

Οι θεοί της αρχαίας Ελλάδας έτρωγαν αμβροσία και έπιναν νέκταρ. Οι θεοί των Μάγισ και των Αζτέκων τρέφονταν με «ξοκοάτλ», ένα ρόφημα που δημιούργησαν από τριμμένους σπόρους του κακαόδεντρου, αρωματισμένους με βανίλια και μπαχαρικά, ρευστό σαν το μέλι, και το κληροδότησαν στους ανθρώπους. Πρώτος που έφερε σπόρους κακάο στην Ευρώπη ήταν ο Κολόμβος (1492) αλλά κανένας τότε δεν τους έδωσε σημασία. Όμως, στα 1519, ο βασιλιάς των Αζτέκων, Μοντεζούμα, πρόσφερε «ξοκοάτλ» στον Ισπανό κατακτητή του Μεξικού, Χερνάντο Κορτέζ. Το ήπιε αυτός, το κατευχαριστήθηκε και, όταν επέστρεψε, στα 1528, στην Ισπανία, έφερε μαζί του σπόρους κακαόδεντρου και δίδαξε την αυλή του βασιλιά Καρόλου Ε' (Κουίντου) πώς φτιάχνουν και πίνουν το ρόφημα. Κάποιος μοναχός μετέτρεψε μερικά απομονωμένα ισπανικά μοναστήρια σε κέντρα επεξεργασίας των σπόρων του κακαόδεντρου κι έστησε βιομηχανία παραγωγής σκόνης σοκολάτας, όπως στο μεταξύ είχε ονομαστεί το ρόφημα - λιχουδιά. Ήταν ο Ιταλός περιηγητής Αντόνιο Καρλέτι που, το 1606, κι αυτός ανακάλυψε τα κακαόδεντρα και διέδωσε την παρασκευή του ροφήματος σοκολάτας στην Ευρώπη.

Στις 10 Δεκεμβρίου 1649, ο στρατάρχης δούκας του Σουαζέλ, Πλεσί – Πρασλίν, κάλεσε τους φίλους του στη γαλλική πόλη Μπορντό και τους παρουσίασε τη λιχουδιά που πήρε τ' όνομά του: Πραλίνα. Ήταν καβουρδισμένο αμύγδαλο βουτηγμένο στη σοκολάτα. Γάλλος ήταν και αυτός που άνοιξε το πρώτο σοκολατοποιείο (στο Λονδίνο, το 1657). Από το 1674, η σοκολάτα εμφανίστηκε σε στερεή μορφή από το μαγαζί «Ο Μύλος του Καφέ» αλλά και ως γέμιση σε ρολς και σε κέικ. Στα 1795, ο δρ Τζόζεφ Φράι χρησιμοποίησε μια αλεστική ατμομηχανή για το άλεσμα του σπόρου του κακάο και ξεκίνησε μαζική παραγωγή σοκολάτας. Στα 1847, η εταιρεία «Φράι και υιός» ανάμιξε σκόνη κακάο, βούτυρο κακάο και ζάχαρη και λάνσαρε τη «νόστιμη σοκολάτα για φάγωμα». Και το 1875, οι Ντανιέλ Πέτερ και Ανρί Νεστλέ δημιούργησαν τη σοκολάτα γάλακτος.

(Έθνος της Κυριακής, 11.1.2009) (τελευταία επεξεργασία, 10.9.2010)