Uporaba duhana i čokolade kroz povijest

Vrzan, Tena

Master's thesis / Diplomski rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Department of Croatian Studies / Sveučilište u Zagrebu, Hrvatski studiji**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:111:803371

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-29**

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
HRVATSKI STUDIJI
UNIVERSITY OF ZAGREB
CENTER FOR CROATIAN STUDIES

Repository / Repozitorij:

Repository of University of Zagreb, Centre for Croatian Studies

zir.nsk.hr

dabar
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

HRVATSKI STUDIJI

Tena Vrzan

UPORABA DUHANA I ČOKOLADE KROZ POVIJEST

DIPLOMSKI RAD

Zagreb, 2017.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
HRVATSKI STUDIJI
ODSJEK ZA POVIJEST

TENA VRZAN

UPORABA DUHANA I ČOKOLADE KROZ POVIJEST

DIPLOMSKI RAD

Mentor: prof. dr. sc. Mijo Korade
Sumentor: dr. sc. Alexander Buczynski

Zagreb, 2017.

Sadržaj:

1. Uvod ... 1
2. Duhan ... 3
   2.1 Korištenje duhana u pretkolumbovskoj Americi ... 4
   2.2 Duhan i šamanizam ... 6
3. Čokolada ... 8
4. Otkriće Novog svijeta ... 12
   4.1 Prvi susret Europljana s duhanom i čokoladom ... 12
5. Dolazak duhana u Europu ... 14
   5.1 Korištenje duhana u medicinske svrhe ... 16
   5.2 Zabrane duhana i oporezivanje ... 17
   5.3 Počeci komercijalnog uzgoja duhana ... 19
      5.3.1 Uzgoj duhana u hrvatskim krajevima ... 20
   5.4 Duhan osvaja svijet ... 22
   5.5 Cigare i cigarete ... 24
      5.5.1 Percepcija žena i cigareta ... 26
   5.6 Film i duhanska industrija ... 26
   5.7 Percepcija duhana danas ... 28
6. Dolazak čokolade u Europu ... 30
   6.1 Prvi obožavatelji čokolade ... 31
   6.2 Čokoladni grijeh ... 33
   6.3 Čokolada kao lijek ... 34
   6.4 Komercijalna proizvodnja čokolade ... 36
   6.5 Proizvodnja čokolade u Hrvatskoj ... 39
7. Zaključak ... 42
8. Literatura ... 45

1. Uvod

U ovom radu izložit ću pregled povijesti duhana i čokolade. Oni su bili sastavni dio mnogih važnih povijesnih zbivanja kao što su, primjerice, geografska otkrića, industrijska revolucija, razvoj znanosti i sl. Kroz povijest, mijenjala se percepcija kako duhana tako i čokolade. Ipak, ono što se nije promijenilo jest činjenica da su duhan i čokolada uvijek imali važnu ulogu u ljudskim životima te su bili konzumirani u posebnim trenucima. Iako se njihova uporaba danas u mnogočemu razlikuje od uporabe kroz prošlost, duhan i čokolada ostali su, na neki način, užitak bez kojeg mnogi ne mogu, unatoč opasnostima koje se skrivaju iza tog užitka.

Domovina duhana i čokolade, koji su danas obožavani širom svijeta jest Južna Amerika. Obje su biljke toliko različite, a opet toliko slične u pogledu djelovanja na ljude. Prvi su ih koristili narodi Mezoamerike. Iako je točna lokacija podrijetla obaju biljaka upitna te o tome postoji nekoliko teorija, duhan i čokolada proširili su se najprije do Srednje Amerike, a nakon Kolumbova otkrića Amerike osvojili su svijet. Upravo radi njihovih stimulativnih svojstava, duhan i čokolada bili su sastavni dio društvenog ali i vjerskog života.

Ovaj diplomski rad povijest duhana i čokolade prikazat će kroz paralelnu usporedbu korištenja tih namirnica kroz povijest. U prvom dijelu rada naglasak je stavljen na duhan i čokoladu u pretkolumbovskom razdoblju. Različiti načini korištenja ali i različite prilike u kojima su se konzumirali duhan i čokolada samo su neki od običaja američkih urođenika koji će biti izloženi u prvom dijelu ovog rada.

U drugom dijelu također će se kroz paralelnu usporedbu prikazati dolazak duhana i čokolade u Europu, njihovo prihvaćanje od strane Europljana ali i osuđivanje. Te su dvije namirnice podizale mnogo prašine, posebice u pitanju moralnosti. Isto tako, one su bile dio socijalnih, zdravstvenih, gospodarskih i kulturnih prilika. Za njihov dolazak u Europu zaslužni su ponajprije Španjolci, ali za njihovo prihvaćanje i širenje zaslužna je elita okupljena na kraljevskim dvorovima.

U radu će se također prikazati počeci komercijalnog uzgoja te proizvodnja duhana i čokolade nakon što je shvaćen njihov potencijal za punjenjem državne blagajne. Obuhvatit će se Virginia kao prva kolonija koja je uzgajala duhan ali i uzgoj duhana u Hrvatskoj. Izložit će se i medicinski aspekt obiju namirnica. Iako velik dio ovog rada prikazuje duhan i čokoladu kao

lijek, posebice u prvom dijelu rada koji se odnosi na američke urođenike, ne treba zanemariti negativne strane tih dviju namirnica. Ta se negativna strana posebice odnosi na duhan koji je danas jedan od glavnih uzročnika raznih bolesti, posebice raka pluća. Uz čokoladu uglavnom vežemo debljinu i bolesti vezane uz prekomjernu težinu. Razlog tome je taj da čokolada, tj. kakao u izvornom obliku nema gotovo nikakvih neželjenih posljedica.

Iako su duhan i čokolada nekad percipirani na vrlo sličan način, danas je situacija potpuno drugačija. Sve više ljudi pazi na prehranu, a samim time klone se čokolade. Također, sve više ljudi prestaje pušiti radi negativnog utjecaja na zdravlje. Ipak, te će dvije namirnice svojim strastvenim konzumentima zauvijek ostati sredstvo čistog užitka. Za neke će one uvijek ostati „sveta biljka“ i „hrana bogova“.

2. Duhan

Duhan kakvog mi danas poznajemo i koristimo samo je jedna od vrsta biljke *Nicotiana*. *Nicotiana* pripada porodici *Solanaceae* (pomoćnice) koje su porijeklom iz Srednje i Južne Amerike. U tu porodicu također pripadaju neke od vrlo važnih prehrambenih namirnica današnjice poput krumpira, rajčice, paprike... Ono što je zajedničko većini biljaka iz porodice *Solanaceae* jest to da sadrže veliki broj alkaloida što nas i dovodi do *Nicotiane*, jedne od najobožavanijih, a opet najkontroverznijih biljaka današnjice. Rod *Nicotiana* sastoji se od šezdesetak vrsti od kojih su dvije vrste uzgajali i koristili Indijanci. To su *Nicotiana tabacum* koja je uzgajana uglavnom u tropskim područjima, te *Nicotiana rustica* koja je bila raširenija i uzgajana diljem Srednje i Južne Amerike pa čak i u Kanadi. Iako se obje biljke razlikuju po izgledu, ono što im je zajedničko jest alkaloid nikotin koji ima psihoaktivan i stimulirajući utjecaj na ljudsko tijelo.[1]

Smatra se da su se ljudi prvi puta susreli s duhanom 16 000 godina prije Krista, međutim, do prve kultivacije duhana dolazi mnogo kasnije, između 5 000. i 3 000. godine prije Krista od strane plemena koja su živjela na području današnjeg Perua i Ekvadora. U tom razdoblju duhanu nije pridan vjerski značaj. To je bilo početno razdoblje razvoja poljoprivrede u Americi pa se tako uz duhan uzgajao i kukuruz, bundeve te grah. Kako se poljoprivreda razvijala i širila tako je i duhan pronašao svoj put prema sjeveru gdje nalazimo prve arheološke dokaze o uporabi duhana. Pronađeno je sjeme i pelud duhana koje datira iz 1400. godine prije Krista. Opojna svojstva duhana ubrzo su otkrivena te duhan postaje općeprihvaćena i vrlo cijenjena biljka kod gotovo svih američkih naroda i plemena.[2] O važnosti duhana svjedoči narod koji još i danas živi na području Brazila, narod Iranxe ili Münukü, a donosi nam mit o postanku duhana:

> *„Jednom se neki čovjek loše ponio prema drugom čovjeku, pa mu se ovaj poželio osvetiti. Izgovarajući se berbom voća, on svog neprijatelja popne na jedno drvo i tu ga ostavi, prethodno uklonivši motku pomoću koje se ovaj popeo. Izgladnjen, žedan i smršao, zatvorenik primijeti jednog majmuna i*

[1] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History, The Cultures od Dependence*, Routledge, London and New York, 1993., 2-4.

[2] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 377-379.

pozva ga u pomoć. Majmun pristade donijeti mu vode, ali izjavi kako je previše slab da bi mu pomogao da siđe. Ipak, jedan mršav i smrdljivi urubu (orao lešinar) uspije ga odatle spasiti i odvede ga svojoj kući. To je bio gospodar duhana, imao je dvije vrste, jednu dobru, a jednu otrovnu, i poklonio ih je svojemu štićeniku, kako bi ovaj naučio da prvu vrstu puši, a drugu koristi za osvetu. Kada se vratio u selo, junak je loš duhan ponudio svom progonitelju, koga potom obuze vrtoglavica pa se pretvori u mravojeda. Junak tada pođe da ga ulovi, iznenadi ga usred dana na spavanju i ubije. Zatim poziva svog dobročinitelja urubua da se nasiti raspadnutom lešinom." (Živković, 2015: 9)

U ovom se mitu spominju dobar i loš duhan. Evidentno je da se pritom govori o *Nicotiana rustica* i *Nicotiana tabacum* te da se dobrim duhanom smatra *Nicotidana tabacum,* a lošim *Nicotiana rustica.* Iako su obje vrste upotrebljavane kroz povijest, ona koju mi danas poznajemo i pušimo jest *N.tabacum.* S druge strane, *N.rustica* radi svojih svojstava uglavnom je korištena u šamanističkim ritualima. To je vrlo jaka vrsta duhana koja sadrži visoku dozu nikotina, čak devet puta više nego *N.tabacum.* Konzumacija te vrste duhana dovodi do jakih nuspojava, ponekad čak i smrti te je upravo to razlog radi kojeg je narod Iranxe ili Münukü naziva lošim duhanom.[3]

2.1 Korištenje duhana u pretkolumbovskoj Americi

S ciljem intoksikacije, primitivne kulture su u početku udisale dim iz gorućih korijena i listova raznih aromatičnih biljaka pa tako i duhana. Udisanje dima postepeno su zamijenili novi načini konzumacije. Diljem Amerike duhan se konzumirao na mnoštvo različitih načina. Uglavnom se pušio se pomoću lula, motao u lišće kukuruza, javora i drugih biljaka ili pak žvakao, lizao i ušmrkavao. Duhan se u tijelo unosio i neobičnim načinima kroz kapi za oči ili pak klistir, a također je bio sastojak brojnih napitaka. Lizanje duhana prakticiralo se pretvorbom duhanskog soka u sirup nazvan *ambil. Ambil* se prstima ili pak štapićima utrljavao u desni. Duhan u obliku kapi za oči korišten je od strane lovaca pojedinih plemena s ciljem poboljšanja vida tijekom noći. Najraniji dokaz o korištenju duhana za klistir jest pronalazak klistira izrađenog od šuplje kosti u grobnici kolumbijskog šamana koji datira iz

[3] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu,* Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 8-9

500. godine prije Krista. Ipak, duhan se najčešće konzumirao pušenjem, šmrkanjem ili žvakanjem.

Prve lule za pušenje izrađivale su se od kamena te su bile vrlo teške i velike, a samim time i nezgrapne za uporabu. S vremenom se tehnika izrade lula počela usavršavati, sama forma i funkcija lule se mijenjala pa su lule postale manje, praktičnije i ukrašene raznim ljudskim i životinjskim motivima. Uglavnom su se izrađivale od raznih vrsta gline, a među poznatijima je lula od posebne crvene gline. Takve su lule bile korištene prilikom raznih rituala i vjerskih obreda.

Za potrebe šmrkanja duhana koristio se takozvani burmut, prah napravljen od duhanskog lišća. Postupak izrade burmuta uključivao je sušenje, dimljenje i mrvljenje duhana u prah. S duhanskim prahom često su se miješale i druge opojne biljke poput koke. Taj se prah uvlačio pomoću raznih tuba uglavnom izrađenim od trske. Pušenje i šmrkanje se često prakticiralo radi vrlo brze apsorpcije u krvotok. Praksa šmrkanja bila je osnovna metoda konzumacije duhana kod Inka.[4]

Žvakanje duhana najjednostavniji je način uporabe te biljke pošto ne zahtijeva nikakve pripreme. Upravo radi toga to je bio jedan od prvih oblika konzumacije duhana. Lišće duhana stavljalo se između obraza i zubi ili pak između usana i zubi. Uobičajeno je bilo miješanje duhana s pepelom, kredom ili lišćem koke.

Vidljivo je da su se kod raznih načina konzumacije duhana koristile mnoge druge biljke i supstance za miješanje s duhanom. To je također slučaj kod napitaka od duhana u koji su se dodavale neke halucinogene biljke, primjerice datura. [5]

Duhan se koristio u gotovo svim aspektima društvenog života. Prije borbe, prah duhana puhao se ratnicima u lice, koristio se za posipavanje zemlje prije sadnje te preko žena prije spolnog odnosa. Kao snažan insekticid često se koristio za zaštitu voća i povrća, a neka su ga plemena koristila za zaštitu od ljudskih parazita i nametnika. U svakodnevnom životu, duhan je služio kao narkotik. Ovisno o uzetoj dozi, simptomi konzumacije duhana varirali su od blagog osjećaja ugode pa sve do snažnih halucinacija, ponekad čak i smrti.

[4] GATELY, Ian,: *Tobacco: A Cultural History of how an Exotic Plant Seduced Civilization*, London: Simon & Schuster. 2001., 6-10, 14-15

[5] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 125

Uz sve navedene praktične uloge duhana, jedna od najvažnijih bila je uporaba duhana u medicinske svrhe. Radi blagih antiseptičkih svojstva koje posjeduje, duhan je bio idealan kod manjih oboljenja poput zubobolje, glavobolje, manjih rana i prehlada. Primjerice, kod zubobolje su se listovi duhana stavljali oko zuba kao oblog. Pomoću obloga od listova duhana liječile su se i tjelesne rane. [6]

Percepcija duhana kao lijeka bila je usko vezana uz religijska shvaćanja i šamanizam. Za mnoga američka domorodačka plemena duhan je bio sveta biljka koja se koristila u vjerskim ritualima. U tu su svrhu uglavnom bile korištene, *Nicotiana tabacum*, *Nicotiana attenuata* te najčešće *Nicotiana rustica.* Radi djelovanja nikotina smatralo se da duhan posrednik/medij između ljudskog svijeta i duhovnog svijeta.[7]

2.2 Duhan i šamanizam

Iako je šamanizam rasprostranjen po cijelom svijetu, u ovom radu ćemo se pobliže osvrnuti na povezanost šamanizma i duhana kod američkih domorodaca. Šamani su osobe za koje se vjeruje da komuniciraju s duhovima, iscjeljuju ljude ili pak im s druge strane mogu nauditi. Oni utječu na vrijeme i vremenske promjene te proriču budućnost. Šaman je posrednik između živih i mrtvih te između ljudskog i duhovnog svijeta.[8] Za vrijeme obreda, uz pomoć plemena, šaman ulazi u trans u kojem njegova duša izlazi iz tijela i odlazi na put u duhovni svijet u kojem je u potrazi za znanjem i savjetima kojima će pomoći plemenskoj zajednici ili izliječiti pojedinca.[9] Vjerovalo se da duhovi imaju neutaživu žeđ za duhanom, a pošto ga sami nisu mogli uzgajati, zauzvrat su pružali sreću i ispunjavali želje onima koji su im omogućili uživanje u duhanu, u ovom slučaju to su bili šamani. Kad se tražila usluga od duhova, lišće duhana bacalo se u zrak ili bi se ispuhivalo iz ruke uz pratnju odgovarajućih riječi. Indijansko pleme Huron bacalo je lišće duhana u vatru u zamjenu za dobro zdravlje, bacali su ga preko

[6] GATELY, Ian,: *Tobacco: A Cultural History of how an Exotic Plant Seduced Civilization*, London: Simon & Schuster. 2001., 5-6.

[7] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 379-380.

[8] NARBY, Jeremy, HUXLEY, Francis, *Shamans trough time: 500 years on the path to knowledge*, London, Thames & Hudson, 2001., 1-2.

[9] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 517.

stijena kako bi zaštitili svoje selo ili su ga bacali u rijeku kako bi osigurali siguran prijelaz. Puko pušenje duhana također je smatrano svojevrsnom molitvom duhovima.[10]

Prvi obred s kojim se sreće šaman jest inicijacijski obred. Budući šaman mora proći put duhovne obnove u kojem se susreće s raznim kušnjama. U središtu inicijacijskog obreda šamana jest konzumacija duhana. Najprije mora postiti, apstinirati od spolnog odnosa i odreći se jedenja mesa. Za vrijeme obreda pije čaj od duhana koji ga tjera na povraćanje i izaziva halucinacije. Povraćanje simbolizira čišćenja tijela dok duhan privlači duhove koji pomažu šamanu da njegova duša napusti tijelo. Ptica nazvana *kulamak* koja je zapravo duh duhana predstavlja pomoćnika koji s mladim šamanom odlazi u planine gdje se susreću s nadnaravnim silama i istražuju duhovni svijet. Budućem šamanu duhovi i umrli šamani prenose znanja, vještine i umijeća koja ga osposobljavaju za ulogu šamana. Nakon tog iskustva, budući se šaman vraća s tog „putovanja“ ponovno rođen.[11]

Što se tiče iscjeliteljske funkcije šamana, najprije treba shvatiti njihov pogled na bolesti. Prema indijanskim vjerovanjima, razne bolesti i zaraze uzrokovane su duhovnim silama. Postojale su dvije vrste oboljenja, prisutnost zlog duha u tijelu i gubitak duše. Neka su plemena prisutnost zlog duha u tijelu tumačila doslovno i fizički pa se smatralo da zli duh u tijelu ostavlja magični predmet koji izaziva bolest. Kod gubitka duše vjerovalo se da je duša te osobe odvučena i/ili odlutala u nadnaravni svijet, najvjerojatnije u zemlju mrtvih. Zadaća šamana bila je spasiti dušu i tijelo oboljelog padanjem u trans i povezivanjem s duhovnim svijetom.[12]

Osim duhana, u šamanskim obredima korištene su mnoge druge halucinogene biljke i pripravci. Na prostoru Srednje Amerike koristio se pejotl, halucinogene gljive, sjemenke slaka i žalfija. Uloga kaktusa pejotla vrlo je slična ulozi duhana. Pejotl je također bio sveta biljka američkih domorodaca te je korišten u različite svrhe. Indijanci su ga uzimali za prikupljanje hrabrosti prilikom borbe te da ne osjećaju strah i glad. Što se tiče medicinske uloge pejotla, njime se liječila tuberkuloza, spolne i kožne bolesti, gripa, dijabetes, rane, ozljede i dr. Halucinogene gljive bile su vrlo popularne kod Azteka i Maya. Te su gljive nazivali *teonanacatl* što u prijevodu znači božje meso. Sjemenke slaka nazvane *ololiuqui* koristile su

[10] Isto., 553-554.
[11] NARBY, Jeremy, HUXLEY, Francis, *Shamans trough time: 500 years on the path to knowledge*, London, Thames & Hudson, 2001., 99-100.
[12] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History, The Cultures od Dependence,* Routledge, London and New York, 1993., 21.

se za izradu napitaka u koji se stavljalo i lišće duhana. Pod utjecajem tog napitka indijanski su šamani otkrivali istine, davali savjete i proricali budućnost. Žalfija, točnije *Salvia divinorum,* koristila se u nedostatku jačih halucinogenih biljaka.[13]

Južnoamerička plemena u svojim su ritualima češće koristila praške za ušmrkavanje i magične napitke. Različita plemena imala su različite nazive za prah koji su ušmrkavali iako su ti pripravci uglavnom bili spremljeni od istih biljaka te su se koristili u iste svrhe. *Yopo, cohoba, yakèe, yato i epèna* konzumirali su se na jednak način na koji smo ranije opisali korištenje duhana za šmrkanje. Uvlače se ili pak međusobno upuhuju pomoću cijevčica izrađenih od trske i drugih šupljih stabiljka ili pak od cjevčica izrađenih od šupljih ptičjih kostiju. Takva vrsta droge ima izrazito snažno djelovanje i jake halucinacije. Od napitaka koje su koristili najpoznatija je *ayahuasca.* Indijanci su smatrali da konzumacijom *ayahuasce* mogu vidjeti budućnost, otkriti planove neprijatelja, predvidjeti bolesti i sl.[14]

3. Čokolada

Osnovni sastojak čokolade jest kakao koji se dobiva iz kakao-zrna. Kakao-zrno plod je tropskog stabla koje se naziva kakaovac tj. *Theobroma cacao.* Već nam botaničko ime kakaovca govori o tome koliko je čokolada posebna i važna. U prijevodu, riječ *Theobroma* znači hrana bogova. O porijeklu samog imena čokolade još i danas postoje neslaganja. Ipak, uvriježeno je mišljenje da riječ čokolada potječe od Mayanskog izraza „xocoatl“ ili pak „chokola'j“ što znači „zajedno piti čokoladu“. Azteci su također imali svoj naziv za čokoladu, „chocholatl“ dok riječ kakao potječe od izraza „cacahuatl“. [15]

Kakaovac je malo drvo porijeklom iz Srednje i Južne Amerike. Iako točna lokacija porijekla kakaovca nije utvrđena, postoji više teorija o tome. Jedna teorija govori da se kakaovac pojavio u tropskim šumama uz rijeku Amazonu prije otprilike 10-15 tisuća godina. S druge strane, neki znanstvenici tvrde da je pradomovina kakaovca okolica rijeke Orinoco na sjeveroistoku Kolumbije i sjeverozapadu Venezuele, a postoje i teorije koje navode Lacandonske šume na prostoru današnjeg Chiapasa u Meksiku kao domovinu kakaovca. Iz tih

[13] GRLIĆ, Ljubiša, *Svijet halucinogenih droga*, Globus, Zagreb, 1989., 22-25, 29-31, 46, 53.
[14] Isto., 56-57, 68.
[15] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 50-51.

dijelova širio se prirodnim putem, a kasnije, kada kakaovac postaje biljka velike vrijednosti, diljem Amerike prenosi ga čovjek.[16]

Postoji više od dvadeset vrsta kakaovca od kojih su najzastupljenije tri vrste. Najdragocjenija vrsta kakaovca jest *Criollo.* Plod te vrste kakaovca ima finu aromu i blag okus te se smatra da su ga Maye uzgajale nekoliko stotina godina prije Krista. Manje izraženog okusa i veće gorčine s primjesom kiselosti i slabim mirisom odlikuje se *Forastero,* [17] vrsta koja kao što joj i samo ime govori, raste u kišnim predjelima u području Arizone. Treća vrsta pod nazivom *Trinitario* je hibrid gore navedenih vrsta. Glavna odlika ove vrste je jaka aroma, a uz to je bogata kakao-maslacem. Čokolada kakvu danas poznajemo postoji tek 150 godina, međutim, ljudi su koristili čokoladu, tj. kakaovac još prije 2500 godina. [18] Nadalje u tekstu vidjet ćemo da je ta namirnica, kao što je to i danas slučaj, bila izvor užitka kroz cijelu povijest.

Povijest uporabe čokolade seže još u razdoblje najranijih civilizacija Srednje Amerike. Prvi narod s kojim možemo povezati uzgoj kakaovca i korištenje čokolade jesu Olmeci, najstariji civilizirani narod koji je živio na području Meksika i Guatemale između 1500. i 400. godine prije Krista. Iako je sačuvano vrlo malo arheoloških nalaza iz razdoblja Olmeka, ponajprije radi tople i vlažne klime, na keramičkim posudama Olmeka pronađeni su tragovi kakaa. Najstariji arheološki nalaz kojeg povezujemo s čokoladom jest „misleća fontana“ koja datira iz 754. godine prije Krista. Smatra se da su Olmeci pravili čokoladni napitak od fermentiranog ploda kakaovca te ga koristili kao sastavni dio društvenog i vjerskog života.[19] Ipak, civilizacija koja je razvila primjenu čokolade bile su Maye. Mnoštvo pronađenih arheoloških nalaza, uglavnom ukrašenih posuda, dokazuju uporabu čokolade za jelo i piće. Iz ukrasa koji su krasili vaze i posuđe starih Maya možemo iščitati važnost kakaovca za tu civilizaciju. Čokolada je bila simbol moći i bogatstva. Čokoladni napitci često su bili prikazivani uz kraljev tron kao poklon kralju, a pogrebne posude ispunjene zrnom kakaa pronađene su u grobovima imućnih.[20] Vaze i posude prikazivale su uzgoj, berbu, spremanje i konzumaciju čokolade. Iz tih prikaza također se može iščitati da su se zrna kakaa fermentirala i sušila, pržila te naposljetku mljevila u prah. U tom procesu obrade zrna kakaa, koji su obavljale uglavnom žene, kakau su se dodavali razni začini. Vanilija, čili papričice, cimet,

[16] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 52-53.
[17] Forastero u prijevodu znači „kišna šuma“
[18] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 8, 59
[19] MOSS, Sarah, BADENCOH, Alexander, *Chocolate: A Global History*, Reaktion Books, London, 2009, 9.
[20] MC.NEIL L., Cameron (ur.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao,* University Press of Florida, 2006, 12.

med i cvjetne arome obogaćivale su okus čokoladnih pripravaka. Iako se najčešće konzumirala u obliku napitka, bilo hladnog ili toplog, čokolada se konzumirala u obliku kaše, juhe pa čak i u obliku svojevrsnog kolača koji se mogao konzumirati prilikom putovanja.[21]

Čokolada je bila upotrebljavana u svakodnevnom životu, međutim, ona je imala svoju primjenu u raznim ritualima i vjerskim obredima. Kakao prah pomiješan sa „svetom vodom" i zdrobljenim cvjetovima korišten je za premazivanje djece i adolescenata u inicijacijskim ceremonijama koje su bile nešto poput današnjeg krštenja. Osim toga, zrna kakaa darovala su se u raznim prigodama poput rođenja djeteta, navršavanja punoljetnosti ili pak vjenčanja. Postoji zapis o postupku sklapanja braka:

> *„Mladenka daje mladoženji malen stolac oslikan bojama, a daje mu i pet zrna kakaovca, i kaže mu: „Njih dajem tebi u znak da te prihvaćam kao svoga supruga." A daje mu i neke nove halje i još pet zrna kakaovca, izgovarajući isto."* [22]

Za vrijeme trudnoće i prvih dvadeset dana nakon poroda žene su konzumirale napitak od kakaa i kukuruza nazvan *pozole*. Maye su *pozole* smatrale vrlo zdravim napitkom koji je ženama osiguravao da rode snažno i zdravo dijete. Ipak, *pozole* i slični napitci bili su rezervirani za elitu te su se konzumirali samo u specijalnim prilikama.

Uz mnoštvo božanstva koje su štovale Maye jedan od njih bio je Ek Chuah, zaštitnik trgovaca i kakaa. Trgovina i kakao bili su usko povezani pošto su se zrna kakaa koristila kao platežno sredstvo Maya, a kasnije i Azteka. Kakaovac ili kakao zrna možemo vidjeti i na prikazima drugih Mayanskih bogova. Bog svjetlosti, kukuruza i plodnosti K'awil, bog kiše Chaak, bog smrti Kimil i bog podzemlja Kisin prikazivani su s motivima kakaa, a tekstovi pronađeni uz te prikaze opisuju kakao kao hranu bogova.[23]

Što se tiče organiziranog uzgoja kakaovca, prve poznate plantaže nastale su oko 1000. godine po nalogu mayanskog vladara Hunahpuua koji je uveo obvezu uzgoja kakaovca. Nakon 9. stoljeća, kada mayanska kultura počinje propadati, Yucatán naseljava nova kultura – Tolteci. Za njih je kakaovac imao jednako važnu ulogu kao kod Maya.[24] Postoji mit o koji govori

[21] MOSS, Sarah, BADENCOH, Alexander, *Chocolate: A Global History*, Reaktion Books, London, 2009, 11-12.
[22] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu*, Školska knjiga, Zagreb, 2006., 72.
[23] GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage,* Wiley, New Jersey, 2009, 4-5, 31
[24] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 17.

tome kako su Tolteci dobili čokoladu. Quetzalcoatl, božanstvo gotovo svih Srednjoameričkih naroda pa tako i Tolteka, jednog se dana spustio s neba i donio stablo koje je ukrao od svojeg brata te ga poklonio Toltecima. Nakon što je stablo procvalo, a zatim i rodilo, Quetzalcoatl je smeđe plodove ubrao i osušio. Zatim je naučio žene kako da prže i melju te plodove. Pokazao im je kako da spremaju napitak miješajući ga s vodom i čili papričicama. Kasnije su Tolteci u čokoladu počeli dodavati med, mlijeko i šećer.[25]

Uz već ranije navedene Olmeke, Maye i Tolteke, kakaovac su iznimno cijenili Azteci. Izgradili su moćno carstvo te na prostoru Meksika utemeljili svoj glavni grad Tenochtitlan 1325. godine. Oni su također, kao i Tolteci štovali mnogo bogova, među kojima i Quetzalcoatla. To je bio bog poljoprivrede i stvaranja. Isto tako, Aztečki mit o kakaovcu gotovo je identičan onom naroda Tolteka. I u tom mitu spominje se Quetzalcoatl koji donosi stablo kakaovca pa su se Azteci nadali da će se on jednog dana vratiti na Zemlju. U tu su čast, te kako bi ubrzali njegov povratak, ispijali čokoladu, a prema stablu kakaovca odnosili su se s poštovanjem. Posljednji aztečki vladar, Montezuma II., bio je jedan on najvećih obožavatelja čokolade. Prema legendi, Montezuma je sam otkrio i osmislio sladoled od čokolade kojeg je konzumirao kao jutarnju poslasticu. Pošto je taj sladoled pravio od snijega i kakaa, uz sebe je uvijek imao podanike trkače koji su odlazili do obližnjih planina po snijeg ukoliko bi se vladar zaželio sladoleda. Zatim bi njegovi kuhari prelijevali gustu čokoladnu smjesu preko snijega kako bi napravili pjenasti desert. Taj je desert u velikim količinama Montezuma ispijao iz zlatnog pehara prije nego bi odlazio u harem iz čega proizlazi vjerovanje o afrodizijačkim svojstvima čokolade.[26]

Već smo radije spomenuli da su zrna kakaa služile kao valuta. Prema Mendozinom kodeksu, zrna kakaa bila su porezna obveza svih pokorenih indijanskih provincija. Na taj su način Azteci godišnje prikupili otprilike 100 tona kakao-zrna. Za vrijeme Montezume II. utvrđeni su vrijednosni odnosi te valute. Dok je jedan zec vrijedio 10 zrna, rob je vrijedio 100. Naplaćivalo se i ljubakanje s prostitutkama i to od 8 do 10 zrna, ovisno o dogovoru. Ta je valuta bila toliko stabilna da je u nekim dijelovima Srednje Amerike ostala u uporabi sve do 19. stoljeća.[27]

---

[25] COBB B., Allan, *Mexico: a primary source cultural guide,* The Rosen Publishing Group, New York, 2004, 52.

[26] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 18, 22.

[27] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 26.

4. Otkriće Novog svijeta

Godina 1492. bila je jedna od godina prekretnica u povijesti čovječanstva. To je godina kada je, možemo reći, gotovo slučajno, otkriven Novi svijet. S razvojem pomorstva, kartografije, navigacije i sl., Europljani su tražili nove puteve prema istoku gdje su se opskrbljivali raznim namirnicama, začinima i robom kojih u Europi nije bilo. U razdoblju Velikih geografskih otkrića koja datiramo od polovice petnaestog stoljeća pa sve do polovice šesnaestog stoljeća, u svojim su istraživanjima prednjačili Portugalci i Španjolci. Jedan od prvih značajnijih moreplovaca koji je krenuo na istok ploveći prema jugu bio je Henrik Pomorac. Nakon njega se na taj put spremao i Bartolomeu Dias koji je prvi oplovio Rt dobre nade. Ipak, Henrikov je naum ostvaren tek nešto manje od pola stoljeća kasnije kada je Vasco Da Gama doplovio do Indije 1498. godine.[28]

S druge strane, jedan je poznati moreplovac smatrao da se do Indije može doći putujući na zapad. Kristofor Kolumbo je radi čvrstog uvjerenja da je Zemlja okrugla Europljanima otkrio Novi Svijet. Pod Španjolskom krunom, s posadom od devedesetak ljudi i 3 broda – *Santa Maria, Niña* i *Pinta,* 1492. godine iz luke Palos zaplovio je prema zapadu. Nakon dugog putovanja po otvorenom moru, posada je stigla na kopno ne sluteći da su stigli do posve novog kontinenta. To su kopno, tj. otok nazvali San Salvador. Na San Salvadoru desio se prvi susret Europljana i američkih urođenika. Pronalazak zlata koje su uočili kod urođenika postala je glavna misija tog putovanja. U potrazi za zlatom Španjolci dolaze do Kube gdje se prvi puta susreću s mnogim namirnicama koje su dotada bile nepoznate Europljanima, poput krumpira, kukuruza, raznih životinja ali i duhana i čokolade.[29]

4.1 Prvi susret Europljana s duhanom i čokoladom

Kolumbo je u svojem dnevniku zabilježio prvi susret Europljana s duhanom, međutim, originalni brodski dnevnik je izgubljen. Nasreću, fratar Bartolomè de Las Casas izradio je prepisku Kolumbova dnevnika te nam donosi sljedeći zapis:

[28] TOMAŠEVIĆ, Melita (ur.), *Povijest svijeta*, Marjan tisak, Split, 2005., 422-424
[29] CARIĆ, Juraj, *Kristof Kolumbo i otkriće Amerike*, Književni klub, Split, 1980, 91-92, 102-106

„Sretoše ta dvojica kršćana putem mnogo ljudi što su išli svojim selima. Bilo je muškaraca i žena. Muževi su stalno u ruci imali ugarak i nekakve trave koje su mirisali. To je neka suha trava zamotana u isto tako suhi list nalik na one puhalice od papira što ih dječaci čine o Uskrsu. Na jednom je kraju ta cijev upaljena, a oni na drugi kraj sišu ili srču ili već nekako u sebe primaju onaj dim. Njime se rekbi uspavljuju i maltene opijaju, ali kažu da tada ne osjećaju umora. Te cijevi ili puhaljke ili kako god hoćete da ih nazovemo oni nazivaju tabacos.“[30]

Sam Bartolomè de Las Casas prilikom dolaska u Novi svijet, susreo se s konzumentima duhana:

„Na otoku Espanioli sâm sam vidio Španjolaca koji su se bili navikli udisati tu travu i, kad su bili ukoreni i kad su im rekli da je to loša navada, odgovarali su da nije u njihovoj moći da se toga okane. Ne znam kakav su užitak ili korist u tome nalazili.“[31]

Prilikom svojeg posljednjeg, četvrtog putovanja u Novi svijet, Kolumbo je u svojem dnevniku zabilježio prvi susret s kakao zrnom. Taj nam zapis također donosi Bartolomè de Las Casas. 1502. godine kod današnjeg Hondurasa, Kolumbova posada susrela se s ogromnim kanuom koji je bio prepun raznih dobara koje su Indijanci namijenili za trgovinu. Uz drvene mačeve, noževe i sjekire, na kanuu su se nalazila i zrna kakaa. Ono što je Španjolcima upalo u oči bila su zrna kakaa na koja su Indijanci pazili više od svega. Prilikom silaska na kopno, kada su se zrna kakaa rasula po podu, svi bi zastali i pokupili sve do zadnjeg zrna. Španjolci su shvatili da ta zrna za njih imaju veliku vrijednost te da su ih koristili kao novac.[32]

Nakon Kolumbovih putovanja, u Novi svijet zaputili su se brojni istraživači, moreplovci i osvajači. Jedan od najpoznatijih osvajača zasigurno je Hernan Cortés. Radi žeđi za zlatom španjolski konkvistadori pokorili su carstvo Azteka. Prilikom španjolskih osvajanja, povjesničar Oviedo y Valdés o američkim urođenicima zapisao je: „Njihova glavna briga u životu je jesti, piti, bančiti, zadovoljavati divlju požudu“ te „Običaj je srednjoameričkih Indijanaca da trljaju jedni druge posvuda mesnatom masom kakaa, a zatim se međusobno

[30] VINJA, Vojmir, *Kristof Kolumbo, Putovanje u Novi Svijet: Brodski dnevnici / izvještaji/pisma i svjedočanstva očevidaca*, Naprijed, Zagreb, 1992, 64.
[31] Isto., 11.
[32] MOSS, Sarah, BADENCOH, Alexander, *Chocolate: A Global History*, Reaktion Books, London, 2009, 15

grickaju.“ [33] Uz taj zapis o konzumaciji kakaa, Cortés je uspio zabilježiti i tajni recept Azteka za pripremu čokolade koji sadrži 700 grama kakaa, 750 grama bijelog šećera, 50 grama cimeta, 15 grama papra, 15 grama klinčića, tri sjemenke vanilije, rukohvat anisa, malo lješnjaka, mošus i narančine cvjetove.[34]

Jedan od glavnih istraživača Kanade, Jacques Cartier zabilježio je svoj susret s duhanom koji ga je oduševio:

> *„Tamo je rasla određena vrsta biljke, koju su ljeti prikupljali u velikim zalihama za cijelu godinu te su je jedino muškarci koristili. Prvo je suše na suncu, zatim je nose oko vrata u koži male zvijeri napravljenoj u obliku vrećice sa šupljim dijelom izrađenim od kamena ili drveta poput lule. Vrlo često od nje rade prah koji stavljaju u veliki otvor lule te stavljaju sloj zapaljenog ugljena nakon čega sišu drugi kraj sve dok ne napune tijela dimom i dok im dim ne počne izlaziti na usta i nosnice kao kroz dimnjak. Kažu da im to pomaže u održavanju topline i dobrog zdravlja. I mi smo probali taj dim. Dok nam je bio u ustima, bio je toliko vruć da se činilo da su u njega stavili papar.“*[35]

Gore navedeni zapisi jedni su od prvih zapisa o duhanu i kakau prilikom dolaska Europljana u Novi svijet. U 16. stoljeću duhan i kakao dolaze u Europu gdje su svojim opojnim svojstvima postali omiljeni "poroci" brojnih Europljana ali i ljudi širom svijeta.

5. Dolazak duhana u Europu

Nakon Kolumbova susreta s duhanom i povratka u Europu, jedan je član njegove posade u Španjolskoj nastavio s navikom pušenja nakon čega je bio zatvoren i optužen za poganstvo. Ranije spomenuti Oviedo y Valdés primijetio je da je mnogo mornara usvojilo naviku

[33] ROSENBLUM Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 27.
[34] Isto., 27.
[35] GATELY, Ian,: *Tobacco: A Cultural History of how an Exotic Plant Seduced Civilization*, London: Simon & Schuster. 2001., 31.

pušenja, posebice oni koji su bili zaraženi sifilisom. Prema njihovim tvrdnjama, pušenje duhana umanjivalo im je bolove.[36]

Ipak, korištenje duhana u Europi nije odjeknulo sve do polovice 16. stoljeća. Za prvu službenu pošiljku duhana u Englesku zaslužan je Sir John Hawkings, poznati trgovac robljem. On je duhan opisao kao biljku čiji dim zadovoljava potrebe za hranom te da konzumacijom duhana ljudi mogu izdržati i do četiri dana bez mesa i pića. Sir Francis Drake i Sir Martin Frobisher uz Hawkingsa najpoznatiji su pljačkaši trgovačkih brodova. Oni su u Englesku dopremali duhan koji su ukrali u španjolskim kolonijama i brodovima. Ipak, najzaslužniji za popularizaciju pušenja duhana u Engleskoj bio je Sir Walter Raleigh. Bio je istaknuta i karizmatična ličnost svog razdoblja, a uz to je bio u vrlo dobrim odnosima s kraljicom Elizabetom I.. Jednog je dana došao na dvor pušeći lulu što je zaintrigirao kraljicu Elizabetu. Rekao joj je da mu duhan pruža neopisiv osjećaj, da mu otklanja bol i razne tegobe te da bi samo nekoliko dimova imalo pozitivan učinak na nju. Duhan je osvojio kraljevski dvor ali i ostatak Engleske. Sir Walter Raleigh zaslužan je i za popularizaciju lula za pušenje.[37] Duhan je postao sredstvo za uživanje. Čak je i djeci pušenje bilo dopušteno. Peter Ackroyd u svojem djelu *London: The Biography* zapisao je da je u školama duhan bio zamjena za doručak te da su učitelji pokazivali djeci kako ispuhivati dim kroz nosnice. Mnogi poznati književnici i pjesnici poput Roberta Herricka, Johna Miltona ili pak Sir Jamesa M. Barriea bili su uživaoci duhana. Slično je bilo i u ostalim europskim zemljama. U Njemačkoj i Nizozemskoj razvila se kultura pušenja duhana uz uživanje u alkoholu.[38]

Do 1570. godine, duhan se u malim količinama uzgajao u Belgiji, Španjolskoj, Italiji, Švicarskoj i Engleskoj, a do kraja 16. stoljeća duhan se proširio diljem svijeta. Putem trgovine, duhan se širi prema istoku te dolazi do Japana. Tamo je proizvodnja i konzumacija duhana najprije bila strogo regulirana i zabranjena od strane šogunata. Običaj pušenja u početku su prakticirali samo pripadnici grupe mladih ljudi koje su nazivali *kabukimono.* Oni su bili poznati po neobičnom odijevanju i nasilnom ponašanju. Međutim, kasnije duhan postaje dio svakodnevnog života te se pušenje prakticiralo uz ceremoniju ispijanja čaja. U 17. stoljeću duhan postaje jedna od važnijih poljoprivrednih kultura.[39]

[36] BURNS, Eric, *The smoke of the Gods: A Social History of Tobacco,* Temple University Press, Philadelphia, 2007., 5.
[37] Isto., 21-24.
[38] Isto, 26, 32.
[39] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu,* Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 10-11.

5.1 Korištenje duhana u medicinske svrhe

Duhan se u Europi najprije koristio u medicinske svrhe. Radi takvih svojstava, duhan su nazivali *Herba Santa* što bi značilo sveta biljka ili pak *Herba panacea*, lijek za sve. Prvi koji je donio duhan u Francusku i predstavio ga kao lijek bio je francuski ambasador Jean Nicot. Po njemu je nazvan rod *Nicotiana* te glavni sastojak duhana – nikotin. Poznata nam je priča o tome kako je Jean Nicot poslao duhan francuskoj kraljici Katarini de Medici da izliječi jake glavobolje njenog sina. Nakon što je duhan pomogao kod glavobolja, ta se vijest pročula te se popularnost duhana proširila diljem Francuske.[40]

Španjolski liječnik Nicholas Mondares smatrao je da se pomoću duhana mogu izliječiti brojne bolesti. Vodio se starogrčkom humoralnom teorijom prema kojoj se ljudsko tijelo sastoji od četiri osnovna tjelesna soka tj. humora. Ti su sokovi bili krv, crna žuč, žuta žuč i sluz, a do bolesti je dolazilo kad bi ti sokovi bili u neravnoteži. Svaki se humor mogao sastojati od mokre ili suhe, ili pak vruće ili hladne esencije. Mondares je ustanovio da duhan ima svojstva toplog i suhog te naveo više od trideset bolesti koja se mogu izliječiti duhanom. Smatrao je da oblozi od lišća duhana pomažu kod glavobolje i ugriza zmije ili insekta. Inhaliranje ili žvakanje liječi trbobolju, astmu, nametnike, reumu, nadimanje, zubobolju, otrovanje i razne kožne bolesti.

Teorija o humoralnoj medicini bila je prihvaćena sve do 19. stoljeća te su do tada mnogi liječnici podržavali teoriju Nicholasa Mondaresa. Čak se i u 19. stoljeću duhan koristio za liječenje astme, kao klistir za crijevne bolesti te kao diuretik za vodenu bolest, a također kao zaštitno sredstvo protiv kolere. Međutim, uvijek su postojali oni koji su se protivili toj teoriji.

Istočnjačka, točnije kineska medicina teorijski je vrlo slična humoralnoj medicini. Kinezi smatraju da ljudsko tijelo pokreće energija Qi koju reguliraju Yin i Yang. Kada se ravnoteža Yina i Yanga poremeti, dolazi do bolesti. Kinezi su, isto kao i pobornici humoralne teorije, smatrali da je esencija duhana topla. Duhan je prema svojoj esenciji predstavljao Yang i kao takav se koristio kada je ljudsko tijelo sadržavalo previše Yina. Duhan je sa svojim toplim svojstvima grijao organizam i održavao temperaturu, a samim time koristio se za bolju probavu, cirkulaciju, sprječavanje povraćanja i sl. Koristio protiv parazita i protiv nakupina ili

[40] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 388

kvržica u trbuhu. Od duhana se radila smjesa koja se nanosila na tjeme u slučaju uši, a također se smatralo da pušenje duhana štiti od malarije i raznih prehlada. [41]

5.2 Zabrane duhana i oporezivanje

Usporedno sa širenjem duhana diljem svijeta, nicale su razne zabrane konzumacije te opojne biljke. Jedan od prvih zapisa koji opisuje protivljenje konzumaciji duhana donosi nam 1541. talijanski konkvistador i trgovac Girolami Benzoni:

> *„Pogledajte koliko je zao i opasan ovaj sotonin otrov! Nekoliko puta mi se dogodilo da sam prilikom prolaska kroz provincije Guatemale i Nikaragve ušao u kuću Indijanca koji je konzumirao tu biljku, koju Meksikanci nazivaju tabaco, te sam odmah osjetio oštar, smrdljiv miris koji me natjerao da odem i potražim drugo mjesto.“* [42]

Tijekom 16. i 17. stoljeća, zabrane konzumacije duhana bile su vezane uz religijska, gospodarska i moralna gledišta tog razdoblja. Pušenje duhana bilo je proglašeno porokom i grijehom od strane islama te katoličke i protestantske crkve. Zabrane vezane uz duhan odnosile su se na pušenje duhana u javnosti pa je tako primjerice 1575. godine katolička crkva u Meksiku zabranila konzumaciju duhana u crkvi. U Europi je bilo zabranjeno pušenje prije i za vrijeme mise. U prvoj polovici 17. stoljeća, papa Urban VIII. i papa Inocent X. izdali su nekoliko bula kojima prijete izopćenjem i zabranjuju pušenje u prostorijama crkve. Čak su bili izdavani pamfleti koji su svojstva i djelovanje duhana pripisivali sotoni. Nisu samo pape zabranjivali konzumaciju duhana već i vladari. Murat IV. 1633. godine zabranio je pušenje u Osmanskom carstvu uz prijetnju smrtnom kaznom. Ruska pravoslavna Crkva konzumaciju duhana proglasila je smrtnim grijehom, stoga car Mihajlo 1634. godine zabranjuje pušenje te izdaje teške kazne za prekršitelje koje uključuju bičevanje ili bušenje nosnica.[43]

Međutim, bilo je i onih koji su smatrali da pušenje duhana ima pozitivne učinke, posebice na kler. Jedan od njih bio je Benedetto Stella koji je u svojoj raspravi o duhanu 1669. napisao da

[41] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 610-612.
[42] BURNS, Eric, *The smoke of the Gods: A Social History of Tobacco*, Temple University Press, Philadelphia, 2007., 38.
[43] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 13.

je konzumacija duhana u umjerenim količinama korisna, pa čak i nužna za svećenike i redovnike te sve one koji žive u celibatu. Stella je smatrao da uzrok požude leži u toplini i vlažnosti te da konzumacija duhana pomaže u smanjenju libida.[44]

S druge strane, neke su se zemlje umjesto zabrane duhana odlučile na stroge kontrole i carine te tada već obožavane biljke. Za vrijeme Jamesa I., Engleska se odlučila na takav potez iako je sam kralj prezirao pušenje duhana. James I. svoje je mišljenje o duhanu iznio u traktatu izdanom 1604. godine pod nazivom *Protuudarac duhanu:*

> *„Što nas mora navesti da imitiramo barbarsko i životinjsko ponašanje divljih, bezbožnih i ropskih Indijanaca u tako grešnom i smrdljivom običaju. Hoćemo li bez srama ponižavati sebe do te mjere da imitiramo divlje Indijance, robove Španjolaca, ono što je svijet odbacio, strance u savezu s Bogom? Zašto ih onda ne imitiramo i hodamo goli kao što oni hodaju? (....) Zašto ne zanijekamo Boga i štujemo vraga kao što oni to rade?"*[45]

James I. optuživao je uživaoce duhana da su zgriješili protiv Boga te ih uspoređivao s alkoholičarima. On je tu naviku smatrao nezdravom, prljavom i nemoralnom.[46]

Usprkos tome, oporezivanje duhana zaživjelo je u Engleskoj. Porez na duhan povećan je gotovo 40 puta, s 2 penija po funti[47] na 82 penija po funti. Taj je visoki porez bio prvi takav porez s ciljem smanjenja broja konzumenata. Ipak, taj je potez bio prerigorozan, a samim time i neučinkovit pošto je nametanje visokih poreza dovelo do povećanja krijumčarenja duhana. Naposljetku se stopa poreza smanjila na 12 penija po funti što se pokazalo kao vrlo uspješno i učinkovito ubiranje prihoda. James I. udario je temelje oporezivanja duhana u Engleskoj te takva politika oporezivanja postoji još i danas.[48]

Prednost oporezivanja duhana i duhanskih proizvoda uvidjeli su i drugi vladari. Mletačka Republika uvela je monopol na duhan 1660. godine. Deset godina kasnije duhan je stavljen pod državnu kontrolu u Habsburškoj Monarhiji, da bi 1784. godine država preuzela kontrolu i nad proizvodnjom. Slijedeći primjer Engleske, ali i drugih europskih zemalja, Dubrovačka Republika 1663. uvodi monopol na duhan s ciljem stvaranja fiskalnih prihoda. Najprije se taj

[44] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History, The Cultures od Dependence,* Routledge, London and New York, 1993., 76.
[45] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 139.
[46] Isto.,139.
[47] Mjerna jedinica mase, 1 funta = 0,453 592 37 kg
[48] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 603-604.

monopol odnosio na prodaju duhana, a kasnije i na preradu. Duhan je zauzeo vrlo važno mjesto u Dubrovačkoj Republici. Godine 1721. Senat donosi odluku kojom se na duhan primjenjuje povlastica slobodnog i nesmetanog tranzita, čime Dubrovnik postaje središte tranzitne trgovine duhana s područja Balkana. Radi raznih načina na koje je duhan punio državnu blagajnu često su ga nazivali *Herba fiscalis.*[49]

5.3 Počeci komercijalnog uzgoja duhana

Za razliku od Portugalaca i Španjolaca koji su uglavnom u svojim istraživačkim pothvatima otkrivali prostor Srednje i Južne Amerike, Englezi su svoja istraživanja posvetili Sjevernom dijelu. Krajem 16. stoljeća poslana je ekspedicija sa zadatkom da istraži zapadnu obalu Chesapeake zaljeva koja je u čast kraljice Elizabete I. nazvana Virginia. Na tom će se području kasnije osnovati istoimena kolonija. S ciljem da potakne što više ljudi na naseljavanje Novog svijeta, Thomas Harriot izdaje *Kratak i istinit izvještaj o novopronađenoj zemlji Virginiji.* U tom izvještaju opisuje Virginiju pomalo utopijski, kao savršenu zemlju prepunu hrane i voća, plodne zemlje i srdačnih stanovnika. Također spominje i duhan u pozitivnom smislu za koji tvrdi da pomaže očuvati zdravlje. Harriotovi opisi Virginie nisu odgovarali stvarnoj situaciji tamo te je do prave kolonizacije tog područja došlo nešto kasnije.[50]

1607. godine u Virginiji uspostavljeno je prvo stalno britansko naselje pod nazivom Jamestown. Kolonizaciju je sponzorirala *Virginia Company,* osnovana od strane kralja Jamesa I. s ciljem naseljavanja Sjeverne Amerike. Na tom su području osnovane jedne od prvih, a kasnije i najznačajnijih komercijalnih plantaža duhana. Ipak, primarni cilj *Virginia Company,* uz kolonizaciju, bio je traženje resursa poput zlata i srebra. Nakon što se to pokazalo neuspješnim, doseljenici su se okrenuli uzgoju duhana. Prve godine života u Jamestownu bile su izrazito neuspješne, doseljenici su se borili s bolestima poput malarije, kolere i trovanja slanom vodom. Uz to, snašla ih je velika glad pošto su doseljenici stigli prekasno da bi uspjeli zasaditi poljoprivredne kulture. Zime su bile vrlo teške i hladne pa je do 1609. preminulo pola

[49] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu,* Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 17
[50] GATELY, Ian,: *Tobacco: A Cultural History of how an Exotic Plant Seduced Civilization*, London: Simon & Schuster. 2001., 53-55

doseljenika. Također su se često sukobljavali s Indijancima. Kad je pleme Powhatan shvatilo da doseljenici neće otići s tog područja, počeli su napadi na zalihe hrane i stoku.[51]

Ipak, ta je godina, 1609., postala vrlo važna za uzgoj duhana. Na području Chesapeake zaljeva rasla je vrsta duhana *Nicotiana rustica* koja je bila vrlo gorka i neukusna za komercijalnu uporabu. Te se godine prilikom brodoloma, John Rolfe susreo s puno ukusnijom sortom duhana, *Nicotiana tabacum*. U Virginiji je sjeme *N.tabacum* zasađeno 1611. godine. Prvi je urod bio neuspješan iako je okus te vrste bio puno bolji od *N.rustice.* Nekoliko godina eksperimentiranja i učenja o pravilnom uzgoju i sušenju duhana urodilo je plodom. Prva pošiljka u Englesku stigla je 1614. te je sadržavala više od jedne tone duhana. Izvoz duhana je iz godine u godinu bio sve veći da bi 1622. dosegao sto tona. [52]

5.3.1 Uzgoj duhana u hrvatskim krajevima

Postoje zapisi o uzgoju duhana na području đurđevačke pukovnije već 1751. U Vojnoj krajini graničari su mogli saditi duhan bez plaćanja poreza ali samo ako visina uroda nije prelazila količinu dovoljnu za vlastitu uporabu. Kasnije se uzgajao diljem Slavonije, posebice u Baranji, Požegi i Virovitici. O uzgoju i kvaliteti duhana u Požegi svjedoči i zapis njemačkog putopisca F.W.V. Taube. Njegov putopis o Srijemu i Slavoniji objavljen 1777. navodi:

> *„U požeškoj županiji sadi se duhan s osobitim uspjehom. Ondje raste najbolja vrsta, koja turskom duhanu ni u čemu ne zaostaje. Duhansko sjeme doneseno je iz Albanije. Izvanredni dar prirode, divni duhan tu raste u nevjerojatnoj množini. Svojom vrsnoćom daleko natkriljuje hrvatski i madžarski duhan. Koristi se za šmrkanje i pušenje... U nekim krajevima moraju seljaci sav obrani duhan prodati vlasniku i zakupcu. Inače ima trgovaca duhanom, koji ga rado kupuju. U jesen su sve seljačke kuće odozgo pa do dolje povješane duhanskim listom.“* [53]

[51] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 117-119.
[52] Isto, 119.
[53] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 17

Postoji još jedan zapis o požeškom duhanu, objavljen u knjizi *Putovanje po Slavoniji 1782. godine* autora Matije Pilera i Ljudevita Mitterpachera. Oni ističu grešku požeških seljaka koji prodaju neprerađeni duhan te samim time na tome puno manje zarađuju.

Riječki trgovac J.B. Nayss uz požeški spominje i međimurski duhan. U svojem izvještaju s putovanja po Ugarskoj 1787. ističe kako u Hrvatskoj postoje dvije vrste duhana. Vrsta duhana s dugim listovima poznata pod nazivom „međimurec" te ona s kratkim listovima pod nazivom „tatar". Nayss kaže da je „međimurec" vrlo dobra vrsta, dok bi onu vrstu s kratkim listovima trebalo iskorijeniti. On također ističe važnost duhana za vanjsku trgovinu Ugarske te ga svrstava kao glavni proizvod uz žito.

U Dalmaciji se duhan uzgajao u manjim količinama za vrijeme mletačke uprave u 17. stoljeću kada je Venecija 1665. godine davala pravo proizvodnje duhana u zakup. Krajem 18. stoljeća J. Manfrin uredio je skladište i manufakturu duhana u Grbi kraj Nina, dok je u Zadru osnovana manufaktura za izradu vreća u koje se pakirao duhan iz Nina.[54]

Habsburška Monarhija 1784. donosi jozefinski duhanski patent kojim se zabranjuje slobodna proizvodnja i promet duhanom. Kada je Dalmacija 1797. pripala Habsburškoj Monarhiji, taj se patent primjenjivao i na nju, dok je proizvodnja duhana bila dopuštena jedino u knežiji Poljica. S druge strane, za vrijeme francuske vlasti ukidaju se zabrane o uzgoju duhana te su čak uvedene nagrade za uzgajivače. Međutim, Austrija 1818. ponovo zabranjuje slobodnu proizvodnju duhana radi čega su mnogi duhan uzgajali kriomice u velikom strahu.

Krajem 19. stoljeća potrošnja duhana bila je na vrhuncu pa se samim time povećao i uzgoj. Organizacija sadnje i otkupa bila je u nadležnosti Režije duhana i Ministarstva financija. Cjelokupni uzgoj bio je pod strogim nadzorom vještaka koji su obilazili polja. Također je došlo do izgradnje duhanskih stanica u Imotskom, Vrgorcu, Dubrovniku, Sinju, Metkoviću i Splitu, a nešto kasnije u Trogiru i Drnišu. U tim je stanicama zapošljavano stručno osoblje za uzgoj duhana, dok su žene i djeca razvrstavali otkupljeni duhan.

Velika ekonomska kriza zadala je jak udarac uzgajivačima duhana. Smanjio se broj dozvola za sadnju i otkupna cijena, što je na kraju rezultiralo porastom krijumčarenja duhana. Radi toga dolazi do prosvjeda od strane raznih udruženja sadilaca duhana. Tražili su povećanje

[54] Isto., 17-19.

sadnje i otkupnih cijena duhana te povratak prava proizvođača da uz određenu taksu mogu konzumirati dio duhana za osobne potrebe.[55]

Za vrijeme i nakon Drugog svjetskog rata dolazi do ponovnog rasta proizvodnje, a uvođenjem radničkog samoupravljanja 1951. osnivaju se poduzeća za otkup i obradu duhana. Od 1954. slavonski i podravski uzgajivači u suradnji sa stručnjacima zagrebačkog Duhanskog instituta počinju saditi dvije nove vrste, *burley* i *svijetla virginia,* za koje se pokazalo da im odgovara pjeskovito tlo tog područja. U to je vrijeme osnovano duhansko poduzeće *Viržinija* u Virovitici, *Duhanprodukt* u Pitomači i *Rovita* u Kutjevu. U razdoblju od 1960-ih do 1970-ih godina proizvodnja duhana u Dalmaciji opada ali u drugim krajevima Hrvatske proizvodnja raste i razvija se, a usporedno s tim dolazi do porasta izvoza duhana.[56]

5.4 Duhan osvaja svijet

Kao što smo ranije napomenuli, kroz 16. i 17. stoljeće duhan se proširio po cijelom svijetu. Uz uporabu duhana u medicinske svrhe, sve se više počeo koristiti kao sredstvo za uživanje. Duhan se mogao kupiti i konzumirati u ljekarnama, pivnicama, a kasnije i kavanama. Najzaslužniji za širenje duhana diljem svijeta bili su mornari i vojnici koji su duhan najprije donijeli u razne bordele i taverne. Kada su u 17. stoljeću otvorene prve kavane, u Europi se razvila kultura pušenja duhana i ispijanja kave. Uz kavu, razvila se i kultura pušenja duhana i ispijanja alkohola čemu su najviše doprinijeli mornari koji su često bili viđani kako uz bocu alkohola uživaju u duhanskom dimu. Na prostoru južne i jugoistočne Azije popularno je bilo žvakanje takozvanog *betel quida.* Taj se pripravak spremao od sjemenke Areka palme, lista biljke *Piper Betle L.* i vapna. S pojavom duhana u Aziji u taj se pripravak počeo stavljati duhan. U Kini se pušila mješavina opijuma i duhana, dok se u Maroku pušila mješavina duhana i kanabisa.[57]

Početkom 19. stoljeća mnogi pripradnici više klase u svojim su kućama imali posebne prostorije za pušenje. Također su se otvarali i pušački klubovi. Takva se ideja javila kao posljedica zabrane tj. nekulture pušenja pred ženama. Postojale su posebne sobe za muškarce

[55] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 19-21.
[56] Isto., 23.
[57] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 35-37.

u kojima bi se odmarali i razgovarali nakon večere. Te su prostorije bile vrlo muževno uređene, često ukrašene raznim trofejima, oružjem i naravno pušačkim priborom.[58]

Isto kao što se duhan u Novom svijetu koristio na različite načine, to je bio slučaj i u Starom svijetu. Većina europskih naroda preuzela je običaj pušenja lule po uzoru na Indijance s područja Sjeverne Amerike. Međutim, Španjolci su od naroda Srednje i Južne Amerike preuzeli običaj pušenja cigara te žvakanje i šmrkanje duhana.

Indijanci su svoje lule izrađivali od kamena, gline, kostiju i sl. kao što je ranije navedeno. Prve europske lule također su bile glinene te su postojale dvije vrste: lula zapadnog ili englesko – nizozemskog oblika i lula istočnog, turskog ili mediteranskog oblika. S razvojem izrade lula, njen oblik i izgled postaju sve sofisticiraniji i bogato ukrašeni. To je bilo vrlo bitno elitnom sloju društva koji se svojim pušačkim priborom i ritualima htio razlikovati od običnog puka. Proizvodnja porculanskih i drvenih lula započela je sredinom 18. stoljeća. Porculanske lule bile su ukrašavane u baroknom, neoklasičnom i romaničkom stilu. Prikazivale su povijesne i mitološke motive, pejzaže, portrete vladara i drugih važnih osoba. Drvene lule bile su oblagane limom, ukrašavane staklenom pastom, dragim kamenjem ili jantarom. Ipak, najraskošnije i najskuplje lule bile su izrađene od *meerschauma,* vrlo rijetkog minerala geološkog naziva *sepiolit.* Prva lula od *meerschauma* izrađena je sredinom 17. stoljeća na području današnje Turske, a kasnije se proizvodnja tih lula širi diljem Europe. Radi svoje skupoće i cijenjenosti, *meerschauma* lula nazivana je kraljicom među lulama.[59]

Do 18. stoljeća pušenje lule bio je najpopularniji način konzumacije duhana. Nakon toga prevladalo je šmrkanje. Kao što smo ranije naveli, šmrkanje je bilo široko rasprostranjeno među Indijancima prije nego što su Europljani otkrili Novi svijet. Samim time, šmrkanje je bio jedan od prvih načina konzumacije duhana s kojim su se upoznali Europljani. Šmrkanje se iz Španjolske proširilo najprije u Francusku gdje je osvojilo aristokraciju i elitu, a zatim diljem Europe. Burmut koji se šmrkao proizvodio se od različitih vrsta duhana te je vrlo često bio aromatiziran ili začinjen ružinim laticama, đumbirom, mošusom, paprom, gorušicom i drugim začinima. Za intenzivniji učinak, duhanu su se uz mirise i začine dodavala opojna i otrovna sredstva poput olova, arsena, kokaina, hašiša ili opijuma. Tako spremljen duhan nosio se u posebnim kutijicama nazvanim burmutice. Burmutice su često bile izrađene od zlata i srebra te su bile bogato ukrašene dragim kamenjem. Šmrkanje je u početku bilo smatrano

[58] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 533-534
[59] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu,* Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 37-39, 49, 65

otmjenim načinom konzumacije duhana te su postojale škole koje su podučavale društveno prihvatljive i pomodne načine šmrkanja. Valja naglasiti da je taj način konzumacije bio društveno prihvatljiv za žene. [60]

U Švedskoj, Norveškoj i Danskoj, osim pušenja i šmrkanja, od polovice 19. pa sve do polovice 20. stoljeća, popularno je bilo oralno konzumiranje duhana. Taj se pripravak pod nazivom *snus* stavlja ispod gornje usne. Amerikanci su pak preferirali žvakanje duhana što je bilo posebno popularno kod igrača baseballa. [61]

Za popularizaciju pušenja duhana zaslužni su i brojni intelektualci. Bilo da je to Jean Paul Sartre, George Orwell, Albert Einstein, Sigmund Freud ili fiktivni Sherlock Holmes. Svaka od tih istaknutih ličnosti gotovo je nezamisliva bez lule, cigare ili pak cigarete.[62]

5.5 Cigare i cigarete

Uz sve popularne načine konzumacije duhana s kojima su ljudi eksperimentirali kroz povijest, od 18. stoljeća pa sve do danas, najpopularniji oblik konzumacije duhana definitivno su bile i ostale najprije cigarete, a uz njih i cigare.

Sama riječ cigara proizlazi od Majanske riječi *sik'ar* koja označava pušenje ili pak iz Španjolske riječi *cigarrar* koja označava radnju rolati ili motati. S prvim se cigarama susreo Kolumbo prilikom otkrića Kube. Tamo su Indijanci pušili osušene listove duhana umotane u listove kukuruza. Prve cigare, slične današnjim cigarama proizvedene su početkom 18. stoljeća u Sevilli, a kasnije je proizvodnja prebačena u Kubu. Takve su cigare, radi skupoće duhana, bile namijenjene samo za bogate. Krajem 18. stoljeća proizvodnja cigara širi se na Nizozemsku, Rusiju, Francusku i Njemačku, a početkom 19. stoljeća cigare se počinju proizvoditi u Velikoj Britaniji.

Popularnost cigara među muškom populacijom stvorila je svojevrsnu kulturu i rituale pušenja. Cigare su se pušile uz alkohol u posebnim prostorijama, a za te potrebe muškarci su oblačili posebne kape i ogrtače za pušenje koji nisu propuštali dim cigare do odjeće koja se nalazila

[60] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005 547-550
[61] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 65
[62] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 281

ispod ogrtača. Po tom se ogrtaču svečano večernje odijelo još i danas naziva smoking koji je na francuskom jeziku označavao upravo ogrtač za pušenje. Cigare su ostale statusni simbol sve do današnjeg dana upravo radi njihove skupoće ali i povezanosti s raznim istaknutim povijesnim ličnostima.[63]

Povijest pušenja cigareta vrlo je slična povijesti pušenja cigara. I cigarete i cigare povezivane su s Mayama i motanjem duhana u lišće raznih biljaka poput kukuruza ili banane. Međutim, razlika između cigara i cigareta jest to što su cigare umotane u list duhana, a cigarete u papir. Prve se cigarete počinju izrađivati u Španjolskoj u 17. stoljeću. Te su cigarete, koje su zamijenile omot od lišća kukuruza s papirom nazivane *papelate*. Naziv "cigareta" usvojen je nakon što su se *papelate* proširile do Francuske oko 1845. godine. Tamo je proimjenjen i tip duhana pošto je dotad korišteni duhan bio vrlo gorak. Počeo se koristiti američki svijetli duhan sušen na toplom zraku čiji je okus bio puno bolji i blaži od ranije korištenog orijentalnog duhana. Nakon Francuske, proizvodnja cigareta dolazi u Rusiju i Njemačku. Nijemci i Rusi su prilikom proizvodnje miješali američki duhan s turskim i balkanskim duhanom. U drugoj polovici 19. stoljeća dolazi do porasta potražnje za turskim, orijentalnim duhanom za ručno motanje. Zapadni svijet smatrao je Orijent egzotičnim i zabranjenim mjestom, a muškarci koji su pušili taj duhan smatrali su se povezanima s predjelima Turske, Perzije i sl. Usprkos tome, ručno motanim cigaretama popularnost nije dugo bila na vrhuncu pošto su takve cigarete često izgledale neugledno te su se raspadale tijekom pušenja.[64]

Ipak, cigarete, posebice nakon Prvog svjetskog rata postaju najpopularnije sredstvo uživanja duhana. U tom razdoblju, cigarete koje su ranije smatrane ženskim načinom uživanja duhana, postaju simbol muževnosti. Tijekom rata, popularnost cigareta je narasla pošto je bila prikladnija za korištenje u ratnim prilikama od lule ili cigare. Prekretnica u masovnom korištenju cigareta desila se nakon Drugog svjetskog rata pa sve do 1990-ih, kad radi raznih antipušačkih kampanja pušenje duhana počinje polako opadati.[65]

[63] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 150-152
[64] Isto, 143-145
[65] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 69

5.5.1 Percepcija žena i cigareta

Tijekom 16., 17. i početkom 18. stoljeća, pušenje je bilo raširenо među svim slojevima društva te gotovo podjednako među muškarcima i ženama. Tek se krajem 18. stoljeća na žene koje puše počelo gledati drugim očima. Pušenje je bilo povezano s muževnošću, dok je za žene pušenje bilo neženstven čin. Žene koje su pušile često su bile prozivane prostitutkama. Ipak, takvo gledište ne znači da žene u tom razdoblju nisu pušile. Većina žena iz niže klase nastavilo je pušiti radi užitka koji im taj čin pruža, dok su žene iz više klase pušile kako bi istaknule svoje stavove i buntovnost. Sve je više žena počelo pušiti s ciljem borbe za ravnopravnost spolova. To je posebno vidljivo početkom 20. stoljeća, osobito nakon Prvog svjetskog rata.

Žene, posebice one iz egzotičnih krajeva svijeta bile su zaštitna lica mnogih reklama za cigarete i duhanske proizvode. Počeli su se proizvoditi posebni brendovi cigareta za žene poput *Rose Tips* i *Milo Violets.* Ženske su se cigarete razlikovale po tome što su bile mirišljave, drugačijeg izgleda s crvenim filterom koji sprječavao da se otisak ruža vidi na cigareti. Godine 1968., Philip Morris lansirao je najpopularnije ženske cigarete *Virginia Slims.* Ono što je zasigurno doprinijelo rastu broja pušača ženskog spola jesu reklame koje su pušenje usko povezivale s mršavljenjem. Moto Lucky Strikea 1928. godine bio je: „Posegni za Luckyjem umjesto za slatkim“[66], a moto Virginia Slimsa 1960-ih: „Debeli dim je prošlost“[67]. Sve do 1990-ih, cigarete su bile reklamirane kao sredstvo emancipacije žena i modernizacije.[68]

5.6 Film i duhanska industrija

Suradnja filmske i duhanske industrije bila je neizbježna u Zlatno doba Hollywooda. Tih su godina na filmu pušili gotovo svi, cigareta je omogućavala da fatalne žene i neodoljivi muškarci dođu do izražaja. Cigareta je u film noiru, jednom od filmskih žanrova mračnog ugođaja, bila jedan od glavnih rekvizita. Glavne karakteristike film noira uz mračni ugođaj su pretjerano pušenje i konzumacija alkohola. Cigare su u filmovima vrlo često označavale

[66] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 686.
[67] Isto., 686.
[68] Isto., 679-688.

snažnog i bogatog muškarca, dok su žene koje su pušile cigarete predstavljale buntovne, ženstvene i samostalne likove.[69]

Jednim kadrom paljenja cigarete, uvlačenja dima ili pak samo držanja cigarete mogli su se dočarati najrazličitiji osjećaji poput ljubavi ili mržnje, uzbuđenja ili dosade, otmjenosti ili prostakluka, podčinjenosti ili emancipacije i sl. Sam način držanja, paljenja ili uvlačenja cigarete sugerirao je atmosferu i gradio karakter lika. Cigarete su također simbolizirale erotski čin koji radi cenzure nije mogao biti prikazan na filmu.

Jedan od filmova kroz koji se cijelo vrijeme protežu motivi cigarete i duhanskog dima zasigurno je *Casablanca* (1942.). Glavnog lika upoznajemo kroz pušenje cigarete, a gotovo se cijela radnja filma odvija u duhanskom dimu. Lik koji tumači Clint Eastwood u takozvanoj „Dolar trilogiji" u režiji Sergia Leonea ne možemo zamisliti bez cigare koja na neki način simbolizira kontrolu nad zbivanjima u filmu. Još jedna glumačka ikona koju povezujemo s pušenjem bio je John Wayne koji je naposljetku skončao od karcinoma pluća. Autor poznatog filmskog serijala *James Bond*, Sir Ian Fleming, pušio je 80 cigareta dnevno. James Bond također je bio pušač, a kod njega je cigareta predstavljala otmjenost, sigurnost i hladnokrvnost.[70]

Od žena koje su se pojavljivale na filmu i bile poznate po pušenju cigareta svakako treba spomenuti Marlene Dietrich. Njen odnos s cigaretama označavao je slobodu, emancipaciju i seksualnu dominaciju. U dobi od 49 godina, Marlene Dietrich postala je zaštitno lice *Lucky Strikea.* Još jedna glumica, Bette Davis, bila je poznata po svojem zavodničkom načinu pušenja cigarete. Pošto je doživjela duboku starost, doživjela je i kampanje protiv pušenja pa je tako s njezina portreta na poštanskoj marci iz 2008. godine izrezana cigareta. Audrey Hepburn je u *Doručku kod Tiffanyja* (1961.) popularizirala cigaršpic koji je na neki način postalo simbolom otmjenog načina pušenja.

Od sredine 1960-ih godina mijenja se pogled na pušenje. Ono postaje opasno, nezdravo i smrtonosno. Cigarete se sve manje reklamiraju i na drugi način prikazuju. Čak i James Bond prestaje pušiti. Cigarete su se u filmovima uglavnom povezivale s negativcima ili pak neprilagođenim pojedincima i buntovnicima. Thelma i Louise iz istoimenog filma, Mia

[69] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 231.
[70] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 85-87.

Wallace iz *Paklenog šunda*, Tony Montana iz *Lica s ožiljkom* ili pak *Momci s Madisona*. Svi se oni uklapaju u karakter neprilagođenih pojedinaca, buntovnika ili negativaca.[71]

5.7 Percepcija duhana danas

U današnje vrijeme sa svih strana nas upozoravaju na štetnost duhana. Prva značajna istraživanja o štetnosti duhana započela su krajem 20-ih godina 20. Stoljeća, iako se već krajem 19. stoljeća utvrdila štetnost duhana za dišne organe. Istraživanja iz 1950. pokazala su da pušači češće obolijevaju od raka pluća te da nepušači žive duže od pušača.

Kroz 19. stoljeće, sve veća popularnost cigareta naspram ostalih načina konzumacije duhana rezultirala je sve većim brojem pušača, a taj se broj iz godine u godinu samo povećavao. Strojna proizvodnja cigareta učinila ih je dostupnijim i jeftinijim, a brojne reklame prodavale su duhanske proizvode više nego ikad. Kada je javnost saznala za štetne učinke pušenja, mnogi su se proizvođači cigareta od takvih optužbi branili reklamama. Neke od tih reklama glasile su: *„Sve više doktora puši Camel naspram drugih cigareta“* (Camel), *„... istinski ugodna za vaše grlo i jezik“* (Fatima), *„Čuvar od prehlade“* (Kool).[72]

Reklamiranje se najprije vršilo putem radia, a 1950-ih preko televizije. Te su reklame imale značajan utjecaj na mlade. Reklamirale su se u brojnim emisijama, serijama te na sportskim događajima pošto su mnogi proizvođači cigareta bili sponzori sportskih klubova ili manifestacija. Iako su se s godinama postrožile kontrole reklamiranja duhanskih proizvoda, a kasnije je došlo i do zabrane reklamiranja, cigareta je još uvijek bila česti gost na televiziji, posebice na filmu. Pušenje cigareta, osobito kod mladih, bilo je na vrhuncu 1950-ih. Mnogi su mladi željeli pokazati svoj bunt, otpor i odraslost kroz pušenje cigarete. Najpopularniji brendovi cigareta u drugoj polovici 20. stoljeća kod mladih bili su Camel, Lucky Strike, Pall Mall i Marlboro. Spomenutim brendovima mladi su bili ciljana skupina, a u svojoj namjeri da potaknu što više mladih na pušenje zasigurno su uspjeli. Tako je, primjerice, između 1987. i 1992. prodaja Camela među mladima porasla za 400%.[73]

[71] ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej/Zagreb, 2015., 87-89.
[72] BURNS, Eric, *The smoke of the Gods: A Social History of Tobacco*, Temple University Press, Philadelphia, 2007., 192-195.
[73] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005., 689-692.

Unatoč popularnosti cigareta, u drugoj polovici 20. stoljeća njihova konzumacija počinje opadati. Razlog tome bila su medicinska saznanja o štetnosti pušenja. Pušenje se sve više počelo povezivati s rakom pluća. Neke od zemalja s najvećim postotkom muškaraca pušača 2000. godine bile su Mađarska, Kina, Indonezija, Kenija, Mexico, Peru i mnoge druge zemlje u kojima je pušilo više od 50% stanovnika muškog spola. S druge strane, Argentina, Čile, Urugvaj, Mađarska, Kenija, Norveška i Njemačka bile su zemlje koje su prednjačile u postotku žena pušačica. U navedenim zemljama pušilo je 30% ženske populacije. [74]

Prema procjenama Svjetske zdravstvene organizacije (WHO) 1991. godine pušenje je uzelo oko 3 milijuna života. Iako danas, na prvi spomen štetnosti duhana najprije pomislimo na štetan učinak nikotina, profesor M.A.H.Russel, jedan od vodećih istraživača nikotina i duhana ne bi se složio s tim. Russel štetnim smatra pušenje i duhanski dim, a ne nikotin. Nečistoće koje sadrži duhan odgovorne su za sve bolesti koje se pripisuju nikotinu. Nikotin je sastojak koji pruža osjećaj ugode i umanjuje stres. Profesor Russel smatra da nikotin ne bi bio štetan ukoliko bi se uzimao u čistom obliku. Isto tvrdi i za sve ostale droge te zagovara pročišćavanje istih. [75]

Iako je duhanska industrija u svijetu današnjice jedna od najvećih, radi brojnih zakonskih regulativa koje se nameću, sreće se s brojnim preprekama. Ipak, konzumacija duhana najvjerojatnije nikad neće izumrijeti. Pušenje se duboko ukorijenilo u kulturi brojnih naroda i kao takvo egzistira već nekoliko stoljeća. Percepcija pušenja razlikuje se i kod nas samih u različitim životnim razdobljima. Generalizirano rečeno, u mladosti nam cigareta predstavlja nešto zabranjeno, nešto što nas čini odraslijima nego što jesmo, nešto pomoću čega iskazujemo svoj buntovnički stav. Kasnije nam cigareta predstavlja ovisnost čije smo štetnosti i opasnosti svjesni. Sama konzumacija duhana i svrha konzumacije promijenila se u potpunosti. Nekad je duhan bio sveta biljka, korištena u posebnim ritualnim ili pak medicinskim svrhama, dok je danas duhan sredstvo koje svakodnevno konzumiramo bez razmišljanja, radi navike i osjećaja ugode koji pruža.

[74] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture : an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005., 177-179.
[75] GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History, The Cultures od Dependence,* Routledge, London and New York, 1993., 238-241.

6. Dolazak čokolade u Europu

Nakon što su Španjolci pokorili veliko carstvo Azteka, Hernan Corteś, shvaćajući potencijal koji kakao zrno ima, 1528. donosi ga na dvor Karla V. Još prilikom svog boravka u Novom svijetu, Corteś je slao pisma kralju u kojima je opisivao blagodati kakao zrna: „Božanski napitak od čokolade stvara otpornost i djeluje protiv umora“, „Šalica tog dragocjenog napitka omogućava čovjeku da čitav dan hoda bez hrane“.[76] Ipak, čokolada je bila nedostupna širim masama još gotovo 60 godina. Prva službena pošiljka kakao zrna u Europu stigla je 1585. godine iz Veracruza u Sevillu.

Kakao-zrna najprije su se prerađivala u samostanima. Pošto se izvorni recept američkih domorodaca nije svidio Europljanima, Španjolci su izmislili svoju verziju čokoladnog napitka. Za to su zaslužni Isusovci koji su eksperimentirajući s raznim začinima i mješavinama otkrili nove okuse. [77] Izbacili su ljute feferone, a dodali muškatni oraščić, cimet i med. Također su promijenili način obrade kakao zrna te su čokoladni napitak posluživali vruć jer je tada bio najboljeg okusa. Recepturu čokoladnog napitka Španjolci su čuvali gotovo sto godina. Izvoz kakao-zrna u ostale dijelove Europe bio je zabranjen, a same količine zrna bile su ograničene.

Osim Španjolaca, s čokoladom su se vrlo brzo upoznali Talijani kada je firentinski trgovac Francesco Antonio Carletti donio kakaovac u Italiju 1606. On se prvi puta susreo s čokoladom prilikom putovanja u Srednju Ameriku kada je vidio Indijance kako spremanju vrući napitak od kakao-zrna. Iako u početku Talijani nisu uzgajali kakaovac poput Španjolaca, čokolada se ubrzo raširila diljem Italije gdje je stekla brojne obožavatelje. [78]

Početkom 17. stoljeća, čokolada je iz Španjolske dospjela na tlo Francuske. Smatra se da su kakaovac u Francusku donijeli Židovi koji su bili protjerani iz Španjolske, a potom i iz Portugala. Židovski zanatlije smjestili su se u Baskiji gdje su počeli pripremati i prodavati čokoladu. Postoji još jedna teorija o dolasku čokolade u Francusku. Ana od Austrije, kćer španjolskog kralja Filipa II., prilikom udaje za francuskog kralja Luja XIII. 1615. godine, upoznala je Francuze s čokoladom. Smatra se da je na dvor kao poklon francuskom kralju donijela čokoladni napitak koji je ubrzo osvojio Francusku. Pošto nema dovoljno dokaza koji

[76] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 27.
[77] Isto., 27
[78] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002.,25.

bi potvrdili ovu teoriju, mnogi smatraju da je na francuski dvor čokoladu ipak prva donijela Marija Terezija od Austrije prilikom njenog vjenčanja s Lujem XIV. te da je upravo ona zaslužna za popularizaciju čokolade u Francuskoj.[79] Čokolada je postala piće francuske elite, a upravo u doba Luja XIV. došlo je do uspostave prestižne titule „Kraljevski dobavljač čokolade“.

Nakon Španjolske, Francuske i Italije, čokolada dolazi u Njemačku 1646. godine. Smatra se kako je za to zaslužan Johann Volckammer, njemački trgovac i botaničar, koji je donio zrnje kakaa iz Napulja u Nünberg.

Nizozemci su također bili jedan od prvih europskih naroda koji je došao u dodir s čokoladom. Međutim, oni nisu bili svjesni s kakvim su se blagom sreli. Pri povratku španjolskih brodova iz Srednje Amerike, nizozemski mornari pobacali su zrnje kakaa s brodova misleći da je to kozji izmet. Ipak, nakon što su spoznali njegovu vrijednost, Nizozemci postaju jedni od najvećih trgovaca zrnjem kakaa sve do 18. stoljeća. [80]

6.1 Prvi obožavatelji čokolade

Sredinom 17. stoljeća, čokolada je iz Francuske dospjela u Englesku. Kao i svugdje dosad, radi skupoće kakao zrna čokolada je bila piće bogate elite. Čokolada postaje pristupačnija kad je jedan Francuz u Londonu otvorio prvu „kuću čokolade“ 1657. u kojoj se posluživalo "izvrsno piće zapadnih Indijanaca". Taj je lokal ubrzo postao vrlo popularan te su po uzoru na njega nicali brojni slični lokali koji su u ponudi imali čokoladni napitak i kavu. Kuće čokolade i slični lokali postali su središta društvenog života. Tamo su se okupljali ugledni ljudi, bankari, trgovci i umjetnici.[81] Takva su mjesta osim za druženje i uživanje u napitcima služila i za liječenje mamurluka. Tome svjedoči zapis Samuela Pepysa, koji čokoladu spominje u svom dnevniku. On je 24. travnja 1661. zapisao:

> *„Probudio sam se ujutro glave u jadnome stanju zbor prošlovečernjega opijanja, zbog čega jako žalim. Takav sam ustao i otišao s gosp. Creedom*

[79] GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage*, Wiley, New Jersey, 2009., 569-570.
[80] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 26-28.
[81] Isto, 28-29.

popiti naš jutarnji napitak, koji mi je dao u obliku čokolade, da umiri moj želudac.“[82]

Slavne kuće čokolade bile su „London Shop“, „Coffee Mill“ i „Tobacco Roll“, a najpoznatija od njih bila je „Whiteova kuća čokolade“. „Whiteovu kuću čokolade“ otvorio je jedan talijanski doseljenik 1693. u ulici St. James gdje se još i danas nalazi i posluje s dugogodišnjom čokoladnom tradicijom. Tamo je tradicionalno posluživana čokolada zajedno s engleskim bijelim pivom, grickalicama i kavom. U tim se kućama čokolada posluživala na dva načina. Kao napitak te kao prešani kakao u obliku table koji se otapao u vodi. Čokolada koja se tamo mogla kupiti i ponijeti kući bila je poznata pod nazivom „ španjolski kolačić“. U tom se obliku čokolada mrvila i koristila za spremanje napitka.

Eksperimentirajući s novim okusima i dodacima, Englezi su čokoladi dodali danas najpoznatiji dodatak – mlijeko. Došlo je i do razvoja samog ispijanja čokolade pa su u te svrhe bili izrađivani porculanski setovi tj. šalice bogato ukrašene srebrom namijenjene samo za čokoladni napitak. Do kraja 18. stoljeća kuće čokolade izašle su iz mode, međutim, njihova uloga bila je veća od pukog ispijanja čokolade. U takve je lokale često zalazila intelektualna elita te su to bila mjesta na kojima su se stvarale prosvjetiteljske ideje.[83]

Francuzi su također bili zaluđeni čokoladom. Francuska kraljevska obitelj imala je običaj primanja gostiju na vruću čokoladu. Svoje su pomno odabrane goste pozivali u spavaonice gdje su umjesto doručka ispijali čokoladu. Ovisnik o čokoladi bio je i kardinal Richelieu koji je navodno pio čokoladni napitak kako bi smirio svoju raspaljivu narav. Još većem širenju kruga obožavatelja čokolade pridonio je David Chaillou, prvi službeni čokoladar u Parizu. Njemu je 1670. kraljevskim patentom dodijeljena posebna povlastica za proizvodnju, prodaju i distribuciju čokolade. Chaillou je izmislio niz recepata i inačica pripremanja čokolade. Čokolada se posluživala na svim velikim događajima u Versaillesu. Da čokolada ima afrodizijačka svojstva i probuđuje libido znala je i Madame de Pompadour, ljubavnica kralja Luja XV. Ona je kralja hranila čokoladom jer je inače bio „mrtav kao hladna patka“[84], a i sama je konzumirala čokoladne napitke kako bi mogla izdržati noć.

[82] MARTIN, Paul, *Seks, droga i čokolada: znanost užitka*, Ljevak, Zagreb, 2010., 90.
[83] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 29.
[84] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu*, Školska knjiga, Zagreb, 2006., 30.

Marija Antoaneta je na francuski dvor dovela svog venecijanskog čokoladara. Voljela je piti čokoladni napitak pomiješan s prahom orhideje, narančinim cvjetovima i bademovim mlijekom.[85]

U pismima Madame de Sévigné upućivanima njenoj kćeri možemo naći spomen čokolade i u pozitivnom i u negativnom svjetlu. Madame de Sévigné najprije je pisala o ukusnom i zdravom čokoladnom napitku koji služi za okrjepu. Zatim je sasvim promijenila mišljenje radi tvrdnje da čokolada može spaliti krv. Svojoj je kćeri ispričala priču o tome kako je njena poznanica tijekom trudnoće pila puno čokolade i rodila crno dijete koje je nakon nekoliko dana umrlo.

Unatoč takvim teorijama, oduševljenje čokoladom sve se brže širilo diljem Europe, ali i diljem svijeta. [86]

6.2 Čokoladni grijeh

Pošto su svjetovne i vjerske vlasti vrlo često negodovale radi osjetilnih užitaka, došlo je do rasprave o grešnosti čokolade. Najprije se javio problem kategoriziranja čokolade. Trebalo je dokučiti je li čokolada hrana, droga ili lijek. Ukoliko je čokolada hrana, trebalo bi je zabraniti za vrijeme korizme. Ukoliko je čokolada droga zasigurno bi je trebalo zabraniti, ali s druge strane, ukoliko je čokolada lijek, treba li je uzdizati? Mnogi su se pobunili protiv čokolade i užitka koji ona pruža te su tražili od pape Pia V. da zabrani konzumaciju čokolade za vrijeme korizme. Ipak, papa Pio V. 1569. presudio je u korist čokolade. Odlučio je da je čokolada okrepljujuće sredstvo kada se konzumira kao gorko piće te da ju je dopušteno konzumirati za vrijeme korizme.

Ipak, mnogi su crkvenjaci nakon papine odluke, moralnost konzumacije čokolade dovodili u pitanje. Godine 1616. katoličko crkveno vijeće čokoladu je opisalo kao „prokleto sredstvo

[85] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 29-30.
[86] GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage,* Wiley, New Jersey, 2009., 573.

nekromanata i vračeva“[87]. Isusovački učenjak Antonio de Léon Pinelo 1636. objavio je knjigu pod nazivom *Moralno pitanje o tome narušava li čokolada crkvenu korizmu*.[88]

Postoji i nekoliko inkvizicijskih dokumenata vezanih uz čokoladu i vještičarenje. Ti se dokumenti uglavnom odnose na suđenja koja su se provodila na Kubi, Guatemali i Meksiku. Optuženicima se sudilo radi stavljanja magičnih sastojaka u čokoladne napitke koje su potom nudili svojim "žrtvama". Smatralo se da su optuženi kombinacijom čokolade i magičnih sastojaka uglavnom nastojali zavesti neku osobu s ciljem osobne koristi. [89]

Ono što se čini poprilično paradoksalno jest činjenica da su crkvenjaci konzumaciju čokolade smatrali nemoralnim i grješnim, a upravo su oni, ponajprije redovnici u Španjolskoj razvijali nove okuse i recepture čokolade prilikom njenog dolaska u Europu. Ipak, koliko god se pojedinci opirali čokoladi, njena zavodnička svojstva prevladala su svaku pomisao da bi konzumacija čokolade mogla biti grijeh.

6.3 Čokolada kao lijek

Uživanje u ispijanju čokoladnog napitka nije bio samo hedonistički čin. Mnogi su čokoladi pripisivali ljekovita svojstva, smatrali su je podizačem energije i raspoloženja, ali i podizačem libida. Jedan od prvih dokumenata u kojem se spominju medicinska svojstva čokolade je *Codex Barberini, Latin 241,* prijepis aztečkog rukopisa iz 1552. Uz to, medicinska svojstva čokolade spominju se i u *Florentine Codex* iz 1590. Spominje se kako su se kupke od cvjetova kakaovca koristile za otklanjanje umora. Također se spominje i zeleni kakao napitak, koji ukoliko se uzima u prevelikim količinama može izazvati zbunjenost i dezorijentaciju, ali ukoliko se pravilno konzumira taj napitak ima osvježavajuća svojstva. Čokolada se koristila za probavne probleme, nesvjesticu, vrućicu i kašalj. Azteci su spremali posebni napitak, medicinsku čokoladu naziva *chacah*. Ta se medicinska čokolada spremala od dvije papričice, meda i soka od duhana za koji smo već ranije utvrdili da je često bio korišten u medicinske svrhe.[90]

[87] MARTIN, Paul, *Seks, droga i čokolada: znanost užitka*, Ljevak, Zagreb, 2010., 90.
[88] Isto., 89-90.
[89] GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage,* Wiley, New Jersey, 2009., 46.
[90] Isto., 69.

Jedni od prvih dobavljača čokolade u Europi bili su ljekarnici. Najstariju čokolateriju u Parizu, „Debuave & Gallais“, osnovao je upravo ljekarnik Sulpice Debauve 1800. On je pravio razne vrste čokoladnih proizvoda s posebnom namjenom. Čokolada sa salepom koristila se oblikovanje tijela, čokolada s okusom narančina cvijeta koristila se protiv grčeva i za ljude sa slabim živcima, čokolada s bademovim mlijekom za razdražljive ljude i čokolada za opterećene od ambre [91].

Europljani su čokoladi i pripravcima od kakaa pripisivali liječenje groznice, kostobolje, kratkoće daha, anemije, oslabjele spolne želje, nedostatka mlijeka za dojenje, psihičkih problema i spolno prenosivih bolesti. Najčešće se koristila za liječenje umora, probavnih smetnji i gubitka težine.

Vidljiva je poveznica između Novog i Starog svijeta što se tiče korištenja čokolade kao afrodizijaka. Iako ta teorija još ni danas nije dokazana, ostala je općeprihvaćena u cijelom svijetu. Ono što je dokazano jest da čokolada uistinu ima povoljno djelovanje na ljudsko zdravlje. Tamna je čokolada bogata antioksidansima koji smanjuju rizik od visokog krvnog tlaka i kardiovaskularnih bolesti. Također sprječava zgrušavanje trombocita i neutralizira štetno djelovanje slobodnih radikala. Čokolada djeluje povoljno i na psihičko zdravlje. Prema istraživanju provedenom u Finskoj u razdoblju od 1919. do 1934., zatim 60-ih godina te naposljetku od 2002. do 2003., muškarci koji su jeli čokoladu bili su vitkiji i manje skloni dijabetesu te su se općenito osjećali zdravijima. Što se tiče psihičkog zdravlja, bili su zadovoljniji, sretniji i manje usamljeni.[92]

Osim čokolade, u tradicionalnoj medicini koriste se i ostali dijelovi kakaovca. Kora stabla kakaovca koristi se za liječenje krvave stolice i smanjenje bolova u želucu. Ulje sjemenki kakaovca koristi se za dezinfekciju porezotina, ublažavanje opeklina te se daje ljudima koji imaju problema s jetrom i plućima. Ulje se koristi i za tretiranje isušene kože lica. Cvjetovi su namijenjeni za liječenje porezotina na stopalima, a spremljeni kao napitak daju se za liječenje bojažljivosti i ravnodušnosti. Napitak se sprema i od pulpe koja se daje trudnicama za olakšavanje poroda. Lišće kakaovca, posebice mlado lišće koristi se kao antiseptik za rane te za zaustavljanje krvarenja. Kakao maslac ima vrlo sličnu namjenu kao ulje kakaovca. Njime

[91] Voštana tvar ugodna mirisa koja se stvara u crijevima ulješure
[92] MARTIN, Paul, *Seks, droga i čokolada: znanost užitka*, Ljevak, Zagreb, 2010., 96-100.

se tretiraju opekline, suha koža, rane i hemoroidi. Koristi se i vaginalno za olakšavanje infekcija i iritacija.[93]

6.4 Komercijalna proizvodnja čokolade

Kada su u 17. stoljeću kolonijalne sile uvidjele veliku vrijednost kakaa i veliku potražnju unatoč skupoći, započinje nadmetanje u eksploataciji kakao zrna. Pošto je kakaovac stablo koje traži posebne klimatske uvjete, kolonijalne sile borile su se za teritorije pogodne za plantaže kakaovca. Uzgoj je najprije započeo na Karibima i Južnoj Americi, a zatim se širi u Afriku i Aziju. Prvi uzgajivači bili su dakako Španjolci na području Dominikanske Republike, Trinidada i Haitija. Iako su prvi prinosi bili loši, uzgajivači se nisu obeshrabrili radi čokoladnog ludila koje je zahvatilo Europu. Nakon eksperimentiranja, stjecanja iskustva i uspješnog uroda, nove plantaže počele su nicati u Venezueli i na Karibima.

Osim Španjolaca, plantaže podižu i Nizozemci na otoku Curacao 1620. godine. Četrdeset godina kasnije, 1660., Francuzi počinju s uzgojem kakaovca na otoku Martinique, a kasnije i u Dominikanskoj Republici i Grenadi. Englezi se uzgoju kakaovca pridružuju tek 1670. Pošto je potražnja za čokoladom bila jako velika, tražila su se nova mjesta za plantažni uzgoj. U 18. i 19. stoljeću uzgoj kakaovca seli se u Aziju i Afriku. Vrsta *Amenolado*, porijeklom iz Brazila posađena je 1874. u Nigeriji te 1879. u Gani. Neki od pokušaja uzgoja izvan Amerike bili su uspješni, a neki ne. Vrsta *Trinitario* donesena je u Šri Lanku gdje niču prve plantaže već 1834., dok se do 1880. kakaovac proširio do Singapura, na otočja Fiji i Samoa te u Tanzaniju i Madagaskar. U 19. stoljeću dolazi do podizanja novih plantaža u Indoneziji, Maleziji i Papui Novoj Gvineji. Plantaže kakaovca spasile su poljoprivredu Jave nakon neuspješnog pokušaja kultiviranja kave.[94]

Što se tiče proizvodnje, čokoladu su u početku teško prihvaćali europski kolonijalisti u Sjevernoj Americi. Čokolada tamo postaje popularna tek nakon što ponovo postaje platežnim sredstvom. Naime, ribari iz Gloncestera u Massachusettsu dobili su kakao-zrna kao naknadu za robu prodanu u tropskoj Americi. S uzgojem, počinju nicati i tvornice čokolade. Prvu tvornicu čokolade u SAD-u otvorili su John Hannon i dr. James Baker 1765. S vremenom

[93] GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage,* Wiley, New Jersey, 2009., 81
[94] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 32-33.

čokolada postaje sve dostupnija te dolazi do masovne proizvodnje. Do 1800. u SAD-u je postojalo 380 tvrtki koje su se bavile konditorskom proizvodnjom[95]. Industrijska revolucija dala je poticaj masovnoj proizvodnji i usavršavanju čokoladnih proizvoda. Jedan od najznačajnijih izuma u proizvodnji čokolade je Van Houtenova preša. Nizozemac Coenrad Johannes van Houten je 1828. godine, nakon 13 godina eksperimentiranja, patentirao tlačnu prešu kojom se iz fino prženog i smrvljenog kakao-zrna istiskuje kakao maslac. Ta je preša zaslužna za dvije osnovne komponente za izradu čokolade – „kakao-pogače" i masnoće. Kakao maslac nalazi se u jezgri kakao-zrna nazvanoj kakao-lom ili „nib". Van Houtenova preša je iz kakao-loma moga istisnuti otprilike 54% kakao-maslaca, dok današnje preše uspijevaju istisnuti do 91%. Van Houten zaslužan je i za okus čokolade kakav nam je poznat danas. Naime, prilikom prešanja, on je kakao-zrna tretirao lužnatim solima, kalijevim ili natrijevim karbonatima. Taj se postupak danas naziva „Dutching" ili „tretiranje nizozemskom metodom", a zahvaljujući tome čokolada poprima tamnu boju i blag okus.[96]

Najčešći današnji oblik čokolade jest rebrasta čokoladna pločica. Prva rebrasta čokolada nastala je 1849. u Birminghamu u tvrtki „Joseph Storrs Fry & Sons". Ta je tvrtka eskperimentirala s nizozemskom metodom i usavršila je. U pravom su omjeru pomješali kakao-prah sa šećerom i kakao-maslacem. Na taj je način stvorena prva čokolada koja se zapravo mogla zagristi i jesti umjesto da se pije kakva je bila dotadašnja praksa. Ta je nova čokolada pod nazivom „Chocolat Délicieux á Manager" bila novi hit na tržištu ali i označila povijesni trenutak u proizvodnji čokolade.

Sljedeći povijesni događaj koji je promjenio čokoladu bio je stvaranje mliječne čokolade. Ideja o spajanju mlijeka i čokolade potekla je od švicarskog proizvođača Daniela Petera. On je osam godina bezuspješno pokušavao proizvesti mliječnu čokoladu sve dok mu u tome nije pomogao Henri Néstle. Henri Néstle bio je švicarski kemičar koji je pokušavao proizvesti mlijeko u prahu kao zamjenu za bebe koje su alergične na majčino mlijeko. On je godine 1875., tada već uobičajenoj smjesi kakao-praha, šećera i kakao-maslaca dodao kondenzirano mlijeko čime je proizveo najpopularniju slasticu na svijetu.[97]

Treći značajni izum pojavio se 1879. od strane Švicarca Rudolphea Lindta. Njegov izum koji je usavršio proizvodnju čokolade zove se konča. On je zapravo razvio tehniku končiranja, odnosno školjkarenja nazvanu po žljebovima školjkastog oblika (konča je španjolski naziv za

[95] lat. *conditor*, od *condire:* začiniti, zasladiti, proizvodnja slatkiša
[96] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002.,30, 36-37.
[97] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 37-38.

školjku). U procesu končiranja teški valjak kotrlja se naprijed – natrag preko rastopljene čokolade. Time se potiče proces raščlanjivanja i spajanja sastojaka, a istodobno se ispušta octena kiselina i ostale nepoželjne i lako hlapive tvari. Takvim se postupkom dobiva prava tekstura i puni okus čokolade. Končiranje je dugotrajan postupak koji još i danas traje po nekoliko dana.

Industrijskim napretkom dolazi do masovne proizvodnje čokolade. U tom su području posebno sposobni, uz švicarce, bili nijemci. Braća Stollwerck velikim su zupčanicima i vibrirajućim gumenim remenjem modernizirali svaki korak proizvodnje čokolade.[98] Diljem Europe nicale su tvornice čokolade ili čokoladarnice. Prvu tvornicu čokolade u Švicarskoj otvorio je Jean Tobler 1899. godine u Bernu. Još i danas se proizvodi njegova najpoznatija slastica „Toblerone". Uz Švicarsku, prijestolnica čokolade u 19. stoljeću bila je i Austrija, posebice Beč. Upravo je tamo Franz Sacher 1852. izradio poznatu čokoladu tortu s preljevom od pekmeza. Ubrzo počinje proizvodnja čokoladnih figurica i jaja. Prvo čokoladno uskrsno jaje izrađeno je u francuskoj pokrajini Alsace. Razvija se i proces punjenja čokolade. Belgijanac Jean Neuhaus 1912. godine izradio je prve čokoladice s voćnim punjenjem nazvane „ Ganache". Taj je proces punjenja usavršio švicarac Jules Suchout 1913.[99]

Bilo je i tragičnih slučajeva u proizvodnji čokolade. 1915. godine, proizvođač čokolade Heinrich Stollwerck je prilikom prilagođavanja stroja za miješanje upao u isti te se utopio u svojoj čokoladi. [100]

Potražnja za čokoladom u 20. stoljeću bila je toliko visoka da je 1. listopada 1925. u New Yorku otvorena prva burza kakao-zrna koja spaja kupce, trgovce i proizvođače iz cijelog svijeta. Čokolada postaje sve pristupačnija, ukrašenija i kreativnije osmišljena. Pojavljuju se prve kutije za čokoladu, a čokolada omotana u papir javlja se tek 1930-ih. Pošto su recepture za proizvodnju bile strogo čuvana tajna, dolazilo je i do špijunskih afera. 1970-ih jedan zaposlenik švicarske tvrtke „Suchard – Tobler" pokušao je prodati ukradene recepture tvornicama u Kini, Rusiji i Saudijskoj Arabiji. Još i danas se različite tvrtke i zemlje natječu u spremanju najbolje čokolade, međutim, u tom području zasigurno dominira Švicarska. Ipak, najveći europski proizvođač čokolade je Njemačka, a slijede ju Velika Britanija, Francuska i Italija.[101]

[98] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 32-33.
[99] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 39-40.
[100] ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006., 33.
[101] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 30, 40-41.

6.5 Proizvodnja čokolade u Hrvatskoj

Hrvatska je s vlastitom proizvodnjom čokolade započela nešto kasnije nego većina europskih zemalja. Prvu su hrvatsku tvornicu čokolade osnovala dvojica doseljenika iz Češke i Njemačke, Julije König i Slavoljub Deutsch početkom 20. stoljeća. Ta je tvornica pod nazivom „Union" podignuta u Zagrebu u Boroševoj ulici 1911. godine. Najveći problem bio je pronaći kvalificirane i sposobne ljude koji će se baviti proizvodnjom čokolade. Pošto u Hrvatskoj u to vrijeme stručnjaka za čokoladu nije bilo, König i Deutsch bili su primorani dovoditi čokolatijere iz Češke i Njemačke. Ti su stručnjaci zatim svoja znanja prenosili na domaće ljude. Međutim, tvornica čokolade ubrzo prestaje s radom radi Prvog svjetskog rata i nemogućnosti opskrbe kakao-zrnom.

Nakon rata, 1920. godine, tvornica nastavlja s proizvodnjom s tad već tridesetak radnika. Hrvatski su proizvođači čokolade svoja iskustva prikupljali i napredovali uz pomoć dvojice vrsnih majstora, Tonwelera i Eksnera. Uz proizvodnju čokolade započelo se s proizvodnjom deserata za koje je najzaslužniji upravo majstor Eksner. Danas poznate i popularne čokoladice, „Životinjsko carstvo", počele su se proizvoditi još 1931. godine. To su ujedno bile prve čokoladice sa sličicama, a tradicija sakupljanja sličica i lijepljenja istih u album provodi se još i danas.[102]

S godinama su Hrvati usavršili vještine pravljenja čokolade pa se počinju otvarati nove tvornice. Uz zagrebačku tvornicu, nova se tvornica otvorila 1924. u Požegi. Švicarska tvrtka „Néstle" započinje s proizvodnjom gorke čokolade u slavonskoj tvornici „Stock cognac Medicinal". Ta je tvrtka od 1921. proizvodila jaka alkoholna pića poput voćnih rakija, vinjaka i brandyja. Zatim je na punih 10 godina „Néstle" unajmio postrojenja te je proizvedena prva slavonska čokolada za jelo i kuhanje „Menange". Također se proizvodila mliječna i bijela čokolada, kakao prah u limenkama i piće „Cream liquer". Ta je tvornica zapošljavala 350 djelatnika, a proizvodnja je bila podjeljena na 8 odjela: konjak i ostala alkoholna pića, čokolada i čokoladni bomboni, kakao u prahu i kakaovo maslo, praline i punjena čokolada, kanditi: svileni bomboni i karamele, marmelada i voćni sirupi, roba od vafla i fini deserti te

[102] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 43.

zamatanje čaja. Neposredno nakon Drugog svjetskog rata tvornica je nacionalizirana te od 1951. posluje pod imenom „Zvečevo“.[103]

S razvojem umijeća proizvodnje čokolade, Hrvatska dobiva svog prvog majstora čokolade, Pavla Kapetanića. On je 1930-ih godina iz Požege došao raditi u zagrebački „Union“ gdje je vodio proizvodnju čokolade narednih četrdeset godina. Upravo su u tom razdoblju proizvedeni jedni od najprepoznatljivijih hrvatskih čokoladnih proizvoda – „Bajadera“ i „Griotte“. S porastom proizvodnje dolazi do otvaranja dviju novih tvrtki, „Grič“ i „Mirim“. Međutim, rat ponovno zaustavlja proizvodnju čokolade. Drugi svjetski rat natjerao je vlasnike „Uniona“, obitelj König, na bijeg u inozemstvo. Nakon rata, vraćaju se u Hrvatsku ali ih komunističke vlasti proglašavaju neprijateljima naroda. Obitelj König osuđena je na dugotrajni zatvor, a sva njihova imovina bila je konfiscirana. Sličnu sudbinu doživjele su mnoge tvrtke. Primjerice, tvornica „Grič“ također je oduzeta vlasnicima te dobila novo ime „Sutjeska“, dok su vlasnici Ress i Kohek bili primorani darovati svoju tvrtku državi kako bi izbjegli zatvor. [104]

Godine 1950., spajanjem „Uniona“ i „Bizjaka“, tvrtke koja se bavila proizvodnjom dvopeka keksa i vafla, te još nekih manjih tvrtki s područja Zagreba, osniva se najveća tvornica čokolade i keksa u jugoistočnoj Europi, „Josip Kraš“. Od svog osnutka, tvrtka „Josip Kraš“ bavila se proizvodnjom kakao proizvoda, keksa i vafla te bombonskih proizvoda.[105]

Ranije spomenuta tvrtka „Zvečevo“ razvija se krajem 1950-ih godina. U sastav tvrtke ulazi mljekara, a sama tvornica koncentrira se na proizvodnju kakao proizvoda, jakih alkoholnih pića i preradu mlijeka u mliječni prah. Sredinom 1960-ih dolazi do revolucionarnog proizvoda u industriji pravljenja čokolade. Tvrtka „Zvečevo“ prva je na svijetu koja je proizvela čokoladu s rižom.[106]

Uz „Kraš“ i „Zvečevo“, treća hrvatska tvornica čokolade koja posluje još i danas, „Kandit“, osnovana je 1953. u Osijeku. Povijest „Kandita“ počinje 1920-ih kada je osnovana tvrtka „Kaiser i Starck“ koja se bavila proizvodnjom bombona, vafla i slatkiša. Nakon Drugog svjetskog rata, ta je tvrtka izrađivala čokoladu po licenci bečke tvrtke „Pischinger“. Međutim, 1953., kada dolazi do gradnje nove tvornice u sklopu osječke šećerane, novoosnovani „Kandit“ započinje s proizvodnjom bombona, a tri mjeseca kasnije proizvodi svoju prvu

[103] http://www.zvecevo.hr/zvecevo-grupa/povijest/ (preuzeto 12.8.2017.)
[104] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 44-45.
[105] http://www.kras.hr/hr/povijest_krasa# (preuzeto 12.8.2017.)
[106] http://www.zvecevo.hr/zvecevo-grupa/povijest/ (preuzeto 12.8.2017.)

čokoladu. Od 1962. počinje s proizvodnjom svih vrsta čokolade, a 1990. izdvaja se iz tvornice šećera i počinje poslovati kao samostalna tvrtka.[107]

[107] ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra : Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002., 46.

7. Zaključak

U ovom smo radu mogli vidjeti na koje su sve načine bili upotrebljavani duhan i čokolada. Od samih početaka kultivacije duhana i kakaovca pa sve do njihove široke rasprostranjenosti u današnjem svijetu. Te su dvije biljke naizgled vrlo različite, međutim, njihova svojstva i djelovanje na ljude jest upravo ono što ih je dovelo do položaja na kojem su danas. Duhan i čokolada kroz povijest bili su obožavani ali ocrnjivani. Nekad korišteni u medicinske svrhe, danas su vrlo često krivci za razne bolesti. Posebice duhan koji je od svete biljke postao jedan od glavnih uzročnika raka. Čokolada s druge strane nije na tako lošem glasu poput duhana iako je vrlo često krivac za bolesti poput dijabetesa ili prekomjerne težine.

U prvom dijelu ovog rada prikazana je percepcija duhana i čokolade u pretkolumbovskom razdoblju. Duhan je bio korišten u posebne ritualne svrhe ali i u svakodnevnom životu. Načini konzumacije duhana također su raznoliki. Od udisanja dima, šmrkanja i žvakanja pa sve do uobičajenog načina konzumacije – pušenja, opojna svojstva duhana američkim urođenicima dala su naslutiti da se radi o zaista posebnoj, svetoj biljci. Osim konzumacije, duhan je bio vrlo snažan i učinkovit insekticid. Jedna od važnijih uloga duhana kod američkih urođenika bila je ona duhovna koju povezujemo sa šamanizmom. Ispijanje soka od duhana šamanu je omogućilo povezivanje s duhovnim svijetom preko kojeg šaman proriče budućnost, savjetuje i iscjeljuje ljude.

Slična priča prati i čokoladu. *Theobroma cacao,* bila je kao što joj i samo ime kaže, hrana bogova. Pripisivana su joj božanska svojstva, a radi svoje skupoće i rijetkosti, čokolada je bila napitak u kojem su uživali samo bogati. Od Olmeka, prvog naroda s kojim povezujemo konzumaciju čokolade do Maya, naroda koji je usavršio pravljenje napitaka i proširio samu primjenu čokolade, kakaovac je uvijek imao poseban status i veliku vrijednost. Brojna američka božanstva povezana su i prikazivana s kakao zrnjem iz čega je vidljiva njihova važnost. Zrna kakaa bila su toliko cijenjena da su korištena kao novac na području Srednje Amerike sve do 19. stoljeća.

Drugi dio diplomskog rada odnosi se na dolazak duhana i čokolade u Europu te njihovo širenje i prihvaćanje diljem svijeta. Otkrićem Novog svijeta, iako toga nesvjestan, Kolumbo je napravio jednu od najvećih prekretnica u povijesti. Osim otkrića Novog svijeta i susreta s novim kulturama, otvorila su se vrata koja su preobrazila dotadašnju prehranu ljudi diljem

svijeta. Europljani su upoznati s novim, nama danas svakodnevnim namirnicama među kojima su duhan i čokolada.

Za popularizaciju duhana među narodima Europe najzaslužniji su mornari koji su naviku pušenja stekli u Novom svijetu. Od američkih domorodaca pokupili su i najrazličitije načine konzumacije duhana od kojih je najpopularnije bilo pušenje, a nakon toga šmrkanje i žvakanje. Svoje poklonike među elitom duhan je stekao zahvaljujući Sir Walteru Raleighu koji je ujedno popularizirao lule za pušenje. Osim konzumacije duhana kao sredstva za uživanje, i u Europi je bila važna njegova primjena u medicinske svrhe. Zahvaljujući humoralnoj teoriji duhan se kao lijek koristio sve do 19. stoljeća, a u nekim zemljama još i duže.

Ipak, duhan je kroz povijest doživio razne sankcije poput zabrane konzumacije radi religijskog gledišta ili pak puko oporezivanje. Mnoge su zemlje uvidjele profit u duhanu te su krenule sa širenjem uzgoja, a među tim zemljama bila je i Hrvatska koja je bila vrlo uspješna u uzgoju i proizvodnji duhana i duhanskih proizvoda.

Duhan je kroz povijest bio jedna od najobožavanijih, ali i najosuđivanijih biljaka, posebice u današnje vrijeme kada su nam poznate štetne posljedice na ljudsko zdravlje.

Kao i duhan, čokolada je vrlo brzo stekla svoje obožavatelje prilikom dolaska u Europu. Najprije su tajnu čokolade čuvali Španjolci, a nakon gotovo sto godina, čokolada se iz Španjolske proširila diljem Europe. Iako je kao i duhan, čokolada bila upitnog moralnog statusa za katoličku crkvu, Europljane je zahvatila kakao groznica te dolazi do potrebe za masovnom proizvodnjom čokolade. Kolonijalne sile borile su se plodne komadiće zemlje u kojima postoje zadovoljavajući uvjeti za uzgoj kakaovca. Masovnom proizvodnjom čokolada postaje jeftinija i dostupnija. Osim kao neodoljiva slastica, čokolada je bila korištena u medicinske svrhe za liječenje raznih bolesti o čemu svjedoče prijepisi aztečkih rukopisa iz 16. stoljeća. Europljani su također koristili čokoladu kao pomoć kod raznih oboljenja, a u tradicionalnoj medicini koristi se gotovo svaki dio stabla kakaovca.

Povijest čokolade promijenila su tri izuma, Van Houtenova preša, Nestléovo spajanje mlijeka i kakaa te izum konče. Ti su nam izumi omogućili uživanje u najfinijim čokoladnim slasticama. Diljem svijeta nicale su tvornice čokolade, a i sama Hrvatska također se može pohvaliti svojom čokoladnom poviješću koja je započela 1911.

Nije trebalo proći mnogo vremena, a duhan i čokolada već su očarali svijet. Svojim zavodničkim i opojnim svojstvima oni su bili i ostali sredstvo požude, ali istovremeno i porok mnogim njihovim konzumentima.

8. Literatura

1. BURNS, Eric, *The smoke of the Gods: A Social History of Tobacco,* Temple University Press, Philadelphia, 2007.
2. CARIĆ, Juraj, *Kristof Kolumbo i otkriće Amerike*, Književni klub, Split, 1980.
3. COBB B., Allan, *Mexico: a primary source cultural guide,* The Rosen Publishing Group, New York, 2004.
4. GATELY, Ian, *Tobacco: A Cultural History of how an Exotic Plant Seduced Civilization*, Simon & Schuster, London, 2001.
5. GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History, The Cultures od Dependence,* Routledge, London and New York, 1993.
6. GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture: an Encyclopedia*, sv. 1, Thompson Gale, 2005.
7. GOODMAN, Jordan, *Tobacco in History and Culture: an Encyclopedia*, sv. 2, Thompson Gale, 2005.
8. GRIVETTI, Louis Evan, SHAPIRO, Howard-Yana (ur.), *Chocolate:History, Culture and Heritage,* Wiley, New Jersey, 2009.
9. GRLIĆ, Ljubiša, *Svijet halucinogenih droga*, Globus, Zagreb, 1989.
10. MARTIN, Paul, *Seks, droga i čokolada: znanost užitka*, Ljevak, Zagreb, 2010.
11. MC.NEIL L., Cameron (ur.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao,* University Press of Florida, 2006.
12. MOSS, Sarah, BADENCOH, Alexander, *Chocolate: A Global History*, Reaktion Books, London, 2009.
13. NARBY, Jeremy, HUXLEY, Francis, *Shamans trough time: 500 years on the path to knowledge*, Thames & Hudson, London, 2001.
14. ROSENBLUM, Mort, *Čokolada: gorkoslatka saga o tami i svjetlu,* Školska knjiga, Zagreb, 2006.
15. ŠIMUNAC, Dragan, *Čokolada, uvijek tako dobra: Knjiga o čokoladi*, Grafem, Zagreb, 2002.
16. TOMAŠEVIĆ, Melita (ur.), *Povijest svijeta*, Marjan tisak, Split, 2005.

17. VINJA, Vojmir, *Kristof Kolumbo, Putovanje u Novi Svijet: Brodski dnevnici / izvještaji/pisma i svjedočanstva očevidaca*, Naprijed, Zagreb, 1992.
18. ŽIVKOVIĆ, Marija, *Dim – priča o duhanu*, Etnografski muzej, Zagreb, 2015.
19. http://www.zvecevo.hr/zvecevo-grupa/povijest/ (preuzeto 12.8.2017.)
20. http://www.kras.hr/hr/povijest_krasa# (preuzeto 12.8.2017.)
21. http://www.zvecevo.hr/zvecevo-grupa/povijest/ (preuzeto 12.8.2017.)

Sažetak:

U ovom diplomskom radu prikazana je uporaba duhana i čokolade kroz povijest. Rad se bavi usporedbom načina korištenja duhana i čokolade u Novom i Starom svijetu. Od prvih susreta s duhanom i čokoladom te kultivacije istih pa sve do njihova dolaska u Europu, popularizacije i širenja diljem svijeta. Uz načine korištenja, uspoređivane su te dvije biljke međusobno, *Nicotiana tabacum i Theobroma cacao,* prilikom čega je istaknuto njihovo stimulirajuće djelovanje na ljude. Naglasak je stavljen na korištenje duhana i čokolade u medicinske svrhe ali i njihov utjecaj na gospodarske i kulturne prilike kroz povijest. Također su prikazane negativne strane koje se uglavnom odnose na razne bolesti koje su javljaju uslijed prekomjerne konzumacija duhana i čokolade. Cilj ovog rada bio je prikazati važnost duhana i čokolade kroz povijest te istaknuti poseban status koji su imale te dvije biljke u odnosu na današnje prilike.

Abstract:

This thesis provides a historical overview of tobacco and chocolate consumption, and draws a comparison between the use of tobacco and chocolate in the New World and the Old World, with focus on initial encounters with tobacco and chocolate, their cultivation, transition to Europe and popularization across the globe. Besides their use, the plants required for their production, *Nicotiana tabacum* and *Theobroma cacao*, were compared as well, with special emphasis on their stimulative and medical effect on people. The impact that tobacco and chocolate had in terms of economy and culture is discussed at length, along with negative aspects which mostly pertain to various diseases caused by excessive consumption of the two products. The aim of this thesis was to demonstrate the importance of tobacco and chocolate and to underscore the special status the two plants have had throughout history.