



Choklad

En liten bit ren njutning

Middagen är avnjuten, vinflaskorna är tömda och stearinljusen har brunnit ner till hälften. Men stämningen är trivsamt och alla vet att det bästa ännu återstår, det som ska runda av kvällen till fulländning. Kaffe, avec och en bit riktigt god choklad.

Text & Foto: Elva Ludvigsson

När kakaobönan kom till Europa med Columbus på femtonhundratalet så var det för att stanna. Sedan dess har utbudet formligen exploderat och för den som intresserar sig för choklad finns en hel värld av smaker att utforska. Och visst handlar det om smak och kvalitet - men lika mycket om personlighet och humör hos den som stoppar i sig de delikata bitarna.

När Carl von Linné gav kakaoträdet namnet *Theobroma cacao*, gudarnas föda, kan han ha haft myterna om dess gudomliga ursprung i tankarna. Men en annan, mer trolig förklaring, är att han syftade på chokoladens hälsobringande egenskaper. Choklad var framför allt en dryck för svagsinta kvinnor och barn, vars smaksinnen var alltför outvecklade för att tåla starkare spirituösa drycker.

Linné höll ofta föreläsningar om näri-

ngslära och gav ut en skrift om choklad på latin. I inledningen skriver han:

"Av de tre bekanta dryckerna te, kaffe och choklad, vilka voro okända för våra förfäder men kommit till oss från främmande länder och nu blivit berömda genom flitigt bruk, njuta vi visserligen oftare av de båda första, men de äro därför icke att anses som överlägsna eller mer välgörande för vår kropp än den senare. Ty chokladen är mildare, den varken försvagar krafterna i förtid; därför bör den skattas så mycket högre, enär dess bruk visat sig mera hälsobringande och även givit säkrare hjälp i sjukdomar, till vilkas lindrande hela läkekonsten knappt skulle räcka till, om den ej funnits."

Den ursprungliga chokladen skulle nog få dagens människor att rynka rejält på näsan. Drycken som serverades var nämligen oljig, trögflytande och smakade beskt, eftersom det mesta av kakaobönornas fett fortfarande fanns kvar i den malda massan. Genom att tillsätta kryddor försökte man förbättra smaken, men det var svårt att få någon egentlig förbättring.

Men år 1828 presenterades en revolutionerande uppfinning. Holländaren Konrad van Hoeten tog patent på en

hydraulisk press, som kunde ta bort två tredjedelar av kakaobönornas fett. Kvar blev en slags torr kaka som kunde malas till pulver. Detta är att jämföra med dagens kakaopulver. Efter separering kan även kakaosmöret användas, till framställning av vit choklad. Då tillsätts socker, mjölk och vanilj.

Det är idag vetenskapligt bevisat att choklad har hälsofrämjande egenskaper. Förutom den lustfyllda upplevelsen i att stoppa en bit njutning i munnen, får man även i sig det kemiska ämnet fenyletylamin, som finns i hjärnan. Ämnet ger en känsla av lycka och välbefinnande och är samma ämne som utsöndras då vi blir förälskade. Kanske är det därför som vi älskar chokladen så. Och kanske är det även därför som förhållandet har varit så passionerat och stormigt.

På sextonhundratalet ansågs chokladen vara så farlig att åtminstone munkar borde låta bli att dricka den. Känslostormarna som den kunde orsaka var helt enkelt för svåra att hantera. Casanova å sin sida förkunnade att choklad var mer välgörande och uppfriskande än champagne. Och det sägs att Madame de Pompadour alltid bjöd sina älskare på tre koppar choklad med vanilj innan de gick till sängs.

Motsägelsefullt nog ansågs chokladen ha förmågan att väcka kärlekslustar, samtidigt som den också kunde användas som botemedel för olyckliga människor som led av bristande motståndskraft mot köttsliga lustar. I en artikel i "The Spectator" från 1712 skrev Dr Louis Lemery: "Jag vill råda mina läsare att vara särskilt försiktiga med hur de blandar romantik, choklad, romaner och liknande

upphetsande ting, som jag ser på som mycket farliga."

Det gäller att hitta den finaste och renaste chokladen och som konsument kan det vara svårt att hitta rätt i den uppsjö av valmöjligheter som marknaden erbjuder. Förpackningar kan vara bra på att luras och det som ser fint ut är inte alltid så mycket att hurra för, om man granskar innehållsförteckningen. Förmodligen är det precis som med kaffe, att man måste bli lite av en expert för att verkligen lyckas hitta godbitarna på egen hand. Men som tur är så går det att förlita sig på andras expertis.

En av de mest anrika chokladtillverkarna i Sverige är Ejes Chokladfabrik i Stockholm. Verksamheten grundades redan 1923 och inom företaget är man fortfarande väldigt mån om att bevara det genuina och traditionsenliga. Den utvalda chokladen har hög kakaohalt och pralinerna innehåller bara naturliga råvaror av högsta kvalitet. Det syns att de tillverkas med känsla och att det mesta görs för hand, för ingen pralin är riktigt den andra lik.

Mörk eller ljus choklad, neutral eller smaksatt med nötter, peppar eller havssalt. Oavsett sort så är det alltid en lika sensuell upplevelse att låta en chokladbit sakta smälta på tungan och förnimma hur de angenäma smakerna sprider sig i munnen. I alla tider har vi människor varit svaga för olika njutningsmedel, särskilt förbjudna sådana. Ju mer svåråtkomligt och åtråvärt, desto mer njutning. Kanske är det desutom sant som Oscar Wilde påstod, att "bästa sättet att bli kvitt en frestelse är att falla för den."

