

Kaakao/Theobroma cacao

Kaakaopapu¹ oli kveekareihin kuuluvien teollisuusmiesten suosikki ennen kuin 1800-luvun lopun uudet valkokaulustyömiehet, nimittäin mainosmiehet, keksivät sen. Heidän ansiostaan jumalten ruoasta tuli syntinen nautinto.




Kuva 1 Lemmenpapu. Eurooppalaisten suklaanhimo muutti kotiteollisuuden suurteollisuudeksi ja sai lukemattomat pöimijat lähtemään päiväntasaajan metsiin keräämään arvokkaita kaakaopapuja ulkomaille vietäväksi.

JUMALTEN RUOKA

Kaakao ei kaipaa esittelyä eikä paljon ja kuvailuakaan. Culpeperin sanoin "Tämä on niin tunnettu , että se n kuvauksen kirjoittaminen olisi ajan tuhlausta; ja siksi aion vain tähdentää sen etuja." Culpeper (jota Samuel Johnson kuvaili "mieheksi, joka ensimmäisenä vaelteli metsissä ja kiipeili vuorilla etsimässä lääkitseviä ja terveellisiä yrttejä"), tarkoitti saarnipuuta, mutta olisi hyvin voinut kirjoittaa samat sanat kaakaosta, kaakaopuun ensisijaisesta tuotteesta.

¹

<http://www.bing.com/images/search?q=theobroma%20cacao%20leaves&qs=AS&form=QBIR&pq=theobroma%20cacao&sc=8-15&sp=3&sk=AS2>




Pienikokoinen kaakaopuu on kotoisin Amerikan tropiikista ja vaatii muhevaa multaaja paljon sadetta. Se tuottaa satoa noin neljän vuoden välein (puu voi elää yli 80-vuotiaaksi), ja sen pinkit, fuksiaa muistuttavat kukat kasvavat suoraan rungosta ja oksista. Kypsät keltaiset tai punaiset hedelmät sisältävät kaakaopapuja, jotka kaavitaan irti ja jätetään fermentoitumaan banaanilehtipinon alle ennen auringossa kuivaamista. Tämän jälkeen kofeiinia ja sen sukulaista teobromiinia² sisältävät pavut ovat valmiit käsiteltäviksi.

Kaakao on eksoottinen, ylellinen ja joidenkin mielestä jumalallinen lahja. Carl von Linné oli varmasti samaa mieltä antaessaan kaakaokasvien suvulle nimeksi Theobroma, 'jumalten ruoka'. Ennen espanjalaisten tuloa Latinalaisessa Amerikassa ei tunnettu sokeria, vaan murskatuista kaakaopavuista tehtiin paksua nestettä. Kun siihen sekoitettiin muista kotoperäisistä kasveista, kuten pippureista ja vaniljasta, tehtyjä aineksia, saatiin juhla-aterialle sopivaa täyteläistä, siirappimaista kastiketta.

Asteekkien aikoina kaakaopapu todennäköisemmin paahdettiin ja jauhettiin ja lisättiin muhennosta muistuttavaan, viljaa ja pippureita sisältävään kasvisruokaan tai sitten tarjoiltiin kitkeränä juhlajuomana sulkakäärmejumala Quetzalcoatlille, mutta haluavat usein aloittaa päivänsä **chocolate con churrosilla** samoin kuin ranskalaisille maistuu kupillinen kaakaota ja **pain au chocolat**. Nämä ovat "uusia" tapoja nauttia kaakaota; 400 vuotta sitten oli tarjolla vain leipää ja vedellä laimennettua viiniä. Saavuttuaan Latinalaiseen Amerikkaan espanjalaiset konkistadorit löysivät kulan ja hopean lisäksi pavut, perunan ja kaakaopavun. Aluksi kukaan ei oikein tiennyt, mitä syötävää tästä rasvaisesta mutta kitkerästä aineesta voisi tehdä, mutta sitten joku keksi lisätä siihen Länsi-

² <https://fi.wikipedia.org/wiki/Teobromiini>

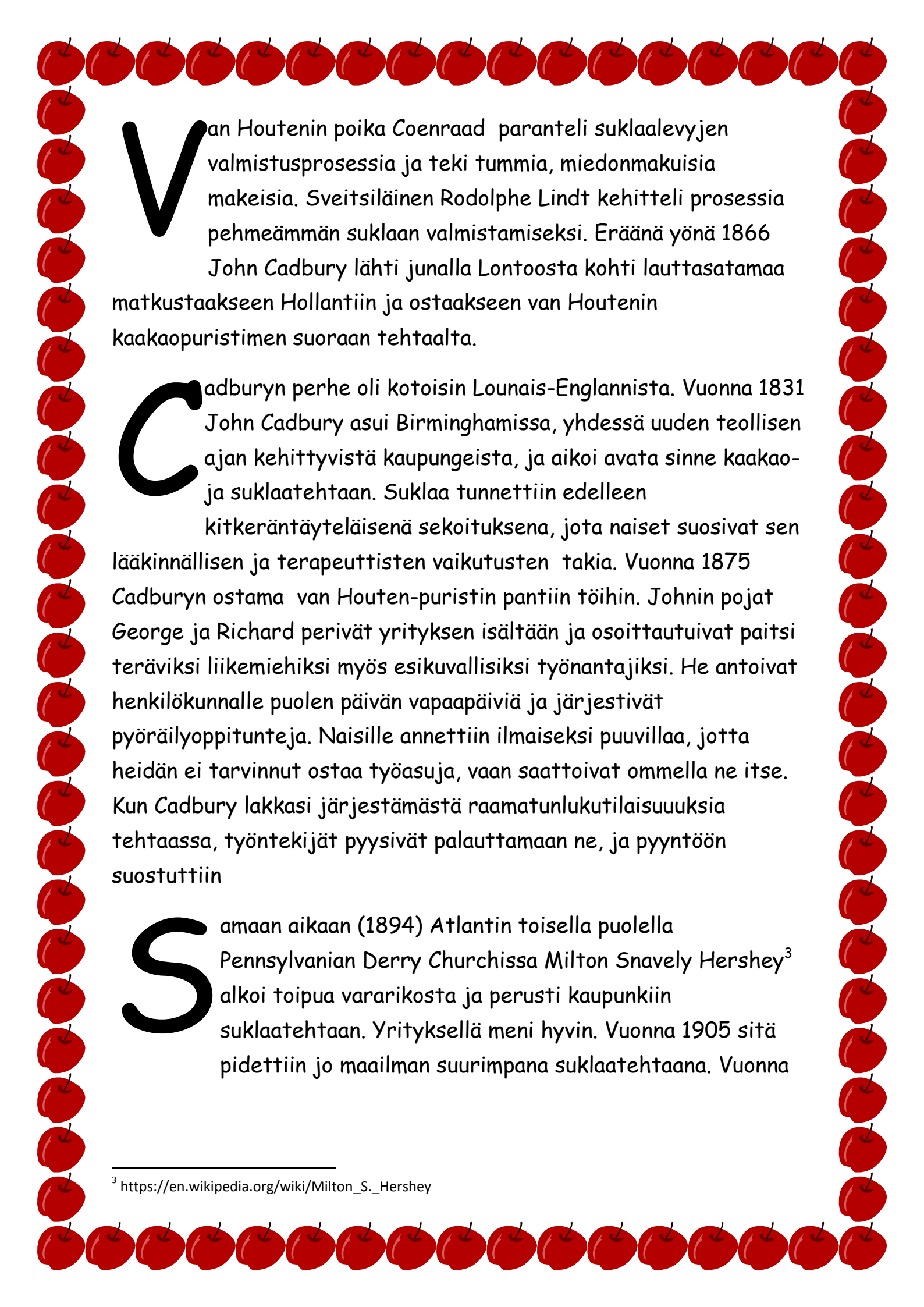


Intian saarilta tuotua sokeria. Sokeri ja kaakao oli yllättävä yhdistelmä: 1500-luvun lopulla sokerilla makeutettu kaakao oli jokaisen vähänkin rahaa keränneen mieleen.

Ensin kaakao tuli Espanjan hoviin. Monien kuninkaallisten hovien tavoin sielläkin vallitsi hännystelyn ja nirsoilun kulttuuri. Kun Espanjan kuninkaan tytär Maria Teresa meni vuonna 1660 naimisiin Ranskan kuninkaan Ludvig XVI:n kanssa, hän toi lahjaksi kaakaota. Hän itsekin sai lohtua kaakaosta, koska kuninkaalla oli taipumus ottaa vuodekumppanikseen muita naisia kuin vaimonsa. Vaikka erikoiset kampaukset ja vannehameet, joiden takia naiset veivät kolme kertaa enemmän tilaa kuin olisivat muuten tarvinneet, menivät samaa tietä kuin 1900-luvun pallokampausta ja minihame, kuninkaallisten mieltymys kaakaon säilyi.

Euroopan ensimmäiset kaakaohuoneet olivat muodikkaita juottoloita, joissa kaakaota nautittiin paksuna, kuumana ja makeana juomana, kunnes hollantilainen Casparus van Houten löysi sille uuden valmistustavan kaakaotehtaassaan Amsterdamissa. Kaakaopavut jauhettiin samalla tavoin kuin Amerikassa oli tehty vuosisatoja, ja niistä tehtyyn juomaan sekoitettiin maitoa. Van Houten keksi, kuinka kaakaon rasvapitoisuutta vähentämällä saatiin aikaan kaakaopala, josta tehtiin jauhetta. Kun van Houtenin patentti raukesi vuonna 1838, englantilainen suklaatehtailija ja kveekari Joseph Fry puuttui peliin.

Kveekarien mielestä jokaisessa ihmisessä on vähän Jumalaa ja useimpien valtauskontojen komeat seremoniat jäävät kauas ihanteesta. Heidän ja 1800-luvun Englannin suklaatehtaiden välinen yhteys oli hyvin vahva. Tehtailijoihin kuuluivat Henry Joseph Rowntree Yorkissa, Joseph Fry Bristolissa ja John Cadbury - johon palaamme kohta - Birminghamissa.

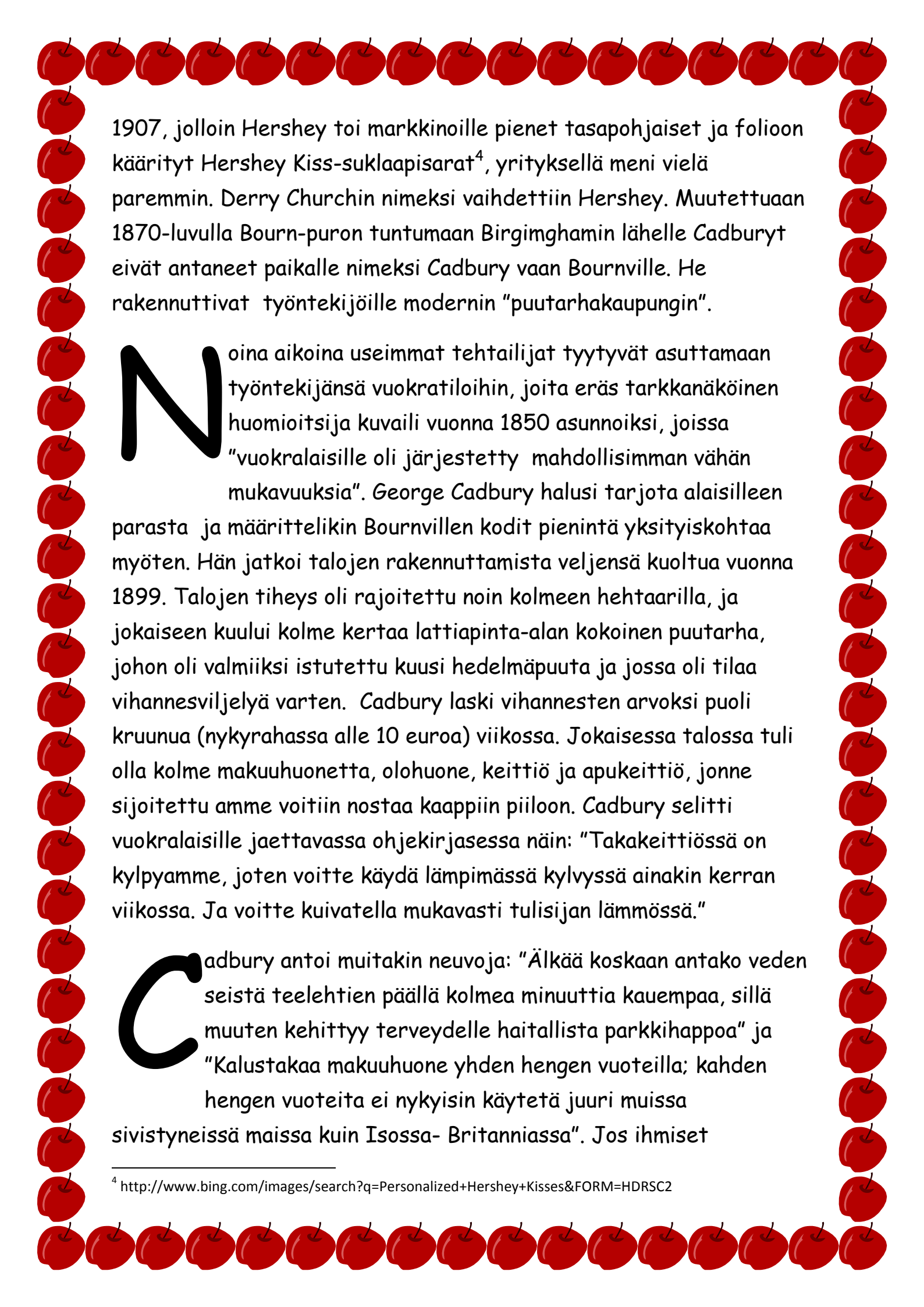


Van Houtenin poika Coenraad paranteli suklaalevyjen valmistusprosessia ja teki tummia, miedonmakuisia makeisia. Sveitsiläinen Rodolphe Lindt kehitteli prosessia pehmeämmän suklaan valmistamiseksi. Eräänä yönä 1866 John Cadbury lähti junalla Lontoosta kohti lauttasatamaa matkustaakseen Hollantiin ja ostaakseen van Houtenin kaakaopuristimen suoraan tehtaalta.

Cadburyn perhe oli kotoisin Lounais-Englannista. Vuonna 1831 John Cadbury asui Birminghamissa, yhdessä uuden teollisen ajan kehittyvistä kaupungeista, ja aikoi avata sinne kaakao- ja suklaatehtaan. Suklaa tunnettiin edelleen kitkeräntäyteläisenä sekoituksena, jota naiset suosivat sen lääkinnällisen ja terapeuttisten vaikutusten takia. Vuonna 1875 Cadburyn ostama van Houten-puristin pantiin töihin. Johnin pojat George ja Richard perivät yrityksen isältään ja osoittautuivat paitsi teräviksi liikemiehiksi myös esikuvallisiksi työnantajiksi. He antoivat henkilökunnalle puolen päivän vapaapäiviä ja järjestivät pyöräilyoppitunteja. Naisille annettiin ilmaiseksi puuvillaa, jotta heidän ei tarvinnut ostaa työasuja, vaan saattoivat ommella ne itse. Kun Cadbury lakkasi järjestämästä raamatunlukutilaisuuksia tehtaassa, työntekijät pyysivät palauttamaan ne, ja pyyntöön suostuttiin.

Samaan aikaan (1894) Atlantin toisella puolella Pennsylvanian Derry Churchissa Milton Snavely Hershey³ alkoi toipua vararikosta ja perusti kaupunkiin suklaatehtaan. Yrityksellä meni hyvin. Vuonna 1905 sitä pidettiin jo maailman suurimpana suklaatehtaana. Vuonna

³ https://en.wikipedia.org/wiki/Milton_S._Hershey




1907, jolloin Hershey toi markkinoille pienet tasapohjaiset ja folioon käärityt Hershey Kiss-suklaapisarat⁴, yrityksellä meni vielä paremmin. Derry Churchin nimeksi vaihdettiin Hershey. Muutettuaan 1870-luvulla Bourn-puron tuntumaan Birgimghamin lähelle Cadburyt eivät antaneet paikalle nimeksi Cadbury vaan Bournville. He rakennuttivat työntekijöille modernin "puutarhakaupungin".

Noina aikoina useimmat tehtailijat tyytyvät asuttamaan työntekijänsä vuokratiloihin, joita eräs tarkkanäköinen huomioitsija kuvaili vuonna 1850 asunnoiksi, joissa "vuokralaisille oli järjestetty mahdollisimman vähän mukavuuksia". George Cadbury halusi tarjota alaisilleen parasta ja määrittelikin Bournvillen kodit pienintä yksityiskohtaa myöten. Hän jatkoi talojen rakennuttamista veljensä kuoltua vuonna 1899. Talojen tiheys oli rajoitettu noin kolmeen hehtaarilla, ja jokaiseen kuului kolme kertaa lattiapinta-alan kokoinen puutarha, johon oli valmiiksi istutettu kuusi hedelmäpuuta ja jossa oli tilaa vihannesviljelyä varten. Cadbury laski vihannesten arvoksi puoli kruunua (nykyrahassa alle 10 euroa) viikossa. Jokaisessa talossa tuli olla kolme makuuhuonetta, olohuone, keittiö ja apukeittiö, jonne sijoitettu amme voitiin nostaa kaappiin piiloon. Cadbury selitti vuokralaisille jaettavassa ohjekirjasessa näin: "Takakeittiössä on kylpyamme, joten voitte käydä lämpimässä kylvyssä ainakin kerran viikossa. Ja voitte kuivatella mukavasti tulisijan lämmössä."

Cadbury antoi muitakin neuvoja: "Älkää koskaan antako veden seistä teelehtien päällä kolmea minuuttia kauempaa, sillä muuten kehittyy terveydelle haitallista parkkihappoa" ja "Kalustakaa makuuhuone yhden hengen vuoteilla; kahden hengen vuoteita ei nykyisin käytetä juuri muissa sivistyneissä maissa kuin Isossa-Britanniassa". Jos ihmiset

⁴ <http://www.bing.com/images/search?q=Personalized+Hershey+Kisses&FORM=HDRSC2>

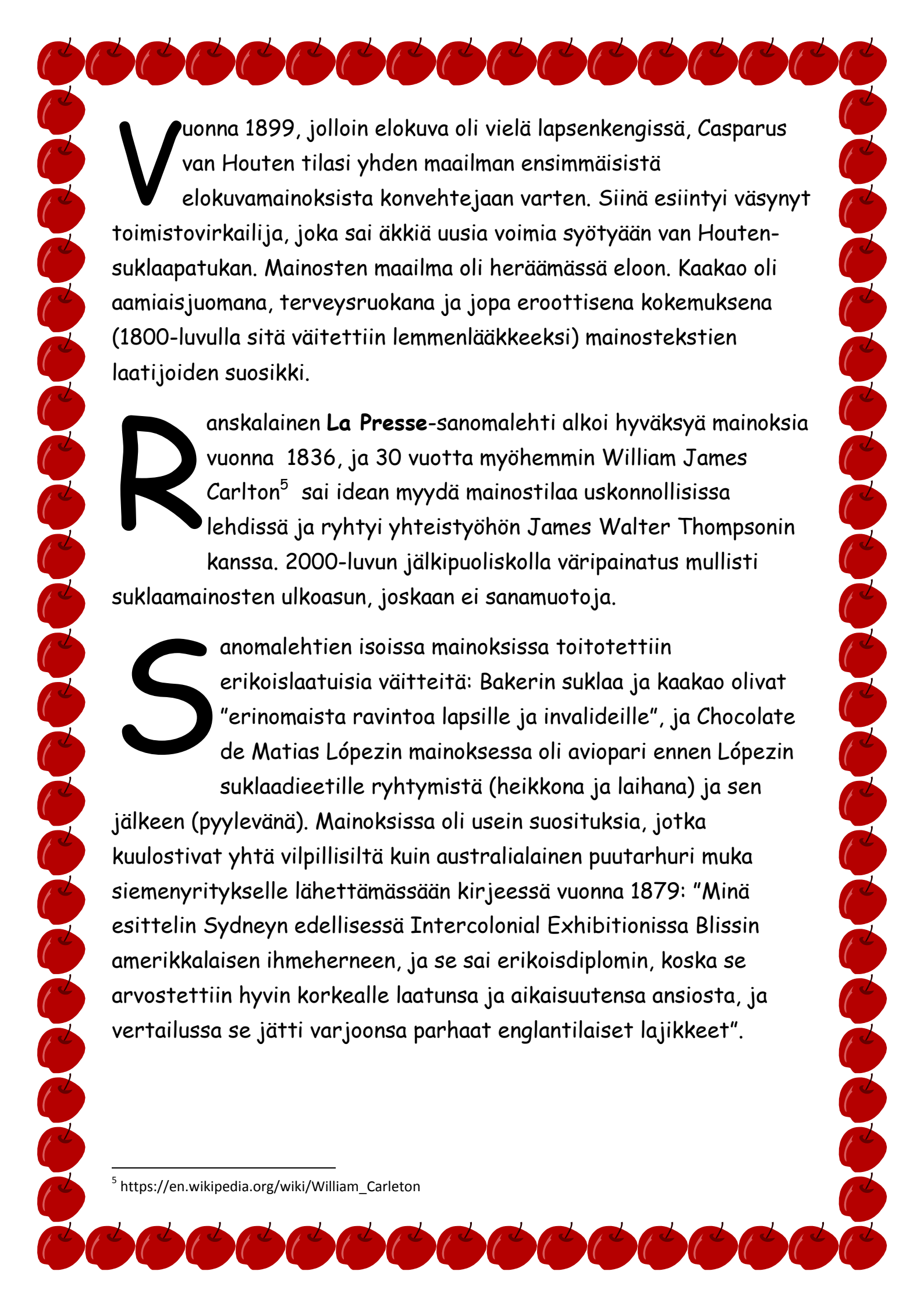


noudattavat näitä yksinkertaisia sääntöjä, "he voivat odottaa elävänsä ainakin kymmenen vuotta vanhemmiksi". hän vakuutti lukijoille.

Holhoavasta suhtautumisesta huolimatta Bournvillen kokeilussa otettiin sosiaaliseen asuntotuotantoon kuuluvia riskejä. Esimerkiksi Sunshine Houses (toiselta nimeltään Ten Shilling Houses, koska viikkovuokra oli kymmenen sillinkiä) rakennettiin hyödyntämään auringon valoa melkein sata vuotta ennen aurinkokennon keksimistä. Kadun puoleiset huoneet olivat eteläpuolella ja pieni-ikkunaiset keittiöt pohjoispuolella. Tällainen passiivinen aurinkoenergia antoi lisävaloa ja lämpöä ja pienensi hiilen kulutusta.

Ennen kuolemaansa George Cadbury teki lapsensa perinnöttömiksi muuttamalla Bournvillen säätiöksi, jotta "keinottelijat eivät saisi jalansijaa" ja koska hän oli vakuuttunut, että "lapset [hänellä oli yksitoista lasta kahdesta avioliitosta] tulevat paremmin toimeen ilman näitä rahoja". "Suuret rikkaudet eivät ole toivottavia, ja minun elämäkokemukseni mukaan ne ovat tavallisesti enemmän kirous kuin siunaus." Cadbury pyöräili 3 kilometrin työmatkansa ja vastasi saamiinsa kirjeisiin paluupostissa vielä pitkälti yli 70-vuotiaana.

Kun George ja hänen veljensä Richard olivat astuneet yrityksen johtoon vuonna 1861, Cadbury's oli lähellä konkurssia. He tekivät suklaatehtaastaan kannattavan käyttämällä uusia prosesseja ja mainontaa. Vuonna 1869 he julkistivat ensimmäisen koristellun suklaalaatikon, joka pani alulle 150 vuotta kestäneen kitsitaiteen kauden. Lahjakkaan harrastajamaalarin Richard Cadburyn maalaamassa kuvassa näkyi kissanpentua sylissä pitelevä tyttö.



Vuonna 1899, jolloin elokuva oli vielä lapsenkengissä, Casparus van Houten tilasi yhden maailman ensimmäisistä elokuvamainoksista konvehetejaan varten. Siinä esiintyi väsynyt toimistovirkailija, joka sai äkkiä uusia voimia syötyään van Houten-suklaapatukan. Mainosten maailma oli heräämässä eloon. Kaakao oli aamiaisjuomana, terveysruokana ja jopa eroottisena kokemuksena (1800-luvulla sitä väitettiin lemmenlääkkeeksi) mainostekstien laatijoiden suosikki.

Ranskalainen **La Presse**-sanomalehti alkoi hyväksyä mainoksia vuonna 1836, ja 30 vuotta myöhemmin William James Carlton⁵ sai idean myydä mainostilaa uskonnollisissa lehdissä ja ryhtyi yhteistyöhön James Walter Thompsonin kanssa. 2000-luvun jälkipuoliskolla väripainatus mullisti suklaamainosten ulkoasun, joskaan ei sanamuotoja.

Sanomalehtien isoissa mainoksissa toivotettiin erikoislaatuisia väitteitä: Bakerin suklaa ja kaakao olivat "erinomaista ravintoa lapsille ja invalideille", ja Chocolate de Matias Lópezin mainoksessa oli aviopari ennen Lópezin suklaadieetille ryhtymistä (heikkona ja laihana) ja sen jälkeen (pyyleväinä). Mainoksissa oli usein suosituksia, jotka kuulostivat yhtä vilpillisiltä kuin australialainen puutarhuri muka siemenyritykselle lähettämässään kirjeessä vuonna 1879: "Minä esittelin Sydneyn edellisessä Intercolonial Exhibitionissa Blissin amerikkalaisen ihmeherneen, ja se sai erikoisdiplomin, koska se arvostettiin hyvin korkealle laatunsa ja aikaisuutensa ansiosta, ja vertailussa se jätti varjoonsa parhaat englantilaiset lajikkeet".

⁵ https://en.wikipedia.org/wiki/William_Carleton

Mainosmiehet (ja mainosnaiset; mainosalalla osattiin jo varhain arvostaa naisten mielipiteitä ja ennen kaikkea palkata heitä samoilla ehdoilla kuin miehiä) oppivat venyttämään totuutta. Hershey'n maitosuklaata nimitettiin "ravitseviksi konvehdeiksi", Fryn kaakaojauhe oli "aine, joka antaa elinvoimaa ja mielenlujuutta" miehille, joiden "pitää käyttää monimutkaisia ja kalliita koneita". Suklaata mainostettiin jopa ajattelukykyä parantavana: "No nyt minä muistan! Miksi sinä et?" julisti eräs mainos, jossa Bob Hope pitelee laatikollista Whitmanin suklaakonveheteja.

ALKUPERÄALUE	Etelä-Amerikan sademetsät
TYYPPI	puu
KORKEUS	15 metriä
⊗	RAVINTOKASVI
⊗	lääkekasvi
⊗	muu hyötykasvi
⊗	KAUPPAKASVI
Voit mennä Carlislelle tai vaikka Almackille - - nauttimaan kahvia, teetä, kaakaota, voita tai paahtoleipää: Hän vaimoineen toivottaa kaikki tervetulleiksi, ja on kohtelias ihmisille, joita ei ole koskaan nähnyt. CHRISTOPHER ANSTEY⁶, THE NEW BATH GUIDE, (1766)	
Me tarjoamme tehdastyöläisille kylämaisen ulkoilmaelämän etuja ja luonnollista ja terveellistä puuhaa, jota maan viljeleminen merkitsee. GEORGE CADBURY, BOURNVILLEN TEHTAAN AVAJAISISSA VUONNA 1879	

⁶ https://en.wikipedia.org/wiki/Christopher_Anstey



Kuva 2 Tyhjiä lupauksia. Mainostajat oppivat venyttämään totuutta, kun tavoitteena oli pakata Theobroma cacaosta tehtyjä tuotteita ja myydä ne herkkäuskaisille.



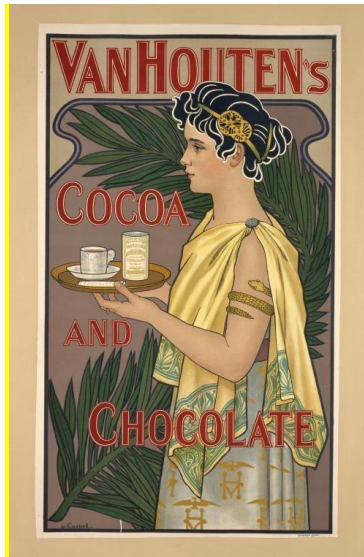
Rodolphe Lindt



Kuva 3 kaakaopuun kukat



Kuva 4 Menestyksen maku. Tytöt pääsivät töihin pakkaamaan suklaalevyjä makeannälkäisille kuluttajille, ja altruistiset työoloja tarjoakseen työntekijöille paremman työpaikan.



Kuva 5 Hollantilainen Herkku. Johann Georg van Caspelin suunnittelema van Houtenin kaakao mainos vuodelta 1899. Casparus van Houtenin uudet valmistusmenetelmät tekivät suklaasta kaikkien herkun.



Kuva 6 Suklaaomaisuus. Monet 1800-luvun miljonäärit, kuten Milton Hershey⁷, Henry Rowntree, Joseph Fry ja John Cadbury, loivat omaisuutensa kaakaopavuilla.



Kuva 7 Henry Rowntree



Kuva 8 Joseph Fry

⁷ https://fi.wikipedia.org/wiki/Milton_S._Hershey



Kuva 9 John Cadbury

OUTOJA VÄITTEITÄ

Kirkkojen seiniin tehdyt maalaukset ovat ensimmäisiä yrityksiä vaikuttaa ihmisiin kuvallisilla viesteillä. Siekailemattomat kuvat helvetin tulessa kärventyvistä kirotuista pyrkivät vieroittamaan lukutaidottomat syntisestä elämästä. Niiden tehoa on mahdoton selvittää, mutta 1800-luvulla mainostyyli oli suositumpaa kuin koskaan. **Il est vraiment bon** ("Se on tosiaan hyvää") väitti Chocolat Menieriä mainostava juliste, jossa viehättävä koulupinnari maalaa seinään graffitia "Juo Chocolat Menieriä".

REILU KAUPPA ⁸⁹

1980-luvulla perustetut reilun kaupan järjestöt yrittävät vähentää raaka-aineiden tuottajien riippuvuutta rikkaista kuluttajista. Reilun kaupan käsite ei ollut uusi, mutta ajatus pakata vain sertifioituja reilun kaupan tuotteita oli. Supermarkettien hyllylle tuli ensimmäisenä reilun kaupan kahvi, jota myytiin Alankomaissa nimellä Max Havelaar. Vuonna 2008 myynnissä oli yli 3000 reilun kaupan tuotetta suklaasta leikkokukkiin. Suurimmat markkinat olivat Yhdysvalloissa ja Isonsa-Britanniassa.



ROMANSSI

Viettelikö italialainen Giacomo Casanova¹⁰ 1700-luvulla naisia suklaalla? Rakkaus ja suklaa ovat olleet vuodekumppaneita vuosisatojen ajan. Tutkimusten mukaan rakastuneen ihmisen kehossa on normaalia vähemmän fenyylietyyliamiinia. Kaksi kaakaon sisältämää alkaloidia, salsosinoli ja fenyylietyyliamiini, toimivat aivoissa kuin masennuslääke – mikä saattaa selittää viehtämyksen suklaaseen.

⁸ <http://www.reilukauppa.fi/>

⁹ <http://www.reilukauppa.fi/tuotteet>

¹⁰ https://en.wikipedia.org/wiki/Giacomo_Casanova

