



Nápoj *xocolatl* byl určen téměř výhradně ke konzumaci tehdejšímu panovníkovi. Často se připravoval jako hlavní obětina bohům a pokládal se na oltáře tehdejších svatyní indiánského božstva. Ke zpracovávání kakaových bobů na pastu – až téměř tekutinu – místní indiánky používaly kámen, kterému se říká *metate*. K velkému *metate* kameni patřil menší kámen, *mano*. Menším kamenem se boby dřely o kámen větší.

Během archeologických vykopávek se dodnes nacházejí i kulaté prohlubně ve skalách a velkých kamenech, někdy až v několika řadách. Ty vznikaly právě třením kakaových bobů malým *mano* kamenem. Můžeme si domyslet, že ženy, které pracovaly na přípravě vzácného nápoje pro panovníky,

měly o zábavu postaráno. Rozmělnit boby na tekutinu totiž nebyla snadná a rychlá záležitost, celý proces trval několik dlouhých hodin. Nebylo tedy špatné, když jste si během tohoto procesu měli s kým popovídat. Oba dva kameny se později začaly vyrábět samostatně z lehce pórovitého lávového kamene, který se v těchto zeměpisných šířkách objevoval velmi často. Místní si z něj dodnes vyrábějí nádoby, sochy nebo šperky.

Boby se v této době nepoužívaly pouze jako vzácná surovina k přípravě téměř kouzelného nápoje, ale mohli jste s nimi i zaplatit. A byla to velmi silná měna. Za zhruba deset nepoškozených kakaových bobů jste si pořídili zajíce, za dvanáct bobů společníci a za sto kakaových bobů otroka.

Za dob Aztéků a Mayů sloužily boby i jako hlavní platidlo k uhrazení daní nebo žoldu příslušníků armády.

FUNFACT

Staří Mayové používali kakaové boby jako své platidlo. Co jste si zhruba mohli pořídít za pár kakaových bobů?
 3 boby – avokádo
 5 bobů – dýně
 30 bobů – králík
 100 bobů – otrok



Postupem času se boby zpracovávaly i na drobné placičky z mleté tuhé kakaové hmoty, které se balily do větších zelených listů. Tehdejší místní armáda či průzkumníci okolí a pralesů nosili tyto placičky při svých výpravách na doplnění energie.

Pro nás Evropany je velmi zásadní celé 16. století, kdy se začínají plánovat a následně opravdu pořádat objevitelské výpravy a námořnické plavby z Evropy za

dobrodružstvím a neprobádanými zeměmi, novými světy.

Jedním z největších objevitelů je samozřejmě Kryštof Kolumbus. Ten jako první po svém objevu Nového světa, současného amerického kontinentu, ochutnal místní exotický nápoj *xocolatl*, který ho ale příliš neoslovil. Kvůli tomu se kakaové boby na jeho objevitelských lodích bohužel staly pouze minimální součástí nákladu prapodivných středoamerických plodů, rostlin, koření, nástrojů, drahých kamenů, jiných surovin a dalších objevů. Kryštof Kolumbus zásadně promarnil svou šanci, aby se stal i velkým evropským objevitelem kakaa a čokolády, a jeho stopa v historii čokolády tímto končí.

V souvislosti s čokoládou je zásadnější osobností dobyvatel Hernán Cortés. Cortéz patří k největším španělským conquistadorům

