

PODRIJETLO KAKAOVCA I KONZUMACIJA ČOKOLADE U EUROPI DO KRAJA 18. STOLJEĆA

Otkrićem Novog svijeta, Europa upoznaje nove namirnice, a jedna od njih je i zrno kakaovca koje je glavni sastojak čokolade. Iako je prva asocijacija pri spomenu riječi čokolada slatka pločica, ipak se tijekom većeg dijela svoje povijesti čokolada konzumirala kao napitak. Uz pomoć dostupne literature i izvora, rad daje pregled konzumacije čokolade u Europi od prvog europskog doticaja s egzotičnom namirnicom pa sve do kraja 18. stoljeća. Također, područje proučavanja ograničava se na određene dijelove Europe budući da literatura pruža najviše podataka o Španjolskoj, Francuskoj i Engleskoj.

Ključne riječi: čokolada, Engleska, Europa, Francuska, kakaovac, napitak, Novi svijet, Španjolska

1. UVOD

Švedski liječnik i prirodoslovac Carl von Linne (1707. – 1778.) 1753. godine uveo je binarnu nomenklaturu koja se u botanici i zoologiji zadržala do danas. Drugim riječima, Linne je svakoj biljci i životinji nadjenao dva imena (na latinskom ili starogrčkom jeziku).¹ Binarna nomenklatura važna je za čokoladu zato što je glavni sastojak čokolade zrno kakaovca koje raste na istoimenom stablu, a njegovo je latinsko ime *Theobroma cacao*. Prvo ime koje označava rod u prijevodu sa starogrčkog znači „hrana bogova“, dok je ime vrste europska izvedenica od autohtonog majanskog jezika „kaku“.² Etimološki gledano, riječ čokolada zahvaljuje svoje korijene nahuatl jeziku, tj. jeziku kojim su govorili Asteci.³ Dakle, finalni produkt dobiven od samljevenog zrna kakaovca i različitih začina jest čokolada, pa stoga valja razlikovati terminologiju, ali i imati na umu da rad ne promatra čokoladu u današnjem smislu te riječi, već ispituje njenu konzumaciju u prošlosti. Međutim, da bi zrno kakaovca pronašlo put do Europe, potrebno je ukratko objasniti njegovo podrijetlo, ali i navesti imena naroda koji su prepoznali sve njegove okuse i čari. Cilj je ovoga rada upravo navesti način na koji se

1 *Nomenklatura* - <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=44025> (pregledano 1. 11. 2021.)

2 M. WATSON 2014, *A brief History of Chocolate: Part 1* - <http://www.dandelionchocolate.com/2014/10/21/a-brief-history-of-chocolate-part/> (pregledano 5. 11. 2021.)

3 Riječ *xocolatl* u prijevodu znači „gorka voda“ (v. L. P. BRINDLE, B. F. OLSON 2009: 631). Bračni par Coe navodi kako su Španjolci, početkom 16. st., počeli koristiti novu riječ *chocolatl* (piće od kaka) te da je riječ paralelno prolazila kroz određene jezične promjene i na kraju postala poznata kao *chocolate* (v. S. D. COE, M. D. COE 2013: 125–126).

čokolada konzumirala u trenutku kada su Europljani došli u prvi doticaj s njom, ali i kako su prenijeli takvu tradiciju, uz određene preinake, u Europu. U radu se također promatra i društveni sloj u Europi koji je uživao u okusima čokolade, ali i društvene promjene koje je uzrokovala ova namirnica.

2. PODRIJETLO ČOKOLADE

Budući da je ovaj dio rada namijenjen priči o podrijetlu čokolade, pokušat će se u kratkim crtama navesti podatci vezani za njenu konzumaciju, dok će se općepoznate činjenice tek usputno spomenuti. Najprije valja reći kako više autora spominje da stablo kakaovca raste u pojasu između 20° južne geografske širine i 20° sjeverne geografske širine te da je ono autohtono za područje Srednje Amerike.⁴ Prema spomenutom području treba promatrati konzumaciju čokolade, ali i narode koji su ondje obitali. Zrna kakaovca imala su ritualno, društveno i kulturno značenje za narode Olmeka, Maja i Asteka. Nedvojbeno je da su spomenute tri civilizacije baštinile određenu kulturu jedna od druge, ali i da su međusobno dolazile u kontakt. Iako nije poznat trenutak početka konzumacije zrna kakaovca, bračni par Coe navodi da lingvističke teorije idu u prilog tome da je narod Olmeka prvi kultivirao divlje stablo kakaovca.⁵ Narod Olmeka obitavao je na obalama današnjeg Meksičkog zaljeva (dijelovi saveznih država Veracruz i Tabasco) te je razvio civilizaciju koja je trajala od 1500. pr. Kr. do 400. pr. Kr., nakon čega je uništena, vjerojatno klimatskim promjenama. Najpoznatiji arheološki ostaci Olmeka svakako su kolosalne bazaltne glave, odnosno, višetonski portreti njihovih kraljeva. Iako postoje arheološki dokazi o konzumaciji čokoladnog napitka (dalje napitak) iz 1900. pr. Kr., vjerojatno je da se radi o proto Olmecima, međutim, nije poznato kako se narod zvao.⁶

2.1. MAJE

Zasigurno je olmečka civilizacija ostavila velik trag na civilizaciju Maja koja se razvila na području današnje Srednje Amerike, tj. na poluotoku Yucatanu (v. Slika 1.). Za razliku od Olmeka, civilizacija Maja ostavila je za sobom pisane, ali i materijalne izvore. Ono što je važno za proučavanje konzumacije čokolade jesu hijeroglifi koji se nalaze na posudama, ali i loncima u kojima se pohranjivao napitak. Također, vrela za poznavanje civilizacije Maja jesu tzv. četiri kodeksa: Dresdenski, Madridski, Pariški i Grolier kodeks u kojima se nalaze različiti crteži, a neki od njih, između ostalog, prikazuju i konzumaciju napitka. Kada je riječ o posudama, postoje laboratorijski testovi samih posuda koje sadrže tragove teobromina.⁷ Podatak kojeg autori navode jest da bi hijeroglifi, s obzirom na svoj izgled, mogli sugerirati da se napitak konzumirao tijekom obreda kao što su žrtvovanja, vjenčanja, određena slavlja i pokapanje. Upravo je velik broj posuda pronađen u grobovima elite, a na njima se, osim uz hijeroglifne posvećene bogu zaštitniku kakaovca, nalaze i hijeroglifi koji predstavljaju ime pokojnika.⁸ Točan način na koji su Maje uopće konzumirale napitak vjerojatno se ne može rekonstruirati, ali autori pretpostavljaju da se nakon berbe zrna radio proces fermentacije i sušenja. Nakon toga se zrno moglo prenositi do određene udaljenosti. Kada bi se zrna ispekla, samljela bi se tučkom te se prahu dodavalo

4 S. D. COE - M. D. COE 2013: 25; S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 7.

5 Iako teorija nije nemoguća, ipak joj se treba pristupati s dozom opreza s obzirom na manjak arheoloških i pisanih izvora samog naroda (v. S. D. COE - M. D. COE 2013: 41–44).

6 M. ALIĆ, „Gorka povijest čokolade“ - <https://povijest.hr/drustvo/kultura/gorka-povijest-cokolade/> (pregledano 11. 11. 2021.)

7 Alkaloid koji se nalazi u zrnu kakaovca (v. S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 11).

8 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 12.

kukuruzno brašno i začini. Radilo se o onim začinima koji su bili dostupni, a najčešće je to bila vanilija, zatim čili papričice (od blago do iznimno ljutih) i razne cvjetne arome. Ovakva vrsta homogene paste razrijedila bi se vodom, a takav bi se napitak konzumirao topao. Također, posebno je značajna bila pjena na vrhu napitka koja bi nastala prelijevanjem napitka iz jedne u drugu posudu, a taj su postupak najčešće radile žene.⁹ Vjerojatno su postojali „osnovni“ recepti za napitak, ali svatko je dodao određenog začina po želji. Također, autori tvrde da su postojale sušene granule spomenutih sastojaka koje su se u bilo kojem trenutku mogle zaliti vodom i tako se dobio „instant“ čokoladni napitak.¹⁰ O slomu civilizacije Maja neće biti riječ, ali valja spomenuti da ih je narod Tolteka, inače manje poznat, naslijedio.

2.2. ASTECI

Podatak koji je svakako zanimljiv jest da su zrna kakaovca preuzela još jednu funkciju u civilizacijama. Počela su se, naime, koristiti kao moneta zbog čega su se često krivotvorila.¹¹ Ovakvu tradiciju preuzeli su i Asteci (v. Slika 1.), narod nepoznata porijekla koji se pojavljuje tijekom raspada državne tvorevine naroda Tolteka u 12. stoljeću.¹² Važno je objasniti poveznicu između Asteka i čokolade. Španjolski konkvistadori i njihovi redovnici „njegovali“ su stereotip Asteka (okrutni i sadistički vladari), međutim, ostavili su za sobom mnogobrojne pisane izvore koji potvrđuju konzumaciju napitka kod Asteka, ali valja naglasiti da su u kreiranju ovog rada poslužili izvori koji su spomenuti u korištenoj stručnoj literaturi.¹³ Čokoladni napitak vrlo je brzo zauzeo prvo mjesto u konzumaciji pića. Naime, prije nego su Asteci uopće došli u doticaj sa zrnom kakaovca, često su konzumirali alkoholno piće po imenu *octli*, ali pijanstvo se kažnjavalo smrću.¹⁴ Čokoladni je napitak stoga postao prihvatljiv među višim slojevima astečkog društva.¹⁵ Franjevac Bernardin de Sahagun u svom djelu *Historia general de las Cosas de Nueva Espana* (tzv. Firentinski kodeks) iz 1577. godine piše o prodavačici fine čokolade: „Prodavačica fine čokolade je ona koja melje, koja nudi ljude pićem, kušanijima. Ona melje kakao (zrna); ona ih drobi, lomi i usitnjava... Vodu dodaje pažljivo... toči naprijed-natrag... čini ga pjenušavim... čini ga gušćim...“¹⁶. Osim toga, iz izvora se saznaje kakva je dobra čokolada, kome je ona namijenjena i čime je začinjena: „Ona prodaje dobru, superiornu, pitku (čokoladu): privilegiju, piće plemića, vladara – fino mljeveno, nježno, pjenasto, crkvenasto, gorko; s čili vodom, s cvijećem... s vanilijom... s medom divlje pčele, s aromatičnim cvjetovima u prahu.“¹⁷. Navedena je i razlika između finije i loše čokolade: „Inferiorna se čokolada sastoji od kukuruznog brašna i vode; soka limete; blijeda

9 S. D. COE - M. D. COE 2013: 29; S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 12; M. WATSON 2014, *A brief History of Chocolate: Part 1* - <http://www.dandelionchocolate.com/2014/10/21/a-brief-history-of-chocolate-part/> (pregledano 12. 11. 2021.)

10 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 12.

11 Krivotvorena zrna kakaovca pronađena su u Balberti i potječu iz 1. st. pr. Kr., što dokazuje kako su Maje također koristile zrna kao novac. Također, ako su se zrna koristila kao novac, znači da se njima mogla kupiti roba određene vrijednosti, ali bitno je naglasiti kako su, vjerojatno, viši slojevi društva imali pristup kakaovcu. Nije poznato koliko su niži slojevi društva imali pristup zrnima – možda jesu, a možda nisu imali. (v. S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 13).

12 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 14.

13 Spomenuta percepcija Asteka nastala je usmenom, ali i pisanom predajom španjolskih konkvistadora i njihovih redovnika koji su na taj način htjeli opravdati invaziju (i njene posljedice) na područje Srednje Amerike (v. S. D. COE - M. D. COE 2013: 72). Moss i Badenoch navode da su knjižnice naroda Asteka sustavno uništavane pa se rekonstrukcija života Asteka dobiva na temelju Europljana koji su kod njih boravili (v. S. MOSS, A. BADENOCH 2009: 17).

14 S. D. COE - M. D. COE 2013: 83.

15 S. D. COE - M. D. COE 2013: 72.

16 Čitav rad sadrži vlastite prijevode (original teksta v. SAHAGUN 1961: 93).

17 Original teksta v. SAHAGUN 1961: 93.

je; mjehurići pjene pucaju.”¹⁸. Firentinski kodeks donosi drugačiju percepciju Asteka od spomenute te je jedan od najranijih izvora koji spominje medicinsku svrhu napitka.¹⁹ Osim vladara, dopuštenje za konzumiranje čokoladnog napitka imali su trgovci i vojnici.²⁰ Autori su na temelju izvora objavljenog u Veneciji 1556. godine, autora tzv. Anonimnog Osvajača, zaključili da su Asteci konzumirali hladan napitak u odnosu na Maje koje su ga konzumirale toplog: „...jer tko god popije šalicu ovoga, pa makar i jedan dan, može cijeli dan ne popiti ništa drugo; a budući da je po prirodi hladno, bolje je po vrućini, nego po hladnoći.”²¹. Sam izvor ne otkriva temperaturu napitka, već sugerira da ga je bolje popiti hladnog zbog toplijih vremenskih prilika. Španjolski redovnici, tj. misionari, proputovali su Atlantik s namjerom evangelizacije stanovništva, ali su učili i nahuatl jezik. Provodeći puno vremena na teritoriju pod astečkim vrhovništvom, zasigurno su konzumirali namirnice koje su konzumirali i sami domoroci, a tome svjedoči i terminologija u zapisima temeljena na nahuatl jeziku.²² Prema ovim izvješćima vidi se način na koji se čokolada konzumirala u vrijeme kada su neki od Europljana došli u doticaj s njom, a u nastavku rada navest će se kako je dio Europe prihvatio takav napitak.



Slika 1. Pretkolumbovske civilizacije na području Srednje Amerike (preuzeto sa <https://www.britannica.com/topic/pre-Columbian-civilizations/Early-Formative-period-1500-900-bce> pregledano 7. studenoga 2021.)

18 Original teksta v. SAHAGUN 1961: 93.

19 L. E. GRIVETTI 2009: 68.

20 Kakao se davao vojnicima u svrhu boljeg ratovanja (v. S. D. COE - M. D. COE 2013: 98).

21 Original teksta v. EL C. ANONIMO 2019: 31 - <http://www.cervantesvirtual.com/obra/el-conquistador-anonimo-relacion-de-algunas-cosas-de-la-nueva-espana-y-de-la-gran-ciudad-de-temestitan-mexico-953493/> (pregledano 20. 12. 2021.)

22 Više o izvorima na temu Asteci vidi: S. D. COE - M. D. COE 2013: 95.

3. ČOKOLADA DOLAZI U EUROPU

Opće je poznato da se otkrićem Novog svijeta krajem 15. stoljeća trgovina, tj. gospodarski život, premješta s Mediterana na Atlantik. U velikim geografskim otkrićima prednjačili su Portugal i Španjolska koji su angažirali istraživače i moreplovcе iz drugih zemalja. Oni su, naime, zaslužni što se Europa tako počinje opskrbljivati namirnicama (ali i drugim stvarima) koje nisu postojale na samom kontinentu. Postoje tri verzije priča o tome tko je od Europljana prvi bio u doticaju sa zrnom kakaovca te onda prenio recept za čokoladni napitak u Europu. Naime, prema prvoj je priči Kristofor Kolumbo (1451. – 1506.), tijekom svog posljednjeg (četvrtog) putovanja 1502. godine, presreo jedan trgovački brod pun zrna kakaovca.²³ Prema drugoj je priči španjolski konkvistador Hernan Cortes (1485. – 1547.) 1519. godine saznao za napitak na dvoru astečkog vladara Montezume II. (1466. – 1520.).²⁴ Treća pak priča navodi da su 1544. godine španjolski redovnici predstavili Filipu II. (1527. – 1598.), tada španjolskom princu, Maje iz Gvatemale te da su donijeli zrna kakaovca kao dar.²⁵ Vjerojatno su sve tri priče istinite, ali valja imati na umu popularizaciju samog napitka. Dakle, zasigurno su zrna kakaovca, pa onda i recepti za čokoladni napitak, najprije stigli u Španjolsku tijekom 16. stoljeća. O događaju iz 1502. godine svjedoči Ferdinand, Kolumbov sin, čije je originalno djelo izgubljeno, ali je, uz dodatke, izdano u Veneciji na talijanskom jeziku, pa nije sigurno koliko je izvor zaista vjerodostojan.²⁶ Kolumbo u svom pismu o četvrtom putovanju navodi pokrajinu Ciguare²⁷ koju talijanski kroničar u službi Španjolske, Pietro Martire D'Anghiera u svom djelu *De Orbe Novo* tumači kao: „regiju podijeljenu na dva dijela, jedan se zove Taia, a drugi Maia“²⁸. Autori smatraju ovo potvrdom da su Europljani za kakaovac saznali preko Maja, a ne preko Asteka.²⁹ Ovaj je zaključak točan, ali radi se o relativno maloj skupini ljudi u odnosu na Iberski poluotok. Drugim riječima, Kolumbo nije popularizirao napitak, upitno je i je li ga uopće kušao, a svega nekoliko godina nakon putovanja je preminuo.

Općenito će za popularizaciju kakaovca i napitka trebat pričekati doba konkvistadora. Hernan Cortes predvodio je osvajanje Astečkog kraljevstva na čijem je tronu tada bio Montezuma II. koji je čuvao zrna kakaovca u posebnim skladištima. Nije poznato je li se konkvistadorima svidjelo što novac raste na drveću, ali prema legendi, Montezuma je dočekao Cortesa na gozbi gdje ga je, misleći da je Cortes reinkarnirano božanstvo, ponudio čokoladnim napitkom.³⁰ Konkvistador Bernal Diaz del Castillo opisuje pohod na Astečko kraljevstvo te donosi detalje večere s Montezumom i spominje žene koje su donosile Montezumi napitak od kakaa: „S vremena na vrijeme donijele su mu napitak od kakaa u šalici od čistog zlata i žene su ga služile tim pićem s velikim poštovanjem“³¹. Ovo je još jedan dokaz o tome da su žene pripremale čokoladni napitak koji je bio namijenjen eliti, u ovom slučaju vladaru. Glavni grad Asteka Tenochtitlan (danas je ovdje Ciudad de Mexico) uništen je 1521. godine i tada zapravo započinje

23 S. D. COE - M. D. COE 2013: 115.

24 M. WATSON 2014, *A brief History of Chocolate: Part 1* - <http://www.dandelionchocolate.com/2014/10/21/a-brief-history-of-chocolate-part/> (pregledano 26. 12. 2021.)

25 History.com ed. 2017, *History of Chocolate* - <https://www.history.com/topics/ancient-americas/history-of-chocolate> (pregledano 26. 12. 2021.)

26 S. D. COE - M. D. COE 2013: 116.

27 E. G. BOURNE 2003: 394.

28 P. M. D'ANGHIERA 1912: 318.

29 S. D. COE - M. D. COE 2013: 116.

30 M. WATSON 2014, *A brief History of Chocolate: Part 1* - <http://www.dandelionchocolate.com/2014/10/21/a-brief-history-of-chocolate-part/> (pregledano 26. 12. 2021.)

31 Original teksta v. B. DIAZ DEL CASTILLO 1928: 291).

transformacija, ali i konzumiranje napitka od strane Europljana. Ključna je riječ upravo transformacija budući da se u nastavku može pročitati kako su Europljani doista reagirali na napitak. Fokus je rada na konzumaciji čokolade u Europi, ali će podatci biti ograničeni na Španjolsku, Francusku i Englesku do kraja 18. stoljeća. Navest će se informacije o tome kako su zrna kakaovca i recepti stigli u svaku od spomenutih zemalja te tko je i u koje svrhe konzumirao napitak.

3.1. ŠPANJOLSKA

Oprečna su mišljenja o tome kada je zrno kakaovca stiglo u Španjolsku. Nakon što su konkvistadori prisvojili astečko blago, 1528. godine Cortes se vratio u Španjolsku i španjolskom kralju Karlu I./V. (1500. – 1558.) donio kakaovac. Iako se smatra da je sa sobom donio recepte i alat za izradu napitka, ne postoji izvor koji to zaista dokazuje. Prvi potvrđen podatak o čokoladi u Europi (i u Španjolskoj) zapravo jest treća priča s početka ovog dijela rada – dominikanci su predstavili Filipu II. Kekchi Maje koji su, između ostalih darova, donijeli *posude s tučenom čokoladom*³². Najveća zasluga u promociji čokoladnog napitka na španjolskom dvoru ide dominikancima i isusovcima iz prije spomenutih razloga. Potonji su zapravo bili jedni od najvećih konzumenata napitka u Španjolskoj.³³ Općenito, napitak je bio luksuz budući da su njegovi sastojci dolazili iz udaljenih krajeva, a samo je elita imala novca kojim bi ga platila. Međutim, postojao je jedan problem – europska nepca nisu navikla na gorak okus napitka. Reakcije na okus mogu se uočiti u djelima povjesničara, redovnika, istraživača i drugih koji su boravili u Novom svijetu.³⁴

Dolaskom Europljana u Novi svijet stvara se nova kultura koja ima karakteristike i srednjoameričke i europske kulture. U pogledu napitka, upravo je nova kultura utjecala na samu njegovu konzumaciju koju će prihvatiti „stara“ Španjolska, ali i ostatak Europe.³⁵ Događa se svojevrsan proces transformacije, tj. prelazak barijera u okusu i tijekom kolonizacije ništa ne može spriječiti kontakte između trgovaca, vojnika, svećenstva i domorodaca u Novom svijetu. Bračni par Coe tvrdi da su Europljani tražili da se napitak pije vruć u odnosu na Asteke koji su ga konzumirali hladnog.³⁶ Španjolska elita „popravila“ je okus napitka tako da se po prvi puta dodatno zaslađuje šećerom tek kada su Europljani došli u doticaj s njim, dok su ostali začini bili cimet, razne cvjetne arome (ružine laticice) i roba koja je redovito dolazila s Istoka. Konzumenti u Novoj Španjolskoj koristili su kombinaciju starih i novih začina, a pjena se stvarala brzim miješanjem vrućeg napitka s drvenim štapićem *molinillo* (nalik na štapić kojim se danas konzumira med; v. Slika 2.).³⁷ Dakle, napitak je bio u keramičkom posuđu s poklopcem koje je imalo rupu za *molinillo* koji se vrtio među dlanovima.³⁸ Osim toga, za postizanje određene gustoće koristili su se mljeveni bademi.³⁹

32 Original teksta v. A. E. MONROY 1979: 195.

33 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 31.

34 Od izvora valja spomenuti talijanskog povjesničara Girolama Benzonija (1519. – 1572.) koji je boravio u Nikaragvi, a za napitak kaže: „... više djeluje kao piće za svinje, nego za ljude... Bio sam u ovoj zemlji više od godinu dana i nikad ga nisam htio kušati... ali učinio sam što su i ostali učinili. Okus je pomalo gorak, ali zadovoljava i osvježava tijelo bez intoksikacije...“ (original teksta v. G. BENZONI 1857: 150). Također, u drugoj polovici 16. stoljeća, španjolski isusovac i prirodoslovac Jose de Acosta (1540. – 1600.) piše: „Čokolada se gadi onima koji nisu navikli na nju jer ima pjenu na vrhu ili pjenu nalik šlajmu... a Španjolci, još više Španjolke – su ovisni o tome.“ (v. S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 21). Valja razlikovati Španjolce i tzv. Kreolce!

35 S. D. COE - M. D. COE 2013: 121.

36 S. D. COE - M. D. COE 2013: 123.

37 S. D. COE - M. D. COE 2013: 124; S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 31.

38 S. D. COE - M. D. COE 2013: 163.

39 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 34.

Zrno kakaovca nije se izvozilo u druge zemlje, ono će gotovo cijelo jedno stoljeće ostati „španjolska stvar“, međutim prvi potvrđen uvoz ove namirnice datira u 1585. godinu kada je trgovačka galija stigla iz Veracruz u Seville.⁴⁰ Nadalje, napitak je bio usko povezan s inkvizicijom (osobito u Novoj Španjolskoj). Moss i Badenoch pišu da se napitak služio inkvizitorima i tijekom tzv. *autodafe* (negdje *auto-da-fe*) – javni događaj na kojem se izriče presuda.⁴¹ Promatrajući literaturu, žrtve inkvizicije teretile su se za konzumaciju napitka na nekršćanski način, tj. u svrhu vještičarenja, zavodjenja ili zbog ilegalnog prodavanja napitka. Također, određeni broj žrtava bio je optužen zbog konzumacije napitka prije dobivanja sakramenata ili zbog konzumacije zajedno s namirnicama životinjskog podrijetla tijekom razdoblja posta.⁴² Što se tiče potonjeg, postoje brojne rasprave o tome je li napitak piće ili hrana, zatim koji su njegovi zdravi, ali i afrodizijački učinci te smije li se konzumirati tijekom posta.⁴³ Budući da se kler protivio konzumaciji napitaka spomenutih učinaka, europska je elita posegnula za humoralnom teorijom da bi opravdala konzumaciju svih napitaka (čaj, kava, čokolada) ili proizvoda koji su stigli iz Novog svijeta. Humoralnu teoriju najprije je utvrdio Empedoklo, a nakon njega su je usavršili Hipokrat i na kraju Galen (2. stoljeće). Prema toj se teoriji ljudsko tijelo sastoji od četiri tekućine (lat. *humor*), a to su krv, sluz, crna i žuta žuč. Ako su ove tekućine u ravnoteži (eukrazija), osoba je zdrava, međutim, neravnoteža tekućina (diskrazija) prethodi bolesti. Također, hrana i godišnja doba utječu na tekućine, dok se liječenje temelji na suprotnostima (groznica se liječi hladnim lijekom i obrnuto). Dakle, napitak je opravdan humoralnom teorijom, ali na umu valja imati jake političke i ekonomske razloge koji stoje u pozadini propagande konzumacije svih proizvoda i napitaka iz Novog svijeta.⁴⁴ Propagandi humoralne teorije pridonijela su djela španjolskih isusovaca i liječnika koji su pisali recepte za napitak.⁴⁵ Napitak je bio preporučan zbog postizanja boljeg raspoloženja, zatim za liječenje groznice, raznih jetrenih oboljenja, koristio se kao laksativ i preporučao se nakon teškog rada da bi se tijelo obnovilo. Također je bilo važno naglasiti neželjeni efekt (nuspojava) pjene koja stvara plinove u želucu i otežava probavu. Prema tome, kraljevski kuhar često je morao biti i farmaceut koji je znao kako dobro pripremiti napitak prema humoralnoj teoriji. Osim spomenutog Pietra Martire D'Anghiera, neki od poznatijih autora koji raspravljaju o medicinskoj svrsi napitka su dvorski liječnik, Francisco Hernandez (1514. – 1587.), Jose de Acosta (1540. – 1600.), liječnik Juan de Cardenas (1563. – 1609.), Antonio Colmenero de Ledesma (piše 1631.) i drugi.⁴⁶ Konačno, sve do prve polovice 17. stoljeća španjolska elita konzumirala je napitak u posudicama po imenu *jicaras*, nakon čega se Pedro Alvarez de Toledo, inače markiz od Mancere (od 1639. – 1648.), sjetio ideje o tanjuriću koji u sredini ima „stalak“ za šalicu (v. Slika 3.) pa se prema njemu naziva *mancerina* (nešto slično imaju i današnji tanjurići za kavu).⁴⁷ Naime, ovakva je vrsta posuđa najprije bila od srebra, ali se kasnije najčešće izrađivala od zlata i njena je svrha bila sprječavanje prolijevanja napitka na odjeću čemu je svjedočio i sam markiz tijekom jedne zabave.⁴⁸

40 S. D. COE - M. D. COE 2013: 139.

41 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 34.

42 B. CABEZON - P. BARRIGA - L. E. GRIVETTI 2009: 37–48.

43 S. D. COE - M. D. COE 2013: 154–157. Godine 1591. papa Grgur XIII. objavljuje da je katolicima dopušteno piti čokoladu tijekom posta. Isto tako, 1662. godine kardinal Francesco Maria Brancaccio određuje da je čokolada piće, stoga se može konzumirati tijekom posta (v. B. M. GORDON 2009A: 573).

44 M. MONTANARI 2001: 132.

45 S. D. COE - M. D. COE 2013: 133.

46 L. E. GRIVETTI 2009: 67–71.

47 A. LANGE 2009: 138.

48 S. D. COE - M. D. COE 2013: 142.

Iako je na početku ovog dijela rada spomenuto da su upravo isusovci bili jedni od najvećih konzumenata napitka u Španjolskoj, ipak će njihovo djelovanje nakratko prekinuti vladavina prosvijećenog apsolutista, kralja Karla III. Burbonskog koji ih je 1767. godine otjerao iz Španjolske.⁴⁹ Općenito, tijekom druge polovice 18. stoljeća u glavnim europskim gradovima počele su se otvarati kavane koje su posluživale različite vrste toplih napitaka poput kave, čaja i čokolade. Nije upitno je li ovakva vrsta objekta približila konzumaciju napitaka srednjem sloju, ali njihovo se javno ispijanje odnosilo samo na muškarce, dok je nježniji spol svoj napitak čekao u kočijama.⁵⁰ Također, vrijeme prosvjetiteljstva promijenilo je pogled na ispijanje čokoladnog napitka. Naime, čokolada se poistovjećivala s klerom i aristokracijom što je značilo da je buržoazija počela konzumirati druge tople napitke poput kave i čaja. Na taj su način čaj, a osobito kava, simbolizirali slobodu, radništvo i inteligenciju buržoazije, dok je s druge strane čokolada ostala simbolom tzv. lijene aristokracije.⁵¹

3.2. FRANCUSKA

Recepti za čokoladni napitak stigli su na europske dvorove putem balova, bračnih veza i prijevoda originalnih tekstova o Novom svijetu. U slučaju Francuske, valja kronološki promotriti teorije (na temelju bračnog para Coe i Bertrama M. Gordona) o tome kada je napitak stigao u zemlju, ali i otkada postoje najraniji zapisi o kakaovcu i napitku na francuskom jeziku. Sigurno je napitak stigao u Francusku iz prethodno spomenute zemlje, a to je Španjolska, ali pitanje je na koji od prethodno spomenutih načina. Zahvaljujući tiskarskom stroju, djela, tj. izvješća na španjolskom o Novom svijetu, mogla su se prevoditi i tiskati na druge jezike. Gordon tvrdi da prije 1598. godine postoje spomeni riječi *cacap*, ali zaključuje da se radi o slučajnoj pogrešci i da je vjerojatno riječ o kakau (*cacao*). Spomenutu godinu valja uzimati kao najraniji spomen riječi čokolade kada je djelo Josea de Acosta prevedeno sa španjolskog na francuski jezik i spominje medicinske svrhe čokolade. Nadalje, sljedeća godina u povijesti konzumacije čokolade u Francuskoj jest 1602. godina kada je francuski kralj Henrik IV. (1553. – 1610.) odredio da obitelj Gramont, koja je tada upravljala gradom Bayonne, pruža zaštitu Židovima koji su pobjegli pred inkvizicijom.⁵² Odluka ne iznenađuje ako se ima na umu da je upravo ovaj kralj 1598. godine izdao Nanteski edikt i tako završio hugenotske ratove.⁵³ Postavlja se pitanje postoji li poveznica između Židova i napitka u Francuskoj jer na temelju arhivskih dokumenata, Gordon smatra da su upravo Židovi bili prvi proizvođači, ali i prodavači čokoladnog napitka u Francuskoj. Također, oni su uvozili kakaovac iz Cadiza, a nakon toga su ga samljeli u prah s ostalim začinima i onda prodavali u Bayonnu.⁵⁴ Kakaovac se, naravno, ne bi uvezio da nije postojala „naredba“ od gradskih vlasti, odnosno, da nisu postojali imućni konzumenti koji su tražili ovaj uvoz.

Vrlo popularna priča govori da je Ana Austrijska (1601. – 1666.), stupivši u dogovoreni brak s Lujem XIII. (1601. – 1643.) 1615. godine, donijela tradiciju ispijanja napitka.⁵⁵ Budući da je Ana bila kći španjolskog kralja Filipa III. i Margarite Austrijske, zasigurno je konzumirala napitak, ali nema dokaza koji bi potvrdio ovu teoriju. Postoje nagađanja i to na temelju biografije o mladom kralju

49 S. BERTOŠA 2004: 134.

50 S. D. COE - M. D. COE 2013: 213.

51 M. MONTANARI 2011: 85.

52 B. M. GORDON 2009A: 569.

53 *Henrik IV.* - <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=25017> (pregledano 12. 1. 2022.)

54 B. M. GORDON 2009A: 569–571.

55 S. D. COE - M. D. COE 2013: 157; B. M. GORDON 2009A: 569.

koju je napisao Louis Batiffol gdje se tvrdi da je „Ana posluživana na španjolski način“⁵⁶, ali Gordon promatra dokumente dvorjana i osobnih liječnika koji ne spominju konzumacije napitka kod su-pružnika.⁵⁷ Nadalje, par Coe i Gordon slažu se da je napitak došao u Francusku u službi lijeka tijekom 17. stoljeća i to zaključuju na temelju djela *Melanges d'histoire et de litterature* autora Bonaventure d'Argonne: „Zna se da je kardinal Bracantio napisao *Traite du Chocolat*: ali se ne zna da je kardinal Liona, Alphonse de Richelieu, prvi u Francuskoj, koji je koristio ovu drogu. Čuo sam od jednog od njegovih sluga da je koristio da bi ublažio plinove svoje slezene i da je imao tajnu od španjolskih redovnika koji su ovo donijeli u Francusku“⁵⁸. Alphonse de Richelieu (1582. – 1653.) bio je stariji brat Armanda de Richelieua, tj. ministra tijekom vladavine Luja XIII. I, prema izvoru, saznao je za lijek preko španjolskih redovnika. Iz ovoga se može zaključiti, kao što je bilo spomenuto na početku ovog dijela rada, da su recepti za napitak putovali na europske dvorove na različite načine. Osim spomenutih načina, iz izvora se vidi kako su redovnici donijeli napitak u Francusku, međutim ne može se precizno odrediti jedna godina kao početak konzumacije napitka u nekima od zemalja, već se mora promatrati kontekst vremena i popularizacija napitka.

Sljedeća priča spominje još jedan dogovoreni brak (kao potvrda „mira“ između Francuske i Španjolske) kao način na koji je čokolada stigla na francuski dvor. Jules (Gulio) Mazarin (1602. – 1661.), inače Richelieov nasljednik, sudjelovao je u pregovorima o braku španjolske infantkinje Marije Terezije (1638. – 1683.) i francuskog prijestolonasljednika Luja XIV. (1638. – 1715.), kasnije poznatijeg kao Kralj Sunce. Također je jedan od sudionika pregovora bio francuski veleposlanik u Veneciji Antonie III. de Gramont te autori tvrde da su njih dvojica dovela dva talijanska kuhara na francuski dvor zbog pripreme napitka.⁵⁹ Radi se, dakle, o još jednoj španjolskoj princezi koja je zasigurno bila upoznata s konzumacijom napitka, pa jedna od teorija tvrdi da je upravo ona donijela tradiciju ispijanja napitka na francuski dvor. Prema korištenoj stručnoj literaturi, ovakva teorija temelji se na memoarima dvorjanki (jedna je od njih navodna kraljeva ljubavnica) koje su bile bliske kraljevskom paru pa spominju da je kraljica konzumirala čokoladu koju su joj spremile dvije djevojke (Molina i Philippa), pristigle s njom iz Španjolske.⁶⁰ Napominje se i da je kraljica konzumirala napitak u tajnosti pa se postavlja pitanje je li Marija Terezija zaista na taj način popularizirala čokoladu na francuskom dvoru. Bračni par Coe tvrdi da Luj XIV. nije odobravao ispijanje napitka te da ga „poštene“ Francuskinje nisu smjele konzumirati u javnosti, što se može poistovjetiti sa situacijom u Španjolskoj.⁶¹ Ovakvi navodi dovode do zaključka da je napitak postao popularan među ženskim dijelom elite upravo zbog toga što se konzumirao u tajnosti.

Tijekom druge polovice 17. stoljeća konzumacija čokolade u Francuskoj ulazi u sve sfere aristokrat-skog društva. Drugim riječima, promatranje konzumacije čokolade jednako je promatranju aristokrat-skog društva i njihovog kulturnog, političkog i gospodarskog života. Općenito, tada jača apsolutizam Luja XIV. uz kojeg se ističu aristokracija i trgovački cehovi.⁶² Također, Luj je premjestio dvor u Versailles gdje je svakodnevno bilo prisutno nekoliko tisuća ljudi (plemstvo, posluga, gosti).⁶³ Nadalje, ministar financija bio je Jean-Baptiste Colbert koji je provodio merkantilističku ekonomiju. David Chaliou dobio je 1659.

56 B. M. GORDON 2009A: 570.

57 B. M. GORDON 2009A: 570.

58 S. D. COE - M. D. COE 2013: 159; B. M. GORDON 2009A: 570 (prema B. D'ARGONNE 1713: 4).

59 S. D. COE - M. D. COE 2013: 160; B. M. GORDON 2009A: 571.

60 B. M. GORDON 2009A: 570 (prema A. M. L. D'ORLEANS MONTPENSIER 1858: 414).

61 S. D. COE - M. D. COE 2013: 161.

62 B. M. GORDON 2009A: 572.

63 S. D. COE - M. D. COE 2013: 163.

godine kraljevski privilegij prema kojemu mu je bilo dopušteno proizvoditi i prodavati čokoladu (tzv. „kompoziciju“⁶⁴) kao napitak, pastilu ili kao kutijicu.⁶⁵ Potonje se vjerojatno odnosi na čokoladu kockastog oblika i označava svojevrsnu najavu onog što će se dogoditi dva stoljeća kasnije kada će se čokolada početi masovno proizvoditi u obliku pločica, tj. oblik prema kojem je i danas prepoznatljiva. Spomenulo se da je čokolada postala popularna kod žena, a u ovom razdoblju to potvrđuju pisma Marije de Rabutin-C-hantal, inače markize od Sevigne (1626. – 1696.).⁶⁶ Osim toga, brojni su ostali izvori u kojima se spominje čokolada, npr. rječnici, drame, rasprave, recepti i tako dalje.⁶⁷ Prema naputcima kraljevskih kuhara, valja spomenuti kako krajem 17. stoljeća čokolada ulazi u francusku, sofisticiranu kuhinju koju će uvelike obilježiti, a to je vidljivo iz recepata u kojima se čokoladni umak i čokoladna krema poslužuju uz slana jela, a ne samo kao doručak ili međuobrok.⁶⁸ Nadalje, 1693. godine kralj je zabranio posluživanje čokolade gostima u Versaillesu, ali je iste godine dopustio svim trgovcima u Francuskoj da kupuju i prodaju čokoladu, kakaovac i čaj te se dopustilo otvaranje kavana (*cafe*).⁶⁹ Razlog za to vjerojatno je bila državna blagajna koja je bila gotovo prazna pa je konzumiranje luksuza morao smanjiti, dok je spomenutim dopuštenjem, odnosno porezom na namirnicu htio napuniti državnu blagajnu. Otvaranje kavana približilo je namirnicu nižim slojevima društva, ali trebat će proći jedno stoljeće kako bi niži slojevi mogli okusiti čokoladu. Općenito je čokolada postala obilježje francuskog dvora te se smatra kako je nakon smrti Luja XIV. njegov nasljednik Luj XV. (1710. – 1774.) bio jedan od najvećih čokoholičara svog vremena.⁷⁰ Također je kraljica Marija Antoaneta (1755. – 1793.) uvela novu dvorsku funkciju kraljevskog čokoladara. Konzumacija čokolade u Francuskoj ne može se promatrati bez doba prosvjetiteljstva. Omiljeno piće francuskih prosvjetitelja bila je kava budući da se čokolada poistovjećivala sa svime onime što su prosvjetitelji preispitali i prema čemu su osjećali prijezir. Međutim, francuski intelektualci Denis Diderot i Jean le Rond d’Alembert u svojoj *Enciklopediji* pokazuju da su itekako upoznati s načinom prerade zrna kakaovca koji se očito nije promijenio od vremena Maja i Asteka.⁷¹

Na kraju, što se tiče posuđa, smatra se da su Francuzi zaslužni za izum *chocolatieri* – čokoladni lončić (v. Slika 4.) koji se koristio od kraja 17. do kraja 18. stoljeća.⁷² Ako se uspoređuje francusko sa španjolskim posuđem, nekoliko je inovacija koje su Francuzi uveli. Naime, na metalni je lončić pod pravim kutom u odnosu na izljev napitka bila pričvršćena drvena ručkica. Da bi bila pričvršćena uz lončić, ručkica se odvrnula u smjeru kazaljke na satu, dok se napitak iz lončića izlijevao u suprotnom smjeru od kazaljke na satu. Kao i kod španjolskog posuđa, na poklopcu se nalazila rupa u kojoj se nalazio *moulinet* (španj. *molinillo*), a mogao se vidjeti samo njegov završni dio.⁷³ Ovakav tip posuđa bio je izrađen od srebra, a ponekad i zlata te je postao jedan od simbola francuske čokolade, a može se uočiti na mnogobrojnim portretima aristokratskih obitelji.⁷⁴

64 Prema S. D. COE - M. D. COE 2013: 161.

65 S. D. COE - M. D. COE 2013: 161; B. M. GORDON 2009A: 572.

66 S. D. COE - M. D. COE 2013: 161; U pismima upućenim njenoj kćerki, Sevigne raspravlja o medicinskoj svrsi napitka na temelju humoralne teorije i tvrdi da bi prevruć napitak mogao spaliti krv te prepričava da je njena poznanica tijekom trudnoće pila previše čokolade zbog čega se dijete rodilo crno i umrlo (v. B. M. GORDON 2009A: 573).

67 B. M. GORDON 2009A: 573.

68 B. M. GORDON 2009A: 573.

69 S. D. COE 2013: 163; B. M. GORDON 2009A: 573.

70 *Hot chocolate in Versailles: Louis XV’s favourite drink* - <https://en.chateauversailles.fr/discover/history/key-dates/hot-chocolate-versailles> (pregledano 16. 1. 2022.)

71 S. D. COE - M. D. COE 2013: 225.

72 S. D. COE - M. D. COE 2013: 163.

73 S. D. COE - M. D. COE 2013: 164.

74 S. D. COE - M. D. COE 2013: 164.

3.3. ENGESKA

Engleska je 1588. godine, za vrijeme vladavine kraljice Elizabete I., pobijedila španjolsku Armadu i tako počela igrati veoma važnu ulogu na moru. Naime, upravo se prvi doticaj Engleza s kakaovcem dogodio na moru i to 1579. godine kada su engleski pirati spalili jednu španjolsku trgovačku galiju, misleći da je kakaovac zapravo ovčji izmet.⁷⁵ S vremenom se na kraju 16. i početkom 17. stoljeća počinju pojavljivati izvori koji spominju kakaovac. Riječ je, naravno, o prijevodima originalnih tekstova na engleski jezik. Općenito je napitak stigao 50-ih godina 17. stoljeća na Otok, tj. u vrijeme kada Englesku pogađaju turbulencije vezane uz građanski rat koji je popraćen vjerskim sukobima i raspravom između kralja i Parlamenta koja završava pogubljenjem kralja Karla I. (1625. – 1649.). Ovim je događajem Engleska postala republikom i Karlov je nasljednik *de iure* bio Karlo II. (1630. – 1685.), ali je *de facto* vladao Oliver Cromwell (1599. – 1658.). Nakon Karla II., prijestolje je naslijedio njegov brat Jakov II. (1633. – 1701.) koji je htio ponovno uspostaviti katoličanstvo. Međutim, većina protestanata na Otoku svrgnula je Jakova tijekom tzv. Slavne revolucije 1688. godine, kada je na englesko prijestolje došao Vilim III. Oranski (1650. – 1702.). Dakle, kada se proučava Ujedinjeno Kraljevstvo, važno je imati na umu vjeru uz pomoć koje su Englezi zaobišli direktive iz Rima i da su se znanstvenici tako, unatoč cjelokupnoj vjerskoj netrpeljivosti, mogli posvetiti svojim istraživanjima. Također, vlasti nisu bile kamen spoticanja za znanstvenike, istraživače, trgovce i ostale, već su poticale takav način rada zbog međunarodne atmosfere u kojoj se Engleska nalazila. Ako se promatra konzumacija napitaka, Engleska prihvaća čaj, kavu i čokoladu s tri različita kontinenta, gotovo istovremeno.⁷⁶ Naravno, sva su se tri napitka morala prilagoditi humoralnoj teoriji koja je već spomenuta u radu te je vjerojatno kava bila najjeftinija od svih njih.

Otok Jamajka 1655. godine prešao je iz španjolskih ruku u engleske i postao glavni izvor kakaovca za Englesku. Međutim, visoka carina na uvoz kakaovca, ali i dug proces pravljenja samog napitka učinili su ovu namirnicu dostupnom onom sloju društva koji je imao novca da je plati.⁷⁷ Dok su se kava i čaj vrlo brzo pripremali, za određene vrste kakaovca bila je potrebna vještina, ali i vrijeme, stoga ne treba čuditi podatak kako se nisu konzumirale iste količine čokolade kao kave i čaja. Međutim, Hewett donosi oglas iz 1659. godine u kojem se govori o francuskom poduzetniku koji prodaje čokoladu u Londonu.⁷⁸ Usporedi li se konzumacija čokolade u Španjolskoj i Francuskoj, može se lako zaključiti da je ovdje ponovno riječ o kavanama koje su u Engleskoj postale mjesto okupljanja političkih stranaka, tj. najvećim su se dijelom u njima nalazili vigovci zbog čega je Karlo II. 1675. godine donio *Proclamation for the Suppression of Coffee Houses*, ali ni to nije zaustavilo njihovo širenje.⁷⁹ Također su se kavane i tzv. kuće čokolade (eng. *Chocolate Houses*; v. Slika 5.) otvorile nešto ranije nego u ostalim europskim gradovima.⁸⁰ Jedna od najstarijih kuća čokolade bila je *Cocoa Tree Chocolate House* gdje su se često sastajali jakobiti (pristaše Jakova II.) koji su organizirali četiri pobune s namjerom da se Jakov II. vrati na prijestolje.⁸¹

Nadalje, do kraja 17. stoljeća sve je više literarnih izvora koji potvrđuju koliko je čokolada bila popularna. Naime, Samuel Pepys (1633. – 1703.), inače admiral i član Parlamenta, pisao je svoj

75 S. D. COE - M. D. COE 2013: 168.

76 S. D. COE - M. D. COE 2013: 170.

77 C. HEWETT 1862: 8–9.

78 C. HEWETT 1862: 9.

79 C. PATTERSON 2012, *Coffee Houses* - <https://www.uh.edu/engines/epi2846.htm> (pregledano 29. 1. 2022.)

80 B. M. GORDON 2009B:584.

81 *Jakobiti* - <https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=69799> (pregledano 29. 1. 2022.)

dnevnik u kojem spominje konzumaciju čokolade tri puta dnevno – ujutro, u podne te u kavani.⁸² Također, Henry Stubbe (1632. – 1676.) bio je liječnik Karla II., a u svom djelu *Indian Nectar* raspravljao je o medicinskoj svrsi napitka i preporučio da se uzima dva puta dnevno kako bi se tijelo obnovilo. Osim toga, smatrao je da je kakaovac bezopasan zbog čega je tijekom pripreme napitka udvostručio njegovu količinu.⁸³ Dakle, napitak je postao popularan zbog svojih ljekovitih svojstava, npr. preporučio se ženama tijekom liječenja steriliteta. Općenito su ovakvi tekstovi poticali postupno širenje kavana u kojima je boravio sve jači srednji sloj građanstva. Kada je riječ o 18. stoljeću, čokoladu spominju brojni recepti u engleskim kuharicama, a jednu od njih objavila je Diana Astry (1671. – 1716.). Naime, iz receptata je vidljivo da se u pripremi napitka umjesto vode koristilo mlijeko te da je i dalje bio u upotrebi *molling-stick*.⁸⁴

4. ZAKLJUČAK

Proučavanjem povijesti konzumacije čokolade u Europi dobiva se uvid u društveni, kulturni, gospodarski i intelektualni život elite tijekom ranog novog vijeka. Stablo kakaovca autohtono je za područje današnje Latinske Amerike te je njegovo zrno jedan od glavnih sastojaka čokolade. Međutim, čokolada kakva je danas poznata svijetu zapravo je izum iz 19. stoljeća, dok se do tada namirnica konzumirala kao napitak. Domoroci koji su bili prisutni na području današnjeg Meksika, poput Maja i Asteka, konzumirali su čokoladni napitak tijekom različitih svetkovina te je sam napitak za njih imao ritualno značenje. Nadalje, Europljani su se s napitkom susreli u 16. stoljeću u razdoblju kada u Novom svijetu djeluju španjolski konkvistadori. Prema tome, napitak je najprije stigao u Španjolsku, a njegovi najveći konzumenti (iskusovci i španjolski dvor) prilagodili su okus napitka svojim nepcima dodajući mu šećer, cimet i cvjetne arome. Valja naglasiti da takav okus napitka prihvaća gotovo cijela Europa. Također, čokolada je prvi stimulativni napitak koji se koristio u Europi i to prije kave ili čaja. Osim toga, napitak se morao uklopiti u humoralnu teoriju koja nije medicinski dokazana, ali i u kršćanski mentalitet tadašnje Europe. Općenito se napitak proširio diljem Europe na različite načine i to putem dogovorenih bračnih veza, različitih susreta, zabava, ali i putem objavljenih tekstova o raspravama o tome kako napitak ima hranjiva, ljekovita i afrodizijačka svojstva. Iz Španjolske se napitak proširio na Francusku putem dogovorenih bračnih veza i zahvaljujući židovskim trgovcima koji su protjerani tijekom španjolske inkvizicije. Čokoladni napitak dobio je na važnosti u ekonomskom, političkom, društvenom, ali i gastronomskom smislu s obje strane Atlantika. Međutim, promatranje ispijanja čokolade usmjereno je na aristokraciju i Crkvu, osim u Engleskoj gdje su kuće čokolade služile kao mjesta okupljanja članova političkih stranaka i sve jačeg srednjeg sloja građanstva.

82 B. M. GORDON 2009B: 585.

83 S. D. COE - M. D. COE 2013: 178.


84 S. MOSS - A. BADENOCH 2009: 39.

5. ILUSTRATIVNI PRILOZI




slika 2. *Molinillo* (preuzeto sa <https://www.leevalley.com/en-ca/shop/kitchen/cooking-utensils/whisks/76904-molinillo?item=EV455> pregledano 14. siječnja 2022.)




Slika 3. *Mancerina* (preuzeto sa <https://chocolateclass.wordpress.com/tag/mancerina/> pregledano 14. siječnja 2022) 



Slika 4. Srebreni *chocolatiere* (preuzeto sa <https://chocolateclass.wordpress.com/2015/05/09/artisan-chocolate-maintains-the-elite-status-of-chocolate/> pregledano 16. siječnja 2022.) 



Slika 5. Kuća čokolade u Londonu (*Chocolate House*) u 17. stoljeću (preuzeto sa: <https://unireadinghistory.com/2016/12/16/christmas-2016-4/> pregledano 16. siječnja 2022.) Nepoznat autor: licenca 

BIBLIOGRAFIJA

IZVORI

- P. M. D'ANGHIERA, 1912 – Pietro Martire d'Anghiera, *De Orbe Novo*, preveo s latinskog Francis Augustus MacNutt, New York; London: The Knickerbocket Press, 1912.
- EL C. ANONIMO, 2019 (1556) – El conquistador anonimo, *Relacion de algunas cosas de la Nueva Espana y de la gran ciudad de Temestitan Mexico*, Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2019 (1556) - <http://www.cervantesvirtual.com/obra/el-conquistador-anonimo-relacion-de-algunas-cosas-de-la-nueva-espana-y-de-la-gran-ciudad-de-temestitan-mexico-953493/> (pregledano 20. prosinca 2021.)
- B. D'ARGONNE, 1713 – Bonaventure d'Argonne, *Mélanges d'histoire et de littérature*, Paris: Claude Prudhomme, 1713.
- G. BENZONI, 1857 – Girolamo Benzoni, *History of the New World*, ur. W. H. Smyth, London: Hakluyt Society, 1857.
- B. DIAZ DEL CASTILLO, 1928 – Bernal Diaz Del Castillo, *The Discovery and Conquest of Mexico 1517 – 1521*, ur. Genaro Garcia, prijevod A. P. Maudslay, London: George Routledge & Sons, 1928- <https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.152204/page/n9/mode/2up?q=drink> (pregledano 13. prosinca 2021.)
- C. HEWETT, 1862 – Charles Hewett, *Cocoa: Its Growth and Culture, Manufacture, and Modes of Preparation for the Table*, London: Simpkin, Marshall & Co., Stationers' Hall Court, 1862, 8–9 - <https://wellcomecollection.org/works/b2xxq9sn/items?s?canvas=9> (pregledano 29. siječnja 2022.)
- A. M. L. D'ORLEANS MONTPENSIER, 1858 – Anne Marie Louise d'Orleans Montpensier, *Memoires de Mlle de Montpensier, petite fille de Henri IV*, Pariz: Charpentier, 1858, 414 - <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k67030t.texteImage> (pregledano 4. siječnja 2022.)
- SAHAGUN, 1961 – Bernardino de Sahagun, The People, in: *General History of the Things of New Spain*, preveli s nahuatl jezika Arthur J. O. Anderson, Charles E. Diddle, Santa Fe: School of American Research; University of Utah, 1961, 93.

MONOGRAFIJE

- S. BERTOŠA, 2004 – Slaven Bertoša, *Svjetska povijest modernog doba (XVI. – XIX. stoljeće): s posebnim osvrtom na Apeninski poluotok*, Zagreb: Profil, 2004.
- S. D. COE - M. D. COE, 2013 (1996) – Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The True History of Chocolate*, New York: Thames and Hudson, 2013 (1996).
- A. E. MONROY, 1979 – Augustin Estrada Monroy, *El mundo k'ekchi de la Vera-Paz*, Guatemala: Editorial del Ejercito, 1979.
- M. MONTANARI, 2011 (2004) – Massimo Montanari, *Hrana kao kultura*, Zagreb: Sandorf, 2011.
- S. MOSS - A. BADENOCH, 2009 – Sarah Moss, Alexander Badenoch, *Chocolate: a global history*, London: Reaktion Books, 2009.

ZBORNICI I UREDNIČKA DJELA

- E. G. BOURNE, 2003 – Edward Gaylord Bourne, The voyages of Columbus and of John Cabot, u: *The Northmen, Columbus and Cabot, 985 – 1503*, ur: Edward Gaylord Bourne, Julius E. Olson, 2003.
- B. CABEZON - P. BARRIGA - L. E. GRIVETTI, 2009 – Beatriz Cabezon, Patricia Barriga, Louis Evan Grivetti, Chocolate and Sinful Behaviours: Inquisition Testimonies, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, 2009, 37–48.
- B. M. GORDON, 2009A – Bertram M. Gordon, Chocolate in France: Evolution of a Luxury Product, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, 2009, 569–582.
- B. M. GORDON, 2009B – Bertram M. Gordon, Chocolate in England from Introduction to Industrialization, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard Yana Shapiro, 2009, 583–593.
- L. E. GRIVETTI, 2009 – Louis Evan Grivetti, Medicinal Chocolate in New Spain, Western Europe and North America, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, 2009, 67–88.

- A. LANGE, 2009 – Amanda Lange, *Chocolate Preparation and Serving Vessels in Early North America*, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, 2009, 129–142.
- L. PALLAS BRINDLE - B. FOLIART OLSON, 2009 – Laura Pallas Brindle, Bradley Foliant Olson, *Adulteration, The Dark World of the „Dirty“ Chocolate*, u: *Chocolate: History, Culture and Heritage*, ur: Louis Evan Grivetti, Howard-Yana Shapiro, 2009, 625–634.
- WEB-STRANICE**
- M. ALIĆ – Marsela Alić, „*Gorka*“ *povijest čokolade* <https://povijest.hr/drustvo/kultura/gorka-povijest-cokolade/> (pregledano 11. studenoga 2021.)
- Henrik IV.*, Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=25017> (pregledano 12. siječnja 2022.)
- History.com Editors, 2017 – History.com Editors, *History of Chocolate*, HISTORY: A&E Television Networks https://www.history.com/topics/ancient-americas/history-of-chocolate#section_10 (pregledano 26. prosinca 2021.)
- Hot chocolate in Versailles: Louis XV's favourite drink*, <https://en.chateauversailles.fr/discover/history/key-dates/hot-chocolate-versailles> (pregledano 16. siječnja 2022.)
- Jakobiti*, Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=69799> (pregledano 29. siječnja 2022.)
- Nomenklatura*, Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <https://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=44025> (pregledano 1. studenoga 2021.)
- C. PATTERSON, 2012 – Cathy Patterson, *Coffee Houses* - <https://www.uh.edu/engines/epi2846.htm> (pregledano 29. siječnja 2022.)
- M. WATSON, 2014 – Maverick Watson, *A brief History of Chocolate: Part 1*, 2014 <http://www.dandelionchocolate.com/2014/10/21/a-brief-history-of-chocolate-part/> (pregledano 5. studenoga 2021.)