

# re la xocolata

Endreça: Als fanàtics d'aquesta menja sublim

el **xiquipil**, 20 cuntles, o sia 8.000 ametlles; la **carga**, 3 xiquipils o 24.000 ametlles... (1).

Als jardins dels **tolquetes**, antecessors mediats dels asteques en el territori mexicà, no hi mancava l'arbre del cacau, designat per aquells indígenes amb l'expressió **cocaguatè**, el fruit del qual intervenia pròdigament en llur alimentació.

El genuí **tchocolatl** mexicà, imatge pretèrita de la nostra xocolata, era una abominable mixtura composta de cacau polvoritzat, pebre vermell, grana immatura de blat de moro i suc d'atzavara. Brindo a la fantasia dels qui em llegeixen la reconstitució teòrica del sabor d'aquesta mescla, que, servida en els nostres cafès, no dubto donaria lloc a escenes d'insospitada violència i fins potser de tràgiques resultes. Nogensmenys, devem remarcar la preponderància curiosa que en mig de tan execrables acòlits assoleix el cacau en la seva qualitat de seductor estimulante de la sensibilitat palatina.

Quan l'any 1528 Hernan Cortès retornà al nostre país després d'haver conquerit Mèxic, va començar a difondre les preparacions culinàries del cacau. Del primitiu «tchocolatl» van ésser eliminats el pebre vermell, el blat de moro i l'atzavara; i l'estrany refrigeri que l'emperador Moctezuma prenia en xicres d'or, a raó de cinquanta còntirs diaris, es transforma, per adjunció al cacau de sucre, canyella, vainilla (i a vegades també mel, ametlla, avellana i rosa d'Alexandria) en delectable llaminadura. Convé insistir en el fet que la primera nació continental que pot vantar-se d'haver adoptat el cacau i àdhuc reivindicar el títol de bressol de la xocolata, almenys tal com la coneixem avui, és Espanya (segle XVI). En efecte, la seva introducció a França data de les noces de Lluís XIII amb Anna d'Àustria, filla de Felip II (1615).

Per a escatir la valua alimentària de la xocolata, fixem-nos de primer en la composició química del cacau. Armand Gautier, autoritat indiscutida en la matèria, assigna a la grana de cacau purgada dels seus residus la següent composició:

|  |         |
|--|---------|
| Aigua ... ..                             | 4'5 - 8 |
| Substàncies grasses ... ..               | 40 - 51 |
| Substàncies colorants roges, taní ... .. | 2 - 3   |
| Teobromina ... ..                        | 1 - 3   |
| Substàncies amilacies ... ..             | 3 - 4   |
| Substàncies albuminoses ... ..           | 11 - 15 |
| Cendres ... ..                           | 3 - 4   |

Ultra aquests cossos, hom assenyala la presència en el cacau d'**asparagina**, de **bitartrat de potassa**, de **cafeïna**, d'**essència**, d'**aleurona**, de **flobafè**, i, en fi, vestigis de **coure**. Aquest metall es retroba en la xocolata (2).

L'examen del quadre anterior fa ressortir la presència en la llavor de cacau de les tres grans classes de substàncies

(1) És versemblant que el nom figurat de «cacau» amb què hom designa vulgarment el diner a la nostra terra, provingui de la susdita equiparació.

(2) El cacao no és l'únic aliment vegetal que conté coure. N'hi ha també a les patates, pastanagues, llentilles i sobretot a les mongetes tendres. Diguem de passada, que en el pigment sangulni dels mol luscis i crustacis hi ha coure sota forma d'**hemocianina**. El coure és, per tant, un cos **biotíc**.

