

Лекция 1. История шоколада: «От горького до белого».

История появления шоколада неразрывно связана с зарождением первых цивилизаций. Древнейшее лакомство прошло путь от горького ацтекского напитка до сладкого европейского десерта, что в 19 веке принял привычное для нас твердое состояние, а сегодня является одним из самых популярных кондитерских изделий в мире. История шоколада началась более 3 тысяч лет назад на благодатных низменностях Мексиканского залива, где зародилась цивилизация [индейцев ольмеков](#). О жизни этого народа сохранилось очень мало свидетельств, но ученые полагают, что именно в языке ольмеков впервые появилось слово «какава». Так древние индейцы называли напиток из толченых какао-бобов, разбавленных холодной водой.



После исчезновения цивилизации ольмеков на территории современной Мексики обосновались индейцы майя. Они считали какао-дерево неким божеством, а его зернам приписывали магические свойства. У древних мексиканцев даже был свой покровитель – какао-бог, которому молились в храмах жрецы. Индейцы использовали какао-бобы как разменную монету: за 10 плодов какао-дерева можно было купить кролика, а за 100 – раба.

Первые плантации какао

Какао-деревья росли в изобилии, поэтому долгое время майя их не культивировали. Правда, напиток из их семян считался роскошью, доступной только для избранных – жрецов, отцов племени и самых достойных воинов. К 6 веку н.э. цивилизация майя достигла своего расцвета. Трудно поверить, что этой немногочисленной народности удалось построить целые города, с замками-пирамидами, что по своей архитектуре превосходили памятники Античного мира. В это время были заложены и первые плантации какао.

Древняя история шоколада

К 10 веку н.э. культура майя пришла в упадок. А спустя два столетия на территории Мексики образовалась мощная империя ацтеков. Плантации какао они, разумеется, не оставили без внимания, и с каждым годом какао-деревья давали все больший и больший урожай.

На рубеже 14-15 веков ацтеки завоевали область Хосопочско, получив доступ к лучшим плантациям какао. Если верить легенде, во дворце Nezahualcoyotl за год потребляли около 500 мешков какао-бобов, а склад вождя ацтеков Монтесумы вмещал десятки тысяч мешков с какао. Легенды ацтеков.

Легенда о райском саде волшебника Кветцалькоатля



История происхождения шоколада овеяна множеством тайн и легенд. Ацтеки верили, что семена какао попали к ним из рая, а плоды священного дерева – это пища небожителей, от которой исходит мудрость и сила. О божественном напитке из какао-бобов они сложили немало красивых легенд. Одна из них рассказывает о волшебнике Кветцалькоатле, что якобы жил среди этого народа и посадил сад из деревьев какао. Напиток, который люди стали готовить из плодов какао-дерева, исцелял их души и тела. Кветцалькоатль так возгордился результатами своего труда, что был наказан богами лишением разума. В припадке безумия он разрушил свой райский сад. Но одно-единственное деревце выжило, и с тех пор дарит людям радость.

Легенда о любимом напитке Монтесумы

Это предание гласит, что вождь древних индейцев так любил напиток из плодов какао-дерева, что ежедневно выпивал по 50 маленьких чашек этого лакомства. Для Монтесумы чоколатль (от *choco* – «пена» и *latl* – «вода»), как называли его древние индейцы, готовили по особому рецепту: какао-бобы жарили, растирали с зернами молочной кукурузы, добавляли в эту массу сладкий сок агавы, мед и ваниль. Подавали чоколатль в золотых рюмочках, украшенных драгоценными камнями.



История шоколада в средние века. Покорение Европы

Вернувшись в Испанию, Кортес направился к королю, что был наслышан о злодеяниях жестокого конкистадора. Но Кортесу удалось умиловить монарха приготовленным из диковинного заморского продукта напитком. Нужно сказать, что испанцы изменили существовавший

веками рецепт шоколада: в слишком горький ацтекский чокولاتль они начали добавлять корицу, тростниковый сахар и мускатный орех. Испанцы более полувека хранили рецептуру приготовления шоколадного напитка в строжайшем секрете, не желая ни с кем делиться своим открытием.

Благодаря контрабандистам о шоколаде узнали Нидерланды. А флорентийский путешественник Франческо Карлетти рассказал о напитке из какао-бобов итальянцам, что первыми изобрели лицензии на создание шоколадного производства. Страну охватила настоящая шоколадная мания: шоколатерии – так в Италии называли шоколадные кафе, открывались один за другим в разных городах. Рьяно охранять рецепт изысканного лакомства итальянцы не стали. От них о шоколаде узнала Австрия, Германия и Швейцария. Знакомство французов с шоколадом. История шоколада во Франции

Нужно отметить, что большой вклад в распространение благородной сладости в Европе сделала Анна Австрийская – испанская принцесса, что стала супругой французского короля Людовика XIII. Королева познакомила с какао-бобами Париж, куда она в начале 17 века привезла ящик плодов какао-дерева. После того, как шоколад был одобрен французским королевским двором, он быстро покорила всю Европу. Правда, ароматный напиток, хоть и был более популярным, чем кофе и чай, но оставался таким дорогим, что позволить себе это редкое наслаждение могли только богачи. В средневековой Европе чашечка горячего шоколада на десерт считалась признаком хорошего вкуса. Среди фанаток шоколада была супруга Людовика XIV Мария Тереза, а также фаворитки Людовика XV мадам дю Барри и мадам Помпадур.

В 1671 году герцог Плесси-Пралин создал сладкий десерт «пирлине» – тертые орехи с комочками шоколада и засахаренным медом. А в середине 18 века полакомиться любимым напитком мог каждый француз: в стране одна за другой открывались шоколадные кондитерские. В Париже к 1798 году насчитывалось около 500 таких заведений. Очень популярными «Chocolate Houses» были в Англии, настолько, что затмили кофейные и чайные салоны.

Интересные факты из истории шоколада!

Мужской напиток

Долгое время горький и крепкий шоколад считался мужским напитком, до тех пор, пока не приобрел так недостающую ему легкость: в 1700 году англичане добавили в шоколад молоко.

Прекрасная «Шоколадница»

Швейцарский художник Жан Этьен Лиотар, вдохновленный божественным напитком, в середине 40-х годов 17 столетия написал свою самую знаменитую картину – «Шоколадницу», на которой изображена служанка, что несет на подносе горячий шоколад.

Шоколатье королевы

В 1770 году Людовик XVI женился на австрийской эрцгерцогине Марии-Антуанетте. Во Францию она приехала не одна, а со своим личным «шоколатье». Так при дворе появилась новая должность – шоколатье

королевы. Мастер придумал новые сорта благородного лакомства: шоколад с цветками апельсинового дерева для успокоения нервов, с орхидеями для бодрости, с миндальным молочком для хорошего пищеварения.

Древнее лекарство

В средние века шоколад использовали в качестве лекарства. Яркое тому подтверждение – опыт лечения кардинала Ришелье известным целителем того времени Кристофером Людвигом Хоффманом. А в Бельгии первыми производителями шоколада были фармацевты.

Современная история шоколада

Вплоть до начала 19 века шоколад существовал только в виде напитка, пока швейцарский шоколатье Франсуа-Луи Кайе не придумал рецепт, что позволил превращать какао-бобы в твердую маслянистую массу. Уже через год вблизи местечка Веве была построена шоколадная фабрика, а вслед за ней предприятия по производству шоколада стали открываться и в других европейских странах.

Первая шоколадная плитка

Переломным моментом в истории возникновения шоколада стал 1828 год, когда голландцу Конраду ван Хоутену удалось в чистом виде получить какао-масло, благодаря которому королевское лакомство приобрело привычную для нас твердую форму. В середине 19 века появилась первая плитка шоколада, что состояла из какао-бобов, сахара, масла какао и ликера. Ее создала английская фирма «Фрай и Сыновья» (J.S. Fry & Sons), что в 1728 году построила в Бристоле первую механизированную фабрику по производству шоколада. Двумя годами позже аналогичный продукт на рынок выпустила компания «Братья Кэдбери» (Cadbury Brothers), что в 1919 году поглотила создателя первой шоколадной плитки.



Расцвет шоколадной индустрии

Середина 19 века ознаменовалась расцветом шоколадной индустрии. Появились первые шоколадные короли, что неустанно совершенствовали рецептуру твердого шоколада и технологии его приготовления. Немец

Альфред Риттер заменил прямоугольную форму плитки квадратной. Швейцарец Теодор Тоблер придумал знаменитый треугольный шоколадный батончик «Тоблерон». А его соотечественник Шарль-Амеде Колер изобрел шоколад с орехами.

Создание белого и молочного шоколада



Россию привез латиноамериканский посол и офицер Франсиско де Миранда.

В середине 19 века появились первые шоколадные фабрики в Москве, правда, их контролировали иностранцы: француз Адольф Сиу – создатель «А. Сиу и К°» и немец Фердинанд фон Эйнем – владелец «Эйнемъ» (сегодня – «Красный Октябрь»). Коробки с конфетами «Эйнемъ» украшали бархатом, кожей и шелком, а в наборы с сюрпризами вкладывали ноты специально написанных мелодий.

Первым отечественное производство шоколада наладил Алексей Абрикосов – талантливый купец и маркетолог-самоучка. На его фабрике, созданной в 50-х годах 19 века, выпускался шоколад в изысканных коллекционных упаковках: на карточках, которые вкладывались внутрь, были портреты известных артистов. Абрикосов также придумал детские обертки с уточками и гномиками. Знаменитая карамель «Гусиные лапки», «Раковые шейки» и «Утиные носики», любимые всеми шоколадные Деды Морозы и зайцы – все это фирменные творения талантливого кондитера. В 20 веке детище Абрикосова превратилось в кондитерский концерн «Бабаевский».

Сегодня королевское лакомство с многовековой историей доступно для каждого и является, наверно, самой притягательной в мире сладостью. История шоколада не заканчивается. Талантливые кондитеры неустанно совершенствуют свое мастерство, чтобы каждый день дарить нам кусочек такого простого, знакомого с детства счастья.

