

1.1. NOTA HISTÓRICA

Ao cacaueteiro e ao cacau, pela delicadeza da planta e pelas características das sementes tem sido atribuída, desde sempre e expresso por diversas formas, uma origem divina.

Os povos centro-americanos exprimiam a ligação do cacaueteiro e do cacau com os deuses por diversas formas adaptadas. Para uns, a planta foi presente dos deuses aos homens enquanto que, para outros, ele era a árvore dominante de um Paraíso Terreal.

As obras ligadas ao cacaueteiro apresentam, assim, diversas versões e variantes do mesmo pensamento comum. Recentemente surgiu mais uma interpretação histórica sobre a origem e difusão do cacaueteiro¹. Demos-lhe acolhimento no nosso trabalho por representar o passo mais recente na procura da origem e difusão de uma planta que Lineu consagrou como “alimento dos deuses”.



FIG. 1-1.
Representação maia do
cacaueteiro, século IX.
(Coe e Coe, 1996)

De acordo com Coe e Coe (1996), a domesticação do cacaueteiro terá sido feita pela civilização olmeca, que se instalou na costa do golfo do México cerca de 1500 a.C.. Ainda de acordo com a mesma fonte, os maias terão herdado o cultivo desta planta (FIG. 1-1), bem como o seu nome (“cacau”), de uma civilização derivada da olmeca designada pelos arqueólogos por “izapan”. Também de acordo com os registos que nos chegaram da sua época clássica (250 a 900 d.C), os maias foram “os primeiros a ensinar o velho mundo como beber o chocolate” (Coe e Coe, 1996).

Mais tarde, já na era dos toltecas (800 a 1100 d.C.), o cacaueteiro foi objecto de um verdadeiro culto. Uma lenda atribui uma origem régia a esta árvore. Ela conta que uma princesa, que deveria guardar a riqueza do seu marido, ausente por ter partido para a guerra, foi atacada por ladrões. Estes tentaram, em vão, fazê-la confessar onde estava guardado o tesouro e mataram-na por vingança. Do sangue derramado pela esposa valente, nasceu o cacaueteiro. As suas sementes são amargas como os seus sofrimentos e vermelhas como o seu sangue (Robert, 1990).

Quando os espanhóis chegaram à América deparam com uma verdadeira veneração pelo chocolate tanto pelos maias, instalados na península do Iucatão, como pelos astecas, que se tinham instalado na região do actual México, cerca de 1300 d.C.. Foi devido ao maior contacto com esta última civilização que resultou a maior parte da informação que actualmente se possui sobre o cacaueteiro e o chocolate daquela época.

Francisco Hernández, físico e naturalista de Filipe II de Espanha, que esteve no México entre 1572 e 1577, descreveu quatro variedades diferentes do cacaueteiro - designado pelos astecas de “cacahuacuauhuatl” (“cacahuatl” = cacau + “cuauhuatl” = árvore) - todas elas incluídas no grupo que os sistematistas actuais designam por Criollo. Na

¹ Trata-se de uma obra, com perto de 300 páginas, totalmente dedicada ao cacau e ao chocolate intitulada “The true history of chocolate”, que nos mereceu uma atenção, e até carinho, muito especial pela pesquisa minuciosa em que assenta. Foi escrita pelo antropólogo Michael D. Coe, após o falecimento prematuro de sua mulher, a também antropóloga Sophie Dobzhanky Coe, a partir das “milhares de notas” que aquela recolheu durante as “milhares” de horas que gastou em bibliotecas americanas e europeias. A exposição que fazemos nesta “nota histórica” baseia-se, em grande parte, nesta obra.

mitologia asteca, o simbolismo do cacauero era equivalente à árvore do Bem e do Mal do povo judeu. Ele constituía o mais belo ornamento do paraíso terreal concebido por aqueles povos.

Na sociedade asteca, altamente hierarquizada, as sementes do cacauero eram utilizadas tanto como uma bebida da elite social como moeda.

O consumo do chocolate estava confinado à nobreza, aos mercadores de longo curso (os que negociavam o cacau) e aos soldados. O imperador Moctezuma II (“Motecuhzoma, o jovem”) tinha uma paixão profunda pelo chocolate. Diz-se que depois das suas refeições, mulheres de uma beleza extraordinária vinham, embebedas da mais profunda veneração, servir-lhe o chocolate em taças de ouro que, depois de utilizadas uma vez, eram atiradas no lago próximo do palácio. Esta bebida era tão apreciada pelo monarca e pelos seus cortesãos e oficiais que se estima que, quando chegaram os espanhóis, o consumo anual do palácio se elevava a 100 mil toneladas de cacau e que as caves encerravam uma reserva de mais de 100 milhões de sementes (Robert, 1990).

Na realidade, a cave do palácio não era apenas armazém de um alimento apreciado, mas também o cofre do Império, dado que as sementes de cacau eram também a moeda usada por aquelas civilizações americanas. O cronista do início do século XVI, Francisco Oviedo y Valdés, refere que numa região da Nicarágua um coelho custava cerca de 10 sementes, um escravo cerca de 100 e os serviços de uma prostituta entre 8 e 10. Na região do México, de acordo com registos de meados do século XVI, um coelho pequeno custava 30 sementes, um bom peru custava 100 sementes cheias ou 120 chochas, um ovo de peru custava 3 sementes, um tomate grande apenas 1 semente, etc.. O arqueólogo americano Ephraim G. Squier referiu, num livro publicado em 1858, que as sementes de cacau ainda nessa data eram utilizadas como moeda nas transacções de menor monta; um dólar valeria cerca de 200 sementes.

O chocolate das civilizações pré-colombianas era servido sob a forma de um complexo arsenal de bebidas, papas, pós e, provavelmente, produtos sólidos, aos quais poderia ser adicionado uma grande variedade de aromatizantes. Textos inscritos em potes da época clássica maia parecem indicar a possibilidade de também se utilizarem sementes frescas e a polpa dos frutos na culinária maia. Deveriam tratar-se de bebidas semelhantes às que Antonio Fuentes y Guzmán descreve, no séc. XVII, como sendo “um licor com sabor delicado, entre azedo e doce, que é de uma das mais refrescantes frescuras”. Pela descrição que aquele cronista faz da sua produção, esta bebida não seria mais do que o exsudado que se liberta durante a fermentação e que ainda hoje é consumido como um “vinho” nalgumas regiões da Guatemala.

Uma das mais antigas fontes de informação espanholas sobre as civilizações americanas da época, o bispo Landa, refere que os maias, já na fase final do período de pré-conquista, produziam diversos tipos de bebidas utilizando cacau e milho.

Na mesma época, os astecas também preparavam bebidas com cacau, milho e até sementes de *Ceiba pentrandia*, mas o chocolate “fino” (“tlaquetzalli”), servido apenas aos nobres, era preparado de forma particularmente cuidadosa e apenas com cacau. Às sementes torradas e moídas era adicionada água. A mistura era primeiro mexida com uma colher e depois transferida várias vezes para outro recipiente de modo a produzir uma espuma (FIG. 1-2.), que era



FIG. 1-2. A representação mais antiga conhecida da preparação do chocolate, civilização maia, século VIII (Coe e Coe, 1996).

retirada para depois ser novamente junta à bebida na altura de ser consumida. Os astecas preferiam esta bebida fria, enquanto os maias a prefeririam quente.

Para além dos ingredientes atrás referidos, poderiam ser adicionados outros produtos, o que alargava amplamente o número de receitas de chocolate disponíveis. É o caso do pimento picante (*Capsicum annuum*), do anato (*Bixa orellana*), da baunilha (*Vanilla planifolia*), de flores (a *Cymbopetalum penduliflorum*, uma planta pertencente ao género *Piper*, a talauma - *Magnolia mexicana* -, etc.), do mel, da *Pimenta dióica*, entre outros. Algumas destas plantas participavam em receitas de chocolate que excitavam “o apetite venéreo”, segundo o cronista Francisco Hernández. O poder afrodisíaco do cacau tem sido, aliás, um aspecto muito discutido ao longo dos tempos (o próprio imperador Moctezuma afirmava que o chocolate favorecia o “sucesso com as mulheres”) e ainda hoje não está perfeitamente esclarecido.

Com a consolidação da conquista do Novo Mundo pelos espanhóis dá-se uma implantação progressiva do chocolate nas comunidades espanholas. A atracção por esta bebida não foi, contudo, imediata. Benzoni escreveu na sua “História do Novo Mundo”, publicada em 1575, que o chocolate “mais parece um caldo para os porcos do que uma bebida destinada a humanos!”.

Para o sucesso do chocolate contribuiu a modificação das receitas tradicionais, com a introdução de produtos novos trazidos pelos colonos. O chocolate passou a ser adoçado com açúcar (o que permitiu mascarar o amargor), a ser consumido quente e alguns aromatizantes foram alterados. Algumas receitas da época, que nos chegaram até hoje, incluíam como ingredientes, para além de cacau e açúcar, canela, pimento picante, cravinho-da-Índia, baunilha, anis, avelãs, almíscar e água de flor de laranjeira.

O processo de fabrico do chocolate foi também alterado. As sementes torradas e descascadas eram trituradas no “metate” (pedra curva de moenda) aquecido, tal como já se fazia anteriormente, mas a espuma passou a ser obtida através de batimento da mistura quente com o “molinillo” (FIG. 1-3). Entretanto, iniciou-se a produção de “tabletes” de cacau moído, fáceis de guardar e transportar, às quais se podia juntar água quente e açúcar na altura da preparação da bebida. Estas “tabletes” viriam a revelar-se fundamentais para a difusão do chocolate para a Europa. De acordo com as pesquisas de Sophie Coe, a designação “chocolatl”, atribuída a qualquer bebida com cacau, terá surgido na segunda metade do século XVI e terá sido criada pelos colonos espanhóis, já que até essa data apenas encontrou a expressão “cacahuatl” para designar as sementes com que a bebida era feita.

Parece que foram as mulheres espanholas, algumas das quais se terão tornado “chocoólicas”, o principal agente da mudança. Elas apreciavam o chocolate a tal ponto de beber uma taça de 2 em 2 horas. De tal maneira que se faziam acompanhar dos seus servos durante as cerimónias religiosas, já que estas se eternizavam demais. As idas e vindas dos camareiros perturbavam consideravelmente os serviços divinos a tal ponto que Don Bernardo Salazar, bispo de Chiapa, se insurgiu contra esta prática e ameaçou de excomunhão todo aquele que consumisse chocolate durante as missas. Perante a obstinação do bispo, as devotas desertaram da catedral e passaram a assistir aos ofícios nos conventos, onde os monges eram mais tolerantes. O bispo ameaçou, então, excomungar também os monges. Esta insólita polémica foi encerrada pouco tempo depois com a morte do bispo, envenenado com uma substância tóxica que foi introduzida precisamente no seu chocolate (Robert, 1990).



FIG. 1-3. Ilustração da cultura e preparação do chocolate por John Ogilby na sua obra “America”, de 1671 (Cook, 1982; Coe e Coe, 1996).

Ao fundo vê-se a colheita dos frutos, tal como ela era imaginada pelo ilustrador; em primeiro plano, faz-se a separação das sementes, a torra, a moenda (possivelmente num “metate”, aqui mal representado) e a preparação do chocolate com o “molinillo”.

Outra polémica, bem mais divulgada, que envolveu a hierarquia a alto nível da igreja católica consistiu na discussão acerca do consumo do chocolate durante os períodos de jejum. O dilema andou em torno de se saber se o chocolate se tratava de um alimento, o que impossibilitava o seu consumo durante aqueles períodos, ou se se tratava de uma bebida, situação que não implicava a quebra do jejum (tal como afirmou o reverendo Padre Escobar: “*Liquidum non frangit jejunum*”).

Cedo o chocolate conquistou a Espanha, o que incentivou o comércio do cacau. O verdadeiro comércio transatlântico do cacau iniciou-se em 1585 quando chegou a Sevilha o primeiro carregamento oficial proveniente de Veracruz. O chocolate passou a ser consumido não só na corte como até em acontecimentos “sociais” mais públicos como durante os famosos autos de fé... A procura de cacau era tanta que surgiram as primeiras falsificações. Os métodos eram simples: as sementes eram mergulhadas na água para parecerem maiores, coloridas artificialmente de vermelho para parecerem de melhor qualidade, etc. Podia-se encontrar, igualmente, cascas cheias de cera ou de pedaços de abacate torrados (Robert, 1990).

Tal como acontecia com quase todos os produtos exóticos, eram atribuídas ao chocolate qualidades medicinais, para além das já referidas qualidades afrodisíacas. O chocolate foi classificado de acordo com o sistema humoral vigente entre os físicos da época, como sendo “muito frio e seco”, o que levava a acautelar a sua utilização às pessoas com propensão para a melancolia. A expansão do chocolate para o resto da Europa deveu-se aos seus proclamados méritos medicinais².

² Numa obra bastante recente, Hervé Robert analisa de uma forma muito interessante todas as crenças à volta das virtudes e defeitos do chocolate, para concluir que o chocolate “deve ser declarado inocente das

No entanto, os espanhóis guardavam segredo sobre a preparação do chocolate, fornecendo-o apenas sobre a forma de um produto final, o que tornava o seu comércio particularmente lucrativo. O desconhecimento dos restantes europeus é ilustrado pelo episódio ocorrido em 1585, durante a guerra entre a Espanha e a Holanda, quando um barco espanhol foi apresado, tendo todo o seu carregamento de cacau sido atirado ao mar, por os holandeses terem acreditado que se tratava de excrementos de carneiro...

Este monopólio espanhol terminou em 1607, quando o italiano António Carletti, após algum tempo passado na América, levou para Milão, e depois para a corte de Viena, o processo de preparação do chocolate a partir da semente, provocando, deste modo, uma difusão muito mais facilitada do chocolate por toda a Europa.

Em Itália, que parece ter sido o terceiro país europeu (depois de Espanha e Portugal) a adoptar o chocolate, tornou-se afamada a receita de “chocolate de jasmim”, que foi inventada pelo famoso Redi (1626-97), na qualidade de físico do grande duque da Toscana, a qual foi ciosamente guardada até à sua morte.

A introdução em França poderá dever-se a Ana de Áustria, filha de Filipe III de Espanha, que casou com Luís XIII, em 1615. A primeira patente, que concedia o monopólio da venda de chocolate a David Chaliou, data de 1659. Durante o reinado de Luís XIV, as festas realizadas na corte de Versailles incluíam sempre chocolate, embora o rei não fosse um grande apreciador da bebida (consta que a rainha, a espanhola Maria Teresa, bebia o seu chocolate às escondidas do marido). É desta época a invenção das famosas *chocolatières*, muitas vezes em prata ou ouro, que só deixaram de ser utilizadas quando, no século XIX, foi inventado o chocolate sólido moldado.

O chocolate chegou a Inglaterra por volta de 1650. Na altura, este país já tinha tomado a Jamaica aos espanhóis, a qual se tornou a sua principal fonte de cacau. Em 1657, surgiu o primeiro anúncio de chocolate num jornal. Os hábitos de consumo do chocolate eram, contudo, bem distintos dos franceses. Enquanto na França o chocolate era consumido estritamente pela aristocracia, na Inglaterra ele estava disponível (em lojas) a todos os que tivessem dinheiro para o pagar.

A “democratização” do chocolate estava realmente no seu início. Para tal contribuíam o embaratecimento do cacau, devido ao alargamento da cultura a outras regiões (como por exemplo à região amazónica³), ao cultivo de plantas *Forastero* (mais produtivas que as *Criollo*), à utilização de mão de obra escrava (mais barata que a índia) e a incorporação de grandes quantidades de açúcar (mais barato que o cacau) nas receitas de chocolate.

Curiosa é a discussão dos aspectos sociais relacionados com o cacau realizada por Schivelbusch (1992). Entre outras considerações, este sociólogo e historiador alemão caracteriza o chocolate como um produto ligado aos países católicos do sul da Europa e à aristocracia (sobretudo da “Belle époque”) em oposição ao café, produto mais apreciado pelos países protestantes do Norte e pela classe média.

Em 1822, o cacau foi introduzido pelos portugueses em África, através de São Tomé e Príncipe, a partir de onde seguiu para o Gana, Nigéria e Costa do Marfim. No final do século XIX, os alemães plantaram o cacaueiro nos Camarões. O cacaueiro chegou, depois, a Ceilão e às Índias ocidentais (Java e Sumatra) pela mão dos britânicos e dos holandeses, respectivamente. Já no início deste século, a planta foi introduzida na Oceânia.

perturbações da saúde que lhe são imputadas...e que deve ser reabilitado ... devido à feliz associação que ele realiza entre os benefícios dietéticos e os prazeres da gulodice” (Robert, 1990). Outro trabalho recente discute as características medicinais do chocolate (Rössner, 1997).

³ O marquês do Pombal fundou a Companhia Geral do Comércio do Grão-Pará e Maranhão em 1756.

A expansão da cultura do cacau a partir da América para o resto do mundo é um assunto muito rico que está pormenorizadamente descrito em Ferrão (1992), pelo que não vamos alongar ainda mais esta exposição.

Com a revolução industrial surgiram as primeiras fábricas de chocolate e com elas as primeiras máquinas no fabrico do chocolate, as quais se resumiam a diferentes tipos de moinhos que vieram substituir os clássicos “metates” utilizados para o fabrico da pasta de cacau. O grande marco da era moderna do chocolate data de 1828, quando o holandês Coenraad Johannes Van Houten obteve uma patente para a manufatura de um novo tipo de chocolate em pó com baixo teor de gordura. Anos antes, ele tinha inventado uma prensa hidráulica muito eficiente que lhe permitia extrair manteiga de cacau, de modo a obter uma torta com 27-28% de gordura que podia ser pulverizada num pó muito fino. Para facilitar a miscibilidade do cacau assim obtido na água, ele tratou-o com sais alcalinos, inventando, assim, a alcalinização.

Mais tarde, a fábrica Fry, que tinha sido fundada em Bristol em 1728, conseguiu moldar as primeiras tabletes de chocolate ao juntar manteiga de cacau derretida, em vez de água, ao cacau em pó obtido com a prensa de Van Houten. O produto foi exposto pela primeira vez em Birmingham, em 1849, com a designação francesa de “Chocolat Délicieux à manger”. Estas tabletes eram bem diferentes das que eram produzidas na França do século XVIII, as quais eram secas, quebradiças e impossíveis de moldar (mas que, mesmo assim, tinham os seus grandes apreciadores como o famoso marquês de Sade...).

A indústria suíça foi também determinante para o mundo do chocolate. Em 1826 Philippe Suchard criou a sua fábrica de chocolate onde, entre diversa maquinaria por ele inventada, incluía a primeira máquina misturadora. A invenção do chocolate sólido de leite deve-se, também, a dois suíços, Henri Nestlé e Daniel Peter de Vevey. O primeiro inventou o processo de produzir leite em pó através da evaporação; o segundo introduziu o leite em pó no fabrico do chocolate o que lhe permitiu produzir as primeiras tabletes de chocolate de leite em 1879. Outros dois suíços são importantes protagonistas da história recente do chocolate: Rudolphe Lindt e Jean Tobler que inventaram, respectivamente, a “conchagem” e a “temperagem”.

Devido aos elevados preços da manteiga de cacau, o chocolate sólido foi inicialmente um privilégio das elites. Contudo a produção em massa, de que o americano Milton Hershey (1857-1945) foi pioneiro, permitiu finalmente “democratizar” o chocolate, fazendo dele um produto de fácil acesso, pelo menos nos países industrializados.

A história do chocolate não está encerrada. Novos conhecimentos vão surgindo e novos produtos vão sendo preparados para mercados cada vez mais exigentes e diversificados.

Nos últimos anos, os industriais têm vindo a fornecer novos produtos à base de cacau mas em que a gordura é substituída parcialmente por gorduras de outras origens⁴. Alguns destes produtos, por utilizarem gorduras mais baratas do que a manteiga de cacau, têm-se vindo a afirmar nos segmentos de mercado menos exigente de qualidade, mas ocupando uma fatia muito importante de consumidores.

Estes chocolates com menor teor de cacau têm suscitado profundas discussões entre países produtores de cacau e fabricantes de chocolate. Os primeiros alegam que deve reservar-se a designação de “chocolate” exclusivamente para produtos em que não houve substituição de gordura de cacau por gorduras estranhas, enquanto os segundos defendem que o nome se generalize também a estes, usando o argumento de que até já existe um “chocolate branco” confeccionado apenas com manteiga de cacau, açúcar e leite.

⁴ A legislação portuguesa não reconhece estes produtos como “chocolate” (Decreto-lei nº44/89 de 6 de Fevereiro).

