



Дида С., Приймак Е., Стюфляев М., Талах В.

# КАКАО

## НАПИТОК БОГОВ И ВЛАДЫК



**В. Талах**  
**Е. Приймак**  
**М. Стюфляев**  
**С. Дида**

# **Какао. Напиток богов и владык**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=24503198](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=24503198)*

*ISBN 9785448534935*

## **Аннотация**

В книге рассказывается история происхождения и распространения в Месоамерике шоколадного дерева и напитка из его плодов. Для индейцев шоколад был не только вкусной пищей. Бобы какао служили аналогом монет при торговле, их передавали в ходе свадебных церемоний, использовали в медицине и для многих других целей. Какое отношение какао-напиток имел к человеческим жертвоприношениям? Почему у ацтеков и майя дерево какао связано с подземным миром? Здесь вы найдете ответы на эти и многие другие вопросы.

# Содержание

Вступление	5
Общие сведения	8
Конец ознакомительного фрагмента.	27

# **Какао**

## **Напиток богов и владык**

**С. Дида**  
**Е. Приймак**  
**М. Стюфляев**  
**В. Талах**

*Дизайнер обложки Ю. В. Корнева*

© С. Дида, 2018

© Е. Приймак, 2018

© М. Стюфляев, 2018

© В. Талах, 2018

© Ю. В. Корнева, дизайн обложки, 2018

ISBN 978-5-4485-3493-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Вступление

За последние 20—30 лет исследователи совершили множество открытий и находок, касающихся такой горькой и сладкой одновременно темы, как какао. Шведский натуралист Карл Линней ввёл в научный оборот весьма интересное название для этого дерева – *Theobroma cacao*. Теоброма на латыни означает «пища богов». Правда, сомнительно, что Линней дал бы такое название тому оригинальному напитку, который был столь популярен у индейцев доколумбовой Месоамерики, если бы сам попробовал его на вкус – многим европейцам он показался неприятным. Тем не менее, название «пища богов» следует признать очень подходящим для данного вида растения – в Месоамерике по ритуальной значимости какао уступает лишь кукурузе, основному продукту питания местных индейцев. С приходом конкистадоров и миссионеров-католиков на земли ацтеков, майя и других народов, какао плавно влилось в новую, синкретическую версию христианства в Новом Свете.

В данном очерке мы постарались поведать читателю об интересных фактах, которые нечасто встретишь в популярных статьях (к сожалению, часто поверхностных и даже местами надуманных), посвящённых истории какао и изготавливаемого из него напитка. Для этого мы воспользовались сведениями из многих последних научных работ. Что-

бы было удобно воспринимать материал, мы разбили его на несколько глав. В «Общих сведениях» читатель, не углубляясь в отдельные темы, сможет получить краткую информацию о происхождении, истории и способах употребления какао. Отдельно мы постарались осветить роль какао в обществах ацтеков и майя – наиболее известных широкому кругу читателей цивилизаций Месоамерики.

Наш небольшой очерк в основном охватывает доколониальный период времени, лишь в некоторых случаях мы обращаемся к последующим векам, поскольку в колониальных источниках можно встретить отголоски верований и знаний коренных народов Америки, характерные до контакта с европейцами.

Мы осознаём, что опубликованная здесь информация не является исчерпывающей по данной теме. Конечно же, она многогранней и глубже, однако, мы смеем надеяться, что смогли осветить многие аспекты истории и культуры употребления какао.

Авторы выражают признательность Сергею Куприенко за возможность воспользоваться его замечательным переводом на русский язык части Флорентийского кодекса Бернардино Саагуна, Юрию Полюховичу за любезно предоставленную прорисовку сосуда K3230 и Александру Токовину за разъяснения по порядку чтения знаков на вазе K635. Отдельное спасибо выражаем Ксении Ямашевой за помощь в переводе с испанского языка и Юлии Корневой за велико-

лепный рисунок для обложки книги, выполненный в стиле древних мексиканских кодексов. Также мы выражаем свою признательность за труд всем авторам научных работ, информация из которых была использована в очерке – их имена и работы приведены в разделе «Литература». Особую благодарность мы испытываем перед теми, кто разрешил использовать в нашей работе свои фотографии и/или помог получить разрешение использовать фотографии музейных коллекций, вот их имена: Андреа Террон (куратор музея Пополь-Вух в Гватемале), Джастин Керр (создатель базы фотографий майяских ваз – [www.mayavase.com](http://www.mayavase.com)), Пэйсон Шитц (участник раскопок городища Хойа-де-Серен), Хорхе Перес де Лара (профессиональный фотограф), Патрис Шмитц (участник фотохостинга Flickr), Патрисия Краун (профессор антропологии), Франсиско Вальдес (участник раскопок Санта Ана – Ла Флорида), Бенджамин Карденас Вальдеррама (иллюстратор), Освальдо Чинчилья Масариегос (профессор антропологии). Все остальные фотографии и иллюстрации являются либо авторскими, либо общественным достоянием или предоставлены по свободной лицензии Creative Commons.

# Общие сведения

Чем, как и когда питались жители Доколумбовой Америки историки узнают из трех типов источников:

1. Письменных документов, которые были составлены ранними колонизаторами (конкистадорами, миссионерами и колонистами). Они содержат сведения о кулинарных традициях, сформировавшихся к моменту появления на континенте белого человека;

2. Археологических данных, которые помогают нам получить материальные свидетельства употребления тех или иных продуктов в пищу;

3. Иконографии и текстов, выполненных при помощи древних систем письма, которые представлены в кодексах, на керамике и каменных монументах.



Дерево какао с созревшими плодами (*Theobroma cacao* L., Malvaceae). Фото: Uveedzign.

Сказанное верно и при изучении истории культивации дерева Теоброста какао (*Theobroma cacao* L., Malvaceae), широкое и давнее использование которого зафиксировано на территории Месоамерики и Южной Америки (есть также свидетельства его употребления в Северной Америке). Судя по имеющимся данным, дикорастущее какао происходит из Южной Америки, но окультурено это дерево было в Месоамерике. Способы употребления его плодов в двух областях существенно отличались. Если в Месоамерике широкую популярность приобрел шоколадный напиток из какао-бобов, то в Южной Америке употребляли лишь мякоть и семена дикорастущих деревьев, да и то не везде. Удивительно, но сти-

мулирующие свойства какао там не были оценены и в этом регионе его не стали культивировать. Возможно, это объясняется тем, что в Южной Америке имелись другие, менее затратные в приготовлении, стимулирующие растения, например, матэ (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.), гуарана (*Paullinia cupana*), йоко (*Paullinia yoco*), йаупон (*Ilex vomitoria* Aiton), кока (*Erythroxylum coca* Lam. и *E. novogranatense*), или-га-ва-йик (*Virola sebifera* Aubl.) и табак (*Nicotiana rustica* L. и *N. tabacum* L.).

Сразу оговоримся, что в данном очерке мы будем говорить о конкретном виде какао – *Theobroma cacao* L. Malvaceae, его семена в основном и подразумеваются, когда речь идёт о какао. В то же время в Месоамерике употреблялись и плоды полудикого, полукультивируемого *Theobroma bicolor* Woppl., о котором мы вкратце расскажем читателям в отдельной главе.



Какао – космическое дерево юга. Фрагмент кодекса Фей-  
ервари-Майер.

На дереве Теоброста какао появляются большие плоды, где в мякоти вырастают семена (25—40 штук), чаще называемые какао-бобами. Культивируемое дерево достигает в высоту 4,5—7 м. Дикое может быть и выше. Цветки какао появляются непосредственно на стволе и на крупных ветвях, соответственно там же вырастают и плоды. Данная особенность, кстати, позволяет отличить тех авторов рисунков дерева какао, которые действительно видели, как оно выглядит

(или слышали правдивый рассказ) – они не рисовали плоды на ветвях, словно это груши. Мякоть плода является лакомством для грызунов (в том числе белок), летучих мышей и обезьян, которые и разносят его семена. Для выращивания деревьев какао необходим подходящий климат: повышенная влажность, много воды, богатая почва, определённая постоянная температура и тень от других растущих рядом деревьев.

Вот как Бернардино Саагун описывал дерево какао в XVI веке во Флорентийском кодексе: *«Дерево, на котором растёт какао, называется какауакауитль, у него толстые ветви, широкие листья, оно среднего размера и образует крону. Плод, который оно даёт, похож на маисовые початки, или немного крупнее, как молодой кукурузный початок. Он называется какауасинтли. У него внутри зерна какао, они как зерна маиса, снаружи фиолетовые, а во внутренней части ярко-красного или алого цвета, некоторые красноватые, некоторые белесоватые, некоторые голубоватые. Со временем его стали называть какао. Оно съедобно, его пьют».*

В манускрипте Франсиско Эрнандеса «*Historia de las Plantas de la Nueva Espana*» (1577 г.) впервые была детально описана история дерева какао и записана различная культурная, гастрономическая и медицинская информация по вопросу употребления жидкого шоколада: *«Какаоокауитль – это дерево, по размерам и листьям похожее на цитрусовое,*

однако листья крупнее и шире, а плод вытянутый как крупная дыня, с бороздками и красного цвета, и называется он какаоасентли – это полное название дано семенам какаоатля, которые, как мы уже говорили, служили мексиканцам в качестве монет и ингредиента приятного напитка. Он имеет вид черноватой субстанции из различных по размеру частиц, весьма плотно прилегающих друг к другу; мягкий, весьма питательный, немного горький, чуть сладкий и умеренный, или слегка прохладный и сыроватый». Эрнандес описал сорта деревьев какао и типы какао-бобов, которые различали сами ацтеки, используя их в качестве валюты или для напитков: «Существует, как мне известно, четыре вида данного дерева: первый, называемый куаукакаоатль, самый большой из всех и плодоносит самыми крупными плодами; второй, мекакакаоатль, среднего размера, вытянутый и с плодом меньшим по размеру, чем предыдущий; третий, называемый шочикакаоатль, меньше по размеру и плодоносит меньшими плодами, а семена у него красноватые снаружи и такие же, как и все остальные, внутри; четвёртый, самый маленький из всех и по этой причине называемый тлалькакаоатль или маленький, плодоносит самым маленьким в сравнении с другими плодом, но имеющим тот же цвет. Все виды относятся к одному типу и используются для тех же целей, тем не менее, последний идёт большие для напитков, а другие большие подходят для использования в качестве монет».

В Месоамерике деревья какао специально выращивали в садах и следили за ними. Этот процесс был хорошо описан в XVI веке испанским хронистом Гонсало Фернандесом де Овьедо-и-Вальдесом и итальянским путешественником Джироламо Бенцони. Они, правда, вели речь о садах Никарагуа, однако данная техника была характерна для всей Месоамерики. Для выращивания какао использовали ирригационную систему, что было необходимо в тех регионах, где есть выраженный засушливый сезон и осадки не выпадают круглогодично. В какао-садах индейцы высаживали рядом деревья покрупнее, которые у некоторых народов назывались *madre de cacao*<sup>1</sup> («матерью какао») и были необходимы для отбрасывания тени на культивируемое дерево какао.

---

<sup>1</sup> В частности, в Никарагуа таким деревом чаще выступал *Erythrina umbrosa* Kunth.



Иллюстрация труда Бенцони, где показано, как специально возле дерева какао выращивали дерево с большей кроной, которое отбрасывало на него тень. Чуть поодаль на мате сушились семена какао. Человек, добывающий огонь трением при помощи палки и дощечки, с заготовкой какао не связан.

Для изготовления напитков можно использовать как мякоть, так и семена плода. В Месоамерике наибольшую ценность приобрели семена какао благодаря своим вкусовым и стимулирующим качествам, а также возможности транс-

портировки их на большие расстояния и длительного хранения. После сбора созревших плодов семена сначала проходили предварительную обработку (ферментацию в мякоти плода), затем вынимались из мякоти и высушивались, порой их поджаривали. На тихоокеанском побережье Гватемалы в наши дни отмечен другой способ изготовления напитка из какао – всю внутренность плода кладут в специальные ёмкости и затем взбивают, отделяя мякоть от семян. Порой содержимое ёмкости оставляли бродить несколько дней вместе с семенами. После обработки какао-бобы высыпали в мягкие и гибкие контейнеры, в которых их в виду отсутствия в Месоамерике вьючных животных переносили торговцы с носильщиками. Далее этот ценный товар продавали на многочисленных месоамериканских рынках. Об одном таком, в районе Тлателолько ацтекской столицы Теночтитлана, сообщал конкистадор Берналь Диас дель Кастильо: «... торговцы, продававшие более грубую одежду, хлопчатобумажную ткань, скрученные нитки, и продавцы земляных орехов, и торговавшие какао; и таким образом продавались все те виды имевшихся товаров во всей Новой Испании...».



Карта основных центров выращивания какао в Месоамерике и Центральной Америке. В основе карта Марка Вульфа по Бергману (1969).

Особую ценность какао придавало также то обстоятельство, что подходящие для культивирования этого прихотливого дерева условия существовали далеко не на всей территории Месоамерики. Двумя основными регионами выращивания какао были тихоокеанские районы Исалько (в Сальвадоре, включая города Исалько, Наолинго, Калуко и Такускалько) и Соконуско. Накануне конкисты Исалько в основном контролировали пипили, а Соконуско – ацтеки, заставившие местные народы выплачивать дань в виде экзотических товаров: какао, тыкв для питья какао, ярких перьев и ягуарьих шкур. Именно ради этих высоко ценимых элитой Месоамерики предметов и совершили ацтеки в своё время долгий, изнурительный военный марш в столь отдалённый от Теночтитлана регион<sup>2</sup>. В колониальный период на богатства позарились уже испанцы, причём они в первую очередь направлялись в те регионы, которые когда-то уже были покорены ацтеками и откуда поступали большие объёмы подати, в т.ч. в виде мешков с какао (всего ацтеки получали около 980 мешков какао; в одном таком мешке находилось около 24000 какао-бобов, которые весили примерно 22 кг.). Об этом открыто и не стесняясь пишет в своём труде испанский конкистадор Берналь Диас дель Кастильо: *«Ежели, наконец, читатель спросит, почему мы, настоящие конкиста-*

---

<sup>2</sup> В Месоамерике в виду отсутствия выючных животных, хороших дорог и постоянного снабжения, крупномасштабные и длительные военные кампании были весьма затруднительны.

доры, не остались в городе Мешико или подле него, а пошли столь далеко, в условия необеспеченные, то я отвечу: в податных списках Мотекусомы мы нашли указания, сколько и откуда идет золота, какао, материй. Разумеется, все эти доходы должны были пойти нам, а не кому-либо иному».

В землях майя зоны выращивания какао охватывали Тихоокеанское побережье, территорию современного мексиканского штата Табаско и Белиз. В колониальное время выращивание какао в Табаско и последующую торговлю им контролировали чонтали, а на территории южного Белиза значительное влияние имели майя-ица из последнего независимого государства Месоамерики.

Для приготовленного из семян какао напитка мы будем использовать универсальный термин «какао-напиток» (реже чокولاتль или шоколад, который в индейских сообществах применим в основном к напитку, а не к плиточному шоколаду). Исследуя происхождение слова какао, Кауфман и Джастесон отметили, что в ранних колониальных источниках по отношению к напитку употреблялся именно этот термин. «Напиток назывался какао», писал Молина. «Сильнодействующим напитком было какао», отмечал Хуан Баутиста де Помар. У Диего Дурана в написанных до 1586 года «*Historia de las Indias de Nueva Espana*» и «*Islas de la tierra firme*» слово шоколад не используется вообще, а какао встречается постоянно и как раз в связи с напитком. Термин чокولاتль, впервые появляется у Франсиско Эрнандеса (ок.

1580 г.), а затем у Клавихеро в 1780 году. При этом непосредственно испанская версия, *chocolate*, впервые встречается в книге 4, главе 22 опубликованного в 1590 году труда Хосе де Акоста «*Historia natural y moral de las Indias*». Таким образом, вплоть до XVII века напиток из какао так и назывался – какао, а термин чokolatl только начинал своё распространение.

«Шоколад» («*chocolate*») происходит от науатизированного слова «*chocolatl*»/«*chicolatl*», то есть такого оригинального слова в языке науатль, вероятно, не было, точнее оно появилось уже в раннее колониальное время, но где именно в мире говорящих на науатле этот термин впервые был применён к какао-напитку нам неизвестно. Как отмечают лингвисты Кауфман и Джастесон, на текущий момент нет убедительной этимологии слова «*chocolatl*»/«*chicolatl*» (первый элемент слова, «*chocol*», вообще имеет неизвестное происхождение, возможно, он был заимствован из других языков, второй элемент «*atl*» = «вода» на науатле). В мире науа для обозначения напитка из какао использовалось слово «*sacahuatl*» («какао-вода» на науатле), затем появился термин «*kakawatl*» (впервые он зафиксирован в науатль-испанском словаре 1551 года, дополненном в 1571 году Алонсо де Молиной). Почему же испанцы не стали называть напиток словами какао или какауатль, а выдумали слово шоколад? Может быть потому, что в испанском языке первый и главный элемент слова, «*saca*», обозначает «экскременты»?

Какао-напиток употребляли по большей части после основных блюд. Для его приготовления семена какао размалывались и разбавлялись холодной или горячей водой, молотой кукурузой, перцем чили, мёдом, ванилью, различными фруктами и прочими многочисленными добавками с целью улучшения вкусовых качеств напитка, избавления от его горечи. Добавляли в какао-напиток и цветки: бархатцы лучистые (*Tagetes lucida*), «ухо-цветок» (*Cymbopetalum penduliflorum*), «какауашочитль» (*Quararibea funebris*) и другие. С особой тщательностью индейцы добивались появления на поверхности напитка пены – для этого они использовали ложку или специальный инструмент, либо же переливали какао из одного сосуда в другой. Делалось это не столько для эстетики, сколько для взбивания осевших на дне частиц молотых какао-бобов.

Подобные стимулирующие напитки весьма ценились элитой, простолюдинам же они в ряде случаев были недоступны. У науа (в частности ацтеков) чуть ли не запрещалось употреблять какао простолюдинам (они могли пить какао-напиток только будучи воинами, поскольку какао считалось стимулирующим средством). Существование ограничений отмечали многие хронисты колониального периода, в том числе Саагун во Флорентийском кодексе, где он писал, что «в давние времена только правители или великие воины или военачальники» могли пить какао. К тому же, отмечал он в Книге 4, нельзя было пить какао женщинам. По утвер-

ждению Диего Гарсия де Паласио, у пипилей из Сальвадора также никому не позволялось пить какао-напиток за исключением касиков и великих воинов. Однако подобные запреты существовали не везде – не зафиксировано такой практики у майя и в тех регионах, где непосредственно росло какао.



*Женщина переливает какао-напиток. Кодекс Тудела.*

Какао в Месоамерике вообще имело прочную связь с властью и правителями, недаром последние часто обладали той

или иной степенью контроля над садами и процессом выращивания деревьев, а также вели войны ради захвата территорий, где растёт какао. Например, как отмечает исследователь Освальдо Чинчилья Масариегос, есть данные о появлении на прибрежных равнинах Эскуинтлы в ранний классический период теотиуаканцев, что может указывать на военную экспансию первой в Месоамерики империи и контроль ею территории, где выращивали какао. На изящных керамических вазах у ног правителей часто изображали сосуды с пенным напитком какао, а также мешки с семенами этого дерева, очевидно, уплаченные в виде дани или преподнесенные в качестве подарка. О чем-то подобном говорится в Рабиналь-Ачи – драме майя-киче, обитателей горной Гватемалы: *«Не здесь ли спрятан груз из десяти мешков какао и пяти мешков прекрасного какао, что предназначались моему владыке, правителю киче, Балам-Ахау, Баламу-воину, ибо таковы названия и рта и глаза, и крепости моей, и моего дворца»*. А в раннеколониальной Летописи какчикелей сообщается о передаче какао в качестве дани в Туллан (правда, в Месоамерике Толланом могли называть не только тольтекскую столицу, но и какой-либо другой значимый в конкретный период времени в ритуальном и экономическом плане город).

Какао-бобы даже стали своего рода валютой, распространённым универсальным средством обмена. Они ассоциировались с богатством. В языке шинка (проживавших на терри-

тории современных гватемальских департаментов Санта-Роса и Хутиапия) слово *tiwa* означало как «какао», так и «деньги». Не зря на судебном процессе против конкистадора Педро де Альварадо какао было отмечено наряду с драгоценными камнями, золотом и жемчугами: «...*В то время, когда прибыли испанцы в этот город Мешико, чтобы его завоевать и пленить Мотекусому, упомянутый Педро де Альварадо присвоил и нагребил большое количество золота, жемчуга, драгоценных камней, одежды, какао и украшений... и все это не стал делить с товарищами, как следовало делать по обычаю и закону войны... и забрал себе все, не дав никому ничего и не уплатив пятую часть добычи Вашему Величеству...*». Хосе де Акоста отмечал, что «за 5 какао-бобов можно было купить одну вещь, за 30 – другую, а за 100 – без торга». Хронист Берналь Диас дель Кастильо зафиксировал следующие сведения о какао в качестве средства расчётов: «...этими наполненными длинными стержнями перьев они вели между собой расчет, как и накидками, или шипилями какао-бобов, или рабами, или другими любыми вещами, на которые обменивали». Известно даже, что их пытались подделывать – в пустую скорлупку вставляли твёрдый кусочек глины и смешивали с другими какао-бобами, чтобы в общей массе фальшивый боб не был замечен. Эту практику отмечали хронисты Саагун и вице-король Антонио де Мендоса для центральной Мексики и Овьедо для Никарагуа. В 1537 году первый вице-король Новой Испании написал ко-

ролю Карлу V про то, как он пытался найти тех, кто подделывал серебряные монеты, сообщив про какао следующее: *«Что касается какао, которое является используемой ими монетой, они также подделывают и её, и она выглядит схожим образом, какие то зёрна лучше, какие то хуже, и каждая единственная в своём роде»*.

В качестве денежного эквивалента и средства выплаты налогов какао-бобы применялись и в раннее колониальное время. Мотолиния отмечал, что в его время носильщикам за работу платили 100 какао-бобов в день, а в одном тлашкальском документе на языке науатль (1545 года) было указано, что индюк стоил 200 какао-бобов, небольшой кролик – 30, одно яйцо индейки – 3, свежесорванный авокадо – 3, рыба, обернутая в кукурузный лист – 3, один большой помидор – 1 какао-боб, столько же стоил тамале. В долине Мехико такие деньги были в ходу, по крайней мере, весь XVI век.

Есть данные, что в качестве денег какао-бобы использовали вплоть до середины XIX века – например, на никарагуанских рынках Гранады и Леона они служили мелкой разменной единицей, о чем сообщал американский дипломат Эфраим Сквайр в 1860 году. Майянист Эрик Томпсон отмечал, что в Южном Белизе в колониальный период и вплоть до XIX века какао также рассматривался в качестве универсальной «валюты», а майя-кекчи там же выменивали на какао у торговцев из Альта-Верапас упили и маты.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.