

A história do Chocolate



ILHARES DE PESSOAS DO MUNDO TODO CONSOMEM CHOCOLATE. QUENTE, FRIO, LÍQUIDO, SÓLIDO OU ATÉ MESMO COMO MOLHO DE CARNE, COMO OS MEXICANOS COSTUMAM USAR. PARA OS APAIXONADOS POR CHOCOLATE, E NÃO SÃO POUCOS, O IMPORTANTE É QUE TENHA CACAU! E ESSA PAIXÃO É BEM ANTIGA. HÁ MAIS DE TRÊS MIL ANOS O CHOCOLATE ESTÁ PRESENTE NA VIDA DO HOMEM. NÃO SE SABE AO CERTO QUEM DESCOBRIU ESSA PRECIOSIDADE, SE FORAM OS MAIAS OU OS OLMEC. NÃO IMPORTA. O QUE INTERESSA É QUE ATÉ HOJE ELE CONTINUA FAZENDO ENORME SUCESSO.

A história do Chocolate

Theobroma cacao é como o cacaveiro é conhecido pelos pesquisadores. A palavra *Theobroma*, em grego, quer dizer alimento dos deuses. Um nome bem adequado. Afinal o cacau, fruto dessa árvore, é a principal matéria-prima na fabricação do **chocolate**.

também pode ser encontrado no Caribe, na África, no Sudeste da Ásia e até nas ilhas do Pacífico Sul, Samoa e Nova Guiné.

O cacau tem o tamanho de uma mão fechada e contém entre 20 e 50 sementes arroxeadas. Essas sementes

da produção mundial de grãos de cacau. Os grãos do tipo crioulo são mais raros e por causa do seu aroma e gosto são procurados pelos melhores chocolateiros. Há também o cacau trinitário, um cruzamento entre o crioulo e o forastero.

Paixão antiga

O uso do cacau na alimentação e fabricação de bebidas é bem antigo. Há mais de 3 mil anos os **Maias e os Astecas**, povos pré-colombianos da América Central, misturavam as sementes torradas e moídas do cacau em água quente ou vinho e temperavam a bebida com baunilha, pimenta e outras especiarias. Era como o chocolate quente de hoje em dia, mas bem amargo. Os Maias também usavam os grãos como moeda. E até o século passado, em algumas partes da América Central, o cacau ainda era usado como dinheiro.

Cristóvão Colombo foi o primeiro europeu a experimentar o cacau. Em 1502, na sua quarta e última viagem à América, Colombo surpreendeu uma grande embarcação que transportava produtos agrícolas, incluindo grãos de cacau. Ele se apoderou dos produtos e levou o cacau para a Espanha. Mas o chocolate demorou para se tornar popular na Europa.

Alguns anos depois o conquistador espanhol Hernando Cortez presenteou o rei com vários baús cheios de grãos de cacau. Desta vez as sementes foram reconhecidas como um tesouro pela corte



O cacaveiro, da família das esterculiáceas, é nativo das regiões tropicais da América Central e do Sul. Antes do descobrimento do Brasil ele era encontrado em estado selvagem no Amazonas e Pará. No final do século XVIII foi levado do Pará para a **Bahia**. Hoje em dia ele é cultivado perto do Equador e

têm um gosto amargo, levemente doce e são muito oleosas. A polinização das sementes é feita apenas através do morcego. E a colheita de cacau é feita duas vezes por ano. Existem três principais variedades de cacaveiro. A mais comum é o forastero, responsável por cerca de 90%

A história do Chocolate

espanhola. O chocolate passou a ser a bebida da moda, mas só para a nobreza. Nessa época havia uma crença que o chocolate podia curar qualquer **enfermidade**.

Os espanhóis, por acharem a bebida indígena muito amarga, substituíram a pimenta pelo açúcar. Por quase um século eles guardaram esse segredo. De acordo com historiadores, depois do primeiro embarque oficial de grãos de cacau, em 1585, da cidade de Vera Cruz, no México, para Sevilha, na Espanha, o chocolate tornou-se conhecido em outros países da Europa.

O chocolate quente, nessa época, só podia ser consumido por pessoas muito ricas. Na Inglaterra, em 1657, um francês abriu uma loja em que eram vendidos tabletes de chocolate para fabricação da bebida, mas a preços altíssimos. Por volta de 1700, os ingleses resolveram preparar o chocolate com leite, em vez de água. A procura pela bebida aumentou, estimulando o cultivo de cacau. Logo a França, Inglaterra e Holanda estavam cultivando cacau nas suas colônias do Caribe e depois em outros lugares do mundo. Aumentando a produção, os preços caíram e em pouco tempo a bebida tornou-se popular.

O cacau passou a ser usado também em bolos, doces e sorvetes. Mas só em 1828 o chocolate entra na chamada *Era Moderna*. Neste ano o chocolateiro holandês Conrad J. van Houten patenteou um método barato para espremer a gordura das sementes de

cacau torradas. Com a sua máquina, uma prensa hidráulica, Van Houten conseguiu fabricar o cacau em pó. Depois, tratou esse pó com sais, como carbonatos de potássio ou de sódio, para facilitar sua mistura na água. O produto final, o chocolate holandês, tinha uma cor escura e um gosto suave.

O cacau em pó tornou possível a fabricação do chocolate sólido. Em 1849, o inglês Joseph Storrs Fry produziu a primeira barra de chocolate comestível. Nesse mesmo período foram desenvolvidos vários processos que contribuíram para criar o chocolate que comemos hoje.

Em 1879 Daniel Peter, chocolateiro suíço, teve a idéia de usar leite em pó - inventado pelo químico Henri Nestle, em 1867 - para fazer o chocolate ao leite. Nesse mesmo ano

Rudolphe Lindt inventou um processo para melhorar a qualidade dos bombons de chocolate.

Os efeitos do chocolate no homem

A acne, inflamação na pele, durante muito tempo foi atribuída ao consumo de chocolate. Mas pesquisadores descobriram que ela não é causada por nenhuma espécie de alimento. Um alívio para muita gente, principalmente para os chocólatras.

O que intriga os cientistas atualmente é descobrir por que algumas pessoas sentem uma vontade incontrolável de comer chocolate. Eles querem saber como ele age no cérebro humano. O primeiro passo foi isolar as 380 substâncias químicas conhecidas do chocolate.



A história do Chocolate

De acordo com as pesquisas, ao comermos chocolate nosso cérebro produz substâncias químicas que aumentam a sensação de bem-estar. Se as regiões do cérebro que sinalizam a presença dessas substâncias fossem bloqueadas, a ânsia por chocolate diminuiria.

Alguns pesquisadores acham que apenas três substâncias presentes no chocolate causam essa sensação de bem-estar. Mas eles não sabem explicar se elas agem indiretamente em certas regiões do cérebro ou diretamente aumentando os níveis de certas substâncias químicas que prolongam esta sensação.

Outros pesquisadores não concordam com essa teoria. Consideram a quantidade de substâncias químicas no chocolate insignificante. Portanto, seriam incapazes de causar euforia.



De acordo com outras pesquisas o chocolate tem vários compostos que podem justificar sua fama. Ele contém estimulantes, embora fracos,

que podem causar uma sensação de contentamento. Todos esses estimulantes aumentam a atividade dos neurotransmissores do cérebro.

Qualquer que seja a verdadeira razão para a popularidade do chocolate os cientistas continuarão a pesquisar os doces mistérios do cacau. Por enquanto pegue uma barra de chocolate e delicie-se.

Texto:

Daniele Castro

Diagramação:

Verônica Magalhães

Ilustrações:

Walter

A fábrica de chocolate

O processo de transformar o cacau em chocolate começa na seleção e mistura dos grãos. Em geral são utilizadas diversas variedades de grãos.

Todos os grãos são separados manualmente antes de começar a torrefação. E cada variedade de grãos é torrada separadamente.

Os grãos são colocados numa máquina para remover a casca externa e separar a semente triturada. Essa semente é o produto básico

usado na produção de chocolate.

A semente então passa pelo misturador. Esta máquina tem um dispositivo de granito que roda sobre uma plataforma de aço ou de pedra para amassar a semente triturada até obter uma pasta espessa. Nesta etapa são acrescentados açúcar e baunilha.

O licor de chocolate, tirado do misturador, é transferido para uma espécie de concha muito quente. Este processo leva algumas horas. Essa espécie de concha assegura que a mistura do líquido está homogênea.

O chocolate líquido sofre várias horas de controle

térmico. O licor de chocolate é aquecido para depois ser esfriado em etapas. Esse processo estabiliza os cristais de manteiga de cacau, para conseguir um tamanho uniforme e para deixar o chocolate brilhante e com uma boa consistência.

As etapas finais são a moldagem, o esfriamento e o empacotamento do chocolate.



Chocolate

Existe certa confusão sobre a origem da palavra chocolate. Alguns dicionários afirmam que a palavra vem do Asteca, ou mais precisamente, do Nahuatl, a língua dos astecas. Segundo o filólogo mexicano Ignacio Davila Garibi, os espanhóis construíram a palavra usando o termo Maia *chocol* juntado com o termo asteca *atl*. Outra opinião é que chocolate vem da palavra Maia *chokola'j*, que significa “beber chocolate junto”.

Bahia

O Brasil já foi o maior produtor de cacau do mundo. Atualmente sua produção encontra-se em decadência. A maioria das lavouras, localizadas no Sul da Bahia, nas regiões de Ilhéus e Itabuna, foi atacada pela *Vassoura-de-bruxa*, praga resistente a qualquer tipo de defensivo. O fungo *Crinipellis perniciososa* ataca os frutos, as folhas e os brotos de cacauzeiro. Essa praga chegou à região em 1989 e já infectou 95% das lavouras.

Maias e astecas

No início do século XVI a civilização Asteca, localizada no centro do México, era bastante desenvolvida. Muitos povos acreditam que os astecas foram os primeiros a desenvolver o chocolate. No entanto o chocolate existe há mais tempo. Os antigos Maias, que habitaram o que atualmente é o sul do México e América Central, já comiam chocolate. De fato a palavra “cacau” é Maia: desde 500 AC, os Maias escreviam sobre cacau nas suas cerâmicas. Alguns acreditam que o chocolate pode ser até mais antigo, datando da época da civilização Olmec, que precedeu a dos Maias.

Enfermidade

Um dos oficiais que acompanharam Hernando Cortez ao México observou que Motecuhzoma, o chefe dos Astecas, bebia cinquenta copos de chocolate por dia. A bebida espumosa, que às vezes era feita com água e outras com vinho, podia ser temperada com baunilha, pimenta e chili, espécie de pimenta mexicana. Pensava-se que curava diarreia e que era um afrodisíaco. Diz-se que Cortez experimentou a bebida, mas achou muito amarga. Ele no entanto escreveu ao rei Carlos I da Espanha chamando o “xocoatl” de uma bebida que fortalece e combate a fadiga.

Curiosidades

A indústria de chocolate vende por ano nos Estados Unidos 5 bilhões de dólares. Eles são o oitavo grande consumidor de chocolate.

A Suíça é o país em que mais se consome chocolate. Cada habitante come mais de 10 quilos por ano.

Teríamos que comer 12 tabletes de chocolate para termos o mesmo efeito estimulante de uma xícara de café.

