

我们生活中，要是出现粮食、肉类和蔬菜等短缺，相信人们不但可提前敏锐地意识到，并且穷尽各种办法去解决。可要是没有了巧克力，世界将会怎样？你或许会不由自主bia叽一下嘴，试想与所有的巧克力之味告别，还感慨一下情人节从此将少了一种礼物，什么丝绸般顺滑、恋爱般感觉将随风消散；而衔杯轻啜时，咖啡也将少了一种风味。

一则发端于英国媒体的报道，经国内媒体转引后，网媒又添油加醋，变成了《残酷！30年后可能吃不到巧克力了！吓得我赶紧吃了一块》，让素来也爱偷偷揣上一块的小编着实心惊了一番。这则消息称，受全球变暖的影响，巧克力可能要走向灭绝了，因为生产巧克力的原料可可树在日益变暖的气候条件下越来越难以生存。由于可可豆生产陷危机，30年后巧克力或将灭绝云云。



首先来搞清楚可可是啥东西，它和巧克力又是怎样的亲戚关系——

根据权威的《中国植物志·海南植物志》记载，可可是常绿乔木，高可达12米，树冠繁茂，原产美洲中部及南部，现广泛栽培于全世界的热带地区。

这种神奇的树木，几乎年年到头都在开花养宝宝，果果呈椭圆形或长椭圆形，有15至20厘米长，直径约7厘米，表面有10条纵沟，干燥后内侧有5条不明显的纵沟，初为淡绿色，后变为深黄色或近于红色，干燥后为褐色。就是这样的——



可可液、可可脂、糖和牛奶都是生产不同巧克力的基本原料；当然，有时候巧克力中也会加入天然香草或其他物质，以提升和丰富其口味。



“可可树喜生在温度高、湿度大、土壤肥沃的环境。要求栽培地区年平均温度22.4

至26.7度，月最低平均温度15度，绝对最低温度10度，雨量1400-2000毫米，怕大风和积水。”中国热带农业科学院香料饮料研究所副研究员李付鹏博士告诉科技日报记者，从玛雅人的时代起，中南美洲的原住民就在利用并种植可可，因30年间全球气候变暖便导致可可灭绝的说法未免过于武断。

他认为，全球气候变暖可能会对可可属物种产生影响，但更多干旱或洪涝带来的危害，气温本身不是问题。可可适宜种植在南北回归线之间的大量适生区域，在我国海南和云南南部有栽培，生长良好。“其实，在我国广东、浙江、北京等地大棚内也有栽培，只要控制好温湿度即可。”李付鹏博士表示，海南出产的可可，由于黄酮类化合物黄烷醇含量丰富而显现出独特的优势。但目前，我国仍需每年进口10万吨以上的可可原料产品。

主产区价格波动

才是可可减产的主因



可可黑果病症状

李付鹏博士介绍，可可多用种子繁殖，但也有用苗芽嫁接的。植后4至5年开始结实，10年以后收获量大增，到40至50年后则产量逐渐减少。如上所述，绝大多数农户种下可可苗木后就任其生长，缺乏管护；同时，一部分可可树正值产量、质量衰减期，综合因素叠加，确实有让人堪忧的一面。