

Unverkäufliche Leseprobe

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

Dieses Buch ist der unveränderte Reprint einer älteren Ausgabe.

Erschienen bei FISCHER Digital

© 2017 S. Fischer Verlag GmbH,

Hedderichstr. 114, D-60596 Frankfurt am Main

Printed in Germany

ISBN 978-3-596-31606-9

Published by arrangement with

Thames & Hudson Ltd, London

© 1996, 2007 and 2013 Thames & Hudson Ltd, London

Fischer

Weitere Informationen finden Sie auf

www.fischerverlage.de.

Dieses Buch entführt uns in die uralte, wechselhafte und überaus spannende Geschichte der Schokolade, eine Geschichte, die vor dreitausend Jahren in den Hochkulturen der Maya und Azteken begann. Wir werden zu Zeugen der Kultivierung der Kakaopflanze, des Aufstiegs der Schokolade zum Luxusgut der Maya, und wir nehmen an der Entschlüsselung der einzigartigen und rätselhaften Schriftzeichen, die die Schokoladengefäße der Maya schmückten, teil. Wir lernen den Schokoladenkult der Azteken kennen, für die Schokolade so lebens- und kraftspendend war wie Blut, die Kakaobohnen als Geld verwendeten und ihre Tresore mit ihnen füllten, ein Schatz, den die spanischen Eroberer erst allmählich zu würdigen lernten.

Gerissenen jesuitischen Kaufleuten ist hier zu begegnen, die die Schokolade liebten und reich mit ihr wurden; mit Cosimo de' Medici schäumend-süße Schokolade mit Jasminaroma zu trinken, ist ein Erlebnis der besonderen Art, und Marquis de Sades fester Glauben an die aphrodisische Wirkung der Schokolade scheint bis zur »zartesten Versuchung« unserer Tage fortzuwirken. Den Niedergang der Schokolade als Luxusgut und Liebestrank und ihren Triumphzug als festgepreßte Tafel hat die Welt einem Holländer namens van Houten und englischen Quäkern wie den Cadburys zu verdanken. Unser »Schokoladenriegel für zwischendurch« verrät nur noch wenig von dieser atemberaubenden und wahren Geschichte, die hier wie in einem Roman nachzulesen ist und Aufschluß gibt über Mentalitäten und Alltagsleben von den mittelamerikanischen Hochkuluturen bis heute.

Michael D. Coe, ein Spezialist für die Erforschung der mittelamerikanischen Hochkulturen und deutschen Lesern vertraut durch sein erfolgreiches Buch »Das Geheimnis der Maya-Schrift« (1995), lehrte bis zu seiner Emeritierung Anthropologie an der Yale University.

Sophie D. Coe war Anthropologin und Expertin für Ernährungs geschichte. Sie wurde bekannt durch ihr Buch »America's First Cuisine« (1994).

Sophie D. Coe / Michael Coe

*Die wahre Geschichte
der Schokolade*

Aus dem Amerikanischen von
Bettina Abarbanell

Fischer Taschenbuch Verlag

Veröffentlicht im Fischer Taschenbuch Verlag GmbH,
Frankfurt am Main, Oktober 1999

Lizenzausgabe mit Genehmigung des

S. Fischer Verlages GmbH, Frankfurt am Main

Die Originalausgabe erschien 1996 unter dem Titel

›The True History of Chocolate‹ bei Thames and Hudson, London

© Thames and Hudson Ltd, London 1996

Published by arrangement with Thames and Hudson, London

Für die deutsche Ausgabe:

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main 1997

Gesamtherstellung: Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

ISBN 3-596-14447-7

Inhalt

Vorwort	7
Einführung	11
ERSTES KAPITEL	
Der Baum der Speise der Götter	19
ZWEITES KAPITEL	
Die Geburt des Kakao; Entstehung im Land der Olmeken und Maya	41
DRITTES KAPITEL	
Die Azteken: Volk der Fünften Sonne	82
VIERTES KAPITEL	
Begegnung und Wandel	127
FÜNTES KAPITEL	
Die Schokolade erobert Europa	150
SECHSTES KAPITEL	
Die Quelle	215
SIEBTES KAPITEL	
Schokolade im »Zeitalter der Vernunft« (und Unvernunft) . . .	244
ACHTES KAPITEL	
Schokolade für jedermann	284
Epilog: Der Kreis schließt sich	317

Anmerkungen	321
Bibliographie	331
Bildnachweis	341
Sach- und Namenregister	344

Vorwort

Meine verstorbene Frau Sophie Dobzhansky Coe hatte sich lange mit der Idee getragen, eine Geschichte der Schokolade zu schreiben, ein Thema, das ihrem allgemeinen Interesse für das Essen und Trinken der vorspanischen Völker in der Neuen Welt entsprang. Wer ihr 1994 erschienenes Buch *America's First Cuisines*¹ gelesen hat, weiß, daß sie in den drei Kapiteln über die Azteken der Schokolade schon dort einen beträchtlichen Teil ihrer Aufmerksamkeit gewidmet hat. Ihre Beschäftigung mit der Schokolade und dem Kakao (der Pflanze, aus der Schokolade gewonnen wird) geht bis zum Jahr 1988 zurück, als sie bei einem Oxford Symposion über Essen und Kochkunst einen Vortrag über »Die Schokoladenkanne der Maya und ihre Nachkommen« hielt; 1992 sprach sie vor demselben Forum über Schokoladenaromen in Mittelamerika.

Das vorliegende Buch hatte ein Jahr zuvor in ihrem Kopf Gestalt angenommen. Nach und nach war sie sich über die Gliederung in acht Kapitel klargeworden, in denen sie die Schokolade von ihren frühesten, in die Zeit vor Kolumbus zurückreichenden Wurzeln (über die heute dank der Archäologie und ihrer Schwesterwissenschaft, der Linguistik, immer mehr bekannt wird) bis in die Gegenwart hinein zu verfolgen gedachte. Sophie nahm es mit dem Studium der Quellen peinlich genau; sie verbrachte viele Hunderte von Stunden in den Bibliotheken Amerikas und Europas und durchforstete unermüdlich auch meine eigene Sammlung mittelamerikanischer Literatur. Ihre Vorstellung vom Glück war es, in einer alten Bibliothek wie ihrer ge-

liebten *Biblioteca Angelica* in Rom auf der Suche nach Wissenswertem über die Schokolade die Seiten 400 Jahre alter Bücher zu wenden.

Als Tochter des namhaften russisch-amerikanischen Genetikers Theodosius Dobzhansky war Sophie früh mit der Wissenschaft in Berührung gekommen und später selbst zum Doktor der Anthropologie promoviert. Sie legte größten Wert auf wissenschaftliche Genauigkeit und war überzeugt davon, daß nichts als Tatsache hingestellt werden durfte, was sich nicht durch fundiertes Datenmaterial stützen ließ. In ihrer Idee, das Thema Essen bzw. die Geschichte des Essens wissenschaftlich zu betrachten, wurde sie durch den hohen Anspruch der Oxford-er Symposien ebenso bestärkt wie durch die Veröffentlichungen Alan Davidsons, des Protagonisten dieser Veranstaltungen, für den Sophie große Bewunderung hegte.

Ich sollte hier anmerken, daß Sophie selbst hervorragend kochen konnte und nicht nur in der russischen Küche, wie sie sie bei ihrer Mutter kennengelernt hatte, sondern auch in zahlreichen anderen kulinarischen Traditionen zu Hause war. Über die Jahre hatte sie eine bemerkenswerte Sammlung von Kochbüchern zusammengetragen, die heute in der Schlesinger Library am Radcliffe College in Cambridge/Massachusetts steht. Wenn Sophie also über das Essen fremder, selbst so exotischer Völker wie der Azteken schrieb, so schrieb sie über etwas, das sie für gewöhnlich aus eigener Erfahrung kannte und liebte.

Vom Winter 1993/94 an kam sie mit ihren Forschungen und mit dem Schreiben nur noch langsam voran, weil sie von einer schmerzhaften Krankheit heimgesucht wurde, deren Symptome die Ärzte zunächst mißdeuteten. Erst im folgenden März diagnostizierten sie unheilbaren Krebs und teilten ihr mit, daß sie nur noch wenige Monate zu leben habe. Mit bemerkenswerter Tapferkeit versuchte sie weiter an ihrem Buch zu arbeiten und diktierte mir sogar einen Teil des dritten Kapitels; doch von den ersten beiden Kapiteln hatte sie bis dahin nur Rohfassungen erstellt. Schon bald wurde ihr klar, daß sie ihr Vorhaben nicht

würde zu Ende führen können. Ich versprach ihr, es an ihrer Stelle zu tun, sie aber als Hauptautorin zu nennen, da das Buch nahezu ausschließlich auf *ihrer* und nicht auf meinen Forschungen beruhte und Idee wie Gliederung ohnehin von ihr stammten.

Nachdem Sophie im Mai desselben Jahres gestorben war, machte ich mich an die Arbeit und sah mich zunächst mit der nicht eben kleinen Aufgabe konfrontiert, Tausende von Seiten voller Aufzeichnungen, die sie hinterlassen hatte, zu ordnen und mich mit ihrem Inhalt vertraut zu machen. Es dauerte über sechs Monate, bis ich mich schließlich in der Lage fühlte, eine Geschichte der Schokolade zu schreiben, so wie sie sie sich vorgestellt hatte. Der größte Teil des Buches entstand auf meiner Farm in den Berkshire Hills in Massachusetts und in Rom. Während meines Aufenthalts in Rom standen mir mein Cousin Graf Ernesto Vitetti sowie die Mitarbeiter der Bibliothek der British School in vielerlei Hinsicht hilfreich zur Seite.

Ich bin den Mitarbeitern von Thames and Hudson zutiefst dankbar, daß sie mich – und das Buch – durch eine schwierige Zeitspanne hindurch begleitet haben. Eine Reihe von Kollegen haben mir unentbehrliche Informationen ebenso wie Illustrationen zugänglich gemacht; ich danke insbesondere Alicia Ríos, Nicholas Hellmuth, Chantal Coady, Justin Kerr, David Stuart, Miguel León-Portilla, Stephen Houston, David Bolles, Denis Tedlock und John Justeson. Alan Davidson ist Sophie und mir von den ersten Überlegungen zu diesem Buch an ein treuer Freund gewesen, und wir waren uns vollkommen einig, daß es ihm gewidmet sein sollte.

Damit nicht der Eindruck entsteht, es habe eine Last oder ein Opfer für mich bedeutet, Sophies Buch zu vollenden, möchte ich ausdrücklich anfügen, daß es, ganz im Gegenteil, eine große Freude für mich war. In meiner Kindheit, die ich an der Nordküste Long Islands verbrachte, stand über dem Eingang zur örtlichen Schule der Sinspruch zu lesen: »Wer das Wagnis der Lehre eingeht, sollte niemals aufhören zu lernen.« Ich habe viel

von Sophie gelernt, auch nach ihrem Tod noch, während ich diese Geschichte niederschrieb. Und obwohl es mir kaum gelungen sein wird, die Ironie und den trockenen Humor nachzuhahmen, die ihr anderes Buch charakterisieren, hoffe ich doch, daß ein Funken ihres Witzes und ihrer Gelehrsamkeit auch auf dieses übergesprungen ist.

Einführung

»O Pangloß, rief Candide, ›welch ein sonderbarer Stammbaum! Der leibhaftige Teufel selbst muß der Stammvater [der Syphilis] sein!‹ – ›Durchaus nicht,‹ erwiderete der große Mann, ›es handelt sich hier um einen absolut notwendigen Bestandteil, um etwas schlechthin Unentbehrlisches für die beste aller Welten: denn hätte sich Kolumbus nicht auf einer der Inseln Amerikas diese Krankheit zugezogen, die die Quelle der Zeugung vergiftet, ja sogar häufig die Zeugungsfähigkeit vernichtet und dadurch offensichtlich dem großen Endzweck der Natur entgegenwirkt, so würde es bei uns weder Schokolade noch Cochenille geben.«

Voltaire, *Candide*¹

»Die ganze alte Geschichte ist, wie einer unserer Schöngeister geäußert hat, nur ein abgekartetes Märchen.«

Voltaire, *Jeannot et Colin*²

Voltaire hätte es besser wissen müssen. Es gibt nicht den leisen Hinweis darauf, daß Kolumbus in der Neuen Welt je an Syphilis erkrankte (wenn es auch einigen seiner Gefolgsleute anders ergangen sein mag), noch wußte er, wie wir sehen werden, irgend etwas über Schokolade, geschweige denn Koschenille, einen feinen roten Farbstoff, der aus den Körpern mexikanischer Schildläuse gewonnen wurde. Die Antwort, die der unverbesserliche Optimist Pangloß Candide gibt, ist nur eines der zahlreichen Beispiele dafür, wie in der Geschichte des Es-



Neptun, Gott des Meeres, nimmt von einem personifizierten Amerika Schokolade entgegen; dieses allegorische Frontispiz zu Kardinal Brancaccios Abhandlung über die Schokolade aus dem Jahr 1664 illustriert ihren Transfer von der Neuen Welt nach Europa.

sens und der Kochkunst »abgekartete Märchen« an die Stelle von Fakten treten. Zwar lernten die Europäer beide Substanzen schließlich kennen, aber mit der vermeintlichen Krankheit des großen Seefahrers hatte das nichts zu tun.

Der Titel dieses Buches über die Schokolade geht auf ein anderes Werk, *Die wahrhafte Geschichte der Entdeckung und Eroberung von Mexiko*, zurück, das der Konquistador Bernal Diaz del Castillo niederschrieb (oder diktierte) und 1572 in der Hauptstadt Guatemalas vollendete. Alt, mittellos und fast erblindet, wollte dieser tapfere Krieger den Untergang der Azteken ein für allemal den Tatsachen gemäß zu Papier bringen. Im Unterschied zu anderen, die, zuweilen in geradezu schmeichlerischer Manier, über die Heldentaten von Cortez und seinen Leuten geschrieben hatten, war Bernal Diaz selber dabeigewesen, hatte alle wesentlichen Beteiligten, einschließlich den aztekischen Herrscher, gekannt und verfolgte keine eigennützigen Ziele. Er wollte nichts anderes, als eine Geschichte zu erzählen, die der Wahrheit so nah wie möglich kam – ohne »hochfliegende Rhetorik«, wie er es nannte. Und so bewies er der Welt, daß eine »wahrhafte Geschichte« weitaus spannender und lehrreicher sein kann als ein »abgekartetes Märchen«.

Die Geschichte des Essens (und Trinkens) ist, zumindest in der westlichen Welt, erst in den letzten Jahrzehnten zu einem ernstzunehmenden wissenschaftlichen Gegenstand avanciert. In Nordamerika und Großbritannien haben uns strenge puritanische Vorbehalte gegenüber der Erörterung des Essens – sowohl beim Essen selbst als auch in anderen Zusammenhängen – lange im Weg gestanden. Obwohl Essen, Sexualität und Sterblichkeit die drei wesentlichen Gegebenheiten des menschlichen Lebens sind, haben frühere Generationen von Wissenschaftlern diese Themen im allgemeinen gering geachtet oder gemieden. Die Folge war, daß das Feld der Geschichte der Kochkunst lange Zeit von Amateuren bestellt wurde, die sich für eine bestimmte Speise, ein Getränk oder eine Küche begeisterten. Dies gilt in besonderem Maße für die Schokolade (und die Kakaopläne), de-

ren Ursprünge in dem schwierigen, zuweilen undurchsichtigen Bereich der Ur- und Völkergeschichte der Neuen Welt liegen. Vieles von dem, was über die Vergangenheit der Schokolade geschrieben worden ist, fällt daher unter Voltaires Begriff des »abgekarteten Märchens«. Wir haben uns oft genug an jenes Gesellschaftsspiel erinnert gefühlt, bei dem die Mitspieler im Kreis sitzen und im Flüsterton eine Geschichte von einem zum anderen weitererzählen, die sich dabei natürlich immer weiter vom Original entfernt. Wir haben mit diesem Buch versucht, aus dem Kreis auszubrechen, indem wir zu den ursprünglichen Quellen zurückgegangen sind.

Wenn heute von Schokolade die Rede ist, kommt den meisten Menschen, jedenfalls in den westlichen Ländern, zuallererst die feste, süße Substanz in den Sinn. Das spiegelt sich auch in der Literatur wider, die dieser Art von Schokolade einen unverhältnismäßig hohen Stellenwert gibt; unverhältnismäßig deshalb, weil Schokolade in neun Zehnteln ihrer langen Geschichte nicht gegessen, sondern getrunken wurde. Um das Bild ein wenig zurechtzurücken, konzentrieren wir uns daher in unserer »wahren Geschichte« stärker auf die Schokolade als Getränk. Und da die meisten Bücher und Artikel zum Thema die Zeit vor der spanischen Eroberung Südamerikas, wenn überhaupt, in wenigen Zeilen oder auf ein paar Seiten abhandeln, haben wir diesem Forschungsbereich zwei Kapitel gewidmet – schließlich fällt nur etwa ein Fünftel der Lebensgeschichte der Schokolade in die Zeit nach dem Untergang der aztekischen Hauptstadt im Jahre 1521.

Die dunkelbraune, angenehm bittere, chemisch komplexe Substanz, die wir »Schokolade« nennen, birgt wenig Ähnlichkeit mit den von Fruchtmark umgebenen Samen der Kakaoflanze, aus der sie hergestellt wird. Man käme nie auf den Gedanken, daß eines aus dem anderen gewonnen werden kann. Um die Herkunft des Kakaobaums (*Theobroma cacao*) zu verstehen und die Schritte nachzuvollziehen, die nötig sind, um seine Samen oder Bohnen in Schokolade zu verwandeln, befassen wir uns im

ersten Kapitel mit seiner Wirtschaftsbotanik sowie mit der chemischen Zusammensetzung und den Eigenschaften der Schokolade; dabei sind wir uns durchaus darüber im klaren, daß manche Fragen, vor die das ungelöste Rätsel des Ursprungs und der Züchtung von Kakao uns stellt, erst in der Zukunft beantwortet werden können, auf der Grundlage der DNA-Forschung nämlich, die noch in den Kinderschuhen steckt.

Der Ursprung verarbeiteter Schokolade scheint jedoch, wie wir sehen werden, vor etwa drei Jahrtausenden bei den Olmeken der Tieflandwälder im südlichen Mexiko gelegen zu haben. Daher wenden wir uns im zweiten Kapitel den Regenten, Königshöfen und prachtvollen Städten der klassischen Maya zu und präsentieren hochinteressante neue, auf der Entzifferung hieroglyphischer Texte beruhende Erkenntnisse darüber, welche Rolle dort die Schokolade als Getränk spielte. Das dritte Kapitel gibt einen Einblick in die unglaubliche Fülle dokumentarischen Materials über Verwendung und Stellenwert des Kakaos als Getränk wie als Zahlungsmittel bei den Azteken sowie über die rituelle Bedeutung der flüssigen Schokolade als eines Symbols für menschliches Blut.

Mit der verheerenden Zerstörung der mehrere tausend Meter hoch liegenden Hauptstadt der Azteken im Jahre 1521 und dem Niedergang ihres Reiches beginnt eine Phase, in der der Genuss der Schokolade von den spanischen Eroberern verändert – »kreolisiert« – wurde und eine neue Terminologie entstand, die auch das Wort »Schokolade« selbst einschloß. Kapitel vier und fünf werden zeigen, wie das gewandelte, umbenannte und geschmacksveränderte Getränk nach Europa kam, wo es der alten hippokratisch-galenischen Theorie der Zeit gemäß als Medikament empfohlen und den in katholischen Ländern vorherrschenden Fastenregeln angepaßt wurde.

Mit dem Wort »barock« verbinden wir heute als künstlerisches Stilmittel verwendete Blumigkeit und Komplexität der Formen, und in der Tat wurde Schokolade als Getränk im barocken Europa auf überaus kunstvolle Weise zubereitet und