أين تنمو الشوكولاتة؟

الشوكولاتة لا تنمو بشكل مباشر مثل الخضروات أو الفاكهة، بل تتكوّن من مكونات مختلفة تُستخرج من الكاكاو. يتم زراعة أشجار الكاكاو في مناطق استوائية حارة ورطبة، مثل أمريكا الجنوبية وأفريقيا وجنوب شرق آسيا، وتحتاج هذه الأشجار إلى تربة خصبة وكميات كبيرة من الماء وضوء الشمس.

عندما تنضج الثمار التي تحتوي على بذور الكاكاو (التي تعرف باسم حبوب الكاكاو)، يتم جمعها وفصل الحبوب عن اللب والقشور، ثم يتم تخميرها وتجفيفها وتحميصها وطحنها، ويتم استخدام المنتج النهائي في صناعة الشوكولاتة.

وتصنع الشوكولاتة بعد ذلك عن طريق خلط حبوب الكاكاو المحمصة مع السكر والحليب (في حالة الشوكولاتة الحليبية) وزبدة الكاكاو، ويتم تشكيلها وتغليفها في المنتج النهائي الذي نشتريه في المتاجر.

خريطة قديمة لأماكن نمو شجر الكاكاو "حصلنا على هذه الخريطة من شركة كادبوري"

تحتاج أشجار الكاكاو الى مناخ خاص ومختلف، حيث أنها لن تثمر إلا في محيط 20 درجة شمال و20 درجة جنوب من خط الاستواء، وتزرع غالبية المحاصيل داخل 10 درجة شمالا و10 درجات جنوبًا من خط الاستواء، وتتطلب الأشجار متوسط درجة حرارة حوالي (25 درجة مئوية)، ورطوبة عالية وكميات كبيرة من الأمطار.

لنتعرف الان على مناطق انتاج الكاكاو الرئيسية

لنتعرف الان على تاريخ حصاد الكاكاو

نشأت شجرة Theobroma " ثيوبروما" منذ ملايين السنين في أمريكا الجنوبية، تحديدًا شرق ما يعرف بجبال الأنديز، ثم تفرع شجر Theobroma إلى 22 نوعا منها Theobroma Cacao "الاسم العلمي لشجرة الكاكاو" وهي الأكثر شهرة من بين الانواع الاخرى ولها اهمية اقتصادية عالية.

الكاكاو وقبائل المايا

يعتقد الكثير من الاشخاص بأن الكاكاو تم اكتشافه من طرف قبائل المايا ولكن هذه احد المعلومات الغير صحيحة.

وقد يكون هذا الاعتقاد بسبب ان قبائل المايا كانت تقدر الكاكاو وبشدة، حيث اعتبر شعب المايا أن حبوب الكاكاو «هدية من الله».

إنّ زراعة واستخدام الكاكاو في أمريكا الوسطى يسبق بكثير قبائل المايا الذين يشتهرون بتخصص زراعة الكاكاو، وهناك أدلة على استخدام الكاكاو والشوكولاتة في منطقة أولميك سان لورينزو Olmec San Lorenzo الأثريه والتي يرجع تاريخ وجودها إلى ما بين 1800-1000 قبل الميلاد.

كما تشير الأدلة الأثرية في كوستاريكا إلى أن الكاكاو كان يستخدم كمشروب من قبل تجار المايا فقط منذ 400 سنه قبل الميلاد.

لقد كانت هناك محاولات لتلبية الطلب المحلي الإسباني عن طريق زراعة الكاكاو في الأراضي التي احتلتها اسبانية، مثل: جمهورية الدومينيكان وهايتي ولكن لم تسفر هذه المحاولات عن شيء في البداية. يعد الأكثر نجاحا هم الرهبان الإسبان الذين زرعوا ثمار الكاكاو التي تعرف بالكريلو criollo في الإكوادور عام 1635.

ثم بدأ اندفاع الدول التجارية الأوروبية للمطالبة بالأراضي لزراعة الكاكاو بشكل جدي في أواخر القرن 17؛ حيث أدخلت فرنسا الكاكاو إلى جمهورية الدومينيك (1665) والبرازيل (1677) وغيانا (1684) وكان لدى إنجلترا هناك كاكاو ينمو في جامايكا بحلول عام 1670.

أما في إفريقيا ونيجيريا وبسبب المصانع الحديثة والقادرة على الإنتاج الكبير؛ انخفض سعر الشوكولاتة في القرن التاسع عشر، و انفجر الطلب عليها وأصبحت هنالك حاجه كبيرة إلى مزيد من زراعة الكاكاو؛ حيث زرعت ثمار الكاكاو التي تعرف ب اميلوندو Amelonado البرازيلة في ساو تومي في عام 1830 و نيجيريا في عام 1874 وغانا في عام 1879.

كان هناك بالفعل مزرعة صغيرة في بوني، شرق نيجيريا تم انشائها في عام 1847، وكذلك مزارع اخرى تديرها عائلة Coker والتي تم تأسيسها من قبل البعثات المسيحية. وفي الكاميرون، زرعت الكاكاو خلال الفترة الاستعمارية من 1925 إلى 1939.

وفي تاريخنا الحديث، عثر احد الخبراء في علوم الزراعة على حبوب الكاكاو الأصلية التي لم تتهجن مع نوع آخر من الأشجار أو حبوب الكاكاو في جزيرة برينسيبي؛ حيث ادرك ان الحبوب التي وجدتها هي النوع الأصلي الذي وصل الى الجزيرة قبل قرون.

يذكر انه قام بتوظيف بعض مزارعين الكاكاو المتمرسين في عام 1995 وبدأ في اعادة زرع ونشر الأصناف القديمة "الاصلية" من شجر الكاكاو.

وفي أماكن أخرى في العالم، زرعت ثمار الكاكاو التي تعرف ب ترينتاريو في سريلانكا، أول مرة في عام 1834 ومرة أخرى في عام 1880.

في العقد التالي، تم زراعتها في سنغافورة وفيجي وساموا وتنزانيا ومدغشقر. اما في جاوة، شجع فشل محصول البن في عام 1880 المزارعين على زراعة الكاكاو، وعلى مدى السنوات القليلة الماضية، كانت هناك جهود متضافرة لإنشاء مزارع الكاكاو في جزر هاواي وشمال أستراليا.