

# Disseració sob

Pel doctor  
F. BASCOMPTE LAKANAL



Lectora amable que en reunions de companyonia, lliurada o no als jocs de penyores, fallaç contraveri del tedi, has gustat ensems uns xocolatins de pistatxo o arrossats al marasquí.

Lector diligent que alternes les libacions d'una xicra de xocolata matutina amb la maquinal i rutinària ullada a la premsa política.

Sou adeptes d'HIGIA, la revista modèlica plasmada pel doctor J. Noguera-Moré, i per aquest sol fet us considero posseïts del suficient talent gastronòmic perquè la ingestió de la xocolata desvetlli en vosaltres sensacions d'una finor, d'una suavitat, d'una mollesa veritablement incomparables. Si així no fos, us planyo, per tal com sempre he compartit als incapaços d'atorgar categoria estètica a l'acte bestial de menjar.

Malgrat sentir certes races inferiors (asteques, gitanos) una passió irresistible per la xocolata, sobre la qual la ciència resta muda, hom pot afirmar que, en general, la **xocolatofília** és ver atribut de refinament. Són legió els individus vulgars indiferents i fins hostils a la xocolata, però és excepcional el cas d'una persona d'ànima selecta mancada de fallera nativa, imperiosa i àdhuc estic per escriure vitalícia envers el sublim derivat del cacau.

Deploro no atresorar els necessaris dots retòrics per tal de bastir una apologia poemàtica de la xocolata i m'accontentaré transcrivint els versos de qui considerava l'usatge de la xocolata com a indispensable pàbul vital:

Ambrosia est Superum potus, Cocolata virorum

Haec hominum vitam protrahit, illa deùm;

Que, traduïts al nostre llenguatge, volen dir:

Els déus tenen l'ambròsia.

L'home té la xocolata.

Allarguen així llur vida

de la manera més lata.

Posat que l'element bàsic de la xocolata és el cacau, cal estudiar succintament aquest ultramarí.

Pels passatges boscosos de les costes mexicanes, per les ombrívols vores dels grans rius Amazones, Orinoc, Mississipi i Magdalena, vegeta un arbre de 4 a 12 metres d'alçària, amb un tronc de 25 centímetres de diàmetre, de les branques del qual pengen, acomplerta la fructificació, una mena de bajoques que contenen, repartides en cinc celles, 25 a 40 granes o llavors semblants a faves. L'arbre és el cacauer, pertanyent al gènere botànic **Theobroma**, hellenisme que significa «aliment dels déus»; les granes o cacau pròpiament dit, sotmeses a un procés de fermentació i lleugera torrefacció, constitueixen la matèria prima de la xocolata.

La tradició confereix, doncs, origen supraterranal a l'arbre del cacau, que fou objecte d'adoració per part dels aborígens mexicans. Exponent de les virtuts miraculoses atribuïdes al cacau, és la utilització primitiva d'aquesta ametlla com a unitat monetària. Així, el **cuntle** valia 400 ametlles;

