

* สารบัญ *

คำนำผู้เขียน
8

บทนำ
15

บทที่ 1
ต้นไม้ที่ออกผลเป็นอาหารของพระเจ้า
23

บทที่ 2
กำเนิดซ็อกโกแลต: ปฐมกาลในเมโสอเมริกา
41

บทที่ 3
แอสเท็ก: คนแห่งอาทิตย์ดวงที่ห้า
83

บทที่ 4
พบเจอและเปลี่ยนแปลง
127

บทที่ 5
ช็อกโกแลตพิชิตยุโรป
147

บทที่ 6
แหล่งที่มา
205

บทที่ 7
ช็อกโกแลตในยุคแห่งภูมิปัญญา (และไร้ภูมิปัญญา)
231

บทที่ 8
ช็อกโกแลตสำหรับมวลชน
272

บทที่ 9
จริยธรรมของช็อกโกแลต
302

บันทึกท้ายบท
308

บรรณานุกรม
322

แหล่งที่มาภาพประกอบ
338

* คำนำผู้เขียน *

โซฟี ดอบซานสกี โค ภรรยาผู้ล่วงลับของผม อยากเขียนประวัติศาสตร์ช็อกโกแลตมานานแล้ว มันเป็นผลลัพธ์จากความสนใจของเธอที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มของคนในโลกใหม่ก่อนสเปนมาถึง ผู้ที่เคยอ่านหนังสือของเธอชื่อ *America's First Cuisines* (University of Texas Press, 1994) คงได้เห็นบทบาทสำคัญของช็อกโกแลตในเนื้อหาสามบทที่เกี่ยวกับแอซเท็กแล้ว แต่ความจริงเธอสนใจช็อกโกแลตและคาเคา (พืชที่ใช้ผลิตช็อกโกแลต) มาตั้งแต่ปี 1988 ตอนนำเสนอรายงานเรื่อง “หม้อช็อกโกแลตมาพร้อมกับสิ่งที่ตามมา” ในงานสัมมนาออกซฟอร์ดว่าด้วยอาหารและการครัว เธอกลับไปงานนั้นอีกครั้งในปี 1992 เพื่อพูดเรื่องเครื่องปรุงรสช็อกโกแลตในเม็กซิโก

หนังสือเล่มนี้เริ่มเป็นรูปเป็นร่างในใจเธอก่อนหน้านั้นหนึ่งปี ตอนนั้นเธอวางโครงเรื่องไว้แล้วแปดบท ซึ่งจะเป็นเรื่องราวของช็อกโกแลตจากรากเหง้าเก่าแก่ที่สุดยุคก่อนโคลัมบัส (ปัจจุบันเรารู้จักช่วงเวลานั้นดีขึ้นผ่านความรู้ด้านโบราณคดีและศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง นั่นคือภาษาศาสตร์) เรื่อยมาจนถึงสมัยใหม่ โซฟีจริงจังมากกับการ “ตามรอยให้ถึงต้นทาง” เธอใช้เวลาหลายร้อยชั่วโมงที่ห้องสมุดทั้งในอเมริกาและยุโรป เพื่อขุดคุ้ยแหล่งอ้างอิงทุกประเภทเกี่ยวกับช็อกโกแลต รวมถึงใช้เวลาอีกมหาศาลในห้องสมุดเม็กซิโกของผมด้วย สวรรค์สำหรับเธอคือการได้ทำงานในห้องสมุดโบราณอย่างบีบลิโอเตกาอันเกลสิกาในโรม ซึ่งเธอรักมาก และได้พลิกหน้ากระดาษหนังสืออายุ 400 ปีเพื่อค้นข้อมูลเกี่ยวกับช็อกโกแลต

โซฟีก็มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์ที่ลงลึกอย่างแท้จริง เธอเป็นลูกสาวของนักพันธุศาสตร์ชาวรัสเซีย-อเมริกันผู้โด่งดัง เธอโอเคเชียส ดอบซานสกี และตัวเธอเองก็จบการศึกษาระดับปริญญาเอกด้านมานุษยวิทยา ดังนั้นเธอจึงนำความเข้มงวดแบบวิทยาศาสตร์มาใช้เวลาทำงาน และยืนยันว่าจะไม่นำเสนอข้อเท็จจริงใดๆ หากไม่มีข้อมูลที่ชัดเจนมารองรับ ความคิดว่างานเขียนเรื่องอาหารและประวัติศาสตร์อาหารอาจเป็นงานวิชาการได้นั้น มีแรงหนุนจากมาตรฐานอันสูงลิ่วที่กำหนดโดยงานสัมมนาออกซฟอร์ด และจากผลงานหนังสือเกี่ยวกับอาหารที่เขียนโดยอลัน เดวิดสัน ผู้เป็นดั่งแสงนำทางของงานสัมมนานั้น และเป็นคนที่โซฟีชื่นชมมาก

ผมควรบอกไว้ตรงนี้ด้วยว่าโซฟีเป็นแม่ครัวที่ยอดเยี่ยม เมื่ออยู่บ้าน เธอไม่ได้ทำแค่อาหารรัสเซียที่เรียนรู้อมาจากครัวของแม่ แต่ยังทำอาหารของวัฒนธรรมอื่นได้อีกมากมาย หลายปีผ่านไป เธอก็สะสมตำราอาหารจนกลายเป็นห้องสมุดที่โดดเด่น และตอนนี้ตำราเหล่านั้นไปอยู่ที่ห้องสมุดชเลซินเจอร์ของวิทยาลัยเรดคลิฟฟ์ในเมืองเคมบริดจ์ รัฐแมสซาชูเซตส์ เมื่อโซฟีเขียนเรื่องอาหารของคนชาติอื่น แม้กระทั่งกลุ่มคนในดินแดนห่างไกลอย่างแอซเท็ก ก็ยังถือได้ว่าเธอเขียนจากสิ่งที่เรียนรู้ด้วยตัวเอง จนตกหลุมรักมาแล้ว

เมื่อถึงช่วงฤดูหนาวปี 1993-1994 เธอต้องชะลอความเร็วในการทำงานวิจัยและงานเขียนลงเพราะป่วยเป็นโรคที่สร้างความเจ็บปวด และโรคนี้ยังทำให้แพทย์ของเธอเข้าใจผิดด้วย ความจริงปรากฏชัดเจนในเดือนมีนาคมปีถัดมา เมื่อแพทย์วินิจฉัยว่าเธอเป็นมะเร็งในระยะที่รักษาไม่ได้แล้ว และเธอก็ได้รู้ว่ามีเวลาเหลือแค่ไม่กี่เดือน เธอพยายามเขียนหนังสือต่อไปด้วยความกล้าหาญ และถึงขั้นบอกปากเปล่าให้ผมพิมพ์บางส่วนของบทที่ 3 ให้ แต่ที่เธอเขียนได้เองก็มีแค่ร่างเบื้องต้นของสองบทแรกเท่านั้น ไม่นานเธอก็รู้ว่าคงไม่มีวันเขียนประวัติศาสตร์เล่มนี้จบแน่ ผมสัญญา กับเธอว่าจะเขียนแทนเธอเอง โดยตกลงกันว่าเธอจะยังคงได้ชื่อเป็นผู้เขียนหลัก เพราะหนังสือเล่มนี้มีพื้นฐานเกือบทั้งหมดจากการค้นคว้า

ของเธอ ไม่ใช่ของผม อีกทั้งความคิดที่จะเขียนและแผนการเขียนก็เป็นของเธอมาตั้งแต่ต้น

หลังโซฟีจากไปในเดือนพฤษภาคมปีนั้น ผมก็เริ่มงานโดยต้องเผชิญภารกิจใหญ่คือจัดระเบียบข้อมูลที่เธอทิ้งไว้นับพันหน้า รวมถึงปรับตัวให้คุ้นเคยกับเนื้อหาของมันด้วย ทั้งหมดนี้ใช้เวลากว่าหกเดือน และเมื่อผ่านหกเดือนนั้นได้ ผมก็รู้สึกมั่นใจว่าจะเรียบเรียงประวัติศาสตร์ช็อกโกแลตที่เธอวาดหวังไว้ได้สำเร็จ ผมเขียนเนื้อหาส่วนหลักที่ฟาร์มของผมในเบิร์กเซอร์ฮิลล์ รัฐแมสซาชูเซตส์ และในโรม ช่วงที่พักอยู่โรม ผมได้รับความช่วยเหลือเปี่ยมน้ำใจจากเคนด์แอร์เนสโต วีเตตตี ผู้เป็นลูกพี่ลูกน้อง และจากเจ้าหน้าที่ห้องสมุดบริติชสกุลในโรม

ผมรู้สึกขอบคุณอย่างสุดซึ้งในความอดทนและความเข้าใจที่ทีมงานของสำนักพิมพ์เทมส์แอนด์ฮัดสันมีให้ผมกับหนังสือเล่มนี้ในช่วงเวลาที่ยากลำบาก มีเพื่อนร่วมงานจำนวนหนึ่งช่วยมอบข้อมูลสำคัญรวมถึงภาพประกอบให้ผม ผู้ที่ผมอยากขอบคุณเป็นพิเศษคืออิลิเซีย รีโอส์, นิโคลัส เฮลล์มูช, แซนทาล โคดี, จัสติน เคอร์, เดวิด สจวร์ต, มิเกล เลออน-ปอร์ตติยา, สตีเฟน ฮิวสตัน, เดวิด โบลเลส, เดนิส เทดล็อก และจอห์น จัสเตสัน ส่วนอลัน เดวิดสัน นั้นเป็นเพื่อนแท้มาตั้งแต่หนังสือเล่มนี้เริ่มถือกำเนิด และโซฟีกับผมก็เห็นตรงกันว่าเราอยากอุทิศมันให้เขา

สุดท้าย เพื่อมีใครคิดว่าการที่ผมมาเขียนหนังสือต่อจากโซฟีเป็นภาระหรือการเสียสละ ผมอยากบอกไว้ตรงนี้เลยว่ามันเป็นความสุขอย่างแท้จริง ยังจำได้ว่าสมัยเด็กๆ ตอนผมอยู่แถวชายฝั่งทางเหนือของลองไอแลนด์ มีคำจารึกไว้ที่โรงเรียนมัธยมในท้องถิ่นว่า “ใครที่กล้าสอนย่อมไม่ควรหยุดเรียน” แม้โซฟีจะไม่อยู่แล้ว แต่ผมได้เรียนรู้หลายอย่างจากเธอผ่านการเขียนประวัติศาสตร์เล่มนี้ ผมไม่เคยคาดหวังว่าจะเลียนแบบอารมณ์ขันเชิงเหน็บแนมและยอกย้อนแบบที่ปรากฏในหนังสือเล่มก่อนๆ ของเธอได้ แต่ก็หวังว่าไหวพริบและความเป็นนักวิชาการของเธอจะยังคงปรากฏอยู่ในผลงานเล่มนี้บ้าง

โลกซ็อกโกแลตมีหลายอย่างเปลี่ยนแปลงไปในช่วง 17 ปีหลังจากหนังสือตีพิมพ์ครั้งแรก ตอนที่ผมกับภรรยาเริ่มโครงการ เรายังไม่แน่ใจว่าประวัติของสิ่งที่สร้างความรื่นรมย์ขนาดนี้จะเป็นที่ยอมรับจริงจังในโลกวิชาการหรือไม่ แต่ความจริงคือมีงานศึกษาเชิงวิชาการเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ซ็อกโกแลตเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ อย่างน่าทึ่ง รวมถึงฝั่งประชาชนเองก็ชื่นชอบซ็อกโกแลตที่มีคุณภาพเพิ่มขึ้นมากพอๆ กัน ไม่ใช่แค่ในอเมริกาเหนือและยุโรป แต่หมายถึงรอบโลกเลยทีเดียว นอกจากเพื่อนและเพื่อนร่วมงานที่ผมเคยเขียนถึงไปแล้วในฉบับพิมพ์ครั้งก่อนๆ ผมอยากขอบคุณเพิ่มเติมสำหรับแรงสนับสนุนและคำแนะนำเปี่ยมน้ำใจของดับเบิลยู. เจฟฟรีย์ เฮิร์สต์, จอห์น คลาร์ก, คาเมรอน แอล. แมกนีล, แพทริเซีย คราวน์, โดโรธี วอชเบิร์น และซอนยา ชาร์ริลโล

สิ่งใหม่ในฉบับตีพิมพ์ครั้งนี้คือข้อมูลน่าสนใจบางส่วนเกี่ยวกับการปลูกต้นคาเคาครั้งแรกในแถบตะวันตกเฉียงเหนือของแอมะซอน และการค้นพบว่าทางใต้ของเม็กซิโกทำซ็อกโกแลตกันมาเนิ่นนานก่อนอารยธรรมโอลเมก ส่วนเรื่องน่าทึ่งที่สุดที่เปิดเผยในงานวิจัยเกี่ยวกับซ็อกโกแลตช่วงหลังก็คือ มีหลักฐานยืนยันว่าชาวอนาซาซีและโฮโฮคามแห่งพื้นที่ตะวันตกเฉียงใต้ของทวีปอเมริการู้จักดื่มซ็อกโกแลต โดยเป็นผลมาจากการค้ากับชาวตอลเตกแห่งเม็กซิโกกลาง นอกจากนั้นนักประสาทวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ผู้ศึกษาบทบาทของสมองในการควบคุมการรับรู้รสชาติยังค้นพบความลับบางอย่างของซ็อกโกแลตเพิ่มเติมขึ้นมาด้วย และสุดท้ายเราจะปิดเล่มด้วยเรื่องราวร่วมสมัยสองกรณี เพื่อดูว่าผู้ผลิตซ็อกโกแลตทั้งรายใหญ่และรายเล็กรับมือ (หรือไม่รับมือ) อย่างไรกับปัญหาด้านจริยธรรมในอุตสาหกรรมนี้



The True History of Chocolate



Sophie D. Coe & Michael D. Coe



ประวัติศาสตร์ช็อกโกแลต
ฉบับเข้มข้น

แปลโดย

พลอยแสง เอกญาติ



เนปจูน ผู้เป็นเทพแห่งท้องทะเล ได้รับช็อกโกแลตจากอเมริกาซึ่งแสดงในรูปแบบบุคคลวัต
นี้เป็นภาพปกเชิงเปรียบเทียบจากศาสตรนิพนธ์ว่าด้วยช็อกโกแลตฉบับปี 1664
ของคาร์ดินัลบรังก์ซ์โซ สื่อถึงการส่งมอบช็อกโกแลตจากโลกใหม่ไปยังยุโรป

บทนำ



“ไอ้ ป็องโกลส!” ก็องดิตร็อง “ช่างเป็นพื้นเพที่ประหลาดนัก! มารมีไซตันตอของมัน [ซิฟิลิส] หรอกหรือ”

“ไม่ใช่เลย” ชายผู้ยิ่งใหญ่ตอบ “มันเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงมิได้เป็นส่วนประกอบที่จำเป็นในสิ่งดีงามสูงสุดของโลกใบนี้ เพราะหากโคลัมบัสไม่ได้ไปอยู่บนเกาะแห่งอเมริกาแล้วติดโรคอันปนเปื้อนแหล่งกำเนิดชีวิต แถมบ่อยครั้งยังขัดขวางการถือกำเนิดของคนทั้งรุ่นและเป็นปรปักษ์ของธรรมชาติอย่างชัดเจนนี้ เราก็คงไม่มีทั้งช็อกโกแลตและโคชิเนิล”

วอลแตร์, *Candide*

ประวัติศาสตร์โบราณทั้งหมดของเราก็เป็นแค่เรื่องแต่งที่ยอมรับกันเท่านั้น เหมือนดังที่ปัญญาของเราสังเกตได้นั่นเอง

วอลแตร์, *Jeannot et Colin*

วอลแตร์น่าจะรู้ดีกว่านี้แท้ ๆ ไม่มีหลักฐานเลยสักนิดว่าโคลัมบัสเคยติดเชื้อซิฟิลิสในโลกใหม่ (แม้อาจมีลูกเรือของเขาติดบ้าง) อีกทั้งเขายังไม่รู้อะไรทั้งสิ้นเกี่ยวกับช็อกโกแลต (อย่างที่เราจะได้เห็นกันต่อไป) ยิ่งโคชิเนิลซึ่งเป็นสีย้อมสีแดงแสนสวยที่ได้จากเปลือกของเม็กซิโกยิ่งไม่ต้องพูดถึง

คำตอบที่ป๊อปปูล่าสุดผู้มองโลกในแง่ดีเสมอมอบแก่คำถามของก้องจิตต์นั้น เป็นแค่หนึ่งในตัวอย่างนับไม่ถ้วนของ “เรื่องแต่งที่ยอมรับกัน” ซึ่งมาแทนที่เรื่องจริงในประวัติศาสตร์ของอาหารและการทำครัว สุดท้ายชาวยุโรปก็ได้รู้จักสิ่งล้ำค่าสองอย่างนั้น แต่มันไม่มีอะไรเกี่ยวข้องกับโรคทางสังคมที่ลือกันว่านักเดินเรือผู้ยิ่งใหญ่ไปติดมาเลยสักนิด

ชื่อหนังสือเกี่ยวกับช็อกโกแลตเล่มนี้ดัดแปลงมาจาก *The True History of the Conquest of Mexico* ซึ่งเขียน (หรือเล่า) โดยกองกิสตาดอร์ หรือผู้พิชิตชาวสเปนที่ชื่อเบิร์นัล ดิอัช เดล กัสติโย เมื่อปี 1572 ในเมืองหลวงของกัวเตมาลา ตอนนั้นนักรบผู้นี้ทั้งขรา ยากจน และตาเกือบจะบอดแล้ว เขาก็แค่อยากนำเสนอความจริงเกี่ยวกับการล่มสลายของชาวแอซเท็กอย่างตรงไปตรงมาสักครั้ง ต่างจากคนอื่นที่มักเขียนถึงความสำเร็จของเออร์นัน กอร์เตส กับพรรคพวก แถมบางครั้งยังเล่าในเชิงประจบเอาใจอีกต่างหาก เบิร์นัล ดิอัช คือคนที่ได้ไปเยือนสถานที่จริง ได้รู้จักผู้มีส่วนร่วมหลักๆ รวมถึงจักรพรรดิแอซเท็กเองด้วย และไม่มีความแค้นเคืองกับฝ่ายใดทั้งสิ้น เป้าหมายเดียวของเขาคือเล่าเรื่องตามความเป็นจริงให้มากที่สุด โดยปราศจากสิ่งที่เขาเรียกว่า “วาทศิลป์เลิศหรู” เขาได้พิสูจน์ให้โลกเห็นแล้วว่า “ประวัติศาสตร์แท้จริง” อาจน่าสนใจและให้อะไรมากกว่า “เรื่องแต่งที่ยอมรับกัน”

ประวัติศาสตร์อาหาร (และเครื่องดื่ม) เพิ่งกลายเป็นหัวข้อทางวิชาการที่ยอมรับกันในวงไม่ก็สิบปีมานี้เอง หรืออย่างน้อยในโลกตะวันตกก็เป็นแบบนั้น ในอเมริกาเหนือและบริเตนใหญ่ เราตกอยู่ภายใต้ข้อห้ามของพวกเคร่งศาสนาามาเนิ่นนาน ทำให้ไม่อาจพูดเรื่องอาหารที่โต๊ะอาหาร ... และที่อื่นด้วย ทั้งๆ ที่อาหาร เพศสัมพันธ์ และความตายคือสามเรื่องหลักของชีวิตมนุษย์ แต่นักวิชาการรุ่นแรกๆ กลับหลีกเลี่ยงหัวข้อเหล่านี้ เพราะมองว่ามันไม่น่านับถือ ผลก็คือประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอาหารกลายเป็นหัวข้อสำหรับผู้สนใจมือสมัครเล่นไปโดยปริยาย โดยพวกเขาอาจสนใจแค่อาหารหรือเครื่องดื่มชนิดใดชนิดหนึ่ง หรือของชาติใด

ชาติหนึ่งเท่านั้น นี่เป็นกรณีที่เกิดขึ้นกับช็อกโกแลต (รวมถึงคาเคาที่ใช้ผลิตช็อกโกแลต) ซึ่งข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งกำเนิดอยู่ในสาขาวิชาที่สืบค้นได้ยากและคลุมเครือ คือยุคก่อนประวัติศาสตร์และประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ของโลกใหม่ ด้วยเหตุนี้งานเขียนเรื่องอาหารเกี่ยวกับอดีตของช็อกโกแลตจึงจัดอยู่ในประเภท “เรื่องแต่งที่ยอมรับกัน” ของวอลแตร์ เรื่องทำนองนี้มักทำให้เรานึกถึงเกมฆ่าเวลาที่ทำให้ผู้เล่นนั่งล้อมวงกัน แต่ละครกระซิบเล่าเรื่องที่ได้ยินมาจากเพื่อนข้างหนึ่งให้เพื่อนอีกข้างหนึ่งฟัง แน่แน่นอนว่ายิ่งกระซิบต่อกันไปไกลมากเท่าไร เรื่องเล่านี้ก็ยิ่งห่างไกลจากต้นฉบับมากขึ้นเท่านั้น ในหนังสือเล่มนี้ เราพยายามออกจากวังวนดังกล่าวด้วยการกลับไปสืบค้นข้อมูลจากแหล่งต้นทางโดยตรง

เมื่อชาวตะวันตกสมัยใหม่นึกถึงช็อกโกแลต ก็มักจะนึกถึงมันในรูปแบบของแข็งรสหวาน เรื่องนี้สะท้อนผ่านงานเขียนเรื่องอาหารมากมายที่ให้ความสำคัญกับช็อกโกแลตในรูปแบบของแข็งมากเกินควร กระนั้นในประวัติศาสตร์ยาวนานของช็อกโกแลต มันกลับอยู่ในรูปเครื่องดื่มถึง 9 ใน 10 ส่วน หนังสือ “ประวัติศาสตร์แท้จริง” เล่มนี้เราได้พยายามคืนสมดุลแก่มันโดยเน้นให้ความสำคัญกับช็อกโกแลตในฐานะเครื่องดื่มอันมีคุณค่า นอกจากนี้ในเมื่อหนังสือหรือบทความส่วนใหญ่มักอุทิศพื้นที่ให้ประวัติศาสตร์ช็อกโกแลตในยุคก่อนอาณานิคมแต่ไม่กี่บรรทัด หรืออย่างมากก็ไม่กี่หน้า เราจึงตั้งใจเขียนถึงมันมากถึงสองบท เพราะจะว่าไปเรื่องราวสำคัญในประวัติศาสตร์ช็อกโกแลตก็เกิดขึ้นในช่วงเวลานั้น และมีเพียง 1 ใน 5 ส่วนที่เกิดขึ้นหลังการล่มสลายของเมืองหลวงแอซเท็กในปี 1521

สารสีน้ำตาลเข้มรสขมน่ารื่นรมย์และมีความซับซ้อนทางเคมีซึ่งเรารู้จักในชื่อช็อกโกแลตนี้ แทบไม่มีอะไรเหมือนเมล็ดในฝักของต้นไม้ที่ใช้ผลิตมัน ใครเห็นก็คงนึกไม่ถึงว่าสิ่งแรกจะมาจากสิ่งหลัง เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจกำเนิดของต้นคาเคา (*Theobroma cacao*) อย่างถ่องแท้ รวมถึงรู้จักขั้นตอนที่เกี่ยวข้องในการเปลี่ยนเมล็ดหรือผลของมันเป็นช็อกโกแลต

เราจะทำความรู้จักพืชเศรษฐกิจชนิดนี้ รวมถึงองค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติของช็อกโกแลตในบทที่ 1 ปริศนาเรื่องกำเนิดของคาเคาและการเพาะปลูกมันมีคำตอบพร้อมอยู่แล้ว เนื่องจากลำดับพันธุกรรมทั้งหมดเปิดเผยมาตั้งแต่ปี 2010 โดยห้องทดลองสองแห่งซึ่งได้รับการสนับสนุนจากบริษัทคู่แข่งตัวฉกาจอย่างมาร์สและเฮอร์ซีย์

ทว่าต้นกำเนิดดั้งเดิมของช็อกโกแลตแปรรูปนั้นดูเหมือนมาจากเกษตรกรในหมู่บ้านบนที่ราบชายฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกของเม็กซิโกใต้เมื่อเกือบ 4,000 ปีก่อน รวมถึงชาวโอลเม็กหลังจากนั้นด้วย ดังที่จะได้เห็นกันในบทที่ 2 จากนั้นเราจะหันไปสนใจผู้ปกครองและราชสำนักแห่งนครอันรุ่งเรืองของชาวมายายุคคลาสสิก รวมถึงข้อมูลใหม่ที่นำตื่นเต้นเกี่ยวกับการดื่มช็อกโกแลตของชาวมายาจากการตีความอักษรภาพล่าสุด บทที่ 3 จะเป็นการสำรวจหลักฐานเอกสารซึ่งมีมากมายเหลือเชื่อเกี่ยวกับการใช้งานและความสำคัญของคาเคาทั้งในฐานะเครื่องดื่มและสกุลเงินในหมู่ชาวแอซเท็ก รวมถึงความสำคัญด้านพิธีกรรมของเครื่องดื่มชนิดนี้ในฐานะสัญลักษณ์แทนเลือดมนุษย์ด้วย

เมื่อเมืองหลวงบนที่ราบสูงของแอซเท็กถูกทำลายอย่างฉับพลันรุนแรงในปี 1521 ตามด้วยการล่มสลายของอาณาจักร เราก็เข้าสู่ยุคที่การบริโภคช็อกโกแลตถูกเปลี่ยนแปลงและผสมผสานโดยผู้ยึดครองชาวสเปน มิกระทั่งการคิดค้นคำศัพท์ใหม่ รวมถึงคำว่า *ช็อกโกแลต* ด้วย บทที่ 4 และ 5 จะเผยว่าเครื่องดื่มที่เปลี่ยนไป ได้ชื่อใหม่ และมีรสชาติไม่เหมือนเดิมนี้เดินทางไปถึงยุโรปได้อย่างไร เมื่อไปถึงที่นั่น ช็อกโกแลตได้ชื่อว่าเป็นยาชนิดหนึ่งที่ดื่มตามทฤษฎีโบราณของฮิปโปเครติสและเกเลนซึ่งเชื่อกันในยุคนั้น อีกทั้งยังต้องปรับตัวตามกฎระเบียบเรื่องการถือศีลอดในประเทศที่นับถือศาสนาคริสต์นิกายคาทอลิกด้วย

คำว่า “บาโรก” (baroque) กลายมาเป็นคำที่มีความหมายสื่อถึงความหรูหราซับซ้อนซึ่งใช้สร้างความประทับใจและความงดงามเชิงศิลปะแน่นอนว่าการเตรียมช็อกโกแลตสำหรับดื่มในยุโรปสมัยบาโรกก็เพิ่มความประณีตบรรจงขึ้นอย่างที่สุด ถึงขั้นมีการนำช็อกโกแลตมาปรุงอาหาร

สำหรับชนชั้นสูงและนักบวชด้วย ในบทที่ 5 เราจะได้เห็นความเกี่ยวพันอย่างลึกลับของคณะเยสุอิตและคริสตจักรคาทอลิกในเรื่องทั้งหมดนี้ รวมถึงได้พิจารณาการทดลองอันกล้าหาญของชาวอิตาลีที่ผลักดันช็อกโกแลตจนถึงขีดสุดของมันในด้านอาหารเลยทีเดียว

บทที่ 6 เราจะเล่าถึงผู้ผลิตที่มีส่วนในการนำคาเคาและช็อกโกแลตเข้าไปยังพระราชวัง บ้านของชนชั้นสูง และร้านช็อกโกแลตทั่วยุโรป ประวัติศาสตร์ในส่วนนี้เกี่ยวข้องกับลัทธิอาณานิคม การขนส่งและใช้ประโยชน์จากแรงงานทาสผิวดำ รวมถึงนโยบายผูกขาดโดยรัฐของสเปน และการเสื่อมอำนาจแบบค่อยเป็นค่อยไปของสเปนหลังจากอังกฤษ ฮอลแลนด์ และฝรั่งเศสเข้าควบคุมท้องทะเลในที่สุดฐานการผลิตหลักของคาเคาก็ย้ายจากพื้นที่เขตร้อนในทวีปอเมริกาของสเปนไปยังแอฟริกาและประเทศอื่นๆ รวมถึงอาณานิคมที่ควบคุมโดยคู่แข่งตัวฉกาจของสเปนด้วย

หลังจากความฟุ้งเฟ้อด้านอาหารในยุคบาโรก การเตรียมช็อกโกแลตในยุคแห่งเหตุผลของยุโรปก็ดูเกือบจะเรียบง่ายไปเลย แต่การดื่มช็อกโกแลตก็ยังคงเกี่ยวข้องกับชนชั้นสูง เชื้อพระวงศ์ และศาสนจักรอยู่ดี ยกเว้นในอังกฤษและประเทศโปรเตสแตนต์อื่น ๆ ที่มีร้านช็อกโกแลต (และกาแฟ) ผุดขึ้นมาเป็นสถานที่พบปะและต่อมาก็กลายเป็นคลับสำหรับพรรคการเมืองรุ่นใหม่ เราจะได้เห็นกันในบทที่ 7 ว่า เมื่อการปฏิวัติทำลายรากฐานของคริสตจักรคาทอลิกและราชวงศ์ในฝรั่งเศสแล้ว กาแฟและชาซึ่งเป็นเครื่องดื่มร้อนสุดโปรดของกลุ่มปรัชญาเมธีและเสวนาสโมสรแห่งยุคเรืองปัญญา ก็เข้ามาแทนที่เครื่องดื่มช็อกโกแลต กระนั้นยุคแห่งเหตุผลก็จบลงด้วยบุคคลแปลกประหลาดและไร้เหตุผลอย่างมาร์ที เดอ ซาด ผู้ได้ชื่อว่าเป็นพวก “เสพติดช็อกโกแลต” ด้วย แม้จะมีงานเขียนและการกระทำที่ต่อต้านสถาบันอย่างมากก็ตาม

นับถึงตรงนี้ประวัติศาสตร์ของเรารวมศูนย์อยู่ที่ช็อกโกแลตในฐานะเครื่องดื่มของชนชั้นสูง ไม่ว่าจะเป็นขุนนางแอซเท็กผิวสีน้ำตาลหรือนักบวชเยสุอิตผิวขาวก็ตาม ในบทที่ 8 จะว่าด้วยประวัติศาสตร์สมัยใหม่ของช็อกโกแลต เริ่มต้นด้วยการเปลี่ยนผ่านสู่เศรษฐกิจแบบอุตสาหกรรม

ตอนต้นศตวรรษที่ 19 และตามด้วยการคิดค้นช็อกโกแลตในรูปของแข็งสำหรับกิน แทนที่รูปแบบเดิมซึ่งเอาไว้ผสมน้ำเป็นเครื่องดื่ม ไม่นานช็อกโกแลตก็กลายเป็นขนมสำหรับมวลชน โดยทั่วไปมักอยู่ในรูปช็อกโกแลตแท่งอันแพรวหลาย นี่เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นโดยผู้ผลิตเจ้านวัตกรรมรายใหญ่ๆ ในอังกฤษ สวิตเซอร์แลนด์ และประเทศยุโรปอื่นๆ แต่เทคนิคการผลิตปริมาณมากจริงๆ นั้นสำเร็จสมบูรณ์ที่สหรัฐอเมริกา ด้วยฝีมือของมิลตัน เฮอร์ชีย์ ผู้มีเมืองโรงงานของตัวเอง รวมถึงมีส่วนสนุกแบบเดียวกับดิสนีย์แลนด์ที่ใช้ช็อกโกแลตเป็นตัวเอก กระนั้นเมื่อการผลิต การตลาดมวลชน และการบริโภคพุ่งทะยาน คุณภาพของผลิตภัณฑ์กลับลดลง

ในบทที่ 9 เราจะพิจารณาปัญหาด้านจริยธรรมที่น่ากังวลอยู่บ้างเกี่ยวกับอุตสาหกรรมช็อกโกแลต อย่างไรก็ตาม เราขอจบ “ประวัติศาสตร์แท้จริง” นี้ด้วยความเห็นแบบมองโลกในแง่ดี นั่นคือ คุณภาพที่เสื่อมลงของช็อกโกแลตได้กระตุ้นให้เกิดปฏิกิริยาในวงการ นำไปสู่การถือกำเนิดของช็อกโกแลตคุณภาพดีเลิศสำหรับผู้เชี่ยวชาญกระเป๋าหนักช่วงปลายศตวรรษที่ 20 และต้นศตวรรษที่ 21 แต่ก็ยังเป็นช็อกโกแลตสำหรับกิน ไม่ใช่สำหรับดื่มแบบที่เคยเป็นมาหลายพันปีนับตั้งแต่ชาวอินเดียนนิรนามแห่งเม็กซิโกเปลี่ยนเมล็ดโกโก้ให้เป็น “อาหารของเทพเจ้า”



เฮอร์ชีย์สตีลเชส ขนมช็อกโกแลตรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยมสูงสุดตลอดกาล