

Chokoladens historie

Baggrundsmateriale til Workshop 4

Oprindeligt var chokolade ikke noget, man spiste, men noget man drak. Eller rettere sagt, det var knuste kakaobønner med vand, som blev drukket, dvs. uden sukker i. Derfor kaldte Aztekerne i Mexico også kakaodrikken "chocol atl", som betyder bittert vand.

Man kunne til gengæld finde på at komme andre ting i kakaodrikken. Særlig chili blev brugt, men også peber, kanel og vanilje har været anvendt. Indianerne i Syd- og Mellemamerika mente, at kakaoen var en gave fra guderne. En mexicansk myte fortæller, at kakaotræet var en gave til mennesket fra guden "Quetzalcoatl" [ket-sal-ko-atl]. Derfor var kakaobønner meget værd og har også været et betalingsmiddel for indianerne. De kaldte kakaobønnerne for "det brune guld".

Det var først, da Spanieren Hernando Cortés bragte kakaobønner hjem til den spanske konge i 1500-tallet, at europæerne begyndte at drikke kakao. I første omgang som en specialitet hos europæiske konger og siden også blandt det finere borgerskab. Man fandt dog hurtigt på at komme sukker i kakaodrikken, for de fleste brød sig ikke så meget om den bitre smag. På den måde blev kakaodrikken faktisk til en chokoladedrik.

I dag er det ikke så tit, at man drikker rigtig varm chokolade. I stedet drikker man oftest varm kakao, som laves med kakaopulver. En årsag kan være, at man i dag har nem adgang til kakaopulver, fordi kakaoindustrien producerer store mængder kakaopulver, når de forarbejder kakaobønnerne til kakaosmør, som bl.a. bruges til chokoladefremstilling.

Det var først i 1800-tallet, at man begyndte at spise chokolade frem for at drikke den. I 1847 blev den første chokoladeplade støbt i Bristol i England, og i 1875 fandt man på at komme mælkpulver i, så der også kunne fremstilles lys chokolade. Herefter udbredte spisechokoladen sig meget, og chokolade er i dag en velkendt nydelse for de fleste.



Støbt chokolade til venstre og guden "Quetzalcoatl" til højre.