



BERZELII CHOKLAD

## Kakaobönans *historia*

Mycket spännande händer just nu med ett av världens mest populära njutningsmedel, choklad. Efter att i många år för ett lite tynade tillvaro, uppfattad som en enformig smak börjar vi nu inse att all choklad inte smakar likadant. Choklad behöver inte vara liktydigt med en sötslig godiskaka från hyllan i matbutiken. Faktum är att det finns en stor rikedom av chokladtyper och smaker som väntar på att bli upptäckta. Forskare, odlare, producenter och chokladälskare har genom sitt engagemang upptäcker helt nya djup för kakaons användningsområden.

Under de senaste åren har allmänhetens intresse för choklad exploderat. I takt med den utvecklingen har alltså glädjande nog vanföreställningen om choklad som varandes en enda smak med samma ingredienser att försvinna. Men det finns mycket att lära för den som verkligen vill förstå kakaobönans väg till att bli choklad.

Det tidigare trista ryktet kan spåras till början av 1900-talet, då chokladkakan uppfanns. Vid den tiden ville tillverkarna hålla både recept och den nyfunna metoden hemlig. Nackdelen var att folk trodde att choklad helt enkelt smakade choklad, punkt slut. Idag vet vi att choklad inte är en enda smak eller en enda produkt.

Det ökade intresset hos allmänheten har medfört att traditionella chokladproducenter vidgar vyerna samtidigt som nya småodlare växer upp över hela världen. För att kunna tillgodose världens ökande efterfrågan på choklad, står kakaon i egenskap av odlad art inför stora utmaningar. I vår tid finns nu i alla fall större förutsättningar än någonsin tidigare att förstå varför choklad en gång kallades "gudarnas föda".

### FÖRSTA KAKAON SER DAGENS LJUS

Kakaon som finns i dagens choklad härstammar från dagens Venezuela och även från Amazonas. Omkring år 1000 f. Kr. hade den venezuelanska kakaon med sin egen distinkta karaktär migrerat till Mesoamerika (området från dagens Honduras till östra Mexiko). Historiker är inte säkra på varför eller hur detta hände, men den fördes sannolikt dit av människor, möjligtvis av mayafolket. Det finns även teorier om att kakao utvecklades självständigt i regionen. Denna kakao var den första att genomgå en process som transformerade fröna av den mjuka mosiga skogsfrukten till de mytomspunna chokladdrycker som åtnjutits av aztekerna, mayafolket och andra före dem.



### 1500-TALET

Kakaobönan kultiverades och skördades i generationer av aztekerna och mayafolket. Bönorna var för aztekerna både en form av valuta och en dryck av religiös signifikans drucken endast av deras aristokrati. Aztekerna handlade med bönor av olika kvalitet, fullt medvetna om deras ursprung – de var konnässörer. Efter erövringen av dagens Mexiko nedtecknade spanska munkar handeln i kakaobönor. Även spanjorerna lade sig till med användandet av kakao och blev väldigt medvetna om kvaliteten och ursprunget av de bönor de använde. Aztekernas värdefulla kakaobönor fick olika namn av spanjorerna, men slutligen fastnade namnet Criollo, som betydde ”av den nya världen”.

Efterfrågan exploderade då vanan att dricka choklad hade spridit sig till Spanien, och vidare till Frankrike, England, Italien och övriga Europa. Slavarbetare från Afrika fördes till den Nya Världen för att ersätta ursprungsbefolkningen, som hade decimerats på grund av de sjukdomar som koloniserarna förde med sig. Slavarbetarna odlade inte bara kakao, utan även socker som nu var obligatoriskt i chokladen som dracks i Europa (choklad sötad med honung, var bara ett av många alternativ aztekerna använt).

Medan européerna utforskade Amazonas upptäckte de en annan typ av kakao som växte vilt. Européerna kände igen trädet som kakao, trots att ursprungsbefolkningen bara känt igen det som en frukt, och fann snart att de kunde producera kakao även från dessa träd. Den nyfunna kakaotypen fick det generiska namnet Forastero, vilket betydde ”främmande”, för att särskilja den från Criollo.

### 1700-TAL

Generellt sett är Forastero dessvärre en sämre utveckling av den ursprungliga kakaon som aztekerna ansåg ha gudalika tillhörigheter. Visst finns det fin choklad tillverkad av kakao från Forasterofamiljen, ofta som en del av en blandning. Emellertid är Forastero som regel blekare och mindre raffinerad i smaken och bittrare med färre intressanta toner. Den överlägsna smaken kan bero på att Criollo redan blivit kultiverad under mänsklig influens i tusen år eller mer. Men Forastero har en fördel. Det är en mer härdad planta än Criollo som ger bättre avkastning. Eftersom efterfrågan i Europa fortsatte att växa under 1700-talet blev Forastero en mer dominant kakao i världen även om dess underlägsna kvalitet uppmärksammades av konsumenterna. Mer än 90 % av den choklad vi äter idag är gjord av Forasterobönor.

Den ökade efterfrågan ledde fram till fler svar är Forastero. Efter att flera miljoner av den infödda befolkningen dog av sjukdom kämpade spanjorerna för att öka produktionen i Mexiko. De började plantera Criollo i sina andra kolonier, bland annat i Venezuela där den blandades med sina stamfäder och i Karibien. Men efter att vågor av sjukdomsangrepp utplånade de flesta av dessa träd under 1720-talet tag spanjorerna in Forasteroträd som ersätt-



ning. De nya träden korsade sig naturligt med de kvarvarande Criollo och en ny familj var född – härdigare än Criollo och med bättre smak än Forastero. Hybriden döptes efter ön där den först blev kommersiellt känd, Trinidad. Trinitario blev namnet.

#### 1800-TAL

Konsumtionen av choklad växte under sena 1800-talet och tidiga 1900-talet. Medan tekniska framsteg presenterade fast choklad som en smaklig och åtråvärd konfektyr blev choklad en produkt för massmarknaden. Tillverkare uppfann chokladkonfektyr som än idag är storsäljare. Samtidigt höll de sina recept hemliga. Resultatet blev en allmänhet och ett yrke utan koppling till, eller intresse av, ursprunget av den choklad de åt.

Choklad var helt enkelt choklad, och kvaliteten på bönorna försämrades då kvantiteten blev allt viktigare. Undermåliga, överrostade och ofta ojästa bönor användes för att öka kvantiteten. Allmänheten glömde hur riktig choklad smakade då mjölkchokladen blev populär då Henri Peters upptäckte hur man framgångsrikt kunde kombinera Nestlés mjölkpulver med chokladmassa. Slutresultatet blev att många konsumenter använde termen ”choklad” för vilken godisbit som helst som innehöll en liten procentenhet choklad. Denna syn på choklad har levt kvar, även om det nyvunna intresset för choklad har gjort konsumenter mer medvetna om vad choklad är.

#### 1900-TAL

Under 1900-talet blev marknaden för choklad både industrialiserad och homogen. En variant av Forastero, Amelando – ursprungligen funnen utmed nedre Amazonas, planterades runt ekvatorn i Afrika, sydöstra Asien, Indien, Karibien och i sydamerikanska länder såsom Brasilien. Denna andra våg av Forastero överskuggade användandet av de finare varianterna. De överlägsna Criollotyperna kämpade sig kvar på de ställen där de växte från början, eller där de planterades innan Forastero tog över. De växte på täppor i Centralamerika och i större mängder i Venezuela, där den än idag är känd för att vara bland den bästa kakaon i världen. Forastero odlades på stora plantager världen över, men det skulle visa sig att den inte alls var så härdad som man hoppats. Nya omgivning visade sig så småningom föra med sig nya sjukdomar och kolonistörernas störa egendomar minskade gradvis och efterlämnade oftast småjordbruk.

Historien om de tre kakaofamiljerna är en grundberättelse i chokladens historia. I realiteten finns det tusentals underarter, korsningar och regionala varianter, alla med olika smaker och kvaliteter. Genom detektivarbete, återupptäckt och slumpen har förlorade kakaosläkter blivit återupptäckta. Forskningsstationer världen över hittar och bevarar förlorad kakao i banker av exemplar som i framtiden kan användas till att utveckla nya sorters choklad. Domori's Puertomar är ett sådant exempel. DNA-analyser används för att under-



söka hela Theobroma Cacao's familjeträd och därmed förstå den hopflätade komplexiteten av dess sorter.

Under tidigt 1900-tal växte vetenskapsgrenen matforskning fram. Den applicerades på de vissnande kakaogrödorna. Forskningscenter byggdes upp och kloningsteknik utvecklades. Under årtionden av forskning försökte man finna nya högavkastande och motståndskraftiga arter av Theobroma Cacao. Från Amazonasarter producerades hybrider som planerades runt om i världen, med resultatet att andelen Criollo minskade ännu mer. Forskare, deras regeringar och bolagsfinansiärer hade inte en tanke på smaken, och medan den genetiska basen för kommersiell kakao smalnade ännu mer visade sig de nya förädlingarna vara mottagliga både för de gamla sjukdomarna och för några nya. Till exempel har Brasiliens kakaohandel utplånats de senaste årtiondena och världsmarknadens fortsatta prisökningar för kakao speglar de globala problemen med modern produktion.

Framtiden för choklad är trots tidigare problem inte att betrakta som dystert. Det finns många problem och utmaningar framöver, men vi befinner oss också i en tid där det finns hopp om att återfå och återupptäcka de förlorade smakerna och varianterna av riktig choklad.

#### CHOKLAD I VÅRA DAGAR

Tänk om de stora europeiska vindruvorna planterades sida vid sida och inavlades till att producera en eller två standardvarianter – låt säga en röd, en vit och kanske en rosé. Vinfantaster skulle förmodligen säga att det är omöjligt och opraktiskt, och att olika vinrankor skulle blomstra under olika förutsättningar och kräva olika behandling. De kanske även säger att resultatet skulle bli en fattig kompromiss med mestadels medelmåttig och homogent vin.

Denna förvisso en smula överdrivna bild, summerar läget för Theobroma Cacao idag. De flesta konsumenter vet inte ens att det finns olika sorters kakao med olika smaker. Även de som är medvetna känner bara till en handfull varianter, vanligtvis kategorier av Criollo, Forastero och Trinitario. Inköpare och producenter av kakao har i många år privat erkänt skiftande kvaliteter från olika regionala kakaosorter, men dessa nyanser är endast i början av att nå ut till konsumenterna.

Regeringar, forskare och kakaodlare anstränger sig idag för att återställa situationen. Det är nödvändigt om de ska skydda framtidens bestånd av kakao från anfallen av sjukdomar som riskerar att skada grödorna och driva upp kakaopriserna för varje år. De har också insett att smaken börjar bli allt viktigare för konsumenterna.

Precis som vindruvor kräver kakao olika behandlingar och skiftande förhållanden. De kan kräva olika specifika uppväxtförhållanden och ytterst behöver börnorna skiftande jäsnings- och rostningstid för att uppnå sina unika smaker. När böror handlas i stora partier och härstammar från plantage där olika sorter växer sida vid sidan händer det ofta att de



BERZELII CHOKLAD

blandas. Med några överrostade och till och med brända bönor försämras kvaliteten av den producerade kakaon.

Den bästa smaken uppnås genom försiktig behandling av varje bönsort på bästa passande sätt för den sorten. Det kommer alltid att finnas stora partier kakaobönor för massmarknaden, men med försiktighet kan chokladindustrin introducera en mängd nya smaker av choklad till en helt ny publik, samtidigt som de hjälper till att bevara chokladens framtid.

#### INTRESSET FÖR CHOKLAD ÖKAR

Revolutionen drivs inte bara av chokladindustrin – konsumenternas efterfrågan är redo att ta till sig den nya chokladen som produceras det stora antalet skickliga chokladmakare som utvecklas världen över. Det ökade allmänna intresset för bättre mat såsom matens ursprung, kvalitet, frågor om genmodifiering och klimatpåverkan leder till ökad insikt i ursprung och kvalitet på de ingredienser som används i maten. Ett stort antal konsumenter efterfrågar idag naturliga ingredienser och bättre smaker framför kvantitet.

Hälsotrenden är ytterligare en influens som har ökat intresset för ursprungstypisk choklad. Traditionellt har choklad haft ryktet att vara onyttigt och associerats med viktökning och blemmor, vilket härstammar från undersökningar av choklad i godisform. Men mycket forskning har genomförts till chokladens fördel.

Choklad innehåller höga halter av antioxidanter, lindrar hosta och är faktiskt bra för tänderna, bara för att nämna några. Om kakao bara är en liten procentandel av chokladkakan du äter kommer visserligen fördelarna att övervägas av nackdelarna från det socker och fett du äter. Hög kakaohalt är det uppenbara svaret, men vill du ha choklad utan de negativa effekterna vill du naturligtvis också att det smakar bra!