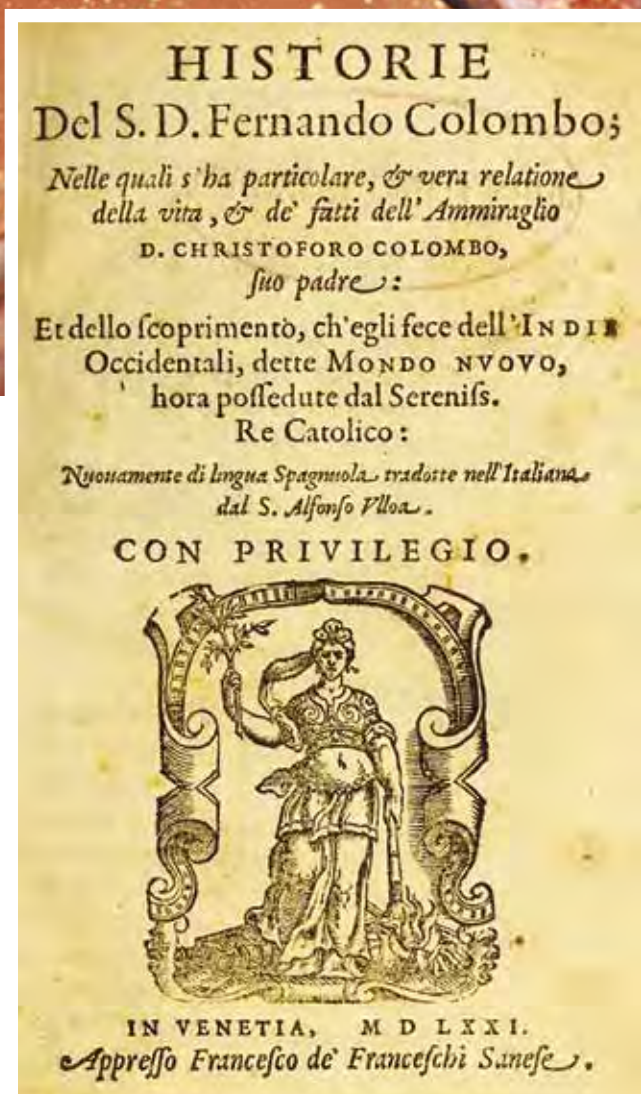


Jancsó Katalin

48

CHOCOLHAA

az ősi Mexikó szent itala



Fernando Colombo könyvének címlapja

Valószínűleg Kolumbusz Kristóf és kísérete voltak az első európaiak, akik kakaóval találkoztak 1502-ben az Újvilágban, a mai Honduras partjainál. E negyedik, s egyben utolsó, igen viszontagságos útján Kolumbuszt az akkor 13 éves törvénytelen fia, Fernando is elkísérte, aki sok évvel később megírta apja életének és utazásainak részletes történetét. A halála után kiadott műben számolt be arról, hogy útjuk során olyan bennszülött kereskedelmi hajóval is találkoztak, mely sok más áru mellett „mandulát” is szállított. A spanyolok ekkor tehát még nem tulajdonítottak nagy jelentőséget a valóban a mandulára emlékeztető magoknak.



Hernán Cortés fiatalkori portréja

Évszázadokon át úgy gondolták, a kakaóbab őshazája a közép-amerikai régió, azonban a kakaófa genetikai származási vonala jóval délebbre, a Felső-Amazonas vidékére, a mai Ecuador, Kolumbia és Peru határvidékére vezethető vissza. Ráadásul nemrégiben olyan régészeti leletekre bukkantak itt, melyek a kakaó igen korai fogyasztását is bizonyítják e területen. E leletek korát 5300 évesre becsülik, így mintegy 1500 évvel megelőzik az eddig ismert legrégebbi, az olmék kultúrához köthető mezoamerikai emlékeket.

Az Ecuador és Peru határvidékén, a nyugat-amazóniai régióban található úgynevezett Mayo Chinchipe-Marañón-kultúrához tartozó Santa Ana-La Florida régészeti lelőhelyén akadtak olyan cserépedényekre és őrlőkövekre,

melyekben a kakaó keményítőszemcséit és DNS-ét, illetve elszenesedett növényi maradványokban teobromin (a kakaó fő alkaolidja) jelenlétét mutatták ki. A leletekre hulladékgyödrökben, illetve sírokban bukkantak. A mindennapi hulladékok között talált maradványok arra utalnak, hogy a kakaó fogyasztása igen elterjedt volt, noha egyelőre a kutatók nem tudják, hogy erjesztett ital formájában vagy megpörkölt kakaóbabból készült ital-ként fogyasztották-e. A kakaóbabot körülvevő édes gyümölcshús és az abból erjesztett innivaló fogyasztása ugyanis ma is elterjedt az amazóniai térségben, ugyanakkor az elszenesedett maradványokból arra is következtetni lehet, hogy már akár ebben a régióban és meglehetősen korán ismerték a pörkölt, őrölt kakaóbabból készült csokoládéit is. A sírokban fellelt kerámia- és kőedényekben olyan kakaóból és kukoricából készült italok maradványait találták meg, melyek a halottakat kísérték egy másik világba vezető úton. Az őrlőköveken talált kakaómaradványok ráadásul a kutatók szerint azt is bizonyítják, hogy a kakaó kergét és megszáritott leveleit orvosi célokra is használhatták már ekkoriban.

E leletek tehát arra engednek következtetni, hogy a mai Ecuador, Észak-Peru, Kolumbia és Brazília föld-

műves népeinek életében jelen volt a kakaó, használata széleskörűen elterjedt már e korai időktől fogva. A kutatók azt korábban is tudták, hogy a kakaónak fontos szerepe volt a Kolumbusz előtti mezoamerikai népek életében, azonban az amazóniai jelenlétéről ez idáig roppant kevés információ állt rendelkezésünkre. A kakaó magjai észak felé minden valószínűség szerint részben a természet, részben pedig maga az ember segítségével jutottak el a csendes-óceáni partvidék mentén, esetleg az Amazonason és az Orinoco folyón át Közép-Amerika felé.

A kakaó közép-amerikai felhasználásáról már sokkal szélesebb ismeretanyaggal rendelkezünk, nem csupán a különböző régészeti leletek révén, de a kerámiákon és falakon megjelenő festményeknek, valamint az európaiak érkezését megelőzően és azt követően megszülető krónikáknak is köszönhetően. A már említett olmékok voltak minden valószínűség szerint az első olyan mezoamerikai népcsoport, akik Kr. e. 1500 körül vallási szertartásokon kakaóból készült itallal mutattak be áldozatokat a Mexikói-öböl vidékén. Erre engednek következtetni a cserépedényekben talált teobrominmaradványok. Ilyen maradványok ismertek a Honduras területén feltárt edények faláról is.



A kakaófa friss termése



Pörkölt kakaóbab

Mivel azonban a teobromin megtalálható mind a kakaóbabban, mind a szemeket körülvevő édes gyümölcshúsban, nem egyértelmű, hogy a gyümölcshús erjesztésével, avagy a pörkölt kakaóbabból készítették-e ekkoriban az italt. A különböző korszakokból származó cserépedények formája ugyanakkor segíthet rekonstruálni a csokoládéital készítésének fejlődését is.

Így a Hondurasban található, Puerto Escondido leletanyagában például a Kr. e. 1100 körüli időszakból származó edények nyaka keskeny, hosszúkás, mely nem alkalmas a főzött csokoládé habosítására, tehát valószínűleg ekkor még a gyümölcshúsból erjesztették az italt. A habosításhoz szélesebb edényekre volt szükség: a főzött csokoládét a későbbiekben az egyik edényből a másikba öntve készíthették. Az ugyanerről a lelőhelyről származó 2–300 évvel fiatalabb cserépedények már jóval szélesebb nyakkal készültek, amelyek így már alkalmasak voltak e másik eljárás alkalmazására. A későbbi maja kultúra kerámiáin és a maják festményein már a csokoládékészítés e módját lehet felfedezni. Sőt, az úgynevezett *Madridi maja kódex*ben is olvasni lehet a csokoládékészítés és -fogyasztás szokásáról!

Az úgynevezett *Madridi kódex* a ránk maradt négy maja kódex egyike. Egy 7,6 méter hosszú (összesen 112 lapból álló) mindkét oldalán szöveggel és képekkel ellátott 14–15. századi dokumentum, mely történeti események mellett vallással, gazdasággal, orvostudománnyal stb. is foglalkozik.

A maja társadalom magasabb osztályainak körében kiemelt szerepet játszott a kakaóbab és a belőle készült ital. A vért szimbolizáló szent folyadék nemcsak a vallási szertartások és a férfvá válás beavatási rítusainak kelléke volt, de használták a maja kalendáriumot lezáró ünnepeken, illetve a házassági szertartások során is. A természeti elemekhez, az esőhöz, a földhöz és termékenységhez kapcsolódó isteneikkel való kommunikójukban is használták a kakaót: a belőle készült főzetet elfogyasztották, de meglocsolták vele a földet is. Kulturális antropológiai kutatások szerint a mai Mexikó legdélebbi államában, Chiapasban még az 1980-as években is mutattak be áldozatokat különböző természeti istenségeknek csokoládéitalal.

A maják édesítőszert nemigen használtak – esetleg vadmézet –, így alapvetően egy igen keserű italként fogyasztották a *chocolhaat*, azaz a csokoládét, amelyet viszont

különböző fűszerekkel ízesíthettek, például csilivel, vaníliával, magnóliával. Az ital a halottakat is elkísérte: a maja sírokban számtalan kakaószármazékokat tartalmazó cserépedényt találtak a régészek. Mindemellett számos mexikói és guatemalai maja régészeti lelőhelyen találtak igen jó állapotban fennmaradt agyagból készített kakaóbab szobrocskákat. Ezek valószínűleg a különböző rítusok során helyettesíthették az igazi kakaóbabot, de akár „pénzként” is szolgálhattak, ugyanis a kakaóbab a maja időkben már fizetőeszközzé vált a kereskedelemben. Használatát az aztékok is átvették, sőt, az aztékok által meghódított népek akár az adójukat is fizethették kakaóbabban, de a rabszolgakereskedelem során is használták. A spanyol hódítók átváltási táblákat is készítettek, hogy kiszámolhassák, mekkora értéke volt a pénzként használt kakaóbabnak. A kakaó a mezoamerikai mitológiában is megjelent. A maják szerint legfőbb istenük, Kukulkán, azaz a szél istene, míg az aztékok esetében szintén az egyik legfőbb isten, Quetzalcóatl, azaz a Tollaskígyó ajándékozta az embereknek a kakaót, amit az istenek eledeleként tartottak számon.

Az aztékok valószínűleg a majáktól tanulták el a náluk *xocolatl*nak nevezett szent ital készítésének módját,



A Mayo Chinchipe-Marañón-kultúra emberi arcokkal díszített edénye



Széles szájú, kiöntőcsöves edény Hondurasból



Csokoládé fogyasztása a *Madridi kódex* egyik lapján

melyhez a kakaóbabokon kívül kukoricaszemeket is őröltek. Ehhez adták azután a vizet, és az elegyet habosra keverték, amit a társadalom magasabb osztályainak tagjai fogyaszthattak el. A maják valószínűleg hidegen készítették, és csak az aztékok tértek át arra, hogy forrón szolgálják fel az italt. Az aztékok csokoládéivási szokásairól, illetve az ital készítési módjáról az 1519-ben Mexikóba érkező konkvisztádor, Hernán Cortés is beszámolt I. (V.) Károlynak 1520-ban. Levelében arról írt, hogy az azték uralkodó, II. Moctezuma napi ötven csészével is elfogyasztott az italból, mely Cortés szerint túl keserű volt, azonban ellenállóvá tette az indiánokat, és enyhítette fáradtságukat is. Az Új-Spanyolország meghódításának történetét leíró Bernal Díaz del Castillo krónikája szerint naponta több mint kétezer adag csokoládéitalt készítettek az

azték katonák számára. A spanyolok később – feltehetően azték befolyásnak köszönhetően – orvosi hatásokat is tulajdonítottak a növény különböző részeinek (hasmenés elleni, illetve gyomorbajokra hasznos szerként írták le), és elterjedt az a nézet is, miszerint afrodisziákumként is hatásos.

Ellentmondóak ugyanakkor a forrásaink azzal kapcsolatban, hogy pontosan mikor is jutott el a kakaó Spanyolországba. Lehet, hogy Cortés már 1528-as hazatérésekor vitt magá-

val kakaóbabot, bár fennmaradt a hajója szállítmányi listája, és ezen nem szerepelt. Írott dokumentumban csak pár évvel később, egy Fülöp herceghez érkező maja delegáció ajándéklistáján tűnik fel először a növény. Más források szerint egy, a hódításokban résztvevő cisztercita szerzetes küldött haza először kakaóbabot elkészítési módjának leírásával, és e szerzetesrend tagjai kezdték megismertetni az italt a spanyol kolostorokban. Az első hivatalos kakaóbab-szállítmány csak 1585-ben érkezett Sevillába. Ekkoriban az italt mint gyógyító főzetet használták. Népszerűsége akkor kezdett igazán nőni, amikor a spanyolok rájöttek, hogy cukorral és vaníliával, illetve fahéjjal vagy ánizzsal ízesítve igen finom innivaló készíthető belőle. A 17. században a csokoládéital fogyasztása a felsőbb társadalmi osztályok és királyi udvarok kivételes szokásává vált előbb Spanyolországban, majd Itáliában, Franciaországban s végül Európa többi országában is. Ezzel világhódító útra indult, s manapság a legnépszerűbb édességek egyike, nem csak ital, de táblás, bonbon, s millió más formában.

◇ ◇ ◇



II. Moctezuma 17. századi ábrázolása