

مخترع شکلات چه کسی بود؟

سایت خبری لایو ساینس زمینه پیدایش شکلات را کشور اکوادور می‌داند.

به گزارش سایت خبری پرسون، مصرف شکلات چه چند تخته از آن را بخوریم، چه یک نوشیدنی به دست آمده از آن مانند شکلات داغ را بنوشیم، لذت بخش است اما آیا می‌دانید مخترع اصلی شکلات چه کسی بوده است؟

اگرچه شکلات در حال حاضر به عنوان آب نبات (candy) شناخته شده است، اما باید گفت منشا پیدایش شکلات بسیار قدیمی‌تر از آن است که فکر می‌کنید. فردی که نحوه درست کردن شکلات را کشف کرده است در زمان گم شده است، اما احتمالاً آن شخص، فردی بوده که هزاران سال پیش در آمریکای جنوبی می‌زیسته است.

طبق یک مطالعه که در سال ۲۰۱۸ در مجله "Nature Ecology & Evolution" منتشر شد، اولین شواهد برای استفاده از کاکائو (دانه تخمیر شده و خشک شده میوه‌ای که در درخت کاکائو (Theobroma) در آمریکای جنوبی رشد می‌کند) به حدود ۵۳۰۰ سال پیش و محوطه باستانی سانتا آنا-لا فلوریدا در جنوب شرقی اکوادور که به فرهنگ مایو چینچیپ (Mayo-Chinchi) نسبت داده می‌شود، برمی‌گردد. اما به احتمال زیاد این گیاه مدت‌ها قبل توسط مردم سرتاسر آمریکای جنوبی استفاده می‌شده است، زیرا این درخت تا ۵۳۰۰ سال پیش خارج از زیستگاه اصلی خود رشد می‌کرده است. با این حال، بومیان آمریکای جنوبی چندان از این شیرینی خود لذت نمی‌بردند زیرا شکلاتی که آنها درست می‌کردند با شکلاتی که اکثر مردم امروز از مصرف آن لذت می‌برند، بسیار متفاوت بود.

برای تهیه شکلات، این دانه‌های درشت (که در تصویر بالا مشاهده می‌کنید و اغلب "لوبیا" (beans) نامیده می‌شوند) از غلاف‌های میوه درخت کاکائو جدا شده و در پالپ میوه سفید که آنها را احاطه کرده است، تخمیر می‌شوند. سپس آنها را خشک و تمیز و سپس برشته می‌کنند، پس از آن پوست دانه آن برای تولید مغز دانه کاکائو جدا می‌شود. سپس مغزها آسیاب می‌شوند و کاکائو اغلب به شکل مایع که به عنوان "لیکور شکلاتی" (Chocolate liquor) شناخته می‌شود، تبدیل می‌شود و این مایع می‌تواند با مواد دیگر مخلوط شود تا شکلات تجاری درست شود. لیکور شکلات را نیز می‌توان برای ساختن پودر کاکائو و کره کاکائو تحت عملیات فشرده‌سازی قرار داد.

یک نوشیدنی سنتی کاکائو با اضافه کردن مغز کاکائو آسیاب شده با آب تهیه می‌شد و معمولاً تلخ بود. گمان می‌رود فن‌دهای موجود در این پالپ میوه‌ای نیز می‌توانند به یک نوشیدنی الکلی تخمیر شوند. بر اساس مطالعه‌ای در سال ۲۰۱۳ در مجله Nutrients منتشر شد، ترکیب کف‌آلود حاصل هم دارو و هم یک ماده تقویت‌کننده جنسی در نظر گرفته می‌شد و نخبگان جوامع باستانی آن را بسیار ارزشمند می‌دانستند.

طبق یک مقاله محققان دانشگاه بوستون، اولمک‌ها که در حدود ۱۵۰۰ سال قبل از میلاد در جنوب مکزیک کنونی زندگی می‌کردند، کاکائو را هدیه‌ای از طرف خدایان خود می‌دانستند. تمدن اولمک (Olmec) قدیمی‌ترین تمدن در آمریکای مرکزی و نخستین تمدن در مکزیک به شمار می‌رود. اولمک‌ها در مناطق پست گرمسیری جنوب مکزیک، محل ایالت‌های امروزی وراکروز و تاباسکو زندگی می‌کردند.

"کامرون مک نیل" (Cameron McNeil) باستان‌شناس و استاد انسان‌شناسی در کالج لیمن در دانشگاه شهری نیویورک که طعم کاکائو را در سراسر آمریکای مرکزی و جنوبی چشیده است، گفت: کاکائو تا زمان ورود فاتحان اسپانیایی در اوایل قرن شانزدهم پس از میلاد، تقریباً در سراسر آمریکای مرکزی و جنوبی کشت می‌شد و اکنون در مناطق گرمسیری در سراسر جهان کشت می‌شود. اما به نظر می‌رسد منشا اصلی آن حوضه آمازون باشد. مردم حدود ۱۴۵۰۰ سال پیش به نوک جنوبی آمریکای جنوبی رسیده بودند اما دقیقاً مشخص نیست که اولین مردم چه زمانی وارد آمازون شدند.

حوضه آبریز آمازون پهنه‌ای به مساحت تقریبی ۷,۵۰۰,۰۰۰ کیلومتر مربع یا حدود ۴۰ درصد قاره آمریکای جنوبی را می‌پوشاند. این حوضه در کشورهای بولیوی، برزیل، کلمبیا، اکوادور، گویان، پرو، سورینام و ونزوئلا قرار دارد.

مک نیل گفت: اولین نوشیدنی‌های کاکائویی مانند شکلات داغ امروزی ممکن است تقریباً داغ نبوده باشند و به نوعی ولرم یا نیمه گرم بوده‌اند.

او در گفتگو با لایو ساینس افزود: من در سراسر آمریکای مرکزی سفر کردم و از نوشیدنی‌های سنتی کاکائو نمونه برداری کرده‌ام و می‌توانم بگویم که آنها گرم هستند، اما داغ نیستند. در چندین دستور غذای آمریکای مرکزی برای نوشیدنی‌های کاکائویی نیز از فلفل برای تند کردن آن‌ها استفاده می‌کنند اما مشخص نیست چه کسی فلفل را در دستور العمل‌های این نوشیدنی‌های قدیمی وارد کرده است.

یکی از دلایل محبوبیت کاکائو این است که حاوی کافئین است و کافئین هم محرکی است که در قهوه نیز یافت می‌شود. مک نیل گفت: برای آمریکایی‌های باستانی، این تحریک (stimulation) حاصل از کاکائو احتمالاً طریف اما نیروبخش بود و در حالی که محرک‌های دیگری در آمریکای جنوبی موجود بود، کاکائو تنها محرک در آمریکای شمالی بود، به همین دلیل است که مورد استقبال قرار گرفت و به منبعی از ثروت در آنجا تبدیل شد.

از قرن شانزدهم، شکلات از این کشورها به عنوان نوشیدنی به اروپا معرفی شد و خیلی زود به نمادی از تجمل تبدیل شد. چیزی که اکنون اکثر ما به عنوان شکلات می‌شناسیم (شکلات تخته‌ای) در سال ۱۸۴۷ توسط شرکت بریتانیایی "J. S. Fry & Sons" اختراع شد.

در سال ۱۷۹۵، "جوزف استورز فرای" (Joseph Storrs Fry) روشی را برای سنگ زنی دانه‌های کاکائو با موتور بخار ثبت کرد. پسران او بعداً پودر کاکائو، کره کاکائو و شکر را با هم ترکیب کردند تا یک شکلات تخته‌ای جامد درست کنند که این شکلات بعداً در اروپا رایج شد. این شرکت در نهایت چندین محصول شکلاتی (از جمله اولین تخم مرغ شکلاتی عید پاک در سال ۱۸۷۳) را فروخت و شرکت‌های رقیب مانند Rowntree's و Cadbury به گسترش این محصول در سراسر امپراتوری بریتانیا و فراتر از آن کمک کردند.

سوئیسی‌ها به ویژه با شکلات جدید مورد توجه قرار گرفتند و در دهه ۱۸۷۰ شرکت سوئیسی نستله (Nestlé) از شیرخشک برای تولید اولین شکلات تخته‌ای شیری استفاده کرد. این شکلات‌های تخته‌ای شیری در ایالات متحده در سال ۱۹۰۰ توسط Milton Hershey که قبل از آن کارامل می‌فروخت، فروخته شد و این شکلات‌های تخته‌ای شیری در دهه ۱۹۲۰ و زمانی که استفاده از تنقلات به دلیل ممنوعیت استفاده از الکل رونق گرفت، در ایالات متحده محبوب شدند. دفعه بعد که شکلات می‌خورید، به طعم تلخ و کافئین‌دار آن که نخبگان بومی آمریکایی هزاران سال پیش از مصرف آن لذت می‌بردند، فکر کنید.

منبع: ایسنا