

LIBRIS

We know
books

SAM BILTON



**FILOSOFIA
CIOCOLATEI**



traducere de
Alexandru Mărgărit



**CETATEA DE SCAUN
EDITURA**

Editor: Dan Mărgărit
 Tehnoredactare: Dan Mărgărit
 Redactor: Mirela Ivan Nobel
 Traducere: Alexandru Mărgărit
 Desen coperta: Alexandru Mărgărit
 Ilustrații: The British Library și alții

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
BILTON, SAM

Filosofia ciocolatei / Sam Bilton ; trad. de Alexandru
 Mărgărit. - Târgoviște : Cetatea de scaun, 2025
 Conține bibliografie
 ISBN 978-606-537-764-6
 I. Mărgărit, Alexandru (trad.)
 663.91

First published 2023 by
 The British Library
 96 Euston Road
 London NW1 2DB

Text copyright © Sam Bilton 2023

Illustrations copyright © British Library Board 2023
 and other named copyright holders

Toate drepturile de reproducere, integral sau parțial, prin orice mijloace, inclusiv stocarea neautorizată în sisteme de căutare sunt rezervate. Reproducerea se poate face doar cu acordul scris al editurii, cu excepția unor scurte pasaje care pot constitui obiectul recenziilor și prezentărilor.

ISBN 978-606-537-764-6

©Editura Cetatea de Scaun®, Târgoviște, 2025

editura@cetateadescaun.ro, www.cetateadescaun.ro

Tipărit la Editura Cetatea de Scaun

CUPRINS

Introducere	7
CIOCOLATĂ SPIRITUALĂ	13
CIOCOLATĂ SEDUCĂTOARE	27
CIOCOLATA SĂNĂTOASĂ	35
CIOCOLATĂ OSPITALIERĂ	45
CIOCOLATĂ FEMININĂ	55
CIOCOLATA ROMANTICĂ	65
CIOCOLATĂ OTRĂVITOARE	73
CIOCOLATĂ FRAUDULOASA	83
CIOCOLATĂ ETICĂ	95
CIOCOLATĂ INOVATIVĂ	103
CUM SĂ GUȘTI CIOCOLATĂ	115
GĂTITUL CIOCOLATEI	119
BIBLIOGRAFIE	123
LISTA ILUSTRAȚIILOR	123

LBRIS

We know
books



Cum să faci ciocolată caldă



INTRODUCERE

Ciocolhic (substantiv): persoană dependentă de ciocolată, ce consumă cacao în cantități mari.

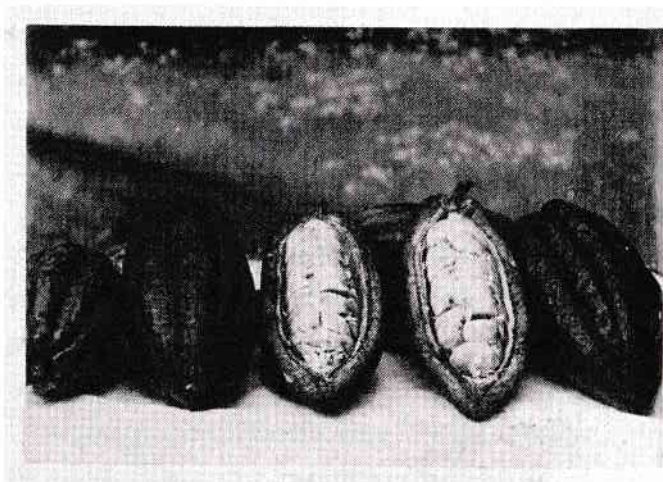
(Dicționarul *Cambridge*)

Mulți oameni iubesc ciocolata. Unii chiar mărturisesc că ar fi dependenți de aceasta. Indiferent dacă o iubești sau o urăști (există într-adevăr și oameni care o urăsc), este greu de imaginat o lume fără cacao.

Din multe puncte de vedere, doar faptul că ciocolata există în viețile noastre este un miracol. Primele contacte cu aceasta nu au fost destul de prielnice. În 1503, bibliograful spaniol Ferdinand Columbus, al doilea fiu a exploratorului Genoese, descria boabele de cacao a fi *migdale*, fiind folosite drept monedă de mayași și de azteci. Un avocado însemna între una și trei boabe, în funcție de cât de copt era, și o curcă în jur de 100 de boabe. Nici el sau tatăl acestuia nu au apreciat adevărata valoare sau utilizările boabelor de cacao în Lumea Nouă, considerând boabele a fi irelevante, înainte de a se duce pe noi teritorii în căutarea aurului. Columbus a

murit în 1506, fără nici măcar să guste din băutura ce avea să creeze valuri în Europa.

După spusele călugărului dominican englez, Thomas George (1600-1656), compatrioții săi aveau o atitudine și mai disprețuitoare față de cacao. După ce au cucerit o ambarcațiune de cacao a spaniolilor, în 1579, au aruncat încărcătura în mare, crezând că era balegă de oaie. *Migdalele* sau *balega* erau de fapt boabe sau semințe de cacao. Atunci când păstaia de cacao este proaspătă, boabele amare sunt îmbibate în pulpă dulce succulentă. Semințele cărnoase sunt apoi lăsate să fermenteze pentru câteva zile, astfel pulpa lichifiindu-se. Apoi semințele rămase sunt uscate și prăjite și astfel devin mult mai închise la culoare și mai puțin astringente. În final, semințele se decojesc, fiind astfel vânturate. Vârfurile rezultate sunt măcinate pentru a crea ceea ce numim noi ciocolată. Aceste 4 etape ale producției de cacao au rămas aceleași timp de mii de ani, cu toate că procesul a fost industrializat. Pe măsură ce lumea progresa, în timpul secolului al VI-lea, și spaniolii se apropiau de America Centrală, *invadatorii* au înțeles că așa-zisele *migdale* erau de asemenea folosite pentru a crea o băutură a mayașilor și a aztecilor, o băutură preluată de la olmeci (1500-400 î.Hr.).



Fructe de cacao, Suriname

Neîndulcită, tulbure și maro, *cacahuatl* era de un gust extrem de rafinat. Cuvântul *cacahuatl* provine din Nahuatl, o limbă nativă a Mexicului, și înseamnă *apă de cacao*. În propria sa *Istorie a Lumii Noi* (1575), Girolamo Benzoni (c. 1519-1572), un negustor milanez și aventurier, descrie ciocolata cu dispreț, *o băutură a porcilor, nu a umanității*. Dar rămas fără pic de vin, spaniolul este nevoit să bea *cacahuatl*, adăugându-i condimente precum scorțișoară, piper și anason și mult zahăr pentru a compensa gustul amar specific al boabelor de cacao.

Atunci când spaniolii au adoptat și au îmbunătățit această băutură, cultivarea boabelor s-a dovedit a fi destul de dificilă. Este o plantă extrem de pretențioasă,

fructul înflorind doar pe o fâșie de 20 de grade nord la 20 de grade sud de Ecuator, motiv pentru care America Centrală și părți ale Africii și ale Asiei sunt cele mai potrivite locuri pentru cultivare. Altitudinile unde temperatura este sub 16° C sau unde solul este prea ud nu sunt propice, fiind o plată extrem de sensibilă la boli și la dăunători. Până și aztecii trebuiau să importe cacao, deoarece în Mexic nu existau condițiile propice pentru a crește copacii de cacao. În altă ordine de idei, este un miracol faptul că ciocolata este așa de populară în ziua de azi.



Preparare de cacao

Diferiți termeni există pentru a descrie ciocolata în funcție de stadiul acesteia de producție. Naturalistul suedez Carl Linnaeus (1707-1778) a clasificat copacul în care cresc păstăile drept *Theobroma cacao* (ce înseamnă *desertul zeilor* în greacă).

Cartea aceasta vorbește despre boabele de cacao în forma lor crudă, nerafinată. Odată ce boabele au fost procesate și pulverizate pentru a extrage o mare parte din grăsime, mai exact untul de cacao, acestea se transformă în pudră, ca aceea folosită într-un tort de ciocolată. Preparatele lichide sau solide ale boabelor de cacao sunt definite drept ciocolată.

Cum a devenit ciocolata fenomenul global care este în ziua de azi? Oare este vorba doar despre gust sau există și un anume atașament emoțional? În următoarele pagini vom vorbi despre motivele pentru care ciocolata ne captează inimile de secole. O poveste a spiritualității, a prieteniei, a seducției – cu anumite detalii sinistre. În numele ciocolatei, au fost construite imperii, au fost distruse imperii.

Aceasta are o poveste lungă, fascinantă și complexă, ce merită explorată mai mult. La finalul cărții, există o listă de sugestii de lectură pentru a te ajuta să o iei pe drumul descoperirii.



Cacao: Înflorire

CIOCOLATĂ SPIRITUALĂ

A fost nevoie de 4 oameni pentru a duce ciocolata la buzele lui Monseigneur. Un servitor a dus oala cu ciocolată în prezența celui sacru; un al doilea a măcinat și a spumat ciocolata; al treilea a prezentat șervețelul favorit; un al patrulea a turnat ciocolata. Era imposibil pentru Monseigneur să ofere unuia dintre acești oaspeți ciocolata și să-și mențină și poziția.

Charles Dickens,
Poveste despre Două Orașe (1859)

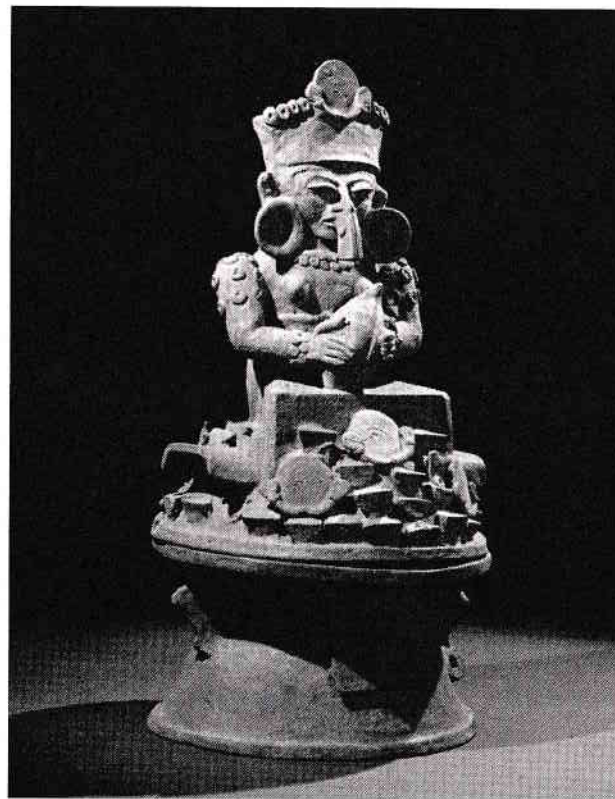
Mayașii au început să folosească cacao între anii 600 și 400 î.Hr. deși era deja de mult timp o componentă a sistemului de credință mesoamerican. În *Popol Vuh* (Cartea Sfatului), într-un vechi manuscris ce vorbește despre mitologia K'iche' Maia, cacao este notat a fi unul dintre ingredientele *Părintelui* pentru a crea corpul uman. Ofrande de cacao erau date zeului hranei, K'awiil.

Cacaua era, de asemenea, folosită la botezuri de episcopul Diego de Landa (1524–1579), unde capul,

fețele, degetele copiilor mayași erau unse cu apă infuzată cu flori și cacao. Deci putem spune despre clasificarea lui Linnaeus că era una destul de precisă.

Aztecii, ce au prosperat între 1325 și 1519, au folosit de asemenea cacao în ceremonii și pe post de tribut către zei precum Tlaloc, zeul ploii, al tunetului și al fulgerului. Călugărul dominican - spaniolul Diego Durán (1537–1588) a relatat o poveste înfiorătoare despre un festin ținut de negustorii din Cholula, în Mexic, pentru a onora zeitatea Quetzalcoatl, un șarpe cu pene, simbolul morții și al reînvierii.

Un sclav arătos a fost ales pentru a-l reprezenta pe Quetzalcoatl pe pământ pentru 40 de zile. În calitate de ambasador perfect al zeului, sclavul era răsfățat, primind haine frumoase, bijuterii, mâncăruri și băuturi extravagante. Singura lui atribuție era să danseze și să cânte zilnic pe străzi, primind adulare de la mulțime. În mod evident, era și un cost al acestei vieți de lux aztece. La finalul tevaturii de Quetzalcoatl, sclavul avea să renunțe la viață (a fost închis noaptea, în caz că dorea să scape). Trebuia să primească această știre cu serenitate și să-și continue șarada într-o manieră bucură. Dacă avea să renunțe câtuși de puțin la propriul angajament, sclavul ar fi primit o băutură specială de ciocolată, făcută cu apă pătată de sânge, folosită anterior pentru a curăța cuțitele de obsidian utilizate în sacrificiile umane.



Cădelniță mayașă cu o figură ținând o păstăi de cacao, 400–600 e.n.

Indiferent ce conținea băutura, îl făcea pe sclav să uite de moartea sa inevitabilă și să-și continue angajamentul până la ziua fatidică. Urmând sacrificiul, inima sclavului a fost oferită ofrandă lui Quetzalcoatl și carnea sa a fost gătită și servită la banchetul căpeteniei. Povești precum aceasta au fost probabil relatate din nou