

## A kakaó és a csokoládé története



A kakaófa a Rio Negro (az Amazonas egyik mellékfolyója) mentén valamint az Orinoco torkolatánál őshonos, vadon termő növény, amelynek története mintegy négyezer évvel ezelőttre nyúlik vissza. Az indiánok meséikben több ezer éven át őrizték a csodanövény legendáját, erejébe vetett hitét. A kakaófa vagy cserje már a növekedéséhez is „paradicsomi” állapotokat igényel, ugyanis rendkívül sérülékeny, érzékeny az időjárási viszonyok változására. Telepítésük az „anya” védő szerepét betöltő, kifejlett citrom-, banán-, majomkenyérfa vagy kókuszpálmák árnyat adó lombja alá történik. Ezeket a fákat a termőhelyen „kakaóanyáknak” is nevezik.

A törzsön növekvő termésekről az indiánok azt tartották, hogy élvezete csak az isteneket illeti – ennek ellenére már a maja piacokon kettős haszonnal szerepelt. Egyrészt fizetőeszközként, másrészt vallásos szertartásokon erősítő táplálékként szolgált. Az aztékoknál általános fizetési eszköznek számított a „cacahuatl”-nak nevezett növény, de a vallási szertartásokon túlmenően is általánosan elterjedté vált a fogyasztása. Minden bizonnyal a vélet-

lennek köszönhető az a felismerés, hogy a földdel, levelekkel letakart kakaóbab néhány nap után kellemesebb ízűvé válik, és ettől már alig egy lépés az a megismerés, hogy szárítás, pörkölés, őrlés után vízzel elkeverve frissítő, a szellemi képességeket javító, jó hangulatot előidéző ital készíthető. Ezt nevezték el xocolatl-nak (xoco=keserű, atl=víz), vagyis „keserűvíz”-nek. A csodálatos élettani hatásába vetett hitet segített tovább őrizni a 18. században élt svéd természettudós, Carl von Linné, aki rendszertanában a **Theobroma cacao** (istenek eledele) nevet adta a kakaónak.

Elnevezésének igazát korunk tudományos ismeretei igazolják

A kakaóbabtól hosszú út vezetett a csokoládé megismeréséig és készítéséig. A történet szerint a csokoládét Cortez hozta Európába. A spanyol királyi udvarban elsőként ugyanúgy kóstolták, ahogyan azt az indiánok tették, azaz keserűvíz formában. Ez azonban nem aratott sikert, viszont találékonyságuknak köszönhetően ízesítették cukorral és vaníliával. Ez már kedvelt volt, egyszerre tekintették orvosságnak és tápláléknak. Az új ital fogyasztását Európában csak „spanyol szokás”-nak emlegették. Ez az ital már méltó lehetett volna arra, hogy elinduljon Európát – és később az egész világot – meghódító útjára. Csakhogy a titkot a spanyolok féltőn őrizték, mígnem

1606-ban Antonio Carlotti kalandos körülmények között Itáliába vitte a titkot. Ettől számítva már csak 159 esztendő kellett várni ahhoz, hogy Új-Angliában megalapítsák az első csokoládégyárat.



Európában elsőként dr. Joseph Fry gyártott csokoládét Angliában. Ezt követte 1657-ben a Henri Nestlé frankfurti kémikus gyermek-tápszergyárában *Daniel Peter* receptúrája alapján előállított *tejcsokoládé*. Az *olvadó* csokoládé születésének dátuma 1880, megalkotása Rodolphe Lindt nevéhez fűződik. Ezt követően egyre több csokoládégyár jött



létre, a legnagyobbak nevét egy-egy csokoládémárka őrzi: pl. NESTLÉ, LINDT, TOBLER.

Magyarországon 1923 óta gyártanak csokoládét Szerencsen.

A különböző csokoládékészítmények gyakran egy-egy éhínség vagy hosszú háborúk szenvedéseinek befejezéseként jöttek létre. A 30 éves háború befejeztének, a konszolidációt elősegítő tanácskozások elviselhetőbbé tételének köszönheti például megszületését a bonbon.