

Kakaosuz Cikolata

Tarımdan formülasyona doğru sessiz geçiş

Çikolata genellikle tadı, menşei ve üretim tekniği açısından ele alınır. Ancak tüm bunların altında daha temel bir konu yatmaktadır: nasıl üretildiği ve değerinin nereden geldiği.

Mondelez'in Celleste Bio ile ortaklaşa yaptığı son duyuru, ürün geliştirmenin ötesine geçen bir dönüşümü işaret ediyor. Bu, çikolatanın kendisinin yeniden tanımlanmasına işaret ediyor — yetiştirilen ve işlenen bir şeyden, tasarlanmış ve kontrol edilen bir şeye.

Bu yazı, "Dünyayı çikolatadan kurtarmaya gerek yok" başlıklı yazının planlanan devamı değildi. Ancak sektördeki gelişmeler, konuyu yeniden şekillendirdi.

Aşağıda, nelerin değiştiğini ve nelerin tehlikede olabileceğini anlamaya yönelik bir girişim yer alıyor.

Mondelez, çikolatadaki kakaonun rolünün bir kısmını, Celleste Bio ile birlikte geliştirilen laboratuvarında üretilen bir alternatifle değiştirme planlarını açıkladı. Gerekçe tanıdık: sürdürülebilirlik, dayanıklılık, ilerleme. Ancak bu söylemin altında, bozuk bir sistemi düzeltmekten tamamen ondan uzaklaşmaya doğru daha temel bir dönüşüm yatıyor. Çikolata, tüm sanayileşmesine rağmen, toprağa, tarıma ve insanlara bağlı kalmıştır; bu hamle, bu bağı koparmaya başlıyor ve çikolatayı yetiştirilip işlenen bir şey olarak değil, mühendislikle üretilmiş ve sahiplenilmiş bir şey olarak yeniden tanımlıyor.

Bu dönüşümle ilgili anlatı özenle kurgulanmıştır. Laboratuvarında üretilen kakao yağı, iklim istikrarsızlığına, değişken tedarik zincirlerine ve kakao üretiminin kırılganlığına bir yanıt olarak konumlandırılmaktadır. Bu baskılar gerçektir ve göz ardı edilmemelidir. Ancak bu teknolojiyi bir çözüm olarak sunmak, sorunun kendisini yeniden tanımlamak anlamına gelir — çikolatayı, kökünden ele alınması gereken bir tarım, ekonomi ve sorumluluk sistemi olarak değil, etrafında mühendislik yapılabilecek bir malzeme kıtlığı olarak ele almak anlamına gelir.

Çikolata bir formül değildir. İklim, toprak ve onu yetiştirenlerin kararlarıyla şekillenen bir ağaçla başlar. Karakteri, ekstrakte edilmez, fermente etme, kurutma, kavurma ve rafine etme süreçleri aracılığıyla geliştirilir; her aşama hem risk hem de niyet taşır. Lezzet tek başına var olmaz; bu süreçler zincirinden, teknik kadar yerden de ortaya çıkar. Çikolatayı bir dizi işlevsel

bileşene indirgemek, onu tamamen yanlış anlamaktır. Çikolata sadece bir ürün değildir; bilgi, emek ve çevrenin birleşiminden oluşan bir sistemdir.

Bu değişimi haklı çıkarmak için kullanılan istikrarsızlık, tek başına ortaya çıkmamıştır. Zamanla inşa edilmiştir. Bu, bir meta olarak kakao üzerinde sürdürülen baskının sonucudur — fiyatların düşmesi, gücün konsolidasyonu ve menşe yerinde değer kademeli olarak erimesi. Bunlar, büyük ölçüde şu anda kendilerini yenilikçi olarak konumlandıran şirketler tarafından şekillendirilen yapısal koşullardır. Bu sistemin sonuçlarıyla karşı karşıya kalanlar için sunulan seçenek reform değil, ikame etmektir. Toprağı ve geçim kaynaklarını sürdüren bir tedarik zincirini yeniden inşa etmek yerine, üretim yeniden merkezleştirilirken, kontrol konsolide edilirken ve sorumluluk sessizce ortadan kaldırılırken, bu zincirin tamamen atılması riski vardır.

Bu değişimin sonuçları teorik değildir. Kakaonun menşe yerinde değeri ortadan kaldırıldığında, bu değer yok olmaz; yer değiştirir. Zaten dar marjlarla çalışan çiftçiler, nihai üründen daha da uzaklaştırılır ya da tamamen çıkarılır. Bölge, çeşitlilik ve işleme göre şekillenen kakaonun çeşitliliği, lezzetin artık keşfedilmediği, ancak belirlendiği bir tekdüzeliğe indirgenme riskiyle karşı karşıyadır. Çikolata da, yeri ve mevsimi yansıtan bir şeyden, formülasyon ve kontrolle tanımlanan bir şeye dönüşmeye başlar. İstikrar kazanımı, toprağa, zanaata ve çikolatayı mümkün kılan insanlara olan bağın kopması pahasına gerçekleşebilir.

Bu durum, gıdanın ve içindeki değer nihatinde kime ait olduğu konusunda daha geniş bir soruyu gündeme getirir. Üretim topraktan koparıldığında ve kontrollü bir sürece indirgendiğinde, sadece bir şeyin nasıl yapıldığı değil, üzerinde kimin güç sahibi olduğu da değişir. Tarım isteğe bağlı hale gelir; yer önemsiz hale gelir. Onun yerine fikri mülkiyet, altyapı ve kontrol ile tanımlanan bir sistem gelir — her yerde işleyebilen, ancak çok az kişiye ait olan bir sistem. Bu durum çikolataya özgü değildir. Üretimin topraktan giderek kopup kontrollü ortamlara taşındığı gıda sektöründe de benzer değişimler ortaya çıkmaktadır. İlerleme söylemi bunu genellikle kaçınılmaz bir durum olarak sunar. Oysa gerçekte bu, neyi — ve kimi — geride bırakmaya razı olduğumuzla ilgili bir tercihtir.

Dünyanın çikolatadan kurtarılmasına gerek yok. Çikolatanın nasıl üretildiğine dair dürüstlüğe ve onu şekillendiren sistemlerle yüzleşme isteğine ihtiyacı var. Kakaoyu daha istikrarlı bir şeyle değiştirmek bu gerilimleri çözmez — bizi onlardan uzaklaştırır. Burada söz konusu olan sadece bir malzeme değil, bir

ilişkidir: toprak ile ürün arasındaki, üretici ile hammadde arasındaki, gıda yetiştirenler ile bundan kâr edenler arasındaki ilişki. Çikolatanın bir geleceği olması için laboratuvarında yeniden icat edilmesine gerek yoktur. Zaten olduğu haliyle, doğru ve tam olarak değer verilmesi gerekir.