



شرکت توسعه کشت ذرت

تاریخچه ذرت آجیلی

در زبان انگلیسی ذرت، کورن نامیده میشود. با وجود قدیمی بودن این گیاه، اما گزارش‌هایی که درباره ذخیره ذرت در اهرام مصر وجود دارد، احتمالاً اشتباه برداشت شده است و این غله ذخیره شده احتمالاً جو بوده است. این اشتباه ناشی از تغییر استفاده از کلمه کورن است که برای نشان دادن پر مصرف‌ترین غله در یک مکان خاص استفاده می‌شده است. در انگلستان، کورن گندم بوده و در اسکاتلند و ایرلند این کلمه به جو دوسر اشاره داشته است. از آنجا که غله رایج در قاره آمریکا ذرت بوده، ذرت در آنجا کورن نام گرفته و تا امروز حفظ شده است.

یکی از انواع قدیمی و رایج کورن، ذرت آجیلی یا پاپ کورن است. اگرچه پاپ کورن احتمالاً از مکزیک سرچشمه گرفته، اما سالها قبل از بازدید کریستوف کلمبوس از آمریکا، در چین، سوماترا و هند رشد می‌کرده است. اعتقاد بر این است که اولین استفاده از ذرت‌های اولیه برای ذرت آجیلی بوده است. قدیمی‌ترین ذرت‌های آجیلی مربوط است به حدود ۵۶۰۰ سال پیش، در غاری در غرب کشف شده است. در مقبره‌های ساحل شرقی پرو، محققان دانه‌هایی از ذرت آجیلی را با قدمت ۱۰۰۰ سال پیدا کرده‌اند. این دانه‌ها به حدی خوب حفظ شده بودند که هنوز هم قابلیت بو دادن و پف کردند داشتند.

حتی در جنوب غربی یوتا، یک دانه پاپ کورن ۱۰۰۰ ساله در یک غار که در آن اجداد سرخپوستان پوئبلو زندگی می‌کردند پیدا شده است.

ادوات باستانی بو دادن ذرت آجیلی، ظروف کم عمق با حفره‌ای در بالا و یک دستگیره در کنار آن، در سواحل شمالی پرو پیدا شده اند و قدمت آن به حدود سال ۳۰۰ بعد از میلاد مسیح برمی‌گردد. توجه به فسیل ۸۰ هزار ساله که در شهر مکزیکو سیتی پیدا شده، مشخص می‌کند که قدیمی ترین گرده ذرت شناخته شده به سختی از گرده ذرت مدرن قابل تشخیص است. در واقع بیشتر ذرت‌های آجیلی از ۸۰۰ سال پیش دارای پوسته سخت، ساقه بلند و باریک و دانه‌ها کاملاً مقاوم بودند. حتی امروزه نیز گاهی اوقات در گورهای باستانی آمریکای مرکزی، دانه‌هایی از ذرت در معرض دید قرار می‌گیرند که قدمت آنها به قرون گذشته می‌رسد.

با شروع استقرار اروپایی‌ها در آمریکا، مصرف ذرت آجیلی و انواع دیگر ذرت به همه قبایل بومی آمریکا در آمریکای شمالی و جنوبی گسترش یافته بود و بیش از ۷۰۰ نوع پاپ کورن وجود داشت. زمانی که کلمبوس به این قاره وارد شد، بومیان سعی کردند ذرت آجیلی بو داده را به خدمه او بفروشند. در سال ۱۵۱۹، کورتس وقتی به مکزیک حمله کرد و با آزتک‌ها تماس گرفت، اولین بار ذرت آجیلی را دید. پاپ کورن غذای مهمی برای سرخپوستان آزتک بود. یک اسپانیایی که در سال ۱۶۵۰ از سرخپوستان پرو دیدار کرده، می‌گوید: "آنها نوع خاصی از ذرت را بو میدهند تا پف کند. ایشان آن را *pisancalla* می‌نامند و از آن به عنوان شیرینی استفاده می‌کنند." کاوشگران اولیه فرانسوی در اطراف منطقه دریاچه بزرگ کانادا در حدود سال ۱۶۱۲، گزارش دادند که بومیان ذرت آجیلی را در ظرف سفالی بو داده و از آن برای تهیه سوپ ذرت استفاده می‌کنند. استعمارگران انگلیسی نیز در ماساچوست با ذرت بو داده آشنا شدند. بومیان آمریکا به عنوان نشانه حسن نیت در جریان مذاکرات صلح، میان وعده ذرت بو داده را به جلسات با استعمارگران انگلیسی می‌آوردند.

پاپ کورن از دهه ۱۸۹۰ تا رکود بزرگ پیش از آغاز جنگ جهانی دوم، بسیار محبوب بود. فروشندگان خیابانی معمولاً همراه با ادوات بو دادن ذرت آجیلی، جمعیت‌ها را در پارک‌ها و نمایشگاه‌ها همراهی می‌کردند. در دوران رکود یادشده، پاپ کورن با قیمتی ارزان، یکی از معدود تنقل‌هایی بود که خانواده‌های پایین دست جامعه توانایی خرید آن را داشتند. در حالی که سایر مشاغل شکست خوردند، اما تجارت ذرت بو داده رونق گرفت.

در طول جنگ جهانی دوم، بیشتر شکر برای مصرف سربازان مصرف می‌شد، این بدان معنا بود که قند زیادی برای تهیه آب نبات و دیگر تنقلات باقی نمانده بود. به لطف این وضعیت غیرمعمول، سه برابر معمول ذرت بو داده به عنوان تنقل مصرف شد.

در اوایل دهه ۱۹۵۰، وقتی تلویزیون محبوب شد، پاپ کورن دچار کساد شد. حضور در سالن‌های سینما کاهش یافت و به همراه آن، مصرف پاپ کورن نیز کاهش یافت. هنگامی که مردم شروع به خوردن پاپ کورن در خانه کردند، رابطه جدیدی بین تلویزیون و پاپ کورن، منجر به تجدید محبوبیت این محصول شد. اولین استفاده از گرمایش مایکروویو در دهه ۱۹۴۰ بوده است. امروزه بیش از ۲۴۰ میلیون دلار از فروش سالانه پاپ کورن ایالات متحده از طریق ذرت بوداده ماکروویوی در خانه است. بیشتر مصرف پاپ کورن در قاره آمریکا بوده و هر ساله ۱۷.۲ میلیون تن ذرت آجیلی بو داده تولید می‌شود. به بیان دیگر به طور متوسط حدود ۵۲ کیلوگرم ذرت آجیلی بو داده مصرف می‌شود. تاریخچه قدیمی و میزان مصرف ذرت آجیلی در کنار ارزشهای تغذیه‌ای آن در قیاس با دیگر تنقلات موجود در بازار کشور، موجب شده تا شرکت توسعه کشت ذرت با بررسی دقیق ارقام موجود در بازار جهانی، ارقام ذرت آجیلی مناسب کشور را وارد و اقدام به تولید دانه باکیفیت ذرت آجیلی نماید.

تهیه‌کننده:
دکتر امیرانزوفرد
شرکت توسعه کشت ذرت