

Pastelerías, buñolerías y fábricas de chocolate

De todos es conocida la frase *a nadie le amarga un dulce*, debido a que el sabor dulce ha despertado siempre un elevado interés por consumidores de todas las épocas. El sabor dulce acompaña al ser humano desde su nacimiento, suele favorecer una sensación de bienestar y se suelen elegir alimentos dulces en la dieta diaria.

La **repostería, pastelería y confitería** en sus comienzos constituyen un arte que nace de la panadería, a la que superarán en fantasía, exquisitez y delicadeza. El origen de muchos pasteles y dulces está en la necesidad de encontrar métodos de conservación de los alimentos, por ejemplo, la leche condensada, mermeladas, helados, frutas confitadas. En otros casos, los dulces surgen ante la necesidad de aprovechar excedentes de alimentos que se producen en un momento concreto, y este es el caso del uso de las almendras y de la miel en determinadas regiones.

Con la introducción del cacao, traído de México a mediados del siglo XVI y, por lo tanto, del **chocolate**, este alimento se convirtió en esencial en la repostería, pero su historia es relativamente reciente. En un principio el chocolate sólo se tomaba como medicamento. A principios del siglo XVII fue cambiando tanto la preparación del chocolate para su consumo, así como la concepción medicinal de este alimento, que se popularizó con una preparación básica: cacao, azúcar y canela o vainilla. De esta forma el chocolate se consumía a todas horas y en cualquier sitio lo que generó problemas de orden público, por ejemplo, los Alcaldes de Casa y Corte de Madrid en 1644 ordenaron que *nadie, ni en tienda ni en domicilio ni en parte alguna pueda vender chocolate como bebida*, obligando a que sólo se pudiera vender en pastillas para que cada cual lo preparara en su casa. El chocolate se labraba y vendía en puestos y en confiterías y se consideraba una golosina.

Desde finales del siglo XV en la ciudad de Málaga se celebraba el **mercado semanal, en la Puerta de Granada** y allí podrían ser adquiridos también dulces y confites. Pero otro lugar habitual de la compra de alimentos era la **alhóndiga del conejo**, edificio en el que también se almacenaban las mercancías, se establecían los precios y se controlaban las medidas y en sus alrededores -cerca de la Puerta de la Mar- (aún queda el nombre en una calle cercana al mercado de Atarazanas) existían tiendas, casas-tiendas y mesones donde diariamente eran vendidos productos para el consumo de los malagueños y de cuantos transitaban por la ciudad. El conejo era propietario de tiendas, pero también muchos vecinos tenían sus propios negocios y en estas tiendas los especieros y especieras -entre ellas la muy activa Violante Rodríguez- vendían especias, plantas aromáticas, arroz, miel, azúcar y confites. A principios del siglo XVI los moriscos eran los especialistas en preparar buñuelos en la calle ante la protesta de algunos vecinos y conocemos la existencia de turroneiros y de confiteros.

Más adelante, existirán **tiendas de pastelería y tiendas de buñuelos** que son traspasadas con todos los enseres y utensilios necesarios para elaborar los productos y venderlos a su clientela.