

پناهگاه

تونل وحشت دانش

شکلات
شگفت‌انگیز

هوپا
Hoopa

تونل وحشت دانش

شکلات سنگفت‌انگیز



آلن مکدونالد

تصویرگر: کلایو گاردرد

مترجم: فریبا چاوشی

Totally: TRIFFIC CHOCOLATE
Text © Alan MacDonald, 2000, 2010
Illustrations © Clive Goddard, 2000, 2010
Persian Translation © Houpa Publication, 2021

نشر هوپا با همکاری آژانس ادبی کیا در چارچوب قانون بین‌المللی
حق انحصاری نشر اثر (Copyright)، امتیاز انتشار ترجمه‌ی
فارسی این کتاب را در سراسر دنیا با بستن قرارداد از ناشر آن،
Scholastic، خریداری کرده است.

رعایت «کپی‌رایت» یعنی چه؟

یعنی نشر هوپا از نویسنده‌ی کتاب، آلن مک‌دونالد و ناشر خارجی
آن، اسکولاستیک، برای چاپ این کتاب به زبان فارسی در ایران و
همه‌جای دنیا اجازه گرفته و بابت انتشارش، سهم نویسنده، یعنی
صاحب واقعی کتاب را پرداخت کرده است.
اگر هر ناشری غیر از هوپا، این کتاب را به زبان فارسی در ایران یا
هر جای دنیا چاپ کند، بدون اجازه و رضایت آلن مک‌دونالد این
کار را کرده است.



تونل ودشت دانش

شکلات، شگفت‌انگیز

سرشناسه: مک دونالد، آلن
Mac Donald, Alan
عنوان و نام پدیدآور: شکلات شگفت‌انگیز /
نویسنده: آلن مک‌دونالد؛ تصویرگر: کلایو گادرد؛
مترجم: فریبا چاوشی.
مشخصات نشر: تهران: نشر هوپا، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری: ۱۶۸ ص.
فروست: تونل وحشت دانش.
شابک دوره: ۲-۳۵۸-۲۰۴-۶۲۲-۹۷۸-۹۷۸-۶۲۲-۲۰۴-۳۶۳-۶
شابک: ۶-۳۶۳-۲۰۴-۶۲۲-۹۷۸-۹۷۸-۶۲۲-۲۰۴-۳۶۳-۶
وضعیت فهرست نویسی: فیبا
یادداشت: عنوان اصلی: Triffic chocolate.
موضوع: داستان‌های نوجوانان انگلیسی -- قرن ۲۱م.
موضوع: Young adult fiction, English-- 21st century
شناسه افزوده: گادرد، کلایو، تصویرگر
Goddard, Clive
شناسه افزوده: چاوشی، فریبا. ۱۳۶۷، مترجم
رده بندی کنگره: PZ۷
رده بندی دیویی: ۸۲۳/۹۱۴
شماره کتابشناسی ملی: ۷۳۹۶۱۵۰

آدرس: تهران، میدان فاطمی، خیابان بیستون، کوچه دوم الف،
پلاک ۳/۱، واحد دوم غربی.

صندوق پستی: ۱۴۳۱۶۵۳۷۶۵

تلفن: ۸۸۹۹۸۶۳۰ info@hoopa.ir www.hoopa.ir

همه‌ی حقوق چاپ و نشر انحصاراً برای نشر هوپا محفوظ است.

استفاده از متن این کتاب فقط برای نقد و معرفی و در قالب بخش‌هایی از آن مجاز است.

فهرست

- مقدمه ۹
- همه چیز از یک «دانه» شروع شد ۱۱
- تاریخچه‌ی عجیب و غریب شکلات، بخش اول:
- شکلات داغ ۲۷
- تاریخچه‌ی عجیب و غریب شکلات، بخش دوم:
- شکلات اروپا را تسخیر می‌کند ۴۳
- تاریخچه‌ی عجیب و غریب شکلات، بخش سوم:
- قهرمانان شکلات، قرن نوزدهم ۶۷
- تاریخچه‌ی عجیب و غریب شکلات، بخش چهارم:
- انفجار شکلاتی، قرن بیستم تا امروز ۹۳
- تولد یک بسته شکلات
- چطور شکلات پُر فروش بسازیم ۱۱۷
- دیوانگان شکلات
- قصه‌هایی عجیب، ولی واقعی ۱۳۴
- این یک جهان شکلاتی‌ست! ۱۴۵

مقدمه

شکلات! هیچ کلمه‌ای سراغ دارید که این قدر جذاب باشد؟ کافی است یک پاکت شکلات رولو بخرید تا یک عالم دوست پیدا کنید! همین که صدای خش خش بازکردن پاکت شکلات را در بیاورید، بزرگ‌ترها به شکلی معجزه‌آسا از خواب عمیق جلوتلویزیونی‌شان بیدار می‌شوند. از یکی که شکلات مارس دارد، بخواهید یک گاز از شکلاتش را به شما بدهد تا ببینید چه وحشتی توی صورتش نقش می‌بندد. هیچ چیزی مثل شکلات حال نمی‌دهد. مگر نه؟ مثلاً:



معلوم است که نه! شکلات بی‌همتا است. اصلاً از اولش هم بی‌همتا بود. از همان وقتی که کشفش کردند، مردم دنیا فوری دیوانه‌ی این خوراکی شیرین شدند. نه اینکه فقط ازش خوششان بیاید، عاشقش شدند! و روزه‌روز هم طرف‌دارهای بیشتری پیدا کرد.

این شیرینی که از دانه‌ی یک گیاه در آمریکای مرکزی ساخته شد، در سراسر دنیا پخش شد. این روزها دیگر امکان ندارد برای همیشه از شکلات خداحافظی کنید، مگر اینکه در صحرای بزرگ آفریقا گیر افتاده باشید.

این کتاب مخصوص کشته‌مرده‌های شکلات است؛ کسانی که می‌خواهند بیشتر درباره‌ی خوراکی دوست‌داشتنی‌شان بدانند. اینجا

۱. عید پاک یکی از عیدهای مذهبی مسیحیان است. یکی از بازی‌هایش این شکلی است که بزرگ‌ترها چند تا تخم مرغ را گوشه‌وکنار خانه قایم می‌کنند و بچه‌ها باید پیداایشان کنند. -م.

همه چیز از یک «دانه» شروع شد

قبل از هر چیز باید بدانیم، شکلات چیست؟

چه سؤال احمقانه‌ای! همه مان می‌دانیم شکلات چیست.

همان خوراکی قهوه‌ای رنگ و شیرینی که وقتی از سینما بیرون می‌آید چسبیده روی لباستان.

ولی این سؤال آن قدرها هم که به نظر می‌آید، احمقانه نیست. کارشناسان سال‌ها سراسر اینکه چه چیز می‌توان شکلات نامید و چه چیزی رانه، با هم جنگیده‌اند. حتی توی بعضی کشورهای اروپایی می‌گویند آن خوراکی شیرینی که مردم بریتانیا می‌خورند، شکلات واقعی نیست. (بعداً درباره‌اش بیشتر حرف می‌زنیم.)
خب، پس چه کسی می‌داند شکلات دقیقاً چیست؟
ساده‌ترین جواب این است: «شکلات یک خوراکی است که از دانه‌ی درخت گرمسیری کوکوا به دست می‌آید.»



حتماً شما هم فکر می‌کنید چشمتان اشتباه دیده. درخت کاکائو یا درخت کوکوا؟! نه، اشتباهی در کار نیست. درحقیقت کلمه‌ی «کوکوا» که انگلیسی‌زبان‌ها به کار می‌برند، همان کلمه‌ی کاکائوست با یک اشتباه املایی. کاکائو کلمه‌ای اسپانیایی است که از کلمه‌ی شوکوآتیل^۱ ریشه می‌گیرد. اینکه ما اشتباهی آن را کوکوا می‌خوانیم، احتمالاً تقصیر اجداد تاجرمان است که قرن‌های پیش زندگی می‌کرده‌اند. لابد از آن دانش‌آموزهایی بوده‌اند که توی تمام امتحان‌های املایشان یک صفر کله‌گنده می‌گرفته‌اند. بگذریم...

۱. پادشاهی متحد بریتانیا از چهار کشور در اروپای غربی تشکیل شده، یعنی انگلستان، اسکاتلند، ولز و ایرلند شمالی. - م.
۲. نوشیدنی شکلاتی مخصوص سرخ‌پوستان قبیله‌ی آرتک. - م.

می‌توانید تاریخچه‌ی شگفت‌انگیز شکلات را از زمان «قبیله‌ی سرخ‌پوستی آرتک» تا زمان «شکلات آرتو» دنبال کنید. با عشق شکلات‌هایی مثل ساموئل پیپز، ملکه ویکتوریا و رولد دال^۲ آشنا شوید و بفهمید چرا آدمکش‌ها برای مسموم کردن طعمه‌هایشان از شکلات استفاده می‌کردند. بعد از دانستن همه‌ی این‌ها می‌توانید خانواده و دوست‌هایتان را هم غافل‌گیر کنید، با هزار تا حقیقت شکلاتی از راهنمای شگفت‌انگیز شکلاتی ما!



بله، تمام حرف‌های بالا حقیقت دارد و توی این کتاب هم درباره‌شان حرف می‌زنیم. پس اگر آماده‌ی دانستنید، شیرجه بزنید توی دریای عجیب و غریب و غافل‌گیرکننده و باشکوه و چسبناک شکلاتی ما.



1. Samuel pepys

2. Roold Dahl

از دانه‌های کاکائو تا تکه‌های شکلات

حالا ديگر می‌دانیم شکلات چی هست و چی نیست. سؤال بعدی ما این است که شکلات چطور به دست می‌آید؟

آیا می‌توانید چند دانه‌ی کاکائو بخرید، توی باغچه‌تان بکارید و چند سال بعد از درختی که رویده، چند تا شکلات کیت‌کیت حسابی بچینید؟ نه، متأسفانه چنین امکانی وجود ندارد. اگر وجود داشت که تا حالا شرکت نستله^۱ ورشکست شده بود.

شکلات برای اینکه از دانه‌های کاکائو به آن بسته‌بندی‌های جذاب پُر از شکلات تبدیل شود، باید از چندین و چند مرحله عبور کند. اگر خیلی مشتاقید برای خودتان کسب‌وکار شکلات‌سازی خانگی راه بیندازید، باید این کارها را بکنید:

ساخت شکلات مرحله‌ی اول:

برای خودتان درخت کاکائو پرورش دهید.

چیزهایی که احتیاج دارید:

جایی برای کاشتن چند هزار نهال کاکائو

چند کتاب تصویری بامزه

یک چاقوی دسته‌بلند برای چیدن میوه‌ی کاکائو

چند برگ موز



۱. حالا باروبندیلتان را ببندید و به یک

کشور گرمسیری نزدیک خط استوا

اسباب‌کشی کنید. (مثل برزیل، یا

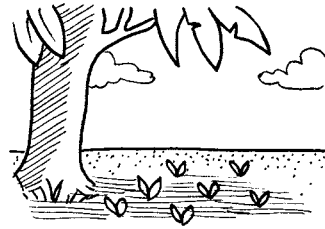
کشوری در آفریقای غربی، تا جایی که

امکان دارد کشور ولز را انتخاب نکنید.)



۱. Nestlé: شرکت نستله یک شرکت صنایع غذایی است و شکلات کیت‌کت هم از محصولات این شرکت است. -م.

۲. بذر کاکائویتان را زیر سایه‌ی یک درخت بزرگ‌تر بکارید. درخت موز یا انبه انتخاب خوبی است. (هر دویشان در ولز به سختی پیدا می‌شوند.)



۳. دوازده تا پانزده سال صبر کنید تا درخت‌هایتان بزرگ شوند و حسابی میوه بدهند. (کتاب‌های تصویری‌تان توی همین سال‌هاست که به دردتان می‌خورد.)



۴. غلاف‌های رسیده‌ی شکلات را با چاقوی دسته‌بلندتان (که خیلی راحت با گره‌زدن چاقویی معمولی به یک چوب بلند می‌سازیدش) از روی شاخه بپريد. غلاف‌ها را بشکافید و دانه‌های کاکائو را بردارید.



۵. دانه‌ها را با برگ موز بپوشانید و

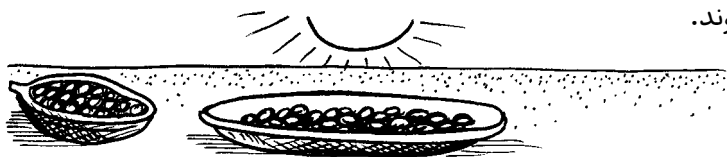
بگذارید یک هفته جا بیفتند. بعد از یک

هفته باید قهوه‌ای‌رنگ شوند و بوی

عطرشان دربیاید.

۶. آن‌ها را بیرون بیاورید و بگذارید سه روز زیر آفتاب بمانند تا خشک

شوند.





مرحله‌ی سوم: ساخت شکلات شیری

چیزهایی که احتیاج دارید:

شکر

وانیل

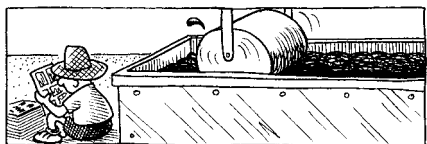
شیر

یک عدد کارخانه‌ی شکلات‌سازی

۱. ماده‌ی اولیه‌ی شکلات باید با شکر و شیر غلیظ‌شده قاتی شود تا یک جور خمیر بسازد.

۲. خمیر از بین چند تا غلتک چرخان می‌گذرد و تبدیل به بودری نرم و عالی می‌شود که پودر کاکائو نام دارد. حالا کره‌ی کاکائویی را که نگه داشته‌اید، به آن اضافه کنید تا یک خمیر جدید به دست بیاید.

۳. حالا نوبت دستگاه اصلی شکلات‌سازی است. این دستگاه خمیرمان را آنقدر نرم می‌کند که تبدیل می‌شود به همان شکلاتی که راحت توی دهانمان آب می‌شود. اینجاست که غلتک‌های عظیم دستگاه آهسته روی خمیر می‌چرخند و می‌چرخند. این مرحله چندروزی طول می‌کشد، پس برگردید سر خواندن کتاب‌های تصویری‌تان.



۴. دمای شکلات آهسته‌آهسته کم می‌شود و شکلات نرم و روان می‌شود. حالا نوبت بخش رؤیایی ماجراست. زمانی که می‌توانید مایع شکلات را همان طور که به نرمی توی قالب‌های فلزی می‌ریزد، تماشا کنید.

۵. شکلات سرد شده و آماده‌ی بسته‌بندی می‌شود. بالاخره وقت آن رسیده که یک گاز گنده به شکلات شیری‌تان بزنید.

من یک راه دیگر هم به شما پیشنهاد می‌کنم. همه‌ی این کارها را بی‌خیال شوید و به شیرینی‌فروشی محله‌تان بروید و شکلاتتان را از آنجا بخرید.



مرحله‌ی دوم: ساختن کپه‌ی کاکائو

چیزهایی که احتیاج دارید:

یک ماشین صافی

یک اجاق بزرگ (اجاق‌گازِ مامانتان نه)

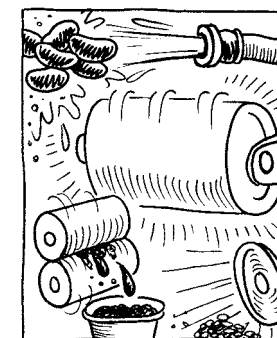
یک خردکن و یک بادزن برقی

غلتک آسیاب

۱. دانه‌ها را از صافی رد کنید تا تقاله‌ها و بقیه‌ی چیزهای اضافی ازشان جدا شوند.

۲. آن‌ها را در دمای ۱۲۰ درجه‌ی سانتی‌گراد، توی یک فر بزرگ گردان برشته کنید.

۳. با خردکن، پوسته‌ی دانه‌ها را جدا کنید و آن‌ها را در هوای آزاد، زیر بادزن برقی بگذارید تا جایی که فقط مغز دانه‌های کاکائو باقی بمانند.



۴. مغز دانه‌ها را از غلتک آسیاب رد کنید تا زیر فشار، مایع شکلاتی‌شان را بیرون بدهند. این مایع، ماده‌ی اولیه‌ی همه‌ی شکلات‌هاست. ولی هنوز پُر است از دانه‌های سخت و ریزی که شبیه ماسه است. و به احتمال زیاد هرگز هوس نخواهید کرد مزه‌اش کنید.

۵. نیمی از چربی‌اش را با یک دستگاه فشار سنگین خارج کنید. این همان کره‌ی کاکائوست. لطفاً آن را دور نریزید. بعداً به کارتان می‌آید.



کوه شکلات

همان طور که دیدید، درست کردن شکلات زمان زیادی می برد و کار پُردردسری است. اگر این ماده‌ی قهوه‌ای رنگ گرم و نرم، این قدر دلپذیر نبود، شاید هیچ کس به خودش زحمت تولیدش را نمی داد.

شکلات شرکت‌هایی مثل مارس، نستله و گدبری را آن قدر ثروتمند کرده که نشان می دهد ارزش این همه دردسر را دارد.

هر ساله کوه بزرگی از شکلات به فروش می رود و بعد یک لقمه‌ی چپ می شود. مثلاً توی انگلستان، مردم هر سال حدود نیم میلیون تُن شکلات می خورند. آمار فروش نشان می دهد هر کدامشان به طور متوسط چند تا شکلات خورده اند.

۱۲۰ عدد شکلات تخته‌ای
۱۰ تا بسته شکلات
۱/۶ کیلوگرم شکلات جعبه‌ای
۱/۵ عدد شکلات تخم‌مرغی عید پاک
۳/۵ عدد شکلات تخم‌مرغی کرم
۱۵/۵ شکلات تخم‌مرغی کوچک کرم



هر جور حساب کنید با یک کوه شکلات طرفید. سؤالی که برایمان پیش می آید این است: چرا دست‌وپای ما در برابر شکلات این طور شل می شود؟ فکرش را بکنید، یک روز زیبای کریسمس است. همه‌ی مهمان‌ها شکمشان را با بوقلمون بریان شده پر کرده اند. وقتی از کنار ظرف میوه می گذرند، هیچ توجهی به موزها و سیب‌های تویش ندارند. بعد ناگهان یک جعبه شکلات از راه می رسد و همه‌ی آن‌هایی که چیزی نمانده بود بترکند، دوباره گرسنه می شوند. دور دهانشان را لیس می زنند و یواشکی آرزو می کنند کسی شکلات کاراملی دوست داشتنی‌شان را زودتر از خودشان بر ندارد.

چرا آدم‌ها این قدر شکلات را دوست دارند؟ دانشمندان نظریه‌های زیادی در این باره دارند. ما از یکی‌شان خواهش کرده ایم درباره‌ی این نظریه‌ها برایمان حرف بزنند.

۱. Creme: یکی از محصولات شرکت گدبری است. -م.



بله. هریک از این نظریه‌ها بخشی از حقیقت را به ما می گویند.

همان طور که پروفیسور گفت بو مزه‌ی شکلات بی همتاست. شکلات خورهای حرفه‌ای می توانند مثل سرآشپزهای ماهر یک شکلات باکیفیت را به خوبی تشخیص دهند. آن‌ها می گویند شکلات خوب مزه‌ی متعادلی بین شیرینی و تلخی دارد. و ته مزه‌ی خیلی کمی از همه چیز دارد، از چیزهایی مثل یونجه‌ی تازه، شربت‌های اسپانیایی و پنیر... هیچ وقت حدسش را هم نزنید مزه‌ی پنیر هم توی شکلات باشد، نه؟

و اما بافت شکلات. بله، این هم خیلی مهم است. بافت شکلات شبیه هیچ غذای دیگری نیست. کره‌ی کاکائو نرمی مخصوصی به شکلات داده که با اندکی تغییر دما به راحتی تغییر شکل پیدا می کند.



هوپا، ناشر کتاب های خوردنی

دکتر هوپا، بخش علمی و فلسفی هوپا

