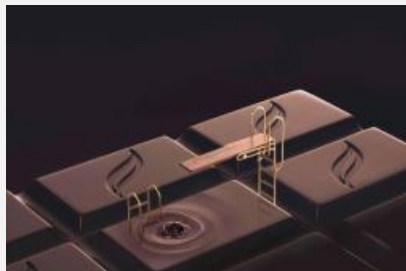


شکلات، به همین تلخی، به همین شیرینی

به اطرافتان نگاه کنید. داخل منزل، محل کار، سبد خرید، داخل کیف دستی، اشیای روی میزکار، داخل یخچال، قفسه‌های سوپرمارکت‌ها، آنچه روزانه می‌خورید، ریز و درشت، تلخ و شیرین و...



به اطرافتان نگاه کنید. داخل منزل، محل کار، سبد خرید، داخل کیف دستی، اشیای روی میزکار، داخل یخچال، قفسه‌های سوپرمارکت‌ها، آنچه روزانه می‌خورید، ریز و درشت، تلخ و شیرین و... چه چیزی را بیشتر می‌بینید؟ دلتان بیشتر چه چیزی را می‌خواهد؟... پاسخ یک کلمه است: شکلات! اسمش را خوردنی بگذاریم یا تنقلات، این مخلوط قهوه‌ای‌رنگ خوشمزه و بسیار

متنوع، نه سه ساله، نه ده ساله، نه صد ساله، شناسده نه می‌حفاظت دارد. هرکس در هر سنی با هر فرهنگ و آداب و رسوم که دارد، شکلات می‌خورد و با لذت هم می‌خورد. خوردنی ای که جهان شمول و جهان وطن است و تمام فرهنگ‌ها به آن علاقه دارند و گاه عشق می‌ورزند! جالب است بدانید براساس آخرین آماری که یک شرکت معروف شکلات سازی فرانسوی تهیه و منتشر کرده، در هر ثانیه 95 تن شکلات در سراسر جهان مصرف می‌شود. ماده اصلی شکلات، کاکائوست. کاکائو درختی است از تیره «پنبه کیان» که ارتفاعش بین 4 تا 10 متر است. میوه اش زردرنگ و به شکل خیار است که در هر خیار تا 45 عدد دانه کاکائو وجود دارد. آنچه تاریخ نشان می‌دهد این است که خاستگاه کاکائو آمریکای مرکزی و جنوبی است. سرخپوستان قبیله آزتک از دانه های کاکائو برای تهیه نوعی نوشیدنی دمرکده به نام «شکاتل» استفاده و آن را غذای خدایان می‌نامیدند. اسپانیایی‌ها در قرن شانزدهم میلادی کاکائو را از مکزیک به اروپا بردند و نزدیک به یک قرن طرز تهیه نوشیدنی شکاتل را مخفی نگاه داشتند تا این که در قرن هفدهم، این راز توسط اروپا کشف شد و به تمام جهان رسید. هم اکنون کشور ساحل عاج با 37.4 درصد سهم تولید، بزرگ‌ترین تولیدکننده کاکائو در جهان است. پس از آن غنا و اندونزی به ترتیب با 20.7 و 12.7 درصد در مقام دوم و سوم تولید این محصول فراگیر قرار دارند. تا پیش از بروز دو تحول، شکلات خوراکی اقشار مرفه و اشراف محسوب می‌شد، اما سال 1847 جوزف فرای و پسرش خمیری شکلاتی تهیه کردند که قابلیت قالب زدن داشت. سال 1849 نیز جان کدبری آبنبات شکلاتی ساخت. با این حال شکلات شهرت اصلی خود را مرهون جنگ جهانی اول است. در طول این جنگ، شکلات به عنوان جیره غذایی سربازان به کار گرفته شد و سربازان پس از بازگشت از جنگ بهترین مبلغ آن بودند. به این ترتیب از آن روز تاکنون دنیا شاهد تولید بیش از 40 هزار نوع شکلات گوناگون با طعم‌های مختلف است که عاشقان زیادی را به خود جلب کرده است.

شکلات‌های امروزی

شکلات‌های امروزی با وجود شکل و رنگ و طعم‌های مختلفی که دارند، اما در اصل از ترکیب شیر، شکر، کره کاکائو و پودر کاکائو با نسبت‌های مختلف تولید و البته افزودنی‌های بسیار متنوعی نیز به آن اضافه می‌شود. بر این اساس هر قدر درصد کاکائو استفاده شده در شکلات بیشتر باشد، شکلات سیاه‌تر یا تلخ‌تر خواهد شد. شکلات‌ها از 10 درصد (شکلات سفید) تا 99 درصد (دارک چاکلت یا شکلات تلخ) درجه بندی می‌شود. معمولاً اسانس نعنا، پرتقال، موز، توت‌فرنگی و... را برای طعم دادن به شکلات اضافه می‌کنند. همچنین در شکلات‌های تخته‌ای از مغز میوه جات مثل گردو، فندق، بادام زمینی و... استفاده می‌شود. گاهی عسل، کارامل، مربا و کشمش نیز در تهیه شکلات به کار می‌رود. با این حال یکی از افزودنی‌های نامطلوب که باعث کاهش قیمت شکلات می‌شود، موم پارافین است. شکلات‌های دارای این افزودنی در دمای بدن انسان به سرعت ذوب نمی‌شوند و از این روش قابل شناسایی هستند.

کشورها، برندها

همان گونه که تاریخ نشان می‌دهد، خاستگاه شکلات به معنای امروزی، اروپا یا قاره سبز است. اولین کارخانه شکلات سازی به معنای مدرن در کشور آلمان و در شهر کلن راه اندازی شد. کلن پایتخت شکلات سازی آلمان است که برند مشهور اشتلورک را با خود یدک می‌کشد. در کنار آن فرانسه، بلژیک، سوئیس و البته ایالات متحده آمریکا نیز وارد صنعت پرسود شکلات شدند و سوده‌های میلیارد دلاری به جیب زده و می‌زنند. شهر تین لقمیتاژ و برند معروف آن «والد هونا» شهر «هرشی» در ایالت پنسیلوانیای آمریکا که به عنوان شیرین‌ترین شهر دنیا معروف است، ویلا جویوسا، شهر شکلات اسپانیا، زوریخ در سوئیس، بروکسل در بلژیک که به عنوان بهشت شکلات معروف شده و با داشتن 12 کارخانه بسیار بزرگ شکلات سازی، مقام برجسته‌ای در این میان به شمار می‌آید، نمونه‌هایی از این نوع هستند.

شکلات در ایران

تولید و مصرف شکلات در ایران نیز همچون بسیاری از کشورها سابقه چندان طولانی ندارد. اولین کارخانه شکلات سازی در ایران حدود 60 سال پیش توسط دو برادر مهاجر روسی در شهر تبریز راه اندازی شد و این شهر را به پایتخت شکلات ایران تبدیل کرد. محصول این کارخانه فقط آب نبات و تافی برای بچه‌ها بود، اما این کارخانه و سایر کارخانجات مشابهی که بعداً تأسیس شدند به نحو گسترده‌ای به تولید انواع شکلات پرداخته و در موضوع کیفیت و طعم و همچنین بسته بندی پیشرفت قابل ملاحظه‌ای کردند. هم اکنون حدود یک‌هزار واحد صنعتی با ظرفیت تولید سالانه حدود 2 میلیون تن به تولید شکلات در ایران می‌پردازند.

مشکلات و تاثیر در زندگی نوین

نگاهی به محیط اطرافمان نشان می دهد که شکلات، خوردنی فراتر از خوردن است. به علت رواج چشمگیر این خوردنی در زندگی روزمره، شکلات جای خود را در هنر، علم پزشکی و سایر شئون زندگی اجتماعی باز کرده است. شکلات با موسیقی، ادبیات، سینما، مجسمه سازی، نقاشی، پزشکی، آشپزی و... پیوند خورده و رد پا و اثر خود را بر جای گذاشته است. این چنین است که یا از خود شکلات به عنوان یک کالا یا تلقی ذهنی که نام آن متبادر می کند، آثار با ربط و بی ربط فراوانی ساخته شده که برخی از آنها بسان طعم خوش شکلات یاد و خاطره ها باقی مانده است. این چنین است که شاید بسیاری از محققان علوم اجتماعی، شکلات را حلال بسیاری از مشکلات به ویژه عصبانیت ها و چالش ها و برخوردهای خشن اجتماعی دانسته و تئوری جامعه شکلاتی را مطرح می کنند.

عماد عزتی / جام جم