

На какао-бобах

О роли шоколада в мировой и личной истории

Юлия Кернер |



ОКАЗАВШИСЬ перед Рождеством в Европе, в поисках подарков я часто забредаю в магазинчики, где продается необычный шоколад. Особенно люблю туринский Guido & Gobino, где делают лучшие в городе конфеты джандуйотто в обертках из фольги новогодних цветов — красной, серебряной, зеленой и золотой. Они из орехового шоколада gianduia, изобретенного в столице Пьемонта в 1807 году, когда из-за военного эмбарго какао-бобы стали настолько дефицитным товаром, что кондитерам приходилось смешивать натуральный шоколад с ореховой массой, и названного в честь Джандуйи — одной из масок commedia dell'arte.

Итальянцы утверждают, что именно из Турина шоколад начал свое победное шествие по Европе, так как именно здесь еще в начале XVIII века была создана первая на материке шоколадная плитка. Началась же история шоколада 4 тыс. лет назад в джунглях Центральной Америки, когда ольмеки, майя, а вслед за ними и ацтеки научились делать напиток из горьких семян дерева теоброма какао. Майя пили (долгое время шоколад существовал исключительно в форме напитка) неподслащенный горький шоколад горячим, а ацтеки холодным. Последним, кстати, какао-бобы служили и деньгами: за 100 бобов можно было купить крупную индейку.

И майя, и ацтеки приписывали шоколаду магические свойства и использовали в ритуалах, сопровождавших рождение, свадьбы и смерть. Исследователь шоколада Хлоэ Дутр-Руссель утверждает, что при помощи этого напитка ацтеки поднимали настроение обреченным на заклятие накануне жертвоприношения. А все прочие заменяли шоколадом алкоголь, так как пьянство по законам племен каралось смертью.



САМЫЙ СОВРЕМЕННЫЙ
вариант классического
шоколадного десерта придумал
су-шеф-кондитер ресторана
Le Diane Гаэтан Фияр —
в форме венка, которым
украшают входные двери

По легенде король Монтесума угостил шоколадом испанского завоевателя Эрнандо Кортеса, однако тому напиток не понравился ввиду его невероятной горечи. Испанцы даже окрестили его «горьким пойлом для свиней», однако, догадавшись подсластить шоколад медом и тростниковым сахаром, вскоре и сами к нему пристрастились.

С XVI до XIX века шоколад был модным напитком европейской аристократии, считавшей его афродизиак, — не пренебрегал им и Казанова. А в 1828 году в Голландии был запатентован метод превращения какао-бобов в сухой растворимый порошок путем извлечения из какао-массы большей части жиров — голландский шоколад из порошка получался темнее и мягче на вкус. С той поры кулинарные книги запестрили разнообразными рецептами десертов с шоколадом — с ним стали делать бланманже и сиропы, кремы и кастарды, суфле, муссы, пудинги, эклеры, желе и макарруны.

В моем советском детстве без шоколада не обходился ни один Новый год: бабушка украшала елку фигурками Деда Мороза и зайцами из шоколада, завернутыми в ярко раскрашенную фольгу. А праздничные елки в Колонном зале Дома Союзов и в Кремле, куда иногда удавалось достать билеты моим родителям, я любила исключительно из-за того, что после представления получала, как и остальные дети, роскошную коробку-подарок, набитую «Белочками», «Мишками в сосновом лесу», «Грильяжем», «Трюфелями», «Мишками на Севере» и другими дефицитными конфетами. Мне даже как-то удавалось не съесть их все в первый же день, а отложить с трудом поддающийся разгрызанию «Грильяж» до старого Нового года.

Помимо джандуйотто, черного шоколада с морской солью и шафраном и других произведений европейских мастеров-шоколатье, которые напоминают мне о бабушкиных шоколадных зайцах и тех самых