

Povestea ciocolatei

Dacă nu-ți poți imagina viața fără ciocolată, ai noroc că nu te-ai născut înainte de secolul al XVI-lea. Până atunci, ciocolata exista doar în Mesoamerica, într-o formă destul de diferită de cea pe care o știm. Încă din 1900 î.e.n., oamenii din acea regiune învățaseră să prepare boabele arborelui de cacao originar.

Cele mai vechi înregistrări ne spun că boabele erau măcinate și amestecate cu mălai și ardei iute pentru a crea o băutură, nu o ceașcă relaxantă de ciocolată caldă, ci un amestec amar, revigorant, cu spumă. Și dacă credeai că noi punem mare accent pe ciocolată în ziua de azi, mesoamericanii ne-au întrecut la acest capitol. Ei considerau cacaoa o mâncare divină, dăruită oamenilor de un zeu-șarpe cu pene, cunoscut mayașilor ca Kukulcan și aztecilor ca Quetzalcoatl. Aztecii utilizau boabele de cacao ca monedă de schimb și beau ciocolată la festinele regale, o dădeau soldaților ca premiu pentru bătăliile victorioase și o utilizau în ritualuri. Primul contact transatlantic cu ciocolata a avut loc în 1519, când Hernán Cortés a vizitat Curtea din Moctezuma din Tenochtitlan. Conform locotenentului lui Cortés, regele a pus la dispoziție 50 de ulcioare cu această băutură, turnate apoi în căni aurite. Când coloniștii s-au întors cu nave încărcate cu aceste boabe noi și ciudate, relatărilor obscene ale misionarilor cu privire la ritualurile aborigene au făcut ca boabele de cacao să primească reputația de afrodisiac.

Inițial, gustul amar a făcut-o potrivită ca medicament pentru afecțiuni precum tulburările gastrice, dar îndulcită cu miere, zahăr sau vanilie, ciocolata a devenit o delicată rapid populară la Curtea Spaniei. Curând, orice casă de aristocrat era incompletă fără veselă pentru ciocolată. Producerea faimoasei băuturi era grea și consumatoare de timp la scară largă. Necesita utilizarea plantațiilor și importul de scavi în Caraibe și pe insulele de pe coasta Africii. Lumea ciocolatei avea să se schimbe pentru totdeauna în 1828, odată cu introducerea preseii de cacao, de Coenraad van Houten din Amsterdam. Invenția lui putea separa grăsimea naturală a acesteia sau untul de cacao. Rămânea astfel o pudră ce putea fi combinată cu o soluție băubilă sau recombinate cu untul de cacao pentru a crea ciocolata solidă pe care o știm azi. Nu după mult timp, un ciocolatier elvețian numit Daniel Peter a adăugat lapte praf mixturii, inventând astfel ciocolata cu lapte. În secolul al XX-lea, ciocolata nu mai era un lux elitist, ci un răsfăț pentru public. Pentru a satisface cererea masivă era necesară mărirea culturii de cacao, ce putea crește numai în apropiere de ecuator.

Acum, în loc de a transporta sclavi africani către plantațiile de cacao din America de Sud, producția de cacao avea să se mute în vestul Africii, unde în 2015, Coasta de Fildeș a furnizat două cincimi din totalul mondial de cacao. Dar odată cu creșterea industriei, au existat abuzuri groaznice ale drepturilor omului. Multe plantații din Africa de Vest ce aprovizionează companii occidentale utilizează sclavi și copii, ceea ce se estimează că afectează aproximativ peste 2 milioane de copii. Aceasta e o problemă complexă ce persistă în ciuda eforturilor companiilor majore de ciocolată de a se asocia cu africanii pentru a reduce exploatarea copiilor și a sclavilor. Azi, ciocolata a pătruns adânc în obiceiurile culturii noastre moderne. Datorită asocierii coloniale a ciocolatei cu culturile aborigene, combinate cu puterea publicității, ciocolata păstrează o aură de senzualitate, decadentă și interzis. Totuși, știind mai multe despre istoria ei fascinantă și deseori crudă, dar și despre producția ei de azi, aflăm de unde provin aceste asociații și ce ascund. Așadar, când deschizi următorul baton de ciocolată, gândește-te un moment că nu tot ce ține de ciocolată e dulce.

Sursa: <https://ed.ted.com/lessons/the-history-of-chocolate-deanna-pucciarelli#digdeeper>
(tradus de [Oana M. Vasarhelyi](#) și revizuit de [Bianca-Ioanidia Mirea](#))