

منطقة فنزويلية تنتج يدوياً أفضل كاكاو في العالم



تشوا - (أ ف ب)

ترتدي نيديا تشافيز حذاءً مطاطياً وتحمل منجلاً حاداً ودلواً بلاستيكياً لتتولى يدوياً حصد ثمار الكاكاو في تشوا في وسط فنزويلا الشمالي، المعروفة بإنتاجها «أفضل كاكاو في العالم»، والذي يُصنَع يدوياً، دون الحاجة إلى آلات كبيرة. وتقول تشافيز (43 عاماً) لوكالة فرانس برس: «لدينا ذهب أسود هنا»، في إشارة إلى النفط الذي يشكّل الثروة الأبرز لفنزويلا.

وتضيف المرأة التي تمكّنت من قطف ثلاثة دلاء من الكاكاو: «أما نحن فنعتاش من الكاكاو».

وتتولى نيديا ونساء أخريات قطع ثمار الكاكاو بواسطة مناجل، ثم يستخرجن الحبوب منها ويضعنها في حاويات بلاستيكية.

وكاكاو تشوا المشهور في مختلف أنحاء العالم، تستخدمه كبرى شركات إنتاج الشوكولاته ويُباع قبل حصاده حتى. ويتم إنتاج نحو 18 إلى 20 طناً من الكاكاو سنوياً. وللمقارنة، يُباع الكيلوغرام الواحد بنحو عشرة دولارات، بينما يباع الكيلوغرام من كاكاو ساحل العاج بنحو دولار واحد فقط.

وتُجفّف حبوب الكاكاو في الساحة الرئيسية لتشوا، والتي لا يمكن الوصول إليها إلا عبر قوارب في البحر الكاريبي، ثم

من خلال اتباع طريق وحيد على بعد خمسة كيلومترات من ميناء تشاو. وتقول إستيليتا أشيه التي وُلدت قبل 63 عاماً في هذه القرية البالغ عدد سكانها نحو 3 آلاف نسمة: «إنّ الكاكاو هو كل شيء لنا، وهو مميز ربما لأننا نحصد به حب». وترتكز العملية برمتها أي من زرع البذور وصولاً إلى الحصاد ثم البيع، على خبرات تعود إلى أكثر من 300 عام. وتُغطى الحبوب المستخرجة حديثاً بأوراق الموز داخل غرفة تخمير لشركة «إمبيزا كامبيزينا تشوا» التابعة للمجتمع المحلي. إلا أنّ جامعات الحبوب يعملن بصورة مستقلة. سقف غرفة التخمير وأرضيتها مصنوعان من الخشب، فيما تكون الرطوبة والحرارة فيها مرتفعتين، وهي البيئة المثالية لتصبح الحبوب بالنكهة والملمس المطلوبين. ثم تجفف حبوب الكاكاو في الشمس لثماني ساعات يومياً، قبل تخزينها وتعبئتها داخل أكياس يصل وزن الواحدة منها إلى 61 كيلوغراماً. ولا ينبغي حصول أي خطأ في هذه العملية الحرفية، لأنّ التخمير لفترة طويلة جداً أو في ظروف سيئة من شأنه أن يغير جودة الحبوب. وعلى مقربة من «إمبيزا كامبيزينا تشوا» التي تتمثل مهمتها في إنتاج الكاكاو «النقي 100%»، تبيع فيسيننتا غاميز (66 عاماً) شوكولاته قابلة للدهن وألواح شوكولاته وعصائر وشاي، تعدّها كلها مع نجلها روبن هيريرا (28 عاماً).

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2023.