

WERELDWIJD
WATERTANDEN



MONTEZUMA'S REVENGE: XOCOLATL!

HET "BITTERE WATER" XOCOLATL IS DE BASIS VAN CHOCOLA ZOALS WIJ DIE NU KENNEN. EEN DUIZEND JAAR OUD INDIAANS KRACHTDRANKJE DAT –OMGETOVERD TOT KOETJESREPEN, WELLUSTIGE BONBONS EN DECADENTE FONTEINEN- BITTERZOET VERLEIDT.

Water opgeklopt met geraspte bonen van de Theobroma cacao boom leveren een schuimig drankje op dat "xocolatl" wordt genoemd. De Maya's en Azteken gebruikten dit "voedselgeschenk van de goden" als ceremoniële offerdrank in de tempels. Ook werd er een heilzame en lustopwekkende werking aan toegeschreven. Vijftig koppen xocolatl per dag gaf de Azteekse godkoning Montezuma kracht om zijn harem van vierduizend vrouwen te onderhouden.

Christopher Columbus was waarschijnlijk de eerste Europeaan die de cacao boon onder ogen kreeg. Als hij had geweten dat een slaaf honderd bonen waard was had hij er vast meer aandacht aan besteed. Het was de ontdekkingsreiziger Hernando Cortez die in 1520 cacao aan het Spaanse hof introduceerde. Het hof was niet direct gecharmeerd van Montezuma's bittere drankje. Bovendien hielden de broodheren van Cortez er geen harem op na. Door een scheut

melk, een schep suiker, vanille, oranjebloesem en kruiden toe te voegen werd xocolatl een populaire drank bij de elite. Dat cacao ook als medicijn tegen hoofdpijn, darmkrampen en huidklachten werd voorgeschreven, gaf een goed excuus om het mateeloos te drinken.

Het rijkeldrankje werd een volksdrank toen de hoge belasting op cacao bonen werd afgeschaft.

De kerk keek echter met argwaan naar dit brouwsel dat "lage lusten" aanwakkert. Om trammelant binnen de kloostermuren te voorkomen werd cacao tot verboden vrucht voor monniken en nonnen verklaard. Ook werd er gesteggeld of chocolade door het gemeene volk tijdens de vasten gedronken mocht worden. Is het voedsel of is het een drank? De oplossing was pragmatisch: als melk door water werd vervangen gaf de kerk haar zegen.



Chocolade is een belangrijk ingrediënt in de Mexicaanse keuken, zowel in zoete als in hartige gerechten. Het bekendst is de complexe mole poblano saus die verrassend met kip of kalkoen wordt gecombineerd. Schatplichtig aan Montezuma starten de Mexicanen hun dag graag met Champurrado, een schuimige, dikke chocoladedrank.

CHAMPURRADO

**Ingrediënten
voor 4 personen:**

- 300 ml water
- 250 ml melk
- 50 gram masa harina of maismeel
- 30 gram piloncillo (bloksuiker), eventueel te vervangen door gula Jawa of rietsuiker
- 1 kaneelstokje
- 100 gram kookchocolade of extra pure chocola, fijngemaakt
- optioneel: een snufje anijszaad, zout en peper

Roer de masa of het maismeel door het water en laat het 15 minuten staan. Zeef het water en voeg de melk toe. Breng het met de suiker en het kaneelstokje zachtjes aan de kook. Voeg de chocolade toe en klop de drank met een garde totdat alle chocolade is gesmolten.

A su salud!

Na de introductie aan het Spaanse hof bleef chocolade nog drie eeuwen lang alleen in vloeibare vorm bestaan. Totdat in 1820 Coenraad van Houten in Amsterdam de cacao's introduceerde. Nu kon de boter van het poeder gescheiden worden. Door cacao te alkaliseren –in chocolade vaktermen "dutching" genoemd- werd de drank romiger, voller en donker van kleur. Niet lang na deze uitvinding werd in Engeland -of was het Italië?- de eerste chocoladereep gemaakt. Het vak van chocolatier was geboren met klinkende namen als Fry, Cadbury en Nestlé.

Om de chocoladehonger te stillen werden de cacao bomen ook buiten Zuid-Amerika aangeplant. Nu zijn Ivoorkust en Ghana de grootste leveranciers van cacao, niet in het minst door lage prijzen voor de boeren, schadelijke productiemethodes en kinderarbeid. Door te kiezen voor "(h)eerlijke" chocola kunnen ook verstokte *chocoholics* zich

er minder schuldig aan te buiten gaan.

De kerkelijke bezwaren zijn weggesmolten, maar het overmatig eten van chocolade wordt nog steeds met "zondigen" geassocieerd. Als troost zorgt het stofje fenylethylamine ervoor dat we weer gelukkig worden. Maar wie nog gelooft dat chocolade diarree voorkomt moet uitkijken; "Montezuma's revenge" is een eufemisme voor reizigersdiarree.

Reis, proef en geniet!