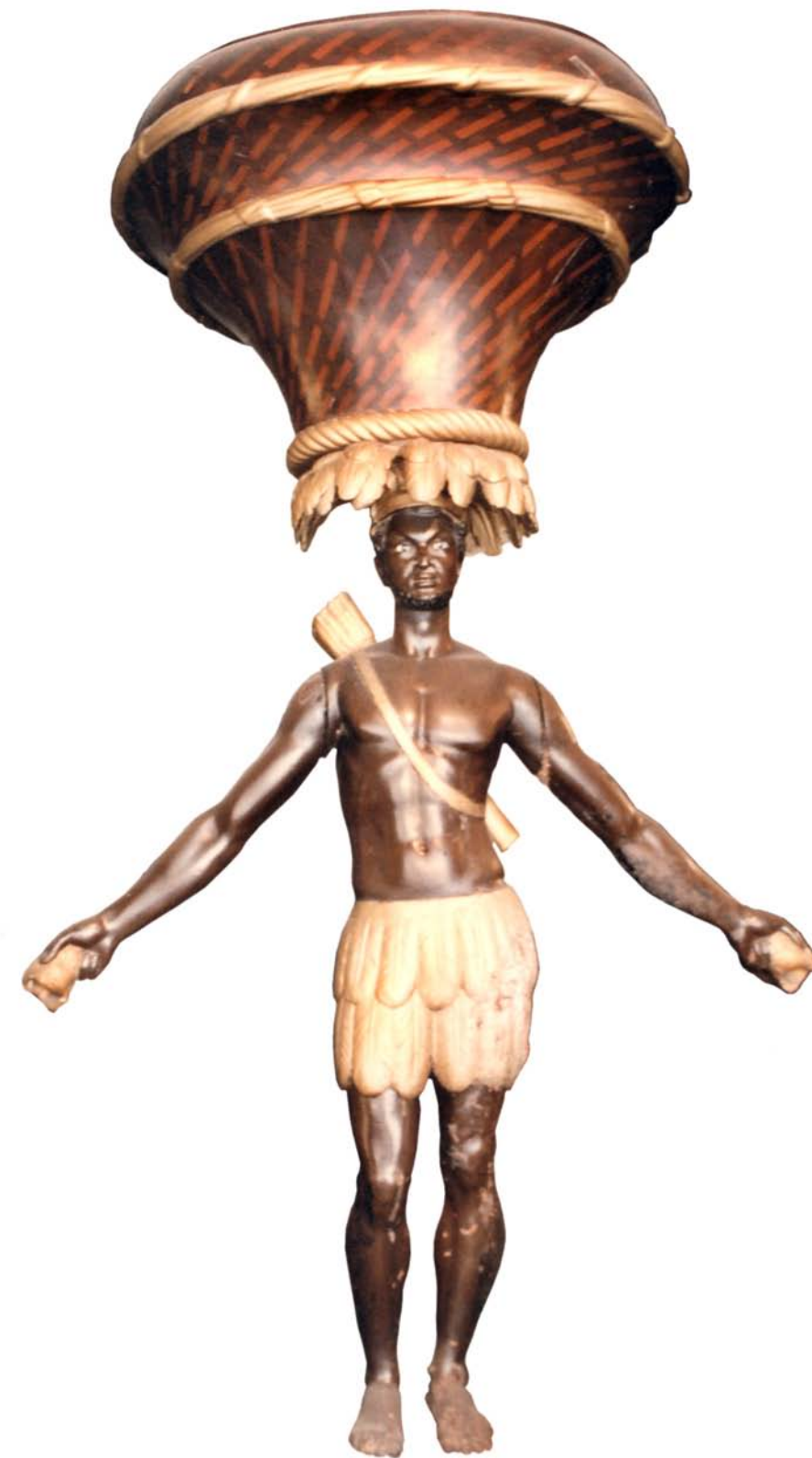
SEPTIEMBRE

MODELO DEL MES 2007
Los modelos más representativos de la exposición

Chocolatería El Indio

Por Teresa García Cifuentes
SALA 10

Domingos de septiembre
a las 12:30 horas
Duración 30 minutos
Asistencia libre y gratuita



MODELO DEL MES DE SEPTIEMBRE

Diez años antes, en 1984, "El Indio" había sido nombrado "Establecimiento Tradicional Madrileño". Los requisitos para dicho nombramiento, que "El Indio" cumplía en todos sus puntos, son:

- Fundación del establecimiento anterior al año 1900.
- Fabricación y venta del mismo producto desde la fundación.
- Transmisión familiar del negocio.
- Mantenimiento del ambiente con el que fue creado.
- Valor estilístico y ornamental del conjunto.



Fachada del edificio, principios del siglo XX

La Chocolatería, y molino, "El Indio" era, además de un comercio, un establecimiento de fabricación propia dedicado a la elaboración de chocolates para la venta y, de forma secundaria, a la molienda de café y venta de otros productos de confitería, como caramelos o galletas.

Intentaremos en la exposición que sigue mostrar una breve semblanza de este establecimiento, ya desaparecido de las calles madrileñas, pero conservado como parte del patrimonio histórico español entre las colecciones del Museo del Traje.

EL CHOCOLATE

El chocolate se empezó a conocer en España tras los primeros contactos con América y podemos afirmar que durante más de un siglo fue un privilegio casi exclusivo de la corte española. Más tarde se introdujo en Italia y Francia, y después en Alemania, Holanda y Gran Bretaña. Pero hasta el siglo XIX no se generaliza su consumo, y es entonces cuando se empiezan a crear fábricas en las que se elaboraban dos tipos de chocolate en pastilla: uno para consumir a la taza y otro en porciones. El chocolate se convirtió así en un producto cercano a, prácticamente, todas las clases sociales.



Muestra de chocolate. Incripción: *El Indio / paquete 400 gr / formula n° 2*

Se trata de un alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas de cacao: la pasta y la manteca de cacao. A partir de esta combinación básica se elaboran los distintos tipos de chocolate.

El primer paso para su elaboración es el lavado y tostado de las habas de cacao, proceso que favorece el desprendimiento de la piel de las semillas y aumenta el aroma del producto. El proceso de torrefacción también es de gran importancia, y se realiza a una temperatura que oscila entre 110° y 120°, tan solo durante unos minutos. La clave del chocolate está en la mezcla de las diferentes variedades de granos que se van a introducir en el molino, donde, además de a la molienda se les somete a un batido a una temperatura constante de entre 60° y 80°, tratamiento que puede durar entre 18 y 72 horas.

MODELO DEL MES DE SEPTIEMBRE

La cantidad de tiempo influye en la textura del chocolate resultante: a menos batido mayor aspereza.

La elaboración del chocolate pasa por su última fase con la cuidadosa mezcla de la pasta y la manteca de cacao con azúcar. Los distintos tipos de chocolate se elaboran modificando las proporciones entre sus componentes y añadiendo otros productos a la composición básica de la pasta, manteca y azúcar.

EVOLUCIÓN DE LA FÁBRICA DE CHOCOLATES "EL INDIO"

Es 1848 la fecha de la fundación de la Fábrica de Chocolates "El Indio", y son los hermanos Enrique y Mauricio Vela quienes solicitan un año antes la licencia de apertura¹. Hasta 1890 no tenemos documentación alguna sobre su actividad; es un contrato de arrendamiento a D. Cipriano de Diego, fechado en este año de 1890, la escasa documentación que se conoce. Apenas tenemos otras noticias salvo una instancia de 1899 en la que se solicita permiso para la renovación de la apertura.²

La hija de Cipriano, María Diego Ruiz, se casó con D. Pablo Ruiz Santamaría, que aparece entonces como titular de la Fábrica. De hecho, el Museo del Traje conserva facturas y diversa documentación a nombre de D. Pablo Ruiz.



Detalle del interior de la tienda

A partir de los años 20 se produjo una ampliación de la oferta: empezándose a despachar café y fiambres, y durante los 40 y 50 se vendieron, además productos de confitería y derivados del chocolate como bombones, mazapanes, caramelos o galletas. Los clientes de "El Indio" eran fundamentalmente residentes del barrio, aunque también se pueden destacar ciertos clientes excepcionales como la Chocolatería San Ginés o el Palacio del Pardo, residencia del Jefe del Estado en aquel momento: el General Franco. En los años 60 "El Indio" aparece anunciado en las principales publicaciones destinadas al turismo madrileño y estaba dentro de los circuitos de interés turístico de muchas agencias de viaje. Sabemos que es en 1954 cuando Pablo Ruiz cede la gestión y dirección de la Fábrica a sus hijos D. Francisco, Dña. Josefa y Dña. María Ruiz de Diego.

Como señala Cristina Cámara, habiendo encontrado la firma de Josefa y María en las facturas diarias, se deduce que Francisco no tenía demasiada relación con la actividad cotidiana de "El Indio", sino que se encargaba de la administración y contabilidad de la Fábrica, y sus hermanas de atender la vida diaria del negocio. El empeño de las hermanas en continuar la tradición del comercio permitió la conservación de la tienda en unos años en los que se imponían cambios profundos en la estética de los negocios.



Interior de la tienda antes de su desmontaje para traslado al Museo

LA COMPRA Y EL DESMONTAJE. LA TIENDA POR DENTRO

Señala Pilar Barraca³ que la primera notificación de la venta de este comercio llegó de manos de Ramón Aramburu, funcionario destinado en el antiguo Museo del Pueblo Español y persona interesada en la localización y salvaguarda de bienes de interés etnográfico en vías de desaparición. Los primeros trámites se llevaron a cabo durante la primavera de 1993, una vez analizada la conveniencia de la compra por la dirección del Museo.



Vista interior de la tienda correspondiente a la pared del escaparate de la calle San Roque

Así, se procedió a tramitar los informes correspondientes al Ministerio de Cultura para su evaluación por la Junta de Calificación, Valoración y Exportación de Bienes Culturales. Fue en diciembre del mismo año 1993 cuando se inició el desalojo de la tienda, aunque hasta el verano de 1994 no se realiza definitivamente el desmontaje y traslado a los almacenes del Museo.

El comercio ocupaba la mitad de la planta baja del edificio y en la inferior contaba con un sótano. El acceso público se hacía por la calle de La Luna, aunque existía también otro para el personal por el portal de la calle San Roque.



Imágenes superiores: decoración pictórica de los arcos superiores en el interior de la chocolatería.
Imagen inferior: balanza aquiliforme

La tienda era un recinto casi cuadrado, de unos 25 m², caracterizado por el exquisito mobiliario que exhibía: la pared frontal, tras el mostrador, aparecía forrada de armarios-vitrina; el lateral derecho contaba con una mampara de cristal y madera que permitía la vista entre la tienda y el molino. La tercera pared estaba ocupada en parte también por un armario vitrina y una cristalera escaparate que daba a la calle San Roque; y, por último, la pared con escaparate a la calle de La Luna, donde estaba la puerta de acceso del público.

Toda la parte superior del mobiliario lleva decoración pintada de temas portuarios que simbolizan la llegada del cacao americano a los puertos españoles y la importancia de la navegación para el intercambio comercial. Las pinturas están rematadas por molduras de ébano formando arcos con adornos florales en dorado. Cada arco apoya sobre dos columnillas torneadas terminadas en pequeños capiteles dorados.

Siguiendo la misma línea decorativa de estilo arquitectónico, el mostrador -de 5 m de longitud y 84 cm de altura aporta monumentalidad al espacio. Además, en uno de sus extremos, forma una curva, sobre la que se montó un pequeño biombo portátil. Encima del mostrador, y ocupando casi el lugar central,

MODELO DEL MES DE SEPTIEMBRE

destacaba una espléndida balanza de bronce cuyo eje lo constituye una columna torneada y en la parte superior aquiliforme.

El segundo espacio, empleado para el molino, presentaba un gran dosel de madera sostenido por columnas torneadas. Este molino estaba compuesto por la escultura de "el Indio", que distribuía a través del gorro -a modo de embudo- los ingredientes. Éstos llegaban a las dos molederas a través de los brazos -terminados en unos cacitos- y de dos grandes embudos de bronce que pendían del dosel sobre cada moledera. Las molederas circulares de piedra estaban recubiertas por una plancha de cobre y se superponían a unas ruedas cónicas que facilitaban el giro sobre las dos grandes pilas de granito. Ambas molederas giraban en torno a un eje que a su vez comunicaba con la maquinaria del sótano. Toda esta estructura se apoyaba sobre un cerco de obra de ladrillo forrado en dos de sus laterales por un panel de madera.



Visión anterior y posterior de la escultura del Indio

En la parte inferior del local se encontraba el sótano, que estaba dedicado a actividades relacionadas con el mantenimiento y funcionamiento del comercio, como el abastecimiento de café y materiales para la fabricación del chocolate -cacao, harina, etc., y, en los inicios, a todo el mecanismo para la molienda, que posteriormente fue sustituido por el motor industrial.

NEGOCIOS DE ULTRAMAR

En muchos aspectos "El Indio" era un negocio de ultramarinos. Las denominadas tiendas de ultramarinos eran, y aún hoy siguen siendo, establecimientos que vendían productos alimenticios a granel o al peso y comida envasada en latas, aunque se pueden encontrar todo tipo de alimentos incluso en algunos casos frutas y verduras.



Fachada de la tienda a principios de los años 90

La denominación "ultramarino" procede de los productos que, en el origen de estos negocios, se vendían en estas tiendas y que solían proceder de ultramar; se indicaba así que eran productos de importación (inicialmente de América o de Asia). A lo largo del siglo XIX estas importaciones aumentaron y originaron una gran oferta en el mercado español, popularizando estos productos, que comenzaron a ser llamados "ultramarinos", lo que dio lugar al nombre común de estos negocios.

En el siglo XIX Madrid experimentó un importante desarrollo, un aumento de la población y, por consiguiente, una mayor demanda de productos y el crecimiento del consumo provocó la apertura de numerosos comercios, entre ellos las pequeñas fábricas de chocolate.

Actualmente este tipo de establecimientos de ultramarinos ha derivado en una triple tipología. En primer lugar estarían las "tiendas de barrio", de las que todavía sobreviven muchas a pesar de la feroz competencia de las grandes superficies. Son las consideradas tiendas tradicionales en las que se pueden encontrar todo tipo de productos de alimentación y limpieza.

Una segunda tipología la constituyen las denominadas tiendas de productos *Delicatessen* especializadas en un solo tipo de alimento (dulces, chocolates, cafés, quesos, embutidos...), y en las que destaca la altísima calidad; a esta segunda categoría pertenecería hoy, de existir, la chocolatería "El Indio".

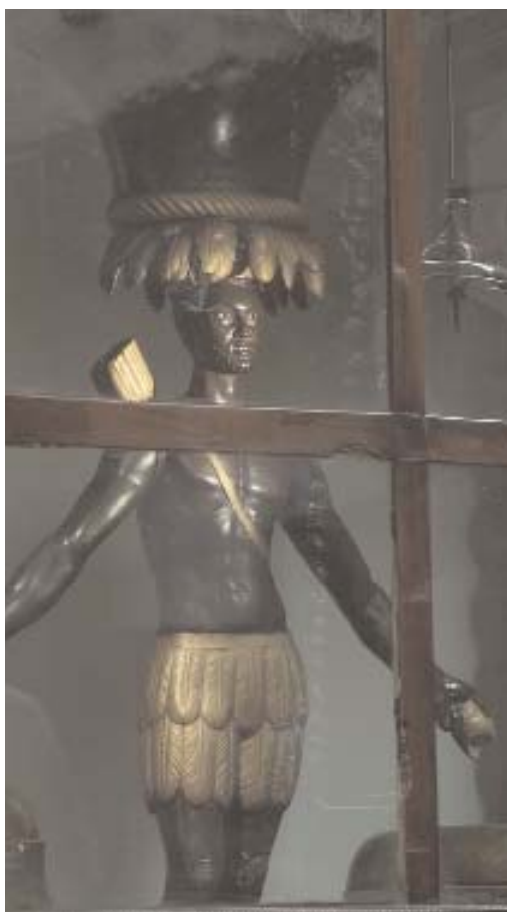
La tercera y última tipología la constituye otro tipo de tiendas *Delicatessen*, en las que se pueden encontrar toda clase de productos de alimentación -destacando los envasados y enlatados. La característica común a todos estos establecimientos es la alta calidad de los productos que ofrecen y, también, el alto precio, pero su belleza es indiscutible.

Así pues, los antiguos "negocios de ultramar" representaban una realidad social distinta a la actual. La intención del Estado, cuando realizó la compra de "El Indio", no era otra que salvaguardar parte de un patrimonio que constituye una fuente para el estudio de una época que ya desapareció o que se ha transformado en otra cosa.

Recientemente el Museo del Traje ha realizado una adquisición que posee connotaciones parecidas a las de la Chocolatería y que también constituye un intento de conservar un patrimonio que va desapareciendo: se trata de la compra de la "Sastrería González", otro negocio familiar creado a finales del siglo XIX y cuya última ubicación fue la Gran Vía madrileña.

Es en estos casos más que nunca cuando los museos cumplen su función como responsables de la protección de aquellos bienes que -como señala el artículo 47 de la Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español- "... constituyen la manifestación o el producto de actividades laborales, estéticas y lúdicas propias de cualquier grupo humano, arraigadas y transmitidas consuetudinariamente".

No es posible terminar esta exposición sin transcribir la descripción que de la escultura de "el Indio" realiza Paloma Díaz-Mas en su novela *El sueño de Venecia* (Premio Herralde de novela, 1992). La autora, escritora y profesora de Literatura, elabora una refinada trama de estilo galdosiano a través de cinco episodios, de los cuales el tercero es el titulado *El Indio* y se desarrolla precisamente en la chocolatería que nos ocupa. La estupenda y acertadísima descripción que realiza de la escultura es mucho mejor que cualquier otro apunte que pudiéramos añadir:



Visión frontal de El Indio.

"... era un terrible mulato de corpachón musculoso e imponente que, firmemente asentado sobre unas piernas recias como columnas y derechas como velas, montaba guardia en el interior del establecimiento; eran sus labios bembos pintados de purpurina un marco idóneo para unos dientes de marfil de feroz expresión, acentuada por aquella narizota aplastada, atravesada por un anillo de oro. La cabeza iba tocada por un penacho de plumas blancas, que justificaba el apodo de "el Indio" con que era conocido el terrible mulato. Pero lo más terrible de todo era su mirada: unos ojos blancos, fijos, resaltados por la oscuridad de la piel, en cuyo centro se hallaban, clavadas e inmóviles, unas niñas en todo semejantes a botones de azabache; unas niñas de las que era imposible apartar la mirada y que parecían taladrar como berbiqués.

Estaba el Indio en posición de firmes, pero con los brazos rígidos algo alzados y separados del cuerpo, como si fuese a echar a volar. En cada una de sus manos bronceadas sostenía una apretada piña de cacao, fingiendo el acto de verterlas en las pulidas tolvas de cobre que se encontraban situadas a ambos lados de su cuerpo. Era, en fin, el dicho indio la muestra más famosa y original de todas las del barrio (...) de aquella escultura terrible de bronce dependía buena parte de la fama de su comercio: la tienda de "Chocolates finos e higiénicos El Indio".

NOTAS

1. Más datos sobre la fundación e historia de la Fábrica de Chocolates "El Indio" encontramos en el trabajo de investigación que Cristina Cámara Bello realiza en 1998, publicado en la revista Anales del Museo Nacional de Antropología en 1999. Trabajo al que nos remitimos para hacer esta breve historia de la Fábrica.

2. Archivo del Corregimiento, grupo 7, Comercio e Industrias, tomo VII, Sección 11, legajo 462, número 125. : "Exmo. Señor Alcalde Presidente de Madrid / Cipriano de Diego y Díaz Dueño del Establecimiento Molino de Chocolate, sito en la calle de la Luna nº 14, abierto desde el año 1873, A.S.E Suplica se digne conceder la renovación de la apertura del dicho establecim. (...)"

3. Conservadora de Museos con destino en estos años en el Museo Nacional del Pueblo Español, luego Museo Nacional de Antropología, responsable del ímprobo trabajo de desmontaje de la tienda y de su traslado al museo.

BIBLIOGRAFÍA

BARRACA, P: "El molino de chocolates El Indio", *Anales del Museo Nacional de Antropología*, VI (1999), pp.173-194.

CÁMARA, C: "La fábrica de chocolate El Indio", *Anales del Museo Nacional de Antropología*, VI (1999), pp.195-209.

AA.VV: "Chocolatería El Indio, análisis de una exposición", *Anales del Museo Nacional de Antropología*, VI (1999), pp.211-230.

AA.VV: *Establecimientos tradicionales madrileños*. Madrid. 1980.

SCHIAFFINO, M.: *Chocolates y bombones*. Madrid. 1986.

MODELO DEL MES. CICLO 2007

En estas breves conferencias, que tendrán lugar en las salas de exposición, se analizará e interpretará un modelo de especial importancia entre los expuestos. A los asistentes se les entregará gratuitamente un cuadernillo con el contenido de la conferencia.

Domingos, 12:30 horas
Duración: 30 minutos
Asistencia libre

ENERO: Traje de noche de Sybilla
Laura Luceño Casals

FEBRERO: Corsés del hierro de los siglos XVI-XVII
Amalia Descalzo Lorenzo

MARZO: Traje femenino del valle de Ansó
Irene Seco Serra

ABRIL: El polisón de la reina
Lucina Llorente Llorente

MAYO: Traje pantalón de Carmen Mir
Esperanza García Claver

JUNIO: Polonesa del siglo XVIII
María Redondo Solance

SEPTIEMBRE: Chocolatería El Indio
Teresa García Cifuentes

OCTUBRE: Traje Romántico, ca. 1830
Pablo Pena González

NOVIEMBRE: Traje cóctel "Eisa" de Balenciaga
Laura Cerrato Mera

DICIEMBRE: Relieve de la Adoración de los Reyes Magos (ca.1530)
Helena López de Hierro D'Aubarède