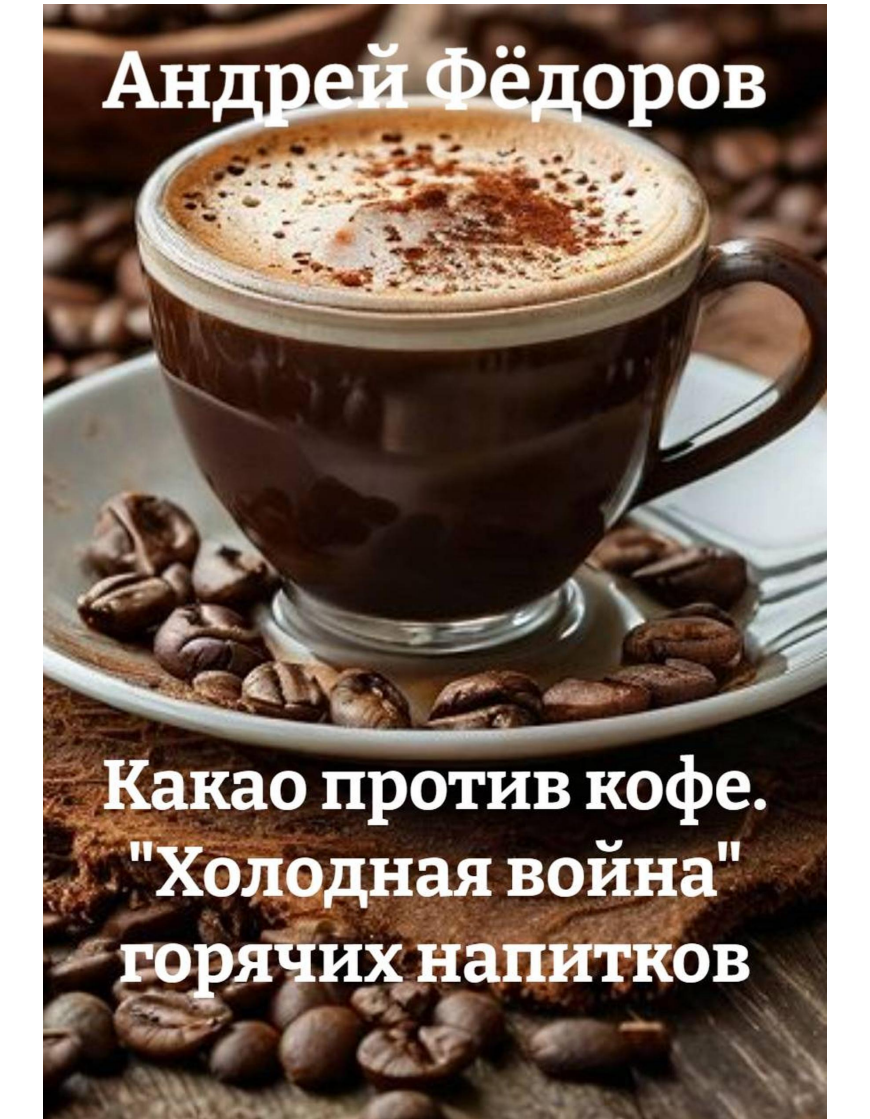


A close-up photograph of a dark brown ceramic coffee cup filled with a frothy beverage, topped with a dusting of brown powder. The cup sits on a white saucer, which is surrounded by several whole coffee beans. The background is a blurred field of more coffee beans, creating a warm, textured atmosphere.

Андрей Фёдоров

**Какао против кофе.
"Холодная война"
горячих напитков**

Андрей Фёдоров

Какао против кофе. "Холодная война" горячих напитков

<https://litres.ru/74297452>

SelfPub; 2026

Аннотация

Почему кофе стал символом взрослой жизни, работы и бодрости, а какао — напитком детства, уюта и сладостей? Эта книга рассказывает историю двух удивительно похожих, но по-разному сложившихся продуктов. Вы узнаете, как кофе и какао покоряли Европу, превращались из редкой экзотики в повседневные привычки, почему кофеин и теобромин действуют на нас по-разному и действительно ли кофе полезнее шоколада, либо наоборот. Здесь есть история, биология, химия, психология вкуса, разговор о пользе и вреде, разоблачение популярных мифов и практические рецепты. Это книга не только о напитках, но и о том, как культура превращает горькие семена тропических растений в символы удовольствия, статуса, работы, отдыха и целой эпохи.

Андрей Фёдоров

Какао против кофе.

"Холодная война"

горячих напитков

Предисловие

Я терпеть не могу кофе всю свою жизнь. С тех самых пор, как мать впервые дала мне попробовать этот напиток, испытывать от него получалось только крайнее отвращение. Кофе горький, и горечь эта не перебивается даже множеством ложек сахара. А переборщи с последним, и эту тёмнокоричневую субстанцию не сможет выпить даже самый закоренелый фанат кофеина.

Помню, как инструктор по вождению, не зная, что я не пью кофе, налил мне его в перерыве между обучением. Мужик он был грубый, боевитый - ветеран Второй Чеченской войны. Как-то обещал мне отбить все почки, если ещё раз забуду включить поворотники (после этого я не забывал). Такому отказать - на свой страх и риск, ибо реакция на слово «нет» может быть крайне непредсказуемой. Сидел я и давился этим кофе, сморщив лицо. И ненавидел в тот момент

больше, чем своего инструктора, ту чашку с напитком.

Особое раздражение вызывают сладости с добавлением кофе. Никогда не понимал, зачем так портить конфеты, торты и пирожные. Взял как-то Тирамису - чисто попробовать. Сладость вкусная, бесспорно, но кофейный привкус портит всё наслаждение.

Говорить о волшебной способности кофе ободрять человеческий организм лично я сам за себя не могу. Специально экспериментировал на работе после бессонной ночи, пил по несколько чашек. И никакого толку! Казалось, даже больше хотелось спать, чем до того как выпил...

Родители всегда говорили, что как только повзрослею, так сразу в кофе влюблюсь. Но мне уже 33 года, а этот бодрящий всех напиток я как не полюбил, так и не люблю сейчас. Но почему? Неужели в моём теле до сих пор живёт ребёнок, который горьким кофе поделится с другим, а сам выпьет чего-нибудь другого более приятного?

Да и почему вообще кофе так все любят? Неужели в нём есть какая-то непостижимая мне магия вкуса? Почему многие просто не могут без него жить и плюсом к тому любят сочетать его с курением табака, например? Разве нет никаких альтернатив кофе помимо, как правило, банального чая?

Лично я всегда предпочитал чашке этой горькой гадости другой напиток - какао. Хотя, честно признаюсь, полюбил я его не сразу.

Как-то простудился и получил в качестве осложнения

сильный бронхит. Мать лечила меня молоком с мёдом, но пить мне его было неприятно - мёд для меня слишком сладкий и специфический на вкус. Не то, чтобы я не любил медок, просто не могу есть его много. Да и чистое молоко тоже не заходит.

Лечивший меня терапевт однажды предложила альтернативу. В горячее молоко добавить чайную ложку мёда, две чайной ложки какао без горки, а также буквально половинку чайной ложки экстракта алоэ. И вот уже это народное лекарство я употреблял с огромным удовольствием и даже просил его у матери после выздоровления, правда уже без алоэ.

Так я полюбил какао с молоком, сочетая его с различными сиропами, добавляя в молочный коктейль. Сверху для вкуса можно накинуть маршмеллоу, подсыпать сверху корицы. Удивительно, что и какао без сахара мне тоже понравилось: шоколадная горчинка приятная на вкус, а лактоза от молока добавляет минимум сладости как доктор прописал. Главное, чтобы какао было не на воде, а то для меня слишком пресное.

И вот что удивительно! Такой кайфовый и бодрящий напиток, но большинство почему-то пьют кофе... Некоторые даже отдают последние кровные, чтобы испробовать сорт копи-лювак. Кто не знает, это такой кофе, который производится следующим образом. Зверьки мусанги поедают кофейные ягоды, зёрна которых не могут у этих животных перевариться и выходят из них наружу в составе экскрементов.

тов. Люди собирают их, отмывают и сушат сохранившиеся кофейные зёрна, потом обжаривают и делают кофе. И как это только можно пить, аж до тошноты!

Может быть был какой-то исторический заговор фанатов кофеина, из-за чего эта горькая гадость стала всеобщей любимицей? Или все они стали жертвами маркетологов? Почему какао считается напитком для детей, а кофе для взрослых? Насколько вредны и полезны на самом деле оба напитка? Только ли для сладостей и десертов подходит какао?

Впрочем, надо сразу уточнить, что исторически главным конкурентом кофе был скорее чай. Но эта книга больше не о борьбе за долю рынка, да и чай сегодня стал напитком довольно обыденным и приевшемся, а любопытные способы заваривания из Китая, Японии и Индии не выходят за пределы специализированных чайных ресторанчиков, тогда как палитра вкусов и ароматов какао в сравнении с кофе действительно сможет вас удивить. К тому же какао интереснее как противоположность кофе: два горьких растительных продукта с похожим способом приготовления, с похожими стимулирующими веществами получили совершенно разные судьбы. Один стал символом работы и взрослой жизни, другой — уютного вечера, детства и сладостей. Именно поэтому сравнивать их куда интереснее.

При этом у какао гораздо больше общего с кофе, чем можно подумать на первый взгляд в отличие от такого обыкновенного уже чая. Несмотря на то, что кофе делают из зёрен,

а какао из бобов, готовят конечный продукт примерно одинаково - путём обжаривания, что и у того, и у другого продукта является ключевым этапом производства. Если свойство высушенных, а иногда и даже сырых листьев растений отдавать свой вкус и аромат горячей воде было известно уже давно, то в случае с какао или кофе людям ещё нужно было додуматься до идеи обжаривать зёрна и бобы. И кофе, и какао могут хорошо взбодрить человека. Оба напитка достаточно хорошо дополняют сладкие десерты, тогда как чай, как правило, выступает в качестве ароматизатора. Так что кому как не какао быть интересным и необычным антагонистом по отношению к кофе, раз имеется столько сходств?

Обо всём этом и расскажет моя книга. Мы с вами пройдем огромный путь от появления зёрен кофе и какао-бобов, до современного восприятия этих продуктов, а также постараемся понять, почему они стали так популярны.

Но сразу оговорюсь, что выбор между кофе или какао - разумеется, дело вкуса. Да и призывать устраивать холивары с фанатами капучино абсурдно. Просто на мой взгляд ценность какао-бобов слегка преуменьшена, поэтому постараюсь дать вам иную точку зрения на восприятие таких обычных и знакомых нам продуктов.

Часть I. Растения, которые ещё не знали о человеке

1. Когда на Земле не было ни кофе, ни шоколада

Начнём издалека. Ибо сначала не было ни кофейных плантаций, ни какао-бобов, ни даже цветков, из которых они появляются. Да и растения, производящие эти продукты, довольно молодые. До их появления сушу покрывали мхи, папоротники, хвощи и голосеменные растения. А цветковые или покрытосеменные вышли в свет гораздо позже: их достоверное появление относится к раннему меловому периоду более ста миллионов лет назад. Их появление раз и навсегда изменило планету. И так совпало, что в этот же период появляются пчёлы

Между цветами и доисторическими пчёлами, а также некоторыми другими насекомыми (например, мокрецами, опыляющими в частности цветки какао) образовалось взаимовыгодное сотрудничество ради выживания и эволюции:

растение предлагало насекомому нектар или пыльцу в качестве питания, а пчела переносила генетический материал растений, оплодотворяя новые цветки. Этот тесный экологический союз стал будущей основой и для какао, и для кофе.

Однако одного цветка было недостаточно. Нужен был подходящий мир, где для цветов будет меньше конкуренции. Подобные условия сформировались после падения на землю астероида Чиксулуб. После этой катастрофы динозавры исчезли, а климат неоднократно менялся: преобладавшие в эпоху динозавров папоротники частично уступили место деревьям и цветам. Деление материков и ледниковые периоды создавали ближе к экватору зелёные оазисы, в которых популяции делились, менялись, приспосабливались к разной высоте, влажности, почвам и соседям. Изоляция создавала новые виды.

Предки какао развивались в тропической Америке, где круглый год было тепло и влажно, а полог леса защищал небольшие деревья от обжигающих лучей солнца. Будущему кофейному дереву досталась Африка — прежде всего её влажные леса, горные склоны и переходные зоны, где высота смягчала тропическую жару. Но оба этих растения объединило кое-что общее. Годы естественного отбора синтезировали в плодах этих растений горькие вещества, служившие защитой от доисторических обжор раннего Кайнозоя.

Удивительно, как эволюция таким образом помогла этим растениям дожить до наших дней: они пережили засуху, от-

пугивали своим вкусом многих насекомых и животных, но привлекали тех же пчёл и мокрецов, кормили птиц и сохраняли свои семена.

И только в самом конце этой длинной и увлекательной истории появился примат, который по меркам истории нашей планеты, кажется, только вчера научился сначала собирать, а потом обжаривать, молотить, смешивать с водой эти удивительные создания природы, чтобы потом спорить, что полезнее — кофе или какао.

2. Зарождение дерева богов

Род *Theobroma* принадлежит к семейству мальвовых — тому же большому ботаническому кругу, в который входят хлопчатник, гибискус и баобаб. Учёные насчитывают в нём около двух десятков видов тропических деревьев, но всемирную славу получил только один: *Theobroma cacao*. Научное имя за ним закрепил Карл Линней; по-гречески оно означает «пища богов». Название оказалось довольно удачным для рекламы, хотя само растение по сути своей возникло задолго до любых богов, придуманных человеком.

Данные генетики и ботанической географии указывают на северо-западную часть Южной Америки и бассейн верхней Амазонки как на важнейший центр происхождения какао. Оттуда разные популяции распространялись по речным долинам. Позднее люди переносили отобранные растения на север — в Центральную Америку, тем самым изменяя их ареал обитания не менее активно и существенно, чем другие

живые существа, ранее сосуществовавшие с «пищей богов».

Какао — вечнозелёное дерево нижнего яруса леса. В природе оно может вырастать значительно выше человеческого роста, но на плантациях его подрезают, чтобы было удобнее собирать урожай. Для хорошего приплода ему нужны тепло, влага и защита от сильного ветра и палящего солнца. Небольшие цветки появляются прямо на стволе и старых ветвях. Это явление называется каулифлорией. Оно позволяет тяжёлым плодам держаться на прочной древесине, а крошечным опылителям — главным образом мокрецам — находить цветки во влажной лесной подстилке.

Из тысяч цветков лишь малая часть превращается в плоды какао, которые похожи на ребристую вытянутую дыню, чья окраска зависит от сорта и зрелости и меняется от зелёной до жёлтой, оранжевой, красной или фиолетовой. Под толстой оболочкой лежат обычно несколько десятков семян, окружённых сладкой белой мякотью. Занимательно, что именно эта мякоть, а не горькое ядро семени, вероятно, сначала привлекла к плодам какао людей.

А то, что мы называем какао-бобами, ботанически являются семенами. К сожалению сразу после извлечения они не превращаются волшебным образом в шоколадную плитку. Знакомый аромат и вкус появляются только после ферментации, сушки и обжарки, когда клетки разрушаются, изначальная сильная горечь смягчается, а химические вещества из семян как предшественники вкуса вступают в сложные

химические реакции. Внутри семени много жира — будущего масла какао, а также сухих веществ, из которых получается какао-порошок.

Так что дерево богов это не волшебный автомат с шоколадом в красивой упаковке, но требовательный к уходу лесной организм. Выживание растения зависит от почти незаметной и назойливой для человека мошки, плод созревает месяцами, а вкус создаётся совместно деревом, микроорганизмами и теми людьми, кто участвует в уходе за какао.

3. Как появилось кофейное дерево?

Род *Coffea* возник в тропической Африке и на островах западной части Индийского океана. Это не один вид, а большое и всё ещё уточняемое ботаниками семейство из более чем сотни видов деревьев и кустарников. Многие из сортов никогда не попадут в чашку: одни растения дают мало плодов, другие содержат мало кофеина, третьи произрастают в слишком узких ареалах. Но именно в этом дикорастущем разнообразии хранится генетический запас, который может однажды, вероятно, поможет спасти коммерческий кофе от жары, засухи или болезней.

Мировой рынок почти целиком держится на двух видах. *Coffea arabica* даёт арабику — более ароматную, обычно мягкую и кислотную, но капризную в сельском хозяйстве. Она предпочитает умеренное тепло высокогорья и чувствительна к климатическим крайностям и грибкам, вызывающим т.н. «кофейную ржавчину». *Coffea canephora*, широко

известная как робуста, лучше переносит жару низин, чаще даёт высокий урожай, содержит примерно вдвое больше кофеина и обычно воспринимается как более горькая и плотная.

Арабика интересна тем, что появилась как естественный гибрид. Её далёкие родители были близки к современным *Coffea canephora* и *Coffea eugenioides*. Их геномы объединились в новый вид получивший четыре набора хромосом вместо обычных двух. Вероятно, это произошло в Восточной Африке, после чего арабика закрепились в лесах Эфиопского нагорья и соседних районов. Такая история объясняет одновременно сложность её генома и сравнительно узкое исходное разнообразие.

Робуста, напротив, представляет широкий круг популяций Центральной и Западной Африки. Название «робуста» более удобно для торговли, но при этом скрывает различия между генетическими группами, местными формами и вкусами.

Кофейный плод называется костянкой или кофейной вишней. Под кожицей и мякотью находятся два семени, обращённые плоскими сторонами друг к другу. Но иногда развивается и одно округлое семя — пиберри. Человек, впервые увидевший зелёные семена кофе, даже удивится тому, насколько их внешний вид далёк от привычного кофейного: аромат обжаренного кофе рождается позднее при нагревании, когда сахара, аминокислоты и другие соединения обра-

зуют сотни летучих веществ.

Как видите, разновидности кофе не ограничиваются одной только арабикой или робустой. На самом деле за ними стоит целая библиотека видов. И чем быстрее меняется климат, тем важнее не потерять непрочитанные тома из этой самой библиотеки.

4. Зачем растениям понадобились кофеин и теобромин

Если кофеин помогает человеку проснуться поутру, а теобромин дарит удовольствие при употреблении шоколада, то для растений эти вещества выступают в качестве природного защитника.

Растение не может убежать от гусеницы, поэтому строит свои невидимые химические барьеры. Одни молекулы делают ткань неприятной на вкус, другие нарушают пищеварение или нервную систему насекомых, третьи подавляют рост микробов. Кофеин в листьях и семенах кофе способен отпугивать или отравлять часть вредителей. Теобромин и меньшие количества кофеина в какао придают семенам привкус горечи, снижая вероятность, что их съедят до созревания.

Подобная химическая защита редко действует одинаково на всех. Доза, вид животного и контекст решают многое. Для небольшой собаки теобромин из шоколада может стать опасным: её организм выводит его медленно. Тело человека же расщепляет метилксантины иначе и научилось употреблять их в количествах, которые пусть и меняют самочувствие, но

обычно не вызывают отравления.

У кофеина есть и более особенная роль. Попадая из опавших листьев или семян в почву, он способен влиять на прорастание соседних растений и на жизнедеятельность микроорганизмов вокруг корней. В нектаре некоторых растений крошечные дозы кофеина могут менять поведение опылителей, благодаря чему они вновь и вновь возвращаются к тем же цветкам. Эволюция не выбирает для химических веществ внутри растения одну функцию: молекула может одновременно защищать, регулировать конкуренцию и управлять отношениями с животными.

В человеческом мозге же кофеин временно блокирует рецепторы аденозина — вещества, сигнализирующего о накопившейся потребности в отдыхе. Усталость не исчезает, но просто стихает, по идее позволяя нам активнее работать. Теобромин действует мягче как стимулятор, влияет на сосуды и вместе с ароматом, жиром и сахаром участвует в том ощущении, которое мы называем шоколадным утешением.

Получается красивый эволюционный парадокс. Растения создали горькие молекулы, чтобы ограничить желающих их съесть. Человеку же наоборот неприятные для вредителей вещества приносят облегчение, удовлетворение и в некотором виде пользу, позволяющую нам приободриться.

Часть II. Какао: от ритуала к фабрике

5. Первые люди, попробовавшие какао

Первым делом раскроем достаточно приевшийся исторический миф, якобы какао открыли индейцы племени майя. Это не совсем верное утверждение. Да, майя создали богатую шоколадную культуру, активно его выращивали, научились ухаживать, а также изготавливали его в промышленных масштабах. Но археологические находки последних десятилетий однозначно указывают на то, что какао впервые начали употреблять в пищу не в Центральной Америке, а в верхней Амазонии.

На памятнике Санта-Ана — Ла-Флорида на территории современного Эквадора, где в древние времена процветала культура майо-чинчипе, исследователи обнаружили следы использования какао в обиходе возрастом около пяти тысяч лет и более. На древней керамике выявили крахмальные зёрна, остатки теобромина и древнюю ДНК, связанную с *Theobroma cacao*. Важно, что речь идёт не об одном спорном артефакте, а о множестве различных находок! Эти данные ясно показывают: люди культуры майо-чинчипе использовали какао задолго до расцвета майя.

Мы не знаем точно, что именно ели или пили те люди. Вероятно, первым привлекательным продуктом могла быть сладкая мякоть вокруг семян. В Южной Америке её до сих пор едят свежей, делают из неё слабоалкогольные напитки.

В Северной Америке же следы какао появляются позже. На тихоокеанском побережье Мексики и в других районах Мезоамерики найденные археологами сосуды содержа-

ли знакомые химические маркеры уже за многие столетия до возникновения цивилизации майя. То есть какао перемещалось вместе с людьми. И, как это обычно бывает, археология редко позволяет назвать один народ «изобретателем» чего-либо: конкретно в случае с какао разные общества могли независимо ферментировать мякоть, толочь семена и смешивать их с водой. Вполне может быть и так, что знаменитый острый какао-напиток майя появился совсем не у них. Возможно, их цивилизация просто позаимствовала этот продукт в ходе завоеваний, либо в процессе торговли с другими племенами.

Впрочем, есть и методологическая ловушка. Теобромин встречается не только в *Theobroma cacao*, но и у родственных растений, поэтому химический след ещё не означает, что учёными были обнаружены следы именно приготовления какао. Поэтому справедливым будет следующее утверждение: вероятно, древнейшие известные свидетельства использования какао связаны с Южной Америкой, а позднее его культура развилась в Мезоамерике, где уже и приобрела исключительное религиозное, политическое и гастрономическое значение.

История какао началась не с красивой легенды, записанной иероглифами в древнем храме, заросшем вечнозелёной листвой. Напиток зарождался в тропических лесах Амазонки у людей, чьи имена мы никогда не узнаем, — возможно, с липкой белой мякоти, случайной ферментации и любопыт-

ства к удивительным горьким семенам.

6. Какао в мире майя

У майя какао стало чем-то большим чем просто пищей. Оно было неотъемлемой частью сельского хозяйства, указывало на статус и родство. Мы можем судить об этом по расписным сосудам, древним надписям, остаткам напитков и дошедшим до нас описаниям сцен придворной жизни. Например, на найденной археологами керамике изображено, как правитель или знатный человек принимает чашу, а внизу может стоять подпись, сообщающая, что сосуд, в котором хранилось какао, предназначался для определённого владельца.

Какого-то единого и общепринятого рецепта напитка не было. Но точно известно, что семена ферментировали, сушили, обжаривали и растирали, затем смешивали с водой. В состав какао-напитка древних майя могли входить кукуруза, чили, ваниль, цветы, мёд и другие местные ароматические добавки. Ценилась пена при изготовлении, считавшаяся знаком мастерства и желанной частью подачи. Для этого жидкость специально переливали с высоты из сосуда в сосуд или взбивали.

Какао сопровождало пиры и дипломатические встречи, закрепляло отношения между семьями. Изображения и более поздние этнографические свидетельства связывают его, например, со свадебным обменом: напиток и бобы могли приносить в дар, совместно употреблять во время трапезы.

При погребении усопшего сосуды с какао выполняли ту же роль, что и различные украшения в усыпальницах античного Египта - становились отличительным знаком зажиточности упокоенного.

Впрочем называть какао исключительно напитком для знати всё же не слишком корректно. Археологические находки указывают на более широкое употребление этого продукта в разных поселениях, хотя качество, частота и церемониальная форма, несомненно, зависели от достатка. Дорогим было не только сырьё, но и труд: вырастить дерево, собрать плоды, провести ферментацию, обжарить и растереть семена без металлической мельницы было крайне сложно и затратно.

Письменность майя позволяет узнать многое о том, как изготавливали, хранили и употребляли какао. Но, повторюсь, там нет ни слова о каком-то едином рецепте. С большой уверенностью мы можем говорить лишь о том, как принимали в пищу какао зажиточные индейцы майя. Как его использовали в хозяйстве простые люди, с чем пили, нам да подлинно неизвестно.

И всё же мы можем подытожить главное: пусть майя и не открыли секрет изготовления какао, но для них этот напиток был неотъемлемой частью их культуры. Хочешь прослыть гостеприимным - угости какао. Хочешь скрепить союз - испей с другом какао. Хочешь подарить что-то на память, как мы сегодня дарим книги или сувениры - лучшим подарком

для майя был какао. Считаешься богатым по меркам древних индейцев - у тебя обязательно будут запасы какао-порошка. Конечно, нельзя сказать, что вся культура и торговля майя вращались только лишь вокруг какао, но при этом оно было важной и неотъемлемой частью их жизни.

7. Шоколадная империя ацтеков

Для пришедшей на замену майя империи ацтеков какао было особенно ценным по той причине, что столица Теночтитлан находилась там, где это растение почти не росло. Бобы поступали в столицу из тёплых подчинённых областей как дань, а также по торговым маршрутам. Обнаруженные учёными списки податей описывают какао столь же ценным товаром, какими были ткани, перья птиц и другие богатства. Подобные находки свидетельствуют о власти и могуществе империи ацтеков, распространявшуюся даже на те отдалённые регионы, где занимались выращиванием и сбором какао.

Какао-бобы служили также средством расчёта, хотя называть их полноценной монетой в современном смысле не стоит. Ими оценивали небольшие покупки, платили на рынках, сравнивали со стоимостью других товаров. Также их подделывали: оболочку могли опустошить и заполнить землёй. Сам факт подделки указывает на то, насколько люди доверяли бобам какао как единице обмена.

Сделанные из них шоколадные напитки были яствами элиты, купцов и воинов. Их подавали после еды в украшенных чашах, ароматизировали какао перцем чили, цветами и

ванилью, иногда смешивали с кукурузой. Напиток чаще был прохладным или тёплым, более жидким, чем у майя, горьким и пенистым. По существу он вообще не напоминал на вкус привычное нам современное сладкое какао. Тем более, что сахарного тростника и молока в доколумбовой Мезоамерике до появления европейцев попросту не было.

Также нельзя однозначно утверждать о том, будто ацтеки пили только горький *xocolatl* (шоколатль - в переводе с ацтекского означает горечь). Да даже происхождение самого слова «шоколад» спорно; языки и названия менялись после завоевания империи ацтеков испанцами. И, как и в случае с майя, не существовало и какого-то единственного «императорского» рецепта. Вероятно у ацтеков было множество рецептов напитков из какао, а горьковатый привкус при желании могли смягчать мёдом, сладкой мякотью фруктов или ароматными цветами.

Испанские конкистадоры описывали пиры последнего императора ацтеков Монтесумы II, где подавали многочисленные сосуды с какао. Позднейшие пересказы испанских монахов и хронистов извратили эти описания в рекламу почти сверхъестественного эликсира — то усиливающего сексуальное влечение зелья, то фактически допинга для воинов. Сами же ацтеки скорее всего считали употребление какао политическим ритуалом: дорогой привозной продукт демонстрировал власть ацтекской власти, обладавшей сетью данников и способностью императорского двора превращать сырьё в

утончённое угощение.

Империя ацтеков сделала какао мерой богатства, но откупиться им от испанцев не смогла, так как им требовались совершенно другие ценности. Завоеватели фактически уничтожили индейскую цивилизацию ради не имевшего ценности у ацтеков золота. А то, что доставалось последним непосильным сельским трудом, торговыми рисками, налоговым принуждением и придворным удовольствием, у многих конкистадоров поначалу вызвало отторжение. Пройдёт ещё много времени, прежде чем всем известный напиток какао захватит сначала Европу, а потом и весь мир.

8. Что на самом деле увидели конкистадоры

Знакомство европейцев с какао произошло не сразу. Во время четвёртого плавания Колумба к берегам Карибского архипелага в 1502 году испанцы захватили у берегов Центральной Америки торговое каноэ и заметили, как бережно местные поднимают случайно рассыпавшиеся какао-бобы. Тогда никто не понял ценности этого продукта. А широкое знакомство испанцев с напитком произошло позднее, во время завоевания Мексики и первых десятилетий колониального правления.

Многие свидетельства конкистадоров записывались ими с разными целями. Эрнан Кортес в своих воспоминаниях подчёркивал богатство новых земель и их полезность испанской короне. Берналь Диас дель Кастильо писал воспоминания спустя десятилетия, осуждая те методы, которые использо-

вал Кортес в период войны с ацтеками. Миссионеры описывали обычаи, чтобы понимать местное население с целью их обращения в христианскую веру. Поэтому какой-то единой картины того, как испанцы отнеслись к какао, не существует.

Знаменитая байка, якобы император Монтесума с придворными пили десятки и даже тысячи кувшинов пенистого шоколада в день восходит к ранним хроникам, однако в популярной культуре она обросла деталями. Специфический на вкус напиток объявили источником неутомимости и мужской силы, количество сосудов и неуёмное потребление индейцами этого напитка воспринимали как доказательство его волшебных свойств, а Кортеса считали тем, кто будто бы привёз шоколад в Европу. На деле множество солдат, священников, купцов, женщин-переводчиц, поваров и моряков записывали свои сведения и рецепты. Так воспоминания и легенды обросли множеством деталей.

Есть ещё одна причина мифологизации момента знакомства европейцев с какао: шоколадным компаниям XX века требовалась короткая история с узнаваемыми героями. Рекламе важен цепляющий крючок, где момент открытия сопровождается сказкой о великом императоре, смелых европейцах и продукте со сверхъестественными свойствами.

Что же конкистадоры увидели на самом деле? Они засвидетельствовали развитую культуру употребления напитков из какао; дорогой товар, связанный с данью и рынками; непривычную горечь, пену и специи. Ацтеки действительно

нередко использовали какао в качестве валюты. Но ни по пятьдесят, ни по тысяче кувшинов в день индейцы его не пили. А вкус нового для испанцев продукта понравился далеко не всем из них. В частности Кортес посчитал какао слишком горьким, что впрочем не помешало ему привезти какао-бобы в Испанию и дать отведать напиток по рецептуре ацтеков королю Карлу V.

Чтобы стать уже европейским шоколадом, какао сначала пришлось войти в рецептурные книги колониальной кухни, потом встретиться с тростниковым сахаром, молоком и приспособиться к медицинским трактатам Старого Света. Так начиналось распространение шоколада по всему миру.

9. Как Европа «испортила» какао, но сделала его популярным...

Когда какао вошло в испанский колониальный мир, его, грубо говоря, перевели на другой гастрономический язык. Натуральная горечь и добавляемый индейцами перец чили казались многим европейцам слишком резкими на вкус, зато сахар, уже производившийся в Атлантике путём тяжёлого труда порабощённых людей, позволил превратить новый напиток в изысканную роскошь.

В новые рецепты вошли корица, анис и другие специи Старого Света. Ваниль, напротив, хоть и была американским растением, но европейская кухня быстро сделала её естественной спутницей шоколада. Также в какао добавляли мускус, амбру, цветочные ароматы, молотый миндаль и ино-

гда яйца. Молоко стало стандартным компонентом далеко не сразу: ранний европейский шоколад чаще готовили на воде.

Напиток подавали горячим в специальных чашках и шоколадниках. Он требовал дорогого сырья и даже своего отдельного ритуала, поэтому сначала принадлежал королевскому двору, а также аристократии и обеспеченным горожанам. Затем из Испании мода на какао распространилась по Франции, Италии, Англии и в другие страны. И, разумеется, в каждом из государств утверждали, что именно местный способ — самый изысканный.

Вот только ацтеки и майя, попробовав европейские рецепты, наверняка бы сказали, что народы Старого Света лишь испортили какао. Сахар приглушил естественную горечь, а отсутствие пряности лишило напиток его специфической уникальности. Сами же европейцы нередко представляли собственную версию как улучшение «грубого и варварского» напитка из чужеземных, «диких» стран. Впрочем, стоит напомнить, что до завоевания империи ацтеков у индейцев существовало множество самых разных рецептов, и сами мезоамериканские культуры постоянно меняли состав напитка какао. Для кулинарии это естественный процесс.

Правильнее будет сказать, что Европа изменила баланс вкуса, сделав его более привлекательным для новой аудитории, но одновременно связала его с сахарными плантациями и колониальной эксплуатацией. Европейский аристократ пил напиток, в котором встречались латиноамериканское ка-

као, азиатская или средиземноморская корица, карибский сахар, а также труд людей, даже не приглашённых к богатому угощению стола.

Стал ли какао вкуснее? Тут каждому своё. Для европейцев XVII века — вероятно, да. Для индейцев Латинской Америки, возможно, нет. Но можно точно сказать, что оно стало намного популярнее, чем раньше.

10. Шоколад, церковь и медицина

Увы, нельзя сказать, что распространение какао проходило спокойно и гладко. Появление в Европе шоколада поставило в тупик священнослужителей христианской церкви и врачей раннего Нового времени. Одни пытались ответить на вопрос, что при употреблении какао происходит с человеческой душой, а что с телом.

Во время соблюдения поста запрещалась определённая пища, но напитки, как правило, допускались. А шоколад той эпохи пусть и был жидким, однако содержал в своём составе жир, сахар, а иногда молоко или яйца. В итоге богословы спорили о том, можно ли напиток с таким набором продуктов употреблять в пищу, или нет, и долгое время единого мнения католической церкви по поводу какао не существовало. Вроде бы жидкость пост не нарушает, и воду, например, пить было можно, но уже некоторые виды мясных бульонов нельзя. Вот и в случае с какао вопрос был спорным. Мнения христианских авторитетов порою разительно отличались. Обычным же людям, в особенности обеспеченным

поклонникам нового для Европы напитка хотелось, чтобы шоколад попадал в список разрешённых.

Медицина раннего Нового времени рассуждала в терминах гуморов (теория о балансе жидкостей в организме человека), тепла, холода, сухости и влажности. Какао казалось сложным продуктом: его жирность могла считаться питательной, а горечь вяжущей. Один врач мог рекомендовать шоколад при истощении, другой предупреждал о возможной головной боли, запоре или чрезмерном возбуждении при чрезмерном употреблении. Меняя добавки и пропорции, напиток пытались придать больше целебных свойств.

Печатные трактаты и руководства одновременно учили готовить шоколад и продавали обещание крепкого здоровья при употреблении. Так в 1650 году французский лекарь Франсуа Мишо выпустил своё исследование целебных свойств какао, в котором напиток предстал как средство для улучшения пищеварения, повышения тонуса, избавления от нервных расстройств. Это пример раннего варианта современной рекламы функциональных продуктов, а также стремления людей той эпохи лечить болезни чем-то приятным на вкус, а не только всякой гадостью типа ртути, стрихнина (используется в медицине и сегодня), получаемого из семян чибилухи, или кантаридина, получаемого из жуков-нарывников. Шоколад могли назначить для прибавления веса, и восстановления сил, а также даже как средство от множества различных болезней.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.