

Máte chuť na šálku kakaa?

Skoro tri desaťročia som bola presvedčená, že moja nedel'ná dávka kakaa sa týka len a len mňa. Bol to rodinný rituál vône a lahodnej chuti, ktorý nás deti uistil v tom, že máme ešte jeden deň voľna, pretože je nedeľa. Nedeľa a horúce kakao boli dve neoddeliteľné súčasti. Keďže som si po sebe umyla šálku, utvrdilo sa moje presvedčenie, že mojím kakaom nikomu a ničomu neublížujem. To až dovtedy, kým som sa presvedčila o opaku počas môjho pobytu na Pobreží Slonoviny.

Ako sa k nám kakao dostalo?

Už pred vyše 2600 rokmi užívali Mayovia a Aztékovia v Latinskej Amerike kakao ako horkastý posilňujúci nápoj a liečivú rastlinu. Považovali ho za dar od bohov. Postupne naberalo na svojej hodnote a kakaové bôby začali používať aj ako platidlo. Pre Európanov bolo kakao tajomstvom až do začiatku 16. storočia. Krištof Kolumbus oň nepatrne zakopol, ale ako prvý ho na španielsky dvor privezol z Mexika až Herman Cortés v roku 1524. Španieli dostali dobrý nápad - do horúceho nápoja pridali cukor, a tak vzniklo naše sladké kakao či horúca čokoláda. Nápoj si podmanil celú Európu. Stále rastúci dopyt spojený s objavom prvých pevných tabličiek čokolády v 19. storočí doviedol európske mocnosti k rozhodnutiu pestovať kakao vo svojich afrických kolóniách, ktoré doteraz „vdaka“ otroctvu slúžili ako zdroj pracovnej sily pre plantáže v Latinskej Amerike.

Kakao na Pobreží Slonoviny

Francúzska kolónia nemala čo ponúknuť, okrem slonoviny, ktorá jej dala meno. Preto sa Francúzi rozhodli využiť rozľahlé tropické pralesy na poľnohospodárske účely. Prvé plantáže kakaa založili na juhovýchode krajiny koncom osemdesiatych rokov 19. storočia. Odrodu doviezli z Brazílie, z južnej časti Amazonského pralesa. Rýchlo sa ujala. O niekoľko rokov neskôr sa stala prototypom odrody pre celú západnú Afriku. Začiatkom dvadsiateho storočia bolo už pestovanie kakaa pre túto kolóniu nevyhnutnosťou. Nič sa nezmenilo ani s príchodom nezávislosti v roku 1960, ani privatizáciou tohto odvetvia v roku 1999. Pretrvávajúca politická kríza, ktorá vyústila do občianskej vojny v rokoch 2002 až 2004, síce o niečo znížila produkciu, to však

nemení fakt, že Pobrežie Slonoviny zostáva stále svetovou jednotkou v pestovaní a vývoze kakaa. Sedemdesiat percent svetovej produkcie kakaa pochádza zo západnej Afriky, z čoho vyše 40 percent patrí tejto konfliktom rozdelenej krajine. Politická kríza sa odrazila najmä na zníženom oficiálnom exporte. Časť produkcie sa totiž vďaka čiernemu trhu, ktorý zavládol medzi vládou kontrolovaným juhom a „rebelmi“ kontrolovaným severom, dostala až do Burkina Faso. A tak sa táto krajina, ktorá nedopestuje kakao, stala jeho exportérom.



Pohľad na časť poškodeného pralesa z vrtuľníka

misii postupne zoznámila aj s kakaom a ľuďmi, ktorí mu zasvätili svoj život.

Putovania kakaového zrnka

Kakaovník môže dorásť do výšky 4 až 12 metrov a za rok sa ňom urodí okolo 150 plodov. Každý plod v sebe skýva asi 30 zrníek. Aby sme získali jednu tonu už usušených kakaových zŕn, musíme ručne odňať okolo 25 000 kakaových plodov. Potom nasleduje proces fermentácie zŕn a ich sušenie. Tento nekonečný cyklus sa začína každý rok na začiatku októbra s príchodom nového školského roku a celý sa odohráva na už spomínanej rodinnej plantáži. Posledné kakao predali plantážnici na jar, takže úspory sa už minulí. Preto sa snažia proces, či už fermentácie alebo sušenia urýchliť, čo však znižuje kvalitu kakaa, ktoré sú neskôr nútení predat veľkým spoločnostiam pod cenu. Tie kakao vykupujú vo veľkom, následne ho triedia, spracováva-

jú a neskôr vyvážajú na americký a európsky kontinent. Počas môjho pobytu som mala možnosť so zrnkom kakaa prejsť celú jeho cestu. Bola dlhá a úmorná a hoci na konci ma čakala len horká chuť pravého kakaa, bola som týmto dobrodružstvom uchvátená. Ale len do mojej prvej cesty helikoptérou.

Zvyšovaním produkcie likvidujú tropický prales

Ťažkosti pri pestovaní kakaa prichádzajú pravidelne na konci tridsaťročného cyklu. Kakaovník začne rodiť čoraz menej plodov, znásobujú sa choroby stromov a zem je vyčerpaná natoľko, že mnoho plantážnikov opúšťa svoje farmy a zakladá nové, o niekoľko kilometrov ďalej. Takto sa presunuli aj plantáže z východu Pobrežia Slonoviny na juhozápad krajiny, kde som pôsobila. Cesta autom zo San Pedra do Abidjanu na juhovýchode krajiny bola nekonečná. Na prekonanie 350 kilometrovej vzdialenosti sme potrebovali, kvôli zlému stavu cesty a desiatkam kontrolným stanoviškom, niekedy aj sedem hodín. Únava z dlhého šoférovania však bola ničím oproti šoku, ktorý sa mi naskytl počas prvej cesty helikoptérou. Najprv som si užívala pohľad z výšky na atlantické pobrežie a rozľahlý prales. Neskôr som si všimla dymiace časti pralesa, alebo už vypálané miesta uprostred. Vďaka mojej profesionálnej



Rodinná farma, v pozadí vidieť zničený vyklčovaný les

Keď hovoríme o produkcii kakaa, nesmôžeme nespomenúť fakt, že okolo 90 percent tejto plodiny je dopetrovaných na malých rodinných plantážach, ktoré majú nie viac ako 5 hektárov. Na Pobreží Slonoviny je zaregistrovaných vyše 500 000 fariem, ktoré vo väčšine prípadov predstavujú hlavný zdroj živobytia pre asi 6 miliónov obyvateľov, z celkového počtu 16 miliónov. Mojm dočasným domovom sa na 18 mesiacov stala jedna z najproduktívnejších oblastí na juhozápade krajiny. Z malej rybárskej dediny San Pedro sa práve vďaka narastajúcej produkcii kakaa a ťažby dreva v okolitom tropickom pralesi stalo mesto s druhým najdôležitejším prístavom pre export. Tak som sa popri mierovej



Sušenie kakaových zŕn na plantáži

„deformácií“ ma ako prvé napadlo, že sa zase už začínajú problémy. Našťastie nie. To „len“ farmári pripravovali terén pre novú plantáž.

Keď som sa v teréne pohybovala autom, zdalo sa mi všetko okolo jasno zelené. Aj tie kakaové plantáže. Pohľad zhora odkryl neprirodzené diery v pralese, jeho vyschnuté a vypálené časti a opustené plantáže. V období získania nezávislosti (1960) sa na území Pobrežia Slonoviny nachádzalo 12 miliónov hektárov lesa. V dôsledku anarchického zakladania plantáží kávy, kakaa, olivových paliem a nekontrolovanej ťažby dreva bez následného zalesňovania, dnes v tejto krajine ostalo už len okolo 2 miliónov hektárov z „plúc planéty“, ako pralesom zvyknú hovoriť. Na tejto katastrofickej likvidácii tropického pralesa sa podieľa produkcia kakaa 14 percentami.

Jedinými oblasťami, ktoré sa ochránili pred trendom likvidácie, zostali národné parky. V juhozápadnej časti krajiny sa tak podarilo zachrániť Národný park Tai, ktorý bol v roku 1984 vyhlásený za národnú pamiatku UNESCO. Predstavuje najväčší tropický les v západnej Afrike o rozlohe 454 000 hektárov. Fragmenty okolitých lesov, ktorých celková rozloha vďaka už existujúcim plantážam alebo osídliam nepresahuje 1 000 hektárov, však zostávajú bez povšimnutia. A pritom tieto zalesnené oblasti môžu predstavovať 10 až 30 percent z celkovej plochy pralesa.

Nové slnečné trendy

Na začiatku kakaovej éry považovali plantážníci tropický prales za nevyhnutnú súčasť pre dopestovanie tejto plodiny. Kakaovníku sa darilo najlepšie vo vlhkom prostredí pralesa. Stromy ani plody nenapádali škodcovia, keďže v tieni pralesa sa vytvoril ekosystém vhodný pre vtáctvo a hmyz, ktoré požírali parazity. Pre uspokojenie rastúcej konzumácie kakaa koncom 70. rokov boli vyvinuté nové odrody, ktoré sa na rozdiel od tradičnej formy dopestúvajú priamo na slnku. V krátkodobom merítku viedla táto transformácia k zvýšeniu výnosnosti plantáží, keďže v rovnom vyklíčovacom teréne môžeme zasadiť viac stromov kakaovníka. Ale z dlhodobého pohľadu ide vlastne o novú formu likvidácie tropického pralesa s neodvratiteľnými ekologickými následkami.

V škole nás učili, že tropické pralesy absorbujú časť dusíka z našej atmosféry. To znamená, že pri tvorbe novej plantáže na slnku, ho znovu vypúšťame do atmosféry, čím dochádza k otepľovaniu atmosféry, ktoré spôsobuje zmenu klímy.



Kakaovník

Keďže som sa nikdy nevenovala ekológii ako vede, neviem či je toto vysvetlenie technicky správne. Čo viem, ale isto z vlastnej skúsenosti je, že podnebie na Pobreží Slonoviny sa zmenilo. V oblasti savanového severu bolo tradične len jedno obdobie dažďov. Na tropickom juhu, kde som pôsobila, boli dve. Ale v skutočnosti táto replika z turistického sprievodcu po krajine už dávno neplatí. Suchá savana sa čoraz viac rozširuje a ja som mokla v priemere raz do týždňa. Ani ten najskúsenejší kmeňový náčelník mi dnes nevedel povedať, kedy je skutočné obdobie dažďov.

Pokiaľ tieň pralesa zabezpečoval biotop rôzno-rodeje fauny a flóry, vypaľovanie a klčovanie lesa a následné slnečné tropické žiarenie ho priamo ničí. V narušenom ekosystéme sa treba o plantáže starať dôkladnejšie, čo v realite znamená zvýšenie používania chemických postrekov. Nehovoriac o priamom dopade na zdravie plantážnikov, často aj detí, ktorí tento úkon vykonávajú bez akejkoľvek ochrany. Nebezpečné prvky sa dostávajú do zeme a dažďom sú splavené do riek. Takto prišli mnohé dediny o pitnú vodu, ale aj o zdroj z rybolovu.

Ešte stále máte chuť na šálku kakaa?

Priznám sa, že ja áno. Neviem sa zbaviť toho pôžitku pri odbalení mojej obľúbenej čokolády, ani pri postupnom zohrievaní sa horúcou šálkou v zime. Je



Kvalita plodov sa prísne posudzuje

pravda, že počas 18 mesiacov som sa zohrievať nepotrebovala, keďže tropy zabezpečujú stále teplo a bezpečnostná situácia krajiny mi občas priam zavarila. Navyše nemám rada roztavenú čokoládu, ani tú z chladničky. Návrat do Európy, ale znamenal aj návrat k starým zvykom – zlozvykom. Na mojom pôžitku sa teda nič nezmenilo. Zmenil sa však môj prístup.

Spravodlivý obchod

Pred mojou tropickou skúsenosťou som sa nikdy nenamáhala kupovať výrobky „Fair trade“. Teraz viem, že tak ako ničia prales kvôli káve a kakau na Pobreží Slonoviny, tak sa to deje v celej tropickej oblasti od obratníka Raka až po Kozorožca. Každý rok zanikne okolo 20 miliónov hektárov pralesa. Preto som sa rozhodla aspoň malou mierou prispieť k tomu, aby sa čo najviac plantážnikov vrátilo k pôvodnej forme pestovania kakaa a kávy v tieni pralesa. Veď cieľom spravodlivého obchodu je udržateľný rozvoj ekonomiky producentských krajín a zavedenie ekologického poľnohospodárstva. Počas



Vo fabrike

môjho pobytu na Pobreží Slonoviny som sa stretla s mnohými úžasnými rodinami, ktoré si nemohli dovoliť prejsť na tradičnú formu pestovania kakaa práve kvôli finančnej závislosti na jeho cene. Spoločnosti, ktoré od nich vykupovali kakao, neboli ochotné platiť za „rovnaké“ zrnko o čosi viac. Rozhodujúca je totiž cena. Začarovaný kruh? Nie, pretože výsledky prvých organizácií a nezávislých spoločností, ktoré si stanovili dlhodobé ciele dokázali, že kvalitou výrobku a osvetou na zmenu postavenia sa k celosvetovému problému, sa dá zmeniť a zvýšiť aj dopyt po výrobku. Tieto organizácie si vytvorili priame obchodné vzťahy s malými a strednými plantážníkmi. Ich zásadou sú garantované ceny, ktoré sú o niečo vyššie ako na burze kakaa, keďže je určená podmienka ekologického poľnohospodárstva. Rozdiel medzi spravodlivou a skutočnou cenou tak čiastočne pokrýva aj náklady rodiny na vzdelávanie, zdravotnú starostlivosť a tiež náklady novovytvorených spoločností na iné sociálne programy obyvateľstva. Producenti, ktorí sa dokážu vďaka vyrovnanému ekosystému vzdať používania pesticídov, dostávajú navyše odmenu za svoje biokakao.

„Malý krok pre človeka, veľký krok pre ľudstvo“

Pri sledovaní katastrofických večerných správ si isto hovoríte, že vy sami nemôžete zmeniť a zachrániť celý svet. Nikto to ani od vás nevyžaduje. Ale ak sa budete stále len prizeráť tejto situácii, tak sa na nej aj naďalej podieľate. Skúste preto spraviť niečo pre seba a zároveň aj pre celý svet. Dajte si pravé - spravodlivé kakao.

Mgr. Bronislava Bömchesová

Autorka je absolventkou Katedry medzinárodných vzťahov a diplomacie Fakulty politických vied a medzinárodných vzťahov UMB v Banskej Bystrici. Momentálne žije v Paríži a nedávno sa vrátila z 18-mesačnej mierovej misie OSN na Pobreží Slonoviny v Afrike.