Çikolatanın gerçek tarihi

Sophie D. Coe & Michael D. Coe



İngilizceden çeviren: Ayşe Öztek

AYRINTI

ÇİKOLATANIN GERÇEK TARİHİ • Sophie D. Coe & Michael D. Coe

SOPHIE D. COE & MICHAEL D. COE

"Çikolatanın Gerçek Tarihi"ni yazdığı sırada hayatını kaybeden Sophie D. Coe, yemek tarihçisi ve antropolog. Kitabın tüm araştırmalarını tamamlayan ve iki bölümünü yazan Sophie D. Coe'nun "Amerika'nın İlk Mutfakları" (*America's First Cuisines*-1994) adlı bir kitabı daha var. Yiyecek tarihi konusunda önemli bir isim olan yazarın adına Oxford Üniversitesi, Coe'nun öldüğü 1994 yılından itibaren Yemek Tarihi Ödülü veriyor. Sophie D. Coe'nun eşi Michael D. Coe ise Mezoamerika uygarlıkları ve Maya hiyeroglifleri uzmanı bir antropolog. Eşinin ölümünden sonra devralıp 1996'da bitirdiği "Çikolatanın Gerçek Tarihi"nden başka, *Art of the Maya Scribe* (1998), *The Maya* (1999), *Breaking the Maya Code* (1999), *Reading the Maya Glyphs* (2001), México (2002), *Acupuncture Medicine: Its Historical and Clinical Background* (2003), *Angkor and the Khmer Civilization* (2003) adlı kitapları var.

Ayrıntı: 470
İnceleme dizisi: 208

Çikolatanın Gerçek Tarihi
Sophie D. Coe & Michael D. Coe

İngilizceden çeviren
Ayşe Öztek

Yayına hazırlayan
Haluk Kalafat

Kitabın özgün adı
The True History of Chocolate

Thames & Hudson Ltd., London'dan
basımından çevrilmiştir.

© Thames & Hudson Ltd., London

Bu çevirinin Türkçe yayım hakları
Ayrıntı Yayınları'na aittir.

Kapak illüstrasyonu
Sevinç Altan

Kapak düzeni
Arslan Kahraman

Düzelti
Alev Özgüner

Baskı ve cilt
Sena Ofset (0212) 613 38 46

Birinci basım *2005*
Baskı adedi *2000*

ISBN 975-539-461-3

AYRINTI YAYINLARI
www.ayrintiyayinlari.com.tr & info@ayrintiyayinlari.com.tr
Dizdariye Çeşmesi Sk. No.: 23/1 34400 Çemberlitaş-İst. Tel.: (0 212) 518 76 19 Faks: (0 212) 516 45 77

Sophie D. Coe & Michael D. Coe

Çikolatanın Gerçek Tarihi

AYRINTI

Alan Davidson' a

İçindekiler

— Önsöz 11
— Giriş 17

I. TANRILARIN YİYECEĞİNİN AĞACI 25
A. Kimyasal bir kaleydoskop 41

II. KAKAONUN DOĞUŞU: OLMEK VE MAYA KÜLTÜRLERİ 48
A. Olmek 49
B. İzapan medeniyetinden klasik Maya dönemine 53
C. Ormanların efendileri: Klasik Maya 58
D. Klasik Maya'nın alacakaranlığı 74
E. Fetih arifesinde Mayalar 77
F. Geç dönem Mayalar arasında kakaonun hazırlanışı 84

III. AZTEKLER: BEŞİNCİ GÜNEŞ'İN ÇOCUKLARI 89
A. Azteklerin kökenleri ve erken dönem tarihi 91
B. Fetih arifesinde Aztekler 95
C. Çekicilik ve iticilik: *Octli* ile çikolata olayı 101
D. Azteklerin "çikolata ağacı": *Cacahuacuauhuitl* 105
E. Kraliyet hazine sandıkları 109
F. Aztekler çikolatayı nasıl hazırlardı? 112
G. Tatlandırıcı çeşniler, baharatlar ve diğer ilave lezzetler 115
H. Seçkin tabakanın içkisi 120
I. "Mutlu para" 124
J. Sembollerde ve dini törenlerde kakao 127

IV. KARŞILAŞMA VE DEĞİŞİM 133
A. İlk karşılaşma: Guanaja, 1502 134
B. Lezzet engelini aşmak 136
C. Dil engelini aşmak 143
D. Tıbbi engelleri aşmak 149

V. ÇİKOLATA AVRUPA'YI FETHEDİYOR 154
A. İspanya'da kakao: "Mükemmelleştirilen çikolata" 159
B. İtalya'da çikolata: "Daha zarif bir asiller sınıfı" 168
C. Kilise engelini aşarken 181
D. Çikolata Fransa'da 184
E. Çikolata ve İngilizler: Korsanlardan Pepys'e 197
F. Avrupa ötesi 211

VI. KAYNAK 214
A. Yeni İspanya ve Orta Amerika:
Koloni girişimciliği başlıyor 215
B. Guayaquil: "Fakirlerin kakaosu" 224
C. Venezuela 226
D. Brezilya: Cizvitlerin girişimleri ve ötesi 230
E. Şanslı (ve o-kadar-da-şanslı-olmayan) adalar 235
F. Yeni ufuklar: Kakao yerküreyi denizden dolaşıyor 240

VII. AKIL (VE AKILSIZLIK) ÇAĞINDA ÇİKOLATA 242
A. Tıp uzmanları tanıklık ediyor 247
B. İspanya 250
C. İtalya 253
D. Mutfakta çikolata:
Bu icat İtalyanların mı, Meksikalıların mı? 257

E. Fırtına öncesi Fransa 263
F. George dönemi İngilteresi:
Çikolatahanelerden kulüplere geçiş 269
G. Sanayi Devrimi'nin şafağında çikolata 274
H. Bir dönemin sonu: "Kutsal Marki" ve çikolata 276

VIII. KİTLELER İÇİN ÇİKOLATA 281
A. Geçmişle bağların kopartılması: Van Houten'in icatları 283
B. Quaker kapitalistler 285
C. Saf çikolata için savaş 289
D. İsviçre: İneklerin ve çikolatanın ülkesi 292
E. Milton Hershey ve "şu bizim eski Hershey çikolatası" 296
F. Çikolata nasıl yapılır? 302
G. Niteliğe karşı nicelik: Daha kaliteli çikolata arayışı 306
H. Yeni çikolataya "Aloha" 310

— Sonsöz: Daire tamamlanıyor 313
— Kaynakça 316
— İllüstrasyonların alındığı kaynaklar 325
— Dizin 327

Önsöz

Eşim Sophie Dobzhanski Coe ölümünden önce, İspanyollardan önceki devirlerde Yeni Dünya'da yaşayan halkların yiyecek ve içeceklerine duyduğu genel ilginin bir sonucu olarak uzun zamandan beri çikolatanın bir tarihçesini yazmayı düşünüyordu. Yazdığı *America's First Cuisine* (Texas University Press, 1994) kitabını okuyanlar, eserin Azteklere ayrılan üç bölümünde çikolataya çok önemli bir yer verildiğini görmüşlerdir. Aslında eşim çikolata ve çikolatanın üretildiği bitki olan kakao konusu üzerinde yaptığı yoğun çalışmalara çok daha eskiden başlamıştı. 1988 yılında Yiyecek ve Yemek Pişirme konulu Oxford Sempozyumu'nda "Maya Çikolata Çömleği ve Onun Soyundan Gelenler" konulu bir bildiri sunmuştu; aynı foruma 1992'de tekrar katılarak Mezoamerika'da yiyeceklerin

tatlandırılmasında kullanılan çikolata konusunda bir konferans vermişti.

Karım elinizdeki kitabı geçen yıl tasarlamış, ilk sekiz bölümünü o zaman belirlemişti. Çikolatanın tarihi, Kolomb öncesi eski çağlardaki kökenlerinden başlayarak (ki bu konu arkeoloji ve arkeolojinin kız kardeşi dilbilim sayesinde artık daha da iyi anlaşılmaya başlanmıştır) günümüze kadar gelecekti. Sophie "işin kaynağına inme" konusunda çok titizdi, Amerika ve Avrupa kütüphanelerinde ve benim kişisel Mezoamerika kitaplarımın arasında yüzlerce saat çalışarak çikolataya ilişkin her tür bilgiyi tarayıp incelemişti. Karıma göre cennet, eski bir kütüphanede, mesela o çok sevdiği Roma'daki Biblioteca Angelica gibi bir yerde, 400 yıllık kitapların sayfalarını çevirerek çikolata hakkında bilgi toplamak demekti.

Sophie'nin özgün bir bilimsel geçmişi vardı: Tanınmış Rus-Amerikan genetikçi Theodosius Dobzhanski'nin kızıydı ve kendisi de antropoloji dalında doktora yapmıştı. Dolayısıyla onda çalışkanlığına ilaveten bilimsel bir katılık vardı, kesin verilere dayandırılmayan hiçbir şeyin doğru bilgi olarak sunulamayacağı konusunda ısrarlıydı. Yiyecekle ilgili yazıların ve yiyecek tarihinin bilimsel niteliği olabileceği düşüncesi, Oxford sempozyumlarının getirdiği yüksek standartlar ve sempozyumlara rehberlik eden, Sophie'nin de büyük hayranlık duyduğu Alan Davidson'ın yazdığı mutfak kitapları sayesinde güç kazanmıştır.

Burada Sophie'nin aynı zamanda usta bir aşçı olduğunu da belirtmem gerek; evimizde sadece annesinin mutfağında öğrendiği Rus yemeklerinde değil, diğer mutfak kültürlerinin birçoğunda da çok iyiydi. Yıllar boyunca olağanüstü bir yemek kitapları kitaplığı oluşturmuştu; bu kitaplık, Massachusetts, Cambridge'deki Radcliffe Schlesinger Kütüphanesi'ne bağışlandı. Sophie başka halkların yemekleri hakkında yazdığı zaman, hatta Aztekler gibi çok egzotik halkların yemeklerini anlatırken bile, çoğunlukla yakından tanıdığı ve sevdiği yiyeceklerden söz ediyor olurdu.

1993-94 yılının kışına gelindiği zaman, Sophie'nin araştırma ve yazıları, doktorlarının yanlış teşhis ettiği ve ona çok acı veren bir hastalık nedeniyle yavaşladı. Ondan sonraki mart ayında ona neler

olduğu açıklığa kavuştu, kendisine tedavisi mümkün olmayan bir kanser tanısı konulmuş ve sadece birkaç aylık bir ömrünün kaldığı bildirilmişti. Büyük bir cesaretle kitaba devam etmeye çalıştı, hatta bana üçüncü bölümün bir kısmını dikte ettirdi ama zaten ilk iki bölümün de sadece taslak metnini yazabilmişti. Kısa zamanda, yemek tarihi kitabını hiçbir zaman tamamlayamayacağının farkına vardı. Onun asıl yazar olarak belirtilmesi koşulu ile kitabını tamamlayacağıma söz verdim, çünkü kitap hemen hemen tamamıyla onun araştırmalarına dayandırılacaktı, benimkilere değil; ayrıca bu kitabı yazma fikri ve tasarısı zaten en baştan beri ona aitti.

Sophie'nin ölümünden sonraki mayıs ayında çalışmaya başladım; bana bıraktığı binlerce sayfalık araştırma notunu bir düzene sokmak ve içerdikleri bilgileri anlamak o kadar kolay bir iş değildi. Bu çalışmalar altı aydan fazla sürdü, en sonunda onun hayal ettiği gibi bir çikolata tarihçesini derleyip yazabileceğime inandım. Kitabın büyük bölümü Massachusetts, Berkshire Hills'te bulunan çiftliğimde ve Roma'da yazıldı. Roma'da kaldığım sürece kuzenim Kont Ernesto Vitetti ve şehirdeki İngiliz Okulu'nun kütüphane görevlileri birçok açıdan bana yardımcı oldu.

Thames ve Hudson Yayınevi çalışanlarına o çok zor dönemlerde bana ve kitabıma gösterdikleri anlayış ve sabırdan dolayı minnettarım. Meslektaşlarımın bir kısmı bana buldukları illüstrasyon ve yaptıkları eleştirilerle yardımcı oldu: Özellikle Alicia Ríos, Nicholas Hellmuth, Chantal Coady, Justin Kerr, David Stuart, Miguel León-Portilla, Stephen Houston, David Bolles, Denis Tedlock ve John Justeson'a teşekkür ederim. Alan Davidson kitabın tasarım aşamasından itibaren bize gerçek bir dostluk göstermiştir, Sophie ve ben kitabı ona ithaf etme konusunda tam bir mutabakat içindeydik.

Son olarak da burada, Sophie'nin kitabını bitirmenin benim için bir tür fedakârlık veya bir yük olduğunun sanılmaması için, bunun bana büyük zevk veren bir iş olduğunu belirtmek istiyorum. Long Island North Shore'da büyüdüğüm günlerde yerel lisenin kapısında şöyle bir ibare asılıydı: "Öğretmenlik yapmaya cesaret eden insan hiçbir zaman öğrenmeyi bırakmamalıdır." Bu kitabı yazarken Sop-

hie'den çok şey öğrendim, hatta ölümünden sonra bile öğrenmeye devam ettim. Karımın bir önceki kitabına canlılık katan o kendine özgü ironik mizah anlayışını taklit etmeyi asla beceremeyeceğimi biliyorum ama yine de bu kitapta onun esprili ve bilimsel yazı tarzına yakın bir şeylerin bulunabileceğini umarım.



Bir insan olarak betimlenmiş Amerika, deniz tanrısı Neptunus'a çikolata sunuyor. Kardinal Brancaccio'nun 1664'te yazdığı çikolata tezinin ilk sayfasındaki bu alegorik sahne, çikolatanın Yeni Dünya'dan Avrupa'ya geçişini gösterir.

Giriş

"Oh, Pangalos!" diye bağırdı Candide. "Bu ne garip bir soykütüğü! Şeytan bunun (frengi) ilk atası değil miydi?"
"Hiç de değil," diye cevap verdi yüce kişi. "Kaçınılmaz bir şeydi bu, dünyalar için en yararlı olanın gerekli bir parçasıydı; çünkü eğer Kolomb Amerika'da bir adada, yaşam kaynaklarını kirleten, hatta çoğu zaman üremeyi engelleyen ve besbelli ki doğanın büyük amaçlarına aykırı düşen bu hastalığa yakalanmasaydı, bizler ne çikolataya ne de kırmızböceğine sahip olacaktık."

Voltaire, *Candide*

Bütün eski tarihimiz, nüktedan zatlardan birinin dediği gibi, herkesçe onaylanan masallardan ibarettir.

Voltaire, *Jeannot et Colin*

Aslında Voltaire'in bu konuları daha iyi bilmesi gerekirdi. Kolomb'un Yeni Dünya'da frengi hastalığına yakalandığına dair en ufak bir kanıt yok (tayfalarından bir kısmı yakalanmış olabilir tabii), ayrıca Kolomb'un çikolata hakkında hiçbir fikri yoktu (ileride göreceğimiz gibi); hele Meksika'nın kırmızböceğinin gövdesinden çıkarılan o güzel kırmızı boyayı bilmesi hepten imkânsızdı. Her daim iyimser olan Pangalos'un, Candide'in sorusuna verdiği cevap ise yiyecek ve yemek pişirme tarihinde gerçeklerin yerini alan sayısız "onaylanmış masal" örneğinden birisidir sadece. Gerçi Avrupalılar zaman içinde bu iki değerli maddeyi öğrendiler ama bunun büyük kâşifin yakalandığı rivayet edilen sosyal hastalıkla hiçbir ilişkisi olamazdı.

Çikolata hakkındaki bu kitabın adı, İspanyol fatihlerinden Bernal Díaz del Castillo tarafından yazılan (veya dikte edilen) ve Guatemala'nın başkentinde 1572 yılında tamamlanan *The True History of the Conquest of México* adlı kitaptan uyarlanmıştır. Yaşlı, fakir ve neredeyse kör olan bu yiğit savaşçı, Azteklerin yenik düşmesine ilişkin gerçekleri doğru dürüst anlatmak istemişti sadece. Bernal Díaz, Cortés ve adamlarının marifetlerini bazen dalkavuklukla karışık anlatan diğer kimselerden farklı olarak, gerçekten de o sırada orada bulunmuş, Aztek imparatorunun kendisi de dahil olmak üzere olaylarda yer alan bütün önemli kişileri tanımıştı, ayrıca kendi çıkarlarını savunma gibi bir derdi de yoktu. Yegâne amacı, mümkün mertebe gerçek bir öyküyü, kendi deyimiyle "cafcaflı konuşma tarzından" uzak bir biçimde anlatmaktı. Díaz dünyaya "gerçek tarihin" herkes tarafından "onaylanan bir masaldan" çok daha ilginç ve aydınlatıcı olabileceğini kanıtlamıştır.

Yiyecek ve içecek tarihi ancak yakın geçmişte saygıdeğer bir bilim konusu olarak kabul edilmeye başlandı, en azından Batı dünyasında. Kuzey Amerika ve İngiltere'de çok uzun zamanlardan bu yana yemek masasında veya başka yerlerde yemek konusunun konuşulup tartışılması tutucu dindarlarca yasaklanmış veya engellenmişti. Yiyecek, seks ve ölümlülük insan varoluşunun en önemli üç öğesi olmakla birlikte, eski akademisyenler pek saygıdeğer bulmadıkları için genellikle bu konuları tartışmaktan kaçındılar. Bunun sonucu olarak, yiyecek, içecek veya mutfak kültürleri tarihini incelemek ister istemez yıllarca amatör meraklılara kaldı. Bu durum özellikle de çikolata ve çikolatanın üretildiği hammadde olan kakao konularında görülür. Kakao bitkisinin kökenleri Yeni Dünya'nın çözülmesi en zor, belirsiz ve kısmen de karanlıkta kalmış dönemlerinde, tarihöncesi çağlarda ve etnik tarihinde gizlidir. Bu nedenle çikolatanın geçmişine ilişkin yiyecek yazılarının birçoğu Voltaire'in de kapıldığı "onaylanmış masallar" tanımına giriyor. Bu bize insanların salonlarda oynadıkları bir oyunu hatırlatır çoğu zaman, hani insanlar bir daire şeklinde oturur ve yanındaki komşusundan duyduğu öyküyü öbür tarafında oturan komşusunun kulağına fısıldar, böylelikle olay kulaktan kulağa geçtikçe giderek başkalaşır, ilk

haline hiç benzemeyen bir öyküye dönüşür. Bu kitapta biz, özgün kaynaklara dönmek suretiyle kısırdöngüden kurtulmaya çalıştık.

Biz çağdaş Batılı insanlar, çikolatayı katı bir formda ve şekerle tatlandırılmış haliyle düşünür, tanımlarız ve bunun etkileri de yiyecek yazılarında çoğunlukla katı çikolata konusunun gereğinden fazla vurgulanmasında görülür. Halbuki çikolata o uzun tarihinin onda dokuzu süresince yenilmemiş, içilmiştir. Biz "gerçek tarihimizde" bozulan dengeyi düzeltmek amacıyla, çikolatayı daha ziyade değerli bir içecek olarak ele almaya çalıştık. Ayrıca, genellikle bu konuda yazılan kitaplar ve makalelerin büyük çoğunluğu Yeni Dünya'nın fethinden önceki döneme birkaç satırdan, bilemediniz birkaç sayfadan fazla yer vermediği için biz bu araştırma alanına tam iki bölüm ayırdık – ne de olsa çikolatanın varoluş hikâyesinin sadece beşte birlik bir kesiti, Aztek başkentinin 1521 yılındaki düşüşünden sonrasını kapsıyor.

Bizlerin çikolata olarak bildiği koyu kahverengi, hoş bir acılığı olan, karmaşık bir kimyasal yapıya sahip katı yiyecek, üretildiği kakao bitkisinin yumuşak etli meyve özüyle sarmalanmış tohum çekirdekleriyle pek az benzerlik gösterir. Birisine bakıp da öbürünün bundan yapıldığına inanmak pek güçtür. Kakao ağacının (*Theobroma cacao*) kökenleri ile tohumlarının ya da kakao çekirdeklerinin çikolataya dönüştürülmesi için gerekli işlemleri doğru dürüst anlatabilmek amacıyla Birinci Bölüm'de, kakaoyu botanik ekonomisi, çikolatayı kimyası ve özellikleri açısından inceledik. Ancak kakaonun kökeni ve tarım bitkisi haline getirilişine ait halen çözümlenememiş problemler olduğunun ve bunların gelecekte, bugünlerde yeni başlamış olan DNA araştırmalarına dayanılarak anlaşılabileceğinin de farkındayız.

Elimizdeki verilere göre çikolatanın işlenmiş madde olarak yaratılışının, günümüzden üç bin yıl kadar önceki zamanlarda Meksika'nın güneyinde alçak alanlara yayılmış ormanlarında yaşayan Olmeklere dayandığı söylenebilir. Kitabın İkinci Bölümü'nde bu konuyu ele alıyoruz. Bundan sonra klasik Maya döneminin görkemli kentlerine, krallar ve saraylarına yöneliyor ve yakın geçmişte çözümlenen Maya hiyeroglifleriyle yazılmış bazı metinlere da-

yanarak Mayaların çikolata içmeleri ile ilgili yeni ilginç bilgiler sunuyoruz. Üçüncü Bölüm'de, inanılmaz derecede zengin dokümanlardaki kanıtlara dayanarak Azteklerde kakaonun değeri, hem içecek hem de para olarak kullanılması ve bu içkinin insan kanının sembolü olarak törensel önem ve anlamı konularını inceliyoruz.

1521 yılında Azteklerin bir mil yükseklikte kurulu başkentinin yerle bir edilmesinden ve bir katalizör görevi gören bu olayın sonucunda imparatorluğun çöküşünden sonra yeni bir döneme girilmişti. Bu dönemde çikolata İspanyol fatihlerin elinde değişime uğramış ve melezleşmiş, hatta yeni terimler icat edilmişti, *chocolate* kelimesinin kendisi de buna dahildir. Dördüncü ve Beşinci Bölümlerde değişen, yeni bir isim verilen ve lezzeti farklılaşan bu içeceğin Avrupa'ya nasıl getirildiğini ve çikolatanın o zamanlar geçerli olan Hipokratesçi-Galenosçu tıp teorilerine göre nasıl ilaç olarak kullanıldığını anlatıyoruz. Çikolatanın Katolik ülkelerde yürürlükte olan oruçla ilgili kurallara da ayak uydurması gerekmişti.

"Barok" kelimesi, dramatik ve artistik bir etki yaratmak amacıyla aşırı ve karmaşık süsleme anlamında kullanılır. Gerçekten de barok Avrupa'da çikolata içeceğinin hazırlanması müthiş ayrıntılı ve özenli bir merasime dönüşmüştü, hatta büyük din adamlarının ve asillerin sofralarında sunulan yemeklere de çikolata katmak âdettendi. Beşinci Bölüm'de Katolik Kilisesi'nin ve Cizvitlerin bu konuyla ne kadar yakından ilgilendiklerini ve İtalyanların çikolata ile yaptıkları cesur denemeleri, mutfaklarında çikolatanın sınırlarını nasıl zorladıklarını inceliyoruz.

Altıncı Bölüm'de Avrupa'da saraylara, asillerin malikânelerine ve çikolata içilen kahvelere kakao ve çikolata iletmekle yükümlü üreticilerden söz ediyoruz. Yazdığımız tarihin bu bölümü kolonileştirme, siyahi köle işçilerin nakledilmesi ve işgücünün sömürülmesi, İspanyol devletinin tekelleri, aynı zamanda İngiltere, Hollanda, Fransa gibi başka ülkeler denizlerin denetimini ele geçirdikçe İspanyol hâkimiyetinin giderek gücünü yitirmesi konularıyla ilgili. Bu gelişmelerin sonucunda, en büyük kakao üretim merkezleri İspanyolların tropik Amerika'daki topraklarından Afrika ve daha öte-

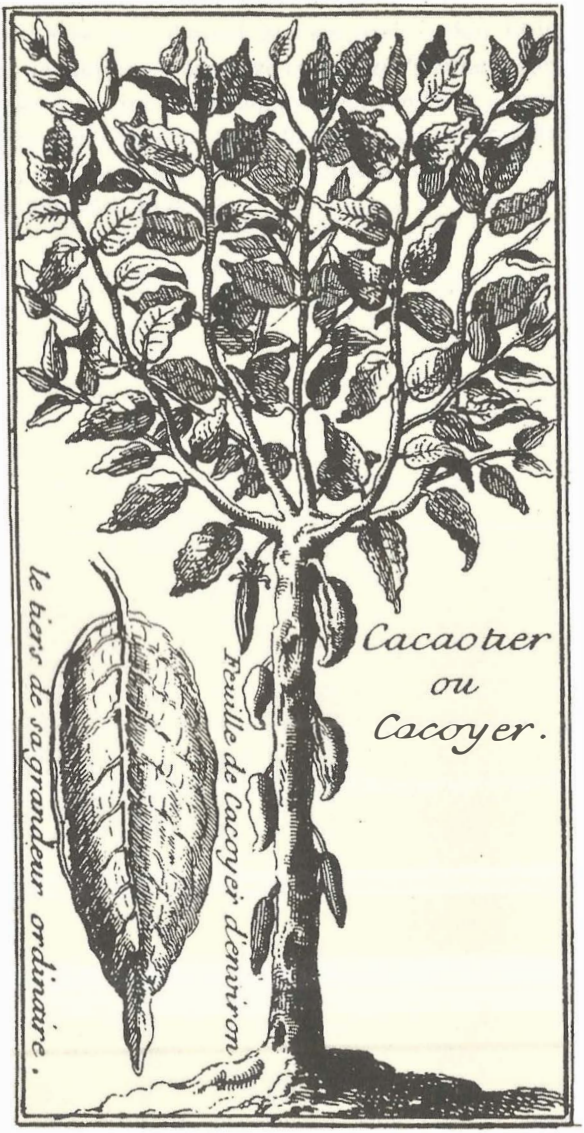
lere, İspanyolların can düşmanı olan rakiplerinin yönetimindeki kolonilere kaydı.

Avrupa'da barok çağın mutfak aşırılıklarını takip eden akıl çağında çikolatanın hazırlanması sadeleşti. Fakat çikolata içmek hâlâ aristokrasi, kraliyet ailesi ve kilise üyelerine özgü bir ayrıcalıktı. Ama bu arada İngiltere ve diğer Protestan ülkelerde insanların buluşma yeri olarak çikolata ve kahve içilen kahvehaneler ve daha sonra da siyasi partilerin toplandığı kulüpler ortaya çıkmaya başladı. Yedinci Bölüm'de büyük Fransız Devrimi, ülkedeki Katolik din egemenliğini ve krallık düzenini çökerttiğinde filozofların ve Aydınlanma çağının salonlarının sevilen sıcak içeceği olan çay ve kahvenin, çikolatanın yerini nasıl aldığını göreceğiz. Akıl çağının sonunda Marquis de Sade'ın akıl havsala almaz garip kişiliğiyle karşılaşıyoruz, kurulu düzen karşıtı tüm o çılgın yazıları ve davranışlarına karşın müthiş "çikolata bağımlısı" bir insandı o.

Buraya kadarki tarihimiz, çikolatayı ister esmer tenli Aztek asilleri, ister soluk tenli Cizvit papazları olsun sadece elit tabakaların içebildiği bir içki olarak ele alıyor. Sekizinci Bölüm, çikolatanın modern zamanlardaki tarihini anlatıyor. XIX. yüzyılın ilk yıllarındaki Sanayi Devrimi'yle başlayarak, daha sonraları yiyecek olarak tüketilen katı çikolatanın icadıyla çikolatanın yalnızca suyla karıştırılıp içilecek bir madde olmaktan çıkışını izliyoruz. Çikolata hızla kitlelerin ayaküstü atıştırdığı bir yiyecek türü oldu, her yerde bulabileceğiniz o tipik çikolata bar* iyice yaygınlaştı; çikolatanın bu gelişimi İngiltere, İsviçre ve diğer Avrupa ülkelerinin güçlü yenilikçi üreticilerinin gözetiminde gerçekleşti. Fakat asıl toptan çikolata üretim teknikleri Amerika Birleşik Devletleri'nde Milton Hershey tarafından geliştirilip kusursuz hale getirildi; Hershey'in çikolata fabrikalarının bulunduğu bir kasabası ve çikolata teması üzerine kurulmuş Disney benzeri bir parkı vardır. Ancak üretim, kitlelere pazarlama ve tüketim roket hızıyla yükseldikçe ürünün yiyecek maddesi olarak kalitesi aynı hızla düştü. Biz yine de "gerçek tarihimizi" iyimser bir havada bitireceğiz: Çikolatanın kalitesini kaybetmesine karşı da bir tepki oluştu, XX. yüzyılın sonlarında yeni bir

* Çubuk şeklinde çikolata. (ç.n.)

çikolata türü ortaya çıkmaya başladı; özel, seçkin, birinci sınıf bir çikolata; ağzının tadını bilen ve cepleri zevklerine uygun dolulukta olan kişiler için. Ancak bu özel çikolata yenilmek için üretilmişti, o adı bilinmeyen Meksikalı yerli ilk kez kakao çekirdeklerini "tanrıların yiyeceği"ne dönüştürdükten sonra binlerce yıl boyunca yapıldığı gibi içilmek için değil.



Dominiken papaz Jean-Baptiste Labat'nın yazdığı bir gezi kitabından alınma, XVIII. yüzyılın erken dönemlerine ait biraz şematik olarak çizilmiş bir kakao ağacı.

1
Tanrıların yiyeceğinin ağacı

Bu tarih bir ağaçla başlar, kale payandası gibi dev ağaçların gölgesinde büyümekten gocunmayan ince, uzun, gösterişsiz bir ağaççıkla. Bu bitkinin çekirdeklerinin Atlantik'in her iki yakasında birden sosyal, dini, tıbbi ve pek tabii ki gastronomik alanlarda nasıl müthiş bir önem kazandığı hikâyemizin özünü oluşturacak. Doğum yeri olan Yeni Dünya'da bu çekirdek, gıda, para ve dini bir sembol olarak öylesine değerliydi ki, hakkındaki literatürün miktar ve çeşitliliği açısından Eski Dünya'ya göç eden diğer Amerikan bitkileri arasında rakibi yoktur.

Hikâyemiz Meksika ve Orta Amerika'da, İspanyolların buraları fethetmesinden binlerce yıl önce başlar. Öykü Avrupalı kaynaklara dayanıyor, özellikle de kakao çekirdeğinin Avrupa'da kullanıldığı

geç dönemlere ilişkin bölümler. Ancak yararlandığımız Yeni Dünya'ya ait daha az bilinen fakat geniş kapsamlı belgelerin, durumu dengeleyeceğini umuyoruz.

Avrupalı işgalciler, hepsi de kendileri için yeni olan, kendilerince "keşfettikleri" bitkilere birer isim vermek ve ondan sonra da bu bitkileri, hepsi de Yeni Dünya'nın varlığından bile habersiz olan ve uzun zaman önce göçmüş gitmiş klasik yazarlar tarafından temeli atılmış sınıflandırma şemalarına yerleştirmek, ayrıca içinde bulundukları devrin sağlıkla ilgili teorilerine uydurmak için çabalamak zorundaydılar. Yeni toprakların insanları ise Avrupalıların baskısıyla, alışageldikleri yiyeceklerin, binlerce yıldan beri tanıdıkları, bildikleri şeylerin yeniden isimlendirilmesi ve yorumlanmasıyla baş etmek mecburiyetinde kaldılar.



İsveçli büyük doğabilimci Linnaeus (1707-78) çikolata ağacına, *Theobroma cacao* adını vermişti.

İki dünya arasında süregelen bu çatışma, ağacımızın bilimsel adında pek güzel görülür: *Theobroma cacao* ismi 1753 yılında İsveçli bilim adamı Carl von Linné tarafından verildi; XVIII. yüzyılda yaşamış olan bilim adamı Linné'nin soyadı genellikle Latince yazılışıyla Linnaeus olarak bilinir. Günümüzde tüm canlıları sınıflandırmak için iki terimli isim sistemi onun tarafından bulunmuş ve ondan önceki bilim adamlarının varlıkları tanımlamak için kullandıkları hantal, karmaşık ve uzun Latince cümlelerin yerine geçmiştir. Söz konusu iki terimli ismin ilk terimi *Theobroma*, yani kakaonun veya "çikolata ağacının" ait olduğu genetik sınıfın adı, Yunancadan alınmıştır ve "tanrıların yiyeceği" anlamına gelir. Linnaeus'un hangi halkların tanrılarını kastettiği kesinkes bilinmemekle beraber, kendisinin çikolatayı fazlasıyla sevdiği biliniyor. Yeni Dünya'nın kullandığı isim olan *cacao*, ileride de göreceğimiz gibi çikolatanın en eski tarihçesinin çözümlenmesinde bizlere önemli ipuçlarını sağlamıştır. Linnaeus ise kakao kelimesinin barbarca olduğunu düşündüğünden olacak, bunu belirleyici isim olarak ikinci terimde kullanmış.

Linnaeus'un ağacımıza bahşettiği bu iki terimli isim Eski Dünya ile yenisi arasındaki çatışmanın karmaşık yönlerini çok iyi ifade ediyor. Bu isim ilk kez kullanıldığı yıldan bu yana, iki buçuk yüzyıldır değiştirilmedi, ancak resmi bilimsel terimler gündelik hayatta nadiren bilinir ve kullanılırlar. Her zaman uygulanmamakla birlikte, Amerikan İngilizcesinde kakao bitkisi ve bundan elde edilen tüm ürünlere işlenme öncesi aşamada *cacao* denmesi geleneği vardır. İşlemden geçtikten sonra kakao çekirdeklerinden, ister katı ister sıvı halinde olsun *chocolate* olarak söz edilir. Amerikalıların *cacao* veya *chocolate* olarak adlandırdıkları kakaoyu İngilizler *cocoa* olarak adlandırırlar. Oysa Amerikan İngilizcesinde *cocoa* sadece Hollandalı Coenraad Van Houten'in 1828'de icat ettiği yağsız kakao tozu için kullanılır, biz de bu kitapta öyle yapacağız. Ancak işleri daha da karıştırmak üzere New York Commodities Market de işlenmemiş kakao çekirdeklerine *cocoa* demeyi tercih etmektedir.

Basit ve tekrarlanan hecelerden oluşan bitki isimleri, gündelik lisanda oldukça yaygındır ve bu bazı gafillerin hiçbir zaman var ol-

madığı veya olamayacağı yerlerde kakao bulmalarına neden olabilir. *Theobroma cacao*'yu, hindistancevizi ağacı olan *Cocos nucifera* ve ürünleriyle karıştırmamak için çok dikkatli olmak gerek çünkü bu iki bitki tropikal Amerika'da aynı isimle, yani *coco* olarak anılır. Bu engeli atlatmayı başarabilmişsek bir başka engele takılabiliriz; yine bir Yeni Dünya bitkisi ve yine bazen bir içecek olarak kullanılan bir bitki var; ki bu da *Erythroxylum coca* olarak bilinen koka çalısıdır, yaprakları Perulu İnkalar ve ataları tarafından çiğnenir. Birçok okur, Peru'yu anlatan kitaplarda *coca* kelimesine rastladığında kafası karışarak İnkaları da Kolomb öncesi devirlerde çikolata içen halkların saflarına katmıştır. Günümüzde And Dağları'nın yüksek yaylalarında yükseklik hastalığına tutulan turistleri sağaltmak amacıyla koka yapraklarından ferahlatıcı bir çay hazırlanarak ikram edilir. Ancak koka yaprağı ürününün çok büyük bölümü uluslararası pazarlara kokain temin eden yasadışı bir sanayi dalında kullanılıyor. Benzer sesli bitki isimlerinin sonu gelmedi daha, Karayipler'de yenilen nişastalı bir kök de yerel dilde *coco* olarak adlandırılır, aslında bilimsel olarak bu kök *Colocasia* türü bir bitki grubuna dahildir. Benzer isimleri olan başka bitkiler de var, örneğin coco bean *(Phaseolus vulgaris* olarak bilinen fasulyenin bir türü), ama bu kadar örnek yeter. Anlaşıldığı gibi, "kakao" veya benzer sesleri olan bir bitkiden söz edilmesi her zaman *Theobroma cacao*'nun varlığının bir kanıtı olmayabilir.

Çekirdekleri böylesine önemli olan kakao ağacı, yetiştirilmesi fevkalade zor bir bitkidir.[1] Bir iki istisna hariç, Ekvator'un 20 derece kuzey ile 20 derece güney enlemleri arasındaki bölge dışında kalan yerlerde meyve vermeyi kesinlikle reddeder. Ayrıca bu tropik bölge kuşağında da yüksek rakım nedeniyle ısı 60F° veya 16C° altına düşecek olursa yine koşullardan memnun kalmayabilir. Bir de bu bölgenin belirgin bir kurak mevsimi varsa düzenli sulama yapmak gerekir çünkü kakao ağacı yılın her günü nem ister. Eğer su gereksinimi karşılanmazsa durumu protesto etmek amacıyla her za-

1.Kakaonun biyolojisi ve yetiştirilmesine ilişkin doğru ve güncel bilgi edinmek için bkz. Young (1994). Bu konulara giriş için bir başka yararlı kitap 1961 basımı Urquhart'tır.

man yeşil olan yapraklarını döküverir ki, bunun da New England'daki sonbahar mevsimine benzediği söylenir. Yetersiz beslenme koşulları, bitkinin normalde kendisine hücum eden tohum zarfı küfü, soldurucu etkenler, mantarların sebep olduğu ve "cadı süpürgesi" olarak bilinen dış çeperde büyüyen urlar gibi bir sürü hastalığa karşı daha da savunmasız kalmasına neden olur. Sincap, maymun ve sıçan gibi hayvanlar kakaonun tohum zarflarını çalıp içindeki çekirdeği saran lezzetli beyaz meyve özünü yiyip acı bir tadı olan çekirdekleri bırakırlar. Bazen de tohumları etrafa saçarak bitkinin üreyip yayılmasına sebep olurlar.



İspanya Kralı II.Felipe'nin doktoru Francisco Hemández'in şifalı bitkiler kitabında yer alan bir kakao ağacı çizimi. XVI. yüzyıl.

Kakao çekirdekleri gereksinimlerine uygun bir toprağa ekildikleri zaman bir iki gün içerisinde yeşerirler ve genç ağaçlar üçüncü veya dördüncü yılda meyve vermeye başlar. Ancak günümüzde kakao fidanlıklarında bitkinin üretilmesi genellikle ağaçtan kesilerek alınan bir sürgünün filizlendirilmesi veya çekirdekten özenle yetiştirilmiş fidelerin dikilmesi yöntemiyle yapılıyor. Bir kakao çekirdeğinin tazeliğini, yani üreme-yeşerme özelliğini koruyabildiği en uzun zaman süresi üç aydır, o da bilinen en modern teknolojilerin kullanılması şartıyla. Düşük ısı veya yetersiz nem oranı gibi etkenlere maruz kalan tohumlar hemen ölür. Kakao çekirdeğine özgü iç sistemin nasıl çalıştığına dair ayrıntılı bilgiler, kakao ağacının kökenleri ve bitkinin Kolomb öncesi devirlerde göç etmiş olduğu konusunda üretilen teorileri doğrudan doğruya etkiler nitelikte. Çünkü bu bilgiler, kakao çekirdeğinin geçmişte uzun bir yolculuk yapmasının söz konusu olamayacağına herkesi ikna etmeye yeterlidir.

XVI. yüzyıl Avrupası'nın yazarları, Eski Dünya'daki okurlarına bu ağacı tanıtma konusunda pek hevesliydiler; onların bu hevesinin ikiye katlanmasında biraz da Azteklerin kakao çekirdeklerini hem gıda maddesi hem de para olarak kullanmaları etkili olmuştur. Bu eski yazarlar, kakao ağacının kiraz veya portakal ağacı büyüklüğünde olduğunu, yapraklarının ise portakal yaprağına benzediğini ama biraz daha geniş ve uzun olduğunu anlatırlar.

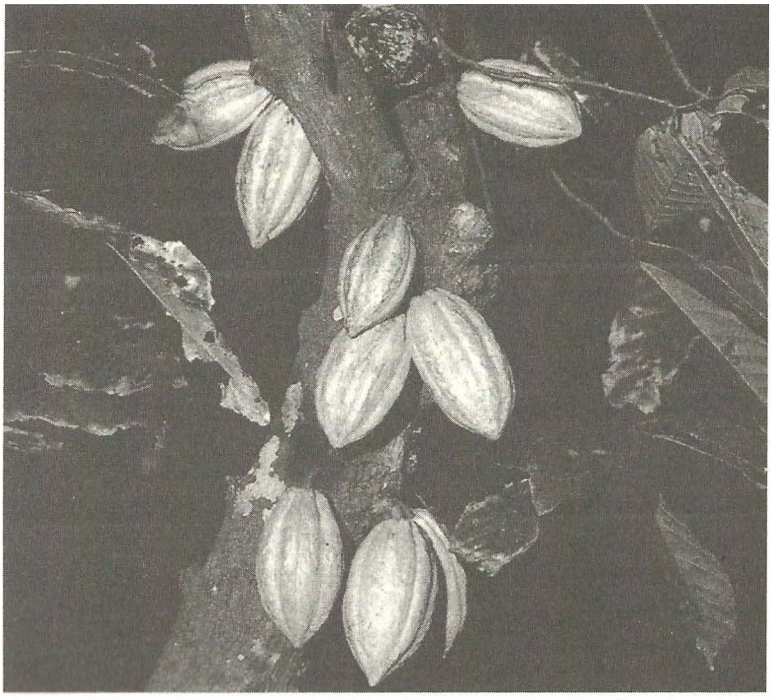
Kakao ağacının çiçekleri ise o zamana dek hiç bilinmeyen bir şekilde açıyordu. Avrupa'daki meyve ağaçlarında görüldüğü gibi dallar üzerinde sıralanmış veya dal uçlarında bulunan tomurcuklardan açmıyordu kakao çiçekleri. Başka birçok tropik meyvelerin ağaçlarının da tercih ettiği bir yöntemle ağacın gövdesinde veya daha kalınca dallarında bulunan yastık biçimindeki minik urumsu çıkıntıların üzerinde açarlar. Bu teknik açıdan "karnabahar" modeli olarak tanımlanır. Avrupalı çizerlerin yabancısı oldukları bu çiçek açma yöntemini resmetmek için boşu boşuna çabalamalarını izlemek pek eğlencelidir. Ağacın aslını hiç görmemiş olanlar çoğunlukla kakao fasulyelerini küçük ince dalların üzerine yerleştirmişlerdir; bu kişiler bölgenin yerli ressamlarının suluboya resimlerini

kopya ederken, o yerlilerin hatalı bir gözlem yaptıklarını düşünmüşlerdi besbelli!

Karnabahar modeli çiçeklenme, kakao bitkisinin iyi yetiştiği ekolojik ortama, yani büyük ağaçların altı gibi nemli ve gölgeli sığınaklara gösterdiği bir tepkidir kesinlikle. Ağacın beş yapraklı küçük çiçeklerinde oluşan polenler sadece bu ortamda gelişip üreyen bir tür titrersinek tarafından taşınır ve bitkiyi döller. Kakaonun ilk kez evcilleştirildiği zamanlardan bu yana, kakao yetiştiricileri bu gölge faktörünü önemsemişlerdir. Plantasyonlarda başka türlerden uzun ağaçlar dikilerek gerekli gölge sağlanıyordu, çünkü genç kakao fidanlarının güneşten korunması gerektiğine inanılıyordu. Aynı yetiştiriciler en modern fidanlıklarda bile, hatta özellikle bu tip çiftliklerde tek bir kakao ağacının bir yılda ürettiği yüzlerce çiçek arasından sadece %1-3 civarında çiçeğin meyve vermesi olgusu karşısında şaşırmışlardı. Bu, biyolojik beceriksizliğin en aşırı uçlardaki örneklerinden birisidir. Amerikalı böcekbilim uzmanı Allen Young'un[2] Kosta Rika'da yaptığı gözlem ve deneyler gerçekte sorunun nereden kaynaklandığını açığa çıkardı. Geniş çaptaki kakao plantasyonlarda temiz ve mikropsuz düzen, polen taşıyan bu sineklerin sağlığına iyi gelmiyordu. Düzenli ve bakımlı fidanlıklarda, yağmur ormanlarının zemininde sıkça rastlanan çürümüş yaprak, hayvan leşleri, kakao fasulyesi çöpleri gibi doğal döküntü ve pislikleri olmaz. Halbuki bütün bu pislik ve çöpler, polen taşıyıcısı sinekler için ideal bir döllenme ve üreme ortamıdır. Ticari yetiştiricilerin gölge yapsın diye diktikleri ağaçlar, *Theobroma cacao*'yu güneşten korumaktan çok titrersinek nüfusuna barınak olurlar. Yine de ideal ortam sağlamazlar. Kolomb öncesi devirlerde insanlar büyük olasılıkla çok daha fazla verim almışlardı çünkü kakao bitkisini orman pınarlarına yakın yerlerde, bahçe tarzı fidanlıklarda yetiştirmişlerdi, günümüzün dev boyutlu, titizlikle düzene sokulmuş, temiz pak plantasyonlarında değil.

Polenle döllendikten sonra her bir kakao çiçeği, içinde, tatlı bir meyve özüyle sarmalanmış badem biçiminde 30-40 adet çekirdek veya "fasulye tanesi" bulunan büyük bir tohum zarfına dönüşür.

2. Young'da (1994) çok ayrıntılı biçimde anlatılıyor.



Mekelka-Tabasco, Comalcalco'da bir kakao ağacı. Kakao fasulyesi doğrudan doğruya ağacın gövdesinde büyüyor.

Bitkinin kendisi zarfların açılıp çekirdeklerin ortalığa dağılmasını sağlayacak bir mekanizmaya sahip değildir; bu işlem tarım bitkisi olarak yetiştirildiği fidanlıklarda insanlar tarafından, yabani ortamdaysa maymunlar tarafından yapılmak zorundadır. Maymunlar içerdiği alkoloidler nedeniyle çok acı bir tadı olan çekirdeklerle ilgileniyor olamazlar, büyük olasılıkla insanları da en başta *Theobroma cacao*' ya doğru çeken o çok lezzetli meyve özünün cazibesiydi.

Tohum zarflarının gerçek boyutlarına ulaşması dört ila beş ay sürer, çekirdeklerin tamamen olgunlaşması için bir ay daha geçme-



Kakao fasulyeleri kesilerek açılmış, çekirdekleri sarmalayan tatlı meyve özü açığa çıkarılmış. Üst ve sağda mayalanmış ve kurutulmuş çekirdekler görülüyor.

si gerekir. Çiçeklerin döllenmesi ve fasulye zarflarının olgunlaşması bütün yıl boyunca kesintisiz devam ederse de çoğunlukla büyük hasat yılda iki kez yapılır, zira olgunlaşan fasulyeler ağaç gövdesinde haftalarca kalabilir, ayrıca toplanan fasulyeler de bir hafta kadar bozulmadan durabilir. Ancak günümüzde uygulanan modern teknikler sayesinde sürekli hasat yapılabilmektedir. Hasat işleminin çok dikkatle yapılması gereklidir yoksa devamlı olarak çiçek ve dolayısıyla meyve üreten tohum yastıklarına zarar verilebilir.

Tohum zarfları açıldıktan ve çekirdekler ile etrafındaki meyve özü çıkartıldıktan sonra çikolata yapılmak üzere öğütülecek kakao tanesini elde etmek için dört temel kademeden geçilmesi gerekir.[3] Bunlar: (1) Mayalama; (2) Kurutma; (3) Fırınlama (veya kavurma);

3. Cook'un 1963'te ve Minifie'nin 1980'de basılan kitapları kakaonun hazırlanması ve çikolata imalatına ilişkin her aşamayı çok iyi anlaşılacak biçimde anlatan eserlerdir.

(4) Ayıklayıp eleme kademeleridir. Teknolojik düzey ne olursa olsun bu işlemler dizisi en az üç bin yıldan beri değişmedi ve modern dünyamızda da aynen uygulanıyor.

Çekirdek ile meyve özünün mayalanma süresinde bazı farklılıklar olabilir: Eskiden *criollo* türü kakao çekirdekleri bir ila üç gün, *forastero* türü ise üç ila beş gün süreyle mayalandırılırdı, fakat günümüzde iki tür kakao çekirdeğine de beş altı günlük mayalanma süresi veriliyor. Mayalanmanın ilk günü bitkide çok çeşitli kimyasal ve biyolojik süreçler olur; ısı düzenli olarak yükseldikçe çekirdeklere yapışmış olan meyve özü önce sıvılaşır, sonra da akar gider. Bu aşamada en önemli olay tohumların önce kısa bir süre için filiz vermeye başlaması, sonra ısı ve asit oranı arttıkça ölmeleridir; bunun mutlaka olması gereklidir, çünkü yeşermeye başlamayan kakao çekirdekleri nihai ürüne yani çikolataya istenen lezzeti veremez. Üçüncü güne gelindiğinde, zaman zaman karıştırılması gereken tohum kitlesi 45C° (113F°) ile 50C° (122F°) arası ısı seviyesinde tutulur; filizlenme olayından sonra uzunca bir süre bu yüksek ısıda kalmak zorundadır çünkü bu koşullar sağlanamazsa "çikolata" bildiğimiz çikolata lezzetinde olmaz. Başka işlevlerinin yanı sıra mayalama süreci tohumların yumuşamasını sağlar, belki de kakao fasulyelerini yağmalayan hayvanların çekirdeklere itibar etmemelerinin nedeni bunların çok sert oluşudur.

Mayalanma tamamlandığı zaman kakao çekirdekleri geleneksel olarak hasır veya tepsi üstüne yayılarak güneşte kurutulur; bu işlem hava durumuna bağlı olarak bir iki hafta kadar sürer. Kurutulma aşamasında çekirdekler, mayalanmanın başlattığı enzim etkinliği devam ettiği halde ağırlıklarının yarıdan fazlasını kaybeder. Fırınlama aşaması 70 ila 115 dakika kadar sürer. Çikolata üretimi için gerekli ısı 99°-104C° (210°-219F°), kakao tozu için 116°-121C°'dir (240°-250F°) ve bu işlem istenen lezzet ve aromanın geliştirilmesi için kesinlikle şarttır. Bu aşamadaki kimyasal değişiklikler ve daha fazla nem kaybı nedeniyle çekirdeklerin rengi daha koyu bir kahverengiye dönüşür, çekirdekler daha kolay kavrulur bir kıvama gelir, ayrıca sertliği de biraz daha giderilmiş olur.

En son aşamada elekten geçirme yöntemiyle ince ve hiçbir işe



Bir kakao çiftliğinde işçiler meyve özü ile kaplı çekirdekleri tohum zarfından çıkarıp mayalamak üzere hazırlıyor.

yaramayan kabuklar soyulup ayrıştırılır. Elde edilen saf çekirdekler toz haline getirilerek hepimizin bu kitapta tanıyacağı ve ticaret âle-

minde "kakao likörü" adıyla bilinen ürüne dönüşmeye hazırdır artık.

Tarımına uzun yıllar önce başlanmış bitkiler gibi kakaonun da birçok değişik cinsi vardır. Tarım ürünü olarak yetiştirilen bu bitkilerle eğer kalmışsa yabani türlerinin yeryüzündeki dağılımı bize bitkinin kökenleri, tarım bitkisi haline dönüştürülmesi ve bu evreden sonra insanlarla süregelen ilişkileri hakkında önemli bilgiler sağlar.

Theobroma adlı kitabının 1964 yılında çıkan düzeltilmiş baskısında botanikçi José Cuatrecasas[4] bu aileden olan bitkileri altı gruba ayırmış ve yirmi iki ayrı *Theobroma* türünü tanımlamıştır. Botanikçi, bu türün (ancak sadece *Theobroma cacao* bitkisinin değil) insanların Sibirya'dan göçerek Yeni Dünya'ya geldikleri zamandan çok önce Güney Amerika'da And Dağları'nın doğu yamaçlarında evrimleştiğini düşünür. Bu yirmi iki türden yalnızca ikisi bizleri ilgilendiriyor: *Theobroma cacao* ve *Theobroma bicolor*. Diğer yirmi *Theobroma* türü Amazon havzasında yetişir; Pasifik kıyıları boyunca Ekvator'dan başlayarak kuzeye doğru Kolombiya, Panama, Kosta Rika, Nikaragua, El Salvador, Guatemala, Meksika ve Güney Amerika'nın kuzey kıyılarında, yani Karayipler'de bulunur.

Tarım bitkisi olarak yetiştirilen *Theobroma bicolor* daha az bilinir; kakao ürününün hammaddesi değildir ama o da mutfaklarda kullanılan bir bitkidir. Bu tür, Güney Meksika'dan daha güneye doğru tropik Bolivya ve Brezilya'ya kadar yayılan bir bölgede sebze bahçelerinde yetiştirilir. Bitkiden Meksika'da *pataxte* denilen bir içecek yapılır. Bu içki sek olarak içilebildiği gibi daha pahalı bir ürün olan kakaoyu sulandırmakta da kullanılır. Botanikçi Cuatrecasas türün yabani örneklerine hiç rastlamamış ve türün kökenlerine ilişkin herhangi bir tahminde de bulunmamıştır.

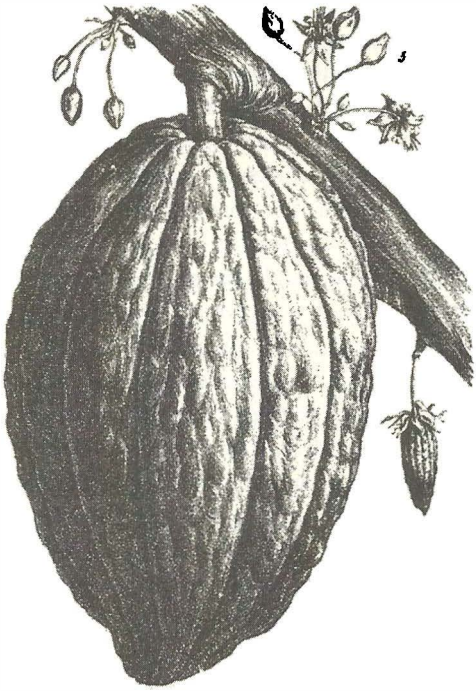
Buradaki sorun, bir bitkinin "yabani" mi yoksa "yabana kaçmış" bir tarım bitkisi mi olduğunun nasıl anlaşılabileceğidir ve bu mesele hayati önem taşır çünkü en son aşamada sorunun çözümü botanikçinin vereceği karara bağlıdır. Tarım bitkisi olarak yetiştirilen veya evrimleştirilen ağaçlar genellikle daha büyük miktarda ve daha iri meyve verirler; tabii eğer bu amaçla geliştirilmişlerse. An-

4. Cuatrecasas (1964).

cak evcilleştirilmiş bir ağaç, özellikle de tropik bölgelerde yetiştirilmişse herhangi bir evden çok daha uzun ömürlü olacaktır ve terk edilmiş bir fidanlıktaki bu ağaç veya onun soyundan gelen ağaçlar çok zor koşullarda varlıklarını sürdürdükleri için giderek daha az sayıda ve daha kalitesiz meyve vermeye başlayacaktır. Dolayısıyla bu tür ağaçlar, bitkinin tarihçesini tahmin etmek ve hipotezini bu gibi tahminlere dayandırmak zorunda olan araştırmacı için çözülmesi güç bir bilmece oluştururlar.

Theobroma ailesine bağlı tarım bitkileri arasında çok daha önemli bir tür olan *Theobroma cacao*'nun kökenlerini saptamak türün "yabani" örneklerinin Mezoamerika'da bulunup bulunmadığı konusundaki tartışmalar nedeniyle daha da zorlaşmıştır. (Mezoamerika, Amerika'nın fethinden önceki devirlerde yaşayan yüksek kültürlerin bulunduğu Meksika'nın güneyi, Belize, Guatemala, El Salvador ve Honduras'ın bazı kısımlarını kapsayan alandır.) Mezoamerika bölgesinde yabani *Theobroma cacao*'nun var olduğunu reddedenler ya bitkinin önce Güney Amerika'da evcilleştirilerek Mezoamerika'ya götürüldüğünü ya da yabani ağacın bölgeye götürülerek orada bir tarım bitkisine dönüştürüldüğünü iddia ederler. Kakao tohumlarının çok kısa bir sürede yeşerme kapasitesi olması ve ayrıca çekirdeklerin kırılgan, nazik ve dayanıksız bir yapısı bulunması nedeniyle her iki hipotez de pek mantıklı veya mümkün görülmemektedir. Burada bir parantez açarak İspanyolların *Theobroma cacao*'yu Karayipler boyunca ve güneydeki Ekvador'a dek uzanan bölgede yaygınlaştırmayı, görece olarak hızlı yelkenlilerle taşınan aşılı fidan veya filizlendirilmiş tohumları kullanarak başardıklarını belirtelim. Ayrıca, Kolomb öncesi devirlerde Güney Amerika'da yaşayan yerlilerin *Theobroma cacao*'yu çekirdekleri saran beyaz meyve özünden bir şarap üretmek ve aynı özü arıştırılacak bir yiyecek olarak tüketmek dışında kullanmadıkları biliniyor. Bu gerçek, kakao ağacının Güney Amerika kökenli olduğu ve sonradan Mezoamerika'ya taşındığına ilişkin teorileri çürütmeye yeter bizce.

Mezoamerika'da yabani *Theobroma cacao* bitkisinin var olduğunu kabul edenler, onun daha sonra yaygın biçimde yetiştirildiği,



XIX. yüzyıla ait bir çizim. Kakao fasulyesinin pürtüklü, kabarık çizgili yüzeyi görülüyor.

tüketildiği ve sevildiği yörelerde ilk kez evcilleştirilerek tarım bitkisi haline dönüştürüldüğü tezini savunurlar. Hem Cuatrecasas, hem de daha yakın dönemlerden bir araştırmacı olan Meksikalı botanikçi Arturo Gómez-Pompa, Güneydoğu Meksika'nın Chiapas bölgesindeki Lacandón yağmur ormanlarında ve yakınındaki Meksika ile Guatemala'yı birbirinden ayıran Usumacinta Nehri drenaj alanında yabani *Theobroma cacao* kümelerine rastladıklarını belirtmişlerdir. Bu bilim adamları buldukları ağaçlıkların gerçekten yabani olduklarını (yani sonradan yabanileşmiş olmadıklarını) düşünmektedir. Ayrıca bu ağaçlıklarda çok değişik kakao bitkisi türlerini

gördüklerini bildirmişlerdir ki bu da bir bölgede tarım bitkisi yetiştirilip yetiştirilmediğinin teşhisi açısından önemli bir göstergedir.

Cuatrecasas, yabani *Theobroma cacao*'nun çok erken tarihlerden itibaren Amerika kıtasında, az önce belirtildiği gibi Mezoamerika merkezinden başlayarak bir diğer yöreye, günümüzde *Theobroma cacao*'nun büyük bir alana yayılmış örneklerinin dağınık biçimde bulunabildiği Amazon havzasının kuzey ve batı kesimlerine doğru geniş bir yayılma gösterdiğini ileri sürmektedir. Geçmişte bir dönem iki yöre arasındaki bölgede bulunan kakao ağaçlarının hepsi kurumuş, yok olmuştur (kakao ağacının bir sürü öldürücü hastalığa karşı savunmasız olduğunu hatırlatalım). İnsanların bu ağaçla ilgilenmeye başladığı sırada, birbirinden soyutlanmış iki kakao ağacı topluluğu iki ayrı tür olarak evrimleşmekteydi. Mezoamerika bölgesindeki ağaçlar uzun, sivri biçimli, yumuşak dokulu, üstü pürtüklü ve derin kabartıları olan fasulyeleri ve bunların içindeki çekirdeklerde bulunan beyaz kotiledonları (tohumdan ilk çıkan tek veya çift çenekli yaprak) ile göze çarpıyorlardı. Öte yandan Güney Amerika ağaçlarının sert, yuvarlak, kavuna benzeyen fasulyeleri vardı, tohumların kotiledonları ise morumsu renkteydi. Bu iki türden Mezoamerika ağacı *criollo,* Güney Amerika'da yetişeni ise *forastero* olarak adlandırılmıştır. Her iki tür de birbiriyle karışarak üreme yeteneğine sahiptir ve ikisinin birleşmesinden doğurganlık özelliğine sahip melez kakao ağaçları türemektedir. Bu özellik bu iki türün *Theobroma* ailesinden başka herhangi bir bitki ile olan ilişkilerinde görülmez.[5]

5. Yakın tarihte yazılmış bir makalede (Cruz ve diğerleri [1995]), modern kakao örnekleri üzerinde yapılan bir DNA araştırmasının sonuçlarıdır. Araştırmada daha önceleri Mezoamerika kökenli olduğu varsayılan *criollo* konusunu sorgulayan önemli bulgular elde edildi. Kullanılan *criollo* örneklerinin, ki bunların arasında bazıları Meksika-Tabasco'dan derlenmiştir, moleküler izleri, Güney Amerika'nın yabani ve evcil türlerine (*forastero* ve *trinitario*) Yucatán'da toplanan yabani türlerden daha çok benzediği anlaşıldı. Bu bulgulara dayanılarak *criollo*'nun kökeninin Güney Amerika'da olduğunu sonucu çıkarıldı. Henüz cevaplandırılmamış olan sorular var: 1) *Criollo* Mezoamerika'ya Fetih'ten önce mi, sonra mı gelmiştir? 2) Eğer *criollo* İspanyollardan önce Mezoamerika'da yoktuysa orada hangi tür kakao yetiştiriliyordu? Eski dönemlere ait arkeolojik bir kazıda gerçek kakao çekirdekleri bulunmadıkça bu problemler hiçbir zaman çözümlenmeyebilir, bu da pek olası değil çünkü kötü doğal koşullar çekirdeklerin günümüze kadar bozulmadan saklanmasını engelliyor.

Bir an için öykümüzün daha ilerideki bölümlerine atlayarak şu hususu belirtmekte yarar var: *Criollo* ve *forastero* ve onlardan türeyen melezler modern çikolata sanayiinin gereksinimi olan hammaddeyi sağlarlar. *Criollo* son derece nazlı, kaprisli, fasulyelerinde daha az miktarda çekirdekleri olan ve daha fazla sayıda hastalık türlerine yakalanabilen bir ağaçtır. Peki neden insanlar bu bakımı zor bitkiyi yetiştirmek için uğraşır didinirler acaba? Çünkü *criollo* çekirdeklerinde, daha dayanıklı ve üretken bir ağaç olan (ve zaten Mezoamerika'da yetişmeyen) *forastero*'da bulunmayan bir özellik vardır, çikolataya gerçek tat ve aromasını veren kakao *criollo*'dan elde edilir. İşte bu özel koku ve lezzet sayesinde kakao, eski çağlarda Mezoamerika'nın asil yöneticileri ve savaşçılarının tekelinde olan bir ayrıcalık sayılmış, daha sonra da yola koyulup XVII. ve XVIII. yüzyıllar Avrupası'nın seçkin ve ayrıcalıklı tabakasını baştan çıkartmıştır. Tahmin edileceği üzere günümüzde kakao ağacı yetiştiricileri ve kakao-çikolata imalatçıları ekonomik nedenlerle *forastero*'yu tercih ediyor, dolayısıyla tüm dünyadaki kakao üretiminin %80'inden fazlası bu tür ağaçtan elde ediliyor.

Melez türleri geliştirmekle uğraşanlar, *forastero* bitkisinin güçlü, dayanıklı ve üretken yapısı ile *criollo* çekirdeklerinin üstün kalitesini birleştirmeye çalışıyorlar. Bu tür melez kakao ağaçları, ilk kez XVIII. yüzyılda Trinidad'da, bazılarının bitkileri kırıp geçen bir hortum fırtınası, bazılarının ise (ki daha inandırıcı olanı da budur) bir salgın hastalık olarak açıkladığı müthiş bir felaketin *criollo* ağaçlarının çoğunun kökünü kurutmasından sonra türetilmiştir. Ölen ağaçların yerine Güney Amerika tohumlarından yetiştirilen *forastero* fidanları dikilmiş, yıkımdan kurtulabilen *criollo* ağaçları ile karşılıklı polen alışverişi yani döllenme olayı gerçekleştiğinde yeni bir melez tür, *trinitario* bitkisi ortaya çıkmıştır. Modern kakao yetiştiricileri bu ilk çabalarla türetilen melez türü daha da geliştirmek için çalışmalarını sürdürüyorlar, fakat üreticilerin daha üstün bir lezzet kalitesi elde etmek uğruna mevcut ticari avantajlardan ne kadar fedakârlık yapacaklarını zaman gösterecek.

Bir kakao çekirdeğinin içinde neler vardır? İşlemden geçirilmiş ve kurutulmuş tanelerin, yani kabukları ayıklanmış ve üreme özelliği giderilmiş tohum çekirdeklerinin ağırlığının yarısından fazlası yağdan oluşur; gerçi bu yağ oranı kakao bitkisinin türüne ve yetişme koşullarına göre değişkenlik gösterir. Geçen yüzyılda Van Houten tarafından icat edilen bir mekanik yöntemle tanelerden çıkarılan yağa "kakaoyağı" (*cacao butter* veya *cocoa butter*) denir; geride kalan katı kakao maddesi ise *cocoa* olarak adlandırılır. Kakaoyağı çok değerli bir üründür çünkü yüksek kalite çikolata yapımında oynadığı önemli role ilaveten bu ürün kozmetikten eczacılığa kadar birçok amaca yönelik kullanılır. Kakaoyağının yararlı özelliklerinden birisi insan vücut ısısından çok az düşük bir derecede eriyebilmesi, bir diğeri de çok yavaş bir tempoda ekşiyip bozulmasıdır.

Elde edilen kakaoyağının kısmetine hangi türden bir yiyecek maddesine karıştırılmak düşecektir acaba? İşte bu tamamen imalatçının iyi niyetine ya da pek o kadar da iyi olmayan niyetlerine bağlıdır. Eğer imalatçının hedefi üstün kaliteli bir çikolata üretmekse, kakaoyağı lezzetini artırmak üzere imalat sırasında çikolataya eklenecektir; bazen daha yumuşak, pürüzsüz bir ürün elde etmek amacıyla gerekli miktarın iki katı bile eklenir. Aslında gerçek lezzet uzmanları çikolatadaki katı kakao maddesi oranını daha çok önemserler. İmalatçının niyeti pek iyi değilse ve *chocolatiére* olarak bilinen elit çikolatacıların "kalitesiz çikolata" olarak nitelendirdiği ucuz bir ürün hedef alınmışsa, çikolataya sadece %15 oranında katı kakao maddesi eklenir (ki bu oran kaliteli çikolatalarda %70'lere kadar çıkabilir). Hazırlanan ucuz çikolatanın kalan bölümü şeker, katı süt ürünleri, ucuz katı bitkisel yağlardan oluşur; bu arada değerli kakaoyağı çıkarılmış ve bir başka imalatçıya satılmıştır. XVIII. ve XIX. yüzyıllara ait yemek kitaplarında, çikolata yapımında uygulanan üçkâğıtçılık yöntemlerine ilişkin uyarılara her zaman rastlanır. Bu eski kitaplara bakılırsa çikolataya katı kakao maddesi yerine tuğla tozundan tutun da kırmızı kurşun tozuna kadar hemen hemen her şey katılmış olabilir. Kakaoyağı yerine de tatlı bademyağı, domuz

yağı veya kemik iliği özü gibi ucuz yağların eklendiği anlatılır. Umalım ki yediğimiz çikolatalarda hiç olmazsa tuğla veya kırmızı kurşun tozu gizlenmiyordur artık.

"Beyaz çikolata" olarak adlandırılan çikolatalar sadece kakaoyağından yapılır. ABD'de bu ürüne, "beyaz pastacı şekerlemesiyle kaplanmış" denilmesi zorunluluğu vardır; çünkü hiç katı kakao maddesi içermediği için "çikolata" için belirlenmiş yasal koşullara uymaz. Bu tür çikolatanın iki dezavantajı vardır; raf ömrü siyah çikolataya nazaran göreceli olarak daha kısadır ve çevresindeki yabancı kokuları kapma eğilimi gösterir.

Yağa ilaveten her kakao çekirdeği ağırlığının %10'undan az miktarda protein ve nişasta içerir.

Kakao çekirdeğinin kalan bölümünde bulunan yüzlerce tanımlanmış bileşim, kakaonun özünü oluşturur. İşte bu kakao özü yüzünden çikolataya öylesine değişik, farklı tepkiler gösterilmiştir ki insan zaman zaman iki yazarın aynı konuda fikir yürüttüğünden bile kuşkuya düşebilir. Bazı yazarlar, "Çikolatada şu veya bu maddeler bulunur..." gibilerinden bir beyanda bulunduklarında, çoğu zaman bunların hammadde halindeki kakao çekirdeklerini mi, işlenmiş çekirdekleri mi ya da belli bir tür çikolatayı mı, yani düşük kalite ucuz çikolatayı mı yoksa kalitesi birinci sınıf, dolayısıyla çok pahalı olan bir *couverture*'ü, yani kaplamasında çok yüksek miktarda kakaoyağı bulunan çikolatayı mı kastettiğini, yani hangisinin içindeki maddeleri ölçtüklerini anlamak pek zordur. Aslında kakaonun içerdiği bileşenleri anlatan literatür, bize filleri tarif etmeye kalkışan kör adamın öyküsünü hatırlatır daha ziyade.

Psikologlar çikolatayı oluşturan sayısız kimyasal bileşenlerin ya da bunların herhangi bir kombinasyonunun tüketici üzerinde fiziki bir etkisi olabileceği ihtimalini reddetme eğilimindedirler. Çoğu psikolog, tam aksine öğrenilmiş değer ve alışkanlıklarımıza gönderme yapar; en erken çocukluk dönemlerimizden beri genelde tatlı besinlerin, özelde çikolatanın nasıl bir ödül olarak kullanıldığını anımsatırlar: "Sebzeni bitir bebeğim, tatlı olarak çikolatalı pasta var." Kadınların durumu daha da karmaşıktır, çünkü onlara hediye olarak genellikle çikolata verilmiştir – "tatlı birisi için tatlı yiyecek-

ler" başlığı altında. Ancak psikologlar bile tatlı besinlere düşkünlüğün sonradan edinilmiş bir davranış biçimi olmayıp genetik bir tercih olduğunu kabul etmek zorunda kalmışlardır: Yeni doğmuş bebekler bile tatlı besinleri daha bir şevkle emerler. Bu konuda yazılan denemelerin çoğu, söz konusu kakao bileşenleri ve insanları nasıl etkileyebileceği hakkındaki bilgilerimizin yetersizliğinden dem vuran bir paragrafla sonuçlandırılır; bir başka deyişle bu tam ters yönde bir bilginin gün ışığına çıkması ihtimaline hazırlık niteliğinde bir yakınmadır aslında.

Tıp mesleğine mensup kişilerin bu konudaki fikirleri ise müthiş farklılıklar gösterir. Bazı doktorlar çikolatanın bir antidepresan olduğunu iddia etmekte, bu maddenin kadın hormonlarıyla etkileşime girerek âdet öncesi dönemde kadınlarda inanılmaz bir çikolata açlığı yarattığını söylemektedir. Başka doktorlara göreyse bu tür bir etkiye hiç rastlanmamıştır. Tıbbi açıdan en geniş kapsamlı çikolata konulu araştırma bir Fransız doktor tarafından yapılmıştır. Dr. Hervé Robert 1990'da *Les Vertus Thérapeutiques du Chocolat* isimli bir kitap yazdı. Doktor Robert çikolatanın migren, alerji-ergenlik sivilceleri, obezite ve diş çürümesi gibi pek hoş olmayan hastalıklara sebep olduğu iddialarını büyük bir zevkle çürüttü. Tam tersine çikolatada bulunan kafein, teobromin, serotonin ve feniletilamin gibi maddelerin tonik, antidepresan ve antistres etkisi yaparak keyif verici faaliyetleri (ki bunlara sevişmeyi de dahil etmiştir) zenginleştirdiğini iddia eder. Serotonin insanın haleti ruhiyesini güçlendiren, moralini yükselten ve doğal olarak beyinlerimizde üretilen bir hormondur; feniletilamin de ruhsal etkinlikleri olan diğer beyin kimyasallarına benzemektedir. Çikolatanın afrodizyak etkisi yaptığına ilişkin iddialarda herhangi bir gerçek payının olup olmadığı ilerde yapılacak araştırmalarda açıklığa kavuşabilir. Çikolatanın bir afrodizyak olarak nitelendirilmesi Meksika'nın Avrupalılar tarafından fethedildiği yıllardan kalma bir görüş. Ancak bu noktada okurumuzun şöyle bir durup düşünmesi gerek. Acaba yenilmesi içilmesi zevkli olup da herhangi bir zaman diliminde veya herhangi bir mekânda afrodizyak olarak ün yapmamış bir besin maddesi olmuş mudur hiç?

Dr. Robert'in sözünü ettiği maddelerden ikisinin insanlar üzerinde fizyolojik etkisi gerçekten vardır; gerçi kakaonun ağırlığının %1 ila 2'sini oluşturan bu maddelerin etkisi belki de doktorumuzun belirttiği etkiler olmayabilir. Bu maddeler kafein ve teobromin olarak bilinen alkaloitlerdir (teknik terimi metilksantin). Alkaloit nedir? Alkaloit bitkilerin ürettiği karmaşık organik bileşimlerdir ve dünyadaki bitkilerin tahminen %10'unda bulunurlar, ancak bitkilerin evrim sürecinde bu bileşimlerden nasıl yararlandığı henüz kesin olarak bilinememektedir. Alkaloitler asitle karıştırıldığında tuza dönüşür ve bunu yiyen hayvanlarda fizyolojik etkiler yapar. İnsan denilen hayvan türü bunların en azından bir kısmına tutkuyla bağlıdır. Okumakta olduğunuz bu kitap da böylesine bir tutkuyla peşine düşülen bir keyif verici maddeyi anlatıyor zaten. Bu tutkunun öyküsü Yeni Dünya'da kakao ağacının evcilleştirilerek tarım bitkisi haline getirilmesiyle başlar, sonra Aztek devlet ideolojisinin merkezine yakın bir mevkide konuşlandırılmasıyla devam eder ve ondan sonra da Aztek İmparatorluğu İspanyol fatihler tarafından yerle bir edilince, kakaonun yoluna devam edip İspanya'yı ve diğer Avrupa ülkelerini fethetmeye koyulmasıyla sürüp gider. Avrupalı halklar arasında çikolata, çay ve kahve kullanımının yaygınlaşmasının ancak XVII. yüzyıl ortalarında gerçekleşebildiği ve Avrupa'nın sıvı alkaloit tüketme zevkiyle ilk kez tanışmasının ise çikolatayla olduğu, birçok insan için yeni ve şaşırtıcı bir haber olabilir.

Çikolata içkisinin Eski Dünya'daki meraklılarına sunduğu iki alkaloit, teobromin ve daha iyi tanınan kafeindir. Teobromine bitki dünyasında pek nadir olarak rastlanır, çoğu *Sterculiaceae* ve *Rubiaceae* bitki ailelerinden olan sadece 19 bitki türünde bu alkaloit bulunur. Kafein ve teobromin birlikte Afrika'nın kola fıstığında bulunur, ki bu bitki ismini ve alkaloitlerini bildiğiniz bir gazozlu içeceğe ve ondan türetilen tüm bir içecekler sülalesine vermiştir. *Theobroma* bitki ailesinin sekiz türünde ve ayrıca aşağıdaki bitkilerde teobromin bulunur: Bildiğimiz çay bitkisi *Camellia sinensis*'te, *Coffea* ailesinden altı tür ağaçta (ki bu türlerin arasında bildiğimiz kahve ağacı da vardır) ve *Ilex paraguariensis*'te. Bu son bitkiden Yeni Dünya'nın alkaloitli içki çeşitlerine bir başka katkısı olan *yerba*

maté üretilir. Güney Amerika'ya özgü bu çayın gümüş kaplanmış bir sukabağından gümüş bir süzgeç-kamışla içilmesi gerekir.

Teobromin maddesi insanda tam olarak nasıl bir etki yapar? Bütün alkaloitler gibi bu da merkezi sinir sistemini uyarır, hafif bir şekilde sistemi tahrik eder. Özel yeteneği kan damarlarını açması, genişletmesidir ve geçmişte tıp adamları tarafından bu amaçla kullanılmıştır. Aynı zamanda diyüretiktir, yani idrarın vücuttan rahatça ve bol miktarda atılmasını sağlar. Ancak genelde kafeine kıyasla farmakolojik etkinlikleri çok daha az olduğu için eczacılar bu alkaloidi artık kullanmıyorlar.

Kafeinle ilgili ayrıntılara dalmadan önce önemli bir gerçeği belirtmekte fayda var; kafeinin toksik etkilerini saptamak amacıyla yapılan araştırmalar, çoğumuzun hiçbir zaman göremeyeceği bir madde olan saf kafein üzerinde yapılmıştır. Bilimsel açıdan bu mantıklı bir seçimdir çünkü çikolata, çay ve kahvede bulunan alkaloitler o kadar çok farklı ve çeşitli etkenlere bağlı olarak değişkenlik gösterirler ki, tüm bu etkenleri ayıklayarak bir inceleme yapmak mümkün olamaz. Örneğin, söz konusu içecek kahve ise, kahvedeki kafein miktarı şu etkenlere bağlı olarak değişebilir: Kahvenin yapıldığı yeşil kahve çekirdeklerinin özellikleri, kullanılan kahve kavurma metodu, kahvenin nasıl pişirilip hazırlandığı, kahvenin yoğunluğu, fincan büyüklüğü, ne kadar sıklıkla içildiği gibi tüketicinin kişisel tercihleri. Kafein miktarı sadece bütün bu sıralanan faktörlere bağlı olarak değişmez, ayrıca kahvenin içinde bulunan yüzlerce başka maddenin yoğunluk oranları da etki yapar ki; bu maddeler kafeinle etkileşime girdiğinde kafein miktarını azaltıp çoğaltabilirler ya da hiç etkilemeyebilirler.

Doğal üründe bulunan değişken unsurları tanımlamak sorunun sadece yarısını teşkil eder. Kahve tüketicisinin kendisi de bir seri değişik faktörün oluşturduğu karmaşık bir yumak gibidir. Birbirinin tıpatıp aynısı olan tek yumurta ikizi değilseniz genetik açıdan bir eşiniz daha olamaz. Siz benzersiz ve teksiniz, geçmiş veya gelecekte genetik bir eşiniz yoktur, bu özellik kafein ve diğer alkaloitlerin sizi nasıl etkileyeceği konusunu da kapsar. Bu kişiye özel alkaloit tolere etme yeteneğine ilaveten bir de o kişinin aldığı kültür,

değişikliklere neden olabilir. Eğer içinde yetiştiğiniz kültürde kakaonun sizi rahatlatacağı veya sakinleştireceği ortak düşüncesi egemense sizde bu tür bir etki yapması olasıdır; ancak çikolatanın uyarıcı bir madde olduğuna inanarak yetişmiş birisini aynı şekilde etkilemeyebilir. Çikolatayı uyarıcı veya sakinleştirici bir madde olarak algılayan insanların beklentileri zamanla etkiye alışabilir ve dolayısıyla bu maddeye karşı daha düşük veya daha yüksek düzeyde bir direnç geliştirebilirler. Sürekli olarak bizleri gündelik hayatta kullandığımız şeyler hakkında dehşete düşüren açıklamalarda bulunan yetkili sağlık uzmanlarının beyanatlarını, bu bilgileri göz önünde tutarak değerlendirmekte yarar var.

Saf haldeki kafeinin merkezi sinir ve kalp-damar sistemlerini uyararak, sinirlilik, gerginlik, endişe, uykusuzluk ve daha da beteri kafa bulanıklığı veya kalp krizi gibi durumlara yol açabilecek etkileri olduğu söyleniyor. Buna karşın, araştırmacılar kafeinin yorgunluk giderici, zihinsel etkinlikleri artırıcı, besinlerin sindirimi için gerekli gastrik salgıları uyarıcı (ki bu sebeple ülserli hastalar için zararlı olduğu kabul edilir) ve idrar söktürücü gibi yararlı etkilerinin de hakkını veriyorlar.

Teobromin hakkında kanıtlanmış bilimsel veriler olmamakla birlikte, kafeinin bağımlılık yarattığı kesinlikle biliniyor. Bağımlılıktan kasıt, kullanımı yasaklandığında o maddeden yoksun kalmaktan kaynaklanan birtakım arazların ortaya çıkmasıdır. Kafeinsiz kalındığında başlıca bağımlılık semptomu baş ağrısıdır.[6] ABD Ulusal Sağlık Enstitüleri tarafından yakın zamanlarda hazırlanan bir bağımlılık çizelgesinde eroin en yüksek düzeyde, marihuana en düşük seviyede, kafein ise ortalarda yer almaktadır. Bu maddenin güçlü etkileri karşısında dehşete kapılmadan önce ortalama boyutta bir fincan kakaoda ne miktarda kafein bulunduğunu incelemekte fayda var. Cevap şu: Hiç de fazla değil. Bir fincan süzme veya filtre edilmiş kahvede 50 ila 175 miligram kafein, aynı büyüklükte bir fincan çayda 25 ila 100 miligram kafein vardır. Zevkle içilen bir fincan kakaoda ise 25 miligram civarında, bazen de sıfır kafein bulunmaktadır. Bu tür araştırmalarda hep yapıldığı gibi, ne tür bir ka-

6. Kafeinsizlikten kaynaklanan baş ağrıları için bkz. Rosenthal (1992).

kaodan söz edildiği hiçbir yerde belirtilmez. Bol süttozu ve şeker ile olabildiğince az miktarda, yani eser halinde katılmış çikolata tozundan oluşan bir paket ticari kakao karışımından elde edilen ölçümlerle, "yetişkin insanlar" için üretilmiş, örneğin Roma'daki Piazza Navona çikolata dükkânında satılan özel çikolata gibi, gerçek bir çikolatanın arasında dağlar kadar fark vardır. Bu farmakolojik bilgiler, daha doğrusu bilgi olduğu varsayılan verilerle yapılacak en iyi şey; Kolomb öncesi devirlerdeki çikolata konusunda yazılanları okurken, ki bu dönemin ürünlerinin kimyası hakkında pek az bilgimiz var, bu durumu göz ardı etmemektir. Bir de çikolatanın onu ilk kez içen Avrupalılar üzerinde yaptığı rivayet olunan etkiler hakkında yazılmış kitapları okurken bunu özellikle hatırlamak gerek.

Çikolatanın içinde bulunan maddelerle ilgili bu tür araştırmaları en güzel özetleyen deyimlerde mutlaka "bilinmeyen" kelimesine rastlarsınız. Dünyanın ilk uyarıcı içkisi olan kakaonun önem ve etkilerinin tarihçesini araştırmak için kullanılacak daha iyi bir yöntem, geçmişe dönerek bu bitkiyi keşfeden, evcilleştiren ve yetiştiren insanların tarihini izlemektir; o insanlar ki daha Avrupalılar alkaloit içeren sıcak içeceklerin ne derecede sağlıklı olduğu konusunu tartışmaya, bunların İncil'de veya klasik çağlardaki öncülerini aramaya koyulmadan çok önceleri kakaoyu tanıyor ve kullanıyorlardı.

II

Kakaonun doğuşu; Olmek ve Maya kültürleri

Çikolata üzerine popüler kitap yazanların birçoğu kakaonun Yeni Dünya'daki kökenleri konusunda olmadık fantezilere kapılmışlardır, ancak modern arkeoloji ve etnik tarih bilimlerinin ortaya çıkardığı gerçekler, bu masallardan çok daha ilginçtir. Gerçi çoğu yazar, Avrupalıların ilk kez kakaoyla karşılaşmalarının, Amerika'ya dördüncü ve son seferini yaptığı sırada Kolomb'un, kargosunda kakao çekirdekleri de taşıyan büyük bir Maya kanosuna rastladığı zamana denk düştüğünü bilir. Bu ilk tanışmanın gerçekleştiği yerin anısına hürmetle günümüzün çok pahalı bir çikolata markasına *Guanaja* ismi verilmiştir. Ayrıca Meksikalı Azteklerin çikolatayı hem bir içecek hem de alışverişte para niyetine kullandıkları da genellikle bilinen gerçeklerdendir. Fakat yazarların çoğu Aztekler ve ola-

ğanüstü kültürlerine dair zengin, ayrıntılı ve özgün kaynaklara yönelecekleri yerde, Meksika'nın uzak geçmişinde kalmış bu halklar hakkında insan yüreğini çıkarıp almak merakından başka pek fazla bir şey bilinmediği yanılgısına kapılarak araştırma yerine spekülasyon yapmayı tercih etmişlerdir.

Artık şimdi İspanyol işgalcilerin, kakao bitkisiyle ilgili ilk gerçek bilgileri ve *cacao* kelimesinin kendisini, sanıldığı gibi Aztekler den değil de Orta Amerika'nın Yucatán Yarımadası ve civarındaki Maya halkından öğrenmiş olduklarını biliyoruz. Hatta son on yıl içerisinde yapılan heyecan verici araştırmalar gösterdi ki, aynı Maya halkı, İspanyollar kıyılarına ayak basmadan bin yıl önce, krallar ve asiller için çikolata hazırlamakta kullandıkları muhteşem toprak kapların üzerine aynı kelimeyi yazmaktaydı. Gerçekten de, aynı *cacao* kelimesi, Linnaeus'un yarattığı iki terimli bitki ismi sisteminde ikincil bir yer verilmesine karşın, bizleri Yeni Dünya'nın tarihöncesi dönemlerdeki puslu alacakaranlığına geri götüren ipuçlarını sağladı ve büyük olasılıkla kakao ağacını ilk kez tarım bitkisi olarak yetiştirip kullanan insanlara yönlendirdi.

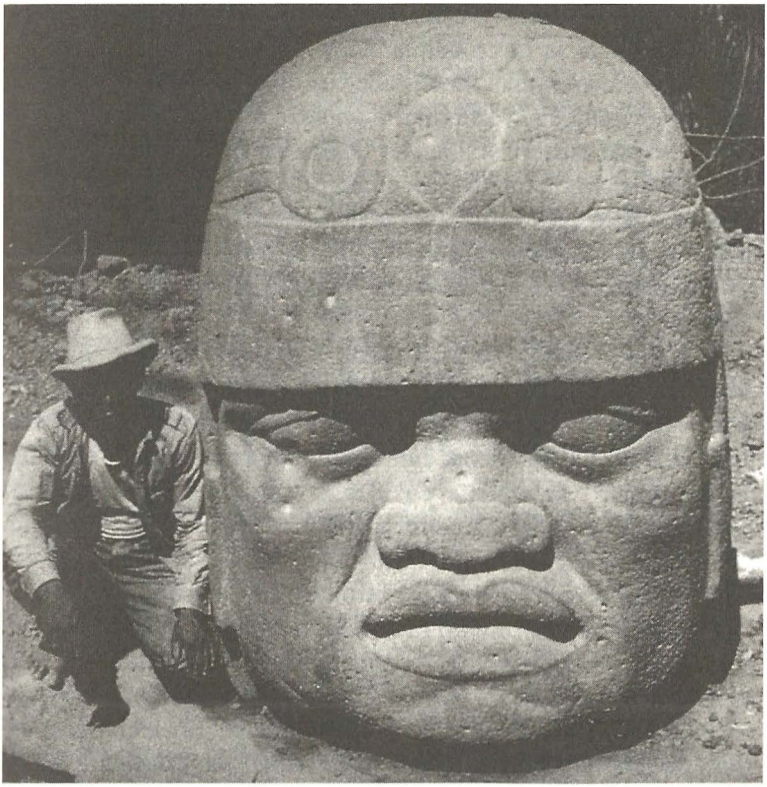
A. OLMEK

Şimdi tarihte bir yolculuk yaparak üç bin yıl önceye, Amerika'nın ilk medeniyetini kuran Olmeklere kadar geriye gitmemiz gerek. Bu halkın garip ve karmaşık kültürü MÖ 1500 dolaylarında Meksika Körfezi sahilinin, Veracruz'un güney kesimleri ve komşusu Tabasco sınırları arasındaki rutubetli ve ılıman alçak ovalarında ortaya çıktı. Olmek uygarlığının böylesine erken bir dönemde gelişmesinde büyük olasılıkla tropik ormanlar ve çayırlarla kaplı savanalar arasından kıvrılarak ağır ağır akan nehirlerin çevresinde doğal su taşkını setleri oluşturan toprakların inanılmaz bereketi etkili olmuştu. Olmekler inşaat konusunda olağanüstü yetenek sahibiydi, toprak ve kilden höyükler ve piramitlerin bir arada bulunduğu muazzam tören alanları kurmuşlardı. Arkeologlar, bu dini tören yerlerinde oraya buraya dağılmış halde birçok şaşırtıcı güzellikte tanrı ve

kral heykelciği buldular. Bütün bu heykel figürleri uzak mesafelerden güçlükle o mekâna taşınmış olan sert volkanik bazalt taşından yontulmuştur. Olmek yapımı eserlerin en ünlüleri, birkaç tonluk kral heykelleriyle tanrılara sunu olarak yere gömdükleri ya da seçkin kişilerin mezarlarına koydukları çok zarif bir oyma işçiliğiyle bezenmiş yeşil-mavi yeşim taşından figürlerdir.

Olmek medeniyeti MÖ 400 civarında gücünü kaybedip önemini yitirdi ve bizlerin çözebileceği herhangi bir yazılı metin bırakmadan kayboldu. Son dönemlerine ait anıtlarda az miktarda hiyeroglif yazıtlar bulunmuşsa da, bunlar henüz deşifre edilemedi. Acı gerçek şudur ki; bu uygar halkın kendilerini hangi adla tanımladıklarını dahi bilmiyoruz. Onlara verdiğimiz "Olmek" ismi aslında aynı yörede onlardan çok sonra yaşamış olan, tarihleri belgelenmiş insanlara aittir. Yazılı kayıtların böylesine kıt ve kısıtlı olması nedeniyle arkeologlar, ellerindeki bilgilere dayanarak Olmeklerin hangi dili veya dilleri konuşmuş olabileceğine dair bir tahminde bulunmaktan bile sakınırlar. Ancak son yıllarda dilbilimciler bu bilmeceyi çözme yolunda önemli ilerlemeler kaydetti. Eldeki veriler Olmek medeniyetine ait kalıntıların bol bulunduğu yörelerde halen yaşayan binlerce köylü ve çiftçinin bazılarının konuştuğu Popoluca gibi, Mixe-Zoquean dil ailesine bağlı dillerin, Olmekli atalarından kalma bir şekli olabileceğini gösteriyor. San Lorenzo'daki Olmek yerleşim mekânlarında yapılan Yale kazıları sırasında ekibin cumartesi gecesi partilerine bir Popoluca şamanı da katılıyordu. Diğer Mezoamerikan dillerinde, Mixe-Zoquean dilinden alınma kâğıt ve reçine tütsüsü terimleri gibi kayda değer kültürel önemi olan kelimeler bulunuyor. Günümüzde bu kelimelerin, Mixe-Zoquean dilini konuşan ve son derecede uygar olan Olmeklerin çevrelerindeki daha az gelişmiş kültürler üzerindeki etkisinin doruk noktasında olduğu zamanlardan kaldığı düşünülüyor.

Ödünç alınan bu kelimelerin bazıları yiyecek olarak kullanılan bitkiler ve bunların işleniş yöntemleriyle ilgilidir. Mısır tanelerinin kireç suyunda yumuşatılarak ezilip hamur haline dönüştürülmesini anlatan "*nixtamal* işlemi" ifadesi de aynı dilden gelir. Konu dışına çıkmak pahasına da olsa bu kelimeden söz etmeye değer, çünkü bü-



Olmek medeniyetine ait (MÖ 1500-400) devasa bir baş heykeli. Büyük olasılıkla ilk kez kakaodan çikolatayı üretenler Olmeklerdi.

tün Mezoamerikan uygarlığı "*nixtamal* işlemi"ne dayanır. Olmeklerden önceki devirlerde bile, MÖ II. binyıldan itibaren Güney Meksika ve Orta Amerika'nın birçok yerinde küçük köy yerleşimleri vardı. Ana Mezoamerika bitkileri bu tarihten önceki dönemlerde dahi tarım bitkisi olarak yetiştirilmekteydi, öyle ki diğer bitkilerin yanı sıra mısır, fasulye türleri, çeşitli cinsten kabaklar, kırmızı-

biberler ve avokado uzun zamandan beri yöre yemeklerinde kullanılıyordu. Mısır bir tarım bitkisi olarak MÖ 5000'den itibaren bilinmekle beraber mutfak sahnesinde başrol oyunculuğuna terfi edememişti bir türlü, ta ki II. binyıl sırasında "*nixtamal* işlemi" metodunun, büyük olasılıkla Olmekler tarafından keşfedilmesine kadar. Bu keşifle mısır, yaşamın temel direği, dinlerinin odak noktası ve Mezoamerikan yerli halklarının beslenmesinin beşte dördünü oluşturan bir gıda maddesine dönüştü. *Maize*, yani mısır ezmesi artık ana karbonhidrat kaynağı olmuştu, en geniş ve en kutsal anlamıyla "ekmek"ti.

"*Nixtamal* işlemi" nasıldır? Bütün büyük keşifler gibi, sonradan dönülüp bakıldığında gülünç denilecek kadar basit görünen bir buluştu aslında. Olmeklerden önceki dönemlerde olgun mısır taneleri ya sadece suda kaynatılarak yumuşatılıyor ya da zahmetli bir çalışma gerektiren yöntemlerle dövülerek veya basit değirmentaşları kullanılarak öğütülüp un haline getiriliyordu. Olmekler bütün bunların yerine mısır tanelerini, beyaz kireçtaşı, odun külü veya yanmış sümüklüböcek kabuklarıyla birlikte suda kaynatıp gece boyunca soğumaya bırakıyorlardı. Ertesi sabah Olmek ev kadını veya diğer kültürlerdeki meslektaşları tanelerin saydam kabuklarını, yani meyve örtüsünü yıkayıp atıyordu; bu pişirme tarzının sonucu olarak mısırları ezip pürüzsüz bir hamur haline getirmek çok kolaylaşıyordu. (Bu hamurun adı Aztek dili Nahuatl'da *nixtamalli*, İspanyolcada ise *masa* olarak geçer).

Ev kadınlarının daha konforlu bir şekilde yemek yapmalarını sağlamak elbette ki değerli bir amaçtı ama bu keşfi yapan kadınların asla bilemeyecekleri ve son zamanlara kadar modern bilim adamlarının da farkına varmadığı bir başka faktör vardı işin içinde. Bu tür bir işlemden geçirildiği zaman mısırın gıda değeri dramatik bir artış gösteriyordu.[1] Mısırın bazı çevrelerde kötü bir şöhret sahibi olmasının nedeni ise, Avrupalıların bu gıda maddesini Eski Dünya'ya tanıttıkları sırada, güçlü değirmenlerinde kurutulmuş mısır tanelerini önceden yumuşatmadan öğütebileceklerini düşündükleri

1. *Nixtamal* işlemi konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Katz, Hediger ve Valleroy (1974) ve S. Coe (1994) s.14-15.

için *nixtamal* işlemini geride, Yeni Dünya'da bırakmış olmalarıdır. Ancak bu işlemi aradan kaldırıp atmak, protein maddesi üzerinde alkalilerin yaptığı etkiyle oluşan aminoasitlerin zenginleştirici varlığını da yitirmek demekti. Bu hatanın sonucu Avrupalılar *pellagra* gibi yetersiz beslenmeyle bağlantılı hastalıklara yakalandılar. Bu işlemden geçmiş mısıra dayanan bir beslenme sistemi, herkes için yeterli protein sağlayabilir, bebekler ve bebek emziren anneler gibi toplumda en çok protein gereksinimi olan kişiler hariç. Özetle, Mezoamerikan halklarını uygarlaşmaya giden yola çıkarmak ve dolayısıyla sonunda çikolata gibi lüks besinlerin keyfini sürmek için gerekli ivme bu işlemin keşfiyle kazanılmıştı. "Uygar bir adam aşçıları olmadan yaşayamaz," özdeyişi belki de, "Aşçılar olmadan uygarlık başlayamaz," şeklinde değiştirilmelidir.

Şu tesadüfe bakın ki *cacao* da Mixe-Zoquean dil ailesinden alınma kelimelerden birisidir. Dilbilimciler Mixe-Zoquean dilinin ilk zamanlarında özgün söylenişi *kakawa* olan kelimenin Olmek medeniyetinin en parlak dönemleri olan MÖ 1000 yılı civarında San Lorenzo gibi yerleşim merkezlerinde kullanılan kelimelerden biri olduğunu saptadılar.[2] Ne yazık ki hem *Theobroma cacao* hem de Olmeklerin sevip beğendiği çevre koşulları, yani rutubetli tropik ormanlar, arkeolojik değerlerin korunup saklanması açısından akla gelebilecek en olumsuz koşullardır. Bu nedenle Olmeklere ait, üzerinde tartışılamaz bir biçimde bir kakao ağacı veya çekirdeği resmi yontulmuş büyük bir taş anıt bulunmadıkça, bilgi kaynağı olarak arkeolojik bulgular yerine tarihi dilbilimin sunduğu verilere güvenmek zorundayız. Ama bu dilbilimsel veriler gerçekten var; artık günümüzde Olmeklerin kakao bitkisini ilk kez evcilleştirip yetiştiren insanlar olduğu neredeyse kesinlik kazanmış gibidir.

B. İZAPAN MEDENİYETİNDEN KLASİK MAYA DÖNEMİNE

Ününü gerçekten hak etmiş olan klasik Maya medeniyeti, Olmeklerden birçok yüzyıl sonra ortaya çıktı, MS 250 yılından itibaren

2. Justeson ve diğerleri (1985); Kelley (1986).

yükselmeye başladı ve MS 900'lü yıllardaki büyük felakete, yani "klasik Maya'nın çöküşü" gerçekleşene kadar devam etti. Klasik Mayaların ataları Kuzey Guatemala'nın alçak ovalarına MÖ 1000'li yıllarda yerleştiler. İlk Mayalar Golf Körfezi sahilindeki ovalarında yaşayan çağdaşları Olmeklere kıyasla oldukça ilkel çiftçilerdi. Göçten önce onlar da, hâlâ milyonlarca Mayanın günümüzde yaptığı gibi, Guatemala ve Meksika'nın Chiapas eyaletinin serin yüksek tepelerinde yaşıyorlardı. Bu yörelerde kakao, sadece egzotik bir ithal malı olarak bilinebilirdi ancak, tabii hiç tanınmıyor da olabilirdi. Göçtükleri alçak ovalarda yabani olarak yetişen kakaoyu kullanmışlarsa bile başka bir isim vermiş olmalılar. Çünkü Mayalar ancak MÖ 400 ile MS 100 yılları arasında bir zamanda Mixe-Zoquean dilini konuşanlardan artık bizim söylediğimiz gibi kakao olarak telaffuz edilen *cacao* kelimesini öğrendiler. O devirlerde de *cacao*, hâlâ kullandığımız gibi, bir tarım bitkisi haline gelmiş olan *Theobroma cacao* anlamına geliyordu. *Theobroma* bitki ailesinin yabani cinslerini veya diğer türlerini kapsamıyordu kakao deyimi.[3]

Görünüşe göre Maya halkına bu kelimeyi ve büyük olasılıkla kakao maddesini hediye eden Mixe-Zoquean dilini konuşanlar, Olmeklerden gelen kültürü sürdüren ve arkeologların İzapan olarak adlandırdığı insanlardı. İzapanların geç klasik öncesi devirde yaşadığı bilinmektedir; bu medeniyetin başlıca özellikleri, eski Olmeklerinkine benzer toprak tepeciklerden oluşan dini tören merkezleri ile her biri bir öykü anlatan ve rölyef stilinde yapılmış taş heykellerdir. Tipik bir yerleşim bölgesi olan İzapa, Pasifik sahillerindeki Chiapas ovasında, ileride Aztek İmparatorluğu'nun tacındaki elmas olacak olan zengin kakao yetiştirme alanlarının bulunduğu Soconusco eyaletinin tam ortasındadır. İzapan kültürü Pasifik kıyıları boyunca, Guatemala'nın dağlarının eteklerinden güneydoğuya doğru, Tehuantepec Kıstağı'nın üzerinden geçerek kuzey yönünde, Golf sahilindeki düzlüklere kadar yayılmıştı, bu yerler bir zamanlar Olmeklerin egemenliğinde olan bölgelerdi. Aslında bu iki arazi dilimi kakao yetiştirmek için ideal topraklardı. Büyük olasılıkla So-

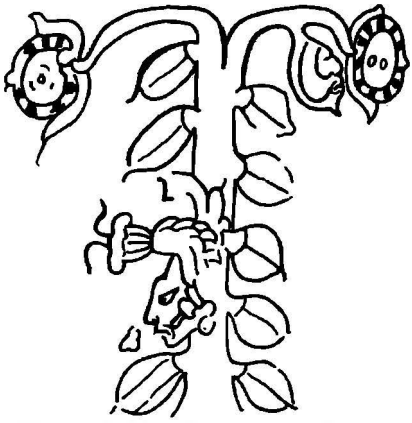
3. John Justeson ile kişisel iletişim sonucu elde edilmiş bilgidir.

conusco'ya ilk kakao ağacını diken insanlar İzapanlardı; yörede İspanyol kolonisi olduğu dönemlerde yabani kakao bitkisinin bulunduğuna dair hiçbir bilgi yoktur, halbuki diğer *Theobroma* türleri bölgede yabani olarak yetişiyordu.

Popol Vuh ya da "Danışma Kitabı"nda *(Book of Counsel)* hikâye edilen önemli olayların izlerine daha önceki dönemlerde, geçklasik öncesi devirde yaşamış olan İzapanlarda rastlanır; bu izler, özellikle İzapa'da bulunan oymalı dikilitaşta görülür. Büyük *Popol Vuh* destanı Guatemala'nın yüksek kesimlerinde yaşayan Quiché Mayalarının kutsal kitabıydı. Fetih'ten az sonra İspanyol alfabesiyle yazıya geçirilmişti. Maya medeniyeti uzmanları, bunun artık kaybolmuş olan bir hiyeroglifle yazılmış özgün bir kopyadan aktarıldığına inanırlar.[4] Harikulade bir şiirsel güzelliğe sahip olan eser, evrenin yaradılışını anlatan şahane bir bölümle başlar ve İspanyolların ülkeyi işgal etmesi ve egemenliği altına almasıyla son bulur. Ancak kitapta bizi en çok ilgilendiren konu, çok sayıda ikiz tanrı ekibinin gerçekleştirdiği mistik etkinliklerdir, çünkü *Popol Vuh*'ta nefis bir biçimde anlatılan tanrı öyküleri İzapan'daki taş oymalarında da yansıtılmaktadır.

Tanrı öykülerini kısaca özetleyelim: Kâinatı yaratan tanrı çiftinin oğulları olan ilk ikiz tanrı ekibi genç yaşta öldürülür; Mayaların ölüler diyarı Xibalbá'daki, o korkunç mekânın kötülük saçan meşum lordları iki tanrının da başını keser. İkizlerden birinin, günümüzde Mısır Tanrısı olarak bilinen tanrının başı bir ağacın üzerine asılır, öyküde bunun bir sukabağı ağacı olduğu söylenmişse de bir klasik Maya vazosunda ağaç bir kakao ağacı olarak resmedilmiştir. Günlerden bir gün bu bedeninden ayrılmış baş, mucizevi bir şekilde kendisine elini uzatan bir genç kızı, Xibalbá lordlarından birinin kızını hamile bırakır. Ölüler diyarından kovulan kız yeryüzüne sürgün edilir; bir zaman sonra da ikinci tanrı ikilisini, yani Kahraman İkizler Hunahpú ve Xbalanqué'yi doğurur. Herkül'ün görevlerini andıran bir dizi maceradan sonra Kahraman İkizler Xibalbá'yı ve ölüler diyarının korkunç halkını yenmek üzere işe koyulurlar; bu gerçekten de cehennemin yerle bir edilmesidir. İkizlerin en son gö-

4. *Popol Vuh*'la ilgili İngilizce metin Tedlock'tan (1985) alınmadır, s.163.



Bir klasik Maya vazosundan alınan bu desen ayrıntısında, Mısır Tanrısının başı bir kakao ağacından sallanırken resmedilmiştir.

revi ise öldürülen babalarını, yani Mısır Tanrısı'nı tekrar hayata döndürmektir. Bu görevi de başarıyla tamamladıktan sonra ikizler gökyüzüne yükselirler haşmetle, artık onlar Güneş ve Ay olmuşlardır. Öykü, sembolik bir anlatımla, özde Maya ve Mezoamerikan yaşam tarzının ana maddesini oluşturan mısır tohumunun toprağa gömülerek dikilmesi, yetişmesi ve meyve vermesini konu eder.

Elimize geçen hali ile *Popol Vuh* kitabında kakaodan birçok yerde söz ediliyor, ancak burada kakaodan, bir alışveriş sepetinin içindeki şeylerden herhangi biri gibi bahsediliyor, ilerideki dönemlerin saygın ve nadide besin maddesi olarak değil. Destanın daha sonraki bölümlerinden birisinde, tanrılar insanları en son şekliyle yaratmakla meşgulken (ki bu eylem daha önceki dönemlerde başarısızlıkla sonuçlanmıştı), insan bedenini şekillendirecek yiyeceklerin araştırılması gerekir ve tanrılar bu gıdaları Besin Dağı'nda bulurlar:

> Bu iyi dağdan tedarik ettikleri zahireden çok memnun kaldılar; dağın içi tatlı yiyeceklerle doluydu, sarı mısır, beyaz mısır ve *pataxte* (*The-*

obroma bicolor – kakao benzeri bir ağaç) ve kakao ile lebaleb doluydu, sayısız *zapote* (marmelat ağacı), *anona* (elma benzeri meyveleri olan ağaç), *nance* (*Byrsonima* ailesinden meyve ağacı) ve *matasona* ağaçları ve tatlılar vardı – hepsi de Yıkılmış Yer veya Acı Suyun Yeri olarak bilinen o koca kaleyi dolduran zengin besin maddeleri. Yenebilecek her tür meyve oradaydı: Küçük miktarlarda, büyük miktarlarda besin hammaddeleri, küçük ve büyük ebatlı çeşitli bitkiler. (Bkz. 4. dipnot.)

Azteklerin de buna çok benzeyen bir efsanesi vardır. Bu efsanede insan hayatının devam etmesini sağlayacak tarım bitkilerinin bir dağın içinde gizlendiği ve tanrıların yardımıyla yeryüzüne getirildiği anlatılır. Aztek efsanesine göre en yüce tanrı Quetzalcoatl karıncalara emir vererek mısır tohumlarını taşıtır. Besbelli ki bu, eski çağlardaki Yeni Dünya'nın gerçek "Büyük Şeker Dağı" idi!

Popol Vuh kitabında kakaonun oynadığı rol pek belirgin değildir, hele bir Fetih sonrası kaynakta[5] Hunahpú adlı bir kişinin (bu hatırlarsanız Kahraman İkizler'den birisinin ismidir) kakaonun imalatı işlemini icat ettiğini okuduğumuzda konu daha da bulanıklaşır. Başka kaynaklarda da bu iddiadan bahsedilir, ancak *Popol Vuh*'un hiçbir yerinde buna ilişkin bir bilgi verilmemiştir. Ama bu destanın eksiksiz bir metninin, en azından kitabın klasik Maya döneminde bilinen şekliyle yazılmış bir nüshasının elimizde olmadığını kesinlikle biliyoruz. İşleri daha da belirsizleştiren bir başka etmen de Kahraman İkizler'in isimlerinin daha sonraki devirlerde bazı yerli siyasi liderler tarafından kullanılmış olması; tıpkı "Herkül" ve "Hektor" gibi isimlere Rönesans devrinde ve modern çağlarda Avrupa'da sıkça rastlanması gibi. Elimizdeki en önemli kaynakta sözü edilen Hunahpú'nun Guatemala'nın yüksek kesimlerinde erken dönemlerde yaşamış bir Quiché Maya lordu olduğu varsayılıyor; böyle bir zatın alçak ovaların halkına, uzun zamandan beri bildikleri bir bitkinin nasıl kullanılacağına dair bir şeyler öğretebileceği pek akla yatkın değildir. Belki de kakaonun işlenmesine ait ufak bir teknik gelişme, söz konusu lorda mal edilmiş ve adamın böylece kazandığı şöhret koloni devrine kadar süregelmiştir.

5. Fuentes y Guzmán (1932-33), s. 330.

İzapan medeniyeti alçak ovalardaki Mezoamerika kültürünün, hiyeroglif yazısı, takvim, anıtsal yontular, Kahraman İkizler'e odaklanmış seçkin bir mitoloji olgusu, kakaonun elit tabakaya özgü bir içki haline dönüştürülmesi gibi temel öğelerini geliştirirken, kuzeydeki Guatemala ve güneydeki Yucatán'da bulunan ormanlarda yeni bir kültür, dev Maya uygarlığı oluşmaya başlamıştı. MS 250 yılı civarında, alçak kesimde yerleşen Mayalar, klasik döneme girmek üzereydi. Düzinelerce Maya kenti, kum-kireç karışımı sıvayla kaplanmış taş duvarları olan yüksek tapınak-piramitleriyle yeryüzünde belirmiş ve yayılmaya başlamıştı. Bu kentlerin bazıları, komşularının topraklarını ele geçirmeye ve rakip kralları, prensleri, asilleri tanrılara kurban etmeye meraklı saldırgan devletlerin başkentleriydi. IX. yüzyılda Maya İmparatorluğu'nun çöküşüne kadar geçen sürede, bu başkent ve saraylar, canlılığı ve parlaklığı ile antik Yunan ve Rönesans İtalyası'nda rastlanan türden bir yaratıcı sanat ve mimari eser coşkusu yaşadılar. Görkemli tapınak ve saraylar, taş üstüne yontulmuş kabartma oyma ve rölyefler, duvar resimleri, şahane yeşim taşı objeler ve her şeyden öte, zarif bir boya ve oyma işçiliğiyle bezenmiş seramik kaplar, bu altın çağın maddi zenginliğinin yanı sıra sanatsal zenginliğinin de kanıtıdır. Üstelik bütün bunlar şehir-devletlerin arasında aralıksız devam eden kanlı savaşlara rağmen gerçekleştirilebilmiştir.

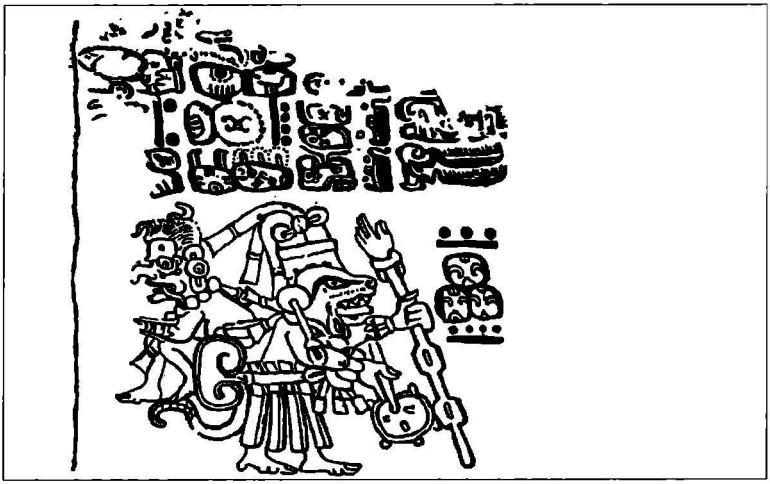
Fetih öncesi dönemde hiyeroglif yazısı Yeni Dünya'da sadece Mezoamerika'da biliniyordu; bu yazı türü Maya kültüründe özenle işlenerek geliştirilmiş ve en yüksek düzeye erişmişti. Kitabeler üzerinde son zamanlarda yapılan bir araştırma sayesinde Mayaların, dillerinde bulunan her şeyi yazıya geçirebildiklerini biliyoruz artık; kullandıkları yöntem kısmen fonetik-hece sistemi yani bütün bir hecenin seslerini anlatan işaretler, kısmen de semantik ya da anlamsal sistemdi ve işaretler anlamlı ses birimlerini ifade ediyordu. İlerde göreceğimiz gibi yazılarında anlattıkları şeyler arasında kakao da vardı. Eski Mayalar gerçekten de "kitabi" insanlardı ama maalesef bütün bunlar kolayca bozulup çürüyen ağaç kabuğundan yapıl-

ma kâğıtlar üzerine yazılmış olduğu için ancak dört adet metin günümüze kadar sağlam vaziyette gelebilmiştir. Bu metinlerin hepsi klasik Maya devrine ait değil, bir kısmı da klasik sonrası devire, yani İspanyolların ülkeyi işgalinden az önceki döneme aittir. Klasik Maya kentlerindeki krallık saraylarında bu tür yazılı metinlerden binlercesi, kütüphaneler dolusu kitap bulunuyordu herhalde. IX. yüzyıldaki klasik Maya'nın çöküşüyle ya da İspanyol engizisyonunun yaktığı meydan ateşlerinde yitip gitti bu kitapların tümü.

Elimizde bulunan bu katlanabilir perde ya da paravana biçimindeki kitapların en güzeli *Dresden Kodeksi*'dir. Bu el yazması kitap, tarih olarak Fetih öncesi döneminin sonlarına aittir ama klasik devirlerden itibaren yüzyıllar boyunca elden ele geçerek gelmiş astronomi ve diğer konulara ilişkin bilgileri içermektedir ve klasik stilinde bir kaligrafiyle yazılmıştır. 1950'lerde Rus kitabe bilimcisi Yuri V. Knorosov'un metnin fonetik bölümünün şifresini "kırması" üzerine müthiş bir aşama kaydedilmiştir; bizler bu sayede metinlerin artık büyük bir kısmını okuyabiliyoruz.[6] *Dresden Kodeksi*'nin Mayaların bir yılın 260 günlük kutsal dönümüyle ilgili dini tören ve ayin gibi etkinliklerini anlatan çeşitli bölümlerinde, ellerinde kakao fasulyeleri veya kakao çekirdekleriyle tepeleme doldurulmuş tabaklarıyla oturan tanrıları görmek mümkündür. Bu maddenin kakao olduğundan da eminiz çünkü her tanrı resminin üstüne yazılmış metinde elde taşınan şeyin tanrının kakaosu yani *kakaw* olduğu özellikle belirtilmiştir. *Dresden Kodeksi*'nde klasik sonrası devirde Yucatán'da çok önem verilen yeni yıl törenlerini anlatan sayfada, Opossum* Tanrısı, sırtında Yağmur Tanrısı'nı taşıyarak kutsal yoldan şehrin kıyısına yürürken resmedilmiştir. Bununla ilgili metinde ise, "Kakao onun yiyeceğidir – *kakaw u hanal*," yazılıdır.

Sanatsal açıdan daha az değerli olan *Madrid Kodeksi*'nde de kakaodan bahsedilmiştir. Kitaptaki bir sahnede kimliği bilinmeyen genç bir tanrı, bir kakao ağacının dallarına tutunarak çömelmiş bir halde resmedilmiştir; tanrının başının üzerinde uçan uzun renkli tüylü bir *quetzal* kuşu gagasında bir kakao çekirdeği taşır; resimle

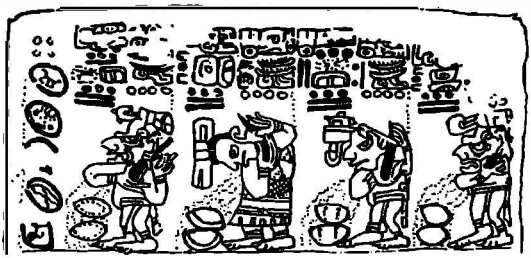
6. Bu keşiflerin açıklaması için bkz. M.Coe (1992), s. 145-66.
* Keseli sıçan. (ç.n.)



Yeni yıl törenleri sırasında Opossum Tanrısı, Yağmur Tanrısını taşıyor. *Dresden Kodeksi*'nde tanrılara kakao sunulacağı yazar.

ilgili metinde ise alışılagelmiş *kakaw* hece grubu vardır. *Madrid Kodeksi*'nde kakaodan bahsedilen son bölümde, dört tanrı kulaklarını siyah volkanik taştan yapılma neşterle delip, akan kıymetli tanrısal kanlarıyla kakao çekirdeklerini sularken betimlenmiştir. Bu özellikle ilginç bir saptamadır, çünkü etnik tarih araştırmacıları hem geç klasik sonrası döneminde Mayalarda hem de Azteklerde çikolata ile insan kanı arasında güçlü ve gizemli sembolik bağlantılar kurulduğunu anlatırlar.[7] *Madrid Kodeksi*'nin bizleri ilgilendiren bir başka bölümü ise uzak mesafe ticaretiyle uğraşan tüccarlara özgü tanrı veya tanrılar ile dini ayinler konusunu kapsar. Okurumuzun ilerde göreceği gibi, tacirlerin taşıdığı mallar arasında en önemli kalemlerden birisi kakaodur, gerçi bu el yazması kitapta belirli ticari mallardan söz edilmemektedir. Eğer Mayalar, başka eski uygarlıklarda yapıldığı gibi eşya envanteri, hesap defteri ve hatta

7. Thompson'da (1956) bu konu tartışılıyor.

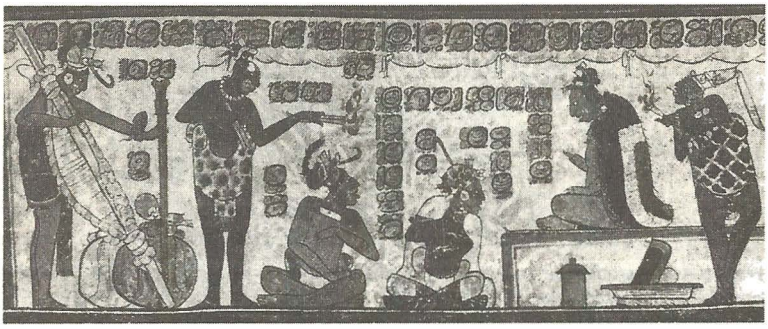


Madrid Kodeksi'nden bir resim; Maya tanrıları kakaonun üstüne kanlarını akıtırken görülüyor. Hiyeroglifle yazılmış metne göre tanrılara belli sayıda tütsü topağı ve kakao fasulyesinin sunulması gerekiyordu.

yemek tariflerini kayda geçirmişlerse bile bunun için kâğıt olarak öyle bir malzeme kullanmışlardı ki –ağaç kabuğundan imal edilen kâğıt– bu kayıtların, kakaonun yetişmesi için gerekli olan iklim ko-



Washington D.C.'deki Dumbarton Oaks koleksiyonundan bir kâsede, klasik Maya döneminin Kakao Tanrısı'nın ender rastlanan bir oyma resmi. Tanrının ismi dikey panoda yazılı, ancak henüz okunamadı.



Kuzey Guatemala'da bulunan bir VIII. yüzyıl vazosunda bir Maya kralı sarayında otururken görülüyor. Ellerinde meşale tutan figürler, bunun bir gece sahnesi olduğu izleniminı veriyor. Tahtın altında çikolata içkisi için silindir biçiminde bir vazo ve volkanik taştan yapılma bir ayna ile kâse var.

şullarına dayanması olanaksızdı.

Yeniden klasik döneme bir dönüş yapalım, bu yıllarda Mayaların kakaoyu bildikleri ve kullandıklarına dair görsel kanıtlar yalnızca seçkin kesimin mezar veya lahitlerinde, bu kişilere refakat eden çok zarif biçimlerde boyalı ya da oymalı toprak kaplarda baki kalmıştır. Mayalarda sıradan halkın kakaolarını nasıl içtiğine veya kazançlarının kakao almaya yetip yetmediğine dair hiçbir bilgimiz yok. Kakao ağaçlarını yetiştiren asıl kişi olan köylünün, gün boyu arazisinin sınırlarını belirlemek için duvarlar inşa ettiği, toprağını suladığı, sincap, sıçan, maymun gibi zararlı hayvanları kovaladığı fidanlığından evine dönüp leziz köpüklü bir kâse kakaonun tadını çıkartıp çıkarmadığını hiçbir zaman öğrenemeyeceğiz.

Mayaların seçkinler sınıfının gerçekten de çok lüks bir yaşam ve hatta ölüm tarzı vardı. Gömülme törenleri müthiş görkemliydi; itibarlı ölüler, ölüm sonrası yaşamlarında beslenmeleri için sunulan bol miktarda yiyecekle birlikte gömülürlerdi. Özellikle hazırlanmış giysiler ve jaguar kürklerine bürünmüş, elma yeşili yeşim taşlarından yapılma yakalık ve bileziklerle süslenmiş ölünün cesedi, reçi-



a b c d

Temel Standart Sıralama Düzeni'ndeki klasik Maya vazosundan (yukarıda); a ve b, ithaf edilene ait glifler;* c, "içmek için kullanılan vazo"; d, kakao glifi.



Klasik ve klasik sonrası Maya kakao gliflerinin kıyaslanması: Soldaki klasik seramiklerden, sağdaki *Dresden Kodeksi*'nden alınma.

ne tütsüsünden yükselen dumanlı kokular arasında, helezon şeklinde sedef deniz kabukları, tahta borazanlar, çıngıraklar ve dövülerek çalınan kaplumbağa kabuklarının yarattığı müzik eşliğinde bir yatağa veya tahtırevana yatırılırdı. Ölünün yakınına toprak tabaklar, kâseler ve silindir biçimli vazolar yerleştirilirdi. Bu kaplarda ölen kralın veya asilzadenin ya da karısının ölüler dünyasında kullanacağı yiyecek ve içeceklerin bulunduğunu biliyoruz artık. Bu bilgileri söz konusu kapların üzerinde yazılı olan hiyeroglif metinlerin önemli bir bölümünün sonunda okunabilmiş ya da hiç olmazsa anlaşılmış olmasına borçluyuz. Hiyeroglif çözümlenmeden önce bu seramik üstüne yazılmış metinlerin anlamsız olduğu düşünülüyordu, en azından XX. yüzyılın en nüfuzlu Maya bilimcilerinden, kaybettiğimiz Sir Eric Thompson böyle düşünüyordu, bu desenlerin sadece süsleme amacıyla yapıldığı, esasen okuryazar olmayan Maya köylüsü sanatçıların marifeti olduğu kanısındaydı. Son on yılda

* Hiyeroglif. (ç.n.)

bu varsayımın tamamen yanlış olduğu iki ayrı açıdan kanıtlandı: (1) İlerde göreceğimiz gibi metinler kesinlikle anlamlıdır; (2) Kapların üzerindeki metinleri yazan çizen sanatçılar Maya toplumunun en yüksek katmanlarından gelme insanlardı ve kitapları yazıp resimleyen kişilerle aynı düzeydeydiler.[8]

Söz konusu vazolarda en sık rastlanan metin tarzına *Primary Standard Sequence* (PSS)* ismi verilmiştir, bu hiyeroglif veya glif işaretlerin ardışık sıralanması esasta hiçbir zaman değiştirilemez. PSS, desenleri anlamlarına göre düzenleyen bir tür ana formüldür, ancak yazıcılar düzeni bozmadan bir glifin yerine bir başkasını kullanabilir. Kitabe yazılarıyla ilgilenen daha genç epigrafistler, PSS konusunu incelemeye başladıkları zaman bu düzene ait sırların bazıları çözümlenebildi. Bu düzene göre metin kabın kime ithaf edildiğini (kap sahibine mi, yoksa tanrılara mı) belirten bir ibareyle başlıyordu. Bunu, kabın şeklini (tabak, üç ayaklı bir tabak, derin bir kâse veya vazo mu olduğunu) tarif eden bir veya daha fazla sayıda glif deseni takip ediyordu. Bu desenleri tamamlayan yazar-ressam kabın yüzeyinin boyanmış mı, yoksa oymalı mı olduğunu bildiriyor, hatta nadir de olsa bazen kendi ismini yazarak eserini imzalıyordu. Bundan sonra epigraf Barbara McLeod'un yakıştırması olan "yemek tarifi" takma isimli aşamaya geliniyordu[9] – yani kabın içinde bulunan besin maddeleri anlatılıyordu. Bu kısma birazdan yeniden döneceğiz. PSS metni özel bir ismin ve onu izleyen bir seri asalet unvanının yazılmasıyla son buluyordu; bu isim ve unvanların, gelecekteki gömülme töreni için bu kabı sipariş veren patronu tanımladığını sanıyoruz.

Şimdi "yemek tarifi"ne dönüp bir bakalım. Söz konusu kap sığ bir tas veya tabak değilse (ki bunlarda hemen her zaman mısır hamuru ve kırmızıbiberle yapılan *tamale*** veya başka cins katı mısır

8. Klasik Maya seramik metinleri üzerindeki incelemeler ve deşifre edilmeleri konusunda M. Coe (1973) ve Reents-Budet (1994) ile bu ikinci kişinin bahsettiği makale ve kitaplara bakınız. Bu çalışmalar günümüzde Maya epigrafisi ve ikonografisinde en aktif olandır.

* Temel Standart Sıralama Düzeni. (ç.n.)

9. MacLeod (tarihsiz).

** Kıyma, mısır ve acı biberle yapılan Meksika yemeği. (ç.n.)

yemekleri bulunurdu), yani silindir biçiminde bir vazo veya derin yuvarlak bir kâse ise, PSS sıralamasında "yemek tarifi" gliflerine rastlanır. İlk kez çözümlenebilen "yemek tarifi", kakao kelimesini anlatan hiyeroglif olmuştur; sekiz yaşından beri Maya yazılarını inceleyen parlak epigraf David Stuart'ın büyük başarısıdır bu.[10] Stuart bu sembole baktığı zaman, baştaki hece glifleri arasında *ka* olarak kabul edilen tarak benzeri bir şekli, ortada bir balık resmi, sonda *w* sesinin simgesi olan çizimi gördü. Eldeki verilere göre, tarak ile balık yüzgeci arasındaki benzerliğe dayanılarak "balık" figürünün sadece "tarak" şeklindeki *ka* glifinin yerine kullanıldığı anlaşılıyordu. Stuart bu mantıkla bileşik kelimenin tümünü okuduğunda *ka-ka-w*, yani kakao kelimesi ortaya çıkmıştı. Burada bir parantez açalım ve ilerde klasik sonrası el yazmalarının içinde kakao kelimesinin tanınmasının bu deşifre başarısı sayesinde mümkün olduğunu belirtelim. Silindir biçimli vazoların üzerindeki PSS metinlerinde bu glif motifleri bileşimleri bol miktarlarda bulunduğu için, bütün bu kapların Maya saraylarında çikolata imalatı ve tüketimi amacıyla kullanıldığını rahatlıkla varsayabiliriz. Kitap ilerledikçe bu kapların tam da nasıl kullanıldığını göreceğiz.

Arkeologların şimdiye kadar gün ışığına çıkardığı klasik Maya mezarlarının en güzellerinden birisi 1954 yılında, Guatemala'nın Petén bölgesinin kuzeydoğu köşesinde orta büyüklükte bir Maya kenti olan Río Azul'da bulundu. Bu mezarın çikolata tüketimine ilişkin çeşitli alet edevat ile dolu olduğu anlaşıldı. Peki, biz bütün bunları nasıl öğrendik? MS V. yüzyılın ikinci yarısı dolaylarında ölen orta yaşlı bir yöneticinin cesedi bu mezarda, üstünde *kapok* (ipek-pamuk ağacı) ile doldurulmuş bir yatak bulunan tahta bir kerevete yatırılmış ve böylece ebedi istirahatgâhına yerleştirilmişti. Devrin cenaze işleri uzmanları, kerevetin hemen yanına on dört adet toprak kap dizmişti, bu kapların arasında kapak ve üç ayaklı altlıkları da olan altı adet silindir biçimli vazo bulunmaktaydı. Vazolardan bazılarının içinde, bir zamanlar koyu renkli bir sıvının saklandığını gösteren daire biçiminde koyu izler vardı. Son derecede nadir olan bir vazo türünün tek bir örneği de bulunmuştu aynı

10. Stuart (1988).

mezarda, bu mahmuz biçiminde bir sapı ve burgu şeklinde bir kapağı olan bir vazoydu. Bu garip nesnenin yüzeyi kum kireç karışımıyla sıvanmış ve üzerine parlak renkli boyalarla altı adet büyük hiyeroglif yazılmıştı, bunlardan ikisi "kakao" anlamına gelen çizimlerdi. David Stuart ve bir başka genç epigraf, Stephen Houston'a göre bütün bu metin "*witik* kakao ve *kox* kakao içmek için kap" olarak tercüme edilebilirdi.[11] *Witik* ve *kox* kelimelerinin ne anlama geldiğinden hâlâ emin değiliz ama çikolatayı tatlandırmak için kullanılan çeşniler olmaları pekâlâ da mümkün.

Buraya kadarki incelemeler hiyeroglif âleminden elde edilen verilere dayanıyor. Ancak Río Azul vazolarından bir kısmı seçilerek Pennsylvania, Hershey'deki Hershey şirketinin laboratuvarlarına incelenmek üzere gönderildiğinde değişik sonuçlar alınmıştı. Laboratuvar araştırmalarına göre burgulu kapağı olan kavanozda hem teobromin hem kafein bulundu. Silindir biçimindeki vazoların ikisinde teobromin izleri, bir tanesinde ise olası teobromin izlerine rastlandı, en son vazoda ise bu iki alkaloitten hiçbirisinin izi bulunamadı. Laboratuvar, bu sonuçlara bakarak burgulu kapaklı kapta kesinlikle çikolata bulunduğu, alkaloit izlerine rastlananlarda çikolata saklanmamış olabileceği ve sonuncu vazoda ise katiyetle çikolata bulunamayacağı yorumunu yapmıştı. Hershey'li kimyagerler de bu eski Maya döneminde sadece tek tip çikolata içeceğinin bilinmesinin mümkün olabileceği teorisini destekler gibi görünüyorlar, ölmüş bir lordun yeraltı dünyasındaki yolculuğuna, yanına beslenmesi için bir sürü değişik çikolata içkisi alarak başlaması daha olası görünüyor.

Görüldüğü gibi değişik çaplarda uzun silindir vazolar çikolata içmek için kullanılıyordu ama bu kaplardan aynı zamanda çikolata imalatında da yararlanılıyordu. Buna ilişkin kanıtlar Kuzey Petén'deki Nakbé bölgesinde, büyük olasılıkla MS VIII. yüzyılda yapılmış olağanüstü güzellikte bir vazonun çizimlerinde bulundu; vazo şimdi Princeton Sanat Müzesi'nin hazineleri arasında. Vazonun üzerinde iki ayrı sahne tasviri var; sol tarafta korkunç maskeli, kötü görünümlü iki kişi, üçüncü kişinin, belki de Kahraman İkizler'in

11. Stephen Houston, kişisel iletişim.



Guatemala-Río Azul'da bir mezarda bulunan sıvanmış ve boyanmış toprak kavanoz ve ayaklık. Erken klasik Maya dönemi, MS 500 yıllarına ait. Bu kaba bir zamanlar çikolata içkisi doldurulmuştu, kakao glifi, kilitlenen kapağın üzerinde görülüyor.

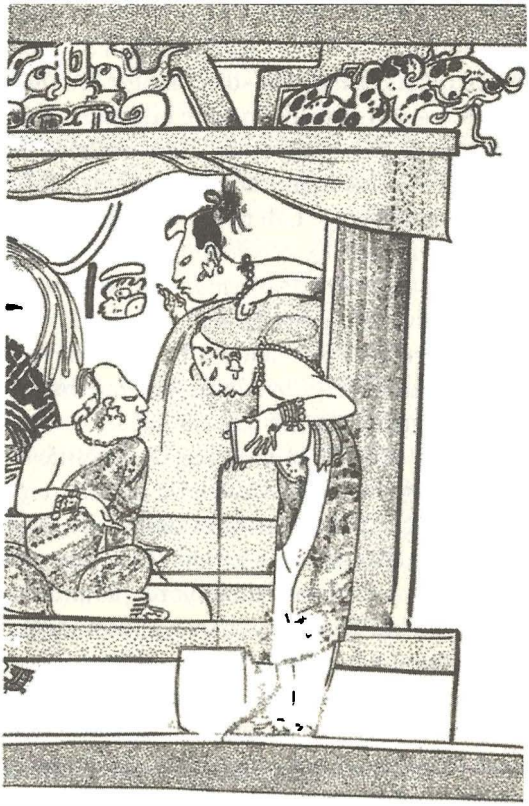
babasının kafasını uçurmak üzere, sağ tarafta ise yeraltı dünyasına ait bir saray çizimi yer alıyor. Bu iki ayrı sahne birbirine sol tarafa en yakın yerde duran saraylı kadın ile bağlanıyor; bu hanımefendi yanındaki arkadaşının ayağına vurarak kadının dikkatini kurban törenine çekmeye uğraşıyor. Ama burada bizleri en çok ilgilendiren

şey bu saraylı hanımlar değil, hatta tahtının üstünde kurulmuş oturan Ticaret Tanrısı (ki Maya uzmanları kendisine Tanrı L derler) da değil, tahtın dibinde oturmuş çalakalem kitabını yazan tavşan kılıklı küçük yazar bile ilgi alanımıza girmiyor. Bizi asıl ilgilendiren kişi, sağ tarafta ayakta duran ve küçük silindirik bir kavanozdan daha büyük bir kaba dikkatle koyu renkli bir sıvıyı döken hanım. Çikolata içkisinin yapılışını gösteren bu çizim bu konuda bilinen ilk resimdir ve bu kutsal iksirin bir kaptan diğerine aktarılarak köpüğün çoğaltılışını betimler. Köpüğün, çikolata içkisinin Aztekler ve klasik Mayalar açısından en makbul kısmı olduğundan kesinlikle eminiz. Klasik devirden sonraki Mayalar için de köpük önemliydi, çünkü Yucatán'da konuşulan Maya diline ait çok erken dönem sözlüklerde şu kelimelere rastlanıyor: *Yom cacao*, yani "çikolata köpüğü", *takan kel* yani "kakaoyu çok iyi kavurmak suretiyle çikolatanın üzerinde çok miktarda köpük oluşturmak"; *t'oh haa, haa* kelimesi hem su hem de çikolata anlamına gelir ve *t'oh* ise bir sıvıyı bir kaptan diğerine yüksekçe bir yerden akıtmak eylemini ifade eder ki, bu tam da bizim klasik Maya hanımefendisinin yaptığı şeydir! Bizler de hâlâ çikolatamıza köpük ilave ederiz ama bizim köpükler biraz dış kaynaklı olma eğilimlidir; çırpılmış krem şantiye veya *marshmallow** gibi maddeler eklenir, çikolatanın kendisinden kaynaklanan bir köpük değildir bizimki.

Burada Maya veya Azteklerin sadece bir tek tip çikolata içkisi hazırlayabildiklerine dair olayları basite indirgeyen kuramlara karşı uyarıda bulunacağız. Bu eski kültürlerin insanları da, günümüzün en "yaratıcı" modern şefleri kadar, eldeki hammaddelere kendi kişisel beğenilerini ve buluşlarını uygulayabilecek her türlü yeteneğe sahiptiler. Fetih öncesi dönemde içilen çikolata tek tip bir karışım değildi; çikolata, çok çeşitli ve karmaşık bileşimleri olan içki, bulamaç, lapa, toz ve büyük olasılıkla katı yiyecek olarak hazırlanmıştı, ayrıca bu karışımlara bir sürü değişik tatlandırıcı çeşni ilave edilebiliyordu. Bütün bunları Üçüncü Bölüm'de göreceğiz.

Bu lezzet veren çeşnilerin bazılarına klasik Maya yazılarında da rastlanmıştır. Río Azul burgu kapaklı kavanozun üzerindeki, sade-

* Lokuma benzer şekerleme. (y.h.n.)



MS 750 geç klasik Maya dönemi, Princeton vazosundan bir saray sahnesi – bir kadın bir kaptan diğerine çikolata aktarıyor. Bu çizim çikolata köpüğü imalatını gösteren en erken resimdir.

ce ismini bildiğimiz iki çeşniden daha önce söz etmiştik. Kuzeybatı Guatemala'nın Usumacinta Nehri kıyılarında bulunan büyük Maya kenti Piedras Negras'ta kraliyet ailesine ait bir kapının üstündeki bir yazıyı çözümleyen Stephen Houston buradaki *ikal kakaw* ibaresini "kırmızıbiberli kakao" olarak tanımladı.[12] İspanyolların fethinden hemen önceki dönemde kırmızıbiberle tatlandırılmış çikolata, Aztekler arasında çok popülerdi. Bunun böyle olması da doğal-

12. A.g.e.

dır, çünkü biber çikolataya çok hoş bir "yakıcı" lezzet katar. Hem Houston hem de David Stuart bir iki PSS metninde, *itsim-te* adında bir çikolata çeşnisinden söz edildiğinden oldukça eminler. Bu çeşni halen aynı isimle tanınan ve bilimsel adı *Clerodendrum ligustrinum* olan küçük bir ağaçtan alınmış olmalı. Sözlüklere bakılırsa bu bitkinin bazı kısımları, koloni devrinde, Yucatán Mayaları tarafından bulamaçlara ve tatlı patates çorbalarına tat ve koku vermek için kullanılmıştı. Bir de klasik dönem seramiklerindeki kakao gliflerinden önce fonetik açıdan *yutal* olarak okunan niteleyici bir kelime konulmuştur çoğu kez; bu kelimenin "meyvemsi tat" anlamına gelmesi mümkün, ama bunun bir çeşniyi mi yoksa özel bir tür kakaoyu mu tanımladığı hâlâ çözülememiş bir sırdır. Bu PSS metinlerinden öğrenilecek çok şey var daha.

Klasik Maya mezarlarında hiyeroglifle bezenmiş diğer kaplar yarıküre biçiminde kil kâselerdir. Görünüşe göre bu tür kâseler Mayaların soğuk kalmasını istedikleri içkiler için tercih edilmişti. Klasik dönemin seçkin kişilerinin çikolatalarını kaç derece sıcaklıkta içtiklerini tam olarak bilemiyoruz ama mutfak konusundaki ince zevklerini bildiğimiz için bazı içkilerin soğuk, bazılarının sıcak, bazıların ise ılık içildiğini tahmin edebiliriz (anlaşıldığı kadarıyla Fetih öncesinin son dönemlerinde ve Yucatec Kolonileri'nde yaşayan Mayalar çikolatalarını iyice sıcak içmeyi seviyorlardı). Üzerlerindeki PSS metinlerine göre bu tip kâselerde ikram edilen içkiler genellikle *sak-ha* veya *ul* denilen ve mısırdan yapılan kutsal beyaz iksirlerdi, ki bu içki halen Yucatán Mayaları tarafından dini ayinlerde kullanılıyor. *Sak-ha*, yani "beyaz su" "*nixtamal* işlemi"nden geçirilmemiş olgun mısır unundan, *ul* ise yeni yetişen taze mısırdan yapılır. Bu yiyeceğe belki de "bulamaç" demek daha doğru olur ama hem bu kelime hem de bu yemek bizim mutfak kültürümüzden silinip gitmiştir. Ancak bu tür nişastalı içkiler Fetih yıllarında Atlantik Okyanusu'nun her iki yakasında da yaygın biçimde tüketiliyordu; bölgeyi işgal eden Avrupalılar Mayaların bulamaç türü yemeklerini kendi yediklerine yakın buldular ve bu yeni gıdalara çabuk uyum sağladılar, özellikle de hasta odalarında kullandılar. Mayalar için bulamaç gün boyu gerekecek kalorileri sağlayan pratik ve

hızlı bir araçtı, çünkü *"nixtamal* işlemi"ne tabi tutulmuş mısırın katı ekmek kıvamına getirilmesi için gereken odun ateşi ve yoğun emek derdi olmadan hazırlanabiliyordu. Geç dönem Maya halkı arasında, aynı çikolatada olduğu gibi bu tür bulamaçlar için de tek tip veya standart bir yemek tarifi kullanılmıyordu; çoğu zaman bulamaçlar acı kırmızıbiber, çeşitli baharatlar, tatlı maddeler, kakao ve bunların değişik bileşimleri eklenerek hazırlanıyordu.

Klasik Maya devrinde kakao kullanımına ilişkin bütün yazılı (ve kimyasal) kanıtlar, kakaonun pek nadir olarak yetiştiği ya da hiç ekilmediği bir yöreden, Kuzey Guatemala'nın Petén kentinden geliyor. Burada bulunan kakaonun olası kaynaklarından birisi Guatemala ve Chiapas'ın Pasifik sahillerindeki düzlükler olabilir, gerçekten de bu bölgede kakao yetiştiriciliği klasik devirden koloniler döneminin sonlarına kadar devam etmiştir. İlk yüzyıllarda Balberta yöresinde çok büyük bir platform inşa edilmişti. Bu düzlük modern Guatemala şehrinin güneybatısında, takriben 45 mil (74 km) uzağındaydı. Bir iki yüzyıl sonra, klasik dönemin ilk yıllarında, Balberta halkı ilk başlardaki yapılış amacı bilinmeyen bu düzlüğün üstüne kendi evlerini inşa etmeye koyulmuşlardı. Evlerin arasında küçük bir yapıda dört büyük ayaklı vazo bulunmuştu, vazoların her birisi birbirinin köşelerine gelecek şekilde, dört köşeye gömülmüşlerdi – bu aynı zamanda hoş bir Mezoamerika geleneğiydi çünkü bu dört yön, onların kendi evrenlerini kurarken kullandıkları yöntemin temelini oluşturuyordu.

Arkeologlar, bu vazolardan birinde, içinde hiç bozulmadan saklanmış görünen kakao çekirdekleri olan bir kese buldular; bu keşif Pasifik düzlüklerindeki rutubetli ve kavurucu sıcak hava şartları düşünüldüğünde gerçekten şaşırtıcı bir şanstı. Çekirdeklerin fosilleşmiş ve taşlaşmış olduğunu zanneden arkeologlar, tohumları Guatemalalı bir uzmana gönderdiler, uzman bunların *criollo* türü kakao bitkisine ait olduğunu saptadı. Bu bulguların en hayret verici yanı çekirdekler Amerika Birleşik Devletleri'ne gönderildiğinde ortaya çıktı, burada bir paleo-etnobotanist, incelemelerinin sonunda bunların gerçek birer kakao çekirdeği olmadığını, aksine her bi-

ri tek tek sevgiyle, özenle yerel kilden yapılmış usta işi birer kopya olduğunu keşfetti. Tohumları kilden yaratanlar öylesine hünerliydi ki *Theobroma cacao* cinsi *criollo*'nun doğal çekirdek örneklerinde görülebilen ufak tefek farklılıkları bile işlemişlerdi.[13]

Bu uzun zaman ve emek gerektiren aldatınacanın gerçek anlamını hiçbir zaman öğrenemeyeceğiz. Acaba asla çürüyüp bozulmayacak bir kakaonun tanrılarına sembolik bir sunuluşu muydu amaç? Ya da pahalı bir hediye yerine, küçük kil parçalarından şekillendirilmiş bir sunu hazırlamak birisinin işine mi gelmişti? Mezoamerika halkının bu çekirdeklerin sahtelerini yapmakta uzmanlaştığına dair vakayiname kayıtları tutan İspanyollardan kalma inandırıcı bilirkişi tutanakları var elimizde, dolayısıyla kalpazanlık teorisi en doğru açıklama olabilir.

Binaların enkazı yakınında kakaonun tarihiyle ilgili ipuçları veren daha başka malzemeler bulundu. Yıkıntılar arasında bol miktarda obsidiyen (volkanik cam) vardı. Bu madde Balberta civarında hiçbir yerde doğal olarak oluşmaz ama Guatemala'nın yüksek kesimlerinde volkanik cam kaynakları bulunur. Herhangi bir metale sahip olmayan bir toplum için obsidiyen metal yerine kullanılan bir malzemeydi, bundan bir jilet kadar keskin bıçaklar yapılabiliyordu. Ancak sahte kakao sunusunun yanında bulunan obsidiyen, Guatemala kaynaklarındaki siyah veya gri renkli volkanik cam değildi, saydam yeşil bir camdı ve kesinlikle Pachuca'daki maden ocaklarından, yüzlerce mil ötedeki Meksika *altiplano*'sundan* gelmişti. Sadece hammadde Meksika'dan gelmekle kalmamış, Balberta'daki bazı mermi-gülle benzeri parçalar da Teotihuacan'da yapılmış gibi görünüyordu. Bu kent Kolomb öncesi devirlerde Yeni Dünya'nın en büyük şehriydi ve klasik devrin ilk dönemleri boyunca (tahminen MS 600 yıllarına kadar) Meksika vadisi ve hatta Mezo-

13. Balberta'da bulunanlar Bove'de anlatılıyor (1991), s.135-39. Eğer bu kilden yapılma sahte çekirdekler gerçek kakao çekirdeklerini doğru olarak temsil ediyorlarsa, o zaman *criollo* –veya benzeri bir şey– Pasifik kıyılarındaki ovada Fetih'ten çok önce yetiştiriliyordu. Maalesef, Cruz ve diğerleri (1995) tarafından DNA'sı incelenen *criollo* örneklerinin hiçbirisi bu yöreden veya kuzeydoğuda bulunan Xoconochco'dan derlenmemiştir. (Richard Whirkus ile kişisel görüşme.)

* And Dağları'nda büyük bölümü Bolivya'da olan yüksek rakımlı bölge. (ç.n).



Genç bir savaşçı, büyük olasılıkla Kahraman İkizler'den biri, üflemeli silahıyla kakao ağacındaki *quetzal* kuşlarını avlıyor. Orta Meksika'daki Teotihuacan kentinde bulunan oymalı bir vazo fragmanından alınma, erken klasik devir, MS 500.

amerika'nın büyük bölümü bu kentin egemenliği altında kalmıştı. Belli ki Teotihuacan ile Guatemala'nın Pasifik sahilleri arasında geniş çapta ticaret yapılıyordu; bizler için sinir bozucu bir durum çünkü sadece Meksika'dan Guatemala'ya gönderilenlerden haberimiz var ama karşı tarafa nelerin gittiğini bilemiyoruz. Gönderilen her neyse bozulup tükenebilecek bir şey olmalı, üstelik bunun kakao olduğunu iddia etmek çok cazip geliyor, ne de olsa eldeki veriler Balberta'da kakao bulunduğuna ve kakaoya çok önem verildiğine işaret ediyor.

Teotihuacan ile yapılan yoğun ticarete ilişkin aynı tür kanıtlar diğer Pasifik sahillerindeki sitelerde de ortaya çıkarıldı. Bunlar çoğunlukla Teotihuacan seramikleriydi. Escuintla kasabasının yakınlarında yağmacıların keşfettiği kum saati biçiminde yapılmış yüzlerce kapaklı buhurdanlığın bazıları kakao fasulyesi kabartmalarıyla bezenmiş, görünüşe göre bunlar kakaonun *criollo* türüne ait. Yerel olarak imal edilmiş olmalarına rağmen[14] bu buhurdanlıklar en tipik Teotihuacan stilinde yapılmıştır. Büyük olasılıkla kakaonun korunması için elverişli koşullar olmaması nedeniyle Teotihuacan şehrinde hiçbir kakao izine rastlanmadı. Ama burada bulunan bir vazoda üflemeli silahıyla bir kakao ağacının üstüne tünemiş kuşları vuran bir genç adam, belki de Kahraman İkizler'den biri resmedilmişti.

D. KLASİK MAYA'NIN ALACAKARANLIĞI

Klasik Maya yaşantısının ayrıntılı, karmaşık ve gösterişli yapısı MS 800'den sonra ufalanıp yıkılmaya başladı. IX. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, şehir devletlerde bütün siyasi, sosyal ve törensel etkinlikler birbiri ardına sona ermekteydi ve milyonlarca Maya Petén'i terk ederek kuzeyde Yucatán'a ve güneyde yüksek ovalara doğru yürüyüşe geçmiş ve görkemli şehirlerini işgalci ormanlara bırakmışlardı. Klasik Maya'nın çöküşü olarak adlandırılan bu felaket, nüfus patlaması ve çevrenin bozulmasıyla tetiklenmişti; bu iki faktör sudaki dalgalar gibi etki yaparak güneyin tüm alçak ovalarına hızla yayılmıştı. Ancak her yerde çöküş yaşanmadı, klasik sonu olarak bilinen bu dönemde bazı bölgelerde kültürel açıdan bir gelişme görüldü. Yucatán'ın kuzeybatısındaki Puuc tepelerinin olduğu yörede, Uxmal ve Kabah gibi büyük şehirlerin güçlenmesiyle ve Yucatán'ın merkezinde bulunan Chichén Itzá kentinin de katkısıyla kültürel rönesans yaşandı.

Klasik sonu döneminde neler olup bittiğinin anlaşılması ve kakaonun öyküsü açısından anahtar görevi yapacak bir bölge de Do-

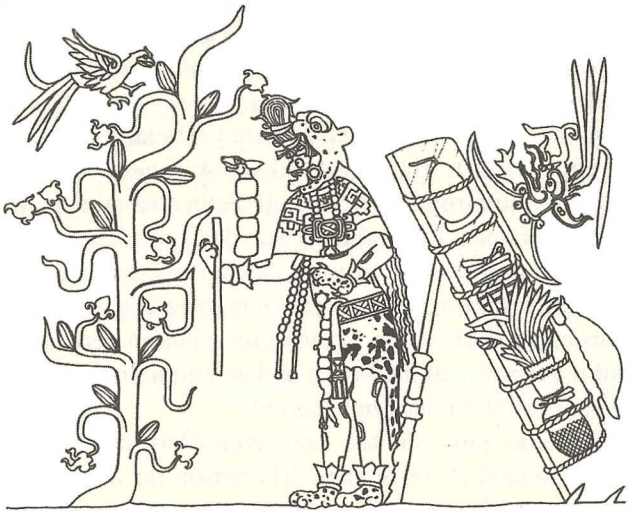
14. Nicholas Hellmuth, kişisel iletişim.

ğu Tabasco'nun Chontalpa yöresidir. Burası birbirine karışan ve yavaş akan nehirlerin, bataklıkların, alüvyonlu ovaların bulunduğu topraklardır. Aynı zamanda Putún Mayaları olarak da bilinen Chontal Mayalarının anavatanıdır. Bu halk inanılmaz bereketli kakao fidanlıkları ve uzak mesafelerdeki yerlerle yaptıkları ticaret sayesinde çok zenginleşmişti. Büyük olasılıkla çok daha erken zamanlardan beri kurup sürdürdükleri ticaret ağı, Fetih dönemine gelindiğinde öylesine gelişmişti ki: Putúnlar kuzeyde Chontalpa'dan başlayarak, Yucatán Yarımadası'nın çevresinden dolanıp, Honduras Körfezi'nin yakınındaki Nito ve Naco ticaret merkezlerine kadar aşağılara uzanan bölgede kanolarla taşınan tüm malların denetimini ellerinde bulunduruyorlardı; bu ticaret mekanizmasının yakıtı hem mal hem de para olarak kullanılan kakao idi.[15]

Mezoamerika'nın mümtaz komisyoncuları olarak her şeye uyum sağlayabilen Putúnlar (Eric Thompson bir zamanlar onlara "Yeni Dünyanın Fenikelileri" adını takmıştı) Nahuatl dilini konuşan ticaret erbabı iş ortaklarından birçok yeni özellik almış, hatta kendilerine Nahuatl dilinden isimler seçmişlerdi. Maya kentlerinin en son alacakaranlık döneminde yapılan dikilitaş ve anıtlarda, Meksikalı giysilerine pek benzeyen kılıklara bürünmüş kimseler resmedilmeye başlanmıştı. Özellikle de güneybatı Petén yöresindeki Río de la Pasión üzerinde bir nehir metropolü olan Seibal'da bunlara çok rastlanır. Birçok arkeolog resmedilen kişilerin aşağı nehirden gelip, çöküşün yarattığı boşluktan yararlanarak eski Maya ticaret yollarına el koyan Putún işgalcileri olduğunu düşünüyorlar. Buna benzer bir başka Maya-Meksika melez kültürü de Yucatán'da, özellikle de Chichén Itzá kentinde ortaya çıkmıştı.

Fakat bizim öykümüz açısından en önemli bilgiler, yani Putúnların ticari ve askeri etkinliklerine ilişkin kanıtlar, Cacaxtla olarak bilinen bir kazı alanında bulundu; bu kent Meksika Vadisi'nin doğu kenarını oluşturan volkanların güneydoğu kesimine oldukça yakın olan Meksika eyaleti Tlaxcala'nın yüksek platolarındadır. Hem Puebla Ovası'na yukardan bakan hem de vadinin zengin pazarlarına giden ticaret yollarını kontrol eden bir tepesinde belirgin

15. Putún Mayaları hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Thompson (1970).



Orta Meksika'daki Cacaxtla'da bulunan IX. yüzyıl duvar resimlerinden bir sahne: Maya Ticaret Tanrısı Ek Chuah fantastik bir kakao ağacına yaklaşıyor, bir *quetzal* kuşu ağaca konmuş, sağ tarafta tanrının sırt çantası ve şapkası görülüyor.

bir şekilde Maya-Meksika stilinde yapılmış parlak renkli duvar resimleri bulundu, bu resimler Seibal'daki Putún Mayalarının rölyeflerine çarpıcı bir benzerlik gösterir. Cacaxtla'da Maya tüccarlarının ve kakao yetiştiricilerinin eski, gaga burunlu tanrısı Ek Chuah'ı (ya da Tanrı L) görürüz; yolculuklarında kullandığı asası elinde, kocaman sırt çantası arkasında bir yere dayalı, bir kakao ağacının önünde durmuş dinlenmektedir. Cacaxtla duvar resimleri sergisinin diğer sahnelerinde tüm kanlı ayrıntılarıyla resmedilmiş büyük bir savaş ve Maya-Meksika kostümleri içinde, ellerinde Maya kraliyet alet edevatıyla dans eden Putún kahramanları (veya tanrıları) vardır.[16]

16. Cacaxtla'da henüz yeterli bir monograf çıkmamıştır, ayrıca bütün duvar resimlerinin işe yarayabilecek röprodüksiyonları da bulunmamaktadır. Projenin ba-

Cacaxtla'yı nasıl yorumlamamız gerekir acaba? Klasik sonu dönemi gerçekten de krallıkların yıkılıp çöktüğü ve birçok insanın, özellikle de Putún halkının göç ettiği ve harekete geçtiği "güçlüklerle dolu zamanlardı". Elimizdeki kanıtlar oldukça açık görünüyor: IX. yüzyılın ilk yıllarında saldırgan ve ticarete yatkın bir Putún Maya grubu Chontalpa'dan yola çıkıp, savaşarak yukarılara, Meksika'nın yüksek platolarına vardılar ve burada o zamanların büyük Teotihuacan ticaret yolunun stratejik noktasında bir ticaret krallığı kurdular. Tarihi kaynakların bize anlattığına göre Putúnlar burada Toltekler (daha sonra bu halktan bahsedeceğiz) tarafından yenilgiye uğratılana kadar kaldılar. Yüksek ovalardan aşağıya Chontalpa ve ötesine ne gibi ticari malların gönderildiği hakkında hiçbir fikrimiz yok ama bu yabancılar kesinlikle kakao ticaretini tekellerine almışlardı. Kakaoyu kendi vatanlarındaki zengin çiftliklerden getirerek soğuk ve kakaosuz platolarında yaşayan dağlılara satmışlar ve alçaklardaki yağmur ormanlarından çikolata tatlandırıcıları ve egzotik kuş tüyleri gibi tropikal ürünleri satın almışlardı.

E. FETİH ARİFESİNDE MAYALAR

MS X. yüzyıla gelindiğinde Mezoamerika sahnesinde yeni bir halk belirmişti: Toltekler. Daha sonraki Aztek kayıtlarında, bu insanlar son derecede yetenekli ve güzel sanatlar konusunda çok usta bir süperinsan ırkı olarak tanımlanıyorlar ve onlardan sonra Orta Meksika'ya egemen olan Azteklere büyük uygarlıklarını devrettikleri söyleniyor. Toltekler, Cacaxtla bölgesinin yöneticileri olan Putún Mayalarını yenmekle kalmadılar (sırf kafamızı karıştırmak için Mayalara "Olmeca" adını verdiler), Meksika Körfezi'ni boydan boya geçerek Yucatán Yarımadası'nın tamamını işgal ettiler ve bu bölgeyi başkentleri olan Chichén Itzá'dan yönettiler. Mezoamerika'nın büyük bölümü *pax tolteca* [Toltek egemenliği] altındaydı; böylece İspanyolların işgaline kadar sürecek olan klasik sonrası devir başladı.

şındaki Meksikalı arkeologlar yazdıkları raporlarda, alçak Maya toprakları ile belirgin ilişki olduğunu görmezden gelmeyi tercih etmişlerdir.

XII. yüzyıl sonlarına doğru Toltek hegemonyası gücünü kaybetmeye başladı ve Meksika'nın Hidalgo eyaletinde bulunan baştaki başkentleri Tula (veya Tollan) şehri harabeye döndü. Etnik tarih belgelerine göre, bu çöküşün nedeni iç çekişmeler ve isyanlardı. Maya bölgesi, özellikle de Yucatán'daki alçak ovalar, bir kez daha Mayaların geleneksel siyasal tarzına yöneldi, toprak ve vergi konularındaki anlaşmazlıklardan dolayı neredeyse hiç kesintisiz bir şekilde birbiriyle savaşan küçük Balkan modeli devletler, politik gruplaşmalar oluştu. Guatemala'nın dağlık kesimlerinde ise, hepsi de kökenlerinin uzaklardaki Tula'dan geldiğini iddia eden ve bu uydurma gerekçeyle yasallığını kabul ettirmeye çalışan güçlü rakip krallıklar uyuşmazlığa düştüler, özellikle de Quiché ve Cakchiquel devletleri birbiriyle çatışmaya başladı.

Bu savaşan devletler için asıl ödül, ya en zengin kakao üreticisi toprakların denetimini ele geçirmek ya da bu topraklara egemen olan devletlerle yararlı ticari ilişkiler kurabilmekti. En önemli kakao bölgeleri şunlardı: Putúnların kontrolünde olan Tabasco'ya bağlı Chontalpa; Pasifik sahilindeki Chiapas Ovası ve Guatemala, özellikle de iyi sulanan volkanik dağlık yörenin eteklerindeki kuşak, Boca Costa. Pasifik bölgesinin en ünlü kesimi Xoconochco idi (İspanyolların yozlaştırarak Soconusco'ya dönüştürdüğü Nahuatl dilinden bir kelime); bu yöre daha sonraları Aztek ordusunun ve ticari emperyalizminin esas hedefi haline gelecekti, çünkü buranın kakaosu yüksek kaliteliydi. (Dünyanın en iyi kakaosu olarak yaptığı şöhret, XIX. yüzyıla kadar devam etmişti.) Fetih öncesi dönemlerde Boca Costa'nın kakao yetiştirilen bölgelerini denetim altına almak uğruna sürekli savaşılmıştı, en ünlü Quiché Maya Kralı Quicab'ın da esas askeri amacı buydu. Bu topraklarda dağlık Maya kentleri sadece yerleşim bölgesi haklarını kullanmakla kalmamış, yenilgiye uğrayan yerli halklar yeni yerel lordlara ağır vergi ve haraçlarını kakaoyla ödemek zorunda kalmıştı.

Mayaların alçak ovalardaki yörelerinden Chontalpa, koloni devrinin ortalarına kadar ürettiği kakaoyla tanınmıştı; bugün dahi Mezoamerika'da ticari açıdan önemli miktarda üretim yapan plantasyonlara sahip tek yöredir. 1639 tarihli bir koloni devri kaynağın-

dan öğrendiğimize göre, "Bu ülkenin işi kakaodur". Bundan kırk yıl önce, Piskopos Juan Izquierdo'nun II. Felipe'ye gönderdiği mektupta aşağıdaki tanımlama vardı:

> Bu şehirden yüz fersah uzaklıkta Chontalpa denilen bir taşra kenti var, burası kakao olarak adlandırılan bir meyveden yana pek zengin, bu meyve Yeni İspanya'nın bu ülkesinde çok değerli. Eyaletteki bütün Kızılderililer sürekli kakao fidanlıklarını genişletmekle meşguller; hepsi de mal ve para açısından zengin, dolayısıyla kendilerine yol gösteren papazlara (misyonerlere) verdikleri hediyelerde cömertler.[17]

Aztekler Chontalpa'nın doğu tarafında bulunan ve Maya dilinin konuşulduğu bir Chontal bölgesine "Acallan" veya "Kanolar Ülkesi" adını vermişlerdi. Acallan topraklarında yılda en az dört kez kakao hasadı yapılıyordu, esas hasat dönemi nisan ayından başlayarak temmuz sonuna kadar devam ediyordu. Bölgenin başkenti Itzamkanac, birçok Mezoamerika kent ve kasabalarında olduğu gibi dört ayrı mahalleye bölünmüştü: bunlardan birinin tanrısı Ek Chuah idi (bildiğiniz gibi kakaonun ve tüccarların patronu olan tanrı). Klasik sonrası dönemin sonlarına doğru "ticaret" kelimesi neredeyse kakao ticaretiyle eş anlamlıydı.

Yucatán'da kakao ağacı yetiştirme konusunda büyük doğal engeller vardır. Bir kere yörenin yağış miktarı oldukça azdır ve bu durum yarımadanın kuzeybatısına gidildikçe daha da kötüleşir. İkincisi, kireçtaşından oluşan karstik bir ova olduğundan neredeyse hiç akarsu yoktur, dolayısıyla kakaonun yetişmesi için elverişli alüvyondan yana zengin toprak da bulunmaz. Sadece güneydoğudaki Chetumal Koyu sınırına yakın yerlerde ve Belize Nehri boyunca uzanan topraklarda ticari açıdan anlamı olan kakao plantasyonlarını işletmek mümkündür. Ama Yucatec Mayaları arasında kakaonun öylesine büyük bir dini ve sosyal itibarı vardı ki, bu insanlar her şeye rağmen kakao yetiştirmenin bir yolunu buldular. Bunun için kayalıklar arasındaki çukurlardan, nemli ve toprakla dolu kurumuş eski su yataklarından yararlandılar; yerel dilde bu çukurlara *cenotes* denilir (Mayaların *dzonot* kelimesinin yozlaştırılmış hali). XVI.

17. Scholes ve Roys'tan (1938) alıntı, s. 118. Kendi çevirimiz.

yüzyıl Yucatán'ını anlatan önemli eski İspanyol kaynaklarımız, Fray Antonio de Ciudad Real ve şöhretli (ve kötü şöhretli) Piskopos Landa bu küçük plantasyonlardan söz ederler. Hatta Landa bu fidanlıkları "kutsal korular" olarak tanımlar. Anlaşıldığı kadarıyla bunlar zengin soylu ailelerin özel mülküydü, ancak hiçbir zaman bol miktarda ürün vermiş olamazlar; gerçekten de, Ciudad Real zaten bu ağaçların "pek az meyve" verdiklerini anlatır.

Son zamanlarda Arturo Gómez-Pompa ve meslektaşları[18] Yucatán'ın Valladolid kasabası yakınlarındaki bu tip çukurlarda diğer yararlı bitki türlerinin yanı sıra kakao ağaçları da buldular; bu nemli mikroçevre ve zengin toprak dokusu, yarımadanın kurak topraklarında bu bitki için ideal bir ortam oluşturuyor. Bilim adamları Chichén Itzá'daki muhtemelen MS X. yüzyıla ait Baykuşlar Tapınağı'nda bulunan boyalı bir kapak taşına dikkatimizi çektiler: Bu resimde gıda efendisi ve asil soydan gelen Maya tanrısı Kauil bir yılanın üzerinde ayakta dururken görülüyor. Yılan bir *cenote*'nin zemininden yukarı doğru çıkıyor, çukurun tavanından ise kakao fasulyeleri sallanıyor. Bu kesinlikle çok özel ve uzman işi ağaçlandırma metodunu gösteren bir işaret.

Gerçekten ciddi bir biçimde kakao yetiştirilen Xoconochco ve Chontalpa yörelerine kıyasla Yucatán'ın bu çukur bahçeleri zengin amatörlerin eğlenceli vakit geçirmelerini sağlayan bir hobiden öte bir şey değildi, daha ziyade Manhattan zenginlerinin teras katındaki seralarında tropik orkide ve tasarım harikası domatesler yetiştirmelerine benzer bir meraktı. Bilmem ayrıca belirtmeye gerek var mı, ama Yucatán'da tüketilen kakaonun büyük bölümü ticari yollardan geliyordu. Yucatán kakao (çoğunlukla Chontalpa'dan), obsidiyen, bakır, altın ve kuştüyleri ithal ediyor, karşılık olarak da tuz, kaliteli pamuklu kumaş ve köle (çoğunlukla savaşta aldıkları esirler) ihraç ediyordu.

Çikolata üzerine yazılan kitapların birçoğunda kakao çekirdeklerinin Aztekler tarafından para veya bozukluk olarak kullanıldığından söz edilir, ancak aynı kitaplar bütün Maya bölgelerinde, hatta tüm Mezoamerika bölgelerinde bu geleneğin sürdürüldüğüne de-

18. Gómez-Pompa ve diğerleri (1990).

ğinmezler nedense. Bu geleneğin kaynaklarının çok daha erken devirlerde aranması gerektiği düşünülebilir, ama arkeoloji bu konuda suskun kalmıştır (gerçi Balberta'da bulunan "kalp" paralar, yani sahte kakao çekirdekleri önemli bir delil sayılabilir). XVII. yüzyılın ilk yıllarında tarihi kayıtları tutan Francisco de Cárdenas,[19] Chontalpa'da kakao çekirdeklerinin nakit olarak kullanıldığını ve ev idaresi açısından gerekli ufak tefeğin satın alınmasında işe yaradığını anlatır. Ayrıca eldeki dokümanlardan öğrendiğimize göre koloniler devrinde ve büyük olasılıkla Fetih öncesi dönemlerde, Azteklerin Meksikası'nda olduğu gibi Mayalarda da işçilere, özellikle de uzun mesafelere yük taşıyan hamallara bu tür parayla ödeme yapılıyordu.

Kakaonun nakit para olarak değeri hakkında yazılan en canlı ve en parlak anlatı, erken XVI. yüzyıl tarihçilerinden Francisco Oviedo y Veldés'in kaleminden çıkmıştır. Veldés, Nikaragua'nın Nicarao halkının tarihçesini anlatmıştır.[20] Bu halk normalde Mezoamerika sınırlarının dışında yaşamakla birlikte bu yörenin özelliklerini taşır. Nicaraolar arasında bir tavşan bu "bademlerin" tahminen on tanesine, çiklet yapılan *chicosapote* ağacının meyvelerinden sekiz adedi dört "badem"e, bir köle yüz kadar çekirdeğe, bir fahişenin sunduğu hizmetler ise "anlaşmaya bağlı olarak" sekiz ile on çekirdeğe bedeldi. Mayalar arasında da buna benzer değerlendirmelerin geçerli olduğundan kuşkumuz yok.

Piskopos Landa'nın da Fetih öncesinin son dönemlerinde Yucatán'da kakaonun kullanım alanları ve hazırlanış metotları hakkında söyleyecek bir hayli sözü var:

> Öğütülmüş mısır ve kakaoyla bir tür köpüklü içki hazırlarlar, bu çok lezzetli bir içkidir ve şölenlerini bununla kutlarlar. Ayrıca kakaodan tereyağına benzeyen bir yağ çıkartırlar, bu yağla mısırı karıştırarak bir başka içki yaparlar ki, bu da çok lezzetli ve çok beğenilen bir içecektir...[21] Bir de mısırı iyice kurutup öğütürler, sonra suyla karıştırıp içine biraz hintbiberi (büyük olasılıkla yenibahar, *Pimenta officinalis*) veya

19.Cárdenas Valencia (1937), s.124.
20. Tozzer (1941), alıntı, s. 95, not 417.
21. Tozzer (1941), s. 90.

kakao ilave ederek iç ferahlatıcı bir içki hazırlarlar.[22]

Çağımızda Landa'nın yazılarının editörlüğünü yapan Profesör A. M. Tozzer, bu son içkinin, bugün Mezoamerika'da *pinole* olarak bilinen içki olduğunu saptadı.

Çikolatalı içecekler Maya ayin ve ziyafetlerinde çok önemli bir rol oynardı. Meksika'nın yüksek platolarındaki Azteklerin geleneklerine benzer âdetleri benimsemiş olan Yucatán'lı Maya tüccarları ve asilleri, yani ticaretle zenginleşmiş kesim, çağdaşları gibi çok büyük davetler vermek zorundaydılar. Kuzey Amerika yerlilerinin *potlatch*'ına* benzeyen bu eğlencelerde davet sahibi, müthiş bir savurganlıkla ikramlarda bulunurdu, gelenek gereği partiye karşılık verilmesi de zorunluydu:

> Ve çoğunlukla günler boyu alışveriş ve pazarlık yaparak kazandıkları her şeyi tek bir şölen uğruna harcarlar. Bu ziyafetlerde kutlamalar iki şekilde olur: Asillerin ve önemli yöneticilerin tercih ettiği şekilde, ev sahibi davet ettiği her bir konuğunu buna benzer bir başka şölen vermek zorunda bırakır. Ayrıca her misafire bir kızartılmış kümes hayvanı, ekmek ve bol miktarda kakaolu içki çeşitleri ikram ederler.[23]

Landa da dahil bütün papazlar, dinsiz Mayaların genç kız ve erkekler için vaftiz töreni yapmalarına çok hayret ediyorlardı – acaba daha erken çağlarda bu barbarlara Kutsal İncil öğretilmiş olabilir miydi? Maya ayini muhteşem bir biçimde bezenmiş bir din adamının yönetiminde yapılıyordu. Yağmur tanrıları Chac'ları temsil eden dört yaşlı adam bir odanın dört köşesinde duruyor, çocuklar adamların ellerinde tuttuğu halatın ortasındaki mekânda toplanıyordu. Törenin ev sahibi olan asil kişi eline bir kemik alarak bunu derin bir kaptaki suyla ıslatıyordu. Bu özel bir suydu; "Ormandaki ağaç veya kaya oyuklarından derlenen ve bakire su denilen bu suyun içinde bazı belirli çiçeklerle dövülmüş ve suda eritilmiş kakao bulunuyordu"; adam bu sıvıyı kullanarak çocukların alınlarını, yüzlerini,

22. A.g.e.
* Kış festivali, hediye dağıtılan parti. (ç.n.)
23. Tozzer (1941), s. 92.

el ve ayak parmaklarının aralarını mutlak bir sessizlik içinde ıslatıyordu.

Landa'nın anlattıklarına bakılırsa, Yucatán Yarımadası'ndaki çukur bahçelerin ekonomik açıdan pek bir önemi olmasa da, yerli ürün kakaonun kendine özgü dini bir ayini olacak kadar itibarı vardı:

> Kakao plantasyonu olan kişiler, Muan ayı içinde bir gün kutsal arabulucuları saydıkları tanrıları Ek Chuah, Chac ve Hobnil'in şerefine bir festival düzenler. Bu kutlamalara daha bir resmiyet kazandırmak amacıyla içlerinden birinin çiftliğine gider, kakao renklerinde benekleri olan bir köpeği kurban ederler ve putların önünde tütsü yakıp, tanrılara mavi renkli iguanalar, kuştüyleri, başka tür av hayvanları sunarlar, ayrıca her bir resmi görevliye kakao meyvesinin bir dikenini verirler. (Bu herhalde kakao fasulyesi olmalı.)[24]

Etnik tarih uzmanlarının bulgularına göre, tüm Maya döneminde bile, nişan ve düğün törenlerinde, özellikle de zengin kesimde yaygın bir biçimde çikolata kullanılıyordu. Bu açıdan çikolatalı içecekler, bizim kültürümüzde pahalı Fransız şampanyasının konulduğu itibarlı mevkiye sahipti. Bize anlatılanlara bakılırsa, bir Quiché Maya kralı kendisine bir eş aradığında kralın tellalının habercisinin eline bir fıçı kırmızı içki (ne olduğu bilinmiyor) ve bir fıçı da dövülmüş çikolata veriliyordu. Quiché Krallığı'nda bulunan üç soylu lordun nesilden nesile aktarılan görevi düğün ziyafetleri düzenlemekti. Quiché uzmanlarından Dennis Tedlock'un anlattığına göre[25] bu tür davetlerde insanların yaptığı şeylerden birisi de *chokola'j* yani "birlikte çikolata içmekti"; bu İspanyolca ve İngilizcedeki *chocolate* kelimesinin muhtemel kökeni olabilir (bkz. Dördüncü Bölüm). Kakao çekirdeklerinin kendisi de bazen buna benzer bir anlam taşır, bunu "vahşi" (yani henüz zapt edilmemiş olan) Chiapas ormanlarının Chol Mayaları konusunda yazılmış bir erken koloni devri raporundan biliyoruz. Eric Thompson bu olgudan söz eder:

> Evlilik formaliteleri şöyledir: Gelin güveye çeşitli renklere boyanmış küçük bir tabure verir, ayrıca beş adet kakao çekirdeği sunar ve "Bun-

24.Tozzer (1941), s.164.
25. Dennis Tedlock, kişisel görüşme.

ları sizi kocam *olarak* kabul ettiğimi gösteren bir işaret niyetine size veriyorum," der. Sonra erkek aynı sözleri söyleyerek geline birkaç tane yeni eteklik hediye eder ve ayrıca beş kakao çekirdeği verir.[26]

F. GEÇ DÖNEM MAYALAR ARASINDA KAKAONUN HAZIRLANIŞI

Koloni devri kaynakları ve modern etnografik araştırmalar, Mayaların hem geçmişte hem de günümüzde, *Theobroma cacao'*dan yararlanarak yiyecek ve içecek hazırlamak konusunda birçok değişik yöntemleri olduğunu gösteriyor. Bizler de klasik dönem vazolarını süsleyen hiyeroglif ile yazılmış metinleri inceleyerek aynı sonuca varmıştık zaten. Şimdi Viyana Ulusal Kütüphanesi'nde bulunan XVII. yüzyıl İspanyol-Maya dilleri sözlüğünde,[27] sıradan çikolata *chacau haa* , "sıcak su" (veya "sıcak çikolata", çünkü *haa* aynı zamanda çikolata anlamına gelebilir) olarak adlandırılıyor. Kakao, mısır ve *sapote* tohumlarından yapılan bir başka içkiye ise *tzune* ismi veriliyor; bu içki belki önemli günler için ayrılırdı. Daha yaygın olarak içilen bir içki ise *saca* olarak bilinen ve pişmiş mısır, su ve kakao ile hazırlanan bir bulamaçtı (klasik kâselerde görülen terimle temelde aynı kelime). Daha önce de belirttiğimiz gibi, "sıradan" çikolata –ki ismine bakılırsa kesinlikle sıcak içiliyordu– ile ilgili olarak sözlükte, köpük ve köpük etkisi yaratmak için yapılması gereken dövme işlemi için de maddeler bulunuyor.

Bu erken dönem Yucatec Maya sözlüklerinde iki çikolata tatlandırıcısından bahsedilir: Birisi vanilya, diğeri de *Cymbopetalum penduliflorum*. Bütün bunları tüm ayrıntılarıyla bir sonraki bölümde inceleyeceğiz, çünkü elimizde Azteklerin kakaolarını çeşitli tatlandırıcılarla nasıl "güçlendirdikleri" konusunda Mayalara kıyasla daha fazla bilgi var.

Bir zamanlar Doğu Chiapas yöresine egemen olmuş Lacandón Mayalarından günümüzde birkaç yüz kişi kaldı, bunlar da geçmiş-

26. Thompson (1938), s. 602.
27. Bu ve bütün diğer koloni dönemi Yucatec sözlüklerindeki kelimeler Barrera Vásquez'de (1980) bulunabilir.

te Yeni Dünya'nın en büyük yağmur ormanlarından birisinden artakalan zavallı bir ormanlık alanda yaşamlarını devam ettirmeye çalışıyorlar. Yine de, modern Meksika'dan gelen her türlü baskıya rağmen Lacandón Mayaları klasik devirlerden beri süregelen mutfak dahil birçok kültürel geleneklerini koruyorlar. Bu insanlar hâlâ kendi kakaolarını yetiştiriyorlar ve kakaodan iki cins içki hazırlıyorlar; içkilerin birisi gündelik tüketim, diğeri ise tanrılarına sunulmak için kullanılıyor.

Kutsal Lacandón çikolata içkisi, dini anlamı olmayan gündelik içkiye benzer, her iki tür içecek için çok değerli olan çikolata köpüğü bir köpürtücü katkı maddesi yardımıyla üretilir ama ikisinin arasında birtakım farklılıklar vardır.[28]

GÜNDELİK LACANDÓN ÇİKOLATA İÇKİSİ

Mayalandırılmış ve kurutulmuş çekirdekler önce bir tavada kavrulur ve dış kabuk zarı çıkartılır. Sonra suqir *denilen sarmaşıktan bir parça kesilir; bu köpürtücü katkı maddesi olarak kullanılır. Alınan sarmaşık kesitinin sert kısımları öğütülür, sonra bu lif ve çıkan sıvı sukabağından yapılma bir süzgecin içine konularak su dolu bir tencereye yerleştirilir, bir süre karıştırılır, ondan sonra süzgeçte kalan lifler atılır. Bundan sonraki aşamada ev hanımı* suqir *sarmaşığının yumuşak kısımlarını, kakao çekirdekleri ve kızartılmış mısırla birlikte öğütür; bu karışım daha önce hazırlanan suya karıştırılarak eklenir, ısıtmadan veya pişirmeden bir tahta kaşıkla dövülür. Elde edilen köpük, kaşıkla alınıp mısır bulamacının üzerine dökülür ve iştahla yenilir. Bütün köpük silinip süpürüldükten sonra kalan çikolata içkisi içilir ama "köpük en çok sevilen kısmıdır"*

28. Baer ve Merrifield (1971), s. 209-10.

KUTSAL LACANDÓN ÇİKOLATA İÇKİSİ

Dini ayinleri himaye eden adamın karısı kakao çekirdeklerini kavurur ve sonra taştan yapılma bir mano *ve* metate* *ile öğütür, sıradan evlerde kullanılan demir el değirmenlerini kullanmaz (aslında bu işlemleri de özel bir mutfakta, toprak tanrı heykel ve resimleriyle süslü "tanrıların kaplarının" saklandığı "tanrı evinin" yanındaki bir mekânda yapar). Kakaoyu öğütürken* aak' *denilen bir otu ilave eder, tahta bir değnekle dövdüğü zaman kakao sıvısının köpürmesini sağlayacaktır bu madde. Karışıma su eklenir ve karıştırılır, sıvı süzgeçten geçirilir ve en sonunda kâselere dökülür. Kâselerde ya* balché *(belli bir ağaç kökü ile tatlandırılmış ve dini törenlerde kullanılan bir alkollü içki) ya da* sak ha *(daha önceden bahsettiğimiz mısır bulamacı) bulunur. Elde edilen karışım daha sonra "tanrıların kaplarına" "yedirilir"*

Günümüzde Guatemala'nın dağlık bölgelerinde yaşayan Mayalar, kakaoyu bir meşrubat haline dönüştürmek için sayısız yöntemler kullanıyorlar, bunların birçoğu şekerkamışı, pirinç, tarçın, karabiber gibi İspanyollardan öğrendikleri maddeleri içerir (bu yeni çeşniler yerli mutfakta kullanılan bal, mısır, yenibahar ve kırmızıbiber gibi tatlandırıcıların yerini almıştır). Guatemala'nın kuzeyindeki dağlık yörelerde en yaygın ve en çok miktarda tüketilen bir çikolata içkisi İspanyolca adıyla *batido* olarak bilinir ve sodalı Amerikan içkilerinden *frappé*'ye benzer.[29]

BATIDO

Kakao çekirdekleri öğütülür, elde edilen toz bir yuvarlak kâsenin içine konulur ve ılık su eklenerek elle dövülür, macun kıvamında bir hamur yapılır. Bu hamura bir veya daha fazla sayıda baharat ilave edilir, kullanılan yerli baharatlar va-

* Mezoamerika'da İspanyol işgalinden önce genellikle jaguar biçimi verilip taştan oyularak yapılan dibek taşı. (ç.n.)
29. Popenoe (1919).

nilya, achiote *(*Bixa orellana, *toz haline getirilerek katılır, içkiye tuğla kırmızısı bir renk verir),* Cymbopetalum penduliflorum *ve dövülmüş* sapote *çekirdekleridir. Hamurdan bir çay kaşığı kadar bir sukabağı dolusu sıcak suya eklenip karıştırılarak* batido *içkisi hazırlanır. Kakao çok pahalı bir madde, Guatemalalı Kızılderililer de çok fakir insanlar oldukları için çoğunlukla* batidon'*un içinde pek az kakao ama bol miktarda karabiber bulunur.*

Yine de modern Mayalar arasında kakaonun değişik kullanım alanları hakkında elimizde bulunan bütün bu bilgilere rağmen, *Theobroma cacao*'nun en erken dönemlerdeki kullanım şekil ve yöntemlerinin hepsini bilmemize imkân olmadığının farkındayız. Mesela, gerçi hiyeroglif uzmanları arasında bu konuya ilişkin tartışmalar hâlâ devam ediyor, ama klasik Maya toprak kaplarındaki metinlerin bazıları, taze kakao çekirdeklerinin ve/veya meyve özünün bir biçimde kullanıldığına işaret ediyor. Konuyla ilgili olarak, XVII. yüzyıl tarihçilerinden Antonio Fuentes y Guzmán, Guatemala'nın Pasifik tepeleri hakkındaki yazısında şöyle der: "Şimdi kakaonun erdemlerine dönelim, insanın bilmesi gereken şey kakao çekirdeği tohum zarfından çıkar çıkmaz müthiş lezzetli ve çok taze bir sıvı aktığıdır, Kızılderililer çekirdeklerin suyunu büyük bir el becerisiyle çıkartırlar."[30] Yerlilerin bu işlem için kullandıkları yöntem, taze ve meyve özüyle kaplı çekirdekleri küçük temiz bir ağaçtan oyulmuş kanonun içine doldurmaktır. Bu kabın içindeki meyve özü kendi ağırlığıyla çekirdeklerden ayrışır ve "bol miktarda ekşi ile tatlı karışımı, çok hoş lezzeti olan bir içki oluşturur, son derecede ferahlatıcı bir serinliği vardır bu içeceğin", bu özelliğiyle bölgenin amansız sıcaklarında insanın içini ferahlatır. Fuentes y Guzmán bize bu içkinin alkollü olduğunu söylememiştir ama kendisinin tarif ettiği işlem, kakao üretiminin olağan bir aşaması olan mayalamanın bir parçasıdır; gerçekten de bu tür bir "şarap" Chontalpa bölgesinde halen insanları mutlu etmeye devam ediyor.

Bu bölümü, çikolatanın ve elde edildiği o olağanüstü ağacın bu

30. Fuentes y Guzmán (1932-33/2), s. 97. Kendi çevirimiz.

konuda yazılan çoğu kitabın iddia ettiği gibi Azteklerin keşfettiği bir şey olmadığını, bilakis Mayaların ve onlardan önceki devirlerde yaşamış Mixe-Zoquean dilini konuşan Olmeklerin bulduğu bir şey olduğunu bir kez daha tekrarlayarak bitirelim. Eski Dünya'ya çikolata içmeyi ilk kez öğretenler Mayalardı ve bizlere *cacao* kelimesini verenler de onlardı. Bu insanların *Theobroma cacao*'nun mutfak tarihinde yer almaya ve takdir edilmeye hakları vardır.

III

Aztekler: Beşinci Güneş'in çocukları

Büyük olasılıkla hiçbir milletin basında Aztekler (ya da kendi dillerinde söylendiği gibi *Mexica*) kadar kötü bir şöhreti olmamıştır. Genellikle dünyanın hemen her yerinde, kamuoyunda Aztekler zalim ve sadist insanlar olarak tanınırlar; kana susamış acımasızlıkları ve zalimlikleriyle. Alınan Nazileri kadar ünlüdürler, İspanyol *conquistadore*'lerin* ve onların günahlarını örtbas eden kimselerin bu imajı yaratıp besledikleri kesindir. Çünkü kendileri haksız yere Meksika ve Orta Amerika'yı işgal etmişler ve işgalin açtığı izleri takip eden yüzyıllar boyunca sürdürülen baskı, soykırım ve etnik özelliklerin yok edilmesi gerçeğini bir şekilde aklamak, kendilerini haklı göstermek istemişlerdi. Kasten çarpıtılmış olan, "Başlarına

* Yeni Dünya'nın fetihleri. (ç.n.)

gelenleri hak ettiler," görüşü kendi çağımızdaki saygın tarihçileri bile kandırıp bu tuzağa düşürmüştür.

İşin ironik tarafı, bu konuya ilişkin inanılmaz miktarda doğru bilgi kaynaklarına erişmemizin de bir başka grup İspanyol sayesinde oluşu; bu kaynaklara dayanarak Meksika'nın yerli halkları hakkında çok daha az önyargılı ve nispeten az hatalı bir değerlendirme yapabildik. Bu grup, Kızılderilileri Hıristiyanlık âlemine kazandırmak amacıyla Fetih'ten hemen sonra gelen "dilenci" keşişlerden oluşuyor. Keşişler yerlileri Hıristiyan dinine döndürmenin daha kolay başarılacağını düşündükleri için Aztek dili Nahuatl'ı öğrenmek zahmetini göze almışlar, böylece himaye altına aldıkları yerlileri Fetih'ten önceki dönemlerde nasıl bir yaşantıları olduğu konusunda inceden inceye sorgulayabilmişlerdi. Misyonerlerin, özellikle de Fransiskenlerin bir başka amacı da Meksika medeniyetinin harabelerinden yeni bir ütopya, bin yıllık bir hayali gerçekleştirerek Tanrının Krallığı'nı kurmaktı. Burada dine döndürülen yerliler, rahiplerin günahkâr bulup aşağıladığı, ruhban sınıftan olmayan İspanyolların ahlâk bozucu etkilerinden uzak bir yaşam sürebileceklerdi.

Bu keşişler arasında en dikkate değer kişi Fray Bernardino de Sahagún'dur. Antropoloji mesleğinden olanlar tarafından dünyanın ilk alan çalışması yapan entografı olduğu kabul edilir, bunu da hak etmiştir. Sahagún, 1521'deki Fetih'i takip ederek ülkeye akın eden ikinci Fransisken misyonerleri dalgasıyla gelmiş ve hemen Nahuatl dilini öğrenmek için çalışmaya koyulmuştu. Ondan sonra da Azteklerin elit tabakası ve aydınlarını –rahipler, asiller, tüccarlar ve benzeri kişileri– sorgulayarak imparatorluklarının yıkılma öncesi dönemdeki kültür ve dinleri ile ilgili her şeyi ayrıntılı biçimde araştırmıştı. Rahibin toplam 12 ciltlik *General History of the Things of New Spain* adlı büyük ansiklopedisi çizimlerle zenginleştirilmiş bir el yazmasıdır ki; XIX. yüzyılın sonlarına kadar da öyle kaldı, çünkü İspanya'nın fanatik ve bağnaz kralı II. Felipe tarafından verilen özel bir emirle yasaklanmıştı. Amerikan yerli halkı hakkında yazılmış hiçbir kaynak kitap, bu ansiklopedideki eksiksiz ve doğru bilgilerin eline su dökemez; Sahagún'a bu bilgileri veren kimselerin anlattıklarına, kakao ve çikolatanın kullanım alanları da dahil ol-

mak üzere Aztek yaşam tarzıyla ilgili bilgilere neredeyse tamamen güvenilebilir.[1]

Pek tabii ki Aztek yaşantısı ve tarihi konusunda başka kaynaklar da var, örneğin işgalcilerin kendilerinin verdiği bilgiler (ancak bunlar, özellikle de Cortés son derecede önyargılı gözlemcilerdi) ve yerli asil sınıftan kişilerin Nahuatl dilinde ve bazen de İspanyolca olarak yazdıkları kendi tarihleri. Sahagún'dan biraz sonraki bir dönemde yazan Fray Diego Durán özellikle önemli bir kaynaktır; şimdi kaybolmuş olan tarihi vakayinamelerden ve etnografik tutanaklardan derlediği bir raporu var elimizde.[2]

Bütün bu kaynaklardan ve dini ayinleri anlatan kitaplar veya el yazmalarından (ki bunların büyük çoğunluğu gerçekte Fetih öncesi devirden kalmadır) algıladığımız kadarıyla canlı, enerjik, hareketli, halden anlayan, şefkatli ve sonu trajik olan bir millet idi Aztekler, günümüzün popüler ve maalesef akademik tarih yazınında anlatıldığı gibi gözünü kan bürümüş yarı barbar insanlar değil.[3]

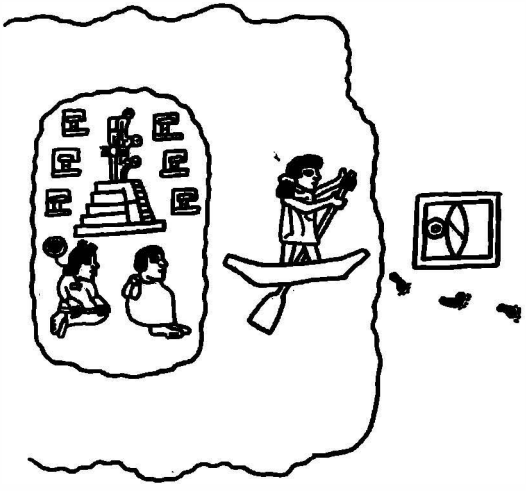
A. AZTEKLERİN KÖKENLERİ VE ERKEN DÖNEM TARİHİ

Aztek inanışlarına göre bizim yerküreden önce "güneş" dedikleri başka dünyalar vardı. Her bir dünya tanrılar tarafından yaratılmış, gelişip büyümüş ve ondan sonra da ilahi varlıklar tarafından yok edilmişti. Aztekler ve bütün insanlar, ki bizler de dahiliz buna, Beşinci Güneş denilen dünyada yaşıyoruz. Bu güneş, eski büyük Teotihuacan kentinde doğaüstü bir biçimde doğmuştu. Ancak bu son güneş de yok edilecektir, bu kez korkunç dev depremler yıkacaktır dünyayı ve bu son afet sırasında tüm canlılar bir kez daha ölüp tükenecektir.

Böylesine güçlü bir efsaneye sahip olan Aztekler, koşulları gereği karamsar bir milletti. Beşinci Güneş çağında kendi kökenleri

1. Sahagún (1950-59).
2. Durán (1964, 1967, 1971).
3. 1992 Townsend'de Aztek tarih ve kültürü güncel, az ve öz bir biçimde anlatılır. Azteklerin kakaoyu nasıl kullandıklarına dair genel bir bilgi için bkz. Paradis (1979).

konusuna gelince, inançları, "Ben bir köyde, küçük tahta bir kulübede doğmuştum," ekolü doğrultusundaydı: Amerika Birleşik Devletleri'nin ilk dönem ve daha sonraki politikacıları gibi Aztekler de ilk başlarda nasıl sıradan ve fakir bir ortamda yetiştiklerini ve sonra kendi müthiş çabalarıyla nasıl yükselip itibar ve güç kazandıklarını anlatarak böbürlenmekten hoşlanırlardı. İspanyollara anlattıklarına göre kendileri Meksika Vadisi'nin özgün yerlileri değillerdi, Meksika'nın batısı veya kuzeybatısında bulunan ve Aztlan denilen hayali bir anavatandan (Beyaz Balıkçıl Kuşlarının Ülkesinden) göçmüşlerdi buraya. Bu efsaneyle çelişen bir başka söylenceye göre ise "Yedi Mağara" (Nahuatl dilinde Chicomoztoc) olarak bilinen ana rahmi şeklinde bir yeraltı odasından yedi ayrı kabile olarak çıkıp gelmişlerdi. Ancak çeşitli kaynakların fikir birliğine vardığı şey onların yarı çöl olan anavatanlarında kaba saba taşralı hödüklerden pek az farkları olduğu, hayvan derisinden giysiler giydikleri, ok ve



Aztekler bir gölün ortasındaki bir adada bulunan atalarının evi Aztlan'dan ayrılıyorlar. *Tira de la Peregrinación*'dan alınmıştır.

yayla yabani hayvanları avladıkları ve biraz tarım yaparak varlıklarını zor bela sürdürdükleridir.

Kabilelerinin tanrısı olan Huitzilopochtli (Soldaki Sinek Kuşu) onlara bir kehanette bulunmuştu: Aztlan'ı terk edecekler, sonunda bir gölün ortasındaki bir adaya varacaklar, burada gagasında bir yılan tutan dikenli armut kaktüsü üstüne tünemiş bir kartal göreceklerdi. Bu adanın üstünde bir şehir inşa edecekler ve bu kentten dünyayı yöneteceklerdi. Tanrının resmini taşıyan dört rahibin kılavuzluğunda yola düzüldüler, Coatepec, yani "Yılan Dağı" denilen bir yerde mola verdiler. Burada, ilerde hikâyemizde önemli bir rol oynayacak olan Ana Tanrıça Coatlicue'nin rahminden Huitzilopochtli'nin doğumu da dahil olmak üzere birtakım mistik olaylar yaşandı. XIV. yüzyılın başlarına gelindiğinde göç eden Aztekler, Meksika Vadisi'ne erişmişlerdi; buldukları vadi kendilerinden çok daha ileri düzeyde gelişmiş insanların kent ve kasabalarıyla doluydu; orada iki yüz yıl kadar önce yıkılan Toltek medeniyetinin soyundan gelen kültürlü insanlar yaşıyordu.

İlk başta Aztek göçmenleri bu lordların hizmetlileri ve toprağa bağlı köleleri olarak fakir bir yaşam sürdüler, efendilerini savaşa yatkınlıklarıyla etkilediler. Bir seri değişiklik sonucunda dışardan gelen göçmenler orada yaşayanlar tarafından kovuldular. Bir zamanlar Meksika Vadisi'nin büyük bölümünü kaplayan çok büyük bir gölün, Ay Gölü'nün ortasındaki bataklılarla kaplı küçük adalara sürüldüler. Bu adalardan birinin üzerinde –hele bir bakın şu işe!– ağzında yılanla bir kaktüsün üstünde oturan kartalı buldular ve işte burada yakın bir gelecekte müthiş güçlenecek olan başkentlerini, Tenochtitlan'ı kurdular. Orta Meksika'nın bütün o küçük şehir-devletlerini idareleri altına almaları pek uzun sürmedi, egemen oldukları kentleri ezip baskı altında tutmaları da. 1375 yılına gelindiğinde ilk gerçek krallarını, Acamapichtli'yi (Bir Avuç Ok) seçmişlerdi. Yüz yıl gibi kısa bir zaman dilimi içersinde Mezoamerika'nın büyük bir bölümüne hâkimiyet kurmuşlardı ve artık onların devletine gerçekten bir imparatorluk denilebilirdi.

Aztekler savaş konusunda dâhi denecek kadar yetenekliydiler; büyük orduları ve kavimlerine özgü askeri özellikleri hemen hemen

bütün düşmanlarını yenmelerini sağlıyordu. Aztekleri ciddi biçimde duraksatan yegâne düşmanları batıda, Michoacan'da yaşayan Taraskanlar olmuştu, onlar da akıllıca davranıp bu gururlu halkı tarihlerinin geri kalan bölümünde rahat bıraktılar. Vadinin doğusunda Azteklerin ezelden beri düşmanı olan Tlaxcallan devleti vardı; Tlaxcallan halkı Aztek orduları tarafından çepeçevre sarılmış durumdaydı. Aztekler, onları eninde sonunda boyundurukları altına alacaklardı ama bunun yerine iki taraf da garip bir anlaşma yapmayı tercih etti. "Çiçekli Savaş" olarak bilinen bu anlaşmaya göre aralarındaki düşmanlık sürdürülecek ve böylece her iki tarafa da kesintisiz olarak tanrılara kurban edilecek tutsak sağlanmış olacaktı. İmparatorluğun doğusundaki dağlık ve alçaklardaki ovalık arazilerde yaşayan Mayalara gelince, Aztekler bunları egemenlikleri altına almak için hiçbir teşebbüste bulunmadılar. Aralarında böylesine kârlı bir ticaret ilişkisi varken niçin savaşsınlardı ki? Barışı korumak her iki halkın çıkarlarına uygundu, özellikle de düzenbaz Chontal veya Putún Maya tüccarlarının denetimindeki Xicallanco liman kentinde bulunan büyük ticaret merkezi üzerinden yapılan kârlı işler bakımından.

Bizim öykümüz açısından en önemli Aztek zaferi Ahuitzotl'un krallığı sırasında (1486-1502) gerçekleşti: Bu zafer Xoconochco eyaletinin imparatorluğa katılmasını sağladı. Pasifik kıyılarındaki ovaları ve yanındaki Güneydoğu Mezoamerika'nın dağ eteklerini de kapsayan eyalet, burada yetiştirilen kakao bitkisinin en kaliteli kakao ürününü vermesi ve yüksek ürün rekoltesine sahip olması nedeniyle zaten ünlüydü. Bu durum Aztek uzun mesafe tacirleri olan *pochteca*'lar için çok ilgi çekiciydi ve tacirler bu kampanyada önemli bir rol oynadılar.

Aztek devletinin yüksek kademeleri tarafından öylesine büyük bir özenle beslenip büyütülen, "Ben bir tahta kulübede doğmuştum," efsanesinde herhangi bir gerçek payı olabilir mi acaba? Belki de küçük bir grup göçmen gerçekten de kuzeybatıdaki kurak topraklardan kalkıp vadiye gelerek, kendileriyle birlikte kabilelerinin Huitzilopochtli'ye tapınma kültünü ve Aztek devlet ideolojisi açısından çok önemli olan ciddi bir askeri ahlâk anlayışını da getirdi-

ler. Ancak imparatorluğun tam kalbinde yaşayan insanların birçoğunun büyük olasılıkla eskiden beri orada bulunduğu ve Huitzilopochtli'den önceki eski tanrılarına tapındıkları da yadsınamaz bir gerçek. Aztek yöneticileri ve aydınları bu insanların çok daha gelişmiş kültürünü kendilerine mal ettiler, hatta belki de klasik devir sonlarındaki çalkantılı dönemde Orta Meksika'ya nüfuz eden Mayalara özgü kültür ve bilgilerden de yararlandılar. Mayalardan alınanlar arasında en hayati önem taşıyan şeyin Putún Mayalarının kakaoya odaklanmış ticari sistemi olması mümkündür.

B. FETİH ARİFESİNDE AZTEKLER

Bilim adamları hâlâ Aztek İmparatorluğu'nun doğası konusunda tartışıyorlar. Modern anlamda gerçek bir imparatorluk muydu? Esasında imparatorluk teknik olarak (1) adadaki başkent, Tenochtitlan; (2) Ay Gölü'nün doğu yakasında bulunan eski ve kültürlü şehir-devleti, Texcoco; (3) Tenochtitlan'ın batısındaki ana kara üzerinde kurulu küçük bir eyalet olan Tlacopan arasında yapılan bir ittifaktı. Böyle olmasına rağmen, iş askeri ve siyasi konularda karar vermeye gelince bütün emirler Tenochtitlan'dan veriliyordu. Bu ittifak aslında Aztek savaş makinesinin ezip tükettiği eyaletlerden alınan vergilerin bölüştürülmesi amacıyla yapılmıştı; doğal olarak Tenochtitlan ganimetin aslan payını alıyordu, vergi geliri yılda iki kez temel ilkesiyle vadiye akıyordu. Ganimetlerin arasında mısır ve fasulye gibi yiyecek maddeleri, ayrıca giysiler, savaş kostümleri, kalkanlar ve her tür lüks mal vardı. İspanyolların geldiği zamana kadar geçen sürede Tenochtitlan'da yaşayan halk muhtemelen vadinin tarım alanlarında yetiştirilenlerden çok, vergi olarak gönderilen yiyeceklere bağımlı hale gelmişti.

İmparatorluk nüfusunun büyüklüğü tartışılabilir ama yapılan en iyi tahminlere göre sadece Orta Meksika'da 10 ila 11 milyon insanın yaşadığı söylenebilir. "Ada başkent"in kendisi için bir rakam vermek son derecede zor ama Tenochtitlan ile adanın kuzeyindeki üçte birlik kesiminde bulunan "kız kardeşi" Tlatelolco'nun bera-

berce 200.000'den fazla insanı barındırdığı tahmin edilebilir ki, bu da onu dünyanın o devirdeki en büyük şehirlerinden birisi yapar.

Başkent de dahil olmak üzere her kasaba ve kentin sıradan özgür insanları kendi şef ve lordları, tapınakları ve okullarıyla kendi toprağına sahip, bölgesel yapılar olan *calpoltin*'ler içinde örgütlenmişlerdi (eğitim evrenseldi, her iki cinsi de kapsıyordu). Her ailenin kendine ait topraktan yararlanma hakkı vardı, ancak toprağını iki yıldan fazla bir süre nadasa bırakıp işlemeyenin toprağı elinden alınıyordu.

Öte yandan sıradan ve basit kökenlerine karşın bu belirli tabakalara ayrılmış aristokrat bir toplumdu. Bir kalıtsal lordlar sınıfı yani *teuctin*, avam tabakasının işgücü ve vergileri üzerinde hak sahibiydi; lordların ayrıca kendilerine ait özel mülkleri vardı ve bu geniş topraklarda çoğunlukla köle sınıfından köylüler çalışırdı. Bu lordların en büyükleri kraliyet hanedanından gelen soylulardı, bunların arasında en büyük olanı ise *huei tlatoani* veya "büyük sözcü", yani bizim imparator dediğimiz adamdı. En yüksek düzey asilzadelerden oluşan bir kurul, kraliyet ailesi arasından gösterilen kısa bir aday listesini inceleyerek imparatoru seçerdi; taç ya babadan oğula ya da erkek kardeşlere geçerdi. İmparator ömrü boyunca tahtta kalırdı ve kendisi de kutsal sayılırdı: Hiç kimse ona bakamaz veya dokunamazdı (Cortés bu küstahlığı yapmıştı). Daha sonraki devirlerdeki hükümdarlar kocaman lüks saraylarda yaşadılar, bunlar örgütsel karmaşıklığı, görkemli görgü kuralları ve protokol düzeniyle barok Avrupa'nın kraliyet saraylarına benzer. Saray arazisi sadece Aztek devletinin temel cephaneliğini değil, aynı zamanda kraliyet depolarını (ileride göreceğimiz gibi özellikle kakaoya ayrılmış bir depo da dahil olmak üzere) barındırıyordu. Bu düzen Azteklerinki gibi yeniden dağıtımcı ekonomi için çok önemliydi.

Azteklerin toplum düzeninde üç sosyal grup özel bir yere sahipti. Belki de bu grupların en itibarlı olanı ruhban sınıfıydı. Bir rahip olabilmek için insanın önce asil erkek çocuklar için eğitim veren ve *calmecac* olarak anılan ilahiyat fakültesinden, sonra da daha ileri düzeyde bir teoloji akademisinden mezun olması gerekiyordu. Pek öyle kolay bir meslek değildi rahiplik, çünkü rahibin tapınakta tak-

vime göre tespit edilmiş çok karmaşık dini törenleri (insan kurban edilmesi de dahil olmak üzere) yönetmesi ve geceler boyunca nöbet tutması zorunluydu. Üstelik rahibin bekâr ve namuslu olması da şarttı.

Sahagún ve Durán'ın, hakkında geniş malumat verdiği Aztek dini son derecede karmaşık bir dindi. Aztekler çoktanrılıydı, gerçekten de düzinelerle tanrı ve tanrıçaları vardı, bunların birçoğu doğal güçleri ve tarımsal döngüyü sembolize eden tanrılardı.[4] Bazıları dört kısımdan oluşuyordu, dört ayrı yöne bakacak şekilde yerleştiriliyorlardı. Bunların içinde en çok tapınılan tanrılar şunlardı: Tlaloc, Yağmur Tanrısı; Tezcatlipoca veya "Dumanlı Ayna", savaşçıların, büyücülerin ve kraliyet ailesinin hamisi olan korkunç ve her zaman her yerde bulunabilen tanrı; Quetzalcoatl, "Kuştüylü Yılan", Tezcatlipoca'nın düşmanı ve ruhban sınıfının patronu; Xipe Totec, "Derisi Yüzülmüş Lordumuz", İlkbahar Tanrısı ve bitkilerin yeniden yeşermesinden sorumlu tanrı ki bir tutsağın yüzülmüş derisine bürünmüş bir rahip tarafından temsil edilirdi.

Halkın avam tabakası bu kültlerin çoğuna katılmaktaydı. Bu çoktanrılı sistem sıradan insanların manevi gereksinimlerini karşılamak için yeterli olabilirdi ama Nahuatl dilinde yazılmış şiirlerden edindiğimiz kanıtlara göre Aztek filozof ve düşünürleri bu kadarıyla yetinmemişlerdi. Bütün bu tanrıları birleştirerek tek ve en kusursuz gerçek fikirle bağdaştırmışlardı, katmanlara ayrılmış göklerin en üstünde yaşayan ve her şeyi kucaklayan bir doğaüstü varlıktı bu tanrı; ayrıca bu androjen güç veya varlık İkiliğin Lord ve Lady'si olarak biliniyordu ve tezatların birliği kavramını cisimleştiriyordu. Bunun dışında bizler de dahil her şey bir illüzyondu.[5]

En son olarak da Aztek kabile geleneklerinin eski tanrısı ve devlet kültünün bir parçası olan Huitzilopochtli'den söz etmemiz gerekir; bu tanrı, vadide daha önceki dönemlerde yaşayan yerli halkın tapındığı Güneş Tanrısı'nın özelliklerini de kendisine mal etmişti. En yüce Savaş Tanrısı olması ve de Güneş'in kendisini temsil etmesi nedeniyle Huitzilopochtli her gün kendisine savaşta esir alın-

4. Meksika tanrıları için bkz. Miller ve Taube (1992).
5. León-Portilla (1963).

mış cesur savaşçıların kurban edilmesini emrediyordu, çünkü ancak bu kurbanlar sayesinde Güneş küresi her sabah seher vakti alev alev ışınlarını dünyaya gönderebilecekti. Eğer bu gerçekleşemezse Beşinci Güneş'in sonu gelecek, onunla birlikte evrensel bir felaket yaşanacaktı. Azteklerin insan kurban etmesinin arkasındaki *raison d'être** buydu; Aztekler kana susadıkları, zulüm yapmaktan zevk aldıkları ya da ölümle ilgili takıntıları olduğu için değil, dünyanın üzerindeki yaşamın yok olmasından korktukları için insanları kurban etmişlerdi. Bıçak altında can veren kurbanların sayısı, İspanyollar tarafından müthiş abartılmıştır. Belki de İspanyollar, Meksi-



Azteklerin en büyük tanrısı, Güneş ve Savaş Tanrısı Huitzilopochtli'nin resmi. *Borbonicus Kodeksi*'nden alınma.

* Varoluş nedeni. (ç.n.)

ka'nın işgali sırasında ve sonraki dönemlerde kendilerinin sürdürdüğü utanç verici davranışları haklı çıkarmak amacıyla yapmışlardır bunu. Aztek başkentinde olsa olsa her yıl birkaç bin tutsak hayatını bu şekilde kaybetmiştir, İspanyol tutanaklarında ileri sürüldüğü gibi on binlerce kurban değil.

Başkentin merkezindeki Büyük Tapınak aslında iki yarım parçaya bölünmüştü: Bir yarının en tepesinde Yağmur ve Ziraat Tanrısı Tlaloc'un tapınağı vardı, öteki parça ise Savaş ve Güneş Tanrısı Huitzilopochtli'ye aitti ve bu kısımdaki merdiven basamakları üstünde tanrıya kurban edilenlerin kanları ortalığa saçılmıştı. Aztekler bu tarz tezatlardan hoşlanıyorlardı.

Savaşçılar Aztek devletinin omurgasını oluşturan sınıftı, bunlar *telpochcalli* denilen askeri akademiden mezun olurlardı. Kalkan, mızrak atıcısı [*atlatl*], mızrak ve *macuauhuitl*'le (jilet kenarları keskinliğinde obsidiyen bıçaklarla çevrili, korkunç, tahta sopa) donatılmış bu savaşçıların, Mezoamerika'daki düşmanları karşısında yenik düşmeleri mümkün değildi. Aztek tarihi boyunca sıkça görüldüğü gibi, devlet bir yeri fethetmeye karar verdi mi, çok büyük orduları savaş alanına sürebiliyor ve uzun süre ordularını düzenli olarak beslemeyi sürdürebiliyordu. Ordular mideleriyle hareket ederler ve Aztek ordusu da bu kurala bir istisna teşkil etmiyordu; sefer sırasında başlıca kumanyaları kanlarının evde büyük miktarlarda hazırladığı *tortilla** idi.

Savaşta başkentte kurban edilmek üzere tutsak yakalamak suretiyle gösterilen yiğitlik ve cesaretin ödülü, hem sosyal hem de ekonomik açıdan ilerlemeydi. Asil soydan gelmemelerine rağmen bu cesur yürekli kahramanlar, tantanalı giyim kuşama ilişkin kanunları görmezden gelerek sadece asillerin giymesine izin verilen muhteşem kıyafetlerle gezinebilirlerdi.

Söz edeceğimiz en son sosyal sınıf, uzak mesafelerle ticaret yapan tüccarlardan oluşan grup. Bu tüccarların pazarlarda satış yapan tacirlerle, Aztek kent ve kasabalarındaki büyük pazar meydanlarını dolduran erkek ve kadınlarla karıştırılmaması gerekir. Bu tüccarlar daha ziyade bir tür kalıtsal lonca oluşturmuşlardı, kendi özel tanrı-

* Meksika usulü gözleme. (ç.n.)



Sahagún'un *Florentine Kodeksi*'ndeki, yola koyulmuş Aztek *pochteca* tüccarlarını gösteren çizim. Kakao, başkent Tenochtitlan'a bu şekilde nakliediliyordu.

ları ve dini törenleri bile vardı. Bu tüccarların görevi, hamalları dahi tamam olan büyük ticari kervanları hazırlamak ve uzak ovalardaki "ticaret limanlarına" sefer düzenlemekti. Kervan seferleri özellikle de Putún Mayalarının Xicallanco ve Xoconochco kentlerinde bulunan ticaret merkezlerine yapılırdı.

Bu tüccarlara verilen ve "*Ceiba* Ağacının Ülkesinden Gelen İnsanlar" anlamına gelen *pochteca* ismi, bu kişilerin *ceiba* ağacının yetiştiği tropik iklimli alçak ovalarla ilişkisine gönderme yapar. Daha önce de belirttiğimiz gibi, *pochteca* kurumu, yüzyıllar önce Orta Meksika'da Cacaxtla'lı Putún Maya lordları tarafından kurulmuş olabilir.

Sahagún ansiklopedisinin bir cildinin tamamını *pochteca*'lara ayırmıştır.[6] Bu kitaptan öğrendiğimize göre tüccarların esas görevi kraliyet sarayı için Xicallanco ve Xoconochco'dan egzotik mallar

6. Sahagún (1950-59/9).

temin etmekti, bunlar muhteşem kuştüyleri (her şeyden çok da *quetzal* tüyleri), jaguar derileri ve amber gibi kıymetli şeylerdi. *Pochteca* kervanlarının toparlayıp getirdiği büyük bir servet değerindeki malların insanlarda kıskançlık ve açgözlülük gibi duyguları uyandırmasından korkulduğu için, geri dönen tüccar, gecenin karanlığından yararlanarak kent kapısından içeri girerdi. Bu önemli sosyal gruptan daha sonra yine bahsedeceğiz çünkü bu tüccarlar kakao ticaretiyle çok yakından ilgilenmişlerdi ve ayrıca kendileri de ileri düzeyde çikolata tüketicileriydi.

Azteklerin, MS 1519'da Eski Dünya'dan gelenlerin gözleriyle ilk kez gördükleri ve iki yıl sonra da İspanyolların ellerinde tamamen yok edilen hareketli dünyası işte böyle bir şeydi. İmparatorluk, İspanyolları aklamaya çalışanların iddia ettiği gibi işgalcilerin cesaret ve becerikliliği sayesinde ya da rivayet edildiği gibi Avrupa medeniyetinin Meksika "Kızılderili" uygarlığından üstün olması nedeniyle yenik düşmedi. İşgalciler, Aztek dünyasının merkezden uzaklaşmış, soğumuş gayri memnun kesimlerinden kendi taraflarına kazandıkları yüz binlerce yerli işbirlikçiyi kullandılar – bu müttefikler arasında en önemlisi ateşli bir Aztek karşıtı olan Tlaxcallanlardı. Azteklerin kaderini çizen aynı derecede ölümcül başka bir faktör de Eski Dünya kaynaklı salgın hastalıkların bölgeye getirilmiş olmasıydı; kızamık ve çiçek hastalıkları tüm Mezoamerika yöresindeki yerli nüfusu perişan etmişti. Hatta çoğu zaman hastalıklar Azteklere İspanyollardan önce ulaşıyordu.

C. ÇEKİCİLİK VE İTİCİLİK: *OCTLI* İLE ÇİKOLATA OLAYI

Aztek kültürü ve düşünce tarzında en önemli iki içecek olan *octli* (yerel şarap) ile çikolata konusunda garip bir çelişki vardır. Bu çelişki zaten toplumlarının genelinde var olan kararsızlık ve tezatlardan kaynaklanır. Daha önce de belirttiğimiz gibi, Aztekler bir yandan kendilerinin cesaret ve çalışmaları sayesinde, Kuzeybatı Meksika'nın yarı çöllük topraklarında fakir yabaniler olarak sürdürdükleri hayattan kurtularak ilerlediklerine ve şimdiki güçlü ve zengin

konuma geldiklerine kesin olarak inanıyorlardı, Horatio Alger türü "paçavralardan zenginliklere" geçişi anlatan ve ahlâk dersi veren bir masaldı bu. Öte yandan, XV. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, Tenochtitlan ve vadinin diğer şehirlerinde lüks tüketim almış başını yürümüştü ve seçkin sınıflar, savaşçı ve tüccarlarla birlikte, Mezoamerika'nın başka hiçbir yerinde görülmeyen bir hayat tarzının tadını çıkarıyorlardı. Ancak bu lüks nesnelerin tüketimi ve kullanımı çok katı kurallarla kısıtlanmış, mesela giysi ve süslerle ilgili özel yasalar çıkarılmıştı. Aslında, Aztek yaşamının güçlü bir püriten tarafı da vardı.

Azteklerin çikolatayla bu kadar ilgilenmelerinin bir nedeni de yerli içkileri *octli*'nin hafif alkollü bir içki olması ve Aztek toplumunda sarhoşluğun hoş görülmemesidir. İspanyollar bu içkiye *pulque* derler, görünüşe göre Güney Amerika kökenli bir kelimedir bu. *Octli* birkaç *agave* [sabırotu]* türünün suyundan yapılırdı. *Agave* bitkisi uygun koşullarda olgunlaştığı zaman (büyümesinin yüz yıl sürmediğinden emin olabilirsiniz, ama on ila on iki yılda yetişir) bir çiçek sapı uzamaya başlar, sap dibinden kesilerek atılır ve bulunduğu yer oyularak çıkartılır. Bunun sonucunda büyük miktarlarda özsu elde edilir, aylar boyunca da bu su toplanmaya devam edilir. Toplanan sular mayalandırılır ve *octli*'ye dönüşür.

Aztekler çikolatanın, özellikle de savaşçılar ve asiller için çok daha güzel bir içecek olduğunu düşünüyorlardı ama *octli*'yi de tamamen yasaklamamışlardı. Yaşlı kimselerin bu içkiyi içmesine izin vardı. Ama yaşlılık kavramı değişik kaynaklarda farklı yorumlanır. Bazı kaynaklar çocuk ve torunları olan insanların *octli* içme lisansına sahip olduğunu yazar, ama diğerleri daha da ileri yaşlardaki insanlara izin verildiğini belirtir. Bu yaşlı kişilerin her akşam en fazla dört bardak içmelerine izin vardı. Geri kalan insanlara gelince, sadece belirli zamanlarda verilen ziyafetlerde herkes *octli* içebilirdi, hatta özel bir kutlama töreninde çocuklar bile kafayı çekebilirdi. Ama genel olarak yasaklar son derecede ciddiydi, sarhoşluk çoğu zaman ölümle cezalandırılırdı. Azteklerde içkiden sakınma ve nefse hâkimiyet konusunda yazılmış eserler dikkat çekecek kadar

* İngilizcede yüzyıl bitkisi olarak bilinir. (ç.n.)

fazladır; krallar genellikle, taç giyme töreni sırasında içki içmenin günahlarına ilişkin çok uzun ve can sıkıcı bir nutuk atardı. Sayısız ahlâk dersi veren hikâyeleri vardı; mesela bir kumandan hakkındaki hikâyede, adam içki parası bulmak için evini bölüm bölüm satar, hatta dokumacı kadınlarını bile satar, en sonunda parasız pulsuz kalır ve baygın halde yolun ortasına uzanır.[7] Bir başka hikâyede ise Texcoco'nun şair kralı Nezahualcoyotl anlatılır. Kral babasını hunharca öldüren işgalcilerden kaçarak sürgüne gitmiştir, oralarda dolaşırken bir kadına rastlar, kadının *agave* bitkisi yetiştirdiğini ve *octli* hazırlayarak gelecek herkese satmayı planladığını anlayınca fena halde hiddetlenir ve kadını öldürür.[8]

Çikolata bu nedenle Aztek toplumunun en üst kademelerinde kültürel bakımdan kabul edilebilir bir içecek haline geldi, *octli*'nin yerini almakta çok başarılı olmuştu ama yine de herkes çikolata içmeyi kabul etmeyecekti. Bu durumda da aynı türden bir çelişki yaşanmaktaydı çünkü kakao egzotik ve lüks bir tüketim maddesi olarak görülüyordu ve Azteklerin nostaljiyle andıkları sade yaşam tarzı için yabancıydı. Belki de çikolatayı zihinlerinde, sıcak ülkelerin lüks düşkünü insanlarıyla birleştiriyorlardı, yani çikolatanın geldiği körfez kıyıları ve Maya alçak düzlüklerinin halklarıyla.

Rahip Durán tarafından anlatılan olağanüstü bir hikâye bu çelişkiler düzenine ışık tutuyor.[9] Bu hikâyeye göre, Azteklerin XV. yüzyıl ortalarındaki hükümdarı Motecuhzoma Ilhuicamina'ymış (Göklere Ateş Eden Motecuhzoma). En büyük imparatorlardan biri olan bu imparator, Huaxtecleri yenerek imparatorluğun sınırlarını körfez kıyılarına kadar genişletmiş. Kendi halkının kökenleri konusunda meraka kapılmış ve altmış büyücüyü sefere göndermiş. Büyücüler atalarının tanrısı Huitzilopochtli önderliğinde yola düzülüp göç ettiği efsanevi anavatanları olan Aztlan'ı aramak üzere yola koyulmuşlar. En sonunda Aztlan'a varmışlar. Şehir tıpkı kendi başkentleri gibi bir gölün üstündeki bir adada kuruluymuş. Oraya ne amaçla geldikleri sorulduğunda adanın yerlilerine Huitzilopochtli'nin

7. Sahagún (1950-59/6), s. 71.
8. Torquemeda (1943/1), s. 117.
9. Durán (1964), s. 134-38.

annesi Tanrıça Coatlicue (Yılan Etekli) için bir hediye getirdiklerini, eğer tanrıça ölmüşse hediyeyi hizmetkârlarına vereceklerini söylemişler.

Adanın üstünde Colhuacan denilen bir tepe varmış, yaşlı tanrıça hâlâ orada yaşıyormuş. Tepenin bekçisi büyücülere hediyelerini getirmelerini ve tepeden yukarı çıkarken kendisini izlemelerini söylemiş. Ama çevik yaşlı adam bayır yukarı hızla tırmanırken, büyücüler zor bela yürüyor, ayakları sanki kumun içine gömülüyormuş.

> Yaşlı adam öylesine hafif hareketlerle yürüyordu ki, sanki ayakları yere değmiyordu, büyücüler ona seslendiler.
> "Sizin neyiniz var ey Aztekler?" dedi adam. "Sizi bu kadar ağırlaştıran şey nedir? Ülkenizde neler yersiniz siz?"
> "Biz orada yetişen yiyecekleri yer, çikolata içeriz."
> Yaşlı adam cevap verdi: "Bu tür yiyecekler ve içecekler sizi ağırlaştırmış ve sizin atalarınızın yaşadığı yere erişmenizi zorlaştırıyor. Bu gıdalar size ölüm getirecek. Sahip olduğunuz zenginlikleri biz hiç bilmiyoruz; biz basit ve fakir bir hayat yaşarız."[10]

Bundan sonra yaşlı adam ellerindeki hediye torbalarını kapmış ve büyücüleri yaşlı ve çirkin tanrıçanın huzuruna çıkarmış. Onlar tanrıçaya yalvarmışlar:

> "Lütfen bu hediyeleri kabul ediniz, muhteşem oğlunuz Huitzilopochtli'nin sahip olduğu zenginliklerin bir parçasıdır bunlar."
> "Söyleyin bakalım çocuklar," dedi tanrıça. "Bana ne getirdiniz, yiyecek mi?"
> "İlahi hanımefendi, hem yiyecek hem de içecek getirdik; çikolata içilir, bazen de yenilir."
> "Sizin sırtınıza yük olan şey bu işte!" dedi. "Bunun yüzünden tepeye tırmanamadınız."[11]

Görevlerini tamamlayan büyücüler tepeden inmişler. Ancak yaşlı rehberleri yokuş aşağı gittikçe daha gençleşmiş, tıpkı tepeye tırmanırken giderek daha yaşlandığı gibi. Anlaşıldığına göre adam yaşını kendi iradesiyle kontrol edebiliyormuş. Bekçinin Tenochtitlan'a

10. Durán (1964), s. 136.
11. Durán (1964), s. 137.

dönmeden önce imparatorun elçilerine verdiği son nasihat şu olmuş:

> Oğullarım bu tepenin erdemlerinin farkına varın; yaşlı bir adam tepenin üstünde varmak istediği bir noktaya kadar tırmanabilir ve orada olmak istediği yaşta bulur kendini. Bizler bu nedenle çok uzun yaşarız ve yine bu nedenle sizin atalarınız buradan ayrıldıktan sonra onların arkadaşları olan insanların hiçbirisi ölmedi burada. Canımız istediği zaman gençleşiriz. Sizler yaşlanmışsınız, yorulmuşsunuz, bunun sebebi içtiğiniz çikolata ve yediğiniz besinlerdir. Bu gıdalar size zarar vermiş ve sizleri güçten düşürmüş, zayıflatmış. Giydiğiniz ve buraya getirdiğiniz tüm o harmaniler, tüyler ve zenginlikler sizi şımartmış. Bütün bunlar sizleri mahvetmiş."[12]

Bütün bunlar Motecuhzoma Ilhuicamina'ya anlatıldığında kral hüngür hüngür ağlamış. Ama Aztekler çikolata içmeye devam etmiş, tıpkı günümüz tiryakilerinin sigara paketleri üzerindeki ürkütücü uyarılara rağmen sigara içmeye devam ettikleri gibi.

D. AZTEKLERİN "ÇİKOLATA AĞACI": *CACAHUACUAUHUITL*

Rönesans döneminde botanik hakkındaki en büyük eserlerden birisi Francisco Hernández tarafından derlenip yazıldı. Hernández, İspanya'nın mutsuz hükümdarı II. Felipe'nin kraliyet doktoru ve doğabilimcisiydi. Kralı tarafından 1570'te Yeni Dünya'ya yörenin tıbbi bitkilerini araştırmak için gönderilmişti (bu konuda Dördüncü Bölüm'de daha çok bilgi vereceğiz). Hernández 1572 yılında Meksika'daydı ve 1577 yılına kadar orada kaldı. Yeni İspanya'nın (Meksika) bitkileri üzerine hazırladığı büyük eserinde 3.000'den fazla türün tanımı, Nahuatl dilinde isimleri, bitkilerin ayrıntılı tarifi ve yerli sanatçılar tarafından hazırlanan çizimleri bulunuyordu. Maalesef Felipe'nin Escorial'daki kütüphanesini yok eden yangında kitabın özgün nüshası da yandı. Eserin bir kısmı günümüze gelebildi, kalan kötü bir kopya, yerli suluboya resimlerine dayanarak

12. Durán (1964), s.138.

hazırlanan tahta kalıplarla basılmış desenlerle yayımlanabildi en sonunda.[13]

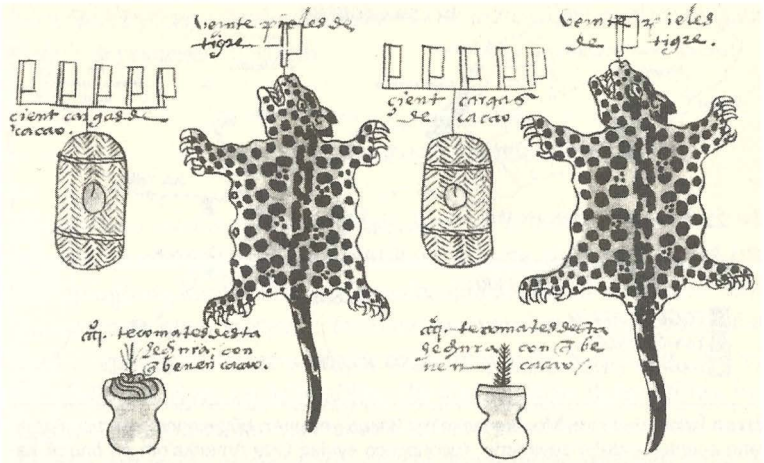
Hernández'e bilgi veren Aztekler, kendisine kakao ağacı için kullandıkları genel ismi öğrettiler: *Cacahuacuauhuitl*. Bu kelime *cacahuatl* yani "kakao" ile *cuauhuitl* yani "ağaç" kelimesinin birleştirilmesinden oluşur. Ona yetiştirilen dört değişik tür hakkında bilgi verdiler; modern botanikçilerin çoğu bunların hepsinin de *criollo* türünden olduğuna inanırlar. Genel büyüklük ve meyve büyüklüğü açısından, en büyüğünden en küçüğüne şöyle sıralanırlar:

(1) *Cuauhcacahuatl*: "Orman kakaosu" veya belki de "kartal kakaosu".
(2) *Mecacahuatl*: "Maguey kakaosu".
(3) *Xochicacahuatl*: "Çiçek kakaosu", çekirdeklerinin dış tarafının kırmızımsı olduğu söylenir.
(4) *Tlalcacahuatl*: "Toprak kakaosu", en küçük tip kakao. Bu isim aynı zamanda yerfıstığı için de kullanıldığı için, ikisi karıştırılabilir. Yerfıstığı Güney Amerika kökenli bir bitkidir; büyük olasılıkla Peru'nun fethi sonrası Meksika'ya getirildi.

Doğal olarak bu türlerin hiçbirisi Meksika'nın don yapmaya eğilimli yüksek yaylalarında yetiştirilemezdi. Kakao ya ticaret yoluyla ya haraç, vergi, hediye olarak ya da her iki şekilde getirtiliyordu. Tıp mesleğine sadık bir doktor olarak Hernández, kakao ağacının ve bu bitkiden elde edilen ürünlerin sağaltıcı olduğu rivayet edilen özelliklerinin üzerinde durmuştu. Ama bu konuyu bir sonraki bölümde ayrıntılı bir biçimde inceleyeceğiz, zira bu konu ilaç bakımından fakir Avrupalıların en başta gelen ilgi alanıydı.

Fetih öncesi dönemdeki Azteklere bir dönüş yapalım. İmparatorluğun bu dönemde edindiği en değerli mülk kesinlikle Xoconochco'ydu. *Pochteca*'nın yani uzun mesafe tüccarlarının kışkırtıp başlattığı bir çatışma sonucunda Aztek savaş makinesi imparatorluk sınırlarını en uzak noktaya kadar genişletmiş ve böylece imparatorluk depolarına en lüks kalite kakaonun ve diğer elit malların sürekli olarak iletilmesi garantiye alınmıştı. Aztek devletine kakao vergisi ödeyen daha önemsiz başka kaynaklar ise Veracruz kıyıla-

13. Hernández (1959).



Mendoza Kodeksi'nden alınmış bir sayfada, Azteklerin, Xoconochco halkından zorla aldığı verginin dökümü. Çizimde 200 yük kakao çekirdeği, 40 jaguar derisi, çikolata kavanozları görülüyor.

rındaki Huaxtec topraklarıydı. Buraları da, Guerrero devletinin bulunduğu kavurucu sıcak sahilleri de Xoconochco'yu zapt eden İmparator Ahuitzotl fethetmişti.

Tabasco'nun Chontalpa yöresindeki büyük Xicallanco antreposunun tamamen Putún Mayalarının hâkimiyeti altında mı olduğu, yoksa Aztek tüccarlarının bir biçimde buraları da denetleyip denetlemedikleri pek belirgin değil. Ancak bu yöre hiçbir zaman imparatorluğun bir parçası olmadı ve devasa Chontalpa kakao plantasyonlarının ürünü, vergi sistemiyle değil, ticaret yoluyla satın alındı. Bu konuda Aztekli *pochteca*'lar, Yucatán'dan gelen Maya tüccarlarıyla eşit koşullarda rekabet etmişlerdi. Büyük olasılıkla Xicallanco'nun pazaryerinde çeşitli dillerin yarattığı bir uğultu, bir karmaşa hüküm sürüyordu; burası bir nevi Mezoamerika'nın Kostantinopolisi idi. Pazara, Tenochtitlan'lı efendileri için kakaonun yanı sıra lüks tüketim malları satın almak için gelen *pochteca*'lar, kendi ara-



Erken koloni devrinde Mezoamerika'nın kakao yetiştiren bölgelerinin haritası. Azteklerin egemen olduğu devirlerde Xoconochco eyaleti Orta Amerika'nın en önemli kakao üreticisiydi.

larında Nahuatl dilinde konuşuyorlardı ama kesinlikle Chontal Maya dilini de iyi biliyor olmalılardı, çünkü bu tüccarlar seyahatleri sırasında yabancı ülkeler hakkında istihbarat toplamak için eğitilmişlerdi. Ayrıca Meksika Vadisi'ndeki şehirlerden gelen sıradan tüccarların da burada toplandığı sanılıyor, zira ada başkentinin kuzey kesiminde çok büyük bir genel pazar olan Tlatelolco'da kakao satıldığını biliyoruz.[14]

Aztek *pochteca* hamallarından oluşan kervanlar, Anahuac yani "Denize Yakın" olarak adlandırılan güneydoğudaki sıcak bölgelere gitmek için Tochtepec (Tavşan Dağı) denilen, idari merkez depolarından yola çıkardı. Bu merkez Kuzey Oaxaca'da, körfez kıyılarındaki ovaların hemen üstünde konuşlanmıştı. Bu merkezden hareket eden tüccarlar ve yüzlerce hamal iki gruba ayrılır, bir grup Xicallanco'ya, diğeri ise Xoconochco ve Guatemala sahillerine yollanırdı. Xoconochco'dan dönüş yolunda kervan muhtemelen vergi toplayan Aztek görevlilerle ve onların hamallarıyla buluşur ve hep bir-

14. *Pochteca* üzerine en ayrıntılı çalışma için bkz. Zantwijk (1985).

likte yerel yöneticilerden derlenmiş kakao ve diğer malları imparatorluk depolarına taşırlardı.

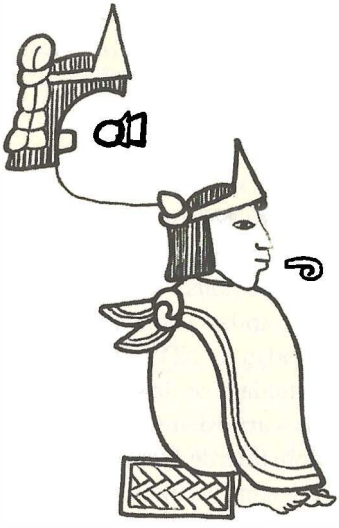
E. KRALİYET HAZİNE SANDIKLARI

Theobroma cacao çekirdeklerinin hem para hem de son derecede elit bir içkinin kaynağı olarak kullanıldığı bir toplumda, Üçlü İttifak'a bağlı üç kentin kraliyet depolarında saklanan kakaonun miktarı şaşırtıcı boyutlardaydı. Bu depolara yapılan yatırım bir açıdan Fort Knox özelliklerine sahiptir, diğer açıdan da XIV. Louis'nin şarap mahzenleriyle kıyaslanabilir. Bu konuda size ileteceğimiz birtakım ilginç rakamlar var; ama bunları vermeden önce sizi biraz bilgilendirmemiz gerek: Fetih öncesi dönemlerde Mezoamerika'da yapılan tüm işlemler ağırlık veya kitle hacmi yerine sayısal bazda ölçülürdü, terazi İspanyollar gelene kadar bilinmeyen bir ölçüm aracıydı, zaten ondan sonraki üç yüz yıl boyunca kakao yine de sayılarak ölçüldü. Temel Aztek sayı sistemi yirmilik bir sistemdi, ondalık sayı sistemi bilinmiyordu. Bu sisteme göre *tzontli* herhangi bir maddenin 400 adedi, *xiquipilli* bunun 20 katı veya 8.000 idi ve kakao çekirdekleri bu yönteme göre sayılırdı. Bir tüccar veya hamalın sırt çantasındaki, yani çuvalındaki normal kakao yükü üç *xiquipilli* yani 24.000 kakao çekirdeği kadardı.

Bir kaynaktan aldığımız bilgilere göre,[15] Texcoco Kralı Nezahualcoyotl'un saray ve saray efradını geçindirmek için, kralın vekilharcı diğer yiyeceklerin yanı sıra, günde en az dört *xiquipilli* miktarında kakao temin etmek zorundaydı, bu da 32.000 kakao çekirdeği demektir.[16] Bu yılda toplam 11 milyon 680 bin kakao çekirdeği veya 486 çuval tutarındadır. Aslında bu rakamlar biraz abartıl-

15. Cooper-Clark'tan (1938) alıntı, s. 58.

16. Bu kaç fincan veya kâse (*xicaltin*) çikolatayı temsil eder? Böyle kesin rakamlara rastlamak son derecede zor. Colmenero de Ledesma (1644) tarafından verilen bir İspanyol tarifinde bir çaydanlık dolusu kakao hazırlamak için 100 kakao çekirdeği, su ve tatlandırıcı gerekmekte, belki de bu iki Aztek *xicaltin*'ine eşittir. Eğer bu doğruysa Texcocan kuruluşundaki günlük tüketim 640 fincan civarında olmalı.



II. Motecuhzoma (1502-20 tarihleri arasında tahttaydı), Sahagún'un *Primeros Memoriales*'inden alınma.

mış olabilir, çünkü Nezahualcoyotl'un yeğeninin verdiği bilgileri aktaran Juan de Torquemada'nın[17] anlattıklarına bakılırsa, saray muhasebe kayıtlarında yıllık kakao çekirdeği sarfiyatı 2 milyon 744 bin adet olarak gösterilmişti, tabii bu yine de çok büyük bir miktar. Bu kurutulmuş kakao çekirdeklerinin bir kısmı büyük olasılıkla çikolata içkisi olarak tüketilirdi, diğerleri ise çalışanların maaşları ve diğer ödemeler için para olarak kullanılırdı.

Tenochtitlan'da kral olan Motecuhzoma Xocoyotzin'in (Daha Genç Motecuhzoma, popüler tarih kitaplarından bildiğimiz Montezuma) Texcoca'lı kuzeninden çok daha zengin olduğunu belirtmemize gerek yok tabii. Tarihçi Francisco Cervantes de Salazar[18] imparatorun depolarında 40.000 çuvaldan fazla kakao bulunduğunu yazmış, ki bu da 960 milyon adet kakao çekirdeği anlamına gelir!

17. Torquemada (1969/1), s. 167.
18. Cervantes de Salazar (1936/2), s.107.

Buralara da enflasyonun nüfuz edip etmediğini hiçbir zaman öğrenemeyeceğiz ama Bernal Díaz del Castillo, sadece Motecuhzoma'nın muhafızları için günde 2.000 kap köpüklü çikolata içkisi hazırlandığını bildirmiştir.[19]

Motecuhzoma'nın deposu (en azından bir bölümü) hakkında fikir sahibi olmamızı zalim ve açgözlü Pedro de Alvarado'nun yaptığı soygunlara borçluyuz. Alvarado Fetih döneminin Heinrich Himmler'iydi.[20] Aztek kralı kendi sarayında tutsak edildiği sırada, bir gece İspanyollara hizmet eden 300 civarında Kızılderili depoya girmiş ve sabaha kadar çalışarak taşıyabildikleri kadar kakaoyu çalıp götürmüşlerdi. Bu haberi duyan Alvarado, Motecuhzoma'nın kapısında nöbet tutan Alonso de Ojeda'dan yardım istedi: "Nöbeti devrettikten sonra doğru zamanın geldiğini anladığın anda beni çağır çünkü ben de kakaodan payımı almak istiyorum." Bu ikisi elli kişiyle depoya girdiler, yanındakilerin Kızılderili hizmetçiler olduğu sanılıyor.

> Kakao büyük küplere benzer hasırdan yapılma bidonlardaydı, bidonlar öylesine büyüktü ki, altı kişi yan yana dursa çevresini dönemezdi, sepetlerin içi ve dışı kille sıvanmıştı ve hepsi de çok düzenli bir biçimde sıralanmıştı, kısacası görülecek bir manzaraydı. Bu kaplar başka ihtiyaç maddelerinin yanı sıra mısır saklamak için tahıl ambarı olarak kullanılıyordu; içlerine konulan maddelerin birçoğu konserve edilmişti. Bazen bidonların üst tarafı sıkıca kapatılıp bir yanında açılan bir delikten malzeme alınıyordu; düz bir çatının altında koruma altına alınmış evler gibiydiler, çoğunlukla da tahıl ambarı işlevi görüyorlardı. Alonso de Ojeda günün ışımasının yakın olduğunu görünce, zamanları dolmadan işi bitirmek için bidonları sarmalayan bantları kılıcıyla kesti; ondan sonra kakao hırsızları eteklerini ve harmanilerini kakaoyla tıka basa doldurdular; üç bidonu tamamen boşalttılar. Her birinde 600 çuval yükü kakao, her çuvalda da 24.000 kakao çekirdeği vardı.[21]

O akşam Alvarado ve işbirlikçilerinin yürüttüğü miktar 43 milyon 200 bin adet kakao çekirdeği idi. Elimizdeki verilere güvenebilirsek, bu imparatorun kakao stoklarının yirmide biri bile değildi.

19. Durand-Forest (1967).
20. Bu hikâye Cervantes de Salazar tarafından nakledilmiştir (1936/2), s. 107-8.
21. A.g.e. Kendi çevirimiz.

F. AZTEKLER ÇİKOLATAYI NASIL HAZIRLARDI?

Azteklerin çikolata (eski kaynaklarda kakao gibi çikolataya da *cacahuatl* denmektedir) hazırlarken kullandıkları temel yöntem, Mayalar arasında genellikle kullanılan metodun hemen hemen aynısıydı; ikisinin arasındaki yegâne fark Azteklerin çikolatayı, sıcak sevdikleri anlaşılan Yucatán Mayalarına göre daha soğuk içmeleriydi. Bu içecekten bahseden ilk insanlardan biri, bilim adamlarının İsimsiz Fatih ya da "Hernán Cortés'in centilmenlerinden birisi" olarak tanımladıkları kişidir. Bu yazarın Tenochtitlan'ı anlattığı eseri 1556 yılında Venedik'te yayımlandı.

> Badem ya da kakao denilen bu çekirdekler öğütülerek un haline getirilir, sonra başka küçük çekirdekler de öğütülür ve bu toz sivri ucu olan [her ne demekse] derin bir kaba konulur, sonra üstüne su eklenir ve bir kaşıkla karıştırılır. İyice karıştırdıktan sonra bir kaptan diğerine aktarılır, bu şekilde köpük oluşur. Köpüğü bu amaçla hazırlanmış bir çanağa koyarlar. Bunu içmek istedikleri zaman altın, gümüş veya tahtadan yapılmış özel küçük kaşıklarla karıştırıp öyle içerler. Ama köpüğü içerken insan ağzını iyice açmak zorundadır, bu köpüğün biraz yatışması ve boğazdan damla damla akıp gitmesi için gereklidir. Bu içecek pek sağlıklı bir besindir, dünya yüzünde içebileceğiniz herhangi bir içkiden daha yararlıdır, zira bu sıvıdan bir fincan içen kişi, ne kadar uzun mesafelere yürürse yürüsün, başka hiçbir şey yemeksizin tüm bir gün boyunca yoluna devam edebilir.[22]

İsimsiz Fatih bu methiyeye bir de açıklama ilave eder: "Soğuk havadan ziyade sıcak havada içilince daha güzeldir çünkü doğası gereği soğuk bir içkidir." Doğası gereği soğuk mu? Bu garip ifade ile ne demek istemiştir acaba? Bu konuya daha sonra değineceğiz.

Sahagún'un yerli bilgi kaynaklarına göre kaliteli çikolataya *tlaquetzalli* (değerli nesne) denilmekteydi ve satıcı tarafından şu şekilde hazırlanırdı:

> Kadın kakao [çekirdeklerini] öğütür; kırıp parçalar, ezer. Çekirdekleri ayıklar, aralarından bazılarını seçer, ayırır. Bunları suya batırır, ıslatır,

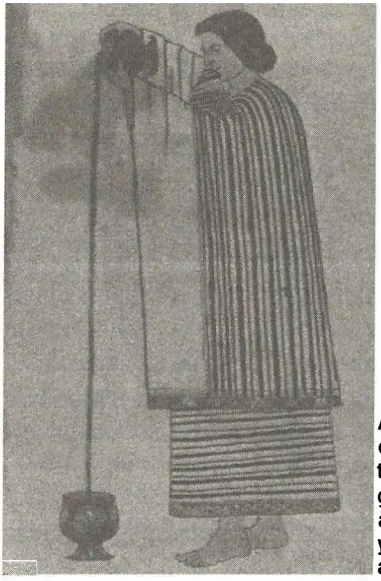
22. Anonymous Conqueror (1556), s. 306. Kendi çevirimiz.

suda bekletir. Suyu dikkatle, azar azar ekler, sonra havalandırır; filtreden geçirir, suyunu süzer, kaptan kaba aktarır, yine havalandırır; baş şeklini almasını sağlar, köpük oluşturur; bunu başka kaba alır, koyulaşmasını sağlar, sonra kurutur, üzerine su ekleyerek karıştırır.[23]

Bilgi kaynaklarımızın anlattığına göre daha düşük kalite çikolata *nixtamalli* ve suyla karıştırılmış olurdu, bir başka deyişle mısır bulamacıyla karıştırılmış çikolata içkisiydi. Yine bu kaynakların anlattığına göre kötü çikolatada köpüğün üstündeki kabarcıklar hemen patlarmış. Ama birçok insan çikolatayı bu şekliyle içmiş olmalı, bir de *pinolli (pinole)* olarak. Sahagún'dan bile önceki dönemde Aztekleri anlatan Fray Toribio Motolinia, "Kakao herkes tarafından içilen bir içki. Kakao ezilip, öğütülmüş mısır ve diğer tohumlarla karıştırılarak hazırlanan bir içecek şeklinde tüketilir. Bazı bölgelerde bu içkiyi çok güzel hazırlarlar. Lezzetli bir içecektir ve çok besleyici olduğunu düşünürler,"[24] der.

Bu ilk döneme ait kaynaklarda değerli çikolata köpüğünün üretilmesinde yararlanılan oluklu tahta çırpıcıdan veya içki karıştırmak için kullanılan çubuktan (İspanyolca *molinillo)* hiç söz edilmiyor. Alonso de Molina'nın 1571 yılında Mexico şehrinde yayımlanan ilk Nauhatl-İspanyolca sözlüğünde de buna ilişkin kelimelere rastlanmaz. Amerika ve Avrupa'da daha ileri devirlerde çikolata hazırlama işinin çok önemli bir parçası olan bu aletin, XVI. yüzyılda İspanya'da geliştirilerek yaygınlaştırıldığı tahmin ediliyor. Cizvit Papazı Francesco Saverio Clavigero Meksika yerlilerinin yaşantısı ve tarihi hakkında 1780 yılında İtalyanca yazdığı kitapta *molinillo*'nun nasıl kullanıldığını anlatır ama içkiye güzel bir köpük kazandırmak için bir kaptan diğerine aktarma işlemini tamamen yok sayar.[25] Oysa ki Fetih öncesi dönemler boyunca bu aktarma işlemi bütün Mezoamerika'da kullanılan yegâne metottu. XVI. yüzyıla ait *Tudela Kodeksi*'nde Avrupai stilde çizilmiş harika bir resim vardır. Resimde bir Aztek kadın aktarma işlemini yaparken gösterilmiştir ve bu tarihten sekiz yüzyıl kadar önce, Mayaların alçak ovalarında

23. Sahagún (1950-59/10), s. 93.
24. Steck (1951), s. 275.
25. Clavigero (1780), s. 219-20.



Avrupalılaştırılmış ama yine de gerçeklere oldukça uygun bir resim. Yüksek tabakadan bir Aztek kadını köpüğünü çoğaltmak için çikolatayı kaptan kaba aktarıyor. XVI. yüzyılın son dönemlerinde yazılmış olan *Tudela Kodeksi*'nden alınmıştır.

yapılmış bir tabloyu, Princeton vazosunun üstündeki sahneyi anımsatır.

Diğer taraftan karıştırıcılar ve karıştırma kaşıkları konusuna bol miktarda değinilir. Bunlar kaplumbağa veya denizkaplumbağası kabuğundan yapılırlardı. Kaşıkların bir kısmı Fetih'ten sonraki dönemlerde de yaşamını sürdürdü; İspanyol engizisyonunun ilk zamanlarda yakaladığı iki büyücünün el konulan malları arasında bu karıştırıcılardan bir sürüsü, ayrıca kakao ve kakao fincanları vardı. Bu da bizi fincan konusuna getirdi işte. Kaynaklarımızda okuduğumuza göre bu fincanlar yarımküre biçiminde kâselerdi, çok renkli seramikten ya da üzerine desenler boyanmış veya cilalanmış sukabağından (*Crescentia cujete* ağacından elde edilir) ve hatta *huei tlatoani* kâsesinde olduğu gibi altından yapılırdı.

G. TATLANDIRICI ÇEŞNİLER, BAHARATLAR VE DİĞER İLAVE LEZZETLER

Geçen bölümde sizlere Mayaların kakao hazırlamakta kullandıkları sayısız yöntemlerin bir kısmını anlattık. Benzeri çok çeşitlilik Azteklerde de vardı; tek tip bir çikolata içeceği değil de bir sürü çikolata içkisi türü mevcuttu.[26] Bizlerin çikolatayı "sek" içmek konusundaki neredeyse başka seçenekleri tümüyle dışlayan tutumumuz aslında düş gücünden tamamen yoksun olduğumuzu gösteriyor. Çikolata hazırlanırken mısır eklenebilirdi, *ceiba* veya ipek-pamuk *(Ceiba pentandra)* ağacının dövülmüş tohumları katılabilirdi ama görünüşe bakılırsa bu "kakao çoğaltıcıları" ilave edilmeden önce köpük alınır ve sonradan katılırdı. Ancak katkı maddeleriyle saflığı bozulan ve değeri düşen çikolata içkisi *tlaquetzalli* sınıfından, yani lordlara sunulan en yüksek kaliteli çikolata sınıfından sayılmazdı.

Mezoamerika'nın her tarafında genellikle popüler olan katkı maddesi kurutulup toz haline getirilmiş kırmızıbiberdi (*chilli – Capsicum annum*). Molina sözlüğünde bu içkiye *chilcacahuatl* deniliyor; Meksika'da yetiştirilen kırmızıbiberlerin olağanüstü çeşitliliği göz önünde alındığında biberli çikolatanın ağzı hafifçe yakanından zehir gibi acısına kadar değişik lezzetli türlerinin olabileceği aşikârdır. Biz de kendi mutfağımızda bu şekilde çikolata hazırladık ve okurlarımıza gerçekten çok güzel olduğuna garanti veririz; aslında biber tozu çikolatalı dondurmaya çok hoş bir lezzet katıyor, her kaşık dondurmadan sonra ağzınızda oluşan hafif bir "yanma" hissi oldukça zevkli bir şey.

Sahagún'un yerli bilgi kaynakları, onlara kralla ikram edilen çikolata içkilerini kapsayan bir mönü vermişlerdi. Bu listeye lordların yiyecekleri *(tlatoque)* bahsinde, yani bu bölümün sonunda geleceğiz.[27] Listeden önce Sahagún çeşitli yiyecekleri anlatır: Mısır ekmeklerini, çorbaları, güveçte pişirilen balık ve et yemeklerini, meyveleri, "meyve olarak kabul ettikleri tohumları" ki bunlara mısır

26. Bu konuda daha ayrıntılı bilgi S. Coe'da (1992) bulunabilir.
27. Sahagún (1950-59/8), s. 37-40.

koçanı ve sırık fasulyeleri de dahildir, ayrıca mısır püskülü ve yerköstebeği eriğinin çekirdeği (*Spondias* türü) katılmış *tamale* gibi. Bundan sonra da bize kralın mutfağında beslenen birçok kimseden bahseder, bunlar ziyarete gelen asiller, muhafızlar, rahipler, şarkıcılar, içoğlanlarından başlayarak daha aşağı tabakalara, kuştüyü işleyenler, kıymetli taşları kesen kuyumcular, mozaik işçileri, kralın tuvaletiyle ilgilenen berberlere kadar devam eder. Ancak bütün bunları sıraladıktan sonra kaliteli çikolata içkilerini anlatmaya koyulur: "Ve ondan sonra kral kendi evinde tek başına kaldığında özel çikolatası ikram edilirdi: Yeşil kakao fasulyeleri, bal, çiçek ya da yeşil vanilyayla tatlandırılmış çikolata, parlak kırmızı renkli çikolata, *huitztecolli* çiçeği katılmış çikolata, siyah veya beyaz çikolata."[28] Sözü edilen "yeşil kakao fasulyelerinin" nasıl yenildiği hakkında bir fikrimiz yok ama muhtemelen sadece çekirdeklerin etrafındaki tatlı meyve özü emiliyordu. Sahagún bunların insanı sarhoş ettiğini iddia eder, eğer mayalanmışsa doğru olabilir de. Bizim kültürümüzde çikolatamızın tatlı olması konusunda ısrar edilir, dolayısıyla "ballı" çikolatayı tercih ederiz. Renkli çikolataların içinde ne olduğuna dair bir bilgimiz yok, ama kırmızı çikolata içkisine *achiote* veya *annatto (Bixa orellana)* katıldığı tahmin edilebilir. Çiçeklerin ve vanilyanın çikolataya ilave edilmeden önce kurutulup öğütüldüğünü sanıyoruz.

Francisco Hernández bize verdiği bir çikolata tarifinin cinsel iştahı kabarttığını iddia ediyor. Çikolatanın afrodizyak etkisi olduğuna ilişkin ve muhtemelen aslı astarı olmayan iddialar Avrupa'da zaman zaman ortaya atıldı ve açıkça görüldüğü gibi konu günümüz yazarlarını da ilgilendiriyor.[29] Hernández'in tarifinde ilginç olan şey, içinde Azteklerin en çok beğendiği üç değişik tatlandırıcı çeş-

28. Sahagún (1950-59/8), s. 40.

29. Hernández (1959/2), s. 246, 305. Çikolatanın afrodizyak etkisi olduğuna dair folklorik kanı her nesilde tekrar ortaya sürülmüştür. Bizim zamanımızda bu fikir çikolatanın birçok kimyasal bileşkeninden birisi olan feniletilamin üzerine yoğunlaşmıştır. Duyguları değiştirme özelliği olan bu kimyasalın insan âşık olduğunda beynine dolan bir madde olduğu iddia edilmektedir; cinsel isteği kamçıladığı ve performansı etkilediği hiçbir zaman kanıtlanmamış ise de bunun gerçek olduğunu ümit ediyoruz, hiç olmazsa gergedan boynuzu ve benzeri nesnelere olan talebin azalmasını sağlar belki.

rinin bulunmasıdır. Bunların birincisi *hueinacaztli*, *Annonaceae* veya yabani elma ağacı ailesinden *Cymbopetalum penduliflorum* ağacının kalın kulak biçiminde çiçeklerinin taçyapraklarıdır; Veracruz, Oaxaca ve Chiapas yörelerinin tropik ormanlarında yetişen bu çiçekler *pochteca* tüccarlarının seferlerinden dönerken getirdiği en değerli ürünlerden birisiydi. Bu biraz insanın aklını karıştıran bir bitkidir çünkü Nahuatl dilinde en az üç ismi vardır: *Hueinacaztli* (büyük kulak), *teonacaztli* (ilahi kulak) veya *xochinacaztli* (çiçeksi kulak). İsimlerin en belirleyici özelliği son kısmıdır, *nacaztli* yani kulak. Azınlıkta kalan uzmanların görüşüne göre bu bitki, *Chirant-hodendron pentadactylon*'dur. Ama Meksikalı botanikçi Maximino Martínez[30] bu türü Nahuatl dilinde geçen *macpalxochitl* (el çiçeği) olarak tanımlamakta büyük olasılıkla haklıdır. Çiçeklerinin minik ellere benzemesinden dolayı bu isim verilmiş olan bu bitki de bir çikolata tatlandırıcısıdır.

Her ne hal ise, *Cymbopetalum penduliflorum*, Azteklerin en çok beğendiği çikolata çeşnisi idi. Bir *pochteca* tüccarı aşağı yörelere yaptığı zorlu ve tehlikeli seferinden döndüğü zaman dostlarına bir ziyafet vererek başarısını kutlamak istediğinde yapılacak hazırlıkların ilk aşaması kakao ve *hueinacaztli* tedarik etmekti. Bu maddelerin kervanındaki malların arasında bulunması olasıydı pek tabii ki, çünkü bu mallar, parıldayan tropik kuştüyleri, yeşim taşları ve mücevherler, altın ve deniz kabuklarının yanı sıra Azteklerin en değer verdiği şeyler listesinde mevcuttu zaten.

Acaba bu çiçek toz haline getirilip iyi cins kakaoya katıldığı zaman çikolataya ne tür bir lezzet veriyordu? Sahagún her zamanki gibi tedbirli davranıp çok miktarda tüketilmemesi gerektiği, fazlasının insanı sarhoş ettiği konusunda bizi uyarır. Amerikalı bilimsel tarım uzmanı Wilson Popenoe tadının karabibere benzediğini, biraz reçineyi andıran bir acılığı olduğunu söyler.[31] Popenoe, bu yüzyılın ilk dönemlerinde yazdığı sıralarda, *batido* hazırlayan Mayalar (geçen bölümde anlatıldığı gibi) bu içecek için gerekli olan *hueinacaztli* yerine çoğu zaman karabiber kullanmışlardı. Diğer kaynaklar

30. M. Martínez (1959).
31. Popenoe (1919), s. 405.

bu çeşniyi küçük hindistancevizi, yenibahar ve tarçınla kıyaslarlar. İsterseniz sadece oldukça baharatlı bir tadı olduğu konusunda aramızda anlaşalım!

Hernández'in bir afrodizyak olarak ün yapmış üçlemesinde ikinci çeşni *tlilxochitl* (siyah çiçek) var, bizlerin vanilya adıyla tanıdığımız *Vanilla planifolia*'dan başka bir şey değil bu çeşni. Nahuatl dilindeki ismine karşın aslında vanilya çiçeği yeşilimsi bir sarı renktedir; bitki sarmaşık cinsinden bir orkidedir, siyah olan ise bitkinin fasulyesidir. Vanilya aşağı tropik bölgelere özgü bir baharattır; körfez kıyıları boyunca, özellikle de Veracruz'un Totonacs yöresinde yaygın bir biçimde yetiştirilirdi, buralarda hâlâ ticari bir tarım bitkisi olarak üretiliyor. Azteklerin bu baharatın cinsel bir uyarıcı olduğunu düşündüğüne dair en ufak bir imaya rastlanmamıştır ama çikolatalarının içine vanilya kattıkları kesin.

Hernández'in çikolata tatlandırıcıları üçlüsündeki son çeşni *mecaxochitl*'dir (sicim çiçeği). Bu bitki *Piper* ailesinin bir üyesidir, büyük olasılıkla *Piper sanctum* türünden gelir ve dolayısıyla karabiberle akrabalığı vardır. Bazılarının beyaz, diğerlerinin siyah olduğunu söylediği çiçekler miniktir ve bir sap üstünde top halinde açarlar. Hernández'in anlattığına göre, "*Cacahuatl* [kakao] ile birlikte içildiğinde çikolataya hoş bir lezzet katar, tonik etkisi yapar, mideyi ısıtır, insan nefesinin güzel kokmasını sağlar... panzehir etkisi vardır [ve] bağırsak ağrılarını ve kolik buruntuları hafifletir". Öte yandan Martínez, çeşninin ismine rağmen, çiçeklerin çikolataya tat vermek için kullanıldığını kabul etmez, bu iş için yapraklar ve küçük meyve etinden yararlanıldığını iddia eder. Bitkinin günümüzde Veracruz'da *acuyo* olarak bilinen kalp biçimindeki yaprakları körfez sahillerinde yiyecekleri, özellikle de balıkları sarmak ve tatlandırmak için kullanılıyor: Bu tür yemekleri birçok kez yemiş kişiler olarak size yaprakların yemeğe çok hoş, tarhun veya anasona benzer bir lezzet kattığına tanıklık edebiliriz.

Bu anlatılanlar hiçbir şekilde Aztek çikolata tatlandırıcıları envanterini tamamlamaya yetmez. İki adet *Magnolia mexicana* türü bitki eklenebilir listeye, gerçi manolya çiçeklerini kurutmak kokularını kaybetmelerine ama aynı zamanda sert ve acı tatlarını koru-

malarına neden olur. Bu bitkinin çiçekleri kalp biçimindedir, Nahuatl dilindeki ismi de buradan gelir: *yolloxochitl* (kalp çiçeği). Bu durum ortaçağın Formlar Doktrini'ni* (yani benzer şeyler benzerlerini yaratır düşüncesi) doğrular gibi görünmektedir. "Kalp çiçeği" ağacının bünyesinde, *Magnolia* ailesine ait bütün diğer bitkilerde olduğu gibi alkaloit bulunmaktadır; rivayete göre *Magnolia mexicana* ağacının tohumları ve çiçekleri suda pişirilip bir hastaya içirildiğinde, nabız atışlarını hızlandırır ve kalp atışlarını düzene sokar ancak fazla yüksek doz verildiğinde kalpte ritim bozukluğuna neden olur. Öte yandan, Hernández çikolatamızın içine bir adet güzel *eloxochitl* (*Magnolia dealbata*) yaprağı atılmasını tavsiye eder. Sahagún ise her zamanki gibi tedbirli davranır ve bu tatlandırıcıyı çok fazla kullanmanın insanı "sarhoş veya rahatsız edebileceğini, hatta akli dengesini bozabileceğini" anlatarak uyarılarda bulunur.[32]

Izquixochitl (patlamış mısır çiçeği) *Borage* ailesindeki bir sürü *Bourreria* türünden herhangi birisi olabilir. Uzun ve hoş görünümlü bir ağaçtır, köpek gülü denilen yabani güle benzer, güzel bir gül kokusu ve tadı olan beyaz çiçekleri vardır. (Francisco Ximénez, 1615'te yazdığı bir eserde bunun "kral hazretlerinin bahçesinin medarı iftiharı" olmaya layık bir çiçek olduğundan dem vurur.) Sahagún bizlere buz gibi soğutulmuş çikolatada kullanılmasını önerir.[33]

Azteklerin çikolatalarına ekledikleri daha başka maddeler de vardı. Hem renk hem aroma katkısı olan yenibahar (*Pimenta dioica*) da kullanılmaktaydı.

Hernández bize afrodizyak çikolata olduğunu iddia ettiği içkinin tarifini verdiği zaman başka bir tarif de eklemişti. Bu içkinin serinletici, taze, tatlı ve besleyici olduğunu, ayrıca hiçbir yan etkisinin bulunmadığını belirtmişti. Çikolatayı hazırlarken eşit miktarda kavrulmuş kakao çekirdeğiyle *sapote** *(Pouteria sapota*) çekirdeğinin içi alınıp birlikte öğütülür, buna biraz öğütülmüş mısır eklenir ve Mezoamerika'ya özgü yöntemle çırpılıp karıştırılırdı. Buna,

* Tüm çiçek, bitki ve yaşayan organizmaların tek bir niteliği, titreşimi ya da ilahi imzası olduğunu savunan öğreti. (ç.n.)

32. Sahagún (1950-59/11), s. 201.

33. Ximénez (1886), s. 45-46; Sahagún (1950-59/11), s. 202.

* Orta Amerika'da yetişen, görünüşü kayısıya benzeyen bir meyve. (ç.n.)

Hernández'in özellikle belirttiğine göre, *chocolatl* denilirdi – bu çikolata kelimesinin kökeniyle ilgili dolambaçlı bilmeceye birtakım yeni kanıtlar getiren ilginç bir bilgidir (Dördüncü Bölüm'e bakınız).. *Sapote* meyvesinin turuncumsu kırmızı renkte yumuşak etinin içindeki parlak kahverengi, sert kabuklu ve büyük çekirdek, bazılarının sadece acı bulduğu, bazılarının ise acı badem lezzetinde olduğunu düşündüğü bir tat katar çikolataya. Elde edilen bu *chocolatl,* bundan sonra üç temel baharattan herhangi birisiyle veya balla daha da zenginleştirilirdi. Hazırlıkların en son aşamasında köpük oluşana kadar çırpılması gerekirdi; köpük oluşturmak için kaptan kaba dökülme tekniğinden söz edilmediğine bakılarak bu çikolata tarifinin ve isminin kaynağının Fetih öncesi devirlere ait olmadığı anlaşılmaktadır (en azından ismin bu devirden olmadığı kesin, bunu ilerde göreceğiz).

Özetle, yukarda açıklanan bilgilerin ışığında, Azteklerin çikolata teması üzerine bizlerden çok daha fazla miktarda deneme yaptığından kesinlikle emin olabiliriz. Bizler tatlı içeceklere asla çözülemeyecek bir şekilde bağlanmışız, içinde şeker olmayan bir çikolata fikri çoğumuz için kavranması imkânsız bir şeydir.

H. SEÇKİN TABAKANIN İÇKİSİ

Bizlerin oldukça demokratik sayılabilecek toplumunda çikolata katı veya sıvı biçimde her toplumsal sınıf tarafından tüketilebilen bir besin maddesidir (en pahalı ve kaliteli çikolatalar mali koşullar gereği sadece cebi dolu kişiler tarafından tüketilmekle birlikte). Aztekler ve diğer Mezoamerikalılar arasında durum hiç de böyle değildi: Elimizdeki kaynaklar oybirliğiyle, çikolata içme imtiyazının sınırlı kişilere, sadece Azteklerin elit tabakasına, yani kraliyet ailesi, lordlar ve asiller, uzak mesafe tüccarları ve savaşçılara verildiğini söylüyor. Görünüşe göre avam tabakadan bu lüks içkiyi deneme fırsatını bulan yegâne insanlar, savaşa giden askerlerdi. Rahiplerden çikolata tüketicisi olarak hiç söz edilmiyor. Çikolata içmedikleri neredeyse kesin olmalı; çünkü ruhban sınıfın katı bir ciddi-

yet içinde, azla yetinmelerini, konumları gereği bir kefaret ödemelerini gerektiren bir yaşamlarının olması bekleniyordu. Bizler de rahip ve papazlarımızın her akşam yemeğinde sürekli şampanya içtiklerini öğrensek şoke olurduk herhalde.

Burada bir başka noktaya değinmemiz gerek. Şölenlerde ve seçkin sınıfın normal yemekleri sırasında çikolata asla yemekle birlikte yudumlanmaz ya da içilmezdi – çikolata en sonunda dumanı tüten tütün çubuklarıyla birlikte sofraya getirilirdi, tıpkı Batı toplumlarında verilen çok resmi ziyafetlerde sadece yemeğin en sonunda ikram edilen porto şarabı, brendi ve purolar gibi. Çikolata, insanın yemeğini midesine indirmeye yardımcı olan herhangi bir sıvı değil, Anahuac'ın egzotik ve zengin topraklarından gelen *ambrosia*'ydı.*

Bir Aztek ziyafetini anlatan en ünlü görgü şahidi İspanyol işgalcilerinden Bernal Díaz del Castillo'nun bazen gerçekleri hafifçe saptırsa da oldukça canlı ve sevimli anılarında görüldüğü üzere imparatorun kendisi, Motecuhzoma Xocoyotzin olmalı. İmparatorun verdiği ziyafet muazzam tantanalı bir olaydı, sofrasında onun için özel olarak hazırlanmış üç yüzden fazla yemek çeşidi bulunurdu. Ama yemeklerin çoğu kraliyet ailesine ve hizmetkârlarına verilirdi çünkü imparator pek az miktarda yerdi. Bernal Díaz'ın anlattığına göre, kralın çikolatası yemeğin en sonunda değil de aralarda ikram ediliyordu – ama bunların, Guatemala'da emeklilik günlerini geçirirken kaleme alınmış seksenli yaşlarında ihtiyar bir adamın anıları olduğunu göz önünde tutmak gerekir. Yine de Bernal Díaz'ın anlattıklarına bir kulak verelim:

> ... ve zaman zaman ona çok güzel altın kupalar içinde kakaodan yapılan özel bir içecek getirdiler, bu içkinin kadınlarla başarılı olmak için faydası olduğunu söylüyorlardı; ondan sonra bir daha bu konuyu hiç düşünmedik; ama 50 kavanozdan fazla hazırlanmış köpüklü kakao getirdiklerini gördüm, o da bunlardan içti; kadınlar ona bu içkiyi pek saygılı bir biçimde sundu...[34]

Bu tanıklık belgesini biraz daha dikkatle incelememiz için bir baş-

* Yunan tanrılarının kutsal içkisi. (ç.n.)

34. Díaz del Castillo (1982), s. 185. Sophie D. Coe'nun (SDC) çevirisi.

ka neden de Motecuhzoma'nın kakaosunun afrodizyak özellikleri taşıdığı hakkındaki şüpheli ifadedir. Diğer Mezoamerikalı hükümdarlar gibi *huei tlatoani*'nin de çok büyük bir haremi olmakla birlikte, kendisinin cinsel uyarıcılara gereksinimi olduğu fikrinin gerçeklere dayanan bir temeli yoktur. Bu İspanyollara özgü bir saplantıydı, tıpkı işgalcilerin hepsinin kronik kabızlık çekmesi gibi, neredeyse tamamen et ve domuz yağından ve pek az miktarlarda meyve ve sebzeden oluşan günlük besinlerin doğal sonucuydu bu. İşgalciler büyük bir gayretle afrodizyak arayışının yanı sıra doğal yerli Meksika müshil formüllerinin peşine düşmüşlerdi.

Fray Bartolomé de las Casas Amerika'ya giden ilk Dominiken rahiplerdendi. Kızılderililere gösterdiği şefkat, acıma ve anlayış ve İspanyolların yerlilere yaptığı haksızlıkları ateşli bir biçimde lanetlemesinden dolayı vatandaşları tarafından hakarete uğramıştı. Belki de, Bernal Díaz gibi bilgileri zamanaşımına uğramamış başka bir işgalciden aldığı bilgilere dayanarak anlattığı "imparatorun ziyafeti" öyküsü daha ayrıntılı ve inandırıcıdır. Çikolata kupaları Díaz'ın söylediği gibi altın değildi, iç ve dış yüzeyi boyalı sukabağından yapılmıştı; Las Casas, "Herhangi bir asil lord sanki altın ve gümüşten yapılmış gibi bu kupalardan içkisini içebilir," diyor. Nahuatl dilinde *xicalli* olarak anılan bu tür kupalar bütün Mezoamerika ülkelerinde çikolata içmek için genellikle kullanılan kaplardı. Las Casas sözlerine şöyle devam ediyor: "Bu içki suyla karıştırılmış kakao denilen bir tür fıstık unundan yapılır. Son derecede besleyici, serinletici, lezzetli, hoşa giden bir içecektir, ayrıca insanı sarhoş etmez."[35]

Uzak mesafe tacirleri *pochteca*'ların verdiği ziyafetlerde her zaman bol miktarda çikolata içkisi ikram edilirdi. İmparatorluğun merkezinde on iki tane *pochteca* loncası vardı. Bu loncalara üyelik babadan oğula geçerdi ve her bir loncanın kendi merkez bürosu ve depoları bulunurdu. Yükselme hırsı olan bir tüccar kendi loncası içinde daha büyük mevkilere gelebilirdi ama bu çok masraflı bir işti; sosyoekonomik merdivenin basamaklarından yukarı tırmanabilmek için tüccar dostlarına çok büyük ve pahalı bir ziyafet vermek

35. Las Casas (1909), s. 552. Kendi çevirimiz.



Oaxaca, Meksika'dan *Nuttall Kodeksi* adlı bir Mixtec kitabından alınma bir detayda, Yüce Mixtec Kralı VIII. Deer [geyik], gelini Prenses XIII. Serpent'in [yılan] elinden içinde köpüklü çikolata bulunan bir kavanozu alıyor, yıl MS. 1051. Mezoamerika düğün törenlerinde her zaman çikolata bulunurdu.

zorundaydı. Üstelik bu bir merdivenin her bir basamağı için yinelenen bir işlemdi. Tüccarın konumu yükseldikçe bu şölenler, giderek daha da masraflı olmaya başlardı; harcamalar yiyecek, kakao içkisi, kurban edilmek için satın alınan köleler ve hatta sanrıya kapılmaya neden olan mantarları kapsardı (bu mantarları yiyen konuklar bu çok riskli meslekteki geleceklerine ilişkin kehanetlerde bulunurlardı). Sahagún bu tür toplantılarda ne cins yiyeceklerin ikram edildiğini bütün ayrıntılarıyla anlatır ve her zamanki gibi bu muazzam ziyafetlerin finalinde nasıl çikolata içildiğini hikâye eder:

> Ve en sonunda ziyafeti çikolatayla bitirirlerdi [özgün Sahagún metinlerinde daima *cacahuatl* olarak geçer]. Çikolatayı taşımak için kupa sağ elde tutulurdu. Kupa kenarından tutulmazdı, sukabağı avuç içine yerleştirilirdi. Çikolatayı karıştırmak için kullanılan çubuk ve kupanın üstüne oturtulacağı altlık sol elde taşınırdı.
> Bütün bunlar lordlara saygı göstermek için yapılırdı. Arkadan gelenlerin hepsine sadece toprak kupalarda ikram yapılırdı.[36]

*Pochteca'*lar arasındaki çikolataya ilişkin görgü kurallarına şöyle bir baktığımızda kaliteli sukabağı kupaların kurumun daha yüksek mertebelerindekilere uygun görüldüğünü, daha önemsiz kimselerin ise çikolatalarını kilden yapılma kupalardan içtiğini anlıyoruz.

Aztek devlet düzeninin omurgasını oluşturan savaşçılar, çikolata içmesine izin verilen bir başka sosyal gruptu. Aslında kakao asker tayınının olağan bir parçasıydı. Durán'ın verdiği bilgiye göre kakao tozu top veya bisküvi şeklinde yoğrulur, kızartılmış mısır, mısır unu, kızarmış *tortilla,* ezilmiş fasulye ve kurutulmuş kırmızıbiber demetleriyle birlikte savaşa katılan bütün askerlere dağıtılırdı.[37] Motecuhzoma Ilhuicamina, yani Motecuhzoma'nın babası lüks tüketime ilişkin kanunları koymuştu, buna göre savaşa gitmeyen kişi isterse bir kralın oğlu olsun, pamuklu kıyafet giyemez, tüy veya çiçek takamaz, ayrıca tütün ve kakao içemez, nadide yiyeceklerden yiyemezdi. Peki öyleyse *pochteca*'lar bu gibi işlerin hepsini nasıl yapabiliyorlardı acaba? Çünkü bu tüccarlar da savaşçı olarak kabul edilmişlerdi: Çoğu zaman silah kuşanırlardı, pazar merkezlerine gidebilmek için çok tehlikeli topraklardan geçmek zorundaydılar ve sık sık da yabancı düşman gruplarla savaşmaları gerekirdi.

I. "MUTLU PARA"

René Millon'un Mezoamerika'da kakao konulu diğer çalışmaların öncüsü olan doktora tezinin ismi pek hoştur: *When Money Grew on*

36. Sahagún (1950-59/9), s. 35.
37. Durán (1967), s. 358.

Trees.* İspanyollar kakao çekirdeklerinin yiyecek ve içecek hammaddesinden başka bir de "bölgenin resmi parası" olduğunu Yucatán Mayalarından öğrendiler. Cortés ve adamları, kısa zamanda kakao çekirdeklerinin bir şeyler satın almak ve her iş için gerekli hamallar gibi yerli işçilerin üçretlerini ödemek üzere kullanılabildiğini keşfettiler. Bu bilgi her zaman meraklı bir zat olan Milanolu tarihçi Pietro Martire Anghiera'nın (kendisi "Yeni Dünya" deyimini bulan kişidir) kulağına geldi. Tarihçinin yazdığı *De Orbe Novo*'da bu konuda harika bir bölüm var, 1612 yılında yayımlanan İngilizce çevirisi şöyle:

> Onların kullandığı mutlu paranın ne olduğunu öğrenmek gerek, çünkü onların da paraları var, benim buna mutlu para demenin sebebi ise açgözlü bir arzu ve para yapmak için duyulan hırs ile toprağın bağırsakları gelişigüzel deşilmiyor, ya da gözünü para hırsı bürümüş insanların yağmalaması ya da korkunç savaşlara girişmeleriyle elde edilmiyor bu para. Toprak ananın kovuklarına, mağaralarına geri dönüyor, altın ve gümüş paraların olduğu gibi. Çünkü bu para ağaçların üzerinde yetişiyor.[38]

Maalesef Fetih öncesi dönemlerde kakao parasının alım gücü hakkında pek az bilgi mevcut. Ama koloni devri boyunca çok miktarda belgelenmiş bilgi var, çünkü alışveriş ve işçilerin yevmiyesine ilişkin işlemler çoğunlukla kakao çekirdekleri üzerinden yapılmaya devam edildi. Bizler ayrıca İspanya Krallığı'nın altın ve gümüş paralarıyla kakao arasındaki değişim değerlerini, kur farklarını da biliyoruz – pek tabii ki bu kurlar kakaonun o mevsim bulunup bulunmadığına veya madeni paraların değerinin değişmesine bağlı olarak dalgalanıyordu.

Bir önceki bölümde Oviedo'nun Fetih'ten hemen sonraki günlerde Nikaragua'da kakao çekirdeklerinin alım gücü hakkındaki fikirlerini görmüştük. Motolinia kendi zamanında (Tenochtitlan'ın düşüşünden az sonra) Orta Meksika'da bir hamalın günlük yevmiyesinin 100 çekirdek olduğunu yazıyor. Bu da aşağıda bir kısmı ve-

* Para Ağaçlar Üzerinde Yetişirken. (ç.n.)
38. Thompson (1956), alıntı yapılmış, s. 95.

rilen listede belirlenen Tlaxcala'da satılan malların fiyatlarını bir perspektife oturtmamızı sağlıyor.

- İyi bir dişi hindi 100 dolgun kakao çekirdeği veya 120 kurutulmuş çekirdek eder.
- Bir hindi horozu 200 kakao çekirdeği değerindedir.
- Yabani bir tavşan veya ormanın tavşanının her birinin bedeli 100 çekirdektir.
- Küçük bir tavşan 30 çekirdek eder.
- Bir hindi yumurtası 3 kakao çekirdeği eder.
- Yeni toplanmış bir avokado 3 kakao çekirdeği, tam olgunlaşmış avokado ise 1 çekirdek değerindedir.
- Bir büyük domatesin fiyatı 1 kakao çekirdeğine eşittir.
- Bir büyük veya iki küçük *sapote* meyvesi 1 kakao çekirdeğine eşittir.
- Büyük bir *axolotl (larval salamander,* yani semender, Azteklerin pek sevdiği bir gıda çeşidi) 4 kakao çekirdeği, küçük bir tanesi ise 2 veya 3 çekirdek değerindedir.
- Mısır ve kıymayla yapılan acılı *tamale* yemeği bir kakao çekirdeğine alınabilir.
- Mısır kabuklarına sarılmış bir balık 3 kakao çekirdeği eder.[39]

Para ne zaman bir şekilde değer kazansa, kurnaz kişiler hile yoluna saparlar; Aztekler de bu kuralın dışında değildiler. Sahte kakao çekirdeği üretimine ilişkin bilgiler Sahagún'un kaynakları tarafından şöyle anlatılmıştı:

> Kötü kakao satıcısı, [kötü] kakao tüccarı, üçkağıtçılar kakaonun sahtesini yapar. Bu adamlar sıcak küller içine konulmuş, kavrulmuş ve ateşle kıvama getirilmiş kakao çekirdeklerini satar; taze kakao çekirdeklerine beyazımsı bir görüntü vererek insanları kandırır; sıcak küllerin arasına koyduğu çekirdekleri karıştırır; sonra üstüne kireç veya kireçli toprak, ıslak toprak koyar; nemli toprağın içinde karıştırır. Yabani horozibiği çiçeği hamuru, balmumu veya avokado çekirdek özü [kakao çekirdeği biçimi verilmiş küçük parçalar halinde] kullanarak sahte kakao yapar; bunları kakao çekirdeğinin kabuklarıyla kaplar; sonra da kakao fasulyesinin boş tohum zarflarının içine yerleştirir. Beyazımsı taze kakao çekirdeklerinin arasına kavruk, kurumuş, biber tohumuna benzer çekirdekleri, içi boşalmış, kırık veya çok küçük çekirdekleri ka-

39. Anderson ve diğerleri (1976), s. 213.

tar, karıştırır ve böylelikle rezil eder ürünü. Hatta bazen bu karışımın içine yabani kakao [*Theobroma bicolor*] ilave eder ve böylelikle insanları kandırır.[40]

Aztekler bu sahtekârlık işlerinde öylesine becerikliydiler ki, bu yeteneklerini işgalcilerin altın ve gümüş paralarına yönlendirdiler. Yeni İspanya'nın ilk genel valisi olan Antonio de Mendoza dehşete düşmüş ve kıralına 1537 yılında yazdığı mektubunda bu sahtekârlığı durdurmayı başaramadığını yana yakıla anlatmıştı.

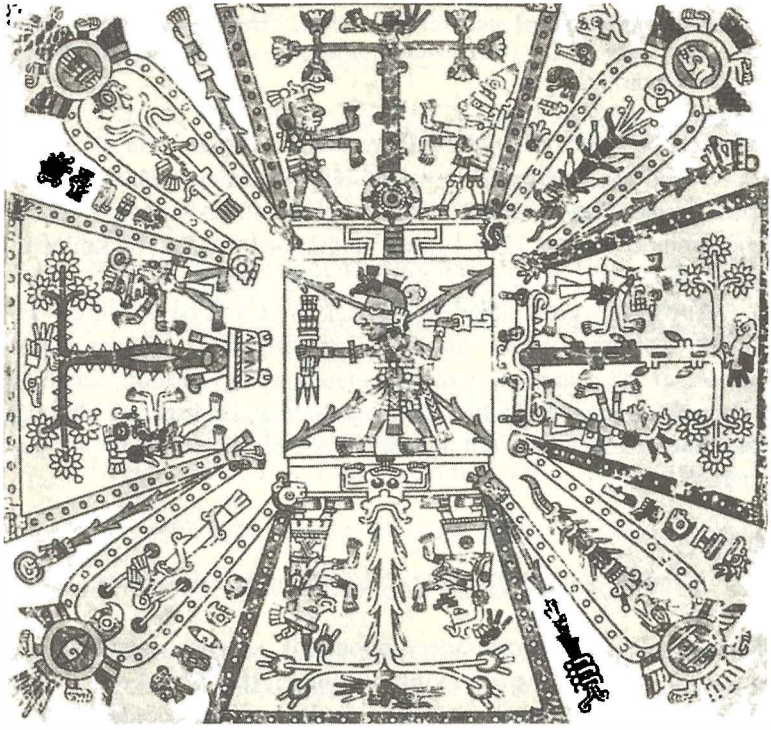
Aslında bir Aztek, kendisine parlak boyalarla bezenmiş bir sukabağı tasta ikram edilen çikolatayı her içişinde gerçek para içiyordu; bizim kültürümüzde bunun yegâne karşılığı insanın purosunu bir yirmi dolarlık banknotla yakması olabilir. Doğrusu çikolata içkisi tüketmenin sadece elit tabakaya özgü bir şey olmasına hiç şaşmamalı.

J. SEMBOLLERDE VE DİNİ TÖRENLERDE KAKAO

Kakaonun Aztekler için sadece ekonomik ve gastronomik değeri yoktu, ayrıca derin ve sembolik bir anlamı da vardı. Fetih öncesi dönemlerde dini törenler hakkında yazılmış *Féjérváry-Mayer Kodeksi* olarak bilinen kitabı açıp bakarsanız göreceksiniz. Bu kitabın açılır kapanır perde gibi sayfalarından birinde –imparatorluk sınırları dahilinde bir yerde, klasik sonrası son dönemlerinde resmedilmiş– bir merkez ve dört ayrı yönde dört kısım olarak düzenlenmiş bir kozmik diyagramın (buna *mandala* da denebilir) içinde bir kakao ağacı bulunuyor. Kakao "Güneyin Ağacı"dır, yani Ölüler Diyarı'nın bulunduğu, kırmızı renkle, yani kan rengiyle bağlantısı olan yön. Ağacın tepesinde bir *macaw* kuşu var (uzun kuyruklu bir tür papağan), kuş kakaonun geldiği sıcak yörelerin bir sembolüdür. Bu arada ağacın bir yanında Mictlantecuhtli yani Ölüler Diyarı'nın Tanrısı, ayakta duruyor.

Aydın kesimden insanlar –rahipler, şairler ve filozoflar– konuşmalarında iki kelime veya birkaç sözcük öbeğinden oluşan meta-

40. Sahagún (1950-59/10), s. 65.



Féjérváry-Mayer Kodeksi'nden, Aztek İmparatorluğu'nun bilinmeyen bir bölgesinden gelen ve Kolomb öncesi bir kitaptan alıntı. Evrenin dört çeyrek kesitini, dört dünyanın ağaçlarını, dokuz tanrıyı, bunların yanı sıra kutsal takvimi gösteriyor. Güneyin ağacı kakao sağ tarafta görülebilir.

forlar kullanmaktan hoşlanırlardı. Bu sözcükler peş peşe sıralandığında gizli bir üçüncü anlama gelirdi. Bu metaforlardan birisi *yollotl, eztli*'ydi, yani "kalp, kan", çikolatayı ifade eden entelektüel işi bir kelime oyunuydu. Sahagún'un bilgi kaynakları, ki bunlar kesinlikle aydın tabakadan insanlardı, bu temayı aşağıdaki şekilde geliştirip anlatmışlardı:

Kakao hakkında bu hikâye anlatılır, çok kıymetli olduğu için geçmiş zamanlarda hiçbir yerde görülemiyordu. Halk tabakasından insanlar, yoksullar onu içemiyordu. Bu nedenle şöyle dediler: "Kalp ve kandan korkmak gerek." Ayrıca çikolatanın *jimson* yosunu gibi olduğunu söylediler (*Datura* türü halüsinasyon etkisi yapan güçlü bir uyuşturucu bitki); mantar gibi olduğu düşünülüyordu, çünkü insanı sarhoş ediyor, kafasını bulandırıyordu. Onu içen halktan bir kişi ise bu bir kötülük alameti gibi algılanıyordu. Geçmiş zamanlarda sadece kral ya da büyük bir savaşçı, bir ordu kumandanı, bir general çikolata içebilirdi. Belki çok zengin olan bir iki kişi de (örneğin tüccarlar) bu içkiden içebilirdi. Zaten elde edilmesi zor bir besin maddesiydi, içenler de sınırlı bir miktarda kakao tüketebilirdi, çünkü çikolata hesapsızca içilmezdi.[41]

Bu bölüm bilim adamlarını şaşırtmıştır çünkü içindeki teobromin ve kafein maddelerinin uyarıcı etkilerinin dışında çikolatanın herhangi bir akıl karıştırıcı veya sarhoş edici etkisinin olduğuna dair hiç bir kanıt yoktur. Belki de bu görüşler biraz halkın gözünü korkutmak için ortaya sürülmüştü. Bu egzotik içkiye karşı püriten bir tavır alan Azteklerin, çikolata içilmesini sınırlayan lüks tüketim kanunlarını vurgulamak amacıyla bu hikâyeyi anlatmış olmaları pekâlâ mümkün.

Bütün bunlara ilaveten, kakao fasulyesi de bir sembolik terimdi, dini törenler sırasında kullanılırdı, kurban edilen insanın kalbinin koparılıp dışarı çıkartılmasını anlatan bir terimdi. Maya ve Azteklerde kakao konusunu ele alan öncü çalışmasında Eric Thompson, insan kalbi ile kakao çekirdekleri arasındaki hafif benzerliğin buna sebep olduğunu ileri sürmüştü. Ancak daha akla yakın bir açıklama şöyle olabilir: "Her ikisi de çok kıymetli sıvılara depo görevi yapar – kan ve çikolata."

Tenochtitlan'da her yıl bir kez yapılan olağanüstü bir dini gösteride kakao, kalbin kopartılıp çıkarılmasıyla doğrudan bağlantılıydı. Yılda bir kereye mahsus olarak, büyük tanrı Quetzalcoatl'ı temsil etmek üzere kusursuz bir bedeni olan bir esir seçilirdi. Bu esir 40 gün boyunca tanrının giysileri ve mücevherlerine bürünmüş olarak gezdirilirdi ve kendisine tanrı muamelesi yapılırdı. (Ancak kaçmaması için geceleri bir kafese kapatılırdı!) Ondan sonra kurban

41. Sahagún (1950-59/6), s. 256.

töreni arifesinde tapınağın yaşlı büyükleri kendisinin öleceğini bildirirdi, bu haberi alan esirin bir dans gösterisi sunması gerekiyordu; üstelik dans ederken sanki başına geleceklerden dolayı çok mutluymuş gibi davranması zorunluluğu vardı. Ya mutlu değilse ne olurdu? Diego de Durán, Azteklerin buldukları korkunç çareyi şöyle anlatıyor:

> ... ve eğer esirin melankolik bir hali olduğunu, sevinçle dans etmeyi bıraktığını, daha önce sergilediği mutluluğu, neşeyi istedikleri gibi gösteremediğini görürlerse onun için iğrenç bir putperest büyüsü hazırlarlardı: Hemen kurban kesme işlerinde kullanılan bıçakları ortaya çıkarırlar, üstüne yapışmış olan insan kanını yıkarlar (daha önceki kurban törenlerinden kalma), bu kanlı pis suyla bir sukabağı dolusu çikolata hazırlar ve esire içmesi için verirlerdi. Rivayete göre bu büyülü içkinin esirin üzerindeki etkisi şuydu: Esir neredeyse şuurunu kaybeder ve kendisine anlatılanları unuturdu. Ondan sonra da her zamanki neşeli hali geri gelirdi ve esir dansına devam ederdi... Kurbanın bu içkiyle büyülenerek kendisini büyük bir sevinç ve mutlulukla ölüme sunduğuna inanılırdı. Bu içkiye *itzpacalatl* denilirdi, anlamı "obsidiyen bıçakların yıkanmasından sağlanan su"dur. Kurbana bu içkiyi ikram etmelerinin nedeni, eğer kurban edileceğini öğrenen adam mutsuz olursa bunun çok kötü bir kehanet veya gelecekte olabilecek felaketleri haber veren bir işaret olarak algılanmasıydı.[42]

Daha sonraki tarihlerde Juan de Torquemada'nın da dediği gibi *itzpacalatl*, kurbanı "moral gücü ve cesaretle alev alev yanar" bir hale getiriyordu.[43] Çikolataya atfedilen bu sembolik kan anlamı daha sonraları askeri alana da yayılmış olmalı, askerlere savaş sırasında özel tayın olarak çikolata verilmesini açıklayabilir bu (bizlerin *Dutch Courage*, "içkinin verdiği cesaret" olarak nitelendirdiğimiz kavramın bir nevi öncüsü sayılabilir belki, ama bunu kanıtlayacak hiçbir şey yok ortada). Her ne hal ise, yeni bir Kartal Şövalyesi veya Jaguar Şövalyesi'ne törenle paye verildiği zaman çikolata ikram edilirdi, ki bu şövalyeler de bir Wagner operasındaki herhangi bir kahraman şövalye kadar uzun bir süre eziyetli cezalara tabi tutulur, kefaret ödemek için acı çekerlerdi. Sembolik olarak "kan" demek

42. Durán (1971), s. 132.
43. Torquemada (1969), s. 177.

olan çikolata, Aztek savaşçıları için doğru ve uygun bir içki seçimiydi.

Kakao ve çikolataya ilişkin bir başka sembolik referans katmanı vardı. Aztek kraliyet ailesi ve asiller müzik, şarkı, dans ve şiire düşkündü. Harika şiirler, ki birçoğu Azteklerin döneminden günümüze kadar gelebilmiştir, saray bahçelerinde, avlularda davul sesleri eşliğinde sesli olarak okunurdu. Bu şiirlerin içinde en güzel olanların bazıları Texcoco'nun şair-kralı Nezahualcoyotl'a aittir. Bu şiirlerin birçoğu derin bir karamsarlığı ve hayatın geçiciliği nedeniyle hissedilen hüznü anlatır, ama diğer taraftan da hayatın getirdiği mutlulukları, zevkleri kutlayan bir sürü şiir vardır. Mutluluk yansıtan şiirlerde çikolata, özellikle de *xochicacahuatl,* yani "çiçekli çikolata" lüks, dünyevi ve tensel zevkleri anlatmak için kullanılan bir metafordur; ama bu şiirlerde bile hepimizin bu dünyadan göçüp gideceğimiz açıkça belirtilir. Aztek dünyasındaki keşif gezimizi Nezahualcoyotl'un kendisinin yazdığı bir şarkı ile bitireceğiz:

Dostlarım ayağa kalkın!
Prensler hüzünlenmiş,
ben Nezahualcoyotl'um
bir şarkıcı,
bir *macaw* papağanının başı.
Çiçeklerinizi ve yelpazenizi elinize alın
ve onlarla dışarı çıkın, dans edin!
Siz benim çocuğumsunuz,
sizler Yoyontzin'siniz.
Çikolatanızı alın,
kakao ağacının çiçeklerini.
Hepsini için!
Dansınızı edin,
şarkınızı söyleyin!
Burada, bizim evimizde değil,
biz burada yaşamıyoruz,
sizler de gitmek zorunda kalacaksınız.[44]

44. León-Portilla (1992), s. 92.



XV. yüzyılın son dönemlerinde bir İspanyol karavelası, Kolomb'un ilk yolculuğunu anlatan ve aynı tarihlerde yapılmış bir tahta oyma eserden alınma.

IV
Karşılaşma ve değişim

Avrupalılar çikolata ağacının tohumunu ilk kez Kristof Kolomb sayesinde gördüler. Kolomb'un üçüncü büyük yolculuğu, kendisine alçakça yapılan haksız suçlamalar ve hapse atılmasıyla sonuçlanmıştı; *Reyes Católicos* (Katolik Krallar yani Ferdinand ve Isabel) onu aklayarak serbest bıraktıklarında Okyanusların Amirali "keşfettiği" Yeni Dünya'ya bir araştırma gezisi daha yapmaya kesinlikle kararlıydı. Bu kez amacı, kendisini, İspanya'nın başlıca rakibi olan Portekizlilerin daha önce keşfedip sömürdüğü Asya topraklarına götürebilecek, batıya doğru giden bir boğaz bulmaktı.

Dünyanın yedi düvelinde denizlere yelken açan pek az gemi, İspanyol ve Portekizli denizcilerin şaşırtıcı keşif yolculuklarında kullandığı üç direkli karavelalar kadar hantal görünebilirdi. Devasa

dümenleri, kule gibi yükselen kıç bölümü, ondan daha da yüksek olan baş kasarasıyla bunlar gemiden çok bir eve benziyordu; hatta Motecuhzoma'nın ülkesinin sahilleri yakınında görülen ilk gemi casuslar tarafından krallarına, "suyun üstünde hareket eden bir ev" olarak rapor edilmişti. Bu gemiler tuhaz görünümleriyle Marco Polo'nun pek hayran olduğu, Çinlilerin yelkenlilerine benziyorlardı. Aslında denize karavela ve Çinli yelkenlisinden daha dayanıklı bir gemi modeli pek azdır.

A. İLK KARŞILAŞMA: GUANAJA, 1502

Kolomb dördüncü yolculuğuna dört karavela ve 150 gemici ile 9 Mayıs 1502 tarihinde yelken açtı. Hispaniola Adası'na ayak basması İspanyol koloniciler tarafından yasaklandığı için adaya uğramadan geçti, yine de bu rakiplerin hepsinin gemileriyle sulara gömüldüğü bir fırtınadan sağ salim kurtuldu (dindar amiral bunun için Tanrıya şükürlerini sundu). Jamaika'ya doğru gitmek istedi ama adayı bulamayınca bir batı-güney-batı rotası çizerek, tehlikeli kayalık resiflerle dolu açık denizde yoluna devam etti. En sonunda Honduras'ın ana karasından 50 km kuzeydeki, günümüzde Bay Adaları olarak bilinen adalardan Guanaja Adası'nda karaya vardı. Burada demir attılar; adanın çevresindeki duru, berrak ve saydam sularda karavelalar herhalde mavi-yeşil bir havanın üzerinde yüzüyormuş gibi görünüyorlardı.

İspanyollar o güne kadar kendi "Yeni Dünya"larında sadece küçük beyliklerde yaşayan yarı çıplak insanlarla karşılaşmışlardı – basit bir kültürden gelen bu insanlar, Kolomb'un erişmeye çalıştığı Çin'in Güçlü Kaanı'nın medeni adamlarına hiç de benzemiyordu.

Tarihi önemi olan 15 Ağustos 1502 günü, bu çağın Argonotları, tamamen farklı bir şeyle karşılaştılar. Amiral sahile bir keşif heyeti göndermişti, heyet burada diğer adalardaki insanlara benzer kişiler buldu, ama bunların "alınları daha dardı" (her ne demekse). Bundan sonra gelişen olaylar, Kolomb'un ikinci oğlu Ferdinand'ın Jamaika'da 1503 yılında kaleme aldığı bir raporda anlatılıyor. Bu

eser zaman içinde İtalyancaya çevrildi ve en sonunda 1571 yılında Venedik'te basılabildi. Bu aşamaya gelindiğinde, kitap daha sonra elde edilen bilgiler ışığında biraz değişikliğe uğramış, bozulmuştu (mesela, "Yeni İspanya"da kakao çekirdeklerinin para yerine kullanıldığını belirten bir cümle eklenmişti ki; bu gerçek ancak 1518 yılında öğrenilen bir bilgiydi).[1] Yine de, elimizde bu olaylarla ilgili tek metin bu, çünkü İspanyolca yazılmış orijinal metin kayıp.

O gün olaylar şöyle gelişmişti: Aniden çok büyük bir ağaçtan oyulmuş bir kano belirdi. Ferdinand'ın söylediğine göre bu kano; bir kadırga kadar uzundu; dönemin standart Venedik kadırgaları 141 ila 164 ayak uzunluğundaydı (40 ila 50 metre).[2] Büyüklüğü biraz abartılmış dahi olsa gerçekten etkileyici bir tekne olmalı. Tarihçi Pietro Martire'nin anlattıklarına bakılırsa bir değil de iki kano vardı, her birinin kürekleri boyunlarına ip geçirilmiş köleler tarafından çekiliyordu ve Maiam denilen bir yerden geliyorlardı, burasının Yucatán Yarımadası'ndaki Mayaların ülkesi olduğundan oldukça emin olabiliriz.[3] Ferdinand'ın tarif ettiği kanoya gelince, teknenin ortasında palmiye yapraklarından yapılmış, "Venedik gondollarına benzer" bir barınak vardı, burada kadınlar, çocuklar ve kargo korunuyordu. Amiral derhal teknenin esir alınmasını emretti, bu iş hiçbir direnişle karşılaşılmaksızın halledildi. Amiral, bu el çabukluğu sayesinde "zorlanmadan veya adamlarını tehlikeye atmadan o ülkenin bütün ürün ve malları hakkında" mükemmel fikir edinebilmişti.

Kolomb'un yakaladığı tekne büyük bir Maya ticaret kanosuydu ve büyük olasılıkla Chontal-Maya dilinde konuşan Putúnlara aitti; taşıdığı kargo kaliteli pamuklu giysiler, kenarlarına jilet gibi keskin taş bıçaklar yerleştirilmiş savaş sopaları (Aztek savaşçılarının korkunç *macuauhuitl* denilen sopaları), küçük baltalar ve dökme bakırdan yapılmış çıngıraklardı. Ferdinand sözüne şöyle devam ediyor:

1. Colón (1867, 1959); Morison (1963), s. 327.
2. Venedik kadırgalarının boyutları hakkında bilgi için bkz. Rubin de Cervin (1985), s. 39-40.
3. Tozzer'den (1941) alıntı yapılmıştır, s. 7.

> Yolluk erzak ve yiyecekleri Hispaniola'da yenilen kök ve tahıl türü şeylerdi [bunlar mısır ve *manioc* olmalı] ve bir de İngilizlerin birasına benzer, mısırdan yapılmış bir cins şarapları vardı; ayrıca Yeni İspanya'da [Meksika] para olarak kullanılan o bademlerden çok miktarda vardı yanlarında. Bu bademlere çok değer verdiklerini zannediyorum, çünkü mallarıyla birlikte gemiye geldiklerinde, bu bademlerden herhangi biri yere düşse, sanki yere bir göz düşmüşçesine bir telaşla hepsinin birden yere eğilip topladığını gözlemledim.[4]

Bir tercümanı olmadığı için amiralin, bu "bademlerin" Yeni Dünya'nın en kıymetli içkisini hazırlamak için kullanıldığını bilmesine imkân yoktu, ayrıca kakaonun para olarak kullanıldığını da fark etmiş olamazdı ama herhalde bu garip tohumlara verilen değer onu etkilemiş olmalı.

Kolomb hiçbir zaman çikolata tadamadı, hayalini kurduğu o medeni insanlarla da karşılaşamadı. Bunun yerine küçük filosunu yanlış yöne çevirdi, güneydoğuya, günümüzde Batı Panama olarak bilinen sahillere yelken açtı ve burada en sonunda o kadar şevkle istediği altının bir kısmını bulabildi. Dört yıl sonra İspanya'da öldü. Hint Adaları'nın dillere destan zenginliklerini keşfetmek ise başkalarına kaldı.

B. LEZZET ENGELİNİ AŞMAK

Yucatán'ın 1517'de başlayan ilk işgalinden, Meksika'nın da 1519 yılından itibaren işgalinden sonra İspanyollar pek kısa sürede, yerli ekonomi açısından kakao çekirdeklerinin parasal değerini kavrayıp kendi çıkarları doğrultusunda kullanmaya giriştiler; tıpkı geçen bölümde anlattığımız Motecuhzoma'nın depolarının utanmazca talan edilmesi olayında olduğu gibi. Bu "mutlu para" idi, bozuk para olarak işlevi neredeyse bütün koloni devri boyunca devam etti.

Ancak İspanyol fatihler ve onların ardından yeni zapt edilmiş Mezoamerika topraklarına gelenler, kakaonun para olarak değerini

4. Morison (1963), s. 327. Bu ünlü pasajı biraz değiştirdik.



Milanolu tarihçi ve gezgin Girolamo Benzoni (1518-70), kakao ve çikolatayı tanımlayıp anlatan ilk Avrupalılardan biri.

bilmekle beraber ilk başlarda bir içecek olarak kakaodan hoşlanmadılar ve tiksindiler. Açık fikirli bir İtalyan, Pietro Martire, Atlantik'in öte yakasında, bunun krallara, lordlara ve asillere yaraşır bir içki olduğunu anlatıp, çikolatanın erdemlerine övgüler dizerken kendisinin gerçekten bu içkiyi tatmış olduğu aslında pek kuşkuludur. Vatandaşı olan Girolamo Benzoni Yeni Dünya'da bulunmuştu ve kesinlikle çikolatayı tatmıştı; gezginin bu tuhaf, bulanık ve kötü görünümlü içkiye verdiği olumsuz tepki, büyük olasılıkla ilk kez çikolatanın tadına bakan çoğu Avrupalının tipik tepkisiydi. 1575 yılında basılan *History of the New World* adlı kitabında Benzoni ekşi bir ifadeyle şunları anlatır:

> Bu [çikolata] insanlardan ziyade domuzlar için hazırlanmış bir içkiye benziyor. Ben bu ülkede bir yıldan fazla bulundum ve hiçbir zaman ta-



Il fico frutto è a modo di mandorle & nasce in cer

Benzoni'nin 1565 yılında yazdığı *La Historia del Mondo Nuovo* adlı kitabından bir tahta oyma resim. Bir kakao ağacı ve kurutmak için yere serilmiş kakao çekirdekleri görülüyor. Ressam kakao fasulyelerini ağacın gövdesi yerine dalların ucuna yerleştirmiş.

dına bakmak istemedim, yerleşim bölgelerinden geçişimde her sefer bir Kızılderili bana bu içkiden ikram etmek istemiştir ve ben reddettiğim zaman da çok şaşırmış, gülerek gitmiştir. Ama sonraları, şarap zor bulunur olunca, her zaman su içmemek için denedim ve bu diğerlerini beğendim. Tadı biraz acı, bedeni doyuruyor ve tazeliyor ama sarhoş etmiyor, ayrıca o ülkenin Kızılderililerine göre en güzel ve en pahalı üründür bu.[5]

Bartolomé de las Casas'ın düşmanlarından biri olan ve Yeni Dünya'nın yerli halkını hor gören Gonzalo Fernández de Oviedo, İspanyolların Nikaragua'yı işgali sırasında çikolatayla tanışmış ve iğrenç bulmuştu; ki buna pek şaşmamak gerek. Genellikle yapıldığı gibi *achiote* ilave edilmiş çikolata içildiğinde Kızılderililerin ağızları, dudakları ve bıyıkları, sanki kan içmişlercesine kıpkırmızı

5. Benzoni (1962), s. 103-4. SDC çevirisi.

oluyordu.[6] Fernández de Oviedo kakaonun yan ürünü olan kakaoyağı konusunda ise daha iyi şeyler söyler. Anlattığına göre savaşta tanıştığı bir İtalyan arkadaşı, askerlere kakaoyağında yumurta pişirir, böylelikle yağdan arınmış yerli mutfak geleneğine tamamen yabancı bir biçimde kakaoyu kullanır. Fernández de Oviedo için kakaoyağının ayrıca tıbbi erdemleri vardır, zira ayağını bir kayaya çarpıp kestiğinde yarasını bu yağa batırılmış bandajlarla sararak tedavi etmiştir.

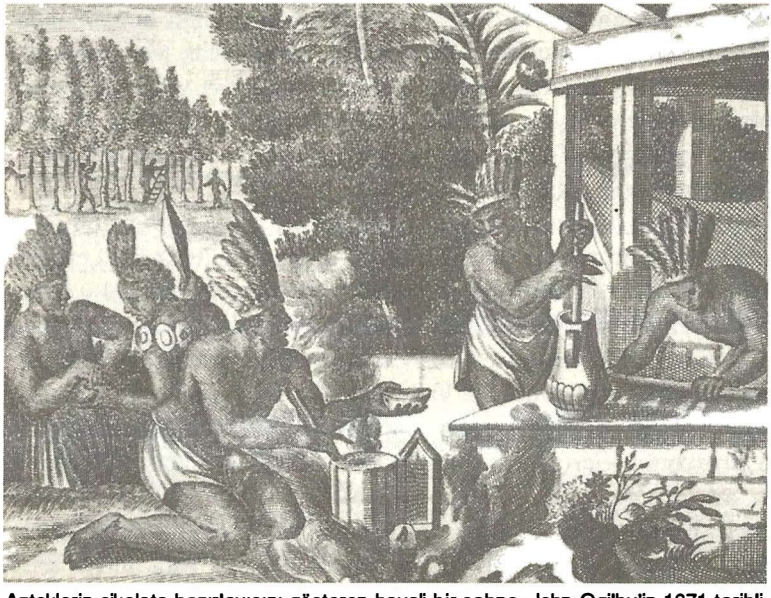
Her şeye rağmen İspanyolların çikolata içkisine karşı duydukları nefret zamanla değişecekti. Bu nasıl gerçekleşti acaba? İlk başlarda işgalciler Yeni İspanya'da buldukları yiyecek maddelerine pek yüz vermemişlerdi, ancak başka seçenekleri olmadığı takdirde yiyorlardı bunları. *Tortilla* ve *tamale* şeklinde hazırlanmış mısır kökenli ekmekler onlara hiç cazip gelmiyordu; geniş çeşitlilikteki sebzeler ve baharatları da sevmiyorlardı, çünkü geleneksel İber mutfağı, bugün de olduğu gibi yoğun biçimde et ve nişastalı gıdalara dayalı, domuz yağı veya zeytinyağında yapılan kızartmalara ağırlık veren bir mutfaktır. Bunun tam karşıtı olan Mezoamerika mutfağında ev kadınları hiçbir zaman katı ve sıvı yağlarla yemek pişirmemişlerdi. İşleri daha da beter hale getiren bir konu da peynirdi, yerlilerin sofrasında hiç peynir bulunmuyordu (aslında yerlilerin bir yemek masası bile yoktu).

Fetih'ten hemen sonra yeni gelenler bu acınası duruma bir çare buldular; sığır, süt ineği, koyun, keçi, domuz ve tavuk ithal ettiler; ayrıca neredeyse köle gibi kullandıkları yerli halkı Eski Dünya'nın buğday, nohut gibi bitkilerini ve şeftali, portakal gibi ağaçlarını yetiştirmeleri için zorladılar. Şekerkamışı da Mezoamerika için büyük bir yenilikti ve Marqués del Valle'nin (Cortés'in kendisine yakıştırdığı yeni unvan) özel mülkü olan topraklarda çok büyük çapta yetiştiriliyordu. Gerçi yerli mutfağında bal, *agave* (sabırotu) şurubu ve sair maddeler tatlı niyetine kullanılıyordu ama Maya ve Azteklerde, Eski Dünya'nın batı yakasıyla ortaçağda tanıştırılan şeker sayesinde Avrupalıların edindikleri damak zevkine, yani tatlıya aşırı düşkün olmalarına benzer bir durum yoktu. İspanyollar ise şeker

6. Fernández de Oviedo (1959/1), s. 272.

için deli oluyorlardı.

Ancak zaman geçtikçe iki kültür arasında bir tür melezleşme ve diller arasında kaynaşma oluştu; örneğin İspanyollar daha az buğday, daha çok mısır tüketmeye koyuldu, ayrıca bitki ve hayvan adlarının Nahuatl dilindeki karşılıklarını kendi dillerine katmaya başladılar. Aynı şekilde, hor görülen ve uzun süredir acı çeken Kızılderililer de başlarındaki zalimlerin evcil hayvanlarını ve meyve ağaçlarını kabullendiler ve isteyerek kendi yaşam tarzlarına kattılar (ancak İber Yarımadası'nın buğday ve nohut gibi bitkileri kesinlikle kabul görmedi). Nispeten yoksul olan İspanyollar yerli kadınlarla evlenmek zorunda kaldılar, zengin olanları ise yerlileri cariye olarak aldılar; böylece erken koloni devri Meksikası'nda birçok "İs-



Azteklerin çikolata hazırlayışını gösteren hayali bir sahne, John Ogilby'in 1671 tarihli *America* adlı eserinden alınma. Ressam *metate* kullanımını yanlış anlamış, ayrıca Fetih sonrası dönemlere ait olan *molinillo*'yu da çizime yanlışlıkla katmış.

panyol" mutfağındaki ev kadını bir Aztekli oldu. Çok zaman geçmeden Aztek topraklarında yeni bir nesil İspanyol *creole*'leri (İspanyol asıllı ama Karayipler'de doğmuş melezler) doğmuştu. Bu insanlar anne babalarının geldiği ülkeye asla ayak basamayacaklardı. Bunun sonucu olarak tamamen yeni, kırma bir kültür oluşmaya başlamıştı, her iki kültürden de birtakım özellikleri almış olan ama ikisinden de farklı bir melez kültürdü bu. Çikolatanın Yeni İspanya'nın koloni devri mutfağına kabul edilmesi ve daha sonra da Eski İspanya ve Avrupa'nın geri kalan ülkelerine aktarılması bu ortamda gerçekleşti.

Çikolata içkisinin işgalciler tarafından benimsenmesinin tek sorumlusu arka plandaki mutfaklarda çalışan Aztek kadınları olmayabilir – bu değişimi tetikleyen faktörlerden biri de İspanyol kadınlar olabilir, erkeklerinden önce "çikolatakolik" oldukları Bernal Díaz'ın naklettiği bir olayda anlatılır.[7] 1538 yılında başkent México'nun (Aztek başkentinin yıkıntıları üstünde kurulan yeni kent) büyük meydanında devasa bir şölen düzenlenmişti; iki kadim düşman, Kutsal Roma İmparatoru V. Karl ile Fransa Kralı I. François arasında imzalanan barış anlaşması kutlanıyordu. Katıksız bir gösteriş budalalığı eseri, çok masraflı, değerli malların şatafatlı bir şekilde sergilenmesini amaçlayan bu ziyafet, Yeni Dünya'nın o zamana kadar hiç tanık olmadığı kadar çarpıcı bir "görgüsüz aşırı tüketim" örneğiydi. Gerçekten de diğer bayağı, zevksiz aşırılıkların yanı sıra meydanda musluklarından şarap akan çeşmeler bile vardı. Sadece pencerelerden ve koridorlardan eğlenceye katılan erkeklere bakmalarına izin verilen İspanyol hanımlara ise büyük bir zarafetle şarapla birlikte tatlılar ve diğer pahalı yiyecekler ikram ediliyordu. Ama onlara ayrıca altın kupalarda çikolata sunuluyordu. Acaba bu yeni damak zevki, kocaların değil de kadınların hizmetçilerinden öğrendiği bir şey miydi?

İspanyolların çikolata zevki, ilk başlarda ailenin kadın kısmına önyargıyla bakmalarından dolayı gelişmemiş olabilir. Bu görüşü teyit eden bir bilgi, Cizvit papazı José de Acosta'nın, 1590 yılında yayımlanan *Natural and Moral History* adlı kitabında biraz kötü ni-

7. Díaz del Castillo (1982), s. 607-11.

yetli bir dille açıkladığı fikirlerinde bulunabilir:

> Kakaonun en temel ürünü kendilerinin çikolata dedikleri bir içkidir, ülkelerinde çok değer verdikleri saçma sapan bir şeydir bu. Alışkın olmayanları tiksindirir, çünkü üstünde bir köpük veya içinde hava kabarcıkları olan kir tabakasına benzer bir şey vardır... Çok kıymetli bir içkidir, Kızılderililer topraklarından geçen veya ziyarete gelen lordlarına bundan ikram ederler. Ve İspanyol erkekleri –ve daha da beteri İspanyol kadınları– tutkuyla bu siyah çikolataya bağlanmıştır.[8]

Etnik kökenli lezzet engellerini aşması ve İspanya'da doğmuşların ve *creole*'lerin benimseyebileceği normal bir içecek haline gelmesi için genellikle soğuk, acı ve şekerle tatlandırılmamış çikolata içkisinin kendisi de bir değişim sürecinden geçmek ve melezleşmek zorundaydı. İlk değiştirilen çikolatanın ısısı oldu, Aztek âdetlerine göre soğuk veya oda ısısında içilen çikolata, beyaz adamların ısrarıyla sıcak içilir oldu. İlerde göreceğimiz gibi bir ihtimal bu kullanım tarzını Yucatec Mayalarından almışlardı, çikolatanın bir içecek olduğunu da ilk onlardan öğrenmişlerdi aslında. İkinci değişiklik her zaman şekerkamışıyla tatlandırılarak ikram edilmesiydi. Üçüncüsü ise yerlilerin kullandığı *Cymbopetalum penduliflorum* ve acı kırmızıbiber gibi (bunun asla İspanyollar arasında popüler olmasına imkân yoktu zaten) tatlandırıcı çeşniler yerine, yeni gelenlerin aşina olduğu Eski Dünya baharatları, tarçın, anason tohumu ve karabiber gibi tatlandırıcılar kullanılmaya başlandı. Ve son olarak da çikolatanın hazırlanış biçiminde yenilikler görüldü; kabukları ayıklanmış kakao çekirdeklerinin ısıtılmış bir *metate* (yuvarlak dibek taşı) üstünde öğütülmesi gibi bazı teknikler eskiden olduğu gibi devam etti ama artık köpük elde etmek için sıvıyı yüksekçe bir yerden dökerek bir kaptan diğerine aktarma metodu yerine, sıcak çikolata *molinillo* denilen tahta bir karıştırıcı çubuk ile dövülüyordu (ilerde bu konuda daha fazla bilgi vereceğiz).

Bir başka yenilikten de söz etmemiz gerek çünkü bu teknik, çikolata içme âdetinin İspanya'ya transfer edilmesi ve tüm Avrupa ve İngiliz adalarında yaygınlaşmasında önemli rol oynadı. Bu yeni

8. Acosta (1590), s. 251. Kendi çevirimiz.

teknikle çikolata içeceği, öğütülmüş kakaodan yapılma ince bisküvi veya tablet şeklindeki parçalara sıcak su ve şeker ilavesiyle hazırlanabiliyordu. Bir kaynak bunu Guatemalalı rahibelerin icat ettiği öne sürse de bizlerin daha önce de gördüğü gibi Aztek savaşçılarına bu tür kakao bisküvileri dağıtılıyor ve savaşçılar böylece savaş sırasında bir nevi "hazır çikolata" içebiliyorlardı. İspanyollar bu bisküvileri, sadece kakao likörünü kurutulmuş bir ürün halinde depolamak ve gemilerle nakledebilmek için uygun bir yöntem olarak benimsediler.

C. DİL ENGELİNİ AŞMAK

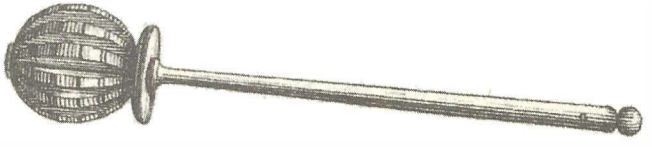
Aztek İmparatorluğu'nu yerle bir eden maceraperest askerler, o korkunç Aztek savaş makinesiyle baş edebilmiş olabilirler ama düşmanlarının konuştuğu Nahuatl dilinin fonetik karmaşıklığı karşısında çaresiz kalmışlardı. İspanyollar kelimenin sondan bir evvelki hecesini vurgulamayı kesinlikle reddediyorlardı, ki bu tüm Nahuatl kelimeleri için zorunluydu; ayrıca *tl* sesini doğru düzgün söylemeyi beceremiyor ya da becermek istemiyorlardı, halbuki *tl* eki çoğu Nahuatl kelimesinin sonuna gelerek o kelimenin bir isim olduğunu ifade diyordu ve *te* (İngilizce konuşanlar için *tay*) olarak okunuyordu. Cortés'in "teneke kulakları" vardı, Nahuatl dilinin inceliklerini kavraması olanaksızdı, V. Karl'a yazdığı "Mektuplar"dan da anlaşıldığı üzere, başkentin ismini Tenochtitlan yerine "Temistitan", kabilenin tanrısı olan Huitzilopochtli'yi ise "Uichilobos" şeklinde yazmıştı. Belki de bu barbarların kullandığı isimlerin ne olduğuna da pek aldırmıyordu aslında.

Ama Fetih'in ardından İber Yarımadası'ndan kalkıp buralara gelen yeni göçmenler, günlük hayatlarında bu yerli halkla devamlı temas halindeydiler; ya bir zamanlar Tenochtitlan olan yıkıntıların üstüne yeni başkentlerini kurarken, ya gönülsüz tebaalarından zorla vergi kopartırken ya da "Yeni İspanya"da yerlilerin geleneksel topraklarına el konularak kurulan yeni sığır çiftlikleri ve tarıma yönelik çiftliklerde yerli işgücünü işe koşmak için onlarla ilişki kur-



maları gerekiyordu. Burası gerçekten de bir sınır ülkesiydi ve her sınır bölgesinde olduğu gibi burada da bir tür melez yaşam tarzı oluştu. Bitkiler, hayvanlar ve hatta İspanyollarca daha önce hiç bilinmeyen yemeklerin Nahuatl dilindeki isimleri tümüyle benimsendi, ama İspanyol ağızlarına uyabilmesi için dilbilimsel açıdan bir değişim geçirdikten sonra tabii. Böylece yabani köpek *coyotl* değişerek *coyote*, mısır koçanı *elotl* ise *elote* oldu; sukabağından yapılma kap *xicalli* iken melezleşip *jícara* haline dönüştü. Bu şekilde devam etti gitti.

Çikolata ve hazırlanışı ile tüketimine bağlı olan konular içkinin kendisinin *creole*'leştirilmesine koşut olarak aynı dil melezleşmesi işleminden geçti, İspanyol (ve İngiliz) dillerinde çikolata anlamına gelen *chocolate* kelimesi durumu açıklayan bir örnektir.[9] 1993 basımı Merriam Webster Sözlüğü, çikolata üzerine yazılmış kitapların ve makalelerin büyük çoğunluğuyla aynı fikirdedir ve kısaca bu kelimenin Nahuatl dilindeki *chocolatl*'dan geldiğini ifade eder. Meksika İspanyolcasına giren birçok ismin sonundaki *tl*'nin *te*'ye

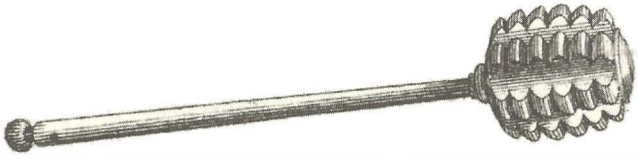


9. Aşağıdaki tartışmada León-Portilla'dan çok yararlandık (1981), s. 230-35.



dönüştürülmesi mantıklı görünür. Ancak olayın gerçek öyküsü bundan çok daha karmaşık ve belirsiz.

Size ilk olarak şu bilgiyi aktarmamız gerek: Nahuatl diline ve Aztek kültürüne ilişkin gerçekten erken döneme ait kaynakların hiçbirinde *chocolatl* kelimesine rastlanmadı! Alonso de Molina'nın hazırladığı ilk Nahuatl-İspanyolca sözlükte (1555 yılında basılmış) boşu boşuna ararsınız bu kelimeyi; Sahagún'un büyük ansiklopedisinde ve değişik versiyonları bulunan *Huehuetlatolli* (Eski İnsanların Veciz Sözleri) adlı kitapta da yoktur. Bu eski ve bozulmamış kaynaklarda çikolata içeceği için kullanılan kelime *cacahuatl* yani "kakao suyu"dur. Akla yatkın bir bileşik kelime bu, çünkü bu içki öğütülmüş kakao ve suyla yapılır. Cortés'in kendisi de bu içecek için her zaman *cacao* kelimesini kullanmıştır, İspanyolların bu kelimeyi Yucatán ve Tabasco Mayalarından öğrendikleri oldukça kesin. Ancak İspanyollar, XVI. yüzyılın ikinci yarısından sonra yeni bir kelime kullanmaya başladılar: *Chocolatl*. Aynı kelime kraliyet doktoru Francisco Hernández tarafından da kullanıldı. Daha önce gördüğümüz gibi Hernández 1570'lerde on yıl kadar Meksika'da



Dört tane tahta *molinillo* veya çikolata döven çırpıcılar (bu ve önceki sayfada). Fransa'da 1687 yılında Nicolas de Blegny tarafından yazılan bir tezden alınmıştır.

araştırma yapmıştı.[10] Doktorun anlattığına göre bu içecek eşit miktarda *cacahuatl* (burada "kakao fasulyesi" anlamına geliyor) ile öğütülmüş *pochotl (ceiba* ağacının tohumları) karışımından yapılıyor ve tahta bir *molinillo* ile çırpılarak köpüklendiriliyordu. Büyük olasılıkla *chocolatl* beyaz nüfus tarafından aynı zamanda değiştirilip *chocolate*'ye dönüştürüldü ve kakaodan yapılan her tür içecek için kullanılmaya başlandı. Her ne hal ise, José de Acosta ve çağdaşlarının bu içeceklere verdiği isim buydu.

Chocolate ismi Yeni İspanya'nın sınırlarını aşarak Yucatán eyaletine bile gelmişti, çünkü eski Maya-İspanyolca sözlüklerde yerli Yucatec Mayalarının bu içecek için kullandığı kelimeye bir açıklama yapmak amacıyla eklendiği görülmektedir, bu sözlüklerden birisi halen Viyana Ulusal Kütüphanesi'nde bulunuyor. Ancak *chocolate*'nin yerlilerinin değil de İspanyolların kullandığı bir kelime olduğu açıkça bellidir.

Peki bu yeni sözcüklerin yaratılması tam olarak nereden kaynaklanıyor? İşte burada tahminlerin, faraziyelerin bulanık diyarlarına dalıyoruz. İspanyol Kraliyet Akademisi'nin İspanyolca Sözlüğü'nde kelimenin Nahuatl dilindeki *chocolatl*'dan geldiği (Merriam Webster ile aynı fikirdeler) ve bu kelimenin de *choco* (kakao) ile *latl* (su) sözcüklerinden oluştuğu iddia edilir. Meksikalı dilbilimciler ise haklı olarak bu etimoloji ile alay ederler, çünkü yukarıdaki iki sözcük de Nahuatl dilinde mevcut değildir. Daha bilgili bir fikir ekolü ise bir varsayıma dayanarak *xoco* (acı) anlamına gelen kök ile *atl* (su) ekinin birleşerek *xocoatl* haline dönüştüğünü savunur. Bu belki mümkün olabilirdi ama pek de inandırıcı değil çünkü *x* sesini (İngilizcedeki *sh*, [Türkçe *ş* sesi]) *ch*'ye [Türkçe ç sesi] çevirerek bir de *l* eklemeyi haklı gösterecek güçte bir neden yok ortada.

Şimdi istilacıların ilk kez kakao ve çikolata içkisiyle tanışmasının Maya ovalarında gerçekleştiğini tekrar bir hatırlatalım ve yine Viyana'ya ve diğer çok eski Maya sözlüklerine dönelim. Bu kaynaklarda "*chocolate* denilen içecek" *chacau haa* olarak tanımlanır, yani kelimenin tam anlamıyla "sıcak su"; burada ayrıca bu insanla-

10. Hernández 1959/2, s. 305.

rın çikolatalarını soğuk değil de sıcak olarak içtikleri de ima edilmektedir. Yucatec dilinde "sıcak" anlamına gelen bir başka kelime ise *chocol*'dur, dolayısıyla aynı şeyi bir başka deyişle *chocol haa* olarak söylemek mümkün. Artık *chocolatl* kelimesine iyice yaklaşmış bulunuyoruz.

Chocolate kelimesinin türetildiği bir başka kök de Quiché Maya dilindeki *chokola'j* fiili olabilir; bu kelime Üçüncü Bölüm'de gördüğümüz gibi "hep birlikte çikolata içmek" anlamına gelir. Bu daha ileri düzeyde araştırma yapılmasını gerektiren bir ipucudur.

Ünlü Meksikalı filolog Ignacio Dávila Garibí, İspanyolların bu yeni kelimeyi, Mayaların *chocol* kelimesini alıp Maya dilinde "su" anlamına gelen *haa* ekini atıp yerine Azteklerin *atl* kelimesini ekleyerek türettikleri savını ilk kez ortaya atan kişidir.[11] Böylelikle önce *chocolatl* sonra da *chocolate* kelimeleri elde edilmiştir. Nahuatl dili üzerinde halen yaşayan en büyük otorite sayılan Miguel León-Portilla, bunun akla yatabilecek bir açıklama olduğunu söylüyor ve biz de onunla aynı fikirdeyiz. Mezoamerika'ya akın akın gelen İberli göçmenlerin büyük çoğunluğu eski Aztek ülkesine yerleşmişti, altın ve gümüşü olmayan Yucatán'a değil. Bu yeni gelenlerin sıcak ve şekerkamışıyla tatlandırılmış olarak içmeyi öğrendikleri bu içecek için yeni bir terime gereksinimleri vardı – ülkenin yerlisi olan Azteklerin içtiği soğuk, acı, su bazlı *cacahuatl* istenmiyordu. *Chocolatl* ve *chocolate* onların zevkine pek uygundu.

Hal böyle iken, beyaz nüfusun *cacahuatl*'dan *chocolate*'ye bu kadar hızlı bir dönüş yapmalarının ardında bundan daha önemli bir zorlayıcı neden olmalıydı. Biz galiba bu nedeni biliyoruz. Günümüzün seri küresel iletişim dünyasında görebildiğimiz kadarıyla, bir dilde suya sabuna dokunmayan kelimeler, başka bir kültür ve dil ortamına nakledildiğinde son derecede utanç verici anlamlar taşıyabiliyor. Bu değişimin en keskin örnekleri bazı Kore ve Güney Çin özel isimleridir, bunların sesleri İngilizcedeki dört harfli malum kelimeleri andırır; çoğu kez bu isimlerin sahipleri uluslararası pazarlara açılırken yeni yazılış ve hatta yeni okunuş biçimleri kullanırlar.

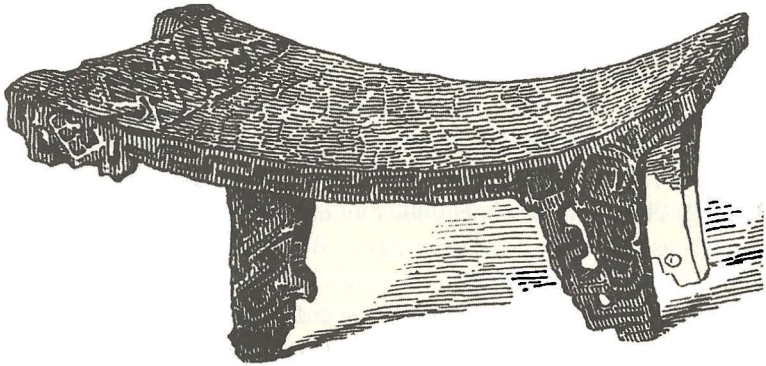
11. Dávila Garibí (1939).

Cacahuatl kelimesinin *caca* bölümü işte bu kategoriye girer. Latin kökenli dillerin çoğunda ve türedikleri Latincenin kendisinde bu kelime dışkı anlamına gelir, halk dilinde veya çocuk argosunda kullanılan bir kelimedir. Ayrıca "kaka", dışkılama anlatan diğer sözcükleri ve hatta fiilleri oluşturan bileşik kelimelerde kullanılır. İspanyolca da kesinlikle bu dillerden biridir (hatta erken XVIII. yüzyıla ait bir İspanyolca-İngilizce sözlükte *caca-fuego*, "bok ateşi" kelimesini bulabilirsiniz). İspanyolların yeni sevmeye başladığı koyu kıvamlı, koyu kahverengi bir içkiyi tanımlamak için *caca* ile başlayan bir kelimeyi kullanmaktan fena halde rahatsız olmadıklarına inanmak kolay değil. Acilen bir başka kelimeye ihtiyaçları vardı ve *chocolatl* ile *chocolate* kelimelerini bilge papazların bulduğunu duyarsak hiç de şaşırmayız.

Ancak varsayıma dayandırılan etimoloji konusunda her zaman insanın aklını kurcalayan kuşkular bulunur. Mesela, işleri daha da çok karıştırmak için olsa gerek, günümüzde Tabasco'nun kakao yetiştirilen zengin bölgesi Chontalpa'da yaşayan insanlar, kendilerine *Chocos* diyorlar ve belki biraz da bölgesel şovenizmle karışık olarak, *chocolate* kelimesinin buradan türetildiğini iddia ediyorlar!

Creole İspanyolların, yerlilerin çikolatanın üstünde köpük oluşturmak için kullandıkları yöntemi *molinillo* ile nasıl değiştirdiklerini gördük. *Molinillo* veya karıştırma çubuğu boylamasına oyuklar açılmış bir tahta çubuktur ve iki el arasında ileri-geri hareket ettirilerek çikolatanın çırpılması sağlanır. Bu kelimenin doğrudan doğruya İspanyolcada değirmen anlamına gelen *molino* kelimesinin "küçük değirmen" olarak sevimli hale getirilmiş biçiminden türediği düşünülür genellikle. Ancak *chocolate*'de olduğu gibi bu kelimenin öyküsü de o kadar basit değildir. Dr. León-Portilla'nın da işaret ettiği gibi,[12] *molinillo*'yu döndürerek yapılan ileri-geri hareket kesinlikle bir Avrupa değirmeninde görülmeyen, tamamen farklı harekettir ki; bunun için de bir başka terim kullanmak gerekir. Bu bilim adamı, *molinillo* kelimesinin muhtemelen Nahuatl dilindeki "sallamak, sarsmak ve hareket ettirmek" anlamına gelen *molinia* fiilinin isim halinin melezleştirilmesinden türediğini savunur; keli-

12. León-Portilla (1981), s. 235.



Güney Nikaragua'dan Fetih öncesi dönemde yapılmış bir *metate* [taş dibek] büyük olasılıkla üstünde kakao öğütmek için kullanılıyordu.

menin daha yakın atasının *moliniani,* yani "hareket eden veya sallanan şey" olması daha büyük ihtimal.

Yerli Azteklerin ve erken koloni döneminde İspanyolların içinden köpüklü çikolatalarını içtiği sukabağından yapılma kaplara gelince; bu kapların özgün adı Nahuatl dilinde *xicalli* idi ama çok geçmeden bu isim de melezleşti ve *jícara* olarak anılmaya başlandı. Bu deyim bütün Yeni Dünya topraklarında ve İspanya'da (çikolata modası bir kez oraya da gelip yerleştikten sonra) çikolata içmek için kullanılan toprak kap veya çanakların hepsi için geçerli oldu.

D. TIBBİ ENGELLERİ AŞMAK

Çikolata insan sağlığı için iyi midir, kötü müdür, yoksa hiçbir etkisi yok mudur? Bu İspanyollar için hayati önem taşıyan bir konuydu, çünkü İspanyollar da Batı dünyasını neredeyse iki bin yıldır sımsıkı yakalamış olan değersiz ve çoğu zaman da yıkıcı etkileri

bulunan ve bir takımyıldız misali sıralanmış tıbbi teorilerin esiri olmuşlardı. Yenilgiye uğrayan Mezoamerikalıların böylesine değer verdiği bir egzotik içkinin tamamen kabul edilip benimsenmesi ancak çikolatanın bu yanlış düşüncelerden oluşan dalavere sistemine uydurulmasıyla mümkün olabilirdi.

Modern çağ öncesi Avrupa tıbbının dayandırıldığı temel, özgün kaynağı klasik Yunan döneminde bulunan, *humoral*, yani salgılarla ilintili hastalık ve beslenme teorisiydi. Bu mantıkdışı teori ve uygulamalar Batı'da ancak XIX. yüzyılın ilk yarısında, modern tıp ve fizyolojinin ilerlemesi sayesinde sona erdirilebildi. MÖ 460 ile 377 yılları arasında yaşamış olan Hipokrates tarafından icat edildiği düşünülen bu teoriye göre, insan bedeninde dört salgı vardı: Kan, balgam veya sümük, sarı öd suyu, kara öd suyu. Bu salgıların doğru oranda karışımının sonucunda insan sağlıklı oluyor, salgılar arasında bir dengesizlik bulunduğunda ise hastalık başlıyordu. Bu teori, MS 130 yılı civarında doğmuş olan Galenos adlı bir Yunanlı tarafından ele alınarak geliştirilmişti. Teoriye eklenen fikir ise salgıların, hastalıkların, ayrıca hastalıkları tedavi etmek için kullanılan ilaçların da sıcak veya soğuk ve ıslak veya kuru olabileceği fikriydi. Örneğin, kan sıcak ve ıslak, balgam ise soğuk ve ıslaktı.

Galenos bir doktor olarak büyük ün yapmayı başardı, hatta Roma imparatorlarından Marcus Aurelius ve korkunç oğlu Commodus'un bile doktoru oldu. Tedaviye dayandırdığı ana ilke, tezatlar teorisiydi; yani "sıcak" bir ateşin "soğuk" bir ilaçla sağaltılması gerekiyordu. Beslenme kendi sağlık yönetimi sisteminin önemli bir parçası olduğu için, tezatlar kavramını beslenme konusuna da uygulamıştı, dolayısıyla yiyecekler de bu katı sınıflandırmadan payını almıştı. Klasik çağdan kalma diğer iki dev isim olan Aristoteles ve Ptolemaios gibi, Hipokrates ve Galenos da karanlık çağ, ortaçağ ve hatta Rönesans dönemleri boyunca Avrupalılar tarafından öylesine büyük bir hayranlıkla itibar gördü ki; bu sistem hiçbir zaman ciddi olarak sorgulanmadı ve en iyi tıp okullarının doktrini oldu. Sisteme daha başka düş ürünü fantezi fikirler eklendi; örneğin Formlar Doktrini gibi. Bu doktrine göre hasta olan organı benzeriyle tedavi etmek gerekiyordu; yani kulak ağrısını sağaltmak için in-

san kulağına benzeyen bir baharat, çiçek ya da tohum zarfı aramalıydınız.

Bütün bunlara çokça büyü, insan hayatını yönlendiren astroloji inancı, *bezoar* taşlarının (hayvanların mide-bağırsak sisteminde bulunan kalkerimsi maddeler) panzehir olarak kullanılmasını öngören düpedüz şarlatanlık da ilave edilince, İspanyolların beraberlerinde Yeni Dünya'ya getirdikleri tıbbi bilgilerin ne kadar etkisiz olduğunu anlayabilirsiniz!

Buna karşılık, Aztek *ticitl*'lerin, yani doktorların da tedavi sırasında bol miktarda büyü kullanmasına ve Azteklerin hastalıklara sebep olan etmenlere ilişkin genel teorilerinde tezatlardan (sıcak ve soğuk gibi) oluşan bir sistem bulunmasına rağmen yerli tıp bilimi İspanyollarınkinden birkaç ışık yılı ilerideydi. Bunun sebebi, kısmen imparatorluk sınırları dahilindeki bitki âlemi hakkında inanılmaz bilgi sahibi olmalarıydı. Antropolog (ve kimyager) Bernard Ortiz de Montellano'nun da belirttiği gibi, gerçekten tedavi eden yüzlerce bitkinin etkileri konusunda mükemmel deneysel bilgileri vardı.[13] Hatta imparatorun Morelos'taki Huaxtepec yöresinde bu bitkilerin birçoğunun yetiştirilerek test edildiği bir botanik bahçesi bulunuyordu.

Bu farmakolojik bilgiler II. Felipe'nin de kulağına gitmişti, bu nedenle kendi kraliyet doktoru olan Francisco Hernández'i 1570 yılında Atlantik ötesine göndermişti. Geçen bölümde anlatılan büyük ve kapsamlı eserinde Hernández, Meksika'nın bitkilerini "sıcak" veya "soğuk" ve "ıslak" veya "kuru" olarak sınıflandırmıştı (lütfen bu terimlerin bitkilerin gerçek ısısı veya nemliliğiyle hiçbir ilgisi olmadığını hatırda tutunuz). İspanyol doktorun Galenos teorisine bir köle gibi bağlı kalıp yaptığı uygulamadan dolayı, Azteklerin bu bitkileri nasıl sınıflandırdığını, hatta kendi farmakolojik sistemleri dahilinde nasıl kullandıklarını anlamak hemen hemen imkânsızdır; bu tür bilgilerin daha başka kaynaklardan sağlanması gerekiyor.

Kakao ve çikolata doğal olarak Hernández'in ilgisini çekmişti. Doktor, kakao çekirdeğinin "doğadaki hali ılımlı" da olsa "soğuk

13. Ortiz de Montellano (1990).

ve nemli" olmaya daha yatkın olduğunu ve genel olarak bakıldığında son derecede besleyici olduğunu söyler (kakaonun bu özelliği, bir sonraki bölümde göreceğimiz gibi Avrupa'da kendi tartışma ve anlaşmazlıklarını yaratacaktır). "Serin" tabiatlı olmasından dolayı kakaodan yapılan içecekler sıcak havalar ve ateşli hastalıkların tedavisi için uygundur. Çikolatayı tatlandırmak için *mecaxochitl* çeşnisinin katılması hem içkinin tadını güzelleştirir, hem de çoğu kakao baharatları gibi "sıcak" tabiatlı olduğu için "mideyi ısıtır, nefesi parfüm gibi kokutur... [ve] zehirlere karşı mücadele eder, bağırsak ağrılarını ve kolit buruntularını giderir," ve böylece devam eder gider Hernández. Ancak birkaç maddenin birleşmesinden oluşan çikolata içkileri, bizim daha önce gördüğümüz gibi, "cinsel iştahı kabartır, artırır" – sanırız bu özelliği ile çikolata, İspanyollara daha da cazip gelmiştir.

Ortiz de Montellano'nun bize anlattıklarına bakılırsa,[14] Hernández'in "sıcak" sınıfına yerleştirdiği bitki ve bitkilerden elde edilen ürünler, kuvvetli bir kokusu veya tadı olan ya da acı bir tadı olanlardı; hafif kokulu veya az tatlı olanlar ise "soğuk" sınıfına dahil edilmişti. Peki o zaman güçlü bir kokusu ve oldukça acı bir tadı olan çikolata nasıl oldu da "soğuk" olarak nitelendirildi acaba? Bunun nedeninin, Azteklerin kendilerinin çikolatayı "soğuk" olarak kabul etmeleri ve Hernández'in de her nasılsa onların bu görüşüne karşı çıkmaması (ki çoğu zaman karşı çıkmıştır) olduğundan kuşkulanıyoruz. Aztek inancına göre, diğer önemli içkileri olan *octli* şarabı da "soğuk"tu; yerlilerin bu içkiyi ağır bir işe girişmeden hemen önce içmeleri İspanyolları pek şaşırtıyordu, halbuki burada amaç bedenin fazla ısınmadan dolayı yorulmasını önlemekti. Ancak, Aztekler hastalık nedenlerini araştıran bilim dalında çok ileriydi, onların bilgileri Avrupalıların Galenos kaynaklı saçmalıklarına hiç benzemiyordu: Mesela, insanın ateşinin çıkması illa "sıcak" sayılmıyor, çoğu zaman "soğuk" sınıfından ilaçlar değil de hastanın terlemesine yardımcı olmak için "sıcak" ilaçlar veriliyordu ki; artık günümüzde bizlerin de bildiği gibi mükemmel bir tedavi yöntemiydi bu.

14. Ortiz de Montellano (1990), s. 31.

Yeni Dünya yiyecekleri üzerine hazırlanmış, 1591 yılında yayımlanan bir tezde, yazar Juan de Cárdenas,[15] Hernández'in Galenos sistemine göre yaptığı çikolata analizini bir adım daha ileriye götürür (bu tez daha sonraki yıllarda Avrupalı "uzmanlar" tarafından incelendi). Cárdenas "yeşil" çikolatanın sindirime zararlı olduğu, kriz, melankoli ve kalp çarpıntısı gibi tehlikeli semptomlara neden olduğu gibi uyarılarda bulunduktan sonra sözüne, kakaonun kavrulup öğütülerek biraz *atole* bulamacı ile karıştırıldığında besleyici ve şişmanlatıcı olduğunu, hazım yapmaya yardım ettiğini, insanın kendisini güçlü ve mutlu hissetmesini sağladığını anlatarak devam eder. Ona göre çikolata üç kısımdan oluşur:

(1) "Soğuk", "kuru" ve "toprağa yakın" kısım.
(2) Yağlı kısım, "ılık ve nemli" ve havayla bağlantılıdır. Eski kakaodan yapılan çikolatada bu bölüm daha yoğundur, çok kavrulan kakaoda da yağ fazlalaşır.
(3) Çok "sıcak" olan kısmın tadı acıdır ve insanda baş ağrısı yapar (pek de yanlış sayılmaz çünkü kafein ve belki teobromin eksikliği baş ağrısı yapar).

Yerli çikolata tatlandırıcılarının hepsi "sıcak"tır: Cárdenas, *hueinacaztli,* yani *Cymbopetalum penduliflorum*'u pek metheder, karaciğeri rahatlattığını, sindirim sistemini uyardığını ve gaz oluşumunu engellediğini söyler. Bir de "sıcak" (fazla ısınmış, ateşlenmiş) kimselerin *atole* ve şeker ya da bal ve sıcak suyla içmelerini salık verir.

Bu öğütlerin birçoğu, tıpkı bizler gibi sağlık ve diyet konularında pek takıntılı olan İspanyollar için çok sevindirici haberlerdi. XVI. yüzyılda kakao, İspanyol sistemine vergi, para ve zorunluluktan değil de sadece işgalcilerin damak zevkine ilişkin nedenlerle kabul edilip benimsenen ilk Amerikan yiyecek maddesi olarak yerleşti; kakao ayrıca dil ve sağlık konularındaki engelleri de aştı. Avrupa'dan tam kabul görebilmesi için aşması gereken bir engel daha vardı: Hıristiyan Kilisesi. Bu konuyu ve diğer meseleleri bir sonraki bölümde araştırıp inceleyeceğiz.

15. Cárdenas (1913).

V
Çikolata Avrupa'yı fethediyor

Dorchester'de vali yardımcısının maiyetinde çalışırken Bay Tomy ile tanıştım ve Venison and Chockalatte'de birlikte kahvaltı ettik; sayın valinin masasında Massachusetts ile Meksika'nın buluştuğunu söyledim.

Samuel Sewall'ın Güncesi'nden

Artık oynadığı rolden fena halde pişman olan, 1692 yılının Salem'deki o meşum cadı mahkemelerinin yargıçlarından Samuel Sewall 1697 yılında bir sonbahar günü işte bunları yazmıştı.[1] Acaba "Massachusetts, Meksika ile tam olarak nasıl buluşmuştu"? Kakaoyu, Mezoamerika'da köklerinin bulunduğu noktadan Atlantik Okyanusu'nu geçerek İspanya'ya, oradan Avrupa ülkeleri üzerinden İngiliz adalarına ve sonra gerisingeri okyanus aşırı Amerika'daki İngiliz kolonilerine götüren dolambaçlı güzergâh neydi? Kakaoyu kim, ne zaman ve nasıl aldı da oradan oraya taşıdı? Bizim bu bö-

1. Sewall (1973), s. 380.

lümde anlatacağımız öykü işte budur; okurlarımız, bu öykünün kesin kanıtlanmış bilgiler, belirsizlikler, herkesçe kabul edilen gerçekler ve varsayıma dayalı tahminler (ki bunlar her zaman desteksiz atılmış şeyler değildi) ile dopdolu olduğunu görecekler. Gerçekle kurmaca olanı birbirinden ayırt etmeye çalışacağız daima ama bu işte tamamıyla başarılı olamayabiliriz de.

Kakao ve çikolata Avrupalılar tarafından Rönesans devrinde "keşfedilmişti" ama çikolatanın asıl önemli seyahatlerine başlaması barok çağda gerçekleşti. Bu içecek zenginlerin barok saray ve malikânelerinde geliştirildi ve tüketildi. Bakır tenli, tüylerle bezenmiş Mezoamerikalı seçkin tabakanın içtiği elit bir içecekti, Avrupa'ya geldiği zaman da beyaz tenli, parfümler sürünmüş, başlarında peruklar, gereğinden süslü giysilere bürünmüş kraliyet aileleri ve asillerin içebildiği özel bir içki oldu. Barok çağ, Güneş Kral XIV. Louis'nin; müsrif ve yoldan çıkmış Toskanalı düklerin; Reform karşıtı muazzam kiliselerin; Lully ve Couperin gibi dâhi bestecilertarafından sahnelenen, gösterişli dramatik opera ve kiliselerde icra edilen oratoryoların; kiliselerin yetiştirdiği Mazarin ve Richelieu gibi gizemli prenslerin; saraylarda verilen baloların, ziyafetlerin, resmi kabullerin ve sabah toplantılarının; Restorasyon devri ve İngiltere Kralı II. Charles'ın çağıydı.

Çikolata içkisi bu baş döndürücü ortamda seyahat etti. Öğrendiğimiz gibi İspanyollar bu içkiyi Mezoamerikalıların ona atfettiği ruhsal ve dini anlamlardan arındırmış, onun yerine Aztek ve Mayalar için hiç var olmamış yeni özelliklerle donatmışlardı. İstilacılar için çikolata keyif verici bir madde, bir ilaçtı ve hepsinin benimsediği *humoral* sisteme ayak uydurmuştu. Çikolatanın bu yeni dış görünüşüyle bir saraydan diğerine, bir asilzade malikânesinden diğerine, bir manastırdan ötekine bütün Avrupa'yı dolandığına çok da şaşmamak gerek. Ancak aradan çok geçmeden, bu ilaç lezzeti, doygunluk hissi vermesi ve uyarıcı olması gibi özellikleriyle de sevilip takdir edilmeye başlandı. Tedavi edici gücü olduğu sanılan bir ilacın eğlenceye yönelik amaçlar için kullanıldığını öğrenince çok mu şaşırmalıyız? Şaşırmamalı, çünkü benzer değişimler birkaç kez modern Avrupa ve Amerika'da meydana gelmiştir. Bu olaylardan



Bir XVI. yüzyıl tahta baskı resimde Hipokrates ve Galenos tarafından geliştirilen *humoral* tıp sistemine göre sınıflandırılmış dört yaradılış özelliği: Soğukkanlı, iyimser veya neşeli, ateşli veya çabuk kızan ve melankolik tabiatlar. Bu huylar mevsimsel duruma göre soğuk, nemli, sıcak ve kuru olunmasıyla, doğada bulunan dört elementle ve ayrıca zodyaktaki burçlarla bağlantılıydı.

BAROK AVRUPA'DA GALENOSÇU *HUMORAL* ŞEMA

Sıvılar (humor)	*Özellikleri*	*Organ*	*Huy*	*Günlük saat dilimi*	*Mevsim*
Kan	Sıcak ve nemli	Karaciğer	İyimser	21.00-03.00	İlkbahar
Sarı öd	Sıcak ve kuru	Safrakesesi	Kızgın	03.00-09.00	Yaz
Kara öd	Soğuk ve kuru	Dalak	Melankolik	09.00-15.00	Sonbahar
Balgam	Soğuk ve nemli	Böbrekler	Soğukkanlı	03.00-21.00	Kış

en ünlüsü Coca-Cola'nın başına gelenlerdir. Bu içecek ilk önce Amerika'nın güney bölgelerinde patentli bir ilaç olarak ortaya çıkmıştı. İçinde, kakaonun akrabalarından *kola-nut*'tan gelen büyük dozda kafein ve bir miktar kokain bulunan tatlı bir gazozdu (günümüzde Coca-Cola'da kokain yoktur ama koka çalısının tohum fasulyesi şişenin geleneksel biçiminde yansıtılarak yaşatılmaktadır). Bu şekilde sağlık için kullanılan iksirler listesinde tonik veya kinin suyu, *bitters*,* akşam yemeği sonrası içilen bir sürü likör ve diğer alkollü içecekler (*absinthe* gibi) bulunur. İber Yarımadası'nın dışındaki Avrupa ülkelerine çikolatayla aynı zamanlarda gelen kahve ve çay bile ilaç olarak kabul edilir ve ona göre sınıflandırılırlardı. Ama sonuçta, insanlar başlarda hangi dertlere deva niyetine kullanmış olurlarsa olsunlar bu iksirler tiryakilik yaratmışlardı.

Belki de çikolatanın Avrupa'daki ilk dönemlerinin karışık tarihçesine dalmadan önce, o zamanın Avrupa tıp teorilerini biraz anımsamakta yarar var, çünkü barok çağda çikolataya dair yazılanların çoğu bu tıbbi terimlerle doludur. Hatırlarsanız Galenos teori ve tedavi sistemi, bedenin dört *humor*'u, yani salgısı olduğu ve sağlıklı olmak için bu salgılar arasında bir dengenin kurulması gerektiği ana fikrine dayandırılmıştı. Her bir salgının belirli özelliği vardı – "sıcak" veya "soğuk", "kuru" veya "nemli" gibi. Her salgı bedenin değişik bir organında bulunuyordu ve bu organın görevi kendi salgısını üretmekti. Örneğin, Harvey'nin kan dolaşım sistemini keşfetmesinden önce, kanın karaciğer tarafından üretilerek damarlar aracılığıyla bedenin her yanına taşındığı düşünülüyordu. Galenos'tan kalma bu fikirlere gülebiliriz ama hâlâ aşkın kalbimizde bulunduğundan söz ediyoruz!

Avrupa'nın barok çağında *humoral* salgılar teorisi her çeşit fenomeni ve koşulları kapsayacak şekilde geliştirilmişti, örneğin günün bölümleri, dört mevsim, hatta dört ana yön gibi. Bir önceki sayfada gösterilen şemada, herkesin, kudretli Güneş Kral'ın özel doktorunun bile güvendiği ve kabullendiği sistemin bir bölümü anlatılıyor.

* İçine acı otlar karıştırılan bir içki. (ç.n.)

Geçen bölümde de bahsettiğimiz gibi, hastaya verilecek ilaç ve yiyeceklerin saptanması konusunda Galenos teorisi geçerliydi, öyle ki hastalık temelde sıcak ve kuru bir tür ise (yani sarı öd salgısının çok fazla miktarda bulunmasına bağlıysa) reçeteye soğuk ve nemli bir ilaç ve/veya yiyecekler yazılırdı. Bu hiçbir işe yaramaz sistem öylesine geliştirilmiş, ayrıntılı hale getirilmiş ve abartılmıştı ki ilaçlar, yiyecekler, baharatlar ve benzeri şeylerin özellikleri derecelendirilmişti. Amsterdam'da 1658 yılında yayımlanan bir tezde Dr. Piso'nun[2] yazdıklarına göre, vanilya "üçüncü dereceden sıcaktır" ve *mecaxochitl* baharatı "dördüncü dereceden sıcaktır" ve "üçüncü dereceden kurudur". Bu çeşnileri çikolatalarına katıp içmek cesaretini gösterecek kişilerin önce kendi salgılarının durumuna bir bakmaları gerekiyordu.

Bizler bu teori ve tedavi yöntemlerinin saçmalığına (bazen) gülüp geçebiliriz ama bir de barok çağın Avrupalılarının yüzleşmek zorunda olduğu korkunç tıbbi sorunları bir düşünün. Kimsenin hastalık nedenlerine ilişkin doğru dürüst bir fikri yoktu – enfeksiyonlara, bulaşıcı hastalıklara, ölümcül salgınlara, kadınların doğum sonrası ateşlenerek ölmelerine nelerin sebep olduğunu bilmiyorlardı. Anatomi ve fizyoloji konularında araştırmalar daha yeni başlamıştı ama henüz tıbbi tedavi yöntemleri üzerinde pek etkisi olmamıştı bu bilgilerin. Cerrahi müdahaleler anestezi veya antiseptikler olmaksızın ve mecburen büyük bir süratle yapılıyordu, hastalar kan kaybı veya şoktan dolayı ölmemişlerse, ameliyattan sağ çıkanların en az yarısı da daha sonra septisemi ve kangrene kurban oluyordu. Daha önce de belirttiğimiz gibi Avrupalıların bazı hastalıkları sağaltıcı etkisi olan bitkilere ilişkin bilgileri, o zamana gelinene kadar neredeyse tamamen yok ettikleri Yeni Dünya'nın yerlilerine kıyasla acınacak düzeydeydi. Bu koşullarda hasta insanların ve onları tedavi etmeye çalışanların (denize düşen yılana sarılır misali) her çareye başvurmaları doğaldı. Bu durumda bir sürü hatası olan Hipokrates-Galenos sistemine sarıldılar ve bir de azizlere dualar ettiler. Çikolatanın Avrupa'ya tanıtılması ve yaygınlaşması olgusu ancak bu içerik kapsamında anlaşılabilir.

2. Piso (1658), s. 97-202.



Bronz madalyonda 43 yaşındaki Hernán Cortés görülüyor. Ünlü fatihin çikolatayı Avrupa'ya tanıttığına dair elde hiçbir kanıt yoktur.

A. İSPANYA'DA KAKAO: "MÜKEMMELLEŞTİRİLEN ÇİKOLATA"

Kakaonun İspanya'ya tam ne zaman getirildiğini hiç kimse kesin olarak bilmiyor. Birçok kitap ve makalede, Hernán Cortés'in çikolatayı tanıttığı belirtilmişse de bu iddianın kesinlikle tarihi bir dayanağı yoktur. Bu işi yapabileceği ilk fırsat 1519 yılında, daha Aztek başkenti Tenochtitlan'ı bile görmeden önce karşısına çıkmış *olabilirdi*. Gelecekte Meksika'yı fethedecek olan kumandan, Veracruz sahilinde kurduğu karargâhtan bu tarihte İspanya'ya kraliyetin beşte bir hissesini taşıyan bir gemi yollamıştı. Bu, Cortés'in o zamana kadar Mezoamerika'da topladığı ganimetin beşte biriydi ve yasalara göre kralına ödemesi gereken paydı. Gemiyle gönderilen mallar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve listelenmişti. Bu bilgiler elimizde var; listede altın ve gümüş nesneler (ki Albrecht Dürer,

Brüksel'de bunları gördüğünde pek heyecanlanmış, hayran olmuştu) ve hatta yerlilere ait kitaplar bulunuyordu. Ama herhangi bir yerde kakaodan hiç söz edilmemişti.

Bundan sonraki fırsat kapısı 1528 yılında önünde açılmış olabilirdi. Bu yılın sonlarına doğru, başardığı büyük fetih dolayısıyla gerçekten hak ettiğini düşündüğü şan, şeref ve ayrıcalıkları almak için pek hevesli olan Cortés, o sıralarda "Kutsal Roma İmparatoru" unvanını almış olan V. Karl'ın sarayına gelmişti.[3] Yanında Meksika'nın harikaları ve zenginliklerinin göz kamaştıran örneklerini getirmişti. Bunların arasında Motecuhzoma'nın oğullarından birisi, "Meksika'nın asil ve zenginlerinden birçoğu", sekiz adet su bardağı, mucizevi bir şekilde zıplayan lastik topları ile (Avrupa'da daha önce hiç görülmemiş bir şeydi bu) top oynayanlar, bir sürü albino insan, cüce ve "canavar" (bunlar her ne idiyse) vardı. Cortés ayrıca beraberinde bütün bir hayvanat bahçesini de getirmişti: Jaguarlar, albatroslar, bir *armadillo* ve bir keseli sıçan. Acımasız Habsburg kralına sunulan hediyeler arasında kuştüyü ve insan saçından yapılmış pelerinler, yelpazeler, kalkanlar, tüy sorguçlar, obsidiyen aynalar bulunuyordu. Ancak kakao veya başka tohum çekirdeklerinden ya da bitki ürünlerinden hiç bahsedilmiyor. Cortés sonunda istediği asalet unvanına kavuştu, ayrıca Meksika'da uçsuz bucaksız arazilerin tapusunu da aldı ama görünüşe göre bütün bunları kralına çikolata içme zevkini tanıttığı için almamıştı.

Çikolatanın İspanya'da (sonra da Avrupa'da) ilk kez görülmesine ilişkin ilk belgesel kanıtlar tamamen farklı bir kanaldan gelir, bu bilgiler kakaonun öyküsü anlatılırken genellikle önemsenmeyen Mayalarla ilgilidir. Guatemala'nın Kekchi Mayaları, Alta Verapaz'da, alçak Petén ovalarıyla sınır komşusu olan ormanlarla kaplı dumanlı dağlar ile bereketli vadiler bölgesinin güzel ve zengin topraklarında yaşarlar. İspanyollar yöreye Verapaz, yani "Gerçek Barış" ismini vermişlerdi, çünkü burada iyi niyetli Dominiken rahipleri, Bartolomé de las Casas önderliğinde bir denemeye girişmişler, isyankâr Kekchi halkını şiddet kullanarak değil de şefkat ve anlayış göstererek kazanmaya çalışmışlardı. Rahiplerin bu gayretleri

3. López de Gomara (1964) s. 390; J.L. Martinéz (1990), s. 492.

oldukça başarılıydı, 1544 yılında Domininken rahipleri Maya asilzadelerinden oluşan bir delegasyonu İspanya'da Prens Felipe'yi ziyarete götürdüler. Ziyaretin amacı, gösterdiği büyüklük ve yüce gönüllülük için prense teşekkür etmekti (oysa prens Kral II. Felipe olduktan sonra bu faziletini pek nadiren sergilemişti).[4]

Görünüşe göre Kekchi konuklar ziyarete kendi yerel giysileriyle gelmişlerdi. Çünkü prens, konukların İspanya'nın soğuk kışına hiç de uygun olmayan hafif giysilere bürünmüş olmalarından dolayı endişelendiğini belirtmişti. Prense çok uzaktaki ülkelerinden getirdikleri hediyelerin bir listesi var elimizde. Kendileri için en kıymetli şey olan 2.000 adet *quetzal* kuşu tüyüydü, onların bulutlar altındaki ormanlarında yaşayan (ve hâlâ varlığını sürdüren) en muhteşem kuştu bu. Hediyeler arasında ayrıca kilden yapılma kaplar, cilalanmış sukabağı kupalar ve bunlara ilaveten değişik kırmızıbiber çeşitleri, fasulyeler, *sarsparilla*, mısır, sıvı amber ve reçine veya çamsakızı tütsüsü gibi bitkisel ürünler bulunmaktaydı. Bir de saraya hediye olarak dövülmüş çikolata dolu kaplar getirmişlerdi; bildiğimiz kadarıyla bu, Eski Dünya'da çikolatanın ilk kez sahneye çıkışını göstermektedir. Bu tarihi dönüm noktasında Felipe'nin kibarca bu egzotik içkiden biraz tatmış olduğunu umuyoruz yalnızca.

Şimdiki halde bildiğimiz gerçekler bundan ibaret. Ancak unutulmaması gereken bir konu var; XVI. yüzyıl boyunca İspanya ile Yeni Dünya'daki toprakları arasında sürekli bir iletişimin bulunduğunu ve askeri görevliler, siviller, ruhban sınıftan kimselerin Atlantik üzerinden devamlı olarak gidip geldiklerini hatırlatalım. Kekchilerin ziyareti hakkında bilgi sahibi olmamız belki de tarihin bir cilvesi olabilir; çikolatanın aslında Mezoamerika'daki manastırlarla anavatandaki dini merkezler arasında süregelen iletişim sayesinde İspanya'ya getirilmiş olması da pekâlâ mümkündür. Çikolatanın ilk gelişinin nasıl olduğu o kadar da önemli değil, gerçek anlamda okyanus ötesi kakao ticaretinin başlaması oldukça geç bir tarihe rastlar. Zira ilk resmi kakao çekirdeği hamulesi 1585 yılında Veracruz'dan kalkan bir gemiyle Sevilla'ya gelmiştir.

Çikolatanın İber Yarımadası'na nasıl ve ne zaman geldiği konu-

4. Estrada Monroy (1979), s. 195.

su tartışılabilir ama bir konuda genel bir anlaşma var: Çikolatanın İspanyol sarayına yerleşip benimsenmesi XVII. yüzyılın ilk yarısında gerçekleşmiştir. Bu dönemde sarayda içilen çikolata, Meksika'nın *creole* İspanyollarının geliştirdikleri sıcak içeceğin kesinlikle aynısıydı.

1701 yılında bir İngiliz gezgin (E. Veryard isimli biri) İspanya'da XVII. yüzyılın ikinci yarısında yaptığı seyahatleri anlatan *Choice Remarks* adlı kitabını yayımladı. Yazarın İspanyolların çikolatayı nasıl hazırladıklarına dair anlattıkları, hem ayrıntılı hem de kolay anlaşılır biçimde kaleme alınmıştır ve burada tümüyle tekrarlanmaya değer:

> İspanyollar Avrupa'da kusursuz çikolata hazırlamakla ün yapmış yegâne insanlar oldukları için onların kullandıkları yöntemleri öğrenmeyi kendime iş edindim ve öğrendiklerimi aşağıda anlattım. Yirmi libre kadar kakao çekirdeği alın, dört veya beş parçaya bölün ve her bir çekirdek paketini bir sürü delik açılmış bir demir tavaya koyarak harlı olmayan bir ateş üstünde hiç ara vermeksizin devamlı karıştırarak kurutun. Kabukların çekirdekten ayrılması yeterince kurumuş olduğunu göstermez, onun için çekirdek içi parmaklarınızın arasından kayıp gidene kadar ve hafifçe bastırıldığında toz haline gelmeden ufak parçalar halinde dökülene kadar karıştırmaya devam edin. Kakao böylece hazırlandıktan sonra bir kutuya veya derince bir kaba konulur, ağzı kapatılır, sonra iki saatte bir karıştırılır, hatta gece boyunca da iki veya üç kez karıştırılır yoksa yanma ihtimali vardır. Ertesi gün bir taşın üstüne yaydığınız çekirdekleri fazla bastırmadan oklavayla ezin ki, kabuklar tamamen çıkabilsin. Daha sonra kabuklar harman savurma yöntemiyle ayrılır. Harman sonrası kalan kısım çok dikkatle toplanarak bir elekten geçirilir ve böylece tozlar atılmış olur. Tamamıyla temizlendiği zaman kakao, altında küçük bir ateş yanan bir mangal olan dibek taşının üstüne alınır ve öğütülür, hepsi bir kitle oluşturana kadar çalışılır. Kakaoların hepsini bir araya getirip tartın ve yirmi beş libre olana kadar ince toz halinde şeker ilave edin, sonra buna dört ons kadar tarçın ekleyin ve hepsi karışıp birleşene dek ellerinizle iyice yoğurun. Bundan sonra bir kez daha öğütmeniz gerekecektir ama bu sefer daha büyük bir güç kullanmalı ve daha uzun zaman uğraşmalısınız, ta ki her şey iyice karışsın ve sanki hepsi de kakaoymuş gibi görünsün göze. Sonra bu karışıma ince toz haline getirilmiş yirmi beş adet *bainilla* [vanilya

fasulyesi] (herkesin damak zevkine göre değişebilir) ekleyerek, şeker kattığınız zaman olduğu gibi iyice karıştırıp öğütün. Bazıları bu aşamada havanda dövülmüş biraz kuru şekerle bir dirhem misk-i amber otu ekleyerek kakaoyu tekrar yoğururlar. Diğerleri çok az miktarda *acciote* ekler, bu Batı Hint Adaları'ndan gelen bir tür kırmızı topraktır ve çikolataya renk vermek için kullanılır ama bu son iki malzemeyi kullanmak zorunlu değildir. En son olarak da elde edilen hamura gönlünüz çektiği gibi yuvarlak kek, dikdörtgen tuğla veya rulo biçimi verirsiniz. Hamuru rulo şeklinde hazırlamak için önce bir tabaka kahverengi kâğıt dörde bölünür, her bir parçanın üstüne yeterli olduğunu düşündüğünüz miktarda (tartarak ayarlanabilir) hamurdan koyarak kâğıdı sallayıp, bir o yana bir bu yana yuvarlayarak şekillendirirsiniz. Yuvarlak kekleri yapmak için yine bir kahverengi kâğıt üzerine on veya on iki parça hamur yerleştirilir, sonra masa üstünde elle vurarak istenen biçim elde edilir. Dikdörtgen tuğlaları yapmak için ise kâğıt o şekle sokulur ve çikolata bunun içine konur. Çikolata soğuyup kuruyana kadar bu kâğıt paketlerin içinde durmak zorundadır.[5]

Büyük olasılıkla İtalyanlar tarafından bulunan egzotik tatlandırıcı misk çeşnisinin kullanımı dışında, XVI. yüzyıl Meksikası'nda standart hale getirilen bu metot, tüm İspanya ve Avrupa'da yaygın olarak uygulanan yöntem olmuştur ve Van Houten'in XIX. yüzyılın ilk zamanlarında yaptığı devrimsel nitelikli keşiflere kadar da böyle kalmıştır.

Ancak Veryard'ın "kakao hamuru" için verdiği tarif, o devrin İspanyollarının tercih ettiği çikolata çeşitlerine kıyasla pek sadeydi ve azınlıkta kalıyordu. Daha yüksek zevki olan çevrelerde genellikle kullanılan malzemeler hakkında iyi bir fikir edinmek için Antonio Colmenero de Ledesma'nın 1644 yılında yayımladığı ve tercüme edilerek bütün Avrupa'da, hatta İngiltere'de bile dağıtılan kitaptan yararlanılabilir. Yazar kakaonun kendisinin "çok soğuk ve kuru" olması yüzünden, *humoral* sistemin sevimsiz mantığına göre melankoliye neden olabileceği uyarısında bulunur ve aşağıdaki tarifi verir:[6]

5. Veryard (1701), s. 273.
6. Colmenero de Ledesma (1644), s. 21.

ANTONIO COLMENERO DE LEDESMA'NIN TARİFİ, 1644
100 kakao çekirdeği
2 acı kırmızıbiber (bunun yerine karabiber kullanılabilir)
Bir avuç anason tohumu
Cymbopetalum penduliflorum
2 mecasuchile [mecaxochitl]
(yukarıdaki iki baharat bulunmadığı takdirde İskenderiye'nin toz haline getirilmiş gülleri kullanılabilir)
1 vanilya
2 ons [60 gr] tarçın
12 badem ve istenildiği kadar fındık
1/2 libre [450 gr] şeker
İstenildiği kadar acciote

Hangi malzemeler kullanılırsa kullanılsın çikolatanın içilmeye hazırlanması şu şekildeydi: Yuvarlak kek, rulo veya tuğla biçimi verilmiş kuru hamur karışımı özel bir kavanoz veya çikolata kabına konuluyor, içine sıcak su ekleniyor, *molinillo* sapının ortasından geçirildiği bir kapakla ağzı sıkıca kapatılıp her zamanki çırpma işlemiyle köpük oluşturuluyordu. Colmenero de Ledesma çikolata hazırlamanın başka yöntemlerini de biliyordu, bunlara soğuk suyla çikolata yapılması da dahildi; ancak yazar soğuk çikolatanın insanın karnını ağrıttığını söyleyerek uyarıda bulunuyor, Kızılderililerin ülkelerindeki yoğun sıcaklık nedeniyle çikolatayı soğuk içtiklerini belirtiyordu.

Bazı yiyecek yazarları arasında katı çikolata şekerlemesinin oldukça modern bir icat olduğu ve XIX. yüzyıla kadar bilinmediğine ilişkin yanlış bir fikir vardır. Ancak bu tür şekerlemelerin Meksika'daki İspanyol manastır ve misyonlarında yaşayan rahibeler tarafından üretildiğine dair kanıtlar mevcuttur; günümüz yazarlarından birisine göre Meksika rahibe manastırları bu tür lezzetli şekerlemeleri satarak çok büyük servetler edinmişlerdi. Kakaodan türetilen bu şekerlemelerin, şekerle kaplanmış meyveler, şuruplar ve diğer bol şekerli lüks gıdaların yanı sıra barok Avrupa'da birçok ziyafet sofrasını süsledikleri kesin.

Doğal olarak İspanyol doktorların da bu konuda söyleyecek söz-

leri vardı; çünkü bildiğimiz gibi, çikolata ilaç olarak kabul ediliyordu. Dr. Juan de Cárdenas'ın bu konudaki düşüncelerini daha önce gördük zaten, 1591'de Meksika'da yayımladığı eserinde çikolatanın doğası gereği "soğuk" olduğu, ancak içeceğe eklenen ve hepsi de "sıcak" olan Yeni Dünya baharatları sayesinde sonuçta büyük olasılıkla tarafsız veya nötr bir besin haline geldiği fikrini resmen ilan etmişti. Doktorun anlattıklarına bakılırsa "sıcak" insanlar (herhalde Yeni İspanya'dakiler) kendilerini "serinletmek için" çikolatayı *atole** ve şekerle içerler ya da bal ve sıcak suyla karıştırırlar. Bu konuda ilginç bir hayali diyalog 1618 yılında Bartholomeo Marradón adlı birisi tarafından yayımlanmıştı,[7] olayın geçtiği yer ya Meksika ya da İspanya'dır, hangisi olduğu pek belli değildir. Oyunda rol alanlar bir doktor, bir Amerikan yerlisi ve bir "burjuva"dır ve bu kahramanlar çikolata hakkında tartışmaktadırlar. Doktor bu besin maddesine karşıdır, pek olumsuz bakmaktadır çikolataya: Kakao çekirdekleri için, "Keskin ve acı bir tadı var... tadı öylesine kötüdür ki, bir kere tadanların bundan yapılan içecekten tiksinmelerine şaşmamak lazım," der. Ve iddialarına şöyle devam eder: "Batı Hint Adaları'nda yaşayanlarda çok görülen nefes tıkanıklığı, uyuşukluk ve aşırı zayıflığın temel nedenlerinin, topraksı ve soğuk tabiatlı çikolata ve kakao olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim." Kızılderili kendi yerli içkisini kahramanca savunur, tabii buna hiç şaşırmadık; iki arada kalan aklıselim sahibi burjuva ise uzlaşmacı bir tutumla insanın sağduyusunu kullanması gerektiğini belirtir.

İspanyol kraliyet ailesi ve bu yüksek konumdaki insanların çevresindeki asil kadın ve erkekler ilk başlarda köpüklü çikolatalarını geleneksel Mezoamerikalılar gibi sukabağından veya kilden yapılma *jícara*'lardan, yani küçük açık ağızlı çanaklardan yudumlayarak içmiş olmalılar. Ancak bunu saray adabının gerektirdiği gibi bir zarafetle becermek pek de kolay olmamıştı herhalde. Bu sorunun çözümü denizler ötesinden geldi; *mancerina* fincanları XVII. yüzyılın ortalarına doğru İspanyol çikolata servis takımlarının standart bir parçası haline geldi. Bu yeniliğin kaynak ve isminin izleri,

* Mısır, süt ve soğuk suyla yapılan geleneksel Meksika içkisi. (ç.n.)

7. Marradón'un diyaloğu Dufour'da tekrar yayımlanmıştır (1693), s. 383-87.

1639-1648 yılları arasında Peru genel valisi olan Marqués de Mancera'ya kadar dayanır.[8] Genel valilikte verilen bir davette orada bulunan hanımefendilerden birisinin kazara üzerine bir *jícara* dolusu çikolatayı döktüğünü gören marki, çikolatanın daha iyi bir şekilde içilmesini sağlayacak bir yol bulmaya karar verir. Limalı bir gümüşçüye ortasında yakaya benzer bir halka bulunan bir fincan tabağı yaptırır, fincan bu halkanın içine oturtulacak ve böylelikle kayıp düşmeyecektir. İşte *mancerina* böyle doğdu, daha sonraları Avrupalı çömlekçiler bu modelin porselenden yapılmışlarını ürettiler.

Çikolata sadece İspanya'nın Habsburg Hanedanı'ndan gelme krallarının sarayında XVII. yüzyıl boyunca hüküm sürmekle kalmadı, saraydaki merkezden etrafa dağıldı, barok İspanya'nın başlıca özelliklerinden olan muazzam kamusal gösterilerin ve kutlama törenlerinin de bir parçası oldu: Boğa güreşi ve *auto-da-fé** gibi. Cosimo de' Medici, Toskana Grandükü III. Cosimo olmadan birkaç yıl önce, 1668 ve 1669 yıllarında Portekiz ve İspanya'ya devrin tipik görkemli törensel ziyaretlerinden birisini yapmaktaydı (kendisinden daha sonra da bahsedeceğiz).[9] İspanyol kralı tarafından kral-lara layık bir biçimde ağırlandı, bir de boğa güreşi izlemeye götürüldü. Bu gösteri sırasında Cosimo ve yanındaki asilzadelere içinde soğuk su bulunan kaplarda meyve şekerlemeleri ve "devasa fincanlarda" çikolata ikram edildi. Büyük olasılıkla Cosimo hepsini içip bitirmiştir çünkü dük tüm zamanların en müthiş "çikolatakolik"lerinden birisiydi.

Joseph de Olmo, Madrid'de 1680 yılında düzenlenen bir *auto-da-fé* törenini anlatır:[10] Engizisyon tarafından suçlu bulunan kişilerin "dünyevi el" tarafından cezalandırılıp öldürülmesini içeren korkunç işlemler bütün bir gün boyunca devam etmişti, kralın kendisi de bir balkondan hepsini izlemişti (garip, manyak ve bağnaz II. Carlos). Bu dehşet verici gösteriyi izlemek zorunda olan yüksek rütbeli görevlilere, yani Kutsal Büro komisyon üyeleri, yabancı elçiler ve

8. Mota (1992), s. 175-6.
* Engizisyonun yaptığı infaz törenleri. (ç.n.)
9. Sánchez Rivero (tarihsiz).
10. Olmo (1680).

diğerlerine yiyecek ve içecek ikramı yapılmıştı. İkram edilenler arasında çikolata ve bisküvi, ayrıca şekerlemeler ve tatlı içecekler bulunuyordu. Olmo infaz edilenlere çikolata sunulup sunulmadığını açıklamamışsa da, başka kaynaklarda engizisyon tarafından soruşturma için hapsedilen kurbanlara çikolata verildiği belirtiliyor.

Benzer bir başka törene seyirci olan bir yabancı ise Kutsal Büro'nun belli başlı hedeflerinden olan Yahudilerin infazı sırasında çekilen dehşetengiz acı ve işkenceleri çok itici bulmuştu. Bu kişi 1680 yılında Fransa büyükelçisinin eşi Marie de Villars'dı. İspanya'yı ziyaret eden diğer Fransızlar gibi Madam de Villars da ülkenin çoğu geleneksel âdetinden hiç hoşlanmamıştı, özellikle de bol sarmısak kullanılan mutfağından. Aynı yıl içinde bir arkadaşına gönderdiği mektupta, madam çikolata hakkında şunları yazmıştı:

> Çikolata diyetime dikkat ediyorum, sağlığımı buna borçlu olduğumu düşünüyorum. Çikolatayı çılgınca tüketmiyorum, ya da önlem almadan. Sanırım benim tabiatım bu besin maddesini kabul etmekten âciz [herhalde melankolik veya soğukkanlı bir huya sahipti]. Öte yandan çok da güzel ve lezzetli bir şey. Kendim evde hazırladım, böylece bana hiçbir zarar vermedi. Seni tekrar görebilirsem, senin de bunu düzenli bir şekilde almanı sağlayacağım ve sonra sağlık için bundan daha iyi bir şey olmadığını itiraf ettireceğim. İşte çikolataya yazılmış bir methiye! Unutma ki ben İspanya'dayım ve çikolata içmek neredeyse benim tek zevkim.[11]

Madam de Villars'ın vatandaşlarından, ünlü masal yazarı Madam D'Aulnoy da aynı tarihlerde İspanya'daydı ve Fransa'ya dönüşünde bu ziyaretini anlatan bir öykü yayımladı. Alışılagelmiş Fransız etnik benmerkezciliğini göz ardı edersek, Madam D'Aulnoy'un anlattığı şeylerde İspanyol sarayı ve asilzadelerinin yaşamında çikolata tüketimine ilişkin pek keskin gözlemler olduğunu görürüz. Madam prenseslerden birisinin 1679'da verdiği bir yemek davetini tasvir eder. (*Confitures*, yani meyve şekerlemeleri ikram edildikten sonra.)

11. Villars (1868), s. 132. Kendi çevirimiz.

... çikolata sundular, her bir porselen fincan altınla bezenmiş akik bir tabakta [*mancerina* sonunda bu hale gelmişti] ve aynı malzemeden yapılmış bir şeker kâsesiyle birlikte ikram edildi. Buzlu çikolata vardı, bir diğeri sıcaktı, bir başkasının içinde süt ve yumurta vardı; ister bisküviyle, ister küçük kuru keklerle birlikte içebilirdiniz... bunlardan başka bir de o kadar çok biber ve baharat çeşitleri ekliyorlar ki kendilerini cayır cayır yakmamaları imkânsız [okurlar baharatların "sıcak" olarak kabul edildiğini hatırlayacaklardır].[12]

Madam D'Aulnoy birlikte gezdiği kadınlar hakkında daha başka bilgiler de vermektedir:

Kadınların dişleri güzel, eğer iyi baksalar rengi de beyaz olurdu ama dişlerini ihmal ediyorlar. Dişlerini mahveden şeker ve çikolatadan başka bir kötü âdetleri daha var, kadın erkek hepsi dişlerini kürdanla temizliyor, üstelik kimin yanında olurlarsa olsunlar bu işi yapıyorlar; insanların ortak jestlerinden bu.[13]

Barok İspanya'da ve hatta Avrupa'nın her tarafında çikolatanın baskın tadının zehirleri gizlemek açısından etkili bir özellik olduğu keşfedilmişti. Madam D'Aulnoy açıkça yapılan değişik bir zehirleme olayını anlatır.[14] "Yüksek sınıftan" bir İspanyol hanımefendi, kendisini hiçbir sebep olmaksızın terk eden sevgilisinden intikam almak için onu evine davet eder ve kendisine iki seçenek sunar: Bıçak ya da zehirli bir fincan çikolata. Adam çikolatayı seçer, son damlasına kadar içip bitirir ama bir yandan da çikolatada zehrin acı tadını örtecek kadar şeker olmamasından şikâyet eder. Bir saat içinde talihsiz sevgili büyük acılar çekerek ölür; kadın ise "ölene kadar adamın başından ayrılmama barbarlığını" gösterir.

B. İTALYA'DA ÇİKOLATA: "DAHA ZARİF BİR ASİLLER SINIFI"

Barok çağ boyunca çikolatanın Avrupa'nın elit tabakasına ait malikâneler, villalar, brokar kumaşlarla bezenmiş saraylar ve kilise ku-

12. Aulnoy (1926), s. 347. Kendi çevirimiz.
13. Aulnoy (1926), s. 344. Kendi çevirimiz.
14. Aulnoy (1926), s. 469.

rumları arasından geçerek ilerleyişini izlemek kolay bir iş değil. Bu çağ din savaşlarının, Katoliklerle Protestanların, Reformcular ile Reform karşıtlarının arasındaki kanlı çatışmaların kıtayı sarstığı ve Avrupa haritasının çoğu zaman bir dizi savaş alanından ibaretmiş gibi göründüğü ve yapılan ittifakların bir haftadan ötekine değiştiği bir dönemdi.

Protestan hükümdarlar İtalya'da ordu bulundurmuyorlardı ama onlardan başka herkesin ordusu sanki oradaydı. İtalya Krallığı 1870 yılında birleşene kadar İtalyan milleti diye bir kavram olmadığını hatırlamakta yarar var. Yüzyıllar boyunca İtalyan "çizmesinin" güney kesimi ve Sicilya İspanyollara ait bir mülktü. Papalığa ait devletler aşağı yukarı yarımadanın ortalarında ve Adriyatik kıyılarında bulunuyordu, kuzeyde ise genellikle bağımsız olan bir sürü devlet vardı. Bunlar zaman zaman Fransa, Kutsal Roma İmparatorluğu ve daha sonraları Avusturya İmparatorluğu ordularını İtalya'ya gönderdiğinde özerk konumlarını yitirebiliyorlardı. Bu devletlerin her birisi kendine özgü kültür ve dile, kraliyet ailesine veya asilzadelerine, ayrıca kendi ordusuna sahipti. Papanın bile bir ordusu vardı ve zaman zaman laik rakiplerine savaş açıyordu. Mediciler gibi kudretli aileler, bu değişik güçlerin birçoklarıyla evlilik aracılığıyla bağlantı kurmak zorunda hissediyordu kendini, çünkü en üst toplumsal katmanlarda evlilik önemli ittifakları pekiştirmek için kullanılan standart bir yöntemdi. Yüksek mevkilere getirilen bu kadınlar, bir İtalyan devletinin başkentinden diğerine ve yabancı ülkelerin saraylarına geçtikçe, elit tabaka kültürünün önemli öğeleri, özellikle de mutfak kültürleri onlarla birlikte seyahat etti çoğu zaman.

Çikolata içeceğini benimsemek açısından İtalya'nın İspanya ve Portekiz'i izlediği kesin bir gerçek gibi görünebilir, ama İtalya ve Avrupa'nın kalan kesimlerine çikolatanın nasıl tanıtıldığına ilişkin tarihçe de, en az Kolomb sonrası dönemin bir başka yeniliği olan frengi hastalığının Avrupa'da yayılması kadar karmaşık ve belirsizdir. Bu konuda çok sayıda rakip teori var.[15] Bir teoriye göre, çikolata İtalya'ya ilk kez Savoia'lı Emanuele Filiberto (1528-1580) tara-

15. Bu teorilerin bir kısmı için bkz. Casati ve Ortona (1990).

fından getirilmiştir. İspanyol ordusunun komutanı olan Filiberto San Quentin'de Fransızları yendikten sonra ülkesi İtalya'ya geri dönmüştü. Bu teoriyi teyit eden hiçbir kanıt yoktur, bunun rakibi olan bir sonraki teori de kanıtlanamamıştır; yani çikolatanın İspanya Kralı II. Felipe'nin kızı ve 1580-1630 yılları arasında Savoia Dükü olan I. Carlo Emanuele'nin eşi, Avusturyalı Catherine tarafından ithal edildiği teorisi. Savoia bağlantısından bu kadar söz etmek yeter.

İtalya'da çikolata içilmesi alışkanlığını başlatma şerefine talip olanlar arasında çok daha ciddi bir rakip teori Francesco d'Antonio Carletti ile ilgilidir. Bu konuda çalışan tarihçilerin büyük çoğunluğu kendisini bu onura layık görür. Carletti, Floransalı bir işadamıydı, bir tür geç dönem Marco Polo sayılabilirdi, çünkü o da yeni ürün ve pazarların peşine düşerek dünyayı çepeçevre dolaşmıştı (bazıları onun da Kolomb gibi köle ticareti yaptığını söyler). Doğduğu şehir olan Floransa'yı 1591 yılında terk etmişti, 1600 yılında kendisini S. Jonat denilen ve anlattıklarına bakılırsa Guatemala sınırı yakınlarında, El Salvador'un Pasifik sahillerinde olması gereken bir yerde bulmuştu. Carletti burada zengin kakao çiftlikleri gördü (gerçi esas kakao yetiştirme şeridinin daha batıda, Guatemala'da olduğunun farkına varmıştı). Yazdığı raporda Carletti kakao yetiştiriciliğinin evrelerini ve çekirdeklerin işlenme aşamalarının hepsini anlatır, hatta çikolata hazırlanırken *molinillo*'nun nasıl kullanıldığını bile tarif eder. Floransa'ya 1606 Temmuzu'nda döndüğü zaman raporunu Toskana Grandükü I. Ferdinando de' Medici'ye sunar, ama hükümdar konuyla hiç ilgilenmez; metin 1701 yılına kadar basılamayacaktır. Yine de bu metin 1666 yılından önce olağanüstü bir şair ve bilim adamı olan Francesco Redi tarafından okunur. Redi metnin çikolatayla ilgili uzun bir bölümünü *Bacco in Toscana* adlı eserinin notlar kısmında yayımlar.[16] İleride Redi konusuna yine döneceğiz, çünkü kendisi bizim tarihçemizde önemli bir rol oynuyor.

Ancak Carletti raporun hiçbir yerinde İtalya'ya dönerken beraberinde kakao veya çikolata getirdiğine dair tek bir laf etmemiştir; Redi ve diğer vatansever Toskanalıların, İtalyanların çikolata içme-

16. Redi (1742/3), s. 52-54.

yi ilk kez Carletti'den öğrendiklerine ilişkin iddialarında ise bir nebze olsun doğruluk payı bulunmaz. Üçüncü ve Dördüncü Bölüm'lerde gördüğümüz gibi Milanolu Girolamo Benzoni ve Pietro Martire d'Anghiera yüz yıl kadar önce bu konuda Carletti'yi gazeteci deyimiyle "atlatmışlardı".

Başka açılardan ilgi gösterilmeyi hak eden Carletti'yi şimdi bir kenara bırakalım ve daha inandırıcı deliller sunan Romalı doktor Paolo Zacchia'nın 1644'te yazdığı (bize göre) biraz garip bir adı olan *De' Mali Hipochondriaci,* yani "Hastalık Hastalarının Hastalıkları" kitabına dönelim. O tarihlerde Dr. Zacchia çikolatayı kesinlikle biliyordu ama sadece bir ilaç olarak: "Ancak unutmadan bir ilaçtan söz etmek isterim, bu ilaç Portekiz'den birkaç yıl önce getirilmişti, oraya da Hint Adaları'ndan gelmişti, adı Chacolata."[17] Kakao çekirdeğinin "çok soğuk" olduğunu söyleyenlere karşı çıkan Zacchia, kakaodan yapılan içeceğin "çok sıcak" olduğunu iddia eder; ancak bu Galenosçu özellikler taşıyan değişimin, kendisinin önerdiği bazı çeşni ve tatlandırıcıların eklenmesiyle sağlanabileceğini belirtir. Bu tatlandırıcılar esasta, İspanya ve Meksika'da kullanıldığını daha önce de gördüğümüz çeşnilerdir. Tek fark acı kırmızıbiber türlerinin bulunmayışıdır ki, İtalya'da İspanyolların etkin olduğu bölgelerin kuzeyinde yaşayan İtalyanlar arasında acı kırmızıbiber hiçbir zaman sevilmemişti zaten. Zacchia, sabah erken saatlerde alındığı zaman çikolatanın mideyi rahatlattığını ve sindirime yardımcı olduğunu, ancak "sıcak" olmasından dolayı dikkatli kullanılması gerektiğini söyler. Doktorun bize bu anlattıklarına dayanarak o sıralarda çikolatanın Roma'da yeni bir içki olduğunu düşünüyoruz, ayrıca büyük olasılıkla İspanyol hâkimiyetindeki bölgelerin dışında kalan İtalya'nın büyük kesimi için de bir yenilikti; İspanyol yöneticilerin ise çikolata bağımlısı olduklarından eminiz.

Çikolata Orta ve Kuzey İtalya'da, artık Latin Amerika ile Avrupa'yı birleştiren, rahip ve rahibe manastırları ve tarikatlardan oluşan uluslararası bir iletişim ağı aracılığıyla yaygınlaşmış olabilir. Dini çatışmaların çok yoğun olduğu bu yüzyılda bu dini grupların arasında en etkin olanlardan birisi de Society of Jesus, yani Cizvit-

17. Zacchia (1644), s. 326. Kendi çevirimiz.

ler ve onların Reform karşıtı ordularıdır. 1540 tarihinde İspanyol Ignatius Loyola tarafından kurulan Cizvit tarikatının amacı Katolik Kilisesi'ni içerden güçlendirmek, kilise dışındaki dinsizleri ezip yok etmek, papanın krallar, prensler ve milletler üzerindeki mutlak hâkimiyetini desteklemekti. Cizvitlerin Roma'da bulunan iki büyük kilisesi Gesù ve San Ignazio'nun kapılarından içeri girince birden barok çağa girmiş gibi olur; XVII. yüzyıla özgü büklümlü Bernini sütunları, duvar sıvasının üzerine yapılmış altın, gümüş ve yaldızlı bronz süslemeler, lacivert taşlar ve nadir bulunan mermerlerden oluşan bir desenler karmaşasının ortasına dalarsınız. Cizvitler sadece askeri bir kiliseye değil aynı zamanda zaferlerini şaşaalı bir biçimde sergileyen bir kiliseye inanıyorlardı. Barok cennetin baş döndürücü perspektifi fresklerle kaplıdır; fresklerde Cizvit azizleri büyük bir ihtişamla göğe yükselmekte, dinsizler, kâfirler, imansızlar ve dinden dönenler ise o nefret edilen kitapları ile birlikte yükseklerden hızla yere fırlatılmaktadır.

1624 yılında 16.000 Cizvit papazı vardı. Sadece Avrupa'da siyasi bir güç oluşturmakla kalmamışlardı, İspanya'nın Amerika kıtasındaki kolonilerinde de etkindiler ve kendilerinden önceki manastır tarikatları gibi, onlar da koloniciler ve genel valiler tarafından kuşkuyla karşılanıyor ve kıskanılıyorlardı. Cizvitlerin himayeleri altına aldıkları yerli halka bakış açıları genelde pek de şefkatli değildi ve daha sonraları Kızılderililerin ruhban sınıfa katılmaya uygun olmadıkları konusunda yayımladıkları bildirgeler ancak ırk ayrımcılığı olarak nitelendirilebilir. Yine de yerlilere özgü bir geleneği memnuniyetle benimsemişlerdi ki, bu çikolata içmekti. Ayrıca Cizvitlerin kendileri de, çok kârlı buldukları kakao ticaretine başladılar (tabii bu işler "Ulu Tanrının onuruna" yapılıyordu); bu konular gelecek bölümde ele alınacak.

Toskana'nın başkenti olan Floransa'da, İtalyan barok çağının pahalı ve görkemli eserlerine Roma'ya kıyasla çok daha az rastlanır. Burada Roma'daki büyük Cizvit kiliselerinin ihtişamına veya Bernini'nin inanılmaz güzellikteki Baldacchino'suna ya da San Pietro'daki göz kamaştırıcı sütunlara veyahut mermerden bir esrime içinde eriyen Santa Theresa Kilisesi'ne benzer bir eser yoktur.

XVII. yüzyıl süresince Medici ailesinin son temsilcileri olan Toskana'nın grandükleri, bir zamanlar çok güçlü olan bir ailenin feci çöküşüne mükemmel bir örnek teşkil ederler, bu çöküşün başlıca nedeni kendi kötü karakter özellikleriydi. Yüzyılın ilk yarısında işler o kadar da kötü gitmemişti; toparlak burunlu ve yumuşak tabiatlı II. Ferdinando de' Medici çok yönlü bir adamdı, bilimi ve sanatı etkin biçimde himaye ediyordu. Onun döneminde, pek kısa ömürlü olan Accademia del Cimento, Medici ailesinden gelen yöneticilerin yaşadığı Pitti Sarayı'nda toplanarak bilimsel konularda çok önemli gelişmeler kaydetmişti. Zaten hem kendisi hem de kardinal olan kardeşi, Galilei'nin öğrencilerindendi.

II. Ferdinando'nun karısı Vittoria della Rovere, "hoşgörüsüz, ciddi ve her şeye karışan, çirkin ve şişman" bir kadın olarak anlatılır.[18] Bu ikilinin oğulları III. Cosimo (kendisini en son İspanya'ya yaptığı gezi sırasında görmüştük) annesinin tüm kötü özelliklerini almıştı ki buna o muazzam çift katlı gıdısı da dahildi, ancak babasının iyi yönlerinden pek azını almıştı.

1661 yılında dükalığın vârisi, XIV. Louis'nin yeğeni olan Orléans'lı Marguerite Louise ile son derecede mutsuz bir evlilik yapmak zorunda bırakılmıştı. Kadın Floransa'dan nefret ediyordu, İtalya'dan nefret ediyordu ve en çok da deliliğe varan bir düzeyde kocasından nefret ediyordu. Cosimo, babasının ölümünden sonra 1670 yılında grandük olduğunda bile kadın hâlâ evliliği iptal ettirmek için uğraşmaktaydı ama başaramamıştı bir türlü. En sonunda Fransa'ya geri döndü.

III. Cosimo, gerçekten de iç sıkıcı bir kadın olan karısının nefretini hemen her bakımdan hak etmişti. İtalyan tarihçi Luigi Villari onu şöyle tanımlar: "Zayıf karakterli, kendini beğenmiş, bağnaz ve riyakâr."[19] Sir Harold Acton'a göre, "Her tür özgür düşünce konusunda hoşgörüsüzdü... Yaşamı her gün kilise ve manastırlara yaptığı ziyaretlerden, kilise mihraplarının önünde secdeye kapanmaktan ibaretti."[20] Öylesine fanatikti ki "karma", yani Katoliklerle Yahudi-

18. Hibbert (1980), s. 289.
19. Villari (1911), s. 39.
20. Acton (1932), s. 119.



III. Cosimo de' Medici, Toskana'nın pisboğaz ve bağnaz grandükü. Bu büst yontulduğu sırada (1717) Redi'nin zoruyla rejime girmiş ve zayıflamıştı.

ler arasındaki evlilikler için en korkunç cezaların verilmesini emretmişti. Bu pek değersiz prens hakkında Sir Harold'un söyleyeceği daha çok şey vardı:

> 1675 yılında Marguerite Louise ülkeyi terk ettikten sonra, Cosimo'nun ilk tepkisi, bize anlatılanlara göre, eşinin kendisine yakıştırdığı açgöz-

lü ve eli sıkı ününden kurtulmak amacıyla hayatına, Balzac'ın kaba bir lüks merakı olarak tanımlayabileceği yeni bir sistem getirmek oldu ki, böylesi bir savurganlık Floransa'da uzun yıllardan beri görülmemişti. Ülkesindeki felaketlere hiç aldırmaksızın yeryüzünün her bir köşesinden en nadir bulunan ve en pahalı yiyecek çeşnilerini ve baharatları masasına getirtmek için hiçbir masraftan kaçınmadı... Verdiği olağanüstü çeşitlilik ve zenginlikteki ziyafetler davet edilen kimselerin hayranlığını kazandı, gerçi grandükün hırçınlıkları ve dengesizlikleri kişiliğine karşı duyulan saygıyı epeyce azaltıyordu. "Saflık timsali" dük, tüketimden kaçınmanın faziletleri üzerine başkalarına vaazlar verdi, kendi bendelerine öyle ağır vergiler koydu ki, kulları ister istemez kemerleri sıkmayı öğrendiler ancak kendisi her zaman açıkça nadide yemek düşkünü bir pisboğaz olarak yaşadı. Değişik ülkelerden gelen yabancılar, hakkında yazmaları için bu ziyafetlere davet ediliyordu ama kendi bendelerinden pek azı çağrılıyordu.[21]

Medici hanedanı tarihçilerinden bir diğeri, Christopher Hibbert ise, "Kendisi [III. Cosimo] en zengin nadide yiyeceklerden dev boyutlu tabaklar dolusu tüketiyor, giderek daha da şişmanlıyordu, cildi ise sağlıklı bir pembeden ziyade alevler içinde yanıyor gibi görünüyordu,"[22] yorumunu yapar.

Cosimo'nun saçma savurganlıkları, feci yönetim tarzı ve muazzam vergileri, bir zamanlar zengin ve aydın bir ülke olan Toskana'yı iflasa sürükledi, ülke bir daha asla toparlanamadı. Bu konuda Villari'nin en son sözü şöyle: "Böylece Toskana'nın çöküşü başladı. Suç ve mutsuzluk çoğaldı, iş isteyen fakirlere ise sadece sadaka dağıtılıp daha sık kiliseye gitmeleri söylendi."[23] Tarihçiler bu sevimsiz, müsrif ve utanmaz grandükü bir canavar olarak gösterirler ama canavarlar ve diktatörler de seziş gücü sahibi hamiler olabilir: Neron'un öğretmeni Seneca, "zevk hakemi" ise Petronius'tu; Stalin Prokofiev'e destek vermişti; III. Cosimo de' Medici'nin ise Redi'si vardı. Arezzo'nun varlıklı bir ailesine mensup olan Redi, 1626 yılında doğmuş, Pisa Üniversitesi'nde okumuş, tıp dalında ve "tabiat felsefesi" (yani fen bilimleri) dalında doktora yapmıştı. Za-

21. Acton (1932), s. 151.
22. Hibbert (1980), s. 296-97.
23. Villari (1911), s. 39.

manla II. Ferdinando'nun doktorluğuna getirilmiş ve daha sonra görevine III. Cosimo'nun devrinde de devam etmişti.

Redi birçok alanda olağanüstü yetenekleri olan bir insandı ve bu çalışmaları grandükler tarafından teşvik ediliyordu. Bir biyolog olarak parazitoloji bilim dalını neredeyse tek başına kurmuş ve bu konuda önemli bir kitap da yazmıştır. Ancak bu alanda en büyük başarısı Aristoteles'ten beri herkesçe kabul edilen spontane üreme kavramını kanıtlarla çürüten deneyidir. Bu deney için açıkta olan etin üstünü örterek sineklerden korumuş ve böylelikle et üzerinde kurtçukların belirmesi için sineklerinin yumurtalarını bırakması gerektiğini göstermiştir. Redi'nin yaptığı deneyler iki yüzyıl sonra Pasteur'ün yapacağı deneylerin öncüsüdür.

Redi, bir filolog olarak İtalyanca konusunda olağanüstü çalışmalar yapmıştı. Kendisi Floransa'nın Accademia della Crusca'nın, yani Yazarlar Akademisi'nin üyesiydi ve bu akademi çalışmalarını günümüzde ulusal dil haline gelen Toskana diyalektinin eksiksiz bir sözlüğünü hazırlama amacına adamıştı. Bu çalışmalar o zamanlardan günümüze kadar devam etti. Redi akademi, arkadaşları ve hamisi olan grandük için şiir yazmaya başlamıştı, şiirlerinden bazıları gerçekten değerli eserlerdir. Bir yandan da hamisinin doktoru olarak görev yapıyordu. Aslında, Cosimo'yu çok sıkı bir perhize sokarak büyük olasılıkla hayatını kurtarmıştı (bu feci adam 80 yaşına kadar yaşadı, iyi insanların erken öldüğüne ilişkin özdeyişi de böylelikle doğrulamış oldu).

Redi'nin Accademia della Crusca için yazdığı şiirler arasında, hâlâ çok beğenilen *Bacco in Toscana* isimli *dithyramb** vardır.[24] *Dithyramb* nedir? Klasik antikçağda Şarap Tanrısı Bacchus'ün onuruna okunan bir şiirdir, şiir ilerledikçe giderek daha bir çılgınlaşır, tanrı ile kendisine tapanların sarhoşluğu arttıkça çoğalan coşkularını yansıtır. Redi şiirinin tamamında grandükün ülkesinin üzüm bağlarını ve şaraplarını bol bol över ama klasik olmayan üç egzotik içki için de aşağıdaki sözleri söyler (Leigh Hunt'ın 1825 yılında yaptığı İngilizce çeviriden alıntı):

* Kaside tarzında yazılmış duygulu şiir. (ç.n.)

24. Bu eserin birçok eski basımı var. Bizim başvurduğumuz basım Redi (1742 /3).



Francesco Redi (1626-97), bilim adamı, şair, filolog ve hamisi III. Cosimo de' Medici'nin doktoruydu. Redi, Toskana sarayının ünlü yaseminli çikolatasının da mucididir.

Fincanlar dolusu çikolata,
Evet ya da çay,
İlaç değiller
Benim için hazırlanmış.
Zehir içerim daha iyi,
O acı ve günahkâr nesnenin
Gözüme takılan tek bir fincanı yerine,
O sizlerin kahve ismini verdiğiniz içkinin.[25]

Şiirde çok bilgi yok hiç kuşkusuz ama Redi 1666 yıllarında yazdığı bu şiirin altına eklediği ayrıntılı dipnotlarda çikolatadan epeyce bahsetmiş. Daha önce de gördüğümüz gibi Redi, Carletti'nin yaz-

25. Hunt (1825), s. 11.

dığı metni okumuş ve çikolatayı Floransa'ya 1606 yılında getirip tanıştıranın bu gezgin olduğunu düşünmüştü. Ancak bu hipotez Tomasso Rinuccini adlı birinin tuttuğu günlükteki bir bölümde yalanlanıyor: "1668, bu yıl içinde Floransa'ya oldukça yaygın bir şekilde yeni bir içki tanıtıldı, bu İspanyolların kullandığı bir içecek, adı *ciocolatto* ve yukarda sözü edilen dükkânlardan birisi bunu küçük toprak kupalarda satıyor, zevke göre sıcak veya soğuk olarak içiliyor."[26] Çikolata bundan önceki yıllarda Floransalılar tarafından içilmiş olabilir ama öyleyse bile sadece Pitti Sarayı'nda oturan grandükün ailesine özgü bir ayrıcalık olmalı. Her ne hal ise, *Bacco in Toscana* şiirinin altına eklediği notlarında durumu Redi şöyle anlatır:

> Çikolata ilk kez İspanya sarayı tarafından Amerika'dan getirilerek tanıtıldı, İspanyollar bu içkiyi mükemmel bir şekilde hazırlarlar. Ancak İspanyolların bu kusursuz içkisine, günümüzde Toskana sarayında yeni ilaveler yapılmıştır. Kesinlikle biliyorum ki, bu ilaveler son derecede zarif bir asaletin benzersiz eseridir; farklı Avrupa malzemelerinin getirdiği yeniliğe borçluyuz bu değişimi. Çikolatanın bileşimine turunçgiller ve limonların taze kabuğunun ve yaseminlerin o çok nazik ve zarif kokusunu eklemenin bir yolu bulunmuştur. Bunlara ilaveten kullanılan tarçın, amber, misk ve vanilya ile birlikte öylesine şaşılası bir etki yapar ki, bu çikolatayı içenler çok büyük zevk alır.[27]

Çikolatanın tarihçesinde, yoğun parfüm kokulu çeşnilerin katılmaya başlanması gerçek bir yenilikti. Grandükün doktoru ve eczacısı olan Redi'nin bu yeniliklerin sahibi olduğundan hiç kuşkumuz yok. Burada sözü edilen "amber", ispermeçet balinalarının bağırsaklarında bulunan ve ödkesesinin katı, yağlı bir salgısından oluşan bir maddedir ve arada sırada tropik denizlerin sahillerine vuran balinalardan elde edilir. Bir zamanlar ilaç yapımında yaygın biçimde kullanılan amber, günümüzde daha çok parfümeri sanayiinde kullanılır ve kır menekşelerini andıran çiçeksi bir kokusu vardır. Aynı derecede egzotik bir madde de misktir; bu parfüm malzemesi Himalaya Dağları, Tibet, Sibirya ve Kuzeybatı Çin'de yaşayan miskge-

26. Croce (1931), s. 237. Kendi çevirimiz.
27. Hunt (1825), s. 122-23. Leigh Hunt çevirisi.

yiklerinin karın derisi altında bulunan bir bezden salgılanan, kokusu güçlü bir maddeden elde edilir. Misk bilinen en kuvvetli kokulardan birisidir. Küçük bir zerresi milyonlarca metre küplük bir alanı kokutabilir.[28]

Misk öylesine kuvvetli bir kokudur ki III. Cosimo'nun sarayına özgü o zarif ve çok ünlü yasemin çikolatasının hazırlanışında kullanılmaz. Redi, yasemin çikolatası tarifini büyük bir kıskançlıkla herkesten saklamıştı. Floransa'dan Sinyor Cestoni'ye 1680 yılında yazdığı bir mektubunda Redi yakın arkadaşına şöyle der: "Açıklamamın özel bir emirle yasaklandığı bir şeyi, yani çikolatanın yasemin kokulu olarak hazırlanma yöntemini bana sorduğun için çok üzgünüm."[29] Redi yine de bir uyarıda bulunur, çikolatayı yasemin suyuyla yapmaya çalışmaması gerektiğini söyler. Çünkü bu su kakao ile birleşmemektedir. Redi 1697 yılında öldükten sonra, çikolata içkisinin bu en barok versiyonuna ait ve o zamana kadar bir sır olarak gizlenen tarifini doğa bilimci Antonio Vallisnieri ele geçirir; bu içkiyi yeniden yapmak isteyenler için gizli formül:[30]

TOSKANA GRANDÜKÜNÜN
ÜNLÜ YASEMİN ÇİKOLATASI

Malzemeler
10 libre [4,5 kg] kavrulmuş kakao çekirdeği, temizlenmiş ve ezilmiş
Taze yasemin çiçekleri
8 libre [3,6 kg] beyaz şeker, iyi kurutulmuş olmalı
3 ons [85 gr] "kusursuz" vanilya çekirdeği
4 ila 6 ons [115-170 gr] "kusursuz" tarçın
2 parça [1/12 ons, 2,5 gr] amber

Hazırlanışı
Bir kutu veya benzeri bir kap içine yasemin çiçekleriyle ezilmiş kakao çekirdekleri sırayla kat kat yerleştirilir ve 24 saat bekletilir. Sonra bunların hepsi karıştırılır ve buna çiçek ve kakao tabakaları sırayla yerleştirilerek eklenir ve yine bekletilir. Bu işlem en az on veya on iki

28. Bu egzotik malzemeler ve geçmişte mutfakta kullanımları konusunda bkz. Chase (1992), s. 59.
29. Redi (1811), s. 315.
30. Redi (1811), s. 345-6, not 1.

kez yapılmalıdır ki, yasemin kokusu kakaoya iyice sinebilsin. En sonunda kalan malzemeler alınır ve yasemin kakao karışımına eklenir, azıcık ısıtılmış bir dibek taşının üstünde hep birlikte öğütülür; eğer taş çok sıcak olursa kokuyu kaybedebilirsiniz.

Redi sağken, arkadaşlarından Napolili Cizvit papazı Tommaso Strozzi bile bu tarife elini süreme mişti r, ki bu papaz çikolata üstüne Latince bir şiir dahi döktürmüştü.

Yıllar sonra, kesin bir tarih vermek gerekirse 1741 yılında, bir diğer Floransalı, avukat ve Floransa senatörü ve Redi gibi Floransa Yazarlar Akademisi üyesi olan Marcello Malaspina (1689-1757) *Bacco in Toscana*'nın taklidi olan bir başka *dithyramb* yazmıştı. Biraz saçma bir konusu olan *Bacco in America*'nın[31] öyküsü şöyle: Bacchus ve Silenus adlı tanrılar ve onları izleyenler bir gemiye binerek Toskana'yı terk ederler ama büyük bir fırtınaya yakalanırlar ve gemileri Guatemala sahillerinde (sanki başka yer yokmuş gibi) karaya oturur; orada kakao ağaçlarından oluşan bir koruya rastlarlar ve akıllarına parlak bir fikir gelir, bu ağacın yemişinden bir içki yapacaklardır; bu çikolata içkisine öylesine hayran olurlar ki hep birlikte bunun şaraptan çok daha üstün bir içki olduğuna karar verirler. Ondan sonra bütün grup büyük bir mutluluk içinde şu şarkıyı söyler:

Oh Bevanda delicata	Oh bu leziz içecek
Oh tremenda Cioccolata!	Oh şaşılası çikolata!

Gösteriyi bütün kumsalı inleten bir övgü ilahisiyle bitirirler:

Viva viva il nostro Nume	Tanrımız uzun yaşasın, uzun yaşasın
Ne più appelisi il Toscano	Artık ona Toskanalı denmemeli,
Ma il Gran Bacco Americano	Amerikalı büyük Bacchus demeli;
Mentre il bevendo omai sentenziamo	Şimdi içerken değerlendiriyoruz,
Ciascheduno pregando a darci fe,	Herkes bize inanç vermesi için dua ederken,
Che il CIOCCOLATTA d'ogni Beva è il Re.	Çikolatanın içkilerin kralı olduğunu biliyoruz.[32]

31. Malaspina (1741).
32. Malaspina (1741), s. 21-22. Kendi çevirimiz.

İspanya ile denizaşırı kolonileri, Fransa ve İtalya'yı oluşturan çeşitli devletler gibi Katolik ülkeler için çorbada sinek misali bir sorun vardı (ya da çikolata kabında). Çikolata tüketmenin kilisenin öngördüğü perhizleri bozup bozmadığı meselesi hep gündemde olmuştur. Kısaca özetlersek, çikolata bir içecek miydi, bir besin maddesi mi? Çikolata sadece susuzluğu mu gideriyordu, yoksa bedeni aynı zamanda besleyen bir şey miydi? Eğer hem içecek hem de yiyecek maddesi ise Katolik dinini harfiyen uygulayan kişiler, çikolatayı gece yarısından sabah yapılan Kutsal Komünyon'a kadar geçen saatler boyunca yiyemezdi (1958 yılında II. Vatikan bu süreyi bir saate indirdi); ayrıca oruç tutulan zamanlarda, ki buna Büyük Perhiz sırasındaki kırk günlük oruç da dahildi, çikolata tüketilemeyecekti.

Bu soruya ilişkin lehte ve aleyhte tartışmalar, kilisenin ruhban sınıfı ile meslekten olmayan sıradan insanlar arasında ateşli bir şekilde iki buçuk yüzyıldan fazla bir süre boyunca devam etti, hatta papalar bile bu tartışmalara katıldı. Bu konuda yazılmış çok sayıda eser bulunmaktadır, üstelik bunların büyük bölümü de son derecede iç sıkıcıdır, dolayısıyla okurlarımızı bir iki can alıcı noktaya değinmekten öte yormayacağız. Birçok bakımdan bu yazıların çoğu şarap konusunda yapılmış benzer tartışmaların tekrar ısıtılıp ortaya konmuş şekilleriydi sadece. Hatta dini tarikatlar bile bu kavgaya katılmışlardı, Cizvitler (bu grubun tarafsız kalması mümkün değildi, çünkü kendileri kakao ticaretiyle uğraşıyorlardı) genellikle çikolatanın orucu bozmayacağını savunuyordu. Cizvitlerin bu dönem boyunca düşmanı olan tutucu Dominiken rahipleri ise karşıt görüşü benimsemişlerdi. Örneğin, Saint-Simon Dükü'nün hatıratından öğrendiğimize göre, Cizvit papazları XIV. Louis'ye oruç günlerinde, kendilerinin yaptığı gibi çikolata içmesini ama içine ekmek banmak âdetinden sakınmasını tavsiye etmişlerdi.[33]

Bu savaşta ilk kurşun 1591 yılında Meksika'da Juan de Cárdenas tarafından atıldı.[34] Kendisi "içki" kelimesinin (İspanyolca *bevi-*

33. Bourgaux (1) 935, s. 107'den alıntı.
34. Cárdenas (1913), s. 108-13.

da) iki farklı şekilde yorumlanabileceğini savunuyordu: (1) İçilebilecek herhangi bir şey; (2) İnsanı ferahlatmak ve susuzluğunu gidermek amacıyla hazırlanmış sıvılar. (1) numaralı içkinin içine her tür besleyici madde ezilerek katılabilirdi, ama (2) numaralı içki için sade su işe daha çok yarardı. Cárdenas'a göre "oruç" kavramı insanın bedenini, besinlerden ve susuzluk giderici sıvılardan yoksun bırakarak terbiye etmesi demek olduğu için (tesadüfen Müslümanların ramazanına çok yakın bir kavram) çikolata, ne şekilde olursa olsun, herhangi bir zamanda tüketildiğinde orucu bozardı.

Bu görüş Meksika'da genel vali dahil birçok kimsenin hoşuna gitmedi. Vali, Fray Agustín Dávila Padilla'nın fikrini sordu, rahip ne çikolatanın ne de şarabın orucu bozmadığını söyledi.[35] Sonuçta (elimizdeki kaynağa göre "bu içkinin icat edildiği yer" olan) Chiapas eyaletinin maliye vekilinin çabalarıyla yüksek mevki sahibi bir rahip, bu konuda Papa XIII. Gregorius'a danıştı, Reform karşıtı bir militan olan bu papa, Aziz Bartholemeus Günü Katliamı'nı San Pietro Kilisesi'nde *Te Deum* ile kutlamıştı. Piskoposların en büyüğü olan papa, çikolatanın orucu bozmadığını söyledi. Bunu takip eden yüzyıllar boyunca bu tartışmalı konuda birçok papaya görüşleri soruldu –VII. Clemens, V. Paulus, V. Pius, VIII. Urbanus, XI. Clemens ve XIV. Benedictus– ve hepsi de aynı şeyi söyledi.

Papaların bu olumlu tavırları bile daha tutucu olan rahiplerin oruç zamanında çikolata tüketimini yasaklama çabalarını durdurmayı başaramadı. Genellikle öne sürülen görüş, insanın uzun zaman sadece çikolata yiyerek yaşamını sürdürebildiği, ayrıca içine öğütülüp katılabilen birçok malzeme bulunduğu için çikolatanın besleyici bir gıda maddesi olduğu savıydı. Çikolatayı yasaklamak isteyenlere fazladan bir destek de 1629 yılı dolaylarında bir İspanyoldan, Juan de Solorzano y Pereyra tarafından geldi. Bu kişi Bernal Díaz'ın doğruluğu biraz kuşkulu olan Motecuhzoma'nın "ziyafeti" tasvirine dayanarak çikolatanın cinsel iştahı kabarttığını iddia etti: "Buna göre bu içeceğin oruca ters düşen bir şey olduğu anlaşılmaktadır, oruç esasen biraz da bu şehvetli arzuları frenlemek için tutulmaktadır."[36]

35. Suárez de Peralta (1878): s. 344, not 34.
36. Solorzano y Pereyra (1972).

Bu asla sonu gelmeyecek olan tartışma konusunda daha ileri tarihlerde yazılan eserlerde en çok alıntı yapılan kişilerden birisi de yine bir İspanyoldur: Antonio de León Pinelo. 1636'da bu konuda bir kitap yazdı.[37] Kitap aslında tartışılan konuyu çok aşıyor çünkü León Pinelo kakao üretimi hakkında ayrıntılı bilgi ve ayrıca çikolata tarifleri veriyor. Üstelik yazar kakao, çikolata ve çikolata konusunda yazan kişiler hakkında da son derecede bilgiliydi. Tartışılan teolojik meseleye de oldukça mantıklı bir çözüm getirmişti, ona göre asıl mesele çikolataya ne miktarda besleyici madde katıldığıyla ilgilidir; çok fazla madde eklenmişse besleyicidir, ama sadece sade su ile hazırlanmışsa çikolata yalnızca bir içecektir ve dolayısıyla oruç zamanında içilmesinde sakınca yoktur. Benzer bir orta yolcu görüş 1645 yılında, "Çikolataya sadece su eklendiği, süt veya yumurta katılmadığı sürece sakıncalı değildir," diyen bir başka İspanyol, Sevilla Üniversitesi'nde ilahiyat hocası olan Tomás Hurtado tarafından öne sürülmüştü. İşin ilginç olan yanı, Hurtado öğütülmüş mısır ununun katılmasını sakıncalı bulmamış ama bakla ve nohut gibi "yabancı tatlandırıcıları" (yani çikolatanın anavatanı olan Meksika için yabancı olan) uygun görmemişti. Barok çağda çikolatanın değerini düşüren maddelerin katılmasına ilişkin elimizdeki tek bilgi budur.[38]

Bu daha liberal olan bakış açısı 1664 yılında İtalyan Francesco Maria Brancaccio tarafından bir kez daha ele alındı.[39] Ona göre çikolata, eğer içine ekmek kırıntıları gibi şeyler katılmışsa (İspanya'da yapıldığı gibi) veya katı halde yenilirse kesinlikle besleyiciydi. Ama eğer sadece suyla karıştırılmışsa, kesinlikle tıpkı on yüzyıldan beri Batı Kilisesi tarafından oruç sırasında içilmesine izin verilen şarap gibi bir içecekti. Ayrıca bu içki insanlara yararlı bir ilaçtı, "doğal ısıyı yenileyen, temiz kan üretimini sağlayan, kalbi canlandıran, doğal yetenekleri koruyan vs." bir ilaç. Oruç tutmak Tanrının koyduğu bir kural değildir, kilisenin yasasıdır ve dolayısıyla değiştirilebilir – ve bu güzel içkiyi de kapsamına dahil edecek

37. León Pinelo (1636). Nikita Harwich'e göre (1992), s. 95. León Pinelo İspanya'ya yerleşen Perulu bir *creole* idi.
38. Hurtado (1645).
39. Brancatius (1664).

şekilde değiştirilmelidir. Bu iç rahatlatıcı sözlerinden dolayı Brancaccio'ya bir kardinal şapkası verildi.

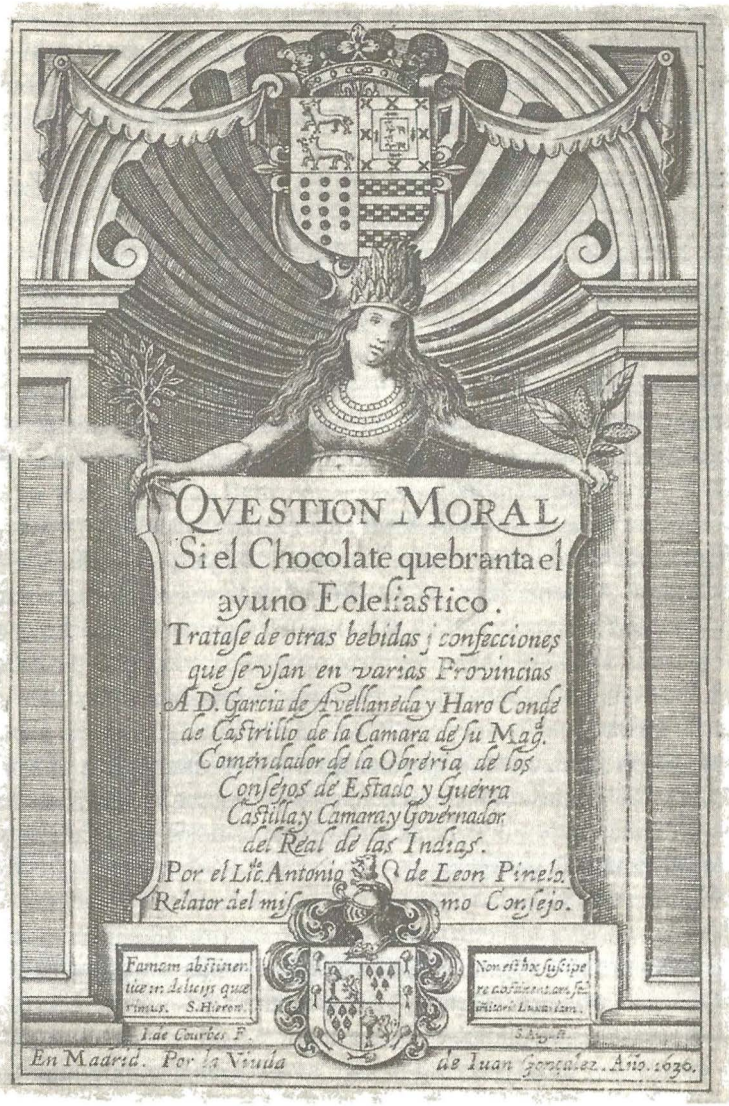
Bütün bu tartışmaları bir kenara bırakmadan önce, oruç sırasında çikolatayı masadan tamamen kaldırmak fikrine karşı çıkan tezlerden bize en çarpıcı ve en aydınlatıcı görünen birini anlatalım son olarak: Giovanni Batista Gudenfridi'nin Floransa'da 1680 yılında basılan bir kitabı, çikolatanın hem bir besin hem de bir afrodizyak olduğunu iddia eden Francesco Felini'nin çikolata karşıtı yazısına bir cevap niteliğindeydi. Burada zeki ve kurnaz Gudenfridi, o kutsal Dominik rahibesi, Limalı Azize Rosa, "Perulu Bakire"nin yaşamöyküsünden bir bölümle karşı atağa geçer:

> ... bize anlatılanlara göre, bir gün ruhları yüceltmek amacıyla coşkuyla saatlerce çalıştıktan sonra Kutsal Kız [Santa Fanciulla] kendisini yorgun, bitkin, nefessiz ve bayılacakmış gibi hissederken yanı başında bir melek göründü. Melek ona küçük bir fincanla çikolata sundu, bunu içince azize yeniden canlandı ve gücü geri geldi. Sinyor Cav. Felini'ye bu melek hakkında ne düşündüğünü sormak istiyorum. Ona göre bu karanlıklardan mı, yoksa aydınlıklardan mı gelen bir melekti? İyi miydi, kötü mü? En azından (bunları yazan) tarihçiye duyulan güveni zedelemeden meleğin kötü olduğunu düşünemez. Ama iyi ise, o zaman, melek onun düşüncesine göre namus ve iffeti zehirleyen bir madde olan çikolatayı İsa'nın bakirelerinden birisine nasıl getirmiş olabilir? Eğer çikolata onu içenlerin damarlarına şehvet duygularını aşılıyorsa, Kutsal Ruh'un tapınaklarından birisi olan bir genç kıza bu iyi meleğin çikolatanın bir yudumunu bile tattıracağına inanabilir mi acaba? Eğer çikolata şeytanın içkisi ismini hak etmişse, Tanrının böyle bir içkinin kendi meleklerinin birinin elinden Tanrının gelinlerinden birisine sunulmasına emir ya da izin vereceğini düşünebilir mi?[40]

D. ÇİKOLATA FRANSA'DA

Çikolatanın Fransa'da tanıtılmasına ilişkin tarihi bilgiler, daha önce İspanya ve İtalya'da gördüğümüz gibi belirsizlikler ve yürütülen tahminlerden örülmüş bir öyküdür. Bu ülkede belli başlı üç rakip

40. Gudenfridi (1680), s. 73-74. Kendi çevirimiz.



León Pinelo'nun tezinin ilk sayfası, Madrid, 1636. Kitapta çikolatanın, kilisenin öngördüğü orucu bozup bozmadığı konusu tartışılıyor.

teori var.[41] İlk teoriye göre (ki bu yemek ve mutfak yazarları arasında en popüler olanıdır), çikolata İspanya Kralı III. Felipe ile Avusturya'nın Stiria eyaletinden Margherita'nın kızı Anne (1601-1666) tarafından Fransa'ya getirilmiştir. İspanya'nın Valladolid kentinde doğan Infanta Fransa Kralı XIII. Louis ile 1615 yılında politik bir evlilik yapmak zorunda kalmıştı, evlendiklerinde her ikisi de sadece 14 yaşındaydı ve bu son derecede mutsuz bir evlilik oldu. Çocuk kral hastalıklı, tüm hayatı boyunca kadınlara ilgi duymayan biriydi ve ana kraliçe korkunç Marie de' Medici ile onun hiç sevilmeyen danışmanı, İtalyan maceraperest Concino Concini'nin hükmü altındaydı. XIII. Louis'nin 1642 yılındaki ölümüne kadar (Anne o zaman oğlu genç XIV. Louis'nin naibi olmuştu) kralın karısına karşı tutumu "ölümcül bir soğukluk" olarak tanımlanmıştı; "buna karşın, pek seyrek ve törensel bir resmiyetle yaptığı ziyaretler sonucu tahta bir vâris doğmasını bekliyordu."

Devrin saray entrikaları Alexandre Dumas'nın (1802-1870) romanlarında anlatılır; bu olaylarda önemli rol oynayan kişilerden birisi güçlü Armand Jean du Plessis, yani Kardinal Richelieu'dür (1585-1642). Richelieu 1624 yılında danışman olduğunda Anne'ın kendisinin İspanyol karşıtı politikalarına itiraz edeceğini düşündüğü için, kraliçe hakkında kuşku uyandıracak asılsız söylentiler çıkardı. Bu nedenle sarayda kraliçenin sözü çok az geçiyordu, genellikle hiçbir nüfuzu yoktu insanlar üzerinde. Bütün bunları okumak ilginç ama maalesef hikâyemiz açısından şanssız; Avusturyalı Anne'ın beraberinde Fransız sarayına çikolata getirdiğine dair hiçbir gerçek kanıt bulunmuyor.

İkinci teoriye göre, çikolatanın İspanya'dan Fransa'ya gelmesi, İspanyol keşişlerin Fransız meslektaşlarına bu maddeyi (kakao tabletleri veya tuğla biçimli çikolata halinde olduğu sanılıyor) hediye olarak göndermeleri suretiyle gerçekleşmiştir. Bu olasıdır ama yine burada tamamen tahminlere dayanılıyor.

Son teori, akla yatkınlığını artıran bazı belgelenmiş kanıtlara dayanmaktadır en azından; bu teoriye göre çikolatanın Fransa'ya bir ilaç sıfatıyla girdiğini öğreniyoruz. Bu da teoriyi daha bir inanı-

41. Bu konular Bourgaux tarafından tekrar ele alınmıştır (1935).

lır kılıyor; bu, döneme özgü tipik bir davranış biçimi çünkü. Aşağıda teorinin dayandırıldığı bilgiler var. 1713'te yayımlanan *Mélanges d'Histoire et de Littérature* adlı eserinde Bonaventure d'Argonne iddialarını şöyle açıklıyor:

> Kardinal Brancaccio'nun çikolata üzerine bir tez yazdığını biliyoruz ama belki de Lyon Kardinali Alphonse de Richelieu'nün Fransa'da bu ilacı kullanan ilk kişi olduğunu bilmiyor olabiliriz. Kardinalin hizmetkârlarından birinden duyduğuma göre, kendisi dalağındaki buharları gidermek için bu ilacı kullanmış ve bu sırrı Fransa'ya çikolatayı getiren İspanyol rahiplerinden öğrenmişti.[42]

Bundan daha kesin bir bilgi ise Alfred Franklin'in 1893'te çay, kahve ve çikolatanın tarihi konusunda yazdığı önemli kitaptan alınan şu bölümde bulunuyor: "Bu iddia çok daha makul çünkü Paris'in ünlü doktorlarından René Moreau, 1642 yılından önce Lyon kardinalinin kendisine başvurarak çikolatanın tedavi edici özellikleri hakkında bilgi edindiğini anlatır."[43] Alphonse de Richelieu, meşhur usta politikacı Kardinal Richelieu'nün ağabeyidir ve kendisinin yaşça küçük kardeşinin tavsiyelerine uyarak düzenli şekilde çikolata içmeye başlamış olması da akla yatkındır.

En az Richelieu kadar güçlü bir kişi olan Kardinal Mazarin (aslında Giulio Mazarini adında bir İtalyandır) 1643 yılında Richelieu'den sonra danışman olmuş ve Naip Kraliçe Avusturyalı Anne adına, 1661 yılındaki ölümüne kadar devleti yönetmişti. Fransız asilzadelerinin Fronde isyanını kanlı biçimde bastırmış (böylece XIV. Louis'ye mutlak hâkimiyet yolunu açmış) ve sonra papanın kâfirlikle suçlayarak aforoz ettiği Jansenistleri ezip geçmiştir. Hem Alfred Franklin hem de Albert Bourgaux'nun görüşüne göre, Mazarin ve Fransız Mareşali Gramont Dükü 1654 yılında İtalya'dan çay, kahve ve çikolata hazırlamakta usta iki aşçıyı getirtmişlerdi. Ancak Bourgaux bize İtalyan çikolatasının Fransızlarca hiç beğenilmediğini, fazla kavrulmuş, çok acı ve pek besin değeri olmadığının düşünüldüğünü anlatır. Bu kısmen doğru olabilir, ama yine de

42. Argonne (1713), s. 8-9. Kendi çevirimiz.
43. Franklin (1893), s. 162-63. Kendi çevirimiz.

barok çağdan günümüze kadar gelen bazı Fransız tariflerinde Toskana sarayının damak zevkinin izlerine rastlanıyor.

Bir çikolatasever olan Mazarin'in yakın ilgisi dolayısıyla, 28 Mayıs 1659 tarihinde, Toulouse kentinde, Sieur David Chaliou'ya kraliyetin her yerinde çikolata imal etmek ve satmak ayrıcalığını tanıyan özel patentin verildiğinden kesinlikle eminiz. Belgede şunlar yazılı:

> LOUIS vs.
> Değerli ve sevgili dostumuz David Chaliou büyük bir alçakgönüllülükle İspanya, Polonya ve Avrupa'nın diğer ülkelerine yaptığı çeşitli gezileri anlattı. Bu gezilerde kendisini insan bedeninin sağlığına yararlı olabilecek sırları araştırmaya adamış; başka şeylerin yanı sıra kullanılması sağlık için çok faydalı ve çikolata olarak adlandırılan bir bileşimi öğrendi.[44]

Chaliou'ya bu "bileşimini" likör, tablet veya *boëttes* (kutu) halinde satması için izin verilmişti. Ancak bu patent, kral beratı 9 Şubat 1666'da imzalayana kadar kesinleşmemişti.

Mazarin 1661 yılında öldü ve genç kral Fransa'nın mutlak hâkimi oldu, konumunun ona sağladığı bu sınırsız gücü çok uzun ve parlak bir hükümdarlık dönemi boyunca kullandı (Güneş Kral 1715'te öldü). Gramont Dükü 1659 yılında Madrid'e giderek Fransa Kralı adına Infanta María Teresa'ya evlenme teklif etti, çift 1660'ta evlendi. Bunun bir aşk evliliği olduğu pek söylenemez (çünkü Louis, Mazarin'in yeğenine âşıktı), bu daha ziyade Fransa ile İspanya arasındaki barış anlaşmasını imzalayan bir evlilikti. Doğal olarak Infanta beraberinde, kendisine sarayda hizmet etmeleri için İspanyol kadınlarından oluşan özel maiyetini de getirdi, hepsi de kraliçeleri gibi çikolata içiyorlardı. Montpensier Düşesi hatıralarında; kraliçenin, kral pek onaylamadığı için çikolatayı gizlice içtiğini, önceleri La Molina adlı bir nedimesi ile, onun gitmesinden sonra da "La Philippa" (La Felipa olmalı) ile birlikte bu işi yaptığını anlatır.[45] Bu anlatılanların doğru olup olmadığını bilemeyiz ama

44. A.g.e. Kendi çevirimiz.
45. Le Grand d'Aussy (1815), s. 120.



Alphonse de Richelieu (1634-80), dalak hastalığına ilaç olarak kullandığı çikolatayı Fransa'ya ilk getiren kişi olabilir.

görünüşe bakılırsa o dönemlerde saygın Fransız kadınlarının (en azından toplum içinde) çikolata içmelerine izin verilmediği açık.

On yıl sonra bütün bunların hepsi değişmişti. Sévigné Markizi Marie de Rabutin-Chantal (1626-1696) devrin en çok mektup yazan insanlarından birisiydi. Aile fertlerine ve arkadaşlarına yazdığı 1500'den fazla mektup günümüze ulaştı. Mektuplar XIV. Louis'nin Versailles'da bulunan muazzam sarayındaki yaşam da dahil olmak üzere devrinin aristokrat ve aydınlarının sürdürdüğü hayat hakkında çok şeyi açıklar. Madam de Sévigné çok şefkatli bir anne idi ve Provence'ta bir kraliyet görevlisiyle evli olan kızına sık sık mektup yazıyordu. 1671 yılında yazdıkları bize, ilk olarak artık çikolata içmenin Fransa'nın aristokrat kadınları arasında çok yaygın bir âdet haline geldiğini, ikinci olarak da kendisinin çikolatanın yararları

konusunda tamamen kararsız olduğunu anlatır. 11 Şubat tarihli mektubunda şöyle yazıyordu: "Ama o kadar sağlıklı değilsin, neredeyse hiç uyumamışsın, çikolata seni toparlayacaktır. Fakat senin bir *chocolatière*'in [çikolata cezvesi] bile yok; belki binlerce kez bunu düşündüm, ne yapacaksın? Ah yavrucuğum, benim senin için duyduğum endişenin, senin benim için endişelenmenden çok daha fazla olduğuna inanmakta haklısın."[46] Öte yandan Madam de Sévigné 15 Nisan günü de tam tersini savunuyordu:

> Sevgili yavrucuğum, sana çikolatanın benim için bir vakitler ifade ettiği şeyleri artık ifade etmediğini anlatmak istiyorum, moda oluşu beni yanılttı, zaten her zaman böyle olur. Çikolatayı hep methedenler şimdi bana onun hakkında kötü şeyler söylüyor; onun lanetli olduğunu, insanda birçok hastalığa sebep olduğunu, baygınlıklara ve çarpıntılara neden olduğunu anlatıyorlar. Geçici bir süre için insana kendini iyi hissettiriyor ama sonra sürekli bir ateş yakıyor içinde ve bu da ölüme yol açıyormuş... Tanrı aşkına sakın içmeye devam etme, ayrıca modaya öncülük edenlerin arasında çikolatanın hâlâ moda olduğunu da sanma. Bütün büyük adamlar, büyük olmayanlar da, senin hakkında ne kadar iyi şey söylüyorlarsa onun hakkında da o kadar kötü şeyler söylüyorlar...[47]

Daha kötüsü de var, 25 Ekim tarihli mektupta şunları diyor: "Marquise de Coëtlogon geçen yıl hamileliği sırasında öyle çok çikolata içmiş ki şeytan kadar kara bir oğlan çocuğu doğurmuş, bebek hemen ölmüş."[48] Ama Madam de Sévigné üç gün sonraki mektubunda, "Artık çikolata ile barıştım, evvelsi gün, güzel bir yemek yiyebilmek için, öğle yemeğini hazmetmek amacıyla kullandım, dün de akşama kadar oruç tutabilmek için sabahtan kendimi beslemek amacıyla içtim. Yararını gördüm, tam istediğim gibi. Çikolatanın en sevdiğim özelliği bu; ne niyetle almışsam ona göre etki yapıyor,"[49] diyordu.

Saray çevrelerinde çikolatanın fayda ve zararları konusunda bir miktar karmaşa yaşandığı kesin, fakat bütün bu kafa karışıklığının,

46. Sévigné (1860), s. 165. Kendi çevirimiz.
47. Sévigné (1860), s. 228-29. Kendi çevirimiz.
48. Sévigné (1860), s. 383. Kendi çevirimiz.
49. A.g.e. Kendi çevirimiz.

1684 yılının Mart ayında, Joseph Bachot adlı Parisli bir doktorun bu içecek hakkındaki tezi yayımlandığında düzeldiği söylenebilir.[50] Bachot çikolatayı öyle çok seviyor ve tutuyordu ki, işi abartmaktan kendini alamamıştı, şöyle diyordu: "Herkes tarafından bilinen çikolata öyle asil bir icattır ki, nektar veya *ambrosia** yerine çikolatanın tanrıların beslendiği madde olması gerekir." Hatta Linnaeus'un, Bachot'nun tezinden haberdar olduğu ve bu nedenle kakao için soy ismi olarak *Theobroma* yani "tanrıların yiyeceği" adını seçtiği bile iddia edilir. Çikolata gerçekten de besleyici bir maddeydi, eğer Primi Visconti'nin Versailles Sarayı'ndaki yaşama ilişkin anılarında anlatılan bir öyküye bakılırsa (tabii inanabilirseniz). Visconti bir İtalyan hanıma fena halde tutulan ve bu aşkın esiri olan Şövalye de Vendôme'un çektiği acıları şöyle anlatıyor: "Kadına duyduğu aşk öylesine büyüktü ki, aylarca odasına kapandı, pencereleri örtülü odada yanında bir gitar, şiir yazmak için kâğıt kalemden başka bir şey yoktu. Uyumadan ve yemeden, sadece kendisini yaşatacak kadar birkaç fincan çikolata içerek sürdürdü yaşamını."[51] Çikolatanın sadece bir içecek olduğunu ve orucu bozmayacağını iddia eden o çikolatakolik din adamları, bu öyküyü duysalardı kesinlikle hiç beğenmezlerdi!

XIV. Louis'nin tüm saray erkânını taşıdığı Versailles insanın düş gücünü zorlayan boyutlardaydı: Sadece binanın ön cephesi dahi bir milin üçte biri uzunluğundaydı. Saray, içinde Fransa'nın elit tabakasının kaynaştığı gerçek bir karınca yuvasıydı; Versailles'da kralın her isteğini yerine getirmeye hazır vaziyette 10.000 kadar resmi görevli, asilzade ve hizmetkâr yaşıyordu. Bir dönem tüm kamuya açık törenlerde, toplantı ve yemeklerde çikolata ikram ediliyordu. Ancak 1682'de María Teresa öldü ve kral, bir süredir etkisinde kaldığı tutucu Madam de Maintenon ile gizlice evlendi. Güneş Kral'ın sarayında yaşam çok daha sade, tutumlu, perhize yönelik ve riyakâr bir biçimde dindar hale geldi. Dolayısıyla kralın 1693'te ekonomik nedenlerle, daha önceleri haftada üç gün verilen

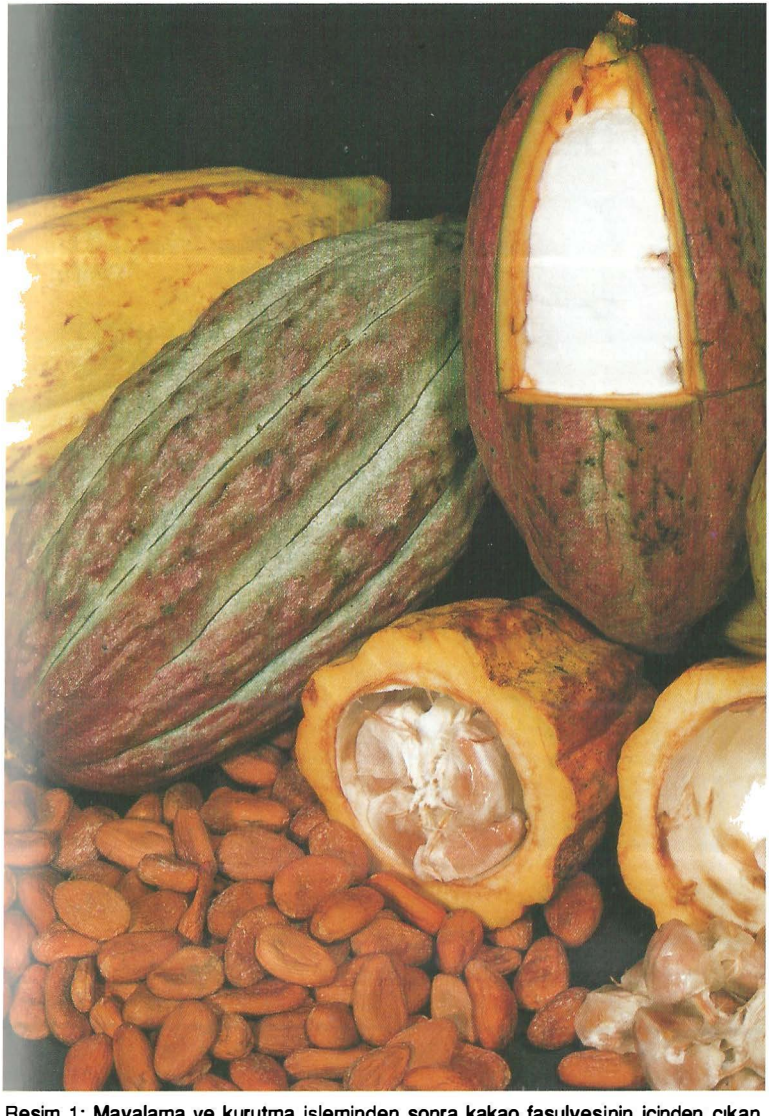
50. Le Grand d'Aussy (1815), s. 123.
* Tanrıların yiyeceği. (ç.n.)
51. Visconti (1992), s. 50.

resepsiyonlarda herkese ikram edilen çikolatayı kısıtlamasına şaşmamak gerek.[52] Aslında kral hiçbir zaman çikolataya özel bir ilgi beslememişti zaten.

Chocolatière, yani XVII. yüzyıl sonunda ve XVIII. yüzyıl boyunca görülen şekliyle çikolata cezvesinin icadı Fransızlara mal edilmiştir genellikle. Bu özel mutfak gerecinin kökleri gerilere, Meksika'ya kadar izlenebilir. Hatırlayacağınız gibi İspanyol istilasından önceki devirlerde Mezoamerikalılar çikolatayı bir kaptan diğerine boşaltarak hazırlıyorlardı. Ayrıca XVI. yüzyılda İspanyol kolonicilerin *molinillo*'yu bulduklarını, bu çırpıcı çubuğu elleri arasında döndürerek derin toprak veya tahta kaplardaki kakaoyu üstünde köpük tabakası bulunan bir içecek haline getirdiklerini de hatırlarsınız. Koloniciler aynı zamanda, kabın üstünü bir tahta kapakla örtüp ortasında açılan bir delikten *molinillo*'nun sapını geçirmek suretiyle daha iyi sonuç alındığını da keşfetmişlerdi. Torna tezgâhlarında yapılan tahta çikolata köpürtücüler günümüz Meksikası'nın birçok kırsal kesim pazarında satılıyor, büyük olasılıkla vaktiyle İber Yarımadası'nda da her yerde bulunuyordu.

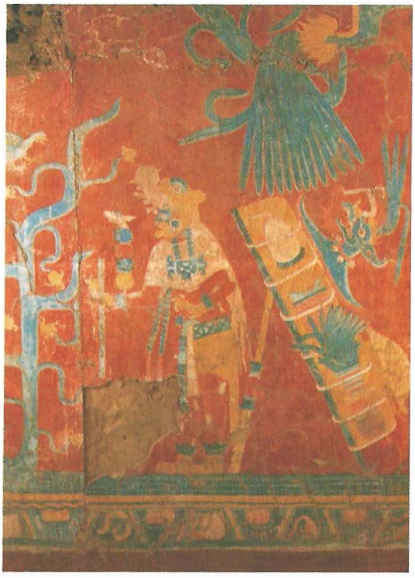
Belki de barok çağ boyunca İspanya ve İtalya'da buna benzer çikolata cezveleri bakırdan yapılıyordu. Fransızların cezveye getirdikleri yenilik, düz bir tahta sapın cezvenin ağzına dik açı oluşturacak şekilde madeni gövdeye raptedilmesiydi; bu ucu vidalı sap genelde saat yönünde açılacak biçimde takılırdı, böylece saatin aksi yönünde bir hareketle yapılan içeceği dökme işlemi sırasında sap gevşemezdi.[53] Çaydanlığın tepesinde menteşe ile tutturulmuş bir kapak bulunuyordu, kapağın üstünde kendi etrafında döndürülerek açılan (veya menteşeli) bir süslü tepelik olurdu, bunun altında ise, Fransızların *molinillo*'ya verdikleri yeni isimle *moussoir* (köpük yapan) denilen çırpıcının sapının yerleştirildiği bir delik vardı. İşte kızının sofrasında bulunmadığı için Madam de Sevigné'yi o kadar üzen *chocolatière* böyle bir şeydi. Pek tabii ki bütün asilzadelerin *chocolatière*'leri gibi bunun da gümüşten yapılmış olması şarttı.

52. Franklin (1893), s. 171.
53. Deitz (1989).



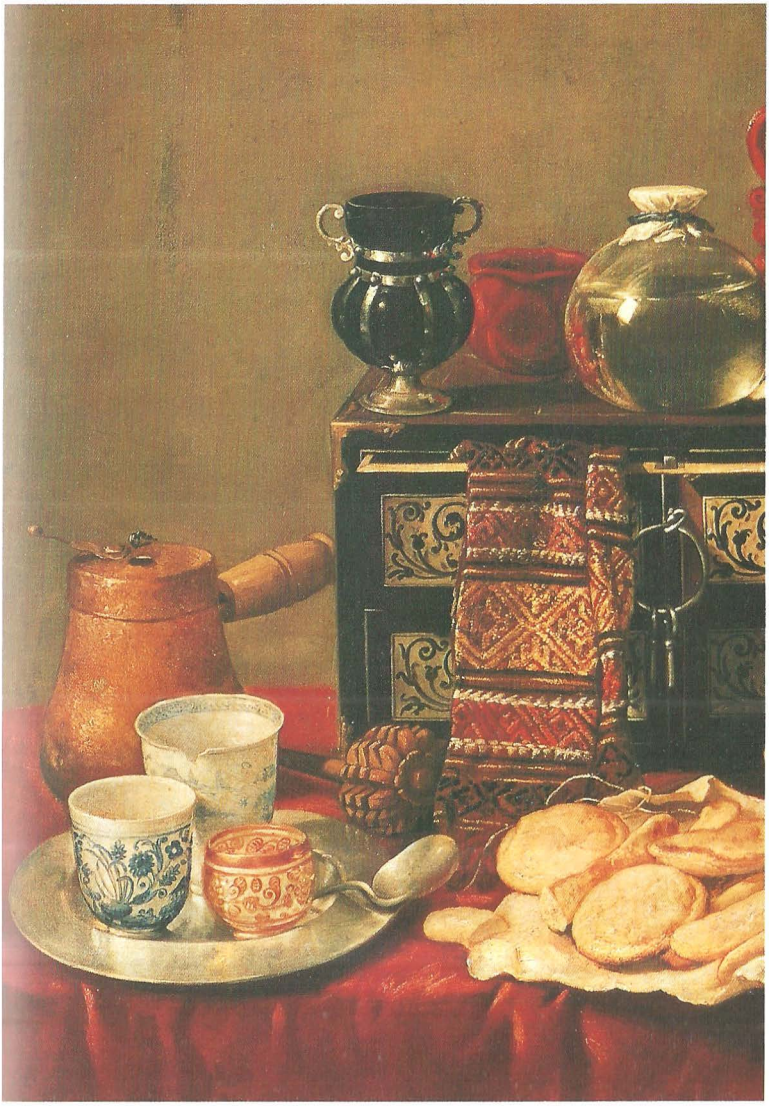
Resim 1: Mayalama ve kurutma işleminden sonra kakao fasulyesinin içinden çıkan meyve özüne sarılı çekirdekler çekilir, kabaca artık kavrulup öğütülerek çikolata likörü yapılmaya hazırdır.

Resim 2: Maya tüccarlarının tanrısı fantastik bir kakao ağacına yaklaşıyor, Orta Meksika'da, Maya bölgesinden uzakta Cacaxtla'da bulunan bir duvar resminden alınma (sağdaki resim). Klasik devrin sonu, MS 800-900 yıllarına ait.

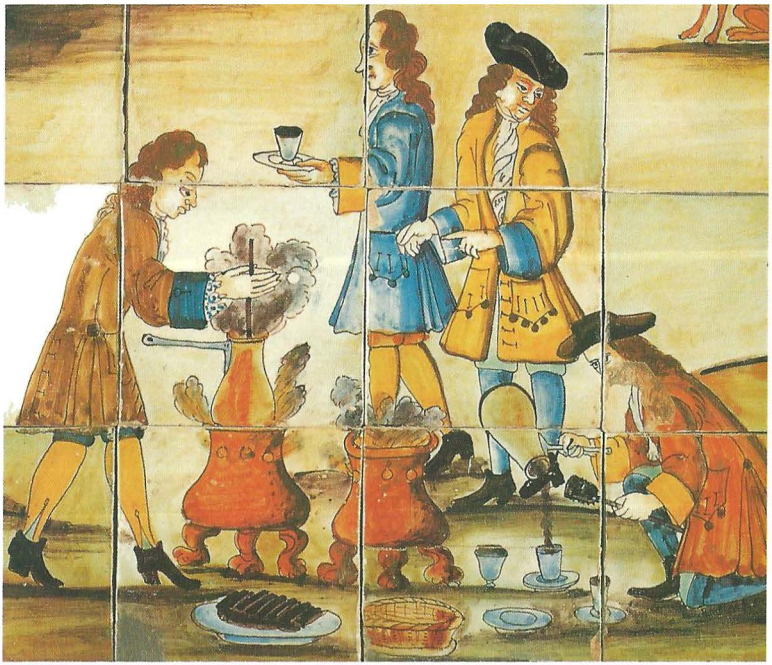


Resim 3: Klasik Maya döneminin sonlarından bir vazoda bir saray sahnesine ilişkin detay (aşağıda). Kral bir kap dolusu köpüklü çikolatayı işaret ediyor; tahtın altında sosa bulanmış *tamale* tabağı var.





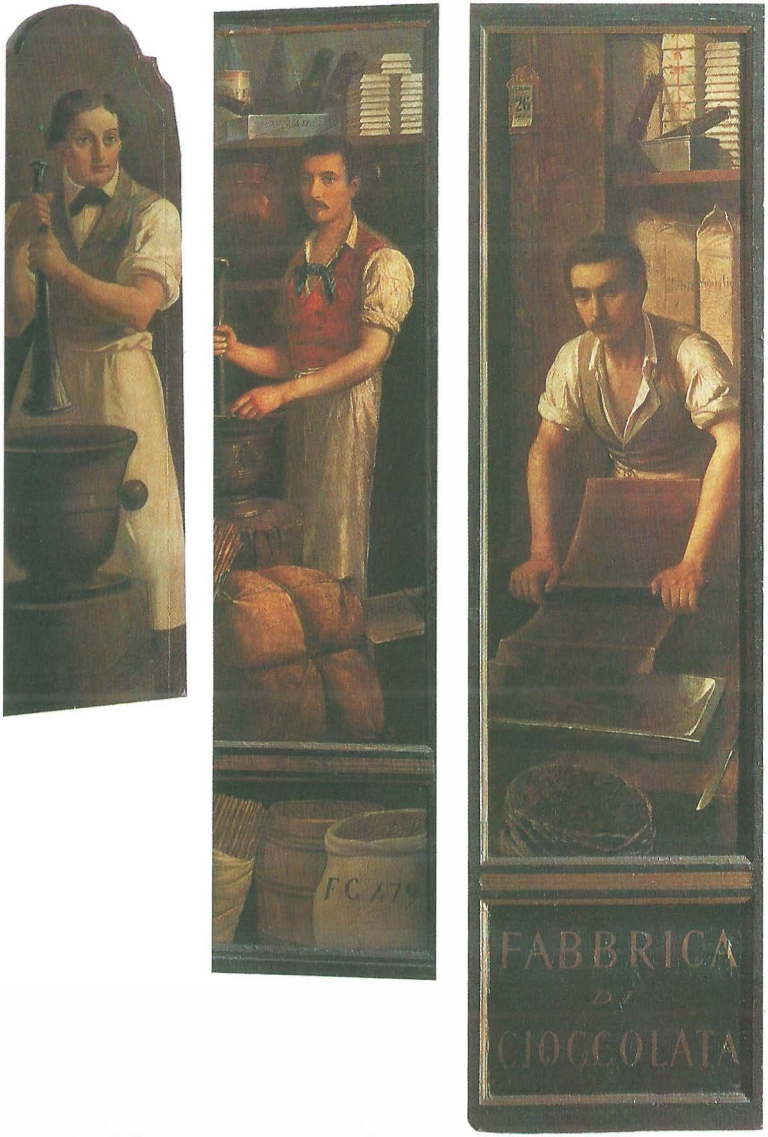
Resim 4: XVII. yüzyıl İspanyası'ndan bir çikolata kâsesi, *molinillo* ve fincanlar, sağ alt köşede görülen ekmek çikolataya batırılıyordu. Antonio de Pereda y Salgado'nun bir resminden detay, 1652.



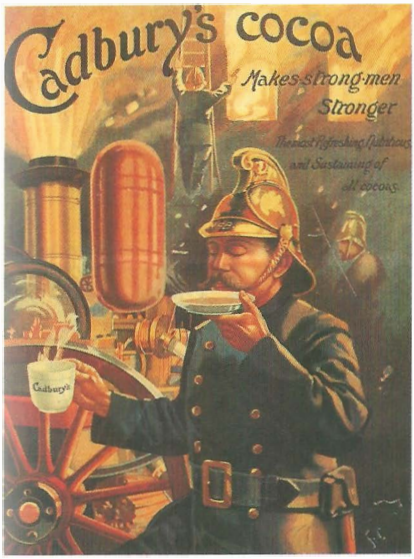
Resim 5: XVIII. yüzyılda İspanya Valencia'da yapılmış boyalı çini panodan bir detay, bir *chocolatada*, yani çikolata partisi anlatılıyor.

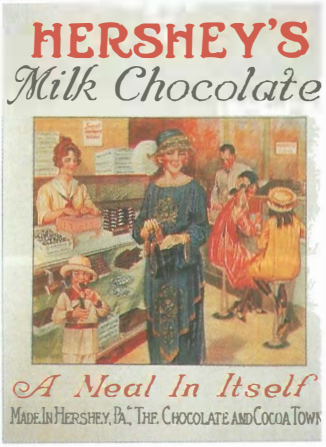


Resim 6: François Boucher'nin 1739 tarihli *Le Déjeuner* tablosunda tipik bir Fransız *chocolatière* (çikolata cezvesi) görülebilir.

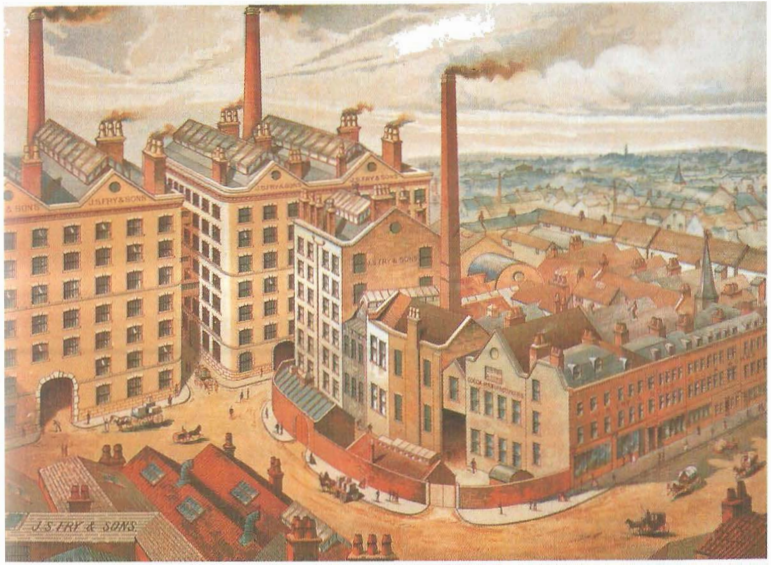


Resim 7: Küçük çapta çikolata üreticilerinin reklamını yapan XIX. yüzyıla ait İtalyan reklam panoları: Bunlar XIX. ve XX. yüzyıllarda giderek sanayi haline dönüşen çikolata imalatçılarına tezat oluşturuyor. Sağdaki el işçisi çikolatasını öğütmek için saygıdeğer *metate*'sini kullanmaya devam ediyor.





Resim 8: Soldaki poster Cadbury kakaosunun erkekleri daha güçlü yaptığını iddia ediyor. Yukarıdaki posterde ise Hershey'in sütlü çikolatasının başlı başına bir öğün yemek olduğu söyleniyor. (Aşağıda) XIX. yüzyıl Bristolü'nde Fry's çikolata fabrikasının kuşbakışı görünümü.





Resim 9: XX. yüzyılın sonlarında bol miktarda kakao ve kakaoyağı içeren lüks yüksek kaliteli çikolata geleneği yeniden canlandırıldı. Resimde sergilenen birinci sınıf çikolata örnekleri bütün Avrupa'dan derlenmiştir.



XVIII. yüzyıl Fransız gümüş *chocolatière*'i (çikolata cezvesi). Kapağa eski bir tahta *moulinet (molinillo)* çırpıcının sapı takılmış olmalı.

Fransa'da ilk kez gümüş (ve altın) bir çikolata cezvesinin görüldüğü tarih barok çağ Avrupası ile Asya arasındaki ilişkileri içeren çok garip bir olayla bağlantılıdır. Olayın başkahramanı, Siyam Kralı Narai'nin danışmanı olan Konstantinos Phaulkon isimli Yunanlı bir üçkâğıtçıdır. Siyam bu sıralarda hem Hollandalıların hem de XIV. Louis'nin göz koyduğu bir ülkeydi. 1686 yılında Phaulkon, patronu olan kralı kandırmış ve Hollandalıların baskısına karşı bir denge unsuru olarak Versailles Sarayı'na bir elçi gönderilmesini sağlamıştı.[54]

Siyam delegasyonu, kendilerine rehberlik ve tercümanlık edecek olan açıkgöz Phaulkon eşliğinde XIV. Louis'nin sarayına geldiğinde yanında pek gösterişli bazı hediyeler de getirmişti. Hediyelerin büyük çoğunluğu çikolata içeceğini hazırlamak veya içmek için kullanılan altın ve gümüşten araç gereçlerden oluşuyordu. Ör-

54. Siyam Büyükelçiliği'nin ve hediyelerinin öyküsünün tamamı Smithies (1966), s. 71-80 ile Franklin (1893), s. 170'te anlatılır.



Trembleuse denilen porselen çikolata fincanları ve tabaklar; XVII. yüzyıl İspanyol *mancerina*'larının soyundan gelen XVIII. yüzyıl Viyana yapımı fincan takımı.

neğin *dauphin*'e* iki gümüş *chocolatière* verilmişti, bunlardan birisinin üzerine altın çiçekler işlenmiş, ötekisi ise Japon lakesiyle cilalanmıştı; Siyam kraliçesi ise *dauphine*'e** tam beş adet çikolata cezvesi göndermişti, bunların bir tanesi som altından yapılmaydı. Bu hediyeler Tayland halkının birdenbire çikolata içmeye başlamasından dolayı gönderilmiş değildi (hiçbir zaman çikolata içmediler zaten). Görünüşe göre Phaulkon, Fransız sarayına cazip gelecek bir şeyler üretmeleri için kraliyet kuyumcularını yönlendirmişti.

Alfred Franklin bu olayın, gümüş çikolata cezvesinin kökenini belirlediği görüşündedir. Ancak İngiliz gümüşçüsü George Garthorne'un 1685 tarihinde yaptığı bir çikolata cezvesi hakkında bilgiler var elimizde,[55] dolayısıyla bu hipotez geçerli olamaz. Eğer bu

* Kralın en büyük oğlu, veliaht. (ç.n.)
** Veliaht eşi. (ç.n.)
55. Bkz. Deitz (1989).

tür cezveler, bizim de inandığımız gibi bir Fransız icadı ise; o zaman bunlar, Siyam elçilerinin ziyaretinden daha önceki bir tarihte yapılmış olmalı. Kökenleri ne olursa olsun, gümüş *chocolatière*'ler, birçok Avrupa ülkesinde ve aynı zamanda İngilizlerin Amerika'daki kolonilerinde uzun yıllar boyunca seçkin bir kariyer yapmıştır. Bu cezvelerin eski değer ve saygınlığını yitirmesi ancak Van Houten XIX. yüzyılın ilk dönemlerinde kakaoyu yağından arındırma yöntemini keşfettiği zaman gerçekleşecektir; bu tarihten sonra damak tadına uygun bir içecek hazırlamak için yoğun ve ağır bir sıvıyı karıştırmaya ve dövmeye yarayan çikolata cezvesine artık ihtiyaç kalmamıştır.

Barok çağ Fransası'na ayırdığımız bu bölümü Mösyö Aziz Disdier adlı bir kişinin 1692'de yayımladığı bazı çikolata tarifleriyle kapatacağız.[56] Aziz Disdier'nin yorumlarına ve anlattıklarına bakıldığında kendisinin tüm çikolata işi konusunda şaşılacak derecede doğru bilgiye sahip olduğu görülüyor, buna Yeni Dünya'ya özgü baharatlar da dahildir. Mesela, vanilyanın gerçek isminin *tlilxochitl* olduğunu biliyordu (ki çağdaşlarının birçoğu bu ismi yanlış anlamıştı), ayrıca sadece en iyi cins vanilya fasulyelerinin, yani ince uzun ve ellilik paketler halinde satılanların kullanılması gerektiğini de biliyordu ve "Vanilya taze, hafif yağlı (aman dikkat edin, bazı ahlâksız tüccarlar üzerine yağ sürüp sizi kandırabilir), esnek ve mükemmel kokulu olmalıdır" diyordu. Sonra insanları, sahtekâr tüccarların bazı çikolata tabletlerinin içine pek az vanilya koyup çok fazla şeker eklemesi, hatta bazen tablette kakaodan çok şeker bulunabilmesi gibi konularda uyarıyordu. Aziz Disdier üç çikolata tarifi vermiş, kendi özel değerlendirmelerini de ilave etmiş. Tariflerdeki ölçüler eczacıların kullandığı ağırlık birimleridir.

AZİZ DISDIER'NİN ÇİKOLATASI

Tarif 1 (çok güzel)
2 libre [900 gr] hazırlanmış kakao
1,5 libre [680 gr] cassonade *(şeker)*
6 drachm *[3/4 ons = 20 gr] toz vanilya*

56. Dufour'a ek olarak (1693) yayımlanmıştır.

4 drachm *[1/2 ons = 14 gr] toz tarçın*
Tarif 2 (mükemmel)
2 libre [900 gr] hazırlanmış kakao
1,25 libre [570 gr] şeker
1 ons [28 gr] toz vanilya
4 drachm (1/2ons = 15 gr) toz tarçın

Tarif 3 (çok lezzetli, fazla yemekten korkmayanlar için)
2 libre [900 gr] hazırlanmış kakao
1 libre [450 gr] rafine şeker
3 drachm *[1/3 ons = 9 gr] tarçın*
1 scruple *[1/24 ons =7 gr] toz karanfil*
1 scruple *[1/24 ons = 7 gr] Kızılderili biberi [acı kırmızıbiber]*
1,25 ons [35 gr] vanilya

Aziz Disdier bizlere üçüncü tarifin "İspanyol stilinde" olduğu bilgisini de veriyor. Çikolatasının parfüm kokulu olmasını isteyenler bu tarife sekiz adet *ambergris* [misk-i amber] ve dört adet misk ekleyebilir: Eğer misk kullanmadan sadece misk-i amber istenirse o zaman on iki adet amber eklenmelidir. Her ne kadar yazar ayrıca belirtmemişse de, "parfümlü" çikolata, Toskana Grandükü'nün lüks sarayında geliştirilen barok incelik ve zarafetini yansıtıyor olmalı.

HAZIRLANIŞI
*Kavrulmuş kakao tanelerini şekerle birlikte ısıtılmış bir taşın [*pierre d'Espagne yani metate*] üzerinde öğütün, sonra bu karışıma baharatları ilave edin.* Chocolatière*'inizde içeceği hazırlamak için 5 ila 7 ons [140 ila 205 ml] suyu 1/4 ons [35 gr] şekerle kaynatın (ne kadar sıcak olursa o kadar iyi), sonra içine kırılmış olan çikolata tabletini ekleyin. Eğer kaynadıktan sonra çikolatayı bir süre daha hafif ateşte pişirmeye devam ederseniz köpüğü daha güzel olur.*

Beş yıl sonra aynı ülkeden Nicolas de Blegny, çikolata konusunda neredeyse Disdier'ninki kadar eksiksiz ve yetkin bir kitap yayımladı ve aslında onun üçüncü tarifinin "parfümlü" şeklinin tıpatıp aynısı olan bir çikolata tarifi verdi. Burada ilginç bir yorumda da bulunmuştu, bunun "kendi aralarında en yaygın olarak kullanılan"

formül olduğunu, ayrıca birçok insanın acı kırmızıbiber koymaktan kaçındığını söylüyordu.[57] Her ne hal ise, emin olabileceğimiz tek şey, Versailles Sarayı'ndaki bütün o bol lüleli kocaman peruklarını takmış aristokratlara ikram edilen çikolatanın Toskana'dan gelen ve barok çağa özgü malzemelerle güçlendirilen bir içecek olduğudur.

E. ÇİKOLATA VE İNGİLİZLER: KORSANLARDAN PEPYS'E

Görünüşe göre İngilizlerin kakaoyla ilk teması korsanlar ve maceraperestler aracılığıyla olmuştur; korsanların birçoğu I. Elizabeth'in Letters of Marque'ından, yani izin belgesinden yararlanarak yelken açmış ve XVI. yüzyılın ikinci yarısı boyunca İspanyol gemilerini avlamış, İspanya limanlarının baş belası kesilmiş, her tarafı talan etmişlerdi. Korsanlar bu garip acı çekirdeklerle zerre kadar ilgilenmeyip, ayrıca ne olduğunu anlamaya bile çalışmadılar. Hatta bir belgeden, İngiliz haydutların 1579'da bir gemi dolusu kakao çekirdeğini koyun pisliği sandıkları için yaktıklarını öğreniyoruz.[58] José de Acosta, 1590'da yayımladığı *Natural and Moral History* (Doğal ve Manevi Tarih) adlı eserinde şunları anlatıyordu: "... ve bu yıl, bir İngiliz korsan gemisi uğradı buralara ve Yeni İspanya'nın (Meksika) Guatulco limanında 100.000'den fazla kakao yükünü yaktı."[59] Bir kakao yükünde 24.000 fasulye olduğunu hatırlarsak, bunun gerçekten de büyük bir servet olduğunu anlayabiliriz.

John Gerard'ın ünlü *Herbal or General History of Plants* adlı eserinin 1633 basımında kakao da yer alıyor. Ancak yazarın kakaoyu ikinci elden tanıdığı belli. Bu öncü botanikçiye göre, kendisinin *cacoa* olarak adlandırdığı bu bitki "Amerika'nın değişik yörelerinde çok iyi bilinen" bir meyvedir. Gerard bazı yerlerde para olarak kullanıldığının da farkındadır ve kakaodan "acı lezzetine rağ-

57. Blegny (1687), s. 232.
58. Pan American Union (1937). Bu olay Thomas Gage tarafından da anlatılmıştır (bkz. Thompson [1958], s. 158).
59. Acosta (1590), s. 251.



Vanilya tatlandırıcısının kaynağı, bu sarmaşık orkidenin mayalandırılmış ve kurutulmuş fasulyesidir.

men oraların yerlilerinin çok değer verdiği bir içecek yapıldığını" da ilave eder. Gerard sözlerine meyvenin "keskin ve hoş olmayan bir tadı olduğunu" anlatarak devam eder, belki de Benzoni'yi okuyarak bu yargıya varmış olabilir.[60]

Çikolata 1650'li yıllarda en sonunda İngiltere'ye ulaştığında, "kral asası altındaki ada" kargaşanın hüküm sürdüğü, siyasi ve toplumsal ayaklanmalarla sarsıldığı bir ülkeydi; buna benzeyen fırtınalı dönemler Manş Denizi'nin öte yakasında, bir sonraki yüzyılın son on yılına kadar görülmeyecekti. 1646'da dört yıldan beri süregelen iç savaşın sonunda, "kralların kutsal haklarının" inatçı savu-

60. Gerard (1633), s. 1551.

nucusu Stuart hanedanından gelme Kral I. Charles parlamento kuvvetleri tarafından esir alındı; 30 Ocak 1649 tarihinde idam edildi. İngiltere püriten bir cumhuriyet haline gelmişti, bu yönetim barok çağdaki Fransa, İspanya ve İtalya gibi devletlerden ziyade çağımızda ayetullahlar tarafından yönetilen İran'a benziyordu. 1653 yılından 1658 yılındaki ölümüne kadar İngiltere'nin gerçek diktatörü, "Lord Protector" [Koruyucu Lord] unvanını taşıyan Oliver Cromwell'di. Bu dönemde Anglikanlar bütün Kalvencilere, püritenler hem İngiltere içinde hem de dışında bulunan "papa taraftarlarına", toprak sahibi sınıflar daha radikal olan devrimcilere karşı savaş halindeydi.

Cromwell mezarında güven altına alınınca (ta ki daha sonra mezardan çıkarılıp zincirlere bağlanarak asılana kadar) II. Charles Fransa ve Hollanda'daki sürgünden 1660 yılında geri döndü; Restorasyon dönemi başlamıştı ve bu arada kral ile parlamento arasındaki sürtüşmeler de tazelenmişti. 1685 yılında II. Charles'ın ardından tahta çıkan kardeşi II. James İngiltere'yi tekrar Katolik gruba dahil etmeye kesinlikle kararlıydı. Bu Protestan İngiltere için kabul edilebilir bir durum değildi. James "Glorious Revolution" [Muhteşem Devrim] olarak bilinen hareketin sonucunda tahttan indirildi. Onun yerine Hollanda'dan davet edilen III. William ve eşi Mary'ye (II. James'in kızı) birlikte ülkeyi yönetmek üzere 1689 yılında taç giydirildi. Püriten Devrim'den farklı olarak bu devrim kansız olmuştu.

Ancak bütün bu çılgın kargaşaya, tarafların hepsinde görülen dini bağnazlığa, kişisel ve toplumsal trajedilere rağmen XVII. yüzyıl bazı yönleriyle tüm İngiliz tarihinin en parlak dönemi oldu. Bu yüzyılda sanat, mimarlık, edebiyat, müzik, felsefe ve fen bilimleri gibi birçok alanda devleşen isimler ortaya çıktı. Isaac Newton gibi İngiliz bilim adamları, aralarında Galilei'nin de bulunduğu çağdaşları olan İtalyan bilim adamları gibi papaya bağlı engizisyonun kısıtlamalarından etkilenmedikleri için makrokozmik (evren) ve mikrokozmik (insan bedeni) âlemleri araştırma özgürlüğüne sahiptiler. Newton yerçekimini ve Güneş Sistemi'nin sırlarını keşfetti; William Harvey ise kan dolaşımını keşfederek Galenosçu tıp sistemini



Isıtılmış bir taş dibek üstünde kakao öğütülüyor. Blegny'nin 1687 tarihli tezinden alınma. Fetih öncesi devirlerde Mezoamerikalıların kullandığı bu teknik, yüzyıllar boyunca Avrupa'da kullanılmaya devam etti.

tümüyle çökertmeye girişti.

İşte böyle bir ortam içinde İngiliz kadın ve erkekleri alkaloit taşıyan üç büyük içeceği, yani çay, kahve ve çikolatayı ilk kez tanıdılar. Bu içeceklerin kökenlerinin üç farklı kıtada, yani sırasıyla Asya, Afrika ve Amerika'da olmasına ve değişik yollardan İngiltere'ye gelmelerine rağmen üçü neredeyse aynı zamanda ülkeye ulaşmıştı (kahve diğerlerinden sadece bir iki yıl önce gelmişti).

Şimdiye kadar kahve ve çay konusundan pek az bahsettik, bu sıralarda bu iki içecek Kıta Avrupası'nı fethetmeye başlamıştı ve ileride çikolatayı geçerek Avrupa'nın en popüler sıcak içeceği olacaklardı. İlk olarak kahveyi ele alalım. Kahvenin kökenleri *Coffea ara-*

bica olarak bilinen, Kuzeydoğu Afrika kökenli bir çalıdır. Etiyopya'nın dağlık kesimlerinde büyük olasılıkla kafein yüklü meyveleri için tarım bitkisi olarak yetiştirilmeye başlanmıştı ve XIV ve XV. yüzyıllarda, Kızıldeniz sahillerinde yaygın biçimde ekiliyordu. Avrupa'da Venedik her zaman Ortadoğu pazarlarına açılan büyük ticaret kapısı rolünü üstlenmişti ve bu pazarlarda Arap tüccarlar büyük bir iştahla kahve içiyorlardı. Dolayısıyla kahve içme âdetinin, İstanbul ve Kahire üzerinden gelerek XVII. yüzyılın ilk dönemlerinde bu "En Sakin Cumhuriyet"e ulaştığına şaşırmamak gerek. 1683 yılında kahve Mısır'dan ithal edilmiş bir ilaç olarak Venedik'te müthiş yüksek fiyatlarla satılmaya başladı. Böylece, çikolata gibi kahve de bir kez Avrupa'ya ulaştıktan sonra kıtada ilaç kisvesi halinde seyahat etmeye başladı. Avrupa'da tıp uzmanları tarafından "sıcak ve kuru" olarak sınıflandırılan kahvenin, safrakesesi ve ateşli hastalıklarla bağlantılı olduğu saptandı.

İngiltere'de ilk kahve içen kişinin Oxford'daki Balliol College'de okuyan Giritli bir öğrenci olduğu ve 1647 yılında, İç Savaş'ın bitiminden hemen sonra, odasında kahve pişirdiği rivayet edilir. Neden kahve içiyordu acaba, ilaç niyetine mi, yoksa kendi zevk ve eğlencesi için mi ya da her ikisi için mi? Bu anlatılmıyor. Ayrıca ilk İngiliz kahvehanesi de Oxford'da 1650 yılında bir Yahudi hanım tarafından açılmış ve işletilmiş.[61] Cromwell, Kral I. Edward tarafından dört yüz yıl kadar önce ülkeden kovulan Yahudilerin tekrar İngiltere'ye dönmelerine izin vermişti. Geriye dönen Yahudilerin büyük kısmı Hollanda'dan gelmişlerdi, çay ve kahvenin yaygın olarak bilindiği bir ülkeydi burası. İki yıl sonra bir İngiliz tüccarın uşağı olan bir Yunanlı, Londra'da ilk kahvehaneyi açtı; kahvesini Osmanlı Türklerinin ülkesinde bulunan İzmir'den getirtiyordu. Restorasyon döneminin ilk yılları boyunca kahvehaneler açılmaya devam etti, 1663 yılına gelindiğinde İngilizlerin başkentinde en az seksen iki kahvehane vardı, bunların çoğu Ticaret Merkezi civarındaydı (kahve içmek ile iş hayatı arasındaki ilişkiler çok eskilere dayanır). Ancak ileride de göreceğimiz gibi bu mekânlarda müşterilere sadece kahve sunulmuyordu.

61. Huxley (1956).



Dufour'un 1685 tarihli çay, kahve ve çikolata konulu tezinden alınma düş ürünü resimde bir Türk, bir Aztek ve bir Çinli kendilerine özgü içeceklerin keyfini çıkarırken betimlenmiş. *Chocolatière* ve *molinillo* Fetih sonrası devirden.

Çay bitkisi aslında bir kamelyadır (bilimsel adı *Camellia sinensis*) ve bu çalı Çin'de günümüzden binlerce yıl önce yapraklarından demlenen içecek için bir tarım bitkisi olarak yetiştiriliyordu; Japonya'daysa MS 800 dolaylarında biliniyordu. XVI. yüzyıl boyunca Avrupalılar, Portekiz ve Venediklilerin yazılarında bu içecekle ilgili şeyler okudular, ama çayın ne gibi bir madde olduğuna dair hiçbir fikirleri yoktu. Cizvit papazları, 1585 yılında Papa V. Sixtus'a takdim edilmek üzere Japonya'dan Hıristiyanlığı kabul etmiş dört genç *samurai*'den oluşan son derecede egzotik bir delegasyonu Roma'ya getirdiğinde İtalyanlar onların çaylarını hazırlayışlarına ve içmelerine şahit oldular. Ancak çayın sadece sıcak su olduğunu düşündüler, bu çay merasimi Japonların yemeklerini tahta veya sedefden yapılmış çubuklarla yemeleri kadar şaşırtmıştı onları.[62]

62. Gualtieri (1586), s. 10.

Çayı Avrupa'ya ilk kez ticari bir mal sıfatıyla ithal eden Hollanda Doğu Hindistan Şirketi oldu. İlk parti çay 1610 yılında kıtaya ulaştı. Kahve ve çikolata gibi çay da devrin tıbbi teorilerine uydurulmak zorundaydı: Örneğin, 1687 yılında John Jacob Mangetus adlı birisi çayın "oldukça sıcak ve kuru"olduğunu, soğuk algınlığına, baş ağrılarına, astıma, çarpıntılara, podagra hastalığına (guttan dolayı şişen ayak parmaklarına) ve böbrek taşlarına iyi geldiğini ve bir de insanın sarhoş olmasını engellediğini ilan etti! Ondan sonra da Belçikalı kadınların çayı kötüye kullanmalarına (her ne demekse) ilişkin hoşnutsuzluğunu belirtti.[63]

Çayla ilgili ilk reklam, 6 Eylül 1658 tarihinde Cromwell'in öldüğü yıl yayımlandı. O tarihlerde, hatta bütün o yüzyıl boyunca çay, fiyatı fazla yüksek olduğu için çok küçük miktarlarda satılıyor ve kullanılıyordu. İngiltere halkının yaygın biçimde çay içmeye başlaması için daha çok zaman geçmesi gerekiyordu. 25 Eylül 1660 tarihinde Samuel Pepys aynı yılın 1 Ocak günü yazmaya başladığı günlüğüne şu notu düşmüştü: "Ve ondan sonra bir Fincan Çay ısmarladı (Çinlilerin bir içkisi, daha önce hiç içmemiştim) ve çıktı gitti."[64] Bu her zaman her şeyi merak eden harika adamın, İngiltere'de bu egzotik içeceği ilk tadanlardan birisi olduğundan emin olabilirsiniz.

Çikolata İngiltere'ye ulaşma açısından çay ve kahvenin gerisinde kalmadı, yani işi ağırdan almadı. Cromwell kuvvetleri Jamaika Adası'nı 1655 yılında İspanyolların elinden almıştı; burada gelişmiş faal kakao çiftlikleri vardı ve bu tarihten itibaren Jamaika İngiltere'nin başlıca çikolata kaynağı haline geldi. 1657 yılında bir girişimci artık bir İngiliz gazetesine çikolata reklamı veriyordu. *Needham's Mercurius Politicus* adlı gazetenin 12-23 Haziran 1659 tarihli nüshasında aşağıdaki yazı çıkmıştı:

> Harikulade bir Batı Hindistan içkisi olan çikolata, Bishopsgate Sokağı'ndaki Queen's-Headalley'de, daha önce Gracechurch Sokağı'nda ve Clement's-churchyard'da bu işi yapan bir Fransız tarafından satılmaktadır; bu kişi İngiltere'de ilk kez çikolata satan adamdır. Bu me-

63. Mangetus (1687), s. 392-94, 491.
64. Pepys (1960-83/1), s. 253.

kânda makul fiyatlarla hem içilmeye hazır durumda çikolata bulabilirsiniz hem de evde hazırlamak üzere paketler halinde satın alabilirsiniz, üstelik nasıl yapılacağını da öğretiyorlar. Burada satılan çikolatanın mükemmel bir kalitesi olduğundan, her yerde beğenilir. Aynı zamanda orada satılan bir kitapta da göreceğiniz gibi çikolata, vücudu birçok hastalıktan korur ve hastalıkları tedavi eder.[65]

Bu yıl, XIV. Louis'nin kraliyet adına bütün ülkede çikolata satması için Chaliou'ya verdiği tekel hakkını imzaladığı yıldır aynı zamanda ve bu iki olay iki ülke arasındaki derin ayrılıklara işaret eder: İngiltere, dükkân sahiplerinin ve özel girişimci işadamlarının ülkesiydi, oysa Fransa, devletin sıkı denetimi altında tutulan geniş kapsamlı ve ayrıcalıklı tekel haklarının verildiği son derecede merkezileşmiş otoriter bir krallıktı. Fransa'da çikolata yalnızca aristokratların tüketebildiği bir maddeydi, buna karşın İngiltere'de satın almaya yetecek kadar parası olan herkesin kullanabileceği bir maldı, üstelik kahvehanelere giden herkese de sunulan bir içecekti. Çikolata demokratikleşme sürecine girmişti!

Büyük günce yazarı Samuel Pepys (1633-1703) tuttuğu günlüklerde devrinin en hoşgörülü ve anlayışlı insanlarından birisi olduğunu belli eder. Kendisinin ve başkalarının zaafları ve aptallıkları konusunda tamamen dürüst ve açıksözlü bir adam olan Pepys çok üstün yeteneklere sahipti. Orta sınıftan bir insan olarak, çok çalışması ve doğuştan gelme zekâsı sayesinde İngiltere Amirallik Dairesi'nin birinci sekreteri konumuna yükseldi, bu makamdan emekli olana kadar geçen sürede ülkenin deniz kuvvetlerinin gücünü iki katına çıkarabildi. II. Charles'ın yakın arkadaşı ve sırdaşı olarak İngiltere'deki önemli kişilerin hepsini tanıyordu, buna ülkenin bilim adamları da dahildi (Newton'ın *Principia* adlı eseri yayımlandığında Royal Society'nin* başkanıydı). Şifreli olarak yazılmış olan güncesi yaşadığı çağa ve kendi yaşamına sanal bir penceredir.

Çikolata onun zevk aldığı şeylerden birisidir. Pepys günlük yaz-

65. Hewett (1873), s. 8-9.

* Tam adı Royal Society of London for Improving Natural Knowledge olan, Londra Kraliyet Doğa Bilimlerini Geliştirme Cemiyeti Büyük Britanya'nın en eski bilim cemiyetidir. (ç.n.)

maya başladığı (ve II. Charles'ı sürgünden geri getiren filoya katıldığı) 1660 yılından önce çikolatayı denemiş olabilir ama güncesine o yıl şu notu düşmüş: "Eve döndüğüm zaman benim için büyük miktarda çikolatanın bırakıldığını gördüm ama kimin getirdiğini bilmiyorum."[66] 6 Ocak 1663 günü için, "Yukarı çıktık ve Bay Creede sabah içmemiz için hazırlanmış bir çaydanlık dolusu çikolata getirdi," satırlarını yazmış.[67] Bir sonraki yılın 26 Şubatı'nda yazdığı ise şöyle: "Kalktım, ata binmek için şık bir şekilde giyindikten sonra çıktım, su yolundan Westminster'e, Bay Creeds'in dairesine gittim; biraz çikolata içtikten ve *vyall* çaldıktan sonra..."[68] 3 Mayıs 1664 tarihinde yazdıkları ise kendisine özgü dürüstlüğünü gösteriyor: "Kalktım, hazır olunca daha önce sözleştiğimiz gibi Bay Blands'e gittim ve orada sabah istihkakımda güzel bir çikolata içtim, bandımın üstüne yemek döktüm, evden yenisini getirttim."[69] Aynı yılın 24 Kasımı'nda yazılmış bir notta Pepys'in muhteşem bir şekilde özgür olan imlasının tadına varmak mümkün: "Komisyon üyesi Pett'le birlikte öğlen dışarı çıktık ve bir kahvehaneye gittik, Jocolatte içtik, çok güzeldi!"[70]

Kahvehaneler artık en büyük İngiliz kurumlarından birisi haline gelmişti; bu önemli toplumsal ve siyasal konumlarını bir sonraki yüzyılın ortalarına kadar da korudular ve ondan sonra İngiliz kulüplerine dönüştüler. 1668'den 1688 yılına kadar Londra'da yaşayan İtalyan Lorenzo Magalotti devrin kahvehanelerini pek güzel anlatır:

> ... bu mekânlarda herkese kahve satılır, sadece kahve değil mevsimine göre çikolata, çay, şerbet [o zamanların tatlı meyve suyu], horoz birası [içinde haşlanmış tavuk parçaları bulunan *ale!*] elma şarabı ve diğer içecekler satılır. Kahvehanelerde değişik odalar vardır... Bu odalarda insan, doğru ya da yanlış, nelerin yeni veya yeni olduğu sanıldığı konusunda bir sürü şey dinleyebilir. Kışın kocaman bir ateşin karşısında

66. Pepys (1970-83/1), s. 178.
67. Pepys (1970-83/4), s. 5.
68. Pepys (1970-83/5), s. 64.
69. Pepys (1970-83/5), s. 139. "Bandımın üstüne yemek döktüm" sözüyle boynundaki bağın üstüne damlattığını kastediyor.
70. Pepys (1970-83/5), s. 329.

oturup iki saat kadar sigara içmek iki *soldi*'den fazla tutmaz; içtiğiniz şeyin parasını ödersiniz.[71]

Tarihçi Richard Dunn'ın söylediği gibi,[72] tam da iki büyük siyasi partinin oluşmaya başladığı dönemdir bu: "Kralların ilahi hak" ilkesini savunan kral taraftarı Tory'ler ile genellikle Stuart'lara karşı olan Whig'ler. II. Charles çağdaşı XIV. Louis'nin mutlakıyet rejimine hayrandı (ve Güneş Kral'dan gizlice parasal destek de alıyordu) ama Whitehall, Versailles Sarayı değildi. Kral, bunu 29 Aralık 1675 tarihinde "Kahvehanelerin Kapatılmasına İlişkin Bildirge"yi yürürlüğe koymaya kalktığında hemen anladı. Kral bu bildirgede, kahvehaneleri aşırı serbestlik ve hükümet aleyhtarı iftiraların, karalamaların yapıldığı mekânlar olarak tanımlamıştı (büyük olasılıkla buraların Whig'lerin uğrak yerlerinden olması nedeniyle). Charles, bundan böyle "halka açık herhangi bir kahvehane işletmek veya insanların kendi ev veya evlerinde, kahve, çikolata, şerbet ya da çay (o mekânda kullanılmak veya tüketilmek amacıyla) satışı yapması yasaklanmıştır" diyordu.[73] Halk müthiş bir protestoyla karşıladı bu yasayı ve kral kahvehanelerin bir altı ay daha açık kalmasına izin verdi. Ancak burası, mutlakıyetle yönetilen Fransa değil, nispeten demokratik olan İngiltere idi ve Charles'ın beyhude yere verdiği emirler çok geçmeden unutuldu gitti.

Kahvehane müşterileri arasında pek o kadar zengin olmayanlar keselerini düşünmek zorundaydı: Çikolata kahveden daha pahalıydı ama bunların arasında çay en pahalı olanıydı. Kahve en az para harcanarak en fazla uyarıcı etki sağlayan içecekti, belki de bu kurumlara "çikolatahane" yerine "kahvehane" denmesinin sebebi budur.

XVII. yüzyılın son dönemlerinde İngiliz çikolataseverler bu en çok beğendikleri içki hakkında İngilizce kaleme alınmış, ayrıntılı bilgiler veren bilimsel inceleme yazılarına ulaşma imkânına sahipti. Bunların içinde en iyilerinden birisi William Hughes tarafından yazılıp 1672'de Londra'da basılan *The American Physician* adlı ki-

71. Magalotti (1972), s. 135. Kendi çevirimiz.
72. Dunn (1979), s. 192-95.
73. Huxley (1956), s. 78.



1700 yıllarında tipik bir Londra kahvehanesi veya çikolatahanenin içerisi. II. Charles, hükümet aleyhtarı kışkırtıcılık yapıldığı gerekçesiyle bu mekânları kapatmak için çok uğraşmışsa da başarılı olamamıştı.

tapılır.[74] Özellikle İngiliz okurlar için yazılan kitapta, yazarın Yeni Dünya'nın tropik bölgelerindeki kendi deneyimlerine ve İspanyolca yazılmış kitaplara dayandırılmış bir bölümde, kakao üretimi ve kakaonun hazırlanması doğru bir şekilde anlatılır. Bir başka kitap ise Philippe S. Dufour tarafından yayımlanmıştı. Kendisi İngiliz yaşamını ve ticaretini zenginleştiren sürgündeki Huguenot sığınmacılarından olmalı. Dufour, kakaonun kökenleri ve İspanyol sarayında popüler olan çikolatadan bahsettikten sonra sözüne şöyle devam eder: "Son zamanlarda İngiltere'de kibar sınıflar arasında perhiz ve ilaç olarak çok kullanılıyor" (en fazla miktarda çikolatanın kahvehanelerde tüketildiği gerçeğini görmezden geliyor). Dufour, çikolatanın hazırlanış ve içiliş yöntemleri bakımından, Batı Hint

74. Hughes (1672).

Adaları'nda ve İspanya'da uygulanan metotlara kıyasla İngilizlerin çikolata hazırlama usullerinden kesinlikle hoşnut değildi:

> Fakat bizler *İngiltere*'de *çikolata*'yı suyla kaynatıyoruz, bazıları da lezzetini bozmakla birlikte daha zarif hale getirmek için yumurta ve süt ilave ediyor. Bir başka pişirme usulü daha var, yukarıdakilerinden farklı bir metot, buna göre *çikolata* ile su birlikte üstünde yağlı bir madde oluşana kadar kaynatılır, burada çikolatanın köpürüp taşmaması için ateşin fazla olmamasına dikkat etmek gerek. Ama ben bu şekilde çikolata hazırlanmasını onaylamıyorum çünkü yağla daha katı kısım birbirinden ayrıldığı ve katı maddeler dibe çöktüğü, yağlı kısım da üste çıktığı için bunu içen kimse önce [kakaoyağını] içiyor, bu da mideyi gevşetip iştahı azaltıyor, en son içilen kısım ise melankoliye sebep oluyor.[75]

Toskana'da içilen çikolatanın barok görkeminden ne kadar da uzaklaşmışız! Redi'nin III. Cosimo için geliştirdiği lüks, eziyetli ve zaman isteyen yöntemler, asla "dükkân işleten bir milletin" işine gelemezdi ki. İngiltere hızla dünyanın en büyük ticari gücü haline gelmekteydi ve İngiliz halkının da çok acelesi vardı. Dufour, çikolata hazırlamak için önerdiği hızlı ve besleyici yöntemin "işadamları" için uygun olduğunu garantiler.

> *DUFOUR'UN METODU*
> *Bir parça çikolata alın, ister bir havanda dövün, ister rendeleyerek toz haline getirin. Bu tozu şekerle karıştırın ve içinde su kaynayan küçük bir cezveye boşaltın. Ondan sonra cezveyi ateşin üzerinden alın ve küçük karıştırıcı çubuk ile iyice çırpın; eğer çubuğunuz yoksa çikolatayı bir cezveden diğerine birkaç kez aktarın [klasik Mayalardan esinlenmeler!] ama bu usul ilki kadar etkili değildir. Son olarak da "katı" tabakasının ayrışmasına izin vermemek için hemen için.*[76]

Martin Lister 1698'de yayımlanan *Journey to Paris in the Year* adlı kitabında kahve, çay ve özellikle de çikolataya belirgin bir biçimde olumsuz bakıyordu. Parisliler, özellikle de kadınlar niçin o ka-

75. Dufour (1685), s. 107. Dufour'un tezinin Fransızca versiyonu Paris'te 1693'te yayımlandı.
76. A.g.e., s. 109.

dar çok şişmanlar? Bunun bir sebebi "güçlü-sulara" ve kuvvetli şaraplara olan düşkünlükleridir. Diğer sebep ise her gün bol şeker katılmış kahve, çay ve çikolata içmeleridir; yazarımızın bu tür içeceklerin aleyhinde söyleyeceği çok şey vardı:

> Bu içkiler hakkında, onları içenlerin huy ve hayal gücüne bağlı olarak, gerçekten de çok müthiş şeyler söylenmiştir. Ben bu içeceklere Tanrının ilahi takdiri doğrultusunda, insanlığın sayısını, tıpkı sessiz bir salgın gibi, yaşam süresini kısaltmak suretiyle azaltmak için izin verildiğine inanıyorum daha çok. Çikolatayı savunanlar, akşam yemeğinden iki saat önce aldıklarında midelerine iyi geldiğini söylerler. Tamam, doğru olabilir, bundan kimin kuşkusu var ki? Dediğinize bakılırsa çikolata içince, içmediğiniz zamana kıyasla çok daha fazla açlık hissettiğiniz anlaşılıyor; yani mideniz baygın düşmüş, içi boşalmış gibi aç ve iştahlısınız ve akşam yemeğini beklemeye pek dayanamıyorsunuz. Ben mideden çok çabuk geçip giden şeylerin orada pek hoş karşılanmadıklarından, doğanın onları başından atmak için acele ettiğinden kuşkulanıyorum. Sahte bir açlığı bize hissettiren bu türden bir sürü şey vardır.
> Yabani *Kızılderililer* ve bizim halkımızdan bazıları bu maddeyi hazmedebilmektedir kuşkusuz; ama bizlerin özenle bakılan bedenleri bundan bir yarar sağlayamaz; birçok hassas bünye için, en azından mide için mükemmel bir ilaç olduğunu kanıtlamıştır, çünkü midedeki her şeyi temizleyip bağırsaklara yollar; ancak bu da mideyi yıpratır, çürütür.[77]

Herkesin itibar ettiği ve eserlerinden alıntı yaptığı İngiliz çikolata otoritelerinden birisi de Dr. Henry Stubbes'tır (veya Stubbe ya da Stubbs). 1632-72 yılları arasında yaşayan doktor, filozof Thomas Hobbes'un da arkadaşıydı. "Çikolata sanatının" en büyük ustalarından birisi olduğu rivayet edilen Stubbes, kakao çekirdeğinin kendisinin zararsız ama çikolataya eklenen maddelerin büyük bölümünün zararlı olduğunu iddia etmişti.[78]

II. Charles için çikolata hazırlarken diğer malzemelerle bağlantılı olarak kakao çekirdeklerinin alışılagelmiş miktarını iki katına

77. Lister (1967), s. 170.
78. Stubbes (1682). Daha önceki versiyonu 1662'de *The Indian Nectar* adıyla yayımlandı.

çıkarıyordu. Stubbes "soğuk" tabiatlı bünyelerin içeceği çikolataya yenibahar, tarçın, hindistancevizi ve karanfil katılmasını tavsiye ediyordu (İspanyol uzmanlar bu maddeleri çoktan "sıcak" ilan etmişti zaten). Doktorun ayrıca misk, misk-i amber, narenciye ve limon kabuğu rendesi gibi aromalı Toskana usulü güzel lezzet katan malzemelerden de haberi vardı. Stubbes yumurta ve sütle yapılan çikolataya her tabak için bir kaşık kadar *sack* ilave edilmesini öneriyordu (o devrin İngilizleri çoğu zaman kahve ve çikolatayı fincandan değil de tabaktan içiyordu). Bütün bu ek malzemelere bakıldığında, Stubbes'ın bir ons [takriben 30 gr] çikolatanın bir libre bifteğe eşit besleyicilikte olduğunu iddia etmesine şaşırmamalı.

Dr. Stubbes, İngiltere'deki ve Avrupa kıtasındaki çağdaşlarının birçoğu gibi çikolatanın bir afrodizyak olduğundan emindi. Bu maddenin sahip olduğu iddia edilen erotik özelliklerine yazdığı methiye öylesine güzel ki, size aşağıda metnin tamamını veriyoruz:

> *Çikolata*'nın aşırı cinsel ilişki sırasında çok yararlı bir şekilde kullanımı ve testislerin bir merhem ya da besleyici bir su ile desteklenmesi konusu, ülkemiz vatandaşlarından birisi tarafından öylesine ustaca anlatılmıştır ki, bu kadar değerli bir kalemin yazılarına tek bir kelime dahi eklemeye çekinirim; ama yine de aynı konuyu alçakgönüllü ve saygılı bir şekilde ele alabileceğim kanısındayım. *Romalı* ahlâkbilimci Gerson *Pollutione Nocturna*'yı yazmıştır ve bazıları papalığa bağlı rahibe manastırlarında zina yapılmasını savunmuşlardır; histerik krizler, hastalık hastalığına bağlı melankoli, aşk ateşi, vereme dönüşen karasevda, spermlerle ilgili ateş yükselmeleri gibi olaylar bu duruma bir çare bulunması ve tedavi edilmesinin gerekliliğine işaret etmektedir. *Musa*'nın o büyük sağduyusuna hayran olmamak mümkün değil, bu peygamber *İsrail*'in kızları arasında tek bir fahişe bile bulunmasını kesinlikle yasaklamıştı ama bir yandan da bu bilge yasa koyucu, kızların zamanında evlendirilmeleri için önlemlerini almıştı; tamamen bu anlatılanlara dayanarak ahlâk kurallarını inceleyen kişiler Protestan din adamlarının evlenmesini savunurlar. Ayrıca *Âdem*'e de cennette üremek ve çoğalmak emri verilmişti, bu nedenle yapacağım bu kısa gezintinin bağışlanacağını umuyorum. Çünkü çikolata üzerine yazılmış bu tez için çok uygun bir konu: Eğer *Raşel* çikolatayı bilseydi *Yakup* için muhabbetotu satın almazdı. Eğer savaşçı ve şehvetli *Türk* bir kez

çikolata tadabilmiş olsaydı kullandığı afyonu beğenmez, hor görürdü. Eğer *Yunanlılar* ve *Araplar* bir denemiş olsalardı çikolatayı, danaayağı gibi bitkileri fırlatıp atarlardı. Ayrıca hiç kuşkum yok ki, siz *Londralı* centilmenler çikolataya kullandığınız diğer maddelerin hepsinden çok değer veriyorsunuz; sizin *culliss* ve jelatinli pelteler, ançüez, *bononia* sosisleri, horoz ve kuzu yumurtalıkları, soya, ketçap ve havyar, İspanyol sineği ve yumurta beyazı gibi malzemeleriniz, bizim kaba saba *Kızılderili* ile kıyaslanamaz bile. Bu nedenle elinizdeki bu küçük kitapçığa karşı saygılı olun, olumlu yaklaşın, çünkü size gerçeğe sadık gözlemler anlatıyor.[79]

Bu makale yayımlandıktan sonra Londra'da çikolata satışlarının roket hızıyla arttığını tahmin ediyoruz. Bu arada makale, o dönemde cinsel iştahı artırdığı düşünülen diğer gıda madde ve malzemelerinin de oldukça eksiksiz bir listesini veriyor, listedeki nesnelerin bazıları insana o sihirli Formlar Doktrini'ni, yani "benzer şeyler benzerini" üretir görüşünü anımsatıyor.

F. AVRUPA ÖTESİ

İşte çikolatanın Mezoamerika'dan başlayıp İspanya'ya, oradan da diğer Avrupa ülkelerine ve İngiltere'ye ulaşan uzun seyahati böyle oldu. Büyük olasılıkla Pepys çikolatayı ilk kez Londra'da tattıktan az bir zaman sonra, çikolata Atlantik Okyanusu'nu geçerek geriye döndü ve İngiltere'nin Kuzey Amerika'daki kolonilerine ulaştı (ayrıca Jamaika İspanyolların elinden alındıktan sonra Kuzey Amerika'ya doğrudan doğruya da gitmiş olabilir). En akla yakın açıklama ise yüksek rütbeli koloni görevlilerinin, Virginia ve Massachusetts gibi bölgelerin yönetim kadrosuna tayin edildiklerinde yanlarında çikolata götürmüş olduklarıdır. Neticede, XVII. yüzyılın sonlarına doğru Yargıç Sewall, kralın memurlarından birisinin masasında Massachusetts ile Meksika'nın buluşmasına şahit olabilmişti.

Çikolata, kahve tiryakisi Yakındoğu halklarında hiçbir zaman gerçekten derin iz bırakamadı, yaygınlaşamadı: Dr. Stubbes'ın "sa-

79. Stubbes (1682), s.18.

vaşçı ve şehvet düşkünü Türk'ü çikolatayı benimsemeyip geri çevirdi. Giovanni Francesco Gemelli Carreri dünyanın dört bir tarafını gezen maceraperest İtalyan tüccarlarından biriydi, evinden 1693 yılında ayrılmış, 1699 yılında geri dönmüştü. Seyahatleri sırasında bir ara Türk sahillerinde bulunan İzmir kentine uğramıştı ve çikolata yüzünden az kalsın başına bir felaket gelecekti:

> Perşembe günü Sidon'un ağası beni görmeye geldi. Ona biraz çikolata ikram ettim ama bu yabani ömründe tatmamıştı çikolatayı ya da belki de sarhoştu veya tütün dumanları onu kötü etkilemişti. Bana fena halde kızdı, onu hasta etmek ve doğru düşünüp karar vermesini engellemek için kendisine bu içkiyi ikram ettiğimi söyledi. Kısacası, eğer öfkesi biraz daha devam etseydi benim için pek kötü olacaktı, aslında böylesine kaba bir adama çikolata ikram edip itibar ettiğim için hak ettiğim belayı bulmuş olacaktım.[80]

Yakındoğu ve Orta Asya mutfakları konusunda bir otorite olan dostumuz Charles Perry'ye dünyanın o taraflarında çikolatanın niçin hiçbir zaman tam anlamıyla kabul görmediğini sorduk. Bize şunları yazdı:

> Ben de niye böyle olduğuna şaşınırım. Çikolatalı şekerlemelerin acıtatlı karışımı lezzetinin, içine ceviz veya fıstık doldurulmuş hamur tatlılarının çok popüler olduğu dünyanın bu bölgesinde sevilmesi gerekirdi. Büyük olasılıkla kahve kültürü ve yaşamın kahvehane çevresinde dönüyor olması, eski zamanlarda çikolata içme zevkinin yaygınlaşmasını engelledi; daha sonraki tarihlerde ise iklim koşulları bir etmen olmuş olabilir, çünkü buraların iklimi, ıslah edilen[81] çikolata için uygun değildir. Belki temel sebep kültürel tutuculuktur; bunun bir kanıtı da yerfıstığıdır. Hamur tatlılarında kullanılan geleneksel fıstık ve ceviz türlerinin arasına pek az katılabilmiştir yerfıstığı.

Bize göre Charles Perry'nin son açıklaması, yani kültürel tutuculuk hedefe tam isabet etmiş olmalı. Ama bu konu hâlâ gizemini koruyor.

80. Gemelli Carreri (1727/1), s. 240. Daha eski bir İtalyanca verisyonu Venedik'te 1719'da basılmıştır ama elimizde yok.

81. Kakaonun ıslah edilmesi, önce ısıtılan çikolatanın sonra soğutulması işlemidir ve çikolata kaplanan şekerlemeler için kullanılır, bu şekerlemeler yüksek düzeyde kakaoyağı içerir.

Ayrıca çikolata hiçbir zaman Hindistan, Güneydoğu Asya veya Uzakdoğu'yu "fethedemedi" (Katolik Filipinler hariç). Portekizli tüccarlar ve Cizvit misyonerler Doğu'ya yapılan seferlerde çikolatayı beraberlerinde götürdüler ama yerliler pek az ilgi duydu bu maddeye. Çinlilerin damak zevkini değiştirmek ümidiyle 1993 yılında Cadbury Schweppes, bir ortak yapım işine girişti ve Pekin yakınlarında bir alanda fabrika inşaatına başladı. Ancak bu haberi yazan bir gazete girişimcilerin aklını başına getiren şu bilgiyi de verdi: Çikolata tiryakisi İngilizlerin tükettiği her 1.000 parçaya karşılık Çinliler sadece tek bir parça çikolata yiyordu![82]

Daha önce de söylediğimiz gibi, çikolatanın Asya'da gözde olduğu tek yer Filipinler'dir. Ülke 1543 yılında İspanyollar tarafından istila edilmiş, 1898 yılında Amerika Birleşik Devletleri tarafından alınana kadar da İspanyol egemenliğinde kalmıştı. Gemelli Carreri notlarında şöyle der: "Yeni İspanya'dan kakao bitkisini getirmişler, ağaç burada çok iyi üremiş, biraz yozlaşmış ama yine de kısa zamanda Amerika'dan kakao getirtmeden idare edebilmişler."[83] Gezginin yaşadığı günlerde çikolata "en iyi sofraların" olağan bir parçasıydı. Filipinler'deki kakao kaynağı, Cizvit papazlarının ve Portekizli işadamlarının Siyam gibi yerlerde yaşamlarını sürdürmeleri için gerekli gördükleri çikolatayı sağlıyordu. Yoğun ve sıcak çikolata içkisi hâlâ, İspanyollardan miras kalmış bir alışkanlıkla, bütün adalarda yaşayan Katolik Filipinlilerin geleneksel Noel kahvaltısı sofrasında bulunur. Bir yüzyıldan beri Amerikanlaştırılmalarına karşın bu âdet değiştirilemedi.

Ama barok Avrupa her zaman çikolatanın gerçek fethi olmuştur.

82. 7 Ağustos 1993 tarihli *The Economist* gazetesinde (s. 7) yazarı bilinmeyen bir makale.
83. Gemelli Carreri (1727/5), s. 180.

VI
Kaynak

1493 yılında Yeni Dünya'nın tümü, bir parşömen parçasına indirilen bir kalem darbesiyle ikiye bölünmüştü. Kalemi tutan el, en ahlâksız Rönesans papası olan bilinen VI. Alexander Borgia'ya aitti. Dindar görünümlü papanın tepesi tıraşlı başı, zevk düşkünü olduğunu gösteren dolgun dudakları ve skandal dolu bir özel hayatı vardı. Bir sonraki yıl Tordesillas Anlaşması ile yeniden düzeltilen bu papalık bildirisi, kıtayı kuzey-güney doğrultusunda bölen hayali bir çizginin batısında olan her yeri İspanya'ya, çizginin doğusunda kalan bölgeleri ise Portekiz'e vermişti. Bu uzak topraklarda yaşayan yerli halkın bu konuda fikrinin alınmadığını ayrıca belirtmeye gerek yok. Portekiz'in payına Brezilya düştü, İspanya ise geride kalan her şeye sahip oldu, en azından o zaman için.

İlk başlarda bu paylaşım daha çok teorik bir ayrımdı ama sonraları Cortés, Pizarro ve diğerleri tarafından yapılan fetihlerle İspanya gerçekten bu topraklara sahip oldu. İspanyol tahtının müthiş büyük idari, askeri, dini ve ticari bürokrasisini bu geniş bölgeye kabul ettirmesi çok uzun sürmedi. Devletin gücü merkezi Sevilla'da bulunan Hint Adaları Kraliyet Konseyi'nden gelip bölge valileri aracılığıyla kolonilere iletiliyordu. Amerika kıtasındaki İspanyol ticari faaliyetleri aslında bu tarihten önce veya sonra hiç görülmedik bir düzeyde, dev bir tekel işletmeciliği etkisindeydi. Bu tekel sisteminde tek bir kurallar düzeni ve tek para birimi geçerliydi. Bundan böyle çoğu eski fatihler yani istilacılar olan yöresel İspanyol toprak ağaları tarafından *encomienda* denilen sistem uygulanacak ve yerli "Kızılderililer" işgücü olarak çalıştırılacaktı. Koloniler anavatana altın, gümüş ve tarımsal ürünleri sağlayacaklardı ve kolonilerde kullanılan bütün imal edilmiş ürünler İspanya'dan ithal edilecekti. Avrupa ve Amerika ile yapılacak herhangi bir ticaret, sevkıyatın sıkı bir şekilde denetlenebileceği bir Akdeniz limanı olan Cádiz'den transit geçmek zorundaydı. Ve son olarak da bu her şeyi kapsayan ticaret şebekesine yabancıların dahil edilmesi kesinlikle yasaktı; hatta kolonilerin bile birbirleriyle ticaret yapmasına hoş gözle bakılmıyordu. Kakaonun yetiştirilmesi, kullanılması ve ticaretinin yapılması, işte böyle bir genel durum kapsamında sürdürülüyordu.

A. YENİ İSPANYA VE ORTA AMERİKA: KOLONİ GİRİŞİMCİLİĞİ BAŞLIYOR

Daha önce de gördüğümüz gibi kakaonun bir tarım bitkisi olarak yetiştirilmesi ve bitkiden elde edilen ürün olan çikolatanın kökenlerinin tamamıyla Mezoamerika'da bulunduğunu biliyoruz; MS 1521 tarihine kadar her ikisi de dünyanın başka hiçbir tarafında bilinmiyordu. Ayrıca kakao çekirdeklerinin yeni bir şey oluşu ve "mutlu para" olarak büyük değer taşımasının açgözlü istilacıları en başından beri müthiş etkilediğini de öğrenmiştik: Alvarado'nun nasıl büyük bir utanmazlıkla Motecuhzoma'nın kakao deposunu yağ-

maladığını hatırlarsınız. Yeni İspanya'nın (Meksika) ilk genel valisi, yetenekli Antonio de Mendoza'nın emriyle Azteklerin vergi listesinin bir kopyası hazırlandıktan sonra İspanyollar, yıktıkları imparatorluk için kakaonun taşıdığı ekonomik değerin farkına varmışlardı. Kendileri de bu doğrultuda giderek aynı bölgelerden vergi olarak kakao istediler, özellikle de Aztek imparatoruna kakao temin eden Xoconochco bölgesinden alınan kakao vergisi bu kez İspanyol kraliyet hazinesinin yararına sunulmuştu. İşin aslına bakarsanız Mendoza'nın Meksika topraklarına gelmesinden önce de Hernán Cortés kendisi için kakao vergisi topluyordu.

Diğer Avrupalılar gibi İspanyollar da alışveriş işlerinde daima ağırlık ölçülerini kullanmışlardı ama Mezoamerikalılar hiçbir zaman terazi sahibi olmadıklarından ticari işlemleri malı sayarak yapıyorlardı. Bazı İspanyol bürokratlar pazarlarda kakao çekirdeklerinin tartılarak satılmasını öngördüler ama kısa zamanda kurnaz yerlilerin satılan her yükte, kendilerine yüzlerce kakao çekirdeği tutarında kazık attığı anlaşıldı; bundan dolayı yeni inşa edilen México kentinin *cabildo*'su, yani şehir yönetimi, kakao alışverişinin her zaman ağırlık yerine çekirdek sayısı üzerinden yapılmasını emreden bir bildiri yayımladı. Kakao çekirdeği *para* idi, herhalde hiç kimse altın paraları tartarak satmazdı, değil mi? Bize anlatılanlara göre beyaz adamlar, Kızılderililer ve *mestizo*'lar (melez, kanı karışık olanlar) bütün koloni dönemi boyunca Mezoamerika'nın her tarafında kakao çekirdeklerini küçük ticaret işleri için para olarak kullanmışlardı. Amerikalı gezgin ve öncü arkeologlardan Ephraim G. Squier, 1858 tarihli *The States of Central America* [Orta Amerika Devletleri] adlı kitabında kakao hakkında şunları yazmış: "Aslında Orta Amerika'nın belli başlı kentlerinin hepsinde kakao çekirdekleri alışverişte hâlâ para olarak kullanılıyor, üç sentten daha düşük değerde madeni para bulunmayışından dolayı küçük satışlarda çok işe yarıyor. Eskiden ve sanırım günümüzde de, iki yüz çekirdek bir dolar değerinde."[1]

Fetih sonrası dönemin ilk zamanlarında Meksika ve Guatemala'da (o zamanlar Chiapas bu bölgeye dahildi) çikolata içmek sade-

1. Squier (1858), s. 377-78.

ce yerlilere özgü bir alışkanlıktı çünkü İspanyolların çoğu bu içkiyi sevememişlerdi. XVI. yüzyılın ortalarından itibaren yarımadadan gelenlerin ve *creole* İspanyolların etkisiyle birtakım değişikler gerçekleşti (ki bu konuları Dördüncü Bölüm'de ele almıştık) ve kakao tüketiminde muazzam bir artış oldu, özellikle de Meksika'da. Bundan sonra gelen iki yüzyıl boyunca, hem Fetih öncesi Mezoamerika'nın hem de Avrupa'nın elit tabakasına özgü pahalı bir ayrıcalık olan çikolata içmek alışkanlığı, ruhban sınıflar da dahil bütün sosyal sınıflar arasında yaygınlaştı. Bir genel vali 1779 tarihli mektubunda şöyle demişti:

> Bu ülkede [Yeni İspanya] kakao, herkesin, başka ülkelerde olduğu gibi sadece parası olanların değil fakir insanların da temel besin maddesi, hem kırsal kesimde hem de kentlerde çalışanlara özellikle çikolata tayın olarak veriliyor. Bu geniş bölgelerde yaşayanların, bilhassa da dindar fakir kadın ve erkeklerin, tekelleşme veya kötü hasat nedeniyle kakao fiyatları çok yükseldiği zamanlarda yas tutup ağlaşmalarını duymak insanın yüreğini parçalıyor.[2]

Geçen bölümde gördüğümüz gibi, XVII. yüzyıl Avrupası'nda, barok çağ boyunca çikolata içmek çılgın bir tutku haline gelmişti, gerçi sadece orta sınıf ile sosyal tabakaların üst kesimlerinin bir alışkanlığıydı ama neredeyse bütün kıtayı kaplamıştı bu merak. Avrupa pazarının ilavesiyle kakao maddesine olan talep iki misline çıkmıştı. Aynı dönemlerde Mezoamerika'nın Kızılderili nüfusu, yani çikolata üretimini yapan asıl işgücü hızla azalmaktaydı. Bu demografik açıdan yeryüzünün o zamana kadar hiç karşılaşmadığı büyüklükte bir felaketti. Batı yarımkürenin bütün halkları Eski Dünya kökenli salgın hastalıkların saldırısına uğramıştı, üstelik bu hastalıklara karşı en ufak bir direnç gösteremiyorlardı. İspanyolların yeni kurdukları maden ocaklarında, plantasyonlarda ve sığır çiftliklerinde yerlilere yaptığı kötü muamele de öldürücü bir etki yapıyordu. XVII. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, şişko ve ehli keyif III. Cosimo zevkle parfümlü çikolatasını yudumlarken Amerika'nın orijinal Kızılderili nüfusunun sadece %10 kadarı bu insan

2. Arcila Fárias (1950), s. 41. Kendi çevirimiz.

kırımından sağ çıkabilmişti. Nüfusu silip süpüren bu afet, kakao bitkisinin coğrafi dağılımını ve kakao ürününün Kuzey ve Güney Amerika'dan, Atlantik Okyanusu'nu aşıp Avrupa'ya götürülmesinde kullanılan ticaret yollarını derinden etkileyecekti. Mezoamerika'nın bu öyküdeki rolüyse sürekli ve önlenemez bir biçimde gerileyecekti.

Uzun süre dünyanın en iyi kalite kakaosunun anavatanı olan Xoconochco, aslında Tehuantepec'in Isthmus yöresinden başlayarak Guatemala ve El Salvador'un sınırlarına kadar uzanan büyük Pasifik ovasının bir parçasıdır. Gençlik yıllarımızın bir kısmını bu ovada yapılan arkeolojik çalışmalara adamıştık; gerçekten sıcak iklimlere alışkın olmayan kişilerde buraların yüksek nem oranı ve gece gündüz değişmeyen yüksek sıcaklık düzeyi şok etkisi yapabilir. Ancak bu fırın kadar sıcak ovanın, volkanik dağların etekleriyle buluştuğu noktada, yağmur daha fazla olmakla birlikte sıcaklık biraz hafifler ve çevre de çok daha güzeldir. Burası Meksika ve Orta Amerika'nın kahve bölgesidir, ama XIX. yüzyılın ikinci yarısından önceki dönemlerde buraları kakao yetiştirilen topraklardı. Dağ eteklerindeki bu topraklar kakaodan yana öylesine zengindi ki dağlık Maya krallıkları buraları denetlemek için birbirleriyle yarışıyorlardı ve Azteklerin de en kârlı çıktıkları başarıları Xoconochco'yu ele geçirmek olmuştu. Kakaonun büyüsüne kapılan İspanyollar Fetih'ten az bir zaman sonra buraya geldiler. İlk başlarda açgözlü istilacılar Xoconochco Kızılderililerini esir almaya çalıştılar. Bir esirin değeri 2 altın pezo, bir yük kakao 10 pezo, bir adet domuz ise 20 pezoydu.[3] Ancak Papa III. Paulus Farnese 29 Mayıs 1537'de yayımladığı *Sublima Deus* olarak bilinen bir genelgeyle bir Kızılderiliyi esir alan her Hıristiyanın aforoz edileceğini bildirdi (kara derililer için söz konusu değildi bu yasak). Esir alma uygulamasını durdurmakta etkili oldu bu genelge. Öte yandan *encomienda* sistemi *encomendero,* yani toprak ağalarına baskı yoluyla işgücü sağlıyordu; bunun karşılığında onların Kızılderilileri Hıristiyan dinine döndürmeleri bekleniyordu.

Xoconochco ve Guatemala, XVI. yüzyılın sonlarına doğru, Oa-

3. Bonaccorsi (1990).

xaca, Puebla ve başkent México'da giderek büyüyen kakao pazarlarına karadan katır kervanlarıyla çok miktarda kakao sevk ediyordu. Kakao ticaretinden sadece İspanyol yöneticiler değil, ruhban sınıflar da kâr ediyordu. Trento Konsili (1543-63), din adamlarının ticaret işleriyle uğraşmasını yasaklamıştı gerçi ama kimsenin aldırdığı yoktu. Bütün bu işadamları, kendileri için kakao fidanlıklarında çalışan Kızılderililerin ölüp gitmesine pek sinirleniyorlardı kuşkusuz. Bernal Díaz del Castillo üzüntüsünü şöyle dile getiriyordu:

> Guatemala ile Oaxaca arasında bulunan Xoconochco eyaletine dönelim. Şunu demek istiyorum, 25 yılında [1525] bu bölgede, sekiz on günlük bir seyahate çıkmıştım; burada 15.000'den fazla insan yaşıyordu [evin reisi olanlar], bu insanların evleri ve çok iyi kakao ağacı fidanlıkları vardı ve bütün eyalet kakao ağaçlarından oluşan bir bahçe gibiydi ve çok güzeldi. Şimdi 578 [1578] yılında öylesine ıssız ve terk edilmiş bir yer ki; burada artık sadece 1.200 insan yaşıyor.[4]

Díaz, durumun bu kadar kötü oluşunun nedeninin bulaşıcı hastalıklar ile yerel valilerin ve rahiplerin yerlilerin dinlenmesine izin vermemeleri olduğunu söylüyordu.

Valinin ve yerel memurların görevi kakao vergisini kraliyet hazinesi için toplamaktı. Fetih'ten üç yüzyıl sonra, 1820 gibi ileri bir tarihe kadar kaliteli Xoconochco kakaosu İspanyol kralına ve sarayına gönderilmeye devam etti. Üretim düştükçe bürokratlar eksilen nüfusu desteklemek için iki yöntem denediler: 1) Plantasyonlarda çalışmak üzere dağlık Maya bölgesinden yerlileri getirdiler; 2) Ustabaşılara daha yüksek üretim seviyesi elde etmek için çok sıkı denetim yapmalarını, işçileri zorlamalarını emrettiler. Her iki önlem de bir işe yaramadı.

Amerikalı etnik tarihçi Janine Gasco'nun da belirttiği gibi,[5] hayatta kalmayı başarabilen Xoconochco yerlileri için durum o kadar da kötü değildi, çünkü doğrudan doğruya Kızılderililerin idaresinde olan plantasyonlarda kişi başına düşen kakao ağacı sayısı arttı, dolayısıyla çiftlik sahiplerinin serveti de çoğaldı. 1549 yılına ait bir

4. Díaz del Castillo (1916/5), s. 329-30.
5. Gasco (tarihsiz).

raporda bölgede artık hiç *encomendero* kalmadığı için Kızılderililerin zenci hizmetkârları ve gümüş tabakları olduğu ve ata bindikleri iddia ediliyordu. (Yeni İspanya'nın yerli halkları arasında buradan başka hiçbir yerde görülmeyen bir şeydi bu, zira genellikle yerlilerin at sahibi olmaları yasaktı.)[6]

Meksika ve Guatemala'nın dağlık kesimlerinde yaşayanların tepkisi ise kakaoyu başka yerlerden temin etmek oldu. Zorunluydular çünkü çikolata artık en önemli gereksinimleri haline gelmişti. Guatemalalıların ve Meksikalıların her gün çikolata içmesini hiçbir şey engelleyemezdi (çoğunlukla çikolatayı vanilya katmadan içiyorlardı; zira vanilyanın sağlığa zararlı olduğu düşünülüyordu). Floransalı işadamı Francesco Carletti 1594-1606 yılları arasında dünyanın çevresinde yaptığı büyük seyahat sırasında S. Jonat diye bilinen bir yere uğramıştı. Anlaşıldığı kadarıyla burası Guatemala ile El Salvador arasındaki sınır bölgesiydi ve çok yüksek miktarda kakao üretimi yapılan bir yöreydi. Carletti bizlere çikolatanın hem yerliler hem İspanyollar, hem de "oraya giden her milletten insanlar" tarafından kullanıldığını anlatır: "Bir kere çikolata içmeye başladılar mı, öylesine tiryakisi oluyorlar ki; her sabah veya günün ilerleyip havanın çok ısındığı saatlerde, hatta gemiyle denize açıldıkları zamanlarda bile içmeden duramıyorlar. İçinde baharatla karıştırılmış kakao tozu bulunan kutuları veya suya atılınca hemen eriyen tabletler şeklindeki çikolata parçalarını yanlarında taşıyorlar."[7]

Thomas Gage, 1648 tarihli kitabında çikolata tutkusuna ilişkin pek öğretici olmasa da eğlenceli bir öykü anlatır. *The English-American, His Travail by Sea and Land, or A New Survey of the West Indies** adlı kitap XVII. yüzyıldaki haliyle Maya bölgesi hakkında yazılmış en önemli kaynaktır.[8] Bir Katolik İngiliz ailesinin çocuğu olarak 1600 yılında doğan Gage, Cizvitlerin yanında eğitim görmesi için önce Fransa'ya sonra da İspanya'ya gönderilmiş. Kendisi

6. Pineda (1925).
7. Carletti (1701), s. 91.
* İngiliz-Amerikalı, Onun Deniz ve Kara Seyahatleri veya Batı Hint Adaları'nın Yeni Araştırması. (ç.n.)
8. Gage (1648).

daha sonra bu akıl hocalarını terk ederek ailesinin tüm muhalefetine rağmen bir Dominiken manastırına girmiş. 1625 yılında bir Dominiken misyoneri olarak Yeni Dünya'ya gitmiş. 1637 yılında tekrar Sevilla'ya dönmüş. Bir kez daha İngiltere'ye dönen Gage 1640'ta dinini değiştirerek Anglikan Kilisesi'ne katılmış, bu sefer ailesi hiddetten çılgına dönmüş. Cromwell'e yürekten bağlı olan Gage'in kitabı *The English-American*, anti-Katolik ve anti-İspanyol bir risaledir ve Amerika'daki İspanyol savunma güçlerinin zaaflarını açıklayarak İngilizleri buraları istila etmeye teşvik amacıyla yazılmıştır. Gerçekten de Gage, Cromwell orduları Jamaika'yı 1655 yılında zapt ettiğinde oradaydı ve bir yıl sonra da orada öldü.

Gage'in çikolata tiryakiliğini anlatan hikâyesi yazarın Chiapa Real'de bulunduğu tarihlerde geçer. Günümüzde bu kent San Cristóbal de las Casas olarak bilinir, çevresinde on binlerce dağlık Maya köylüsünün yaşadığı bu koloni şehrinde, çok yakın zamanlara kadar hizmetçiler hariç hiçbir Mayanın geceyi geçirmesine izin verilmiyordu. 1994 yılındaki Zapatista Özgürlük Ordusu'nun isyanı sırasında kentin hedef seçilmesine şaşırmamalı. Her ne hal ise, zaten bizim hikâyenin Mayalarla bir ilgisi yok, daha ziyade kentin üst sınıfından beyaz hanımefendilerle ilgili. Bu saygıdeğer bayanlar midelerinin çok zayıf olduğu gerekçesiyle sabah duasının ve pek tabii ki daha uzun süren büyük tören ile vaazın sonuna kadar dayanamadıklarını, aralarda kendilerini güçlendirmek için bir *jícara* kaynar çikolata yanında küçük kâselerde meyve şekerlemeleri veya şurup almazlarsa hastalanacaklarını iddia ediyorlardı. Bu yiyecek içecek takviyesi, toplu dua töreninin ya da vaazın tam ortasında hanımların Kızılderili hizmetçileri tarafından içeri getiriliyor, papaz ve vaizlerin sözünü kesiyor, töreni engelliyordu. Piskopos bu tür uygulamalara bir son vermek için ilk önce nasihat verme yolunu denedi ama çikolata servisi aynen devam etti. Fena halde sinirlenen piskopos katedralin kapısına yapıştırılan bir genelgeyle kutsal dini törenler sırasında Tanrının evinde bir şeyler yemeye veya içmeye cesaret eden herkesin aforoz edileceğini ilan etti. Durumdan son derecede rahatsız olan hanımefendiler ise hiç de pişmanlık

duymadı, üstelik artık katedraldeki ayinlere katılmayacaklarını bildirdiler.

Thomas Gage ve yerel Dominiken papaz ortalığı yatıştırmak için ellerinden geleni yaptılar, piskoposa kent ahalisinin homurdanmaya başladığını, kendisini öldürmekle tehdit ettiğini filan söylediler. Ama piskopos kararından caymadı ve kendi hayatının Tanrının haşmeti ve Tanrı evinin kutsallığı yanında hiçbir değeri olmadığını söyleyerek onları reddetti. Bir yandan da hanımların Kızılderili hizmetçileri kiliselere çikolata taşımaya devam ediyor ve bunları ellerinden almaya çalışan papazlarla aralarında kavga çıkıyordu. Bu aşamaya gelindiğinde artık katedral tamamen terk edilmişti, çünkü herkes sabah ayini için manastırlara gidiyordu. Dolayısıyla ikinci bir genelge ile katedrale gelmeyi reddedenlerin aforoz edileceği duyuruldu.

Ondan sonra da piskopos hastalandı, çikolata içmişti (daha önce de gördüğümüz gibi çikolata her zaman, her iki yarımkürede de zehir için çok uygun ve popüler bir araç olmuştur); piskopos sekiz gün içinde eridi bitti, kendisini zehirleyenler için Tanrıdan şefaat diledikten sonra öldü. İşi tezgâhlayanlara gelince; rivayetlere göre Gage'in dostlarından bir hanımla piskoposun içoğlanlarından birisi zehirlemişti piskoposu, ayrıca kadın ile bu genç arasında özel bir ilişki olduğu da söyleniyordu. Bir *jícara* içinde zehirli çikolatayı ikram eden bu gençti. Bu hikâye XVII. yüzyıl Mezoamerikası'nın dört bir yanında bilinen bir şarkıya da konu oldu: "Aman Chiapas çikolatasına dikkat et!"

Birkaç sayfa sonra Gage, kakao ve çikolatanın hazırlanışı ve çikolatayı tatlandırmak için kullanılan baharatlar konusunda çok ayrıntılı bir tanımlama yapar. Colmenero de Ledesma'nın kitabında çikolatanın olduğunu varsaydığı yarar ve zararları konusunu iyice dikkatle okumuştu besbelli. İşte bu bahiste yazar bizlere, *chocolate* kelimesinin etimolojisine ilişkin varsayıma dayalı fikirlerini açıklar. Oldukça sahte ve düzmece olan bu etimolojiden hemen her ülkenin mutfak ve yiyecek yazarı söz eder. Gage'in dediğine göre kelime, Meksika (Nahuatl) dilinde "su" anlamına gelen *atle* kelimesinden türemiştir ki, bu aşağı yukarı doğrudur. Bu köke *molinil-*

lo'nun çikolatayı çırparken çıkardığı "*choco, choco, choco*" sesini eklerseniz *chocolate* kelimesini elde edersiniz.

Mezoamerika kolonilerinde ve Avrupa'daki Katolik ülkelerde kilisenin koyduğu birtakım yasaklar vardı; ister riayet ederdiniz bu yasaklara, ister boş verirdiniz, oruç süresince çikolata içilmesine ilişkin yasaklar da bunlardan biriydi. Görünüşe göre dini tarikatlar papaz cübbesi giyenlerin çikolata içmesinin hepten yasaklanması konusunda bir türlü karar verememişe benziyorlardı. Örneğin, Yeni İspanya'daki Cizvit Cemiyeti, Cizvitlerin çikolata içmesini yasaklayan bir genelge yayımladı. Ama çok geçmeden bu yasak geri çekildi, çünkü uygulanmasının imkânsız olduğu anlaşılmıştı ve üstelik öğrencilerden birçoğu bu yüzden Cizvit okullarından ayrılmaya başlamıştı.[9]

Mezoamerika'nın koloni dönemine ait bir sürü dini menkıbe vardır; dünyevi zevklerden el ayak çekmiş olmalarıyla ünlü kutsal din adamları ve devlet memurlarına ilişkin öykülerdir bunlar. Dindar adamların kullanmaktan kaçındığı maddeler arasında çoğu kez çikolata da bulunur. İşte size Guatemala'nın azizlik mertebesine en yakın kişilerinden, 1667 yılında ölen Muhterem Pedro Betancourt ile ilgili bir menkıbe. Kendisinin bağlı olduğu Belem tarikatının tarihine göre, bu kutsal adamın kilerde bulduğu peynir ekmek kırıntılarını, çikolata artıklarını ve siyah şeker parçalarını kullanarak çikolatasını hazırlamak âdeti vardı. Tarihçi şöyle devam eder öyküsüne:

> Bir keresinde zengin bir dindar adamın evinde Muhterem Pedro'ya çikolata ikram edilmek istenmişti. Tanrının sadık hizmetkârı bu teklifi bir tek şartla kabul etmişti, çikolatayı hazırlayan kişi Meleklerin Kraliçesi'ne bir Salve duası okuyacaktı. Ev sahibinin kızlarından biri içeceği hazırlamaya gitti ama çikolatayı döverken Salve okumayı unuttu. Bunu unutan kız çikolata fincanını Muhterem Pedro'ya götürdü ama bir yudum alan adam fincanı geri verdi ve çikolatadaki kusuru anlayan Pedro şunu dedi: "Bu çikolatada Salve Regina tadı yok."[10]

9. Gage'in biyografisi için bkz. Thompson (1958).
10. Alegre (1959), s. 377.

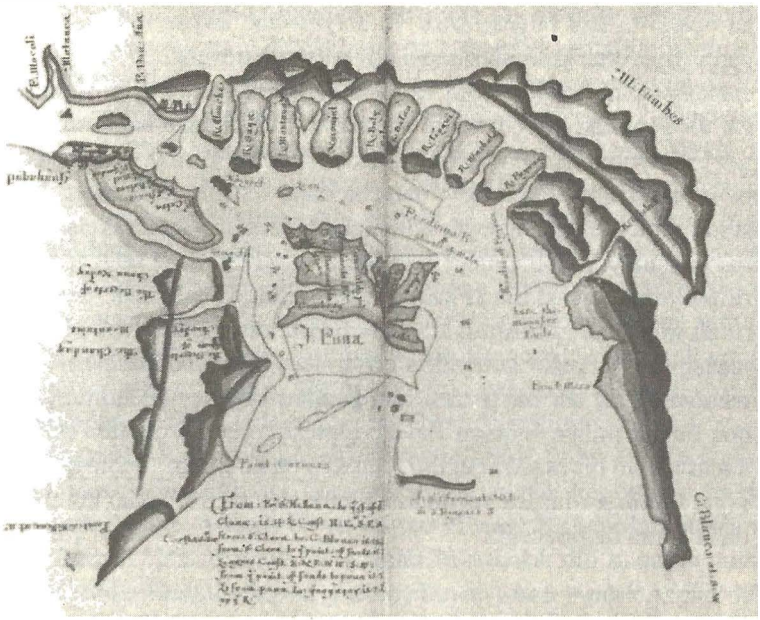
Çok mahcup olan zavallı kadına, Muhterem Pedro ölümünden sonra bir küçük sepet içinde ekmek, çikolata ve şeker ile üç pezo bıraktı.

B. GUAYAQUIL: "FAKİRLERİN KAKAOSU"

Orta Meksika'nın Guatemala ve Xoconochco'dan yaptığı kakao ithalatı XVII. yüzyılda bir önceki yüzyılın yarısına düşünce, Meksika pazarlarında kakaonun fiyatı yükseldi ve başka kakao üreticileri artan talebi karşılamak üzere hızla bu pazara girdi. Bu üreticilerin arasında Ekvador'un Guayaquil sahili ve Venezuela'nın plantasyon sahipleri vardı.

Pazara ilk giren Guayaquil'miş gibi görünüyor.[11] Ekvator'un sadece birkaç derece güneyinde bulunan Guayas Nehri'nin alçak kesimleriyle bitişiğindeki sahiller, yüksek yağış oranı ve zengin bitki örtüsüyle kaplı topraklarıyla tamamen tropik bir bölgedir. Bölge ılık Meksika akıntısının etkisi altındadır. Akıntı batıya, Pasifik Okyanusu'na doğru gitmeden önce bu sahillerden geçer. İspanyollar Peru'yu fethettikten sonra bu bölgeye ilk yerleştikleri zaman geniş yabani kakao ormanlarına rastladılar; *Theobroma cacao* ailesinin *forastero* türü kakao ağacı Güney Amerika'nın yerli bitkisidir. XVII. yüzyılın hemen başlarında bu ormanlık alanlar basit bir şekilde, sadece kakao ağaçlarının civarındaki ormanlar temizlenerek ıslah edildi. 1635 yılına gelindiğinde Guayas havzasının her tarafında kakao plantasyonları ve tüccarlar vardı; bir yıl önce Hollandalı korsanların saldırısından kurtulmuş ve toparlanmış olan eyalet merkezi Guayaquil, Guatemala ve Meksika pazarlarına gemilerle büyük miktarlarda kakao ihraç ediyordu. Öyle çok mal gönderiliyordu ki; değişik zamanlarda birçok kez Guatemalalı üreticiler koloni yöneticilerine baskı yaparak, Acapulco limanından Guatemala veya Meksika'ya Guayaquil kakaosu ithalatını yasaklayan kararna-

11. Garcia de la Concepción (1956), s. 276. Guayaquil kakaonun yetiştirilmesine ilişkin tarihi ve ekonomik bilgiler için bkz. Stevenson (1825/2), s. 227 ve Guerrero (1980) ile Chiriboya (1980).



Ekvador'un Guayaquil Körfezi'ni gösteren XVIII. yüzyıldan kalma bir İngiliz haritası. Burası koloni tarihi boyunca önemli bir ucuz kakao kaynağı oldu.

meler çıkarttırdılar.[12] Bu kararnamelerin, ne bu yüzyılda ne de ondan sonrakinde pek bir etkisi olmadı; ayrıca en aydın fikirli Bourbon Kralı olan III. Carlos'un (1759-88 yılları arasında İspanya'yı yönetti) özgür ticaret politikası sonucu olarak Güney Amerika kakao ticareti çok az kısıtlamayla karşılaştı. Koloni devrinin 1784 ile 1821 arasındaki son on yıllık dönemlerinde Yeni İspanya'ya gelen bütün kakaonun %41'i Guayaquil'den ithal ediliyordu.

Bu oluşumun temel nedeni, Mezoamerika'nın daha yüksek kaliteli kakaosuna kıyasla Ekvador'un *forastero* kakaosunun her zaman daha ucuz ve daha bol olmasıydı. Çok güzel bir tadı olmayışı-

12. García Pelaez (1971/2), s. 37.

na –çekirdekleri büyük, kuru ve acıydı– hiç kimse aldırmıyordu, gerçi Amerikan kolonilerindeki elit tabaka Xoconochco ve Venezuela kakaosunu tercih ediyor ve Ekvador kakaosunu küçümsüyordu. Bu tür genellikle *el cacao de los pobres*, "fakirlerin kakaosu" olarak biliniyordu. Acaba neden bu kadar ucuzdu? Bunun birinci sebebi *forastero* ağacının *criollo*'dan çok daha verimli ve üretken olmasıydı; ikinci sebep ise beyaz adamların çiftliklerinde zoraki işçi olarak çalışmayı hiçbir zaman kolaylıkla kabul etmemiş olan Kızılderililer yerine bu sahildeki kakao fidanlıklarında çalışmak üzere Afrikalı kölelerin getirtilmiş olmasıydı. Bunun anlamı artık çikolata içeceğinin herkesin kolaylıkla erişebileceği bir madde haline gelmesiydi. Çok acı bir lezzeti olduğundan keyifle içilebilmesi için çok büyük miktarda şeker ilave edilmesi gerekiyordu ama şeker o kadar pahalı bir madde değildi, çünkü o da kölelerin "bedava" emeğiyle üretiliyordu. Bu sevimsiz kölelik sistemi ve kakao konusuna daha sonra değineceğiz.

C. VENEZUELA

Venezuela, kârlı Meksika pazarında Ekvador'un en önemli rakibiydi, ayrıca XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Avrupa'ya kakao ihraç eden ülkelerin başında geliyordu.[13] Venezuela kakaosu kuzeyde dar bir sahil şeridindeki ovada yani Karayip kıyılarında yetiştiriliyordu. Bu şerit dardır, çünkü güneydeki bulutlarla örtülü yüksek dağlar tarafından sıkıştırılmıştır; bu dağlar bazı yerlerde sanki denizin içine yuvarlanacakmış gibidir. Yılın büyük bölümünde esen Kuzeydoğu Ticaret Yolu Rüzgârları'nın önüne kattığı dev dalgalar, çoğu zaman sahilleri döver, ayrıca buralarda pek az sayıda doğal liman bulunur. Ticaret filolarına sadece batıdaki Venezuela Körfezi ile Maracaibo Gölü'nde gerçek bir barınak olabilecek nitelikte sahiller bulunduğu zannedilebilir. Ama Yeni Dünya'dan eskisine kakao taşıyan gemilerin esas limanı, iç kısımlarda, karanın ortasında kurulu başkent

13. İlk dönemlerde Venezuela'da kakao üretimi ve ticaretine ilişkin bilgiler için bkz. Córdova Bello (tarihsiz), s. 719 ve sonrası, Arcila Fárias (1950): s. 40 ve sonrası.

Caracas'ın kuzeyinde bulunan, sıradağların ulaşımını engellediği ve günümüzde yapay dalgakıranlarla korunan La Guaira limanıydı.

Venezuela'nın yetiştirdiği, *criollo* türü kakaoydu ve ithal edildiği her yerde "Caracas" olarak biliniyordu. Bu ürüne kalitesinden dolayı değer veriliyordu, belki de Xoconochco kakaosu kadar olmasa bile yine de beğeniliyordu. Kakao ağaçları İspanyolların ülkeye gelişlerinden önce, yabani bitki olarak kendiliğinden yetişiyordu herhalde, çünkü 1570'li yıllarda yazılan raporlarda Venezuela kakaosundan söz edilir; zaman içinde, Mezoamerikalıların kakao ağacı konusundaki başarılarına özenen koloniciler, bu bitkiyi plantasyonlarda yetiştirmeye başladılar. Bu yörede kakao çok gelişti ve verimli oldu, ama plantasyonlarda çalıştırılacak işçiler nereden bulunacaktı? Kızılderililer maalesef ölüp gitmişlerdi.

Papa III. Paulus'un genelgesi yayımlanana kadar İspanyolların, Amerika yerli halklarını köle olarak kullanmak konusunda hiçbir sorunları yoktu; aslında bu en baştan itibaren Kolomb'un planlarının önemli bir parçasıydı ve Antiller'in Arawak dili konuşan talihsiz Kızılderililerinin başına gelen de buydu zaten. Ancak Afrika'dan kalkarak Atlantik'i aşan kötü şöhretli "Middle Passage"* başka bir olaydı ve görünüşe bakılırsa herhangi bir papalık yasaklamasına da tabi değildi. Bu iğrenç ticari girişime, sadece İspanya ve rakipleri olan Fransa ile Portekiz değil, İngiltere, Hollanda ve Danimarka gibi Protestan ülkeler de büyük bir keyifle katıldılar ve çok kazançlı çıktılar. Bir kargo dolusu yaşamını sürdürebilmiş zencinin Afrika'nın Whydah gibi köle ticareti limanlarından taşınmasının getirdiği kâr oranı müthiş boyutlardaydı. Bu ticaret girişimini hızlandırmak ve daha yararlı hale getirmek için köle ticaretiyle ilgilenen bütün ülkeler "Üç Yönlü Ticaret" sistemini uygulamaya başladılar. Bu ülkelerden birinin gemileri Afrika köle depolarına kumaş, silah ve madeni aletler gibi mallar taşıyorlardı; burada bu mallar karşılığında insan kargosu alınıyor ve sonra bu köleler tehlikeli ve sağlıksız gemi ambarlarında, Yeni Dünya kolonilerinin şeker, kakao, çivit ve tütün plantasyonlarına nakledilyordu; bu plantasyonların ürünleri ise daha sonra anavatana taşınarak orada satılıyordu.

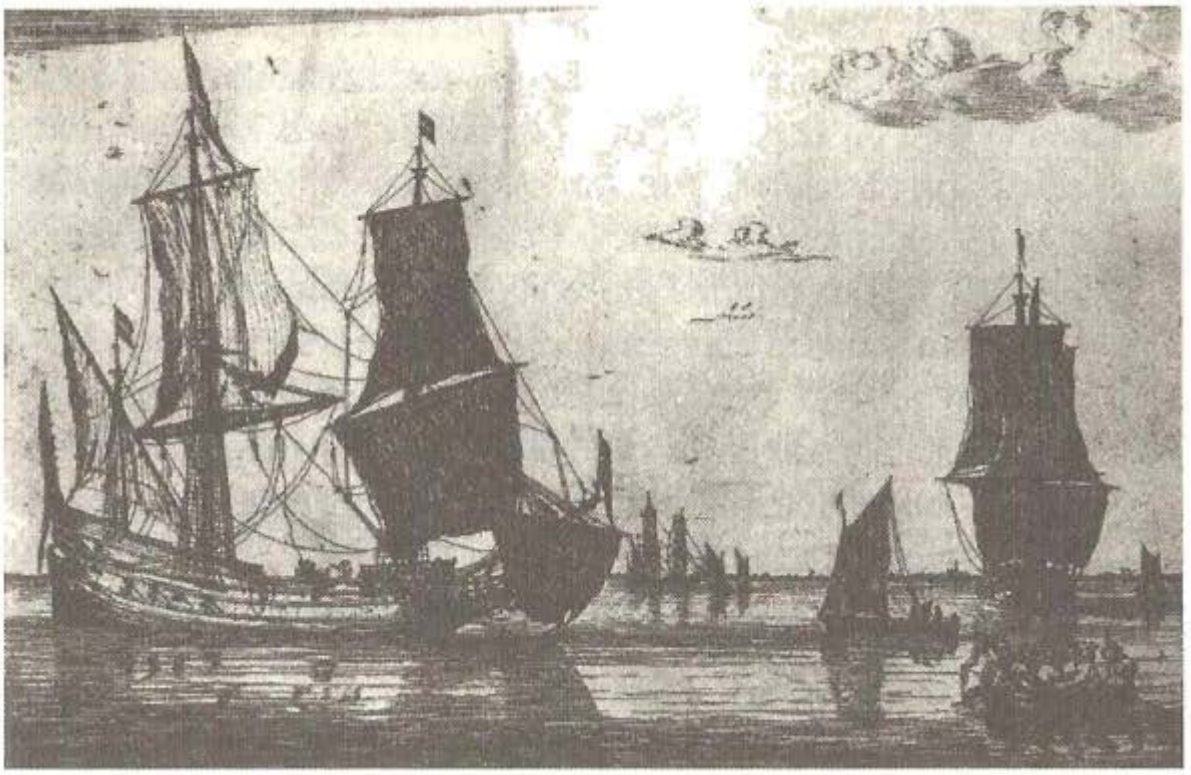
* Batı Afrika ile Güney Amerika arasındaki köle ticaret yoluna verilen ad. (ç.n.)

Sonuçta Londra'daki Pepys'ten tutun da Floransa'daki III. Cosimo'nun yudumladığı çikolataya kadar Avrupalıların tükettiği kakao, genellikle kölelerin çalıştığı "Caracas" fidanlıklarından geliyordu. Günümüzde bu tür ticaretin izlerine, Afrikalı genlerin Endülüs'ten gelen genlerle özgürce karıştığı Venezuela sahillerinde bugün yaşayan insanlarda rastlamak olası.

Teorik olarak, diğer Latin Amerika ülkeleri gibi Venezuela'nın da kakao ticaretinin İspanyol tahtı tarafından sıkı sıkıya denetleniyor olması gerekiyordu; ancak uygulamada, bu sahildeki tüccar ve çiftlik sahipleri bilfiil kaçakçılık yapıyorlardı, dolayısıyla giderek mallarını Cádiz limanından geçireceklerine daha çok Hollanda'ya gönderir olmuşlardı. İngilizler gibi Hollandalı korsanlar da uzun zamandan beri bu sahilleri yağmalamaktaydı ancak 1620 yılında Hollandalılar, Venezuela Körfezi'nin kuzeydoğusundaki sahilin açıklarında stratejik bir konumu olan adaları ele geçirmiş ve bunlardan, Curaçao Adası'nda bir deniz kuvvetleri karargâhı inşa etmişlerdi. İngiliz gemici ve maceraperesi William Dampier'in 1685 tarihli raporunda[14] anlattığı gibi, Hollandalılar her zaman kaçakçılığa yatkın olan Venezuelalılarla birlikte bu üsten son derecede kârlı yasadışı bir ticareti yönetmişlerdi. Dampier, herhangi bir zamanda sahilde üç veya dört Hollanda gemisinin birden görünüverdiğini, her çeşit Avrupa malları getirdiklerini (özellikle de keten), bunları boşaltıp onun yerine "çok büyük" bir yükle, her şeyden çok da kakao ve gümüşle geri döndüklerini anlatır. Bu kakao Amsterdam'a kadar gitmişti ve hiç olmazsa bir kısmı neredeyse kesinlikle Pepys'in o "güzel Chocolatte"sinin içine de karışmıştır. Hollandalılar ayrıca "Middle Passage" konusunda da pek yetenekliydiler, Curaçao'dan birçok köle getirdiler: Tahminlere göre 1650-1750 arası dönemde Curaçao Adası'na her yıl 20.000 köle nakledildi; 1750'den sonra bazen yılda 100.000'e yakın sayıda köle taşındı.[15]

İspanya Krallığı'nın bu özel girişimcilik faaliyetleri nedeniyle çok büyük kayıplara uğradığını ayrıca belirtmeye pek gerek yok herhalde. Devlet açısından tekelcilik her zaman uygulanan ticaret biçimiydi ve 1728 yılında V. Felipe, Real Compañía Guipuzco-

14. Dampier (1906/2), s. 93.
15. Córdova Bello (tarihsiz), s. 719.



Karayipler'de ve Venezuela sahillerinde köle ve kakao ticareti için düzenli sefer yapan cinsten XVII. yüzyıl Hollanda ticaret gemileri.

ana'ya bu sahil boyunda yapılan tüm kakao üretimi ve ticaretinin ayrıcalıklı haklarını verdi; haklarla birlikte bir de kıyıları denetlemek ve kraliyet hazinesine böylesine zarar veren kaçakçılık eylemlerini bastırma yükümlülüğü verdi.[16] Bu Basklara ait bir şirketti. Basklar Atlantik Okyanusu'nun yabancısı değildi, çünkü Kuzey Amerika'nın kuzeydoğusuna XVI. yüzyıldan beri gelip gitmekte, balina ile morina avcılığı ve ticaret yapmaktaydılar. Ayrıca bir avantajları daha vardı, konuştukları dil dünya üzerindeki başka hiçbir dille akrabalığı olmayan zor bir dildi, ki bu, onların planlarını hem koloni sakinlerinden hem de bir sürü deniz savaşı yaptıkları Hollandalılardan gizlemelerine yardımcı olmuştu muhakkak.

Compañía Guipuzcoana İspanya'ya, 1730 ile 1784 yılları arasında 43.000 tondan fazla kakao ihraç etti, ki bu da başarılı olduk-

16. Şirketin faaliyetlerine ilişkin ayrıntılar için bkz. Córdova Bello (tarihsiz), s. 719; Arcila Fárias (1950) ve Constant (1988), s. 34.

larını gösteriyor. Ancak şirket *contrabandista* denilen kaçakçıları tamamen ortadan kaldıramadı ama haşin ve acımasız davranışlarıyla arkasında kötü bir iz bıraktı. Belki de bu iz *contrabandista*'ların, Venezuelalıların bir sonraki yüzyılın başlarında gelişen bağımsızlık hareketini desteklemelerini etkileyen önemli bir faktör olmuştur.

Esasen, III. Carlos tarafından İspanya İmparatorluğu'nda uygulamaya konulan ticaretin liberalleşmesi politikası tekelleşmeye karşı bir politikaydı. Kral, Peru ile Meksika genel valilikleri arasında ticaret yapılmasını yasaklayan kanunları geçersiz kıldığı zaman, bu Guayaquil'in kakao yetiştiricileri ve tüccarlarına damardan yapılan bir vitamin iğnesi kadar iyi geldi ve onlar da bir kez daha Meksika pazarını, "Caracas" kakaosuna kıyasla düşük kaliteli ama her zaman daha ucuz olan *forastero* kakaosuyla işgal ettiler.

D. BREZİLYA: CİZVİTLERİN GİRİŞİMLERİ VE ÖTESİ

Brezilya'da kakao işinin ilk zamanlarından bahsederken Cizvit Cemiyeti'nden söz etmezsek olmaz. Geçen bölümde de anlattığımız gibi, 1534 yılında kurulan bu tarikat, kilisenin askeri koluydu, papalığın mutlak hâkimiyetini ateşli bir coşkuyla savunan bu ruhban sınıf çok katı ilkelere göre, biraz da gizlilikle yönetiliyordu ve dünya çapında bir kuruluştu. Bu konumuyla tarikat, Katolik Avrupa'nın maddiyatçı ve geçici hükümdarları ile Cizvit misyonerlerinin gönderildiği eyaletlerde yaşayan İspanyol ve Portekizli halklar için belirgin bir tehdit unsuru olarak algılanıyordu. Tarikatta hiçbir zaman çok sayıda rahip bulunmuyordu, en güçlü oldukları dönemlerde, yani XVIII. yüzyıl ortalarında sayıları 22.000'in biraz üzerindeydi, ama yine de krallardan başlayarak daha alt sosyal katmanlara kadar hemen hemen kimse Cizvitlerden hoşlanmaz ve herkes onlardan korkardı (tek istisna XIV. Louis'ydi, çünkü o, Cizvitleri düşmanları olan Fransız Protestanları ve Jansenistlere karşı kullanabileceği etkili bir güç olarak görüyordu).

Tamamen ekonomik bir açıdan bakıldığında, misyoner olarak Yeni Dünya'daki en başarılı etkinliklerini Paraguay'da gerçekleş-

tirmişlerdi, ancak bu ticari girişimin nasıl uygulandığını anlayınca birçok insanın sırtından aşağı buz gibi ter akar. Bu ülkede Cizvitler *reductions* denilen 30 misyoner merkezinde on binlerce Kızılderilinin hayatını denetimleri altına almış, yerlilerin tüm yaşamı ve işgücünün üzerinde mutlak bir hâkimiyet kurmuşlardı. Yerli emeğiyle üretilen tütün, deri, pamuk ve benzeri maddeler, Cizvitlere büyük kazançlar sağlamıştı. Yerlilere uygulanan askeri disiplin öylesine kapsamlıydı ki, rivayete göre Cizvit papazları her gece çan çalarak, erkeklere karılarına karşı yerine getirmekle yükümlü oldukları evlilik görevlerinin zamanını hatırlatıyorlardı; yalnız "Pavlov'un köpekleri" haline getirilen bu insanların çan sesine doğru tepki verip vermedikleri bilinmiyor.

Yakınlarda ölen Devlet Başkanı Mao'nun Çinlilere zorla kabul ettirdiği komünleri ve hatta Pol Pot'un Kamboçyası'nı andıran bu Cizvit denemesi, Amerika'nın başka hiçbir yerinde bir daha tekrarlanmayacaktı; ama Paraguay'da (ve aynı tarihlerde Kuzeydoğu Bolivya'nın Mojos veya Moxos bölgelerindeki diğer kakao üretimi misyonlarında) geliştirdikleri bu ekonomik senaryonun biraz hafifletilmiş şekli, Brezilya'da muhteşem Amazon Nehri ve kollarının kıyılarında tekrar hayata geçirildi. Bu topraklarda geniş yabani *forastero* kakaosu ağaçlıklarına ve çoğu avcı, balıkçı ve manyok çiftçisi olan binlerce tropik orman Kızılderilisine rastlamışlardı. Bu Kızılderililer profesyonel Portekizli ve melez köle avcılarının da hedefiydi maalesef (bu durum XX. yüzyılın ortalarına kadar devam etti), ama burada Cizvitlerin hakkını yemeyelim, çünkü onlar bu iğrenç adaletsizliği protesto eden ilk kişilerdi.[17]

Cizvitler, Paraguay'da yaptıkları gibi yerlileri bir düzene soktular, onları denetlenebilecekleri ve dış dünyadan soyutlanabilecekleri *aldea* denilen barakalara yerleştirdiler. Yabani kakao toplamak için düzenli aralıklarla ormana gönderdiler. İlk giden Cizvit misyonerlerden birisi 1639 tarihli raporunda Amazon Nehri kıyılarında üretilen önemli malları, keresteden başlayarak şöyle anlatır:

17. Hemming (1987), s. 43. Alden (1976) ve Nunes Dias'ta (1961) Amerikan kakao sanayii üzerine yapılmış geniş araştırmaları bulabilirsiniz.

İkinci ürün kakaodur, bütün nehir kenarları bunlarla kaplanmış, öylesine dolu ki bu ağaçlar, ordunun barakaları için odun kesmeye gidildiğinde bazen bu ağaçtan başkasını bulamıyorduk. Bunlar Yeni İspanya'da ve çikolatanın ne olduğunu bilen bütün diğer ülkelerde çok beğenilen bir meyve veren ağaçlardır; iyi bakılarak yetiştirildiğinde [yani etrafı temizlendiğinde] o kadar çok kazanç sağlar ki, her ağaç hiçbir masrafı olmaksızın yılda 8 gümüş *real* tutarında kâr bırakır; ve insan bu ağaçları bu nehirde yetiştirmenin ne kadar az bir çalışma gerektirdiğini kolaylıkla görebilir, çünkü hiçbir marifet göstermek gerekmeden tabiat onları bol miktarda meyve ile donatır.[18]

Bu kelimenin tam anlamıyla "işgücünün yaygın biçimde" kullanılışına dayanan bir işletme modelidir: Meyve toplama seferlerine 12 ila 24 Kızılderili kürekçinin çektiği çok büyük ağaçtan oyulma kanolarla çıkılıyordu. Ancak hasat edilen çekirdekler dikkatli ve özenli bir şekilde hazırlanıp saklanmadığı ve iyi kurutulmadıkları için çoğu zaman çürüyüp bozuluyordu. Ayrıca topladıkları *forestero* cinsi çekirdeklerdi, yani çikolata yapmak için kalitesi çok düşük sayılan kakaoydu. Görevli memurlar din adamlarının gümrük ödemeden sevk etmelerine izin verdiği için kakao, her şeye rağmen, Cizvitler açısından kazançlı bir üründü. Kakao Amazon bölgesinin en belli başlı ihraç ürünü olmaya devam etti, ta ki çiçek hastalığı ve kızamık salgınları 1740 ve 1750 yıllarında Kızılderili ürün toplayıcıların sayısını iyice azaltana kadar.

Cizvitlerin bu ticari başarıları ve Cizvit olmayanların bu tarikat hakkındaki kuşkuları, doğal olarak her iki yarımkürede de onlara karşı büyük antipati beslenmesine yol açmıştı. Cizvitleri tutan Kral XIV. Louis'nin sarayındaki yaşantıyı anlatan hınzır Saint-Simon Dükü o sevimli geveze üslubuyla yazdığı anılarında, büyük bir keyifle Cizvit Cemiyeti'nin kakao işletmeciliğine ilişkin bir hikâyeyi nakleder.[19] 1701 yılında Batı Hindistan'dan her yıl mal getiren İspanyol ticaret filosu her zamanki gibi İspanya'ya ulaşır. Geminin birisi boşaltılırken üzerinde "Cizvit Cemiyeti'nin Çok Saygıdeğer Genel Müdürü Peder için Çikolata" etiketleri yapıştırılmış sekiz adet çok büyük sandık bulunur. Hamallar bunları kaldırmaya giriş-

18. Acuña (1986), s. 57. Kendi çevirimiz.
19. Saint-Simon (1977), s. 172-74.

tiklerinde sandıkların ağırlığından iki büklüm olup kalırlar, uzun uğraşlardan sonra sandıkları Cádiz'deki uygun bir depoya taşırlar. Müfettişler sandıklardan birini açtığı zaman çok büyük çikolata bloklarıyla karşılaşır. Hepsi de son derecede ağırdır ve biraz kurcalandığında üzeri bir parmak kalınlığında çikolata ile kaplanmış saf altın bloklar olduğu anlaşılır. Cizvitler bu sevkıyatın kendilerine ait olduğunu kabul etmez; Saint-Simon, onların bu işin sorumluluğunu yüklenmektense hepsini yitirmeyi göze aldıklarını söyler – ne de olsa bu birinci dereceden bir kaçakçılık vakasıydı ve bütün altınlar kraliyet malı sayılıyordu. Altın, işin gereği krala gönderilir, çikolata ise "sahtekârlığı keşfeden kimselere" kalır.

Artık Cizvitlerin Avrupa ve Amerika'da geçireceği günler sayılıydı. Onları yakın bir tarihte yıkacak olan güç Marquês Sebastião de Pombal'dı, kendisi zayıf kral I. José'nin hükümranlığı sırasında (1750-77) Portekiz'in gerçek diktatörü olmuştu. 1751 yılında Brezilya'ya yeni bir kraliyet genel valisi atandı, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, Pombal'ın kardeşlerinden biriydi ve o da ağabeyi gibi Cizvit Cemiyeti'nden nefret ediyordu, hatta onun nefreti bütün dini tarikatları kapsıyordu. Her ikisi de Cizvitlerin gizlilik ilkeleri ve çevirdikleri entrikalarla kralın gücünü yıprattıklarına ilişkin iddialarını resmen ilan ettiler. Pek de haksız sayılmazlardı. 1759 yılında Cizvitler Portekiz ve Brezilya'dan kovuldular. İspanya'nın Cizvit karşıtı Bourbon kralı III. Carlos da, İspanya ve Paraguay'ın da aralarında bulunduğu kolonilerde 1767 yılında aynı uygulamayı yaptı. Tarikat en son darbeyi Papa XIV. Clemens'in kendilerini 1773'te feshetmesiyle aldı. Ancak Cizvitler her şeye rağmen varlıklarını sürdürdüler. İşin ilginç yanı Cizvitleri himayesine alan, ikisi de "Büyük" lakaplı, Friedrich ve Yekaterina gibi, Katolik olmayan ülkelerin, Prusya ve Rusya'nın hükümdarları olmuştu.

Brezilya'nın Amazon bölgesindeki kakao yetişen toprakları için Pombal'ın başka planları vardı. Cizvitlerden tamamen kurtulduğu tarihten üç yıl önce Büyük Pará ve Maranhão Bölgesi Genel Ticaret Şirketi'ni kurmuştu – İspanya'nın Guipuzcoana Şirketi'ne benzeyen bu devlet tekeli hükümet tarafından destekleniyordu.[20] Pom-

20. Hemming (1987), s. 211.



Sebastião de Pombal (1699-1782), Cizvitlerin Brezilya'dan atılmalarını başlatan ve orada kölelerin çalıştırıldığı kakao plantasyonlarının yükselişini destekleyen devlet adamı.

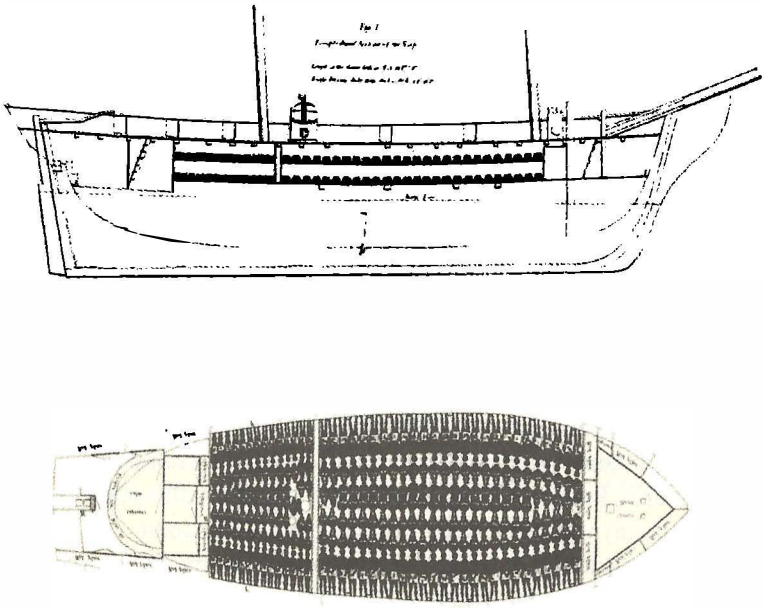
bal, politikası gereği Kızılderililerin köle olarak kullanılmasını yasaklamıştı, ancak hayatta kalabilmiş olan yerliler kakao plantasyonlarında çalışmayı reddediyordu. Pombal'ın getirdiği çözüm onların yerine Afrikalı kölelerin ithal edilmesi işini hızlandırmak oldu. Napolyon savaşları nedeniyle İngiltere'nin Venezuela kakaosuyla ilişkisi kesilince, Amazon bölgesinin ihracatı arttı; İngiliz kahvehanelerinde içilen çikolata pek kaliteli değildi belki ama en azından bulunabiliyordu. XIX. yüzyılın sonlarına gelindiğinde Amazon kakao plantasyonları ortadan kaybolmuştu, çünkü Brezilya en sonunda kölelik sistemini yasaklamıştı ve kalan işçiler ise salgın hastalıklarla ölüp tükenmişti. Kakao üretimi Brezilya'da bir sanayi dalı olarak devam etti ama artık ticaretin ağırlık merkezi Amazon değildi, bu büyük nehrin deltasının güneyindeki kıyı bölgesi Bahía'ya kaymıştı.

Günümüzde zengin ve orta halli Kuzey Amerikalıların ve Avrupalıların eğlence merkezi olan güzel Batı Hint Adaları'nın değişik olaylarla dolu ve çoğu kez korkunç ve trajik bir tarihi vardır. Yoksa "tarihler" desek daha mı doğru olur, çünkü Avrupa'nın güçlü devletleri, Okyanus Denizi'nin Amirali tarafından 1492'de keşfedilmelerinden bu yana, yüzyıllar boyunca bu adalarda egemenlik kurmak için savaşmışlardır. Antiller'in yerli halkı olan Arawaklar ve Caribler salgın hastalıklar ve İspanyolların insanlıktan uzak acımasızlığı yüzünden daha ilk dönemlerde tamamen yok edilmişti. Adalara sahip olmak için gelen korsanlar, yerleşmeye gelen insanlar ve büyük Avrupa devletlerinin yaptığı savaşlar ve daha sonra "Middle Passage"dan buraya getirilen yüz binlerce talihsiz Afrikalı, buralarda derin izler bırakmıştır. Günümüzde adalar değişik ırkların, dillerin, kültürlerin, hükümetlerin ve ayrıca farklı politika felsefelerinin kaynaştığı bir kaleydoskop görünümündedir.

İspanya, Batı Hint Adaları'nda kurduğu egemenliği korumak için çok zorlandı ve yüzyıllar boyunca İspanyol filoları ve limanları Hollanda, İngiliz ve Fransız uyruklu korsanlar tarafından yağmalandı durdu. XVI. yüzyıla gelindiğinde Hollandalı korsanlar, bu gemilerin birçoğunun ambarlarında taşınan kakao kargosunun değerinden haberdardı, ama İngiliz korsanların henüz bundan haberi yoktu. En sonunda İngilizler de durumun farkına vardılar, 1684 yılında yayımlanan *Bucaniers of America* adlı eserinde John Esquemeling, Guayaquil sahillerindeki bir baskını şöyle anlatır: "İspanyolların pek severek kullandığı biraz iyi cins çikolata yağmaladık. Böylece artık sabahları bu güzel içkiden birer kâse içebiliyorduk, neredeyse bir pint* çikolata vardı tabaklarda."[21]

İngilizler Jamaika'yı 1655'te ele geçirdiklerinde burada bir sürü yeni kurulmuş kakao "yürüyüş alanına" (plantasyonları böyle adlandırıyorlardı) rastladılar. Jamaika kakaosu kısa zamanda Londra pazarına ulaştı ama adada yaşayanlar da çikolata içmenin tadı-

* Galonun yaklaşık sekizde biri. (ç.n.)
21. Esquemeling (1684/4), s. 99.



Bir köle gemisi olan Vigilante'nin çizimi ve alt güverte planı, Nantes, Fransa, 1822. Yüz binlerce Afrikalı köle buna benzer gemilerde Amerika'nın tropik bölgelerindeki kakao plantasyonlarında çalışmak üzere taşınmıştı.

nı çıkarıyorlardı. Birkaç yıl önce bize o devirlerde adanın başkenti olan Port Royal'de bulunan bazı arkeolojik kalıntılar gösterilmişti; eski zamanlarda Amerika'nın en kötü şehri olarak nam salmıştı. Şehir 1692 yılındaki büyük depremde yıkılmıştır. Gördüğümüz çoğu İngiliz imalatı olan binlerce el işi –cam, kurşun-kalay karışımı, gümüş ve benzeri– eşya arasında Honduras'ta imal edilmiş *metate*'ler de bulunuyordu. Herhalde bunlar, limanda yaşayan zengin tüccarlar, kaçakçılar ve korsanlar tarafından kakao öğütmek için kullanı-

lıyordu. Ancak felaketler bu adanın değişmez kaderiydi ve 1670'li yıllarda, söylenegeldiği gibi bir "lanet" –büyük olasılıkla bir cins bitki hastalığıydı– Jamaika'nın kakao "yürüyüş alanlarını" tamamen yok etti.

Antiller'deki diğer adalar da sürekli olarak İngiltere ile Fransa arasında çekişmelere neden oldu ama Martinique ve Guadeloupe adaları ile Hispaniola'nın batı kesimi hep Fransızlarda kaldı. Buralarda işçi bulma sorunu hiç yoktu, çünkü Fransız köle gemileri, düzenli olarak Batı Hint Adaları'nda sahip oldukları yerlere zavallı insan kargolarını boşaltıyorlardı. Köle tüccarı adalara vardığında genellikle Afrika sahillerinde erkek veya kadın köle için ödediğinin beş misli kadar para kazanıyordu. Fransa'nın iki ana köle ticareti limanı Nantes ve Bordeaux "Üç Yönlü Ticaret"ten sağlanan kazançla iyice zenginleşmişti. Kölelerin yanı sıra ülkeye düzenli olarak getirilen tütün, şeker, kahve, kakao, pamuk, çivit ve diğer tropik ürünler sayesinde anavatanda şeker, tekstil ve çikolata fabrikaları kurulmuştu. Kölelik Fransa'da 1817 yılında resmen yasaklandı ama Nantes yirmi yıl daha kaçak olarak köle işine devam etti.[22]

Cizvit papazı Jean-Baptiste Labat'a[23] göre, Martinique Adası'nda 1660 yılı civarında ilk kez kakao eken kişi "Benjamin Dacosta adında bir Yahudi idi". Ancak bu adam 1664 yılında sınır dışı edilince kakao denemesi de yarım kalmıştı. Rahip ciddi biçimde kakao yetiştirilmesine ancak 1680 yılına doğru başlanılabildiğini ve aynı kuzeydeki Dominica ile güneydeki Grenada adalarındaki gibi, plantasyonların olağanüstü başarılı olduğunu anlatır. Rahip Labat bu kakao yetiştiricileri hakkındaki fikirlerini alaylı bir dille açıklar:

> Çikolata tüketimi adalarda çok yaygındır. Buralarda yaşayanlar çikolatayı, brendi ve tütünle birlikte o kadar çok kullanır ki, bu maddeler onlara saat veya ölçü birimi gibi görünmeye başlamıştır; öyle ki birisine bir yerden ne zaman ayrıldığını ve ne zaman geldiğini sorduğunuzda size şöyle cevap verir: "Brendi [*eau-de-vie*] saati geldiğinde yola çıktım ve çikolata zamanı buraya geldim." Yani saat 8'de gelmiştir. Ve

22. Simons (1993).
23. Harwich (1992), s. 60-62.

eğer bir yerden diğerine gidilecek mesafeyi öğrenmek isterseniz "iki sigara veya üç sigara içimi mesafede" derler çünkü yürürken bir yandan da sigara içmek âdettendir.[24]

Fakat 1727'de müthiş bir deprem Martinique'i vurdu (belki de aynı yörede Saint-Pierre'i yerle bir eden Pélée Yanardağı'nın o korkunç patlamasının bir habercisiydi bu deprem) ve adadaki kakao fidanlıkları büyük zarar gördü. Yine de kakao sanayii bu badireyi atlattı ve Martinique'in iyi *criollo* kakaosu Guadeloupe'ta da yetiştirilmeye başlandı. XVIII. yüzyılın sonlarına kadar bu iki adada yapılan üretim, "Caracas" kakaosunun yerini alarak, Fransa'nın başkentindeki kakao pazarının gereksinimlerini karşılayabilecek düzeydeydi.[25]

Aydınlanma çağının filozofları insanların özgürlüğüne inanıyor olabilirlerdi fakat içtikleri köpüklü Batı Hint Adaları çikolatası kölelerin döktüğü ter sayesinde üretiliyordu. Ama biz kim oluyoruz da bu ikiyüzlülüğe parmak basıyoruz? Ne de olsa Bağımsızlık Bildirgesi de bir köle sahibi tarafından kaleme alınmıştı.

Venezuela'nın büyük Orinoco Nehri'nin deltası yakınlarındaki büyük Trinidad Adası çikolatanın tarihinde önemli bir rol oynamıştır. Kolomb'un keşfettiği ve İspanyollar tarafından kolonileştirilen (adanın yerli nüfusunu oluşturan Cariblerin kökünü kazıdılar) Trinidad Adası yüzyıllar boyunca Hollanda, Fransa ve İngiltere arasında paylaşılamadı ve en sonunda 1802 yılında İngilizlerin oldu. İlk kez Aragonlu ve Katalan Capuchin rahipler tarafından adaya getirilen kakao ağaçları, anlaşıldığı kadarıyla *criollo* türü kakao, zamanla adanın temel kaynaklarından birisi haline geldi. 1727'de ne olduğu tam belirlenemeyen bir hastalık, plantasyonları vurdu ve bütün kakao ağaçları öldü. Otuz yıl sonra Capuchin rahipleri misyonları tekrar canlandırmak üzere adaya geri döndüklerinde, bu kez beraberlerinde *Theobroma cacao* fideleri de getirdiler. Bu türe ilk kez *forastero* veya *foreign* (yabancı) ismini veren de rahiplerdi; büyük olasılıkla Orinoco Nehri'nin orta kıyılarındaki yabani korular-

24. Labat (1979), s. 259-60. Kendi çevirimiz.
25. Harwich (1992), s. 60-62.



XVIII. yüzyılda Martinique'te esir satışı, solda Afrika usulünce taşta yiyecek öğütülüyor.

dan derlenmişti. Trinidad'da ekildikten sonra *forastero* fidanları yerli *criollo* ağaçlarının sağ kalanlarıyla birleşerek yeni bir melez kakao türü oluşturdular, böylelikle *trinitario* türü doğmuş oldu.[26] Melez *trinitario*, *criollo*'nun lezzeti ile *forastero*'nun güç, dayanıklılık ve yüksek verimlilik gibi özelliklerini almıştı. Bu yeni tür, *forastero* ile birlikte kakao yetiştiriciliğinin tüm dünyaya yayılmasına yol açacaktı. Hatta bazı yerlerde *criollo* ağacının yerini alacaktı, Venezuela'nın Karayip kıyılarında *trinitario*'nun ekilmeye başlanmasından sonra olduğu gibi.

26. Harwich (1992), s. 61-62.

F. YENİ UFUKLAR: KAKAO YERKÜREYİ DENİZDEN DOLAŞIYOR

Bağrından yüz binlerce insanın iradeleri dışında koparılıp beyaz adamın kakao plantasyonlarında köle olarak çalışmak üzere alınıp götürüldüğü Batı Afrika'nın, günümüzde dünyanın açık farkla önde gelen kakao üreticisi oluşu çok ironik bir durumdur.[27] Bu nasıl gerçekleşti? Bu yine Avrupalıların kolonilerde hayata geçirdiği bir başka girişimcilik örneğidir. Portekizliler Brezilya'dan aldıkları *forastero* dal çeliklerini Gine Körfezi'ndeki Gabon'un batısında kalan São Tomé'de dikerek kakao yetiştirdiler, bunun sonucu olarak kakao XIX. yüzyıl sonlarına kadar adanın en belli başlı ihraç mallarından birisi oldu. 1850 yılı civarında bazı kakao ağacı çelikleri, São Tomé'den alınıp Fernando Po'ya getirildi (Ekvator Ginesi'nin bir parçası olan ada artık Bioko olarak biliniyor) ve bu ada da her yerde yetişen *forastero* ihraç etmeye başladı. *Theobroma cacao,* Portekizlilerin Afrikası'ndaki kolonilerden Gana'nın Altın Sahili'ne, oradan da Nijerya'ya ve 1905'te de Fildişi Sahili'ne geçti. XIX. yüzyılın sonlarına doğru Almanlar kakaoyu Kamerun'da yetiştirmeye başladı.

İngilizler, Eski Dünya'nın tropik kuşağı hizasında doğuya doğru yola çıkarak kakaoyu Seylan'a (Sri Lanka) götürdüler, Hollandalılar da Doğu Hindistan Adaları'ndaki kolonilerine (Java ve Sumatra) taşıdılar. XX. yüzyılın ilk yarısına gelinene kadar Avrupa'nın üstün emperyalist güçleri Okyanusya'da Yeni Hebrides, Yeni Gine ve hatta Samoa gibi yerlerde kakao plantasyonlarını kurmuştu. Bir önceki bölümde gördüğümüz gibi İspanyollar *criollo* filizlerini Pasifik Okyanusu'nu geçerek Meksika'dan Filipinler'e getirmişlerdi; İspanya'nın yenilgisinden sonra bu adaların yeni Amerikalı patronları kendi plantasyonlarını kurdular.

1991'de hazırlanan bir pazar raporuna göre Afrika, dünya çapında tüketilen kakaonun %55'ini üretiyordu. Buna karşılık kakaonun ve kakao kelimesinin doğduğu yer olan Meksika, üretimin sadece %1,5'ini sağlıyordu. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) önde gelen

27. Kakaonun dünya çapında yayılışı için bkz. Constant (1988), s. 48-52.

kakao üreticilerini, önem sırasıyla şöyle sıralıyor: 1) Fildişi Sahili, 2) Brezilya, 3) Gana, 4) Malezya, 5) Endonezya, 6) Nijerya, 7) Kamerun, 8) Ekvador, 9) Kolombiya, 10) Dominik Cumhuriyeti, 11) Meksika, 12) Papua Yeni Gine.[28] Günümüzde *forastero* türü kakao her zamankinden daha çok yetiştiriliyor. Bunun bir nedeni Amazon'un üst kesimlerinde hastalığa karşı dayanıklı bitkilerin keşfedilmiş olmasıdır. Bundan dolayı *forastero* dünya kakao üretiminin %80'ini oluşturuyor. Üretimin %10 ila 15'i *trinitario* cinsi kakaodur. Üçüncülüğe düşen *criollo* ise acınacak kadar az üretiliyor. Aslında Meksika ve Guatemala'daki yetiştiriciler de Kosta Rika, Antiller ve Sri Lanka'daki meslektaşları gibi *forastero* türü kakaoya dönüş yaptılar.

Acaba bu, hâlâ tarım bitkisi olarak yetiştirilen kakao türlerinin içinde en iyisi olan ve İspanya kraliyet ailesinin içtiği çikolatanın kaynağı olan *criollo*'nun sonunun geldiği anlamına mı geliyor? Gresham Yasaları'na göre kötü para iyi parayı kovar. Fakat hikâyemiz açısından mutlu bir son var (ilerde Sekizinci Bölüm'de göreceğimiz gibi), henüz nitelik nicelik tarafından tamamen pazarlardan sürülüp atılmadı ve dünyada üstün bir lezzet için gerekli ödemeyi yapmaya hazır insanlar hâlâ mevcut. Avrupa ve Amerika'nın futbol maçlarında herkesin hapır hupur yediği çikolatalarda *criollo* kakaosunun zerresi bile bulunmayabilir, ama *criollo* lüks çikolata şekerlemelerinde yaşamını sürdürüyor.

28. Reyes Vayssade (1992), s. 140.

VII
Akıl (ve akılsızlık) çağında çikolata

XVIII. yüzyıl Avrupası'nın *ancien régime*'lerini o zamanlar en kalabalık nüfuslu ülke olan Fransa'da 1789'da olan bitenleri hatırlamadan düşünemeyiz. Peki niçin devrimin o müthiş çalkantısı sadece Fransızları sarstı da diğerlerini, mesela İngiltere, İspanya veya Rusya'yı etkilemedi? De Tocqueville ve Carlyle'dan başlayarak, sosyal ve politik tarih uzmanları o gün bu gündür bunun sebeplerini araştırıyor. Hiçbir yüzyıl "akıl çağı" kadar analiz edilmemiştir. Fransız Devrimi'nin kökenindeki nedenler ne olursa olsun –Amerikan Devrimi için de geçerlidir bu– XVIII. yüzyılın, hızın ve dünya çapında değişikliklerin asrı olduğuna çok az kuşku vardır; değişim tüm dünyayı kapsıyordu, çünkü artık bu dönemde emperyalist güçler ve ticaret şebekeleri yeryüzünün her tarafına ulaşmış, İn-

giltere, Fransa ile Hollanda büyük denizlerde egemenlik kurmuşlardı.

Hâlâ iyi anlaşılamayan nedenlerle Avrupa ve Kuzey Amerika'nın nüfusu o güne kadar görülmedik bir hızla çoğalıyordu. Bu "yeni insanların" bir kısmı fakirdi ama birçoğunun parası vardı. Dolayısıyla bu yüzyıl tüketimi özendirmede hızlı bir yükselişe tanık oldu, sayıları devamlı artan küçük imalatçılar anavatanda tüketilmek üzere büyük miktarlarda ürün, özellikle de tekstil ürünü piyasaya sürüyordu. Yüzyılın ikinci yarısına doğru teknolojik ilerleme ve girişimcilik ruhu bazı ülkeleri, en çok da İngiltere'yi Sanayi Devrimi'ne yönlendirdi. Bütün bu oluşumlar zenginin daha zengin, fakirin daha fakir hale gelmesine sebep oldu. Çoğu zaman XVIII. yüzyıla ait izlenimlerimiz şık misafir kabul salonları, pudralanmış peruklar, seçkin sınıfa özgü görgülü ve zarif davranışlarla ilgilidir. Ancak o günlerin asıl gündemini, kırsal kesimlerde ve kentlerde patlak veren isyanlar oluşturmaktaydı; uygun fiyatta tahıl bulunamadığı için isyanların birçoğu açlıktan kaynaklanıyor ve genellikle de gaddarca bastırılıyordu.

Aynı zamanda enformasyon konusunda gerçek bir patlama olmuştu; matbaalar bazı radikal ve hatta hükümete karşı kışkırtıcılık yapan yayınlar dahil her tür yazılı malzemeyi basıyordu; gazeteler her yerde bulunabiliyordu. Çoğu kez kilise bu yayınlara tepki gösteriyor, yasak yayın listeleri hazırlıyor, yıkıcı, bölücü, deizm yanlısı ve hatta ateizmi savunan eserleri listeliyordu, ama bu tür malzemenin kaçak olarak elden ele gezmesini önlemek için yapabileceği pek bir şey yoktu. İngiltere, Fransa, Almanya ve İtalya gibi en gelişmiş ülkelerin birçoğunun aydınları arasında yeni felsefe ekolleri biçimlenmeye başlamıştı. Bu felsefe akımları toplumun temellerini incelemeyi, kilisenin, asilzadelerin ve hatta krallığın yasal olup olmadığını sorgulamayı, ayrıca insan haklarını, insanın (mülkiyetleriyle birlikte) özgür, başarılı ve zengin yaşama hakkını savunmayı amaç edinmişti. Bu kişiler Aydınlanma çağının önderleriydi, ortaya attıkları temel ilkeler ve sordukları sorular bundan sonraki yüzyıllar boyunca yankılanacaktı. Ancak bu tür entelektüel tartışmalar, en azından Fransa'da, dindar ve büyük oranda okuma yazması olma-

yan ya da yarı cahil kitleler arasında değil de zenginlerin salonlarında yapılıyordu.

Yiyecek ve içecekler de bu ekonomik, sosyal ve dini farklılıkları yansıtıyordu doğal olarak. Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise*[1] adlı kitabında bir ayrım yaparak, çikolatayı güneyli, Katolik ve aristokrat bir içecek olarak tanımlar; kahve ise kuzeyli, Protestan ve orta sınıf bir içecektir. Ortalama bir asilzade uzun ve keyifli bir kahvaltı sırasında çikolata içerken, burjuva işadamı uykusundan kahveyle sarsılıp uyandırılır; yazarın dediğine bakılırsa kahve bedenden aldığını beyne iletir, çikolata ise tam tersini yaparmış. Şunu unutmayalım ki koyu bir Luther taraftarı olan J.S. Bach bir *Kahve Kantatı* bestelemişti ama çikolatayı öven bir eseri yoktur. Peki ya proletarya ne yapıyordu? Onlar alkol içiyordu, güneyde ucuz şarap, kuzeyde bira (kuzeyde ucuz cin içme modası giderek artmıştı, cinin etkileri Hogarth'ın unutulmaz *Gin Lane* adlı çiziminde resmedilmiştir). Çikolata içmeyi bir kült haline dönüştüren Goethe, bu kuralın bir istisnası gibi görünebilir ama Schivelbusch bunu orta sınıftan birinin aristokrasiye öykünmesi olarak açıklar. Ayrıca, bir sonraki yüzyılda İspanyolların (ve nihayet Mezoamerikalıların) çikolata içme geleneğine son verenlerin, iki koyu Protestan ülke olan Hollanda ve İsviçre olduğunu hatırlatır bizlere.

Fransız salonlarının filozofları arasında bile kahve genellikle çikolataya tercih edilen bir içecekti, çünkü çikolatanın Katolik din adamlarıyla (en çok da Cizvitlerle), papalığın hegemonyasını savunan ültimatomcularla ve Aydınlanma'ya karşı çıkan diğer bütün kişilerle bağlantılı olduğu düşünülüyordu.

Kuzey Avrupa'nın Protestan burjuvazisinin XVIII. yüzyılın çikolataseverleri hakkında neler düşündüğünün özeti, kesinlikle orta sınıf mensubu bir yazar olan Charles Dickens'ın 1859'da basılan *A Tale of Two Cities* [İki Şehrin Hikâyesi]* adlı romanının, "Monsenyör Şehirde" başlıklı bölümünde bulunabilir:

> Saraydaki güçlü lordlardan birisi olan Monsenyör, Paris'teki muhteşem otelinde iki haftada bir düzenlenen resepsiyonlardan birini veriyordu. Monsenyör, iç taraftaki, tapınakların en büyüğü sayılan odası-

1. Schivelbusch (1992).

* Bkz. *İki Şehrin Hikâyesi*, çev.: Gönül Suveren, Altın Kitaplar, 1988.



Çikolata içen genç bir leydi, İsviçreli ressam Jean-Etienne Liotard'ın (1702-89) pastel resmi.

na sığınmıştı, süitin dışarıdaki odalarını ise kendisini Kutsalların En Kutsalı olarak kabul eden kalabalık hayran grubu doldurmuştu. Monsenyör çikolatasını içmek üzereydi. Monsenyör bir sürü şeyi kolaylıkla yutabiliyordu, hatta bazı kötü fikirli kimseler kendisinin oldukça hızlı bir şekilde Fransa'yı yutmakta olduğunu düşünüyorlardı, ama sabah çikolatasını, aşçısı ve dört güçlü kuvvetli adamın yardımı olmadan ağzına bile götüremiyordu. Evet, efendim. Bu şanslı çikolatayı Monsenyör'ün dudaklarına götürmek için hepsi de görkemli süslemelerle bezenmiş, parıldayan tam dört adamın ve Monsenyör'ün çıkardığı asil ve yalın modayı takip ederek cebinde ikiden az sayıda altın saat taşımadan yaşayamayan şefin yardımı gerekiyordu. Adamlardan biri çikolata cezvesini kutsal adamın huzuruna taşır, ikincisi yanında bu iş için taşıdığı küçük bir aletle çikolatayı çırparak köpürtür, üçüncüsü bu saygıdeğer asilzadenin peçetesini taşır ve dördüncüsü (iki altın saati olan) çikolatayı fincana boşaltırdı. Monsenyör'ün çikolatasıyla ilgilenen bu adamlardan herhangi birinden ve hayranlık uyandıran cennetindeki yerinden vazgeçmesi söz konusu olamazdı. Eğer çikolata servisini utanç verici bir şekilde sadece üç adam yapmış olsa bu, şerefine sürülmüş çok büyük bir leke olurdu; herhalde iki adam servis yapsa Monsenyör ölürdü.

Geçen bölümde Yeni Dünya'nın İspanyol ve Portekizlilere ait bölgelerinin hepsinde her sınıftan halkın, en iyi kalite olmamakla birlikte çikolata içebildiğini görmüştük ama Avrupa'da durum tamamen farklıydı. Mozart'ın 1790 tarihli *Così fan Tutte* operasının ilk sahnesinde sosyal açıdan aydınlatıcı bir açıklamaya rastlanır. Sahne iki sevgilinin, Fiordiligi ile Dorabella'nın evindeki misafir odasında geçer; hizmetçileri Despina üzerinde bir çikolata cezvesi ve fincanlar bulunan bir tepsiyi taşıyarak içeri girer ve şöyle sızlanır:

> Bir hanımefendinin hizmetçisinin yaşadığı hayat ne kadar da berbat! Sabahtan akşama çalış, didin, ter dök ve bütün bunları yaptıktan sonra kendin için hiçbir şey elde edeme. Bu çikolatayı yarım saattir çırpıyorum, artık hazır, peki benim kaderimde kurumuş ağzım ile öylece durup koklamak mı yazılmış? Benim ağzım da tıpkı sizinki gibi değil mi? Oh zarif hanımım, sen gerçek çikolatayı içerken niçin bana sadece kokusu nasip olsun? Bacchus aşkına, ben de onun tadına bakacağım. (*Çikolatadan biraz içer.*)
> Oh, çok güzelmiş![2]

2. Da Ponte (1985), s. 107. Diana Reed tarafından çevirisi yapılmıştır. Biz çevirideki "Jove aşkına" sözünü orijinaline, "Bacchus aşkına"ya çevirdik.

XVIII. yüzyılda içilen çikolatayla bir önceki asrın barok çağında içilen çikolata arasında pek az farklılık vardı; çikolatanın hazırlanış yöntemi, kullanılan gereçler, baharatlar ve tatlandırıcı çeşniler üç aşağı beş yukarı aynıydı. Fark yenilen çikolata miktarlarındaydı; katı çikolata çubuk veya bonbon biçiminde, şekerleme ve dondurma olarak yenildiği gibi tatlı, ana yemek, hatta makarna ve çorba tariflerinde de kullanılıyordu. Bunlar sonraki iki yüzyıl boyunca gerçekleşecek gelişmelerin habercisiydi.

A. TIP UZMANLARI TANIKLIK EDİYOR

İki Şehrin Hikâyesi'nin ünlü açılış cümlesini konumuza uyarlayalım: "İçkilerin en iyisi, içkilerin en kötüsüydü." Her zamanki gibi tıp uzmanlarının çikolata –ve kahve ile çay gibi diğer sıcak içecekler– konusundaki görüşleri müthiş farklılıklar gösteriyordu, ne de olsa bu görüşlerin kökleri, hâlâ klasik antikçağdan kalma eskimiş *humoral*, yani salgıların doğasıyla ilintili tıp ilmine dayanıyordu.

XVIII. yüzyıldaki tıp otoritelerinin birçoğu çikolatanın, aşırıya kaçılmaması koşuluyla yararlı olduğunu düşünüyordu. Papa XI. Clemens Albani'nin doktoru olan Giovanni Maria Lancisi (1654-1720) de aynı kanıdaydı. Kendisi papanın isteği doğrultusunda 1705 tarihinde Roma'da birçok insanın ani ölümü nedeniyle kapsamlı bir araştırma yapmıştı (ölüler üzerinde yapılan incelemeler de buna dahildi).[3] Popüler açıklamalar bu felakete, kötü cins enfiyenin ve aşırı düzeyde çikolata yemenin neden olduğuna odaklanmıştı; ancak 1707'de verdiği raporda Lancisi çikolatayı aklamış, ayrıca sürekli çikolata tüketip de uzun yaşamış kimseleri örnek göstermişti.

Çikolata konusunda olumlu görüşleri olan kişilerden biri de Fransız yemek yazarı Louis Lémery'dir; 1702'de yazdığı *Traité des Ailments* adlı eserinin 1704 Londra basımında şöyle der: "Çikolata insanı güçlendirici, onarıcı ve tükenmiş gücü tamir edebilen ve insanları kuvvetlendiren bir maddedir. Sindirime yardımcı olur, akciğerleri kötü etkileyen keskin salgıları önler, şarabın dumanını azal-

3. Lancisi (1971), s. xiv.

tır, cinsel gücü artırır ve kötü mizacı engeller."[4]

İşte çikolatanın o hiç eskimeyen "cinsel güç" verme efsanesiyle bir kez daha karşılaşıyoruz burada (Lémery ve başkalarına göre kahvenin tam tersi bir etkisi vardı). Birkaç onyıl sonra, Riminili doktor Giovanni Bianchi cinsel iktidarsızlığı tedavi etmek için erkek geyik boynuzu, ince kıyılmış sedef parçacıkları, kokulu defne ağacı kökleri gibi birtakım tıbbi malzemelerin listesini verdikten sonra hastaya "sık sık içine bol miktarda vanilya ve kokulu çeşniler katılmış çikolata içmesini" salık verir.[5]

Fransız Huguenot* doktor Daniel Duncan (1649'da Montauban'da doğmuş, Londra'da 1735 yılında ölmüştür) hem alkollü hem de alkolsüz içkileri kapsayan geniş bir araştırma yaptı; ilk kez 1703'te Fransa'da basılan, bunu takiben de 1706'da Londra'da yayımlanan eser, konusunda tam bir otorite olarak kabul edildi ve bu yüzyıl boyunca kendisinden en çok alıntı yapılan kaynak oldu.[6] Doktora göre aşırıya kaçmadan tüketildiğinde kahve, çay ve çikolata sağlıklı içeceklerdir, ancak fazlası iyi değildir çünkü kanı keskinleştirir, aşırı "sıcak" yapar ve seyreltir. İçlerinde en tehlikelisi kahvedir, sadece en çok kullanılan madde olmasından dolayı değil, aynı zamanda "sıcak ve kuru" olduğu için de zararlıdır ve fazlası sarılığa neden olabilir. Ayrıca insanın kendi özel yapısına da dikkat etmesi gerekir: Çikolata iyimser sıcakkanlı tabiatı olan kişilere (kanı "aşırı ateşlendirir") ve asabi tabiatlılara yaramaz.

Kahvenin "sıcak ve kuru" olduğunda çoğunluk hemfikirdi, ama çikolatanın *humoral* özellikleri konusunda büyük görüş ayrılıkları vardı. Bazıları İspanyolları örnek alarak çikolatanın "soğuk" olduğunu savundu, bazıları ise "sıcak"; bir de eğer "sıcak" tatlandırıcılardan kaçınılırsa çikolatanın "ılık" olduğunu iddia edenler vardı. Diğerlerine kıyasla "ılık" ekolü genellikle çikolataya olumlu bakıyordu. Bunlar çikolatayı en çok yaşlı insanlara, ömürlerini uzatmak

4. Lémery (1704), s. 213. Bu kitap Paris'te 1702'de yayımlanan *Traité des Aliments*'nın İngilizcesidir.
5. Rimondini (1992), s. 21'den alıntı yapılmıştır.
* XVI.-XVIII. yüzyıllar arasında Fransa'da Katoliklerin, Protestan Kalvencilere taktığı küçültücü ad. (ç.n.)
6. Duncan (1706).

için tavsiye ediyorlardı. Adı bilinmeyen bir Fransız yazar 1726'da Martinique'li bir hanımın öyküsünü anlatır; kadın altçenesini yitirmiştir ve katı yiyecekleri çiğneyemez, ama her gün üç kâse çikolata içerek uzun ve sağlıklı bir hayat yaşar.[7]

Bütün bu anlatılanlar çikolataseverlerin içini iyice rahatlatmış olmalı, ama Toskana sarayında doktor olan Giovanni Batista Felici'nin 1728 tarihinde yayımlanan tezini okuyanlar, bu görüşün tam tersi ile karşılaşmışlardı. Doktor tezinin ilk sayfasında ilk bombayı patlatır: "Benim görüşüme göre, nefse hâkim olamamaktan kaynaklanan ve insanların hayatlarını kısaltan hastalıkların nedenleri arasında en önemlisi çikolata tüketimidir." Çikolata ona göre "soğuk" değil "sıcaktır" – çikolatanın "soğuk" olduğunu düşünerek içine tarçın, vanilya, biber, karanfil, amber ve *achiote* gibi "en sıcak ilaçları" katmak hatalıdır. "Tanıdığım bazı ciddi ve az konuşan insanlar bu içkinin etkisiyle bir süre çenesi düşük insanlara dönüşür, bazıları uykusuzluk çeker ve ateşi çıkar, diğerleri ise sinirlenip bağırır çağırırlar. Çocuklarda ise öyle bir heyecan uyandırır ki, hiçbir şekilde sessiz sakin olmalarını ve bir köşede oturmalarını sağlayamazsınız."[8]

Felici'nin çikolatanın sebebiyet verdiği kötü sonuçlar listesi çarpıntı, kanın koyulaşması, iştahsızlık ve benzeri rahatsızlıkları içeriyordu ve İtalyanlar bunları okudukça dehşete düşüyordu herhalde. Bazı hastalıkların, örneğin verem gibi hastalıkların tedavisinde yararlı olduğunu (bu çok yaygın bir kanıydı) kabul eden Felici, yine de, "Bir madde bazı hastalıkları iyileştirebilir ama bu sağlığa yararlı olduğu anlamına gelmez," diyerek ikaz ediyordu insanları.

Felici'nin hiperaktif çocuklarla ilgili söyledikleri ilginçtir. Joseph Baretti'nin *An Account of the Manners and Customs of Italy* adlı kitabında (1768),[9] o ülkede dişlerini bozduğu ve bünyelerini zayıflattığı gerekçesiyle çocukların sabahları nadiren sıcak bir şey içmelerine izin verildiğini ya da asla izin verilmediğini öğreniyoruz. Sabah çikolatası veya kahvesi sadece "yetişkin bir yaşa gelmiş

7. Anonim (1720), s. 46.
8. Felici (1728), s. 8. Kendi çevirimiz.
9. Baretti (1768), s. 192.

bütün kibar insanlarımız" için uygun görülüyordu. Çocukların çikolata yiyebilecekleri dönemler henüz gelmemişti.

Yazarlar arasında adını anacağımız son yazar, çikolatanın yaşam gücünü artıran özelliklerine övgüler düzen Antonio Lavedán, İspanyol ordusunda görevli bir cerrahtı. Kahve, çay ve çikolata üzerine yazdığı tez 1796 yılında basıldı. Doktora göre çikolata "sıcak ve nemli" olmasına rağmen –ya da bundan dolayı– özellikle soğukkanlı, yaşlı ve hastalıklı veya verem hastası insanlar için yararlıydı. Lavedán tezinde Geronimo Piperni isimli bir şahsın yazdığı methiyeden alıntı yapar: "Çikolata ilahi, göklere ait bir içkidir, yıldızların terinden, yaşam kaynağı tohumlardan, kutsal iksirlerden oluşan tanrıların içkisi nektardır, her derde deva ve evrensel ilaçtır."[10]

B. İSPANYA

XVIII. yüzyıl İspanyası'nda Protestanlar, filozoflar, burjuva işadamları ve dolayısıyla kahve pek bulunmadığından, eski usullere göre hazırlanan çikolata hâlâ tek başına hükümranlığını sürdürüyordu. Bu, çikolata içen bir milletti. İspanyolların çikolataya bakış açısı, Valencia'lı bir yazar olan Marco Antonio Orellana'nın aşağıdaki esprili dizelerinde görülebilir:

¡Oh, divino chocolate!	Oh, ilahi çikolata!
que arrodillado te muelan,	Seni dizlerinin üstüne kapanarak öğütürler,
manos plegadas te baten	Eller dua için açılmış halde döverler
y ojos al cielo te beben.	Ve seni gözler gökte içerler. [11]

İspanya'daki Cizvitler de bilindiği gibi büyük çikolata tüketicileriydiler (ve ithalatçılarıydılar). 1721 yılında büyükelçi Saint-Simon Dükü, Loyola'da Cizvit tesislerini ziyaret etmiş ve pek etki-

10. Lavedán (1991), s. 233-34. Kendi çevirimiz.
11. Martínez Llopis (tarihsiz), s. 355. Kendi çevirimiz.

lenmişti: "... tek kelimeyle, Avrupa'daki en mükemmel binalardan birisi, çok iyi planlanmış, son derece muhteşem süslerle donatılmış. Orada bize, ömrümde tattığın en güzel çikolatadan ikram ettiler, birkaç saat daha kaldık, merakımızı tatmin ettik, hayranlığımızı belirttik ve sonra yolumuza devam ettik..."[12]

III. Carlos, Cizvit Birliği'ni İspanya'dan ve denizaşırı kolonilerinden 1767 yılında kovduğunda din adamlarının bu inanılmaz lüks yaşantısı pek tabii ki çok ani bir biçimde sona erdi. Bu olay sırasında Conde de Aranda yerel yargıçlara şu âlicenap talimatı vermişti: "Onlara alışkın oldukları giysiler ve değiştirmek için yedek giysiler eksiksiz olarak verilecektir: Ayrıca sandıkları, kutuları, mendilleri, tütün, çikolata ve benzeri eşyaları..."[13] Böylelikle, bir Cizvit papazı çikolatasından ayrılmış olmayacaktı!

III. Carlos'un hükümdarlığı sırasındaki aydınlık dönem boyunca sadece başkentte yılda en az 12 milyon libre (5,4 milyon kilo) çikolata içilmişti;[14] Madridliler çikolataya duydukları sevgi ile ün yapmışlardı. En iyi kalite çikolata, Bolivya'da Amazon Nehri'nin drenaj alanında bulunan Mojos veya Moxos bölgesinden geliyordu, güzel kokusu ve acı olmayışı nedeniyle çok değerliydi; ikinci iyi kalite kakao Xoconochco ve Tabasco'da üretilen kakaoydu, bir de Venezuela kakaosu beğeniliyordu. Listenin en sonundaysa Guayaquil ve Martinique kakaosu vardı, fazla acı olduğu için ancak çok miktarda şeker katılarak içilebiliyordu.

Çikolata kesinlikle yalnızca üst ve orta sınıflar içindi, İspanyollar önce bir bardak soğuk su içtikten sonra sıcak çikolatayla kahvaltı ediyorlardı (çikolata içerken yapılan bu ön hazırlık âdeti İspanya'da gelenekseldi). Öğle yemeğinden sonra bir siesta arası veriliyor, ondan sonra biraz daha çikolata veya buzlu içecekler içiliyor ve evin erkeği tekrar işine gidiyordu. Yüzyılın ikinci yarısında diğer Avrupa ülkelerinde olduğu gibi Madrid'de de kahvehaneler açılmaya başlamıştı. Kahvehanelerde ve pastanelerde çay (her zaman çok pahalıydı), kahve, çikolata, Fransız pastaları, meyve şe-

12. Saint-Simon (1974), s. 247.
13. Martínez Llopis (tarihsiz), s. 355.
14. Kany (1932), s. 151.

kerlemeleri ve likör satılıyordu. Buralar sadece erkekler içindi; kadınlar arabalarının içinde oturuyor ve arabaya servisi yapılan soğuk içecekleri içebiliyordu. Sosyal tarih uzmanı Charles Kany'ye göre XVIII. yüzyılın sonlarına doğru bazı kişiler modaya uyarak sabah kahvaltılarında kahve veya çay içmeyi daha uygun görmüşlerdi, böylelikle İspanya'nın modern milletler arasında saygın bir yeri olacağına inanıyorlardı.[15] Çikolata, Aydınlanma'nın düşmanı olarak görülen kraliyet ve/veya papalığın mutlakıyet rejimleriyle özdeş sayıldığından, çay –radikal fikirli birkaç kişi tarafından– medeniyet ve özgürlüğün simgesi olarak algılanıyordu.

1772 yılında sadece Madrid'de 150 çikolata öğütücüsü *(molendero de chocolate)* vardı. Bir yıl sonra bunlar aralarında bir esnaf loncası kurdular; başka birçok İspanyol şehrinde de bu tip loncalar vardı. Bu mesleği öğrenmek için altı yıl çıraklık döneminden geçmek gerekiyordu. Çoğu zaman çikolata öğüten kişiler evden eve giderek, çikolatalarının kendi evlerinde öğütülmesini isteyenlere hizmet götürürdü. Loncalar ahlâksız esnafın sahtekârlıklarına karşı müşterilerini koruyordu. Bazı üçkâğıtçıların çikolataya badem, çamfıstığı, un, mısır, kahve (!), fırınlardan ve pastacılardan topladıkları ekmek ve pasta kırıntılarını, kurutulmuş ve öğütülmüş biber ve portakal kabuklarını kattıkları söyleniyordu.[16]

Gezginler genellikle İspanyol çikolatasını çok beğenirlerdi. Amerikalı diplomat John Adams –daha sonra Birleşik Devletler'in ikinci başkanı oldu– Galicia'nın Ferrol kentinden kızına yazdığı mektubunda şunları anlatır: "Buradaki çikolatadan daha olağanüstü pek az şeye rastladım, evet şimdiye kadar gördüğüm en güzel şey: Diğerlerinden çok üstün nitelikli olan bu çikolatanın böyle oluşu nereden kaynaklanıyor merak ediyorum; kakao fıstığının yüksek kalitesi mi, yoksa içine karıştırdıkları herhangi bir değişik malzeme mi ya da yapılışındaki sanat mı asıl neden, bunu araştıracağım."[17] Bu konuda bulabildiğimiz tek olumsuz not, 1755 yılında İspanya'da seyahat eden Fransız rahip Barnabite De Livoy'a ait; Sa-

15. A.g.e.
16. Kany (1932), s. 152.
17. Butterfield ve diğerleri (1975), s. 246.

ragossa Katedrali'nin başrahibiyle çikolata hakkında tartışmaya girişen rahip, şu iddiayı öne sürer: "Bütün Avrupa'nın, çikolatayı çok uzaklardan getirip tanıttığı için İspanya'ya borçlu olduğu konusunda kendisiyle hemfikir olduğumu belirttim ama aynı zamanda bütün Avrupa'nın daha iyi hazırlanış şeklini buldukları için İtalya'ya, özellikle de Milano'ya borçlu olduğunu da söyledim."[18] Başrahip ise bunu asla kabul etmez.

İngiliz ve Fransız gezginlerin kaleminden anlatılmış, İspanyol elit tabakasının pek eğlenceli, gezginlerin ise usandırıcı ve sıkıcı bulduğu *tertulia,* yani tematik sohbet toplantıları ve bu toplantılarda içilen *refresco,* yani meşrubatlara ilişkin öyküler var elimizde. Bir Fransız gezgin, bizlere eve gelen konuklardan erkeklerin bir odaya, kadınların ise bir başka odaya alındığını, herkes geldikten sonra hepsinin salonda toplanmalarına izin verildiğini, burada ev sahibesinin misafirlerini "el öpme merasimindeki bir kraliçe ciddiyeti" ile karşıladığını anlatır.[19] İngiliz gezgini William Dalrymple da konukların akşam 11'e kadar ayakta durarak "küçük sosyal sohbetler" yaptığını, ondan sonra *refresco*'ların geldiğini anlatır. İkramları görenlerin gözleri parlar. Hizmetçiler önce ellerinde soğuk su dolu bardaklar ve şekerli bisküvilerle gelirler, bu bisküvilerle su tatlandırılır. Ondan sonra da konuklara fincan fincan çikolata, *confiture*'ler (şekerlemeler), bisküviler, acı badem kurabiyeleri, *dragée*'ler (şekerle kaplı badem) ve pralinli bonbonlar ikram edilir. "İnsan karnını tıka basa doyurur, ceplerini, mendilini, şapkasını doldurur; hizmetçiniz sizi yüklerinizle birlikte evinize taşır."[20]

C. İTALYA

XVIII. yüzyılda İtalya, farklı tarihlere sahip birçok devletten oluşan bir ülkeydi, dolayısıyla ülkenin değişik yörelerinde çikolata ve uyarıcı niteliği olan diğer sıcak içeceklerin hazırlanması açısından hatırı sayılır derecede çeşitlilik vardı. Roma hâlâ papalığa bağlı bir

18. Livoy (1772/1), s. 1068.
19. Desdevises du Dezert (1925), s. 571.
20. Dalrymple (1777), s. 15.



Manuel Tramulles tarafından yapılmış,1760'lı yıllardan kalma bir resim. İspanyolların sosyal toplantılarda çikolata içme âdetini gösteriyor. *Mancerina* çikolatanın dökülmesini önlemek için tasarlanmıştı.

kentti ve gelecek yüzyılda İtalya'nın birleştirilmesine kadar da öyle kaldı; bu kentte çok miktarda çikolata tüketildiğini tahmin ediyoruz ve bu konuda yanılmıyoruz tabii ki. Fransız gezgin Pierre-Jacques Bergeret de Grancourt, 26 Ocak 1774 tarihinde Roma'daydı ve Kardinal Orsini'yi ziyaret ediyordu. Bu Romalılara özgü bir *conversazione* [sohbet] toplantısıydı, Madrid'i anlatırken sözünü ettiğimiz *tertulia* partilerinden farklı değildi:

> İnsan bu sohbet toplantısında Romalı prenseslerin en güzellerine rastlayabilir; ayrıca insana bol miktarda çikolata ikram ediliyor. Çok köpüklü, çok iyi hazırlanmış, içine hiç vanilya katılmamış, sadece kakao ve tarçınla yapılmış bir çikolataları var. İtalyanlar vanilya kullanırlarsa kendilerini "yanmış" hissedeceklerini düşünüyorlar. Buna alışacağımı pek sanmıyordum ama artık tadını çok güzel buluyorum.[21]

21. Bergeret de Grancourt (1895), s. 208. Kendi çevirimiz.

Bergeret de Grancourt, bize, ülke geleneklerine göre (belki de sadece papalığa bağlı devletleri kastediyor) insanların sabahları vanilyasız çikolata içtiklerini, akşamları ise limonata ve bazen de buzlu içecekler içtiklerini anlatıyor.

Şimdi Tiber Nehri'nin öteki yakasına geçelim ve Vatikan'a ve Sistine Şapeli'ne gelelim, burası hâlâ bir papa öldüğü zaman yerine yenisini seçmek için toplanan kardinaller meclisinin geleneksel *mise-en-scène* uyarınca buluştuğu mekân. O zamanlarda da günümüzde de bu seçim, kilisenin prensleri için çok gayret gerektiren çetin bir görevdi, hele tartışmaların uzadığı durumlarda daha da zorlaşıyordu iş. Modern çağların en uzun kardinaller meclisi toplantısı 1740 yılında yapıldı; XIV. Benedictus Francesco Valesio'nun papa seçilmesi tam altı ay sürdü. XIV. Benedictus'un tuttuğu günlükler XVIII. yüzyıl Roması'nın gündelik yaşantısına ilişkin harika görüntüler sunar: Papa, meclisin toplandığı günlerden birinde Sistine Şapeli'ne kardinallerin içmesi için 30 libre (13,6 kilo) çikolata getirtildiğini anlatır.[22] Gerçekten de, günlüğün her sayfasında kardinallerin sık aralıklarla çikolata içtiğinden söz edilir. Radikallerin çikolatayı, kilise hiyerarşisinin tercih ettiği içecek olarak suçlamaları aslında sağlam temellere dayanmaktaydı.

Çikolatanın çok daha karanlık bir yanı daima olmuştur: Zehrin tadını gizlemek için ideal bir yiyecek maddesiydi. Hatırlarsanız, Papa XIV. Clemens, yaşadığı yüzyılın nispeten daha güçsüz papalarından biri olmasına karşın 1773'te Cizvitleri bastırmıştı. Öldüğü sene olan 1774 yılı boyunca bunalımdaydı ve bir suikasta kurban gideceğinden müthiş korkuyordu. Öldüğü zaman bedeni süratle çürümeye başladı ve el tırnakları döküldü. Bu verilere dayanılarak aslında papanın öldürüldüğü söylentileri yayıldı; herkes Cizvitleri suçluyordu. Arkadaşı Horace Walpole'a 8 Ekim 1774 tarihinde yazdığı mektubunda Sir Horace Mann, Romalıların ve yabancıların bu konudaki ortak düşüncesini şöyle anlatmıştı:

> ... Papa cinayeti kesin delillerle kanıtlanmıştır. Vatikan'da son kutsal perşembe ayini sırasında papaya günün merasimleri için yardımcı olan

22. Valesio (1979), s. 311.

kendi özel ve masum *credenziere*'si [tatlıcısı] tarafından bir tabak çikolata içinde gizlenmiş yavaş etki yapan bir zehir verilmiştir. İşin şaşırtıcı tarafı, papa olduğu günden beri her zaman korktuğu şeyden korunmak için her türlü önlemi almış olan bu adamın, daha ilk yudumu aldığı anda hizmetkârlarına tadının kötü olduğunu söylemesine karşın çikolatayı içmekte ısrar etmesi. Böylece her ikisi de ölümlerini yudumlamaya devam etmişler. Birkaç gün sonra her ikisi de hastalanmış, ölümlerine kadar geçen süre içersinde ikisinin de semptomları aynıymış, *credenziere* kutsal papadan birkaç gün sonra ölmüş.[23]

Bu mektuptan iki gün önce yazılan bir başka mektupta, İspanyol rahip Fray Agustín Ferreu bir arkadaşına onu mumyalayan doktorun bile el ve kollarının şiştiğini ve tırnaklarının tıpkı papanınkiler gibi döküldüğünü yazmıştı.[24]

Gerçi *Oxford Dictionary of the Popes*'u hazırlayan J.N.D. Kelley, yapılan otopsi sonucunda bu suçlamaların doğru olmadığının kanıtlandığını söyler,[25] ama bir de İtalyanların şu atasözüne kulak verelim: *Si non è vero, è ben trovato* (Gerçek olmasa bile, güzel).

"Hiyerarşi/Aydınlanma karşıtlığı"nın ıskalasında papalığın egemenliğindeki Roma'nın tam ters ucunda Venedik vardı. Avrupa'nın ve dünyanın geri kalan kesimlerinden gelen entelektüel, sanatsal ve ticari etkilere en açık İtalyan şehri olan Venedik, o günlerde büyük bir ekonomik çöküşü yaşıyordu. Burada ufak görüş ayrılıkları hoş karşılanabiliyordu, elbette cumhuriyetin otoritesini ve bütünlüğünü tehdit etmemek koşuluyla (zaten cumhuriyet de bu asrın sonunda Venedik'ten nefret eden Napolyon tarafından yıkılacaktı). Uzun zamandan beri Protestan kuzeyliler ve hatta Türkler bile Venedik'te hüsnükabul görmüşlerdi. Burası Canaletto ve Tiepolos gibi ressamların, oyun yazarı Goldoni'nin, besteci Vivaldi'nin Venediki'ydi; canlı ve müthiş güzel olan bu şehirde çok sayıda kahvehane bulunuyordu (hâlâ eski haşmetini devam ettiren Florian's gibi kahvehaneler). Bu mekânlarda asil Venedikliler ve "Büyük Tur"a çıkmış asil İngilizler bir yandan kahvelerini yudumlarken gazetelerini okurdu. Bir fincan kahvenin fiyatı bir fincan çikolatanın fiyatının

23. Lewis (1971), s. 49.
24. Pacheco y de Leyva (1915), s. 63'ten alıntı yapılmıştır.
25. Kelley (1986), s. 300-1.

üçte biri kadardı, dolayısıyla Venedik kahvehanelerinde en popüler içecek kahveydi.[26]

Öte yandan, Bourbonların yönettiği Napoli, yoğun bir İspanyol etkisi altındaydı, bu nedenle şehir bir çikolata krallığıydı, kahve değil. Dönemin adı bilinmeyen bir İngiliz mektup yazarı Napoli'de 9 Şubat 1771 günü şahit olduğu bir olayı anlatır. Limonata ve buzlu su satan bir adam 15 yaşındaki küçük kardeşi tarafından bıçaklanarak öldürülür: "Ev sahibemiz, iki kardeşin annesine, onu teselli etmek için makarna çorbası ve bir çaydanlık dolusu çikolatadan oluşan bir ziyafet yemeği gönderdi... İngiltere ne biçim bir ülkedir ki, ne makarna çorbası ne de çikolata oğlunu kaybetmiş dul bir annenin acılarını hafifletmeye yeter!"[27]

D. MUTFAKTA ÇİKOLATA: BU İCAT İTALYANLARIN MI, MEKSİKALILARIN MI?

Pişmiş yemeklerde çikolatayı bir tatlandırıcı çeşni olarak kullanma fikri Aztekleri dehşete düşürürdü mutlaka; tıpkı Hıristiyanların, mesela *coq au vin** pişirirken kilisede dağıtılan kutsal şarabın kullanılmasını hayal bile edemeyecekleri gibi. Sahagún'un yazılarında, Aztek mutfağıyla ilgili sayfaların hiçbirinde bir Aztek yemeğine çikolata katıldığına dair tek bir ipucu bulunmaz. Ama günümüz yemek yazarlarının ve gurmelerin birçoğu, içinde çikolata bulunan özel bir yemeğin, ünlü *pavo in mole poblano*'nun Meksika yemek geleneğinin doruk noktasını temsil ettiğini düşünüyor.

Söz konusu yemeği adındaki *pavo*, Mezoamerika'da ehlileştirilmiş bir kümes hayvanı olan hindi anlamına gelmektedir, kelime Meksika İspanyolcasından alınmadır gerçekten de; *mole* ise Nahuatl dilindeki *molli* (sos) kelimesinin melez *creole* dilindeki kullanılış biçimidir; *poblano* ise sos ile yemeğin yaratıldığı yere, koloni devrinin Puebla de los Angeles şehrine gönderme yapar. Yemek ya-

26. Plebiani (1991).
27. Anonim (1776), s. 246.
* Şaraplı tavuk. (y.h.n.)

zarları ne derlerse desin, bu güzel şehrin, Orta Meksika'daki diğer kentlerden farklı olarak Azteklerle hiçbir bağlantısı olmamıştır, aynı şekilde bu özel yemeğin de Azteklerle ilişkisi yoktur. Özgün tarifede verilen malzeme listesinden anlaşıldığı üzere yemeğin *creole* ve İspanyol kökenli olduğu kesinlikle doğrudur.[28]

MOLE POBLANO'LU HİNDİ
1 kg [2 libre 3 ons] mulato *biberi*
1,25 kg [2 libre 12 ons] ancho *biberi*
500 gr [1 libre] domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
3 mısır tortilla'sı
İstenildiği kadar tuz
500 gr [1 libre 2 ons] domuz yağı
300 gr [10 ons] susam
1 hindi
750 gr [1 libre 10 ons] pasilla biberi
250 gr [9 ons] kuru üzüm
Yarım baş sarmısak
1 çay kaşığı anason tohumu
1 çay kaşığı karanfil
1 parça altın rengi alana kadar yağda kızartılmış ekmek
4 tablet çikolata
İstenildiği kadar şeker
250 gr [9 ons] yerfıstığı

Bu 19 malzemenin 10 tanesi Eski Dünya'ya aittir (okurlarımızın artık hangilerinin Eski Dünya, hangilerinin Yeni Dünya malzemesi olduğunu ayırt edebileceğini tahmin ediyoruz!).

Mole poblano yemeğinin icadına ilişkin birbirine oldukça benzeyen üç ayrı öykü var,[29] ancak bu rakip öykülerin hiçbirisi o dönemden kalma belgelerle desteklenmiyor. Dolayısıyla hepsi de XIX. yüzyılda uydurulmuş olabilir. Bir rivayete göre Puebla'daki Santa Rosa Manastırı'nın rahibeleri, yakında oraya gelecek olan

28. Mota (1992), s. 377.
29. Mota'da anlatılır (1992) s. 196-98.

Piskopos Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún'un (1637-99) ziyareti konusunda pek heyecanlanmışlardı. Sor Andrea yemeğin sosunu hazırlamakla görevlendirilmişti, bir kalıp çikolata kazara üstteki raftan kaynamakta olan tencerenin içine düştü, yeni bir sos yapmak için vakit yoktu, böylelikle *mole poblano* doğmuş oldu. İkinci öyküye bakılırsa Sor María del Perpetuo Socorro ve diğer rahibeler, aynı piskoposun ziyareti şerefine bilerek ve isteyerek çikolata kattılar yemeğe. Meksikalı yemek yazarı Paco Ignacio Taibo I'ın *Breviario del mole poblano* adlı kitabında da anlattığı[30] üçüncü öyküye göre bu ünlü sos, (Santa Rosa Manastırı'na oldukça yakın olan) Convento de la Asunción rahibelerinden Sor Andrea tarafından bilinçli bir şekilde yaratılmıştır. Sos, piskoposun onuruna değil de Yeni İspanya'nın XVII. yüzyıldaki genel valisi, Paredes Kontu ve Laguna Markisi Don Tomás Antonio de la Cerda y Aragón için hazırlanmıştı; vali ve eşi Meksika'nın büyük şairlerinden ve çikolataseverlerinden Sor Juana Inez de la Cruz'un yakın dostuydular.

Bu öykülere bakılırsa Meksika'nın üst sınıf melez *creole* nüfusunun XVII. yüzyıl gibi erken bir tarihte çikolatayla hazırlanmış bir yemeği yedikleri söylenebilir ancak bunu doğrulayan hiçbir kanıt yok. Öte yandan İtalya'da yaratıldıkları tarih kesinlikle belli olan ve içinde kakao bulunan ilk yemek tarifleri (sıcak bir içecek olarak hazırlanan çikolata tariflerinin dışında) 1680 ile 1684 yılları arasında ortaya çıkmıştır ve bir sonraki yüzyılda ise iyice yaygınlaşmıştır. Mutfaklarda çikolatayla yapılan bu deneyler öylesine yaygındı ki 1736 yılında şair Francesco Arisi, *Il Cioccolato* adlı eserinde kakaoyu yanlış kullananlarla ilgili şikâyetlerini bir liste halinde sunmuştu. Şikâyetlerinin başlıca hedefleri şu insanlardı: (1) Fincanın üstündeki köpüğü üfleyecek kadar aptal olan kişiler; (2) Çikolatayı içki gibi sağlığa kadeh kaldırmak amacıyla içenler; (3) Çikolataya brendi katanlar; (4) Çikolata ile birlikte enfiye de çekerek "burnunu pisletenler"; (5) Et suyuyla birlikte çikolata içenler; (6) Kahve veya çayla karıştırıp içenler; (7) İçine yumurta sarısı ekleyenler; (8)

30. Taibo (1981).

Kakaoyu *pasticcie*'ye (etli börek) katan veya börekler içinde "hapseden" aşçılar. Bu şiirsel eleştiriler şöyle devam eder:

Certo cuoco, a cui mancato	Bir aşçının mutfağında
Il formaggio era in cucina,	Peyniri kalmamıştı,
Sovra nobil polentina	Asil bir rendede
Dispenso ben grattugiato	İyice rendeledi
Bolli due di cioccolato	İki parça çikolatayı
A tale novità fu così accetta,	Ve bu yenilik öylesine beğenildi ki,
Che gli Apici ne voller la ricetta.	Apici tarifini istedi.
Desinando in un convito	Bir akşam yemeğine davet edildiğimde,
L'assaggiai fatto in salsetta,	Bu sosu tattım ben de,
Ma per dirvela alla schietta	Ama size bütün samimiyetimle
Non aguzza l'appetito,	İştah açmadığını söyleyebilirim.
Nel torrone già s'e posto,	Şekerlemelerde zaten bir yer edindi,
Nelle torte ha 'l primo loco:	Pastalarda ilk sırayı kaptı;
Anzi in di spero che il cuoco	Korkarım ki aşçı bir gün
Colle quaglie il metta arrosto	Onu kekliklerle birlikte fırına verecek.[31]

Görünüşe göre bu hayal gücü kuvvetli aşçıların büyük çoğunluğu İtalya'nın kuzeyinde yaşamış ve sadece pasta ve börek çeşitlerinde değil aynı zamanda makarna gibi hamur işlerinde ve etli yemeklerde de çikolatanın kullanım imkânlarını araştırmış olmalılar. Macerata'dan alınan 1786 tarihli bir metinde sosu badem, hamsi, ceviz ve çikolatayla hazırlanmış bir lazanyadan söz edilir;[32] günümüzde okullarda ve uçaklarda verilen kötü yapılmış, domates sosunda yüzen, usanç verici lazanyadan ne kadar da farklı bir şey! Lucca şehrinin sulh hâkimleri için hazırlanan yemekleri gösteren XVIII. yüzyılın son dönemlerine ait bir listede[33] çikolata, çikolatalı kahve, yaş pasta ve çikolatalı bir tür *semifreddo*'nun yanı sıra *papardelle di cioccolata* (kurdele biçiminde kesilmiş makarna) bulunur. Birçok XVIII. yüzyıl yemek kitabı Alp Dağları'nın eteklerindeki Trento

31. Kont Ernesto Vitetti'nin çevirisi. Arisi şiiri Montorfano (1991), s. 167-68'de bulunabilir. "The Apici" gurmelerin oluşturduğu bir dernektir ve bu ad derneğe eski Roma devrinde yemek kitabı yazan Apicius'tan esinlenerek verilmiştir.
32. Morelli (1992), s, 59.
33. Giovannini (1987), s. 87-88.

kentinde yazılmıştır; bunlardan rahip Felici Libera tarafından yazılan kitapta aşağıdaki listedeki gibi çok sayıda çikolatalı yemek tarifi vardır.[34]

- Çikolataya batırılmış, unlandıktan sonra bir kez daha batırılmış ve yağda kızartılmış dilimlenmiş karaciğer
- Siyah *polenta* (çikolata, ekmek kırıntısı, tereyağı, badem ve tarçınla)
- Geyik eti, kemik iliği ve meyve şekerlemeli çikolata pudingi
- Moka muhallebisi
- *Mosa di latte*, buğday ve mısır unu ve ekmek kırıntılarıyla koyulaştırılmış çikolatalı puding
- *Crema di cioccolata* (*pot-de-crème*) krem şokola için iki ayrı tarif
- Hamuru çikolata, yeşil, kırmızı ve sarı gıda boyasıyla renklendirilen bademli kek

Görünüşe göre Trento bölgesinde "çikolata çorbası" oldukça popülermiş; Libera'nın verdiği tarifte süt, şeker, tarçın ve bir yumurta sarısı birlikte pişirilerek, kızartılmış ekmeklerin üzerine dökülmektedir. Bu çorbanın, XVIII. yüzyıl Almanyası'nda "sağlıklı çorba" olarak bilinen yemeğe çok benzediğini sanıyor ve tarifin Alman kökenli olduğunu tahmin ediyoruz.

Dondurulmuş tatlılar Güney İtalya'ya özgü bir yemek türüydü ve büyük olasılıkla kar ya da buz üzerine atılan tuzun etkisi keşfedildikten sonra XVII. yüzyılda icat edilmişlerdi. Napolili F. Vincenzo Corrado'nun 1794'te yayımlanan *La Manovra della Cioccolata e del Caffè* adlı uzun ve ayrıntılı kitabında çikolata şerbetinin nasıl yapılacağı tam olarak anlatılır.[35] Corrado sadece Caracas ve Xoconochco kakaosunun kullanılması konusunda ısrar eder, çünkü bu türler yeterince yağlı oldukları için (yani kakaoyağı açısından zengin oldukları için) dondurulacak sıvının içinde saklandığı vazo-

34. Libera (1986).

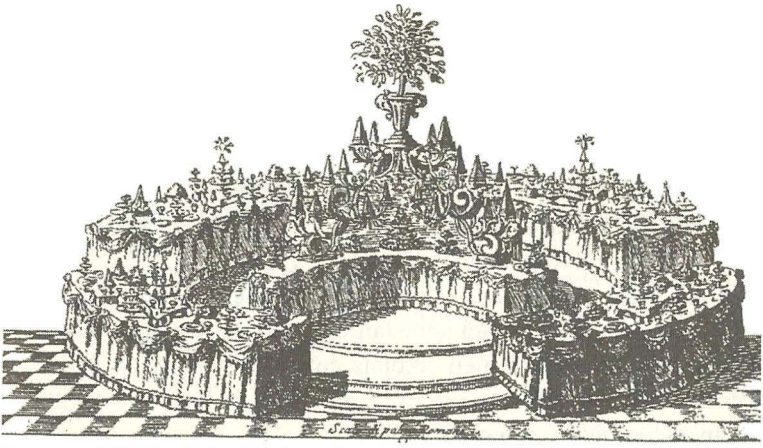
35. Corrado (1794). Napoli buzlu şerbetleri ve dondurmalarının tarihçesiyle ilgilenen okurlarımız David (1994), s. 141-80'a bakabilirler. Yazara göre Corrado bir Benedikten keşişiydi ve Apulia'daki Lecce yakınlarında doğmuştu.

nun gözeneklerine sızan tuzdan gelebilecek *nitre*'lere karşı dirençlidir: Aksi takdirde bunlar şerbetin yağını, kokusunu ve şekerini özümseyerek alabilir.

ÇİKOLATA ŞERBETİ TARİFİ, NAPOLİ, 1794
2,5 libre (1 kilo) çikolata ile 1,5 libre (680 gr) şeker ve 0,5 ons (14 gr) toz vanilya, 4 libre suda (3,2 pint veya 1,5 litre) kaynatılır. Malzemelerin hepsi eridikten sonra, sıvı ince bir elekten geçirilir ve koyulaşana kadar tekrar pişirilir (yeterince koyulaşmış ise kaşığın üzerini tabaka halinde kaplar). Bundan sonra biraz kakaoyağı ilavesiyle birlikte bir sürahinin içine boşaltılır ve soğumaya bırakılır. En sonunda sürahi, arasına tuz serpilmiş kar tabakalarının içine gömülür ve dondurulur.

28 Ağustos 1714 yılında Roma'da Avusturya Büyükelçisi Giovanni Vinceslao Galasso tarafından düzenlenen festivalde sergilenen ve inanılmaz bir savurganlık örneği olan rokoko stili tatlı masasının hazırlanmasında muhakkak bu mutfak teknolojisinden yararlanılmıştır.[36] Festivalin düzenlenme nedeni Kutsal Roma İmparatoru VI. Karl Habsburg'un eşi olan Avusturyalı Elisabetta Cristina'nın doğum günü kutlamalarıydı (bu çiftin evliliğinden bir oğlan çocuğun yani bir taht vârisinin doğmaması kimin kral olacağı konusunda Avrupa'da onlarca yıl süren silahlı çatışmalara sebep oldu). Masanın dört köşesinde Japon porseleninden yapılma, deniz kabuğu biçiminde dört kâse vardı, bunların içleri "dondurulmuş meyvelerle" doldurulmuştu (meyve şekerlemeleri parfümlü suyla karıştırılıp meyve şeklindeki kalıplara konuluyor, sonra kar ve tuz içinde donduruluyordu, meyveler kalıptan çıkarıldıktan sonra sap ve yapraklar ilave ediliyordu). Masanın zirvesinde yontularak şekillendirilmiş buzla kaplı büyük bir mermer vazo bulunuyordu, vazonun içinde yeşil yapraklı bir ağaç vardı, çikolata köpüğünden oluşturulmuş köklerden yükselen ağacın dallarında 150 kadar "donmuş meyve" asılıydı. Yan taraftaki masalarda çırpılmış krema, çikolata köpüğü, bisküvi, dondurma *(panna ghiacciata)*, peynir şekli verilmiş çiko-

36. Salvini (1992), s. 55.

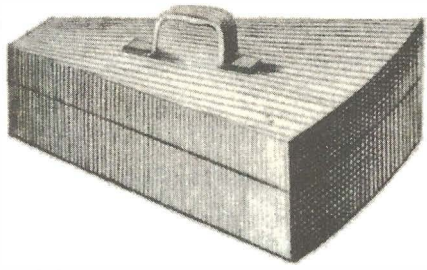


Roma'da 28 Ağustos 1714 tarihli bir festival için hazırlanan dondurma masası.

lata şerbeti (*formaggi ghiacciata*) bulunmaktaydı. Bütün bu dondurmaların nasıl olup da Roma'da sıcak bir ağustos gecesi boyunca dayandığına, üstelik klimaların icadından çok önceki zamanlarda bozulmadan kalabildiğine akıl sır ermiyor! Herhalde davete katılanlar masadaki güzel yiyeceklere yıldırım hızıyla saldırmak zorunda kalmışlardı.

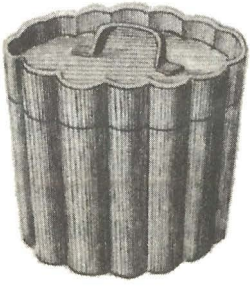
E. FIRTINA ÖNCESİ FRANSA

Martinique ve diğer Antil Adaları'nın Fransa'nın denizaşırı ülkelere yayılmış imparatorluğuna katılmasıyla, anavatan, eski düşmanı İspanya tarafından kontrol edilmeyen düzenli bir kakao kaynağına kavuşmuş oldu. Ve bu bölgelerde yaşayan lüks ve zevk düşkünü kakao üreticilerinin hayat tarzı, çikolatanın Fransa'da hazırlanma, yenilip içilme stilini belirgin bir biçimde etkiledi. Fransız Batı Hint



Adaları'nın izlerine, Devrim arifesinde doktor ve botanikçi Joseph Pierre Buc'hoz (1731-1807) tarafından yazılan önemli bir kitapta rastlanır: *Dissertation sur le tabac, le café, le cacao et le thé*.[37] Yazarın anlattığına göre o adalarda çikolata hazırlamak için saf kakao somunları alınıp toz haline getiriliyor, sonra içine tarçın, şeker ve portakal çiçeği suyu ekleniyordu. Elde edilen çikolata çok güzel ve nefis kokulu bir içecekti. Verilen değişik seçeneklerden birisi bu karışıma çırpılmış bütün bir yumurta eklemek veya portakal çiçeği suyu yerine iki damla amber esansı koymaktı. Vanilya adalarda bol miktarda bulunduğu halde asla çikolatada kullanılmıyordu (o sıralarda bütün Avrupa'da vanilyanın sağlığa zararlı olduğuna inanılıyordu).

Buc'hoz'un tezinde anlatılanlara bakılırsa Fransızlar çikolatanın mutfakta kullanımı konusunda İtalyanlardan çok daha muhafazakârdı: Burada siyah *polenta* veya çikolatalı *papardelle* ile kıyaslanabilecek hiçbir şey yoktu. Fransa'da asıl özenli ayrıntılı çalışma ve gelişmeler yemek üstü tatlılar ve şekerleme alanında kaydedildi. Çikolatayla yaratılan muhteşem yiyecekler arasında şunları bulabilirsiniz: Bisküviler, değişik şekilleri olan pastiller, çikolata köpüğü, meyve şekerlemeleri, acıbadem kurabiyeleri, krema ve *crème velouté* (sıcak veya soğuk servis edilirdi), "zeytin" (*truffle* gibi ama fırında yavaş pişirilen bir şey), *dragée*'ler (çikolata kaplanmış badem drajeleri) ve *diablotin*'ler (küçük, ince ve yassı bisküviler). İtalyan mutfağının etkileri dondurulmuş yiyeceklerde görülebilir; çikolatalı dondurma, çikolata *canneloni* (kalıplarda dondurulmuş çikolatalı dondurma), donmuş çikolata "peynirleri" (peynir kalıplarının içinde don-



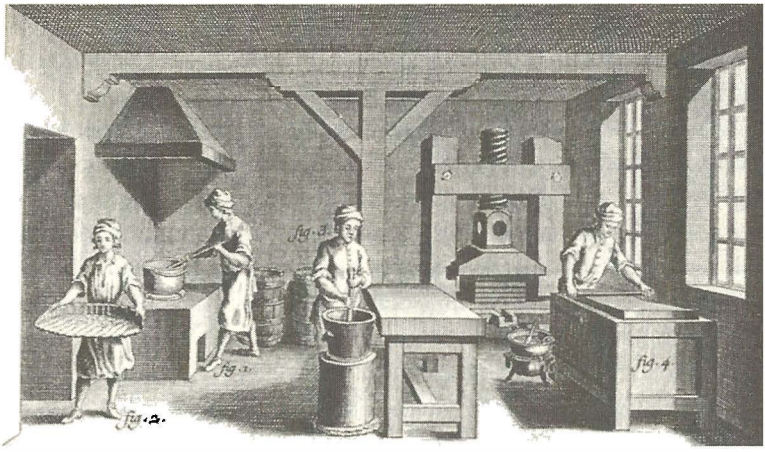
37. Buc'hoz (1785).

durulmuş şerbetler) gibi. İlerde bu harika çikolatalı tatlıların en büyük hayranlarından birisi olan Marquis de Sade ile –girip çıktığı çeşitli hapishane hücrelerinde– karşılaşacağız.

Devrim tarafından kafası uçurulan talihsiz kraliçe Marie Antoinette, kendinden sonra gelen kuşakların yakıştırmasıyla hak etmediği bir zevku sefa düşkünlüğü şöhretine sahiptir ancak aslında kraliçe çok farklı bir insandı. Habsburgların Viyana'daki sarayında küçük bir kız çocuğu olarak yaşarken kendisine arada sırada çikolata yudumlaması için izin verilmiş olabilir gerçi. Bir tabloda beş yaşındaki Marie Antoinette annesi İmparatoriçe Maria Theresa ve ailenin diğer fertleriyle birlikte kahvaltı sofrasında betimlenmiştir. Masadaki çikolata cezvesinin yanında sadece iki fincan görüldüğüne göre, belki de küçük çocukların bu kadar güçlü bir içecek için yaşının uygun olmadığı düşünülüyordu. Fransa kraliçesi olduğu sıralarda belirgin biçimde yediğine içtiğine dikkat eden ve perhiz yapan birisi olduğunu kesinlikle biliyoruz; kraliçenin özel hayatını Madam Campan'ın günlüklerinden nakledelim: "Ilımlı ve temkinli davranışları da hayranlık uyandırıyordu. Sabahları kahve veya çikolatayla kahvaltı yapardı, yemekte sadece beyaz et yer, sudan başka bir şey içmezdi, akşamları da et suyu ve tavuk kanadı yer, bir de içinde bazı küçük bisküvileri ıslattığı bir bardak su içerdi."[38] Açlıktan kıvranan halka yemelerini önerdiği söylenen pasta masalını doğrular hiçbir ipucu yok burada!

Denis Diderot (1718-84) olağanüstü Fransız *philosophe*'larından* birisiydi, bu aydınların amacı akıl ve bilimin insani değerleri ve toplumları şekillendirerek geliştireceğini, geçmişten miras kalan geleneklere bağlı dini bağnazlıkların ve batıl inançların zincirlerinden insanları kurtarabileceğini kanıtlamaktı. Tüm zamanların en dehşet verici sosyal afetlerinden birisine katkıda bulunmuş olan bu hareketin savunduğu düşünceler ve ürettiği edebi eserler hakkında hâlâ çelişkili görüşler ve tartışmalar var ama bu eserlerin içinde bir tanesinin tarihi önemi ve kalıcı değeri konusunda hiçbir kuşkuya

38. Campan (1823), s. 297.
* Filozof. (y.h.n.)



Diderot ve d'Alembert'in *Ansiklopedi*'sinde XVIII. yüzyılda çikolata imalatı anlatılıyor. Resimde çikolata "peyniri" veya şerbetler için kullanılan kalıplar görülüyor.

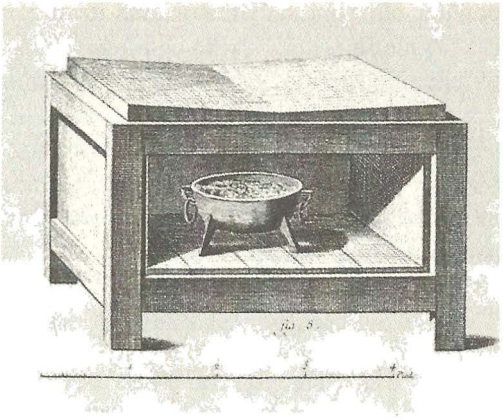
yer yoktur: Diderot ve Jean d'Alembert'in birlikte yazdığı büyük *Encyclopédie ou Diccionnaire Raisonné des Sciences les Arts et des Métiers*.* Özel abonelerin mali desteği ile basılan ansiklopedi 1751 yılından 1772'ye kadar 28 cilt olarak yayımlanmıştır; eserin sadece bir referans kitabı olması amaçlanmamıştı, kitap "genel düşünce tarzını değiştirmek" üzere tasarlanmıştı. Bilimsel veriler günümüzde zamanaşımına uğramış olabilir ama 11 ciltlik ansiklopedinin illüstrasyonlarında betimlenen XVIII. yüzyıl teknolojisine ilişkin kayıtları eşsizdir.[39]

Kakaonun hazırlanışını gösteren resim,[40] çizimdeki olağanüstü ayrıntılar açısından olduğu kadar, kakao teknolojisinin Olmek, Maya ve Aztek döneminden Aydınlanma çağı Fransası'nın şekerlemecilerine (*confiseur*) dek geçen zaman içinde hiç değişmediğini açık-

* Bkz. *Ansiklopedi ya da Bilimler, Sanatlar ve Zanaatlar Açıklamalı Sözlüğü*, çev: Selahattin Hilav, YKY, 1996.

39. Woloch (1982), s. 231 ve 241.

40. Diderot (1763), Pl.V.



Çikolata öğütmek için kullanılan ısıtılmış bir *metate*.

ça göstermesi açısından da dikkate değer. Burada çizer kazanda kakao kavuran bir işçiyi, çekirdekleri ayıklayan bir diğerini, çekirdekleri ısıtılmış bir havanda döven bir başka işçiyi ve ısıtılmış bir taş (*metate*) üzerinde kakao öğüten birisini betimlemiş. Motecuhzoma'nın çikolata uzmanları eğer görebilselerdi bu işlemlerin her bir evresini tanırlardı. Diderot çeşitli tarifler de verir. Bunlar üzeri şekerle kaplanmış kakao çekirdekleri –başka kaynaklardan öğrendiğimize göre bu Martinique Adası'ndan gelen bir yenilikti–, ayrıca cilt pomadı, gut ve her tür ülser için ilaç, cildi çürüten zehirler için panzehir, silahların paslanmasını önlemek için bir krem ve çikolata içkisinde lezzet vermek için kullanılan kakaoyağı tarifleridir.

Aydın bir kişiliğe sahip olan Diderot da, bütün önceki bölümlerde gördüğümüz eski *humoral* teorisinin etkisi altındaydı. İnsanların çikolataya eklediği, biber ve zencefil gibi keskin bir lezzeti olan çeşnilere kesinlikle karşıydı, bu tatlandırıcıların bedene "ateş" katmaktan başka hiçbir işe yaramadığını düşünüyordu. Çağdaşlarının birçoğu gibi o da vanilya kullanımı konusunda uyarılarda bulunmuştu: "Çikolataya verdiği hoş koku ve güzel lezzet vanilyanın çok

popüler olmasını sağlamıştır ama uzun zaman boyunca edinilmiş deneyimlerimiz bize vanilyanın aşırı derecede ateşlendirici etkisi olduğunu gösterdi. Dolayısıyla artık daha az kullanılıyor, keyif verici şeylerden ziyade sağlığına dikkat etmeyi tercih eden insanlar, vanilyadan tamamen sakınıyor."[41] Öte yandan bizim *philosophe*, bizlerin "hazır çikolata" olarak adlandıracağımız bir tarif vererek ne kadar modern fikirli olduğunu kanıtlıyor; eklediği şu yorum her şeyi açıklıyor:

> Bu şekilde hazırlanan çikolata insana büyük kolaylık sağlar, eğer dışarı çıkmak için aceleniz varsa veya seyahat sırasında içeceğe tablet katacak zamanınız yoksa bir onsluk tablet çikolatayı yiyip üstüne suyu içiniz, bırakın mideniz bu pratik kahvaltıyı içeride karıştırsın.[42]

Diderot en son olarak da yaşadığı dönemin *chocolatière*'ini [çikolata cezvesi] anlatır, XVIII. yüzyıl Fransası'nda üst sosyal sınıfların kullandığı servis takımlarında yer alan bu cezveler, son derecede güzeldi ve çok özenilerek yapılmıştı.[43] Bunlar gümüşten, bakırdan (İspanya'da genellikle kullanılan tür), beyaz demirden veya topraktan yapılırdı. Seramik veya porselen cezveler Diderot'ya göre makbul değildi çünkü ısıyı uzun süre muhafaza ettiği için çikolatanın bütün "erdemlerini" yitirmesine neden oluyordu. Gümüş veya bakırdan yapılanların dibi yuvarlaktı, böylelikle *moulinet (molinillo)*, yani çırpıcının rahat hareket etmesi sağlanmıştı; en iyisi kesik koni biçiminde olan cezvelerdi. Kapak çırpıcının yerleştirileceği şekilde yapılmalıydı, yazar *moulinet* tasarımının, çıkıntıların girintilere denk gelmek üzere dikine yerleştirilmiş S biçiminde sert tahtalardan oluştuğunu anlatır; bu tür *moulinet*'ler *chocolatière*'leriyle birlikte koleksiyonlarda günümüze kadar gelebilmiştir.

Günümüze kadar gelen bir başka belge de devrin *philosophe*'larının en büyüğü ve en çekici kişisi olan Voltaire'in, kendi isteğiyle Cenevre yakınlarındaki Ferney'de (hâlâ Fransa'daydı) sürgüne git-

41. Diderot (1778), s. 785.
42. Diderot (1778), s. 285.
43. Diderot (1778), s. 785.



Noël Le Mire'in (1724-1830) *La Crainte (Korku)* adlı suluboya tablosu. Resimde genç bir kadın, çırpıcısı (*molinillo*) bulunan gümüş bir çikolata cezvesine doğru uzanmış.

tiği günlerde ev giderleri için tuttuğu defterleridir.[44] Bu belgelere göre kendisi 18 yıllık bir süreçte 24 kez çikolata, 20 kez kahve ve 8 kez de çay satın almıştır. Kuşkucu ve ruhban sınıf karşıtı olmasına rağmen, sabahları diğer tüm sıcak içeceklerin hepsinden çok çikolatayı (tabii ki kölelerin ürettiği kakaodan hazırlanan) tercih etmesinden, Voltaire'in yine de *ancien régime* döneminin adamı olduğunu anlıyoruz.

F. GEORGE DÖNEMİ İNGİLTERESİ: ÇİKOLATAHANELERDEN KULÜPLERE GEÇİŞ

Voltaire, çağdaşı olan birçok *philosophe* gibi ateşli bir *anglophile* [İngiltere hayranı] idi. Meşruti monarşisi, kuvvetler dengesi, göreceli basın ve din özgürlüğüyle İngiltere'nin insan hakları konusun-

44. Besterman (1968).

da ulaştığı noktayı, diğer Avrupa ülkelerinin, en azından mutlakiyetçi Fransa'nın yakalaması zordu. İngiltere'de sosyal sınıf farklılıkları vardı kesinlikle. Özellikle de "kibar tabaka" ile diğerleri arasında. Ama irsiyete bağlı asalet sahibi çok az kişi vardı, çünkü sadece en büyük erkek çocuk babanın asalet unvanını alabiliyordu, geri kalan kız ve erkek çocuklar halk tabakasından sayılıyordu; ayrıca Fransa'nın aksine İngiliz asilleri vergiden muaf tutulmuyordu.[45] Asiller ve kibar tabakadan insanlar, politik gücün kaynağıyla bağlantıda olabilmek için Londra'da ev bulundurabiliyorlardı ama zamanlarının çoğunu taşrada, kiracılarının arasında geçiriyorlardı. Bourbon dönemi Fransası'ndan çok farklı bir görüntüydü bu, çünkü büyük bir kitle oluşturan Fransız asilzadelerinin yıl boyunca Versailles Sarayı'nda kralın emrine amade vaziyette bulunmaları bekleniyordu.

Asillerin, kibar tabaka mensuplarının ve yeni gelişmekte olan burjuvaların politik ve kültürel yaşamının büyük bölümü Londra'daki çikolata ve kahvehanelerde, daha sonraları bu mekânlardan kulübe dönüşen merkezlerde odaklanmıştı. Bu tür mekânlar kuruldukları andan itibaren belli bir siyasi partinin parlamenterlerinin sıkça uğradığı yerler olmuş ve çoğu kez de o partinin gerçek merkez üssüne dönüşmüştü. Bunların en eskilerinden birisi St. James's Street'te bulunan Cacao-tree Çikolatahanesi, Jakobenlerin ünlü buluşma yeriydi (biraz düzeni yıkma yanlısı olan bu kişiler, II. James'in tahttan feragat etmesi ile haklarını yitiren Stuart hanedanının tekrar tahta çıkmasını savunuyorlardı). 1746 yılında Hannoverler'e karşı isyan eden Stuartlar, Culloden Savaşı'nda yenilince burası Cacao-tree Kulübü'ne dönüştü, kulüp üyeleri Tory Partisi yanlısıydı, Jonathan Swift ve Edward Gibbon da üyeler arasındaydı. XVIII. yüzyıl Londrası'ndaki diğer kulüpler gibi Cacao-tree de büyük paraların döndüğü bir kumarhane olarak ün yaptı; Horace Walpole 1780'de Horace Mann'a yazdığı mektupta bir gecelik kumar seansında 180.000 sterlinin el değiştirdiğini anlatır.

Londra'nın kulüpleri arasında açık farkla en tanınmış olanı White's idi, bu kulüp yakınlarda kuruluşunun üç yüzüncü yılını

45. Woloch (1982), s. 83-86.

kutladı. White's 1693 yılında White's Çikolatahanesi olarak St. James's Street'in alt kesiminde doğdu. Francis White isimli bir İtalyan tarafından açılmıştı (isim büyük olasılıkla Francesco Bianchi'nin İngilizleştirilmiş şekli), kısa zamanda hareketli siyasi tartışmaları ve yüksek kumar bahisleriyle ün yaptı.[46] 1709 yılında Isaac Bickerstaff takma adı altında yazan Richard Steele, *The Tatler*'ın ilk sayısında şunları anlatır:

> Kibarlık, kahramanlık, zevk, keyifli şeyler ve eğlence konularına ilişkin haberler White's Çikolatahanesi başlığı altında; şiirle ilgili konular Will's Kahvehanesi; öğretim konuları Grecian başlığı altında olacak [burası akademisyenlerin ve Oxford'lu hocaların sıkça ziyaret ettiği bir yerdi]; dışişleri ve içişleriyle ilgili haberler St. James's Kahvehanesi'nden gelecek [Whig Partisi'nin üslerinden biri]; bunların dışında sizlere herhangi bir konuda sunacağım bilgiler ise benim apartmandan iletilecektir.[47]

Alexander Pope'un 1728 tarihli eseri *Dunciad*'da, White's, insanın "gençlere küfür etmeyi, asillere de espri yapmayı öğrettiği" yer olarak anlatılır. Jonathan Swift ise kapısının önünden her geçtiğinde yumruğunu sallardı, çünkü muhabirin biri kendisine White's salonlarında genç asilzadelerin "havalı kumarbazlar ve ahlâksız hovardalar tarafından soyulup soğana çevrildiği ve terbiyelerinin bozulduğunu" söylemişti,[48] bu belki de "Cehennem" olarak bilinen kumar odasında gerçekleşmişti. XVIII. yüzyılın ortalarına doğru bir iç kulüp oluşmuştu, buraya sadece onaydan geçen belirli üyeler girebiliyordu ve kumar faaliyetleri yoğundu. *Connoisseur*'de 1754 yılında verilen bir habere göre bu kulüpte, "Ne kadar önemsiz veya saçma sapan olursa olsun her şey bir ortak bahis konusu haline gelebilir"di. Rivayete göre yağmurlu bir günde Lord Arlington camdan süzülen iki yağmur damlasından hangisinin daha önce pencerenin dibine düşeceğine dair 3.000 sterlinlik bir bahse tutuşmuştu.[49]

46. White's ve diğer erken dönem Londra çikolatahaneleri ve kulüpler hakkında bilgi için bkz. Weinred ve Hibbert (1987), s. 961; Timbs (1866); Graves (1963); Anonim (1993).
47. Steele (1803/1), s. 10.
48. Weinred ve Hibbert (1987), s. 961.
49. Anonim (1993a).



Thomas Rowlandson'un 1787 yılında yaptığı bu suluboya resimde bir çikolata cezvesi ve fincanlar görülüyor.

1750'de Walpole kulübün kapısı önünde yere yığılan bir adamın hikâyesini nakleder, adamcağız merdivenlerden yukarı taşınırken içerdekiler adamın ölüp ölmediği konusunda bahse tutuşmuştur bile.[50]

Bu değişik eğlence biçimlerinden başka, diğer kulüpler gibi White's da siyasi kararları verenlerin toplanıp tartıştığı bir mekândı; ilk başlarda Whig'lerin merkeziydi ama XVIII. yüzyılın sonlarına gelindikte Tory Partisi saflarına doğru dümen kırmıştı. Üyeleri arasında Sir Robert Walpole'dan Sir Robert Peel'e kadar tüm İngiltere başkanları, üç kral (IV. George, IV. William, VII. Edward), Wellington Dükü, Horace Walpole, Lord Chesterfield ve Beau Brummell sayılabilir. Günümüzden birkaç onyıl önce kulübün ünlü kavisli penceresinden dışarıyı seyreden Evelyn Waugh ve Gra-

50. Weinred ve Hibbert (1987), s. 961.

ham Greene gibi yazarları görebilirdiniz. Şimdilerde kulübün 1.350 üyesi arasında 30 kont, 11 marki ve yarım düzine dük bulunuyor.

Ancak XVIII. yüzyıl çikolatahane ve kahvehanelerine takılanların tümü siyasi yetki sahibi kişi ya da kumarbaz değildi, bu husus *The Spectator*'un 54. sayısında (1711) açıkça belirtiliyor. Editör, Cambridge Üniversitesi'ndeki bir muhabirden aldığını söylediği bir habere göre kulüpte *Lownger*'ler olarak tanınan bir "filozof tarikatı"nın bulunduğunu, bu kişilerin günlerini hiçbir şey yapmadan geçirdiklerini anlatıyor. Editör ayrıca kendisine haberi ileten muhabire Londra'daki tarikatın üyelerini araştıracağı güvencesini de veriyor:

> ... *Lownger*'ler olma şerefine sadece doğal yeteneklerinin yardımıyla ermiş olanlar, ömürlerinde hiçbir üniversiteyi dahi görmemiş olanlar: Muhabirime kitabını tamamlaması için, hayatlarını hiçbir olay yaşamadan geçiren kişilerin isimlerini ve tarihçelerini ileteceğim; hiçbir şey yapmadan pineklemenin dayanılmaz ağırlığından, yorgunluğundan kurtulmak için nasıl bir kahvehaneden ve çikolatahaneden diğerine, bir evden öbür eve yer değiştirdiklerini de nakledeceğim.[51]

Çikolatahane veya kahvehane kurumunun Atlantik Okyanusu üzerinden İngiltere'nin Kuzey Amerika'daki kolonilerine geçmemiş olması pek gariptir. Kahvehane geleneği kavramını Yeni Dünya'ya nakledebilecek bir kişi vardı, ama nedense yapmadı. Bu kişi II. William Byrd olabilirdi. 1674-1744 yılları arasında yaşayan Byrd, Virginia'lı zengin bir çiftçi, hiciv ustası, günlük yazarı, James Nehri kıyılarında bulunan çok geniş bir plantasyonun sahibi ve Richmond şehrinin kurucusuydu. İngiltere'de bulunduğu 1713-1719 yılları arasında (bu zamanın bir kısmında koloni temsilcisi görevini üstlenmişti) tuttuğu günlüklerde, çoğunlukla Will's, St. James's ve Ozinda's gibi kulüplerde, bir kez de horoz dövüşü sırasında ve günün her saatinde sonsuz sayıda çikolata "tabağı" tükettiğini anlatır. Fakat Virginia'ya geri döndüğünde, 1720'nin Ocak ayıyla 1721'in Mayısı arasındaki günlüklerde kahvaltıda ve arkadaşları-

51. Addison ve Steele (1711), s. 210-12.

nın evlerinde bol miktarda çikolata içmesine rağmen[52] çikolatahaneler ya da kahvehanelerden söz eden tek bir kelime yazmamıştır. Hepimizin okulda öğrendiği gibi parlamenter demokrasi kolonileri kapsamıyordu ve Amerikalılar, ayrıcalıklı İngilizlerin Will's ve White's gibi kurumların çatısı altında sürdürdükleri günlük fikir alışverişten ve politik anlaşmalardan uzak tutuluyordu. Kolonilerdeki zengin üst tabaka çikolatalarını sadece evlerinde içebiliyordu.

G. SANAYİ DEVRİMİ'NİN ŞAFAĞINDA ÇİKOLATA

Diderot'un *Ansiklopedi*'sindeki çikolata imalatıyla ilgili resme şöyle bir bakmak bile temel teknolojinin Azteklerin zamanından bu yana ne kadar az değiştiğini anlamaya yeterlidir. Birçok ülkede büyük miktarlarda çikolata üreten "fabrikaların" bulunduğu bir gerçektir, bunlar genellikle çikolata içeceğinde kullanılmak üzere ince bisküvi biçiminde çikolata tabletleri üretiyordu ve imalatın hepsi el işçiliğine dayalıydı. Mesela Almanya'da Steinhund çikolata fabrikası 1765 yılında kurulmuştu; bu fabrikadan önce Bristol'de 1728'de kurulmuş olan Fry & Sons firması, İngiltere pazarı için çikolata üretiyordu.

Çikolata üretiminde makine kullanımına ilişkin en erken tarihli belgelerden birisi Avrupa'ya değil de Amerikan kolonilerine aittir. XVIII. yüzyılın ortalarına gelindiğinde Massachusetts kentinin kaptanları, tropik bölgelerden kargo olarak kakao çekirdekleri taşımaya başlamışlardı bile; çünkü New England'da düzenli çikolata içen bir kesim vardı (Bostonlu eczacılar 1712 yılı gibi erken bir tarihte çikolata reklamı yapıyorlardı). Massachusetts'in Dorchester kasabasından Dr. James Baker, 1765'te İrlanda'dan yeni gelmiş bir çikolata imalatçısı olan John Hannon ile ortaklık anlaşması yaptı. Baker, Milton Lower Falls'ta bir buğday değirmeninde yer kiralamak için gerekli parayı koydu, Hannon da kakao çekirdeklerini burada su gücünden yararlanarak öğüttü. 1772 yılında ürettikleri ka-

52. Byrd (1958).

lıp şeklinde dökülmüş çikolataları Hannon's Best Chocolate adı altında reklam ederek piyasaya sürdüler. 1799 yılında Hannon denizde kaybolunca şirketin ismi Baker Company olarak değişti; 1820'de şirketi James Baker'ın torunu Walter devralınca adı Walter Baker Company oldu; günümüzde hâlâ bu isim altında gelişip büyümeye devam ediyor.[53]

Fransa'da 1776 yılında (*Ansiklopedi*'nin son cildinin yayınlanmasından dört yıl sonra) M. Doret isimli bir kişi çikolatayı öğütüp macun kıvamına getiren bir hidrolik makine icat etti. Tıp fakültesi tarafından icadının onaylanmasından sonra Doret'ye fabrikasında Chocolaterie Royale ismini kullanma yetkisi verildi.[54] Diğer Avrupa ülkeleri de bunu izledi, ancak Watt'ın buhar makinesi temel alınarak üretilen makineler bir sonraki yüzyılın başlarına kadar görülmedi. Hâlâ elde taşıdıkları ağır *mano* ve *metate* gibi aletlerle evden eve gezerek çikolata hazırlayan insanların bulunduğu geri kalmış İspanya'da bile seri imalata geçilmişti; 1786 ve 1787 yıllarında ülkede gezen Joseph Townsend daha büyük pazarlar için kakao çekirdeklerinin makinelerle öğütüldüğünü anlatır.[55] Bu makine beş adet parlatılmış çelikten merdanenin bir araya gelmesiyle oluşuyordu, her biri kendi ekseni etrafında dönen bu silindirler, bir çerçeveye tekerlek parmağı gibi yerleştirilmişti. Bu çerçeve iki değirmen taşının arasına konuluyordu, taşların hareketi alt katta bir katırın döndürdüğü çark tarafından sağlanıyordu.

Ancak bunu Sanayi Devrimi olarak adlandırmak zordu. Dünyanın görünümünü Fransız Devrimi'nden çok daha derin bir biçimde etkileyip değiştirecek olan o büyük teknolojik ve sosyal yenilik daha çok tekstil ürünlerinin imalatı alanında gerçekleşiyordu. Sanayi Devrimi'nin kakao ve çikolatanın tarihi öyküsüne yaptığı bütün etkileri bir sonraki bölümde göreceğiz.

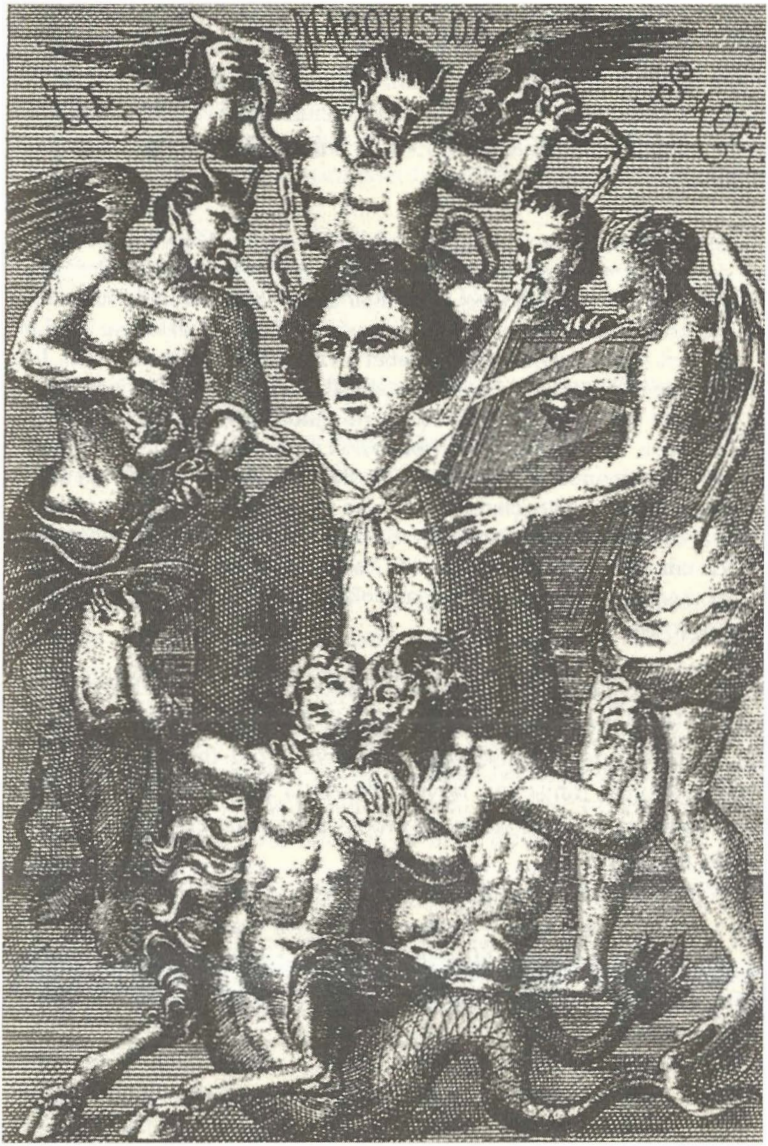
53. Morton (1986), s. 33-34.
54. Franklin (1893), s. 181.
55. Townsend (1791), s. 140-41.

H. BİR DÖNEMİN SONU: "KUTSAL MARKİ" VE ÇİKOLATA

2 Temmuz 1789 tarihinde, Paris'in Saint-Antoine semtinde gezinen işçi sınıfından ahali, ortaçağdan kalma bir kaleden zindana dönüştürülen Bastille'in üst katlarındaki hücresinden, lazımlıktan bozma bir megafonu kullanarak kendilerine nutuk çeken garip bir adamın sesiyle irkildi. Bu adam Donatien Alphonse François, yani Marquis de Sade'dan başkası değildi![56] Marki'nin tiradının özeti şöyleydi: Bastille gardiyanlarına bütün mahpusları (yedisini birden) boğazlarını keserek öldürmeleri için emir verilmişti ve Marki kalabalığı bu "korkunç dehşet anıtını" gelip yıkmaları için kışkırtmaya uğraşıyordu. Sade gardiyanlar tarafından yakalanıp Charenton'daki tımarhaneye kapatıldı; ama Paris'in başıbozuk takımı onun tavsiyelerini tuttu ve 14 Temmuz'da Bastille'e düzenlenen bir baskınla kaleyi ele geçirip yıktı. Bastille hapishanesinin herhangi bir stratejik önemi yoktu ama bir sembole dönüşmüştü halkın gözünde ve kalenin yıkılması Fransız Devrimi'nin başlangıç noktasını belirleyen olay oldu.

Paris'te 1740 yılında doğan Marquis de Sade eski ve aristokrat bir aileden geliyordu. Renée de Montreuil ile evlendikten az sonra Vincennes zindanlarında on beş gün hapis yattı, suçu "şok edici ahlâksızlık ve hovardalıktı." De Sade zorluklarla dolu hayatının toplam olarak 30 yılını hapishanelerde geçirdi; Napolyon'un konsüllük döneminde resmen kınandı ve mahkûm edildi; 1814 yılında Charenton tımarhanesinde öldü. Seks ve zalimlik konularını ele alış biçimiyle çoğu toplumun tanıdığı tüm ahlâki sınırları yıkıp aşan yazılarıyla Sade her türden politikacıyı çileden çıkarmayı başardı ve dolayısıyla bunun sonuçlarına da katlanmak zorunda kaldı. Marki'nin ismi, başkasına acı verme psikopatisiyle eşanlamlı bir kelime olarak tüm dillere geçti. Ancak biyografi yazarları ve edebiyat eleştirmenleri, günümüz hayranlarının deyimi ile "Kutsal Marki"nin günahkârdan ziyade günahı alınan bir kişi olduğu ve kendisinin suçlanmasına neden olan büyük kötülüklerin daha çok kaleminin geniş muhayyilesinin eseri olduğu konusunda genellikle hemfikirdirler.

56. Marquis de Sade'ın biyografisine ilişkin bölümü Lever'e (1993) dayandırdık.



Büyük çikolatasever, Marquis de Sade, XIX. yüzyıl ortalarında yapılmış ahlâk dersi veren bir Fransız resminde görülüyor.

De Sade'ın başından geçtiği söylenen en ünlü kötü olaylardan birisi Marsilya'da 1772'nin Haziran ayında yaşanmıştır ve çikolatayla ilgilidir. Bilindiği gibi Marki çikolatayı gerçekten büyük bir tutkuyla seviyordu. Louis Petit de Bachaumont, *Secret Memoirs for the History of the Republic of Letters* adlı eserinde bu skandalı şöyle anlatır:

> Marsilya'dan bazı arkadaşların bildirdiğine göre Mösyö Kont de Sade... bir balo düzenlemiş... Tatlının içine çikolatalı şekerlemeler karıştırmış, o kadar güzellermiş ki insanlar bu şekerlemeleri silip süpürmüş. Herkesin payına bir miktar düşmüş, meğer Sade çikolataların içine İspanyol sineği karıştırmış. Bu ilacın ne işe yaradığını herkes bilir. İlaç o kadar etkiliymiş ki, çikolataları yiyenler hiç de iffetli olmayan bir aşk ateşiyle yanmaya, sanki bir aşk çılgınlığının pençesindeymiş gibi kıvranmaya başlamışlar. Balo yozlaşarak Romalıların o ünlü ahlâkdışı seks âlemlerinden birine dönüşmüş. Balodakilerin arasındaki en saygıdeğer kadınlar bile içlerinde alev alan rahim ateşine karşı koyamamışlar. Böylelikle, Mösyö de Sade da baldızının lütuflarına mazhar olup, onunla birlikte hak ettiği cezadan kurtulmak için kaçmış. Birçok insan korkunç aşırı cinsel arzularından dolayı ölmüş ve diğerleri de hâlâ pek hastaymış.[57]

Günümüzde De Sade'ı inceleyen akademisyenler, bu hikâyenin büyük bölümünün Marki'nin düşmanları tarafından uydurulduğu ya da abartıldığına inanmaktadır: Görünüşe göre davete katılan konuklar aslında fahişeydi, büyük olasılıkla kendilerine *canthariде** verilmemişti, tatlıya katılan ise çikolata şekerlemeleri değil de anasonlu drajelerdi.

Yine de, Sade ve uşağı (Leporello tipli bir adam) kaçmak zorunda kalmıştı, sığındıkları Sardunya kralının malikânesinde ise kral onları hemen tutuklattı. Hapsedildikleri kaleden kaçmayı becerdiler ama Aix'teki parlamento onları gıyaben ölüme mahkûm etti ve kuklalarını idam etti.

Biyografisini yazan Maurice Lever'in bildirdiğine göre, "Marquis de Sade'ın damak zevkini hamur işleri ve tatlılar pek coşturur-

57. Lever'den çeviri (1993), s. 208.

* Kuduz böceğinden yapılma cinsel gücü artırıcı ilaç. (ç.n.)

du. Korkunç miktarlarda yiyeceği kurt gibi yalayıp yutabilecek bir kapasitesi vardı... Çikolata ise onda dayanılmaz ateşli bir tutku yaratırdı. Çikolatayı her şekliyle severdi; kremalarda, pastalarda, dondurmalarda, parça halinde."[58] Ne zaman hapishaneye düşse, uzun süreden beri eza çeken sadık karısına mektup yazarak ondan kitap, giysi ve yiyecek göndermesini isterdi. İstekler listesinde aşağıdakiler bulunurdu:[59]

Öğütülmüş çikolata ve moka kahvesi kutuları
Kakaoyağı fitilleri [basur memeleri için Martinique Adası'nda yapılan ilaç]
*Crème au chocolat** [en sık istenen maddelerden]
Yarım librelik kutularda çikolata pastilleri [bunlardan çok sayıda]
Büyük çikolatalı bisküviler
Çikolatalı vanilya pastilleri [belki çikolata kaplı]
Chocolat en tablettes à l'ordinaire [parça çikolata]

Çikolatalı pasta taleplerine de çok sık rastlanıyor mektuplarda; Vincennes'deki hücresinden Madam de Sade'a yazdığı 9 Mayıs 1779 tarihli mektubunda şöyle diyor: "Senden yaş pasta istemiştim, ama pastanın çikolatalı olmasını istiyorum. Pastanın içi çikolatadan simsiyah olmalı, nasıl şeytanın poposu dumandan kararmışsa aynen öyle. Üstüne sürülen şekerli krema da çikolatalı olacak."[60] Marki'nin uzun süren hapis hayatının sonucu olarak müthiş obez hale gelmesinde şaşılacak hiçbir şey yok. Ama hapiste bile ateşli ve tabuları yıkan yazılarını yazmayı sürdürdü her şeye rağmen, sonuna kadar otoriteye kafa tuttu. Madam de Sade ise son günlerini bir manastırda geçirdi.

De Sade, Devrim sürecini yaşadı ve akılsızlığın, akıl çağını alaşağı etmesini izledi, kurtulan *philosophe*'ların ve başka binlerce kişinin Robespierre'in terör hükümdarları tarafından onun yazdıklarından çok daha korkunç bir kan banyosu içinde yok edilişini gördü. İşin ironik yanı, ılımlı tavrı nedeniyle De Sade da az kalsın ken-

58. Lever (1993), s. 311.
59. Sade (1980), s. 147.
* Çikolatalı krema. (ç.n.)
60. Lever (1993), s. 311.

di kellesini giyotine kaptıracaktı (Marquis kelle uçurulmasına karşıydı, üstelik İngiliz usulü meşruti krallık sisteminin en iyi devlet idare yöntemi olduğuna inanmakta ısrar ediyordu). Ayrıca *ancien régime* döneminde kendisinin bazı hapis cezalarına çarptırılmasına neden olan ve ona düşmanca davranan kayınvalide ve kayınpederinin Devrim'in korkunç bıçağı altında başlarının uçurulmasını şahsen engelledi. "Kutsal Marki", bu çikolatasever olağanüstü adam, trajik ama garip bir biçimde anlayışlı ve çekici kişiliğiyle XVIII. yüzyılla ilgili olarak anlatacaklarımızın finalini oluşturuyor. Artık bundan sonra okuyacaklarınız modern çağa ait olacak.

VIII
Kitleler için çikolata

Tepeye tırmanırken yolun son iki millik kısmı korkunçtu, "Japhy şu anda dünyada her şeyden çok istediğim tek bir şey var – şimdiye kadarki yaşamımda istediğim şeylerin hepsinden çok istediğim bir şey" dedim. Soğuk akşamüstü rüzgârları esiyordu, bizler sırt çantalarımızın ağırlığıyla iki büklüm, sonsuz bir patikada hızla yürüyorduk.
"Ne?"
"Güzel ve büyük bir parça Hershey çikolatası, hatta küçük bir parça bile olabilir. Her nedense bir Hershey şu anda ruhumu kurtarabilir diye düşünüyorum."
"İşte senin Budizm anlayışın, bir parça Hershey çikolatasından ibaret. Bir portakal bahçesinde ay ışığı ve bir külah vanilyalı dondurmaya ne dersin?"
"Çok soğuk. Şu anda ihtiyacım olan, istediğim, dua edip yakardığım, uğruna ölebileceğim tek şey, bir parça Hershey çikolatası... içi de fıstıklı olmalı ama." Çok yorgunduk ve eve doğru zorlukla yürürken iki çocuk gibi konuşup duruyorduk. Ben hiç durmamacasına her zaman sevdiğim Hershey çikolatasını sayıklıyordum. Gerçekten de canım çikolata istiyordu. Zaten enerjiye ihtiyacım vardı, biraz başım dönüyordu ve şeker istiyordum, o soğuk rüzgârın altında yürümeye çabalarken ağzımda eriyen çikolata ve yerfıstıklarını düşünmek beni perişan etmişti.

Jack Kerouac, *The Dharma Burns*, 1958

En azından 28 yüzyıl boyunca çikolata elit tabakanın ve çok zengin insanların içkisi olmuştu. XX. yüzyılın ortalarına gelindiğinde, Beat kuşağının sözcüsü olan Kerouac, California'daki dağına tırmanırken artık çikolata kitleler için üretilen katı bir gıda maddesi haline dönüşmüştü ve herkesin alıp yiyebileceği bir şeydi. Katolik Avrupa'da kilise ve aristokrasinin üstünlüğüne son veren Fransız Devrimi (ve Napolyon) ile çikolatayı pahalı bir içecekten ucuz bir yiyeceğe dönüştüren Sanayi Devrimi, bu değişimin gerçekleşmesini hızlandıran esas faktörlerdi. Bunlara ilaveten çay ve kahvenin çikolataya rakip olarak ortaya çıkışı da önemli bir faktördür; XIX.

yüzyılda çayın maliyeti çok düşmüştü, çünkü bu tarihlerde Britanya imparatorluk tacındaki o iki mücevherde, yani Hindistan ve Seylan'da (Sri Lanka) muazzam çay plantasyonları kurulmuştu.

Çikolatanın sıvıdan katı şekle dönüşümü gerçekleştiği zaman, bu atılımı olanaklı kılan teknoloji, genellikle Kuzey ve Orta Avrupa'daki Protestan ve tamamıyla kapitalist olan milletlerin elindeydi. Daha önceki yüzyıllarda çikolatanın tarihinde öylesine önemli rol oynayan Akdenizli Katolik ülkeler artık bu tür yenilikler konusunda büyük ölçüde geri kalmışlardı. Güney Avrupa'da, diğerlerinden soyutlanmış bazı küçük bölgelerde eski pitoresk çikolata imalat teknikleri sürdürülüyordu. 1870'lerde Güney Fransa'da şekerlemeciler ve eczacılar hâlâ çikolatayı *metate* ile *à l' azteque** öğütüyordu. Bu işlem, ellerinde taş dibekleriyle evden eve gezen çoğu İspanyol ve Portekiz Yahudileri olan uzmanlar tarafından yapılıyordu.[1] Bir Fransız gazetesinde 1920'de yayımlanan bir makalede yazar çikolata *metate*'sinin İspanya'da nasıl yaşatıldığını anlatır:

> Katalan çikolata imalatçılarını gördüm –Barcelona'da hâlâ taşla öğüterek çikolata hazırlayan dört veya beş fabrika ya da atölye var– işçiler, ayakta durulamayacak kadar alçak ve küçük bir girintide dizlerini bir yastığa dayayıp çömeliyor ve öyle çalışıyorlar. Adamların nasıl çalıştığını herkes görebiliyor, çünkü müşteri satın aldığı çikolatanın gerçekten taşla öğütülmüş olduğunu bilmek istiyor. Bu yöntemle hazırlanan çikolataya yabancı madde katılmasının zor olduğunu düşünüyorlar, çünkü yapılan iş zaten çok zor ama kakaoya başka şeyler katıldığında daha da zorlaşacağına inanıyorlar.[2]

İtalya'da 1989 gibi geç bir tarihe kadar Cenova'da bulunan Romanengo çikolata ve şekerleme şirketi kakao öğütmek için taş dibek kullanılıyordu.[3] Bu zanaatkârlar Mezoamerika'ya özgü gelenekleri sürdüren son kişilerdi (belki de hâlâ devam ediyorlardır).

Ayrıca dikkat edilmesi gereken bir husus da, eski salgılar ve eşyanın doğasına ilişkin Galenosçu tıp sisteminin yerini XIX. yüzyıl

* Aztek usulü. (y.h.n.)
1. Blanchard (1909).
2. Aranzadi (1920), s. 169-73.
3. Lingua (1989).

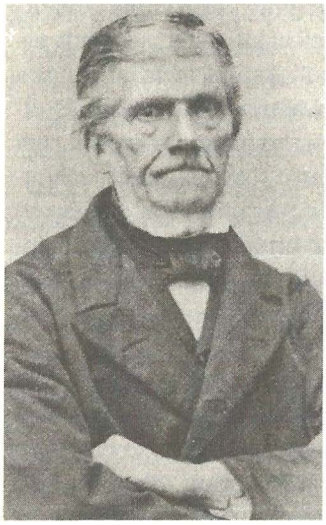
içinde modern tıp anlayışının aldığı gerçeğidir. 1862 yılına gelindiğinde, bir Fransız yazar, kakao ve çikolata hakkındaki yazısında artık kimsenin çikolataya atfedilen sağaltıcı özelliklere inanmadığını doğruluyordu.[4] Çikolatanın bu tür bağlantılarından azat edilmiş olması, bundan böyle herhangi bir insanın, herhangi bir yerde, canı ne zaman ve hangi biçimde çikolata isterse tüketebileceği anlamına geliyordu (obezite, ergenlik sivilceleri, diş çürümesi ve benzeri sorunları dert edinmek kendi çağımıza ait bir fenomendir). Artık insanların çikolata ve tatlandırıcı çeşnilerin "sıcak", "soğuk" ya da "ılık", "kuru" veya "nemli" olup olmadığı konusunda kafa yormaları gerekmiyordu.

Bu değişimlerle aynı zamanda yüzyıllar boyunca oldukça sabit bir miktarda tüketilen çikolatanın insan başına tüketim oranı dramatik bir biçimde hızla yükseldi; bu artışa eşlik eden bir başka gıda maddesi ise eşit düzeyde yükselen müthiş şeker tüketimi oldu, çünkü katı formuyla sunulan yeni çikolatanın yazgısı şekerleme ve tatlı imalatıyla birleşmekti. İki yüzyıl önce gözü kara İtalyanların çikolatayı makarnalarda ve etli ana yemeklerde kullanarak yaptıkları denemelerin pek az sayıda benzeri XIX. ve XX. yüzyıllara kadar gelebilmişti. Bu yüzyıllarda şekerlemeler piyasa üzerinde mutlak bir egemenlik kurmuştu, bunun sonucunda Hollanda, İngiltere, İsviçre ve daha sonra da Amerika Birleşik Devletleri'nde büyük ve zengin çikolata üreticileri ortaya çıktı. Marquis de Sade'ın böyle tatlı ve şekerlemelere olan aşırı düşkünlüğü –çikolatalı pastilleri, pastaları ve dondurmaları– aslında geleceği doğru olarak haber veren bir müjdeciydi.

A. GEÇMİŞLE BAĞLARIN KOPARTILMASI: VAN HOUTEN'İN İCATLARI

1828 çikolatanın yapılış ve üretiminde modern dönemlerin başladığını belirleyen yıldır. Bu tarihte Coenraad Johannes Van Houten isimli bir Hollandalı kimyager, yağ oranı az olan bir çikolata tozu

4. Mangin (1862).



Coenraad Van Houten, yağı azaltma ve alkali ekleme işleminin mucidi.

imal etmek üzere geliştirdiği yeni bir sistem için patent aldı. Van Houten 1815 gibi erken dönemlerden beri Amsterdam'daki fabrikasında, kakaoyağının büyük bölümünü çikolatadan ayrıştırmak için kakaoyu sadece kaynatıp üzerinden yağı toplamaktan daha iyi bir metot bulmak için araştırmalar yapıyordu.[5] Sonunda çok hızlı ve verimli çalışan bir hidrolik pres makinesi geliştirdi. İşlenmemiş çikolata "liköründe" –öğütme işleminin sonunda elde edilen madde– %53 oranında kakaoyağı bulunur, ama Van Houten'in sıkma makinesi bu oranı %27 ila 28'e düşürmeyi başarmıştı, elde edilen "kek" ya da katı çikolata ezilerek çok ince bir toz haline getirilebiliyordu. Bu bizlerin *cocoa* (kakao) olarak bildiğimiz maddeydi. Elde edilen maddenin suyla iyi karışmasını sağlamak için Van Houten alkalik tuz ilave etti (potasyum ve sodyum karbonat). Daha sonraları "Dutching" olarak tanınan bu yöntem ile Van Houten, kakao tozu-

5. Harwich (1992), s. 130-31.

nun sıcak su içinde kolayca karıştırılabilmesini (bazılarının sandığı gibi kolay eriyebilirliğini değil) sağladı, çikolatanın rengini koyulaştırdı ve daha hafif bir lezzet verdi. Bugün bile insanlar Hollanda çikolatasını daha güçlü bir tadı olduğu için tercih ediyor, oysa çikolatanın renginden dolayı bu yanılgıya düşülür.

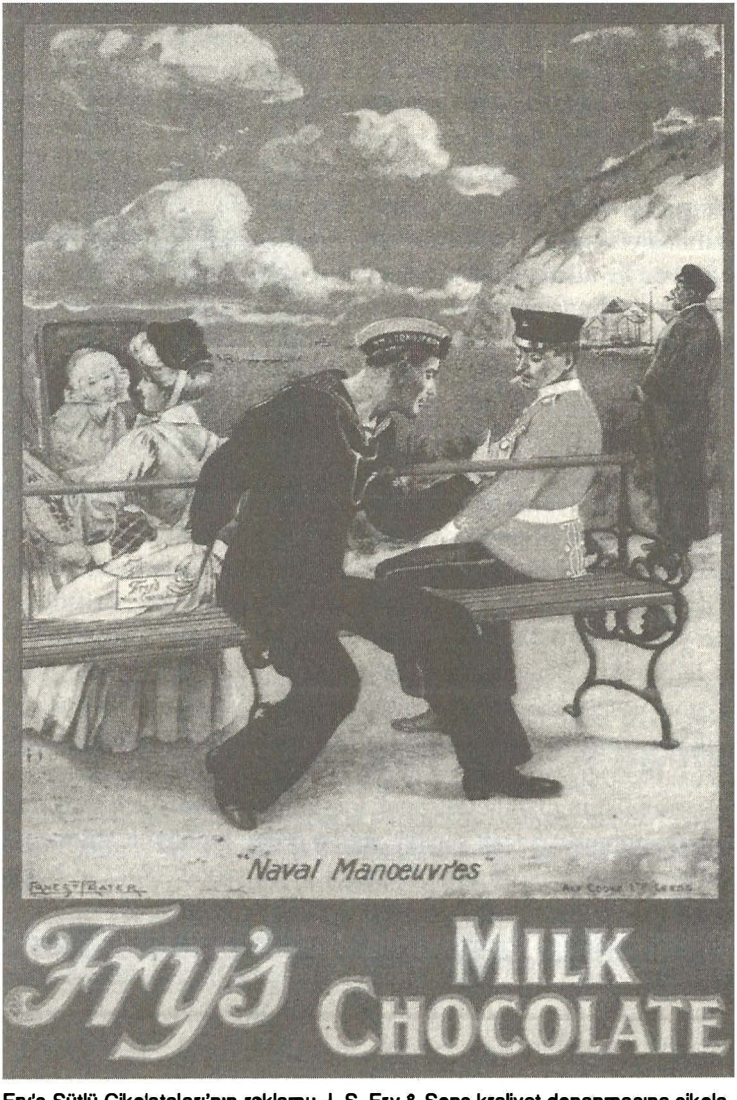
Her ne hal ise, 1828 yılında yüzyılların yoğun ve köpüklü çikolata içeceği daha kolay hazırlanan ve daha kolay hazmedilen kakao tarafından tahtından indirilmiş oldu. Van Houten'in kakaonun yağını azaltan ve alkalize eden sistemi icat etmesi, hem toz hem de katı parça şeklinde üretilen ucuz çikolatanın kitlelere sunulmasını mümkün kılan büyük çaplı imalata yol açtı.

B. QUAKER KAPİTALİSTLER

İngiltere'deki Sanayi Devrimi'nin en başarılı girişimcilerinden bazıları Society of Friends üyesiydi.[6] Joseph Fry & Son şirketinin öyküsü buna güzel bir örnektir. XVIII. yüzyılın ortalarında, Wiltshire'da eski bir Quaker ailesinden gelen Dr. Joseph Fry, Bristol kentine yerleşti ve doktorluk yapmaya başladı. Aradan çok geçmeden bu işi bırakıp ticarete atıldı ve sonunda çikolata üreticisi büyük Bristol firması J.S. Fry & Sons'u kurdu. Doktorun 1787'deki ölümünden sonra şirketin işleri dul eşi ve oğlu Joseph Storrs Fry (1767-1835) tarafından yürütüldü. XVIII. yüzyılın son yarısında çikolata imalatını makineleştirmek için zaman zaman bazı girişimlerde bulunulmuştu ancak sanayi çağına doğru en büyük atılımı yapmak genç Fry'a nasip oldu. Kendisi 1789 yılında Watt'ın buharlı makinesini satın alarak kakao çekirdeklerini bununla öğüttü.

Van Houten'in icadıyla birlikte Fry girişimciliği –ve Fry hanedanı– daha hızlı bir yükselişe geçti. Büyüme önce şirketin kurucusunun torunu olan Francis Fry (1803-86) önderliğinde başladı, sonra büyük torun bir başka Joseph Storrs Fry (1826-1913) ile devam etti. 1847'de bir kilometre taşı daha geçildi, Fry şirketi kakao tozunu ve şekeri sıcak su yerine eritilmiş kakaoyağı (yağdan arındırma

6. Bu Quaker aileleri ve çikolata üretimi yapan şirketleri konusunda bkz. Harwich (1992), s. 162 ve sonrası. Joseph Fry ve soyundan gelenler için bkz. Anonim (1910).



Fry's Sütlü Çikolataları'nın reklamı; J. S. Fry & Sons kraliyet donanmasına çikolata temin eden tek şirketti.

işleminin doğal bir artıdeğeri) ile karıştırıp birleştirmenin bir yolunu bulmuştu. Bu işlemin sonunda elde edilen daha ince ve daha az yapışkan hamur kalıplara dökülebiliyordu. Ürettikleri çubuk şeklindeki parça çikolataya "Chocolat Délicieux à Manger" ismini verdiler (o dönemde Fransızcayı andıran yiyecek isimleri pek sükse yapıyordu), bu yeni ürün Birmingham'da 1849 yılında sergilendi. XVIII. yüzyıl Fransası'nın kalıpta şekillendirilmesi mümkün olmayan sert ve kuru pastilleri ve parça çikolatalarını saymazsak, bu dünyanın yenebilen ilk gerçek çikolatasıydı. Bu yeni şekerleme türüne olan rağbet hızla arttığı için kakaoyağının fiyatı tavana vurdu ve bu sefer –geçici bir süre için de olsa– katı çikolata çoğunlukla elit tabakanın yiyebildiği bir madde oldu. Toz kakao ise halk kitlesinin rahatlıkla tüketebildiği çikolata türü haline geldi. Ama bu durum da değişecekti sonunda, toplu üretim ve giderleri kısma metotları ufukta belirmişti bile, özellikle de Amerika Birleşik Devletleri'nde.

Kraliçe Victoria'nın yüzyılının ikinci yarısına gelindiğinde J.S. Fry & Sons dünyanın en büyük çikolata üreticisiydi, bunun sebebi kısmen kraliyet donanmasının çikolata ve kakao ihtiyacını sağlayan tek şirket olma hakkını kazanmış olmalarıydı. Bu sıralarda donanma yavaştan rom-su karışımı grog bağımlılığından kurtarılmaya çalışılıyordu. Ancak şirket her zaman en büyük rakibi olan Cadbury's firmasıyla yarışmak zorunda kalmıştı. Bu firma da bir Quaker olan John Cadbury tarafından (1801-89) kurulmuştu. Cadbury 1824 yılında Birmingham'da bir kahve ve çayhane açmıştı, geleneksel çikolata içeceğini de satıyordu. Zamanla Cadbury ailesi işin çikolata bölümünü genişletti ve 1853'te Kraliçe Victoria için çikolata tedarik etme ayrıcalığını kazanarak kendi ticari "darbelerini" yapmış oldular. Cadbury's firmasının en büyük ticari başarısı 1866 yılında gerçekleşti. John Cadbury'nin oğlu George (1839-1922) Amsterdam'a gitti ve geziden kendi fabrikası için Van Houten'in makinesinin bir modeliyle döndü; o yıl içinde kendi toz kakaolarını "Cadbury's Cocoa Essence" adı altında halka sundular ve bu ürün hemen başarılı oldu.[7] İki yıl sonra Richard Cadbury ilk "çikolata kutusunu" piyasaya çıkardı. Üstünde kollarının arasında bir ke-

7. Freeman (1989), s. 90.

di yavrusu tutan kızı Jessica'nın resmi olan kutuda çeşitli çikolata şekerlemeleri vardı (De Sade bunu görseydi herhalde Victoria çağına özgü bu duygusallıktan hiç hoşlanmazdı ama resim satışları artırmıştı). Richard Fry'ın ayrıca ilk Sevgililer Günü şekerleme kutusunu icat ettiği de söylenir[8] – bu kutu, İtalyan Buitoni ailesinin ilk kez 1922'de piyasaya sürdüğü romantik aşkı kutlayan ünlü Perugina Baci (*Kisses*)* kutusunun da bir öncüsüydü.

Çikolata imalatı artık Büyük Britanya'da, ana kıtada ve Amerika'da (ilerde göreceğiniz gibi) büyük bir işkolu olmuştu. Birçok şekerci artık kendi çikolatalarını üretmeye başlamıştı, ayrıca sıvı haldeki toz kakaoyu kullanarak diğer şekerlemeleri de çikolatayla kaplıyorlardı. Toz kakao, aynı zamanda, kek, pasta, dondurma ve bisküvi gibi birçok değişik tatlı besine lezzet katan bir malzeme olarak geniş bir kullanım alanı bulmuştu.

Fry'lar, Cadbury's ve Rowntree'ler (bir başka çikolata imalatçısı sülale) gibi girişimci aileler, Quaker oldukları için, diğer Victoria dönemi sanayi patronlarının aksine, bütün bu para kazanma faaliyetlerinin arasında toplum bilincine sahip vicdanlı insanlardı aynı zamanda. Cadbury's firması, fabrikalarını kurdukları Birmingham kentinin varoşlarından Bournville'de örnek bir kasaba yarattı. İşçileri için yeterli büyüklükte evler, hatta bir yemekhane ve kütüphane bile vardı burada. Bira ve daha sert alkollü içecekler yasaktı: Cadbury's alkolden nefret ediyordu –ve Bournville'in halen pub'sız bir kasaba olarak kötü bir şöhreti vardır! Cadbury's dünyasında sınai dindarlık hâlâ egemenliğini sürdürüyor– hâlâ evlenecek olan çalışanlara şirket tarafından bir İncil ve tek bir karanfil hediye edilir.[9] Joseph Rowntree de York kentinin varoşlarında buna benzer bir kasaba kurmuştu. Öte yandan, Fry & Sons şirketi Bristol'ün merkezinde yerleşip kalmayı tercih etmişti. Fry ailesi, o sıralarda Portekiz'in Batı Afrika sömürgelerindeki plantasyonlarda süregelen neredeyse köleliğe benzer kötü çalışma koşullarından dolayı çok üzülmüş ve bu yörelerden gelen kakaoyu, koşullar düzeltilene kadar boykot etmişti.

8. Fuller (1994), s. 147.
* Öpücükler. (ç.n.)
9. Hirst (1993), s. 29.

Victoria döneminin büyük bölümünde devam eden gıda sahtekârlıklarını okurken insan dehşete düşüyor – kentli fakir halkın başlıca yiyeceği olan ekmek ve içtiği tek şey olan çayda bile geçerliydi bu tür ahlâksızlık. Aynı şekilde ana kıtada ve Kuzey Amerika'da da böyle suiistimaller hüküm sürüyordu ve ancak saf ve katkısız yiyecek ve ilaç yasaları çıkarıldıktan sonra bu tür uygulamaların çoğu yasadışı sayıldı.

Çikolata da, talebin artmasıyla birçok ülkedeki vicdansız imalatçı ve tüccarların hedefi haline geldi. Örneğin Fransa'da 1815'te krallığın geri getirilmesinden sonra çikolataya kurutulmuş bezelye tozu, pirinç veya mercimek unu, ayrıca bu tür üçkâğıtçıların en sevdiği malzeme olan patates nişastası katılarak sahtekârlık yapıldı. Philadelphia'da 1846 yılında çevirisi yayımlanan bir bilimsel incelemede Fransız yazar, çikolataya nişasta ve tahıl katarak yapılan bu tür sahtekârlıkları kızgın bir dille anlatır ve bunları ortaya çıkarma yöntemleri önerir (yöntemlerden birisi de iyot kullanmaktı). Ancak hepsinden daha kötü bir katkı maddesinin kullanılmasını tavsiye ederek yazısına devam eder: (Anlaşılan kadarıyla tıbbi şarlatanlığın henüz sonu gelmemişti!)

> Düzeni bozulan kansızlık hastalığına tutulan kadınlar için çok yararlı olan demir özlü çikolata, çikolata hamuruna demir tozu, oksitlenmiş demir pası veya karbonat karıştırılarak hazırlanır. Demir özlü çikolata yapmak için daha basit olan metot, ki bu aileler tarafından en sık kullanılan metottur, sağlık için yenilen iyi cins çikolatayı su yerine demir suyunda eritmekten ibarettir.[10]

1875 yılında bir başka Fransız yazar ülkesinde geçerli olan iki tür sahtekârlık konusunda uyarılarda bulunmuştu.[11] İlk yöntemde pahalı kakaoyağı tamamen çıkartılır (başkasına satılır), yerine zeytinyağı, tatlı bademyağı, yumurta sarıları, dana veya koyunun böbrek yağı katılır; elde edilen bu ürün çok çabuk bayatlayıp bozulur. İkinci yöntemde ise bir sürü yabancı madde katılır: Her yerde karşımıza

10. Saint-Arroman (1846), s. 83-87.
11. Riant (1875), s. 90-91.

çıkan patates nişastası, buğday veya arpa unu, toz haline getirilmiş kakao kabukları, zamk, nişasta zamkı, hatta öğütülmüş tuğla.

Atlantik'in öte yakasında "Bostonlu bir hanım" 1872 yılında *The Dessert Book*'u yayımladı. Kakao ve tarihçesi hakkındaki bölüm oldukça bilgilendirici, ancak yazarın çikolatayla ilgili bildikleri onun sadece bir içecek olarak kullanımıyla sınırlı –pek az sayıda şekerleme tarifi vermiş–, ayrıca Hollanda çikolatası konusundan hiç söz etmemiş. Ama yazarın "Çikolata Nasıl Olmalı" başlıklı bölümü burada tekrarlanmaya değer:

> Birçok kişi çikolatanın hazırlandığı zaman koyulaşması gerektiğini düşünür. Bu bir hatadır, çünkü çikolatanın koyulaşması sadece içinde unlu malzemenin bulunduğunu gösterir. Eğer çikolatayı parçalara bölduğünüzde çakıl taşı gibi pürtüklü ise; eğer ağzınızda erirken serin ve ferahlatıcı bir tat bırakmıyorsa; eğer sıcak su eklediğinizde koyulaşıp macun kıvamına geliyorsa ve soğurken üstünde jelatinimsi bir tabaka oluşuyorsa o çikolata saf değildir, nişasta ve benzeri maddeler ilave edilmiştir.[12]

Nişasta katılıp katılmadığını anlamak için yazarın önerdiği bir başka metot da çikolatayı kaynamakta olan suda eriterek soğuduğunda bir iki damla iyot solüsyonu ilave etmektir – eğer içinde nişasta varsa karışım mavileşir. Yazarımızın bahsettiği diğer sahtekârlıklar, "topraktan elde edilen ve başka katı maddeler" olan kırmızı veya sarı aşıboyası, kırmızı kurşun ve zincifre boyasıdır (ki bu son ikisi resmen zehirdir). Eğer çikolatanın peynirimsi bir tadı varsa kakaoyağı alınmış yerine hayvani yağlar konulmuş demektir. Son olarak da çikolatanın taze, en fazla üç dört aylık olması gerektiğini vurgular.

En sonunda hükümetler bu konuda bir şeyler yapmak üzere harekete geçti. 1850'de İngiliz tıp dergisi *The Lancet* yiyeceklerin analiz edilmesi için bir sağlık komisyonunun kurulduğu haberini verdi.[13] Çikolataya ilişkin kuşkuların gerçeklere dayandığı kanıtlandı: 70 örnekten 39'u öğütülmüş tuğladan yapılmış kırmızı aşıboyasıyla boyanmıştı. Örneklerin çoğunda hububat unu ve patates ile tropikal bitki olan *Canna giganta* ve ararot nişastası bulunduğu an-

12. Anonim (1872), s. 113-14.
13. Harwich (1992), s. 164-67.

laşıldı. Fransa'da el konan çikolataların incelenmesi sonucunda benzer bulgular elde edildi. Bu araştırmalar 1860'ta Britanya Gıda ve İlaç Yasası'nın ve 1872 yılında da Gıda Maddeleri Sahtekârlığı Yasası'nın çıkarılmasına yol açtı.

Bu skandal Cadbury's şirketine kadar uzandı ve George Cadbury bile çikolatalarına nişasta ve un eklediklerini itiraf etti. Ondan sonra da saldırgan bir reklamcılık tarzını benimsediler ve kendi ürünlerinin artık piyasadaki *tek* saf çikolata olduğunu iddia ettiler; savunmaya geçmek zorunda kalan Fry ise itibarını yitirmeye başladı. Aslında imalatçıların çikolata paketlerinin üzerinde, içindeki malzemelerin kesin yüzdelerini belirtmesi önerisi de Cadbury's firması tarafından yapıldı.[14] "Tamamen Saf, Dolayısıyla En İyisi", çikolata savaşlarında kullanılan Cadbury's sloganıydı. Kraliçe Victoria'nın 1897 yılında yapılan Elmas Jübilesi sırasında toplam satışlarda Fry & Sons şirketini ezip geçmişlerdi ve Fry bir daha asla toparlanamadı.

Bu arada çayın ulusal içecekleri haline gelmesine rağmen Britanyalılar aynı zamanda bol miktarda kakao tüketen bir ulustu artık. İçilen kakao Pepys'in bir vakitler zevkle yudumladığı yoğun ve acı çikolataya kıyasla hafif ve sade bir içecekti (%70'i şekerdi). Gerçekten de çok popüler olan kakao öylesine sulu bir içecekti ki, 1914 yılında G.K. Chesterton bu konuda şu iğneli sözleri sarf etmişti:

Çay, Doğulu olmakla birlikte
Hiç olmazsa bir centilmendir:
Kakao ise bir serseri ve korkaktır,
Kakao aşağılık bir hayvan,
Kakao donuk, sadakatsiz,
Yalancı, yerlerde sürünen bir serseri ve palyaçodur
Ve minnettar olmakla haklıdır
Kendisini içine kabul eden aptala.[15]

14. Crespi (1890).
15. Chesterton (1914), s. 224.

D. İSVİÇRE: İNEKLERİN VE ÇİKOLATANIN ÜLKESİ

Birçoğumuz için "İsviçreli" ile *chocolate* birbirinden ayrılmaz iki kelimedir. Geçen yüzyılın sona ermesinden bu yana İsviçre çikolata dünyasına egemen oldu ve İsviçreliler günümüzde bu maddenin bir numaralı tüketicisidir (1990-91 arasında kişi başına çikolata tüketimi yılda 5,09 kilo ya da 11 libreydi; aynı dönemde Amerikalıların kişi başına 2,24 kilo ya da 5 libre çikolata yediği düşünülürse gerçekten de şaşırtıcı bir miktar).[16]

İsviçre, üzerinde halinden memnun ineklerin otladığı, Alpler'e özgü güzel çayırlıklarla kaplı bir ülkedir ve bir kartpostal resmi görünümündedir. İşte bu pitoresk dingin inekler İsviçrelilerin çikolata imalatı ve pazarlanması alanında –bu işkoluna geç dönemde girmelerine rağmen– gerçekleştirdikleri inanılmaz başarının sırrıdır.

İsviçre çikolatalarının öyküsü François Louis Cailler (1796-1852) ile başlar, Cailler çikolata yapma sanatını İtalya'da, Torino kentindeki Caffarel şirketinde öğrenir. 1819 yılında Cailler ilk İsviçre çikolata fabrikasını, kendi icadı olan makineleri kullanarak Cenevre Gölü üzerindeki Vevey yakınlarında bulunan Corsier'de açar.[17] İkinci önemli girişimci Philippe Suchard'dır (1797-1874). On iki yaşlarındayken Suchard, Neuchâtel'deki bir eczacıya hasta annesi için bir libre çikolata almak için gönderilir; çikolatanın altı frank tuttuğunu ve bunun da bir işçinin üç günlük yevmiyesine eşit olduğunu fark eden Suchard çok etkilenir ve bu daha sonraları çikolata imalatı işinde şansını denemesine neden olur. Günümüzde hâlâ bu sanayi dalında çok önemli bir isim olan Suchard, 1826 yılında çikolata üretimine başlar. O da kendisinin icadı olan makineleri kullanır, bunların arasında dünyanın ilk *mélangeur*'ü yani karıştırma makinesi de bulunuyor.

Çikolatanın tarihinde yer alan bir sonraki devrimi anlatmak için önce o sakin sakin otlayan ineklere dönelim. Bildiğimiz kadarıyla

16. Reyes Vayssade (1992), s.136.
17. Casati ve Ortona (1990). İsviçre çikolata sanayiiyle ilgili tarihi bilgiler için bkz. Rubin (1993), s. 17-20; Cook (1963), s.117-19; Reyes Vayssade 1992, s. 82-88; Harwich (1992), s. 137-38,172 ve sonrası.

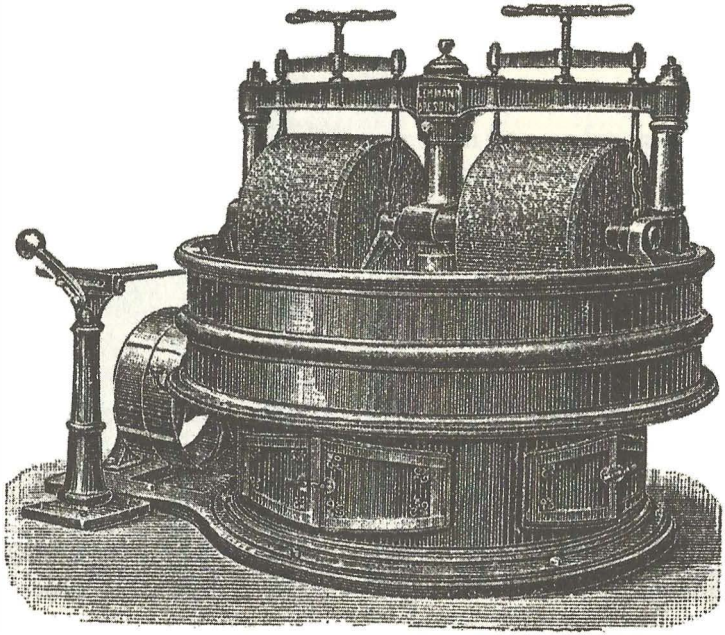


1930'lardan kalma bir reklamda gördüğünüz sütlü çikolata, İsviçrelilerin 1879'da icat ettikleri bir yenilikti. İsviçre çikolatalarının imalatı 1819 yılında F.L. Cailler ile başladı.

çikolatayı sütle birleştiren ilk kişi Nicholas Sanders adlı bir İngilizdi.[18] Bu malzemeleri kullanarak 1727'de Sir Hans Sloane için bir içecek hazırlamıştı. Sloane o zamanlar Kral II. George'un doktoruydu ama daha ziyade British Museum'un kurucusu olarak tanınır, bir de Londra'da adının verildiği sokak ve meydan ile anılır. Bu bizlerin bildiği anlamda bir "sütlü çikolata" değildi aslında, çikolata likörü ve sıcak sütle yapılan bir içecekti sadece.

Gerçek sütlü çikolatanın yaratılışı iki adamın işbirliğiyle gerçekleşmişti. Bunlardan birisi Henri Nestlé (1814-90) İsviçreli bir kimyagerdi ve 1867'de sütü buharlaştırarak süttozu elde etmeye yarayan bir işlemi keşfetmişti; süttozu suyla karıştırıldığında bebeklere ve küçük çocuklara verilebiliyordu. Bu, çok kazançlı bir

18. Cook (1963), s.117.



Dresdenli Lehmann tarafından yüzyılın sonlarına doğru imal edilen bir *mélangeur*. Bu makinede buhar veya su ile ısıtılan granit rulolar, taş bir zemin üzerinde dönerek kakao hamuru, kuru şeker ve tatlandırıcı malzemeleri karıştırarak yarı sıvı haldeki ham çikolatayı meydana getirirler.

buluş olduğunu zaman içinde kanıtladı. Nestlé'nin şirketi gelişip büyüyerek şu anda dünyanın en büyük yiyecek kuruluşu haline geldi. İkinci kişi Daniel Peter (1836-1919) Alsace bölgesinden gelme bir İsviçreli çikolata üreticisiydi; Nestlé'nin süttozunu yeni bir tür çikolata üretmek için kullanmak gibi parlak bir fikirle işe koyuldu ve 1879'da ilk sütlü çikolata paketi imal edildi. Temelde uygulanan işlem oldukça basitti: Karışımdaki nemi tamamen kurutup yerine kalıplara kolaylıkla dökülebilmesi için kakaoyağı eklediler.

1879 İsviçre'nin yıldızının parladığı yıldır, çünkü bu yıl içinde

Rudolphe Lindt (1855-1909) çikolatanın kalitesini büyük oranda geliştiren *conching* metodunu icat etti. Lindt'in makinesine adını veren *conche* kelimesinin deniz kabuğunu andıran biçimi nedeniyle Latinceden türetildiği söylenir.[19] Geleneksel *conche,* kenarları kıvrık olan düz granit bir yataktan oluşur, bunun üzerinde güçlü çelik kollara bağlanmış ağır granit rulolar ileri geri hareket ettirilir; rulolar yatağın kıvrık kenarlarına hızla çarptığında çikolata likörünün ruloların üstünden aşarak tekrar yatağa dönmesine neden olur. Bu işlem sırasındaki hareket ile bir sürtünme ve dolayısıyla ısı oluştuğundan çikolata hamuru veya bulamacının ısısının da yükselmesine yol açar; bazen kakao çekirdeklerinin önceden kavrulması gerekmeyebilir. 72 saat, hatta bazen daha da uzun süren bu *rock-and-roll* işleminin sonunda çikolata istenen lezzetli kıvama ulaşır. Ayrıca işlem çikolata parçacıklarını ufalayıp küçülttüğü için çikolata hamuru iyice pürüzsüz hale gelir. Lindt'ten önce yenilen çikolata çoğunlukla kaba yapılı ve pürtüklüydü. Ama artık öylesine zarif ve yumuşak bir olgunluğa erişmişti ki Lindt haklı olarak bu ürüne, pürüzsüz kremalı şeker ezmesine atfen fondan adını vermişti. Atlantik'in her iki yakasındaki halk bu fondan çikolataya hayran olmuştu ve bu işkolunda katı çikolata üretilirken *conche* sisteminin kullanılması evrenselleşmişti.

Bu buluşlar İsviçre'yi hem teknolojik hem de ekonomik açılardan çikolata şekerlemeleri imalatı işinin zirvesine oturtmuştu. Bunlara ilaveten yeni gelişmeler devam ediyordu. Örneğin 1899 yılında Jean Tobler ünlü "Toblerone" çikolatasını pazarlamaya başladı. Hâlâ çok popüler olan bu çikolatanın kesiti üçgen biçiminde, balbadem nuga doldurulmuş çikolatadan meydana gelir. Tobler'in firması 1970 yılında Suchard ile birleşti. Zamanla kaliteli çikolataların dışını kaplamak için kullanılan çikolata sıvısındaki kakaoyağının kristalleşerek çikolata yüzeyinin kötü bir renge dönüşmesine, ayrıca pürtüklü ve lekeli bir görünüm oluşmasına neden olabileceği fark edildi. *Islah etme* işleminin keşfedilmesi bu soruna çözüm getirdi. Bu işlemde çikolata kitlesinin ısısı artırılır ve sonra dikkatle ısı azaltılır, böylelikle yağın içindeki yapısal kristaller yok edilir.

19. *Conche* ve nasıl çalıştığına dair iyi bir tasvir için bkz. Minifie (1980), s.117-28.



Milton S. Hershey (1857-1945), Amerikan çikolata sanayiinin Henry Ford'u idi. Pennsylvania'da kurduğu model fabrika kasabası Hershey, George Cadbury'nin rüyalarında bile göremeyeceği boyutlardaydı.

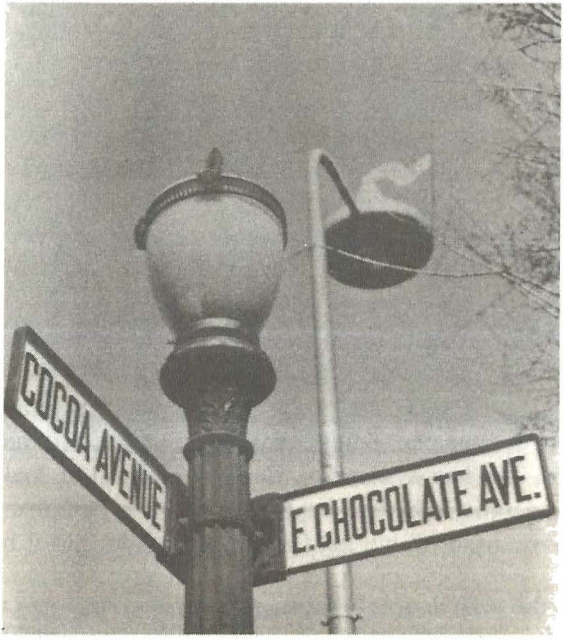
Islah etme sistemi günümüzde de en iyi kalite çikolataların (bu bölümün sonunda da göreceğimiz gibi) üretiminde hayati önem taşıyan bir evredir, çünkü bu tür çikolatalarda büyük oranda kakaoyağı bulunur.

E. MİLTON HERSHEY VE "ŞU BİZİM ESKİ HERSHEY ÇİKOLATASI"

İsviçre'nin kantonlarından Güneydoğu Pennsylvania tepelerine giden yol oldukça uzundur. Ancak bu geleneksel "Pennsylvania Hollanda" yöresinde öyle müthiş bir çikolata işletmeciliği gelişip büyüdü ki, Kalvenci İsviçreliler veya İngiliz Quaker'ları gibi Avrupa-

lı çikolata devlerinin karşısına güçlü bir rakip olarak çıktı. Burada ormanlarla kaplı tepelerin arasında Hershey kasabası bulunur (toplam nüfusu 12.000'dir), ana caddelerinin adları Chocolate ve Cocoa'dır, küçük sokaklara ise Hershey şirketinin kakao çekirdeklerinin geldiği limanların adları verilmiştir: Caracas, Granada, Aruba, Trinidad, Java, Para ve Ceylon. (Seylan)

Milton Snavely Hershey (1857-1945) "Çikolata İmalatçılarının Henry Ford"u olarak nitelendirilmiştir; bu tanım kendisine pek uygundur çünkü Hershey, otomobil sanayiinin bu büyük öncü patronu ile aynı dönemlerde yaşamıştı ve yurttaştılar; ayrıca Ford'un kendi işkolunda yaptığı gibi o da düş gücünü kullanarak saygıdeğer

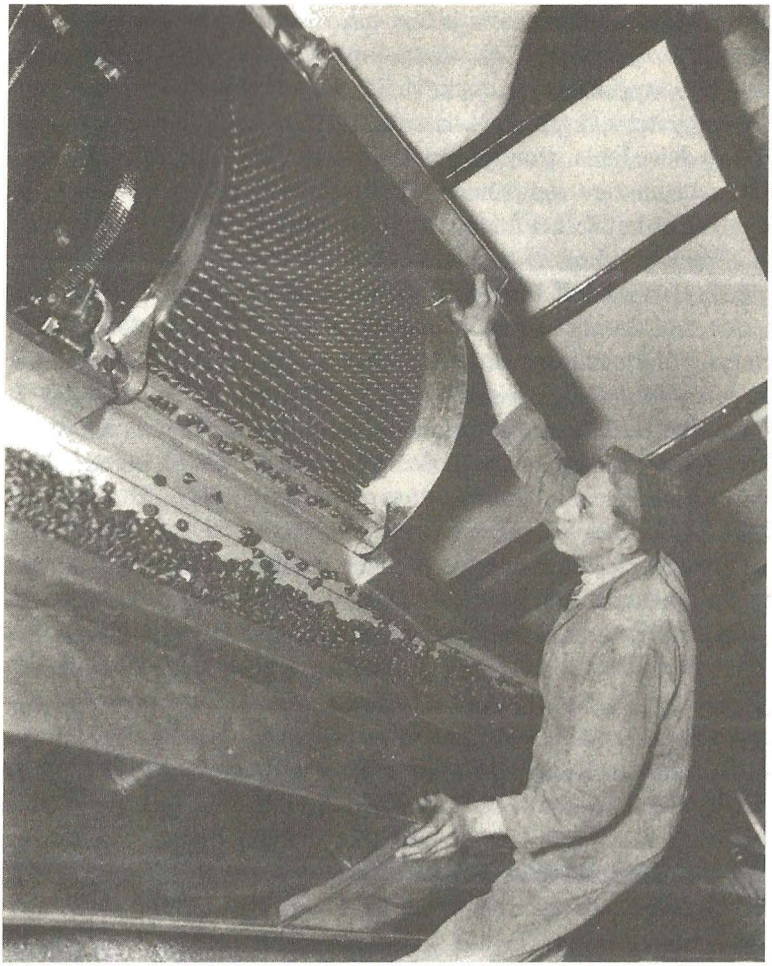


Pennsylvania'daki Hershey kasabasında sokak isimleri.

çikolata sanayiine toptan üretim sistemini getirmişti. Ancak aralarındaki tek fark Hershey'in sosyal bilinci ya da vicdanının olmasıydı, Ford'da böyle bir kaygı yoktu.[20] Dindar bir Pennsylvania Mennonite ailesinden gelen Hershey, on beş yaşındayken Lancaster'daki bir şekerlemeci dükkânına çırak verildi. Teyzesi Mattie'nin de yardımlarıyla 19 yaşına geldiğinde Philadelphia'da kendi şekerlemeci dükkânını açtı, daha sonraları işini Lancaster'a taşıdı. Bu dönemde çoğunlukla karamelalı şekerlemeler üretiyordu. Hershey'e başarı yolunu aydınlatan ışık, 1893'te ziyaret ettiği Chicago Dünya Kolombiya Sergisi oldu. Bu büyük fuarda çikolata makinelerinin çalışmasını izledi. Makineler Dresden'den Lehmann ve Şirketi tarafından getirilmişti (aynı şirket birkaç onyıl önce Van Houten'e yağdan arındırma presini kusursuz hale getirmesinde yardımcı olmuştu). Fuar bitiminde Hershey, bu makineleri satın aldı ve karamela şekerlemelerini çikolatayla kaplamaya başladı. Ama Avrupa'nın çikolata üretilen merkezlerine yaptığı bir geziden sonra karamela işini 1 milyon dolara sattı (o zamanlar için müthiş bir paraydı), Pennsylvania, Derry Township'te bir çiftlik satın aldı ve bu arazide fabrikasını kurdu.

Burası "Hershey Çikolata Kasabası"nın çekirdeğini oluşturur. Bu örnek kasaba Cadbury ve Rowntree'nin en çılgın hayallerinde bile düşleyemeyecekleri boyutlarda gelişti ve büyüdü. George Washington'un Mount Vernon'daki sütunlu köşkünün devasa büyüklükte bir benzeri olan Hershey'in özel malikânesi, Hershey kasabasına egemendi. Her gün bu evden çıkan büyük patron, arazisini ve kurmuş olduğu geniş tesisleri incelemek üzere yola koyulurdu: Sütlü çikolata ve kakao fabrikasını (dindar şirketin yazılı tarihinde topluluğun "kalbinin attığı" yer olarak geçer), öksüz yetim oğlan çocukları için açılmış olan sanayi okulunu (Hershey'lerin hiç çocuğu olmamıştı), Hershey Marketi'ni, Hershey Bankası'nı, kadın ve erkekler için açılmış kulüpleri, beş kiliseyi, parasız kütüphaneyi, "gönüllülerden oluşan itfaiye teşkilatı"nı, iki okulu, güzel bahçeleri,

20. Snavely'de (1957) Hershey'in yaşamı ve iş hayatı ile ilgili birçok ayrıntılı bilgi bulabilirsiniz. Yazar hem Hershey çalışanlarındandı hem de patronun akrabasıydı. Ayrıca bkz. Young (1984), s. 681.



Hershey's Kisses çikolataları üretiliyor, 1937.

hayvanat bahçesi ve kaydırakları ile Hershey Parkı'nı, Hershey Oteli'ni ve bir zamanlar Ben Hogan'ın çalıştığı golf sahasını teftiş

ederdi. Görünüşe bakılırsa birkaç bin Hershey çalışanının insanın hayatta isteyebileceği her şeye sahip olduğu düşünülebilir, ancak babalık duygularıyla karışık kapitalizm türünün büyük zaferini simgeleyen bu kasaba sadece ismen bir kasabaydı. Buranın bir valisi ya da seçimle işbaşına getirilmiş herhangi bir belediyesi yoktu – kasabanın varoluşu tamamen hayırsever diktatörünün, yani Milton S. Hershey'in keyfine kalmış bir şeydi.

Hershey şirketinin toptan üretim metotlarıyla imal edilen sütlü çikolatalarının çok büyük miktarlarda süt ve şekere gereksinimi vardı. Süt civardaki kırsal alanda bulunan 8.000 dönümlük mandıra ve çiftliklerden sağlanıyordu, tabii ki bunların hepsinin sahibi Hershey'di. 1926'da yayımlanan şirketi tanıtıcı bir broşüre göre,[21] her sabah 60.000 galon "kırlardaki otlarla beslenen Holstein ineklerinden sağılan taze ve yağlı süt" fabrikaya getiriliyor, burada kondansatörlere pompalanıyor, sıkıştırılan süt daha sonra tozşekerle birleştiriliyordu.

Üstelik haritadaki yegâne Hershey kasabası bu değildi. Çikolata patronunun Küba'daki şeker değirmeni işletmesi ve tropik stilde inşa edilmiş örnek Hershey kasabasının esin kaynağı, kendisinin 1915 yılında bu ada ülkesinin bereketli ve güzel kuzey sahillerine yaptığı bir seyahat olmuştu. Kompleks, Havana'nın 100 kilometre (60 mil) doğusuna düşen Santa Cruz del Norte yöresinde kurulmuştu. Hershey'in Küba'daki işletmesinde Pennsylvania'daki işçilere sağlanan kolaylıkların hepsi yoktu ama buradaki beysbol sahası (beysbol Kübalıların ulusal sporudur) ve yarış pisti övünülecek şeylerdi. Hershey rafine edilmiş şeker ürününü kendi çikolata ve kakao fabrikasına deniz yoluyla gönderebilmek için birisi Matanzas limanına, diğeri Havana'ya giden modern elektrikli tren yolları inşa ettirdi. Küba'daki diğer Amerikan girişimciliğinin eserleri gibi Hershey'in şeker kasabası işletmesi de, Fidel Castro ve onun sakallı devrimcileri tarafından Batista hükümeti 1959 yılında devrildiğinde sona erdi. Fakat Hershey'in kurduğu 70 yıllık elektrikli tren yolu, inanılmaz bir şekilde hâlâ Havana ile Santa Cruz arasında düzenli olarak yolcu taşımaya devam ediyor. Tren yolunun ba-

21. Anonim (1926).

kımı Hershey'in artık yaşlanmış eski işçileri tarafından, kendilerinin ürettiği yedek parçalar kullanılarak yapılıyor.[22]

Hershey'in bir pazarlama dâhisi olduğu kuşku götürmez. Hijyenik açıdan son derecede temiz ortamlarda ürettiği ürünlerinin sağlığa yararlı özelliklerini geliştirmek için gıda uzmanlarının çalışmalarından yararlanan Hershey katı çikolataları ve kakaosu, çok geçmeden Amerikan pazarına egemen oldu. Fabrikalarda her şey otomatikti, makineler ve ürün taşıyan bantlar gerçek bir montaj fabrikası işletme sistemine göre düzenlenmişti. Hershey'in çok satan çikolata türlerinden birisi için kullanılan bademler, Güney Avrupa'dan ithal ediliyor ve taşıma bandındaki kalıpların içine makineyle yerleştiriliyordu. 1920'li yılların sonlarına gelindiğinde fabrikada günde 50.000 libre (23.000 kilo) civarında Hershey kakaosu üretiliyordu. Ancak bunlardan bile daha çok popüler olan "Hershey's Kisses" küçük, ancak bir ısırmalık, altı düz, sütlü çikolata drajeleriydi, her birisi makineyle teker teker paketleniyordu. Bu ürün piyasaya çıkar çıkmaz tüketici tarafından çok beğenildi ve 1980 yılında artık Hershey taşıma bantlarından beklemekte olan kutularına günde 25 milyon Kisses çikolatası düşmekteydi. "Çikolata Kasabası"nın sokak ışıklarının Kisses çikolatasının biçiminde olmasına hiç şaşmamalı.

Milton Hersey 85 yaşında kendisine ait olan hastanede huzur içinde öldü. Yarattığı babacan imparatorluk yaşamaya devam ediyor. Günümüzde Hershey Foods Corporation adı altında yılda 2 milyar doların üstünde satış yapmakta ve en büyük rakibi olan M&M/Mars Company ile birlikte Amerikan şekerleme pazarının %70'ini kontrol ediyor.[23] Pennsylvania'daki Hershey kasabasına o kadar çok sayıda turist akın ediyor ki, şirket artık ziyaretçilere fabrika turu hizmeti vermiyor. Bunun yerine ziyaretçiler otomatik arabalara bindirilerek, en sevdikleri Kisses ve diğer çikolata türlerinin nasıl üretildiğini görebilmeleri için hızlı bir "Çikolata Dünyası" turuna çıkarılıyor.[24]

Ancak büyük çokuluslu şirketler, basit bir Amerikalı tarafından

22. Medero (1995).
23. Fuller (1994), s. 33.
24. Young (1984), s. 681.

alt edilmeye razı olmadıklarından Disney tarzında hazırlanmış tematik parklar aracılığıyla kendi çikolata ürünlerini piyasaya tanıtıyorlar. İşte, yılda 400.000 turistin para ödeyerek gezdiği Bournville'deki Cadbury örnek köyündeki "Cadbury World"den iki tablonun gazeteci gözüyle anlatımını:

> Bir Yucatán yağmur ormanındaki meydanda, bir Kızılderili rahip elinde bıçak, üzerinde kakao çekirdeklerine benzer benekler bulunma gibi bir şanssızlığı olan küçük bir kahverengi köpeği kurban etmeye hazırlanıyor. Küçük bir oğlan çocuğu bu sahneyi izlerken bir yandan da Twirl çikolatasını yiyor. Ailesi çocuğu çağırıyor, sesleri ormanın içerilerinde yankılanan gök gürültülerini bastırmak için çok yüksek çıkıyor. Çocuk zıplayıp karşıya geçiyor ve Hernando Cortés'in Montezuma'nın sarayına girişini seyrediyor.[25]

F. ÇİKOLATA NASIL YAPILIR?

Okurlarımız modern çikolata üretimine ilişkin işlemlerin hemen hemen hepsinin XIX. yüzyıldan XX. yüzyıla geçildiği dönemde, belki daha bile önceki zamanlarda yerli yerine oturtulduğunun herhalde farkındadır artık. Temel olarak üç işlem vardır ve bunların sonucunda üç ayrı ürün elde edilir: 1) Kakao tozu; 2) Siyah çikolata; 3) Sütlü çikolata.[26] Daha evvel gördüğümüz gibi kakao tozu, hidrolik preslerle veya çözeltici maddeler kullanılarak kakaoyağının büyük bölümünün ayrıştırılması suretiyle üretilir; elde edilen katı kakao hamuru daha sonra ezilerek toz haline getirilir; bir sonraki aşamada pişirilen kakaoya şeker ilave edilir. Alkalize etmek için eklenen maddeler kakao çekirdeklerine, çikolata likörüne ya da katı haldeki çikolataya karıştırılır. "Hazır kakao" yapımında, özellikle de soğuk içilecek kakaonun hazırlanışında bir problemle karşılaşılır: İçinde düşük oranda yağ bulunan kakao tozu kolayca su veya süt ile karışmaz. Dolayısıyla tozu nemlendirecek bir maddeye gereksinim vardır. Bunun için çoğunlukla lesitin kullanılır, bu "doğa-

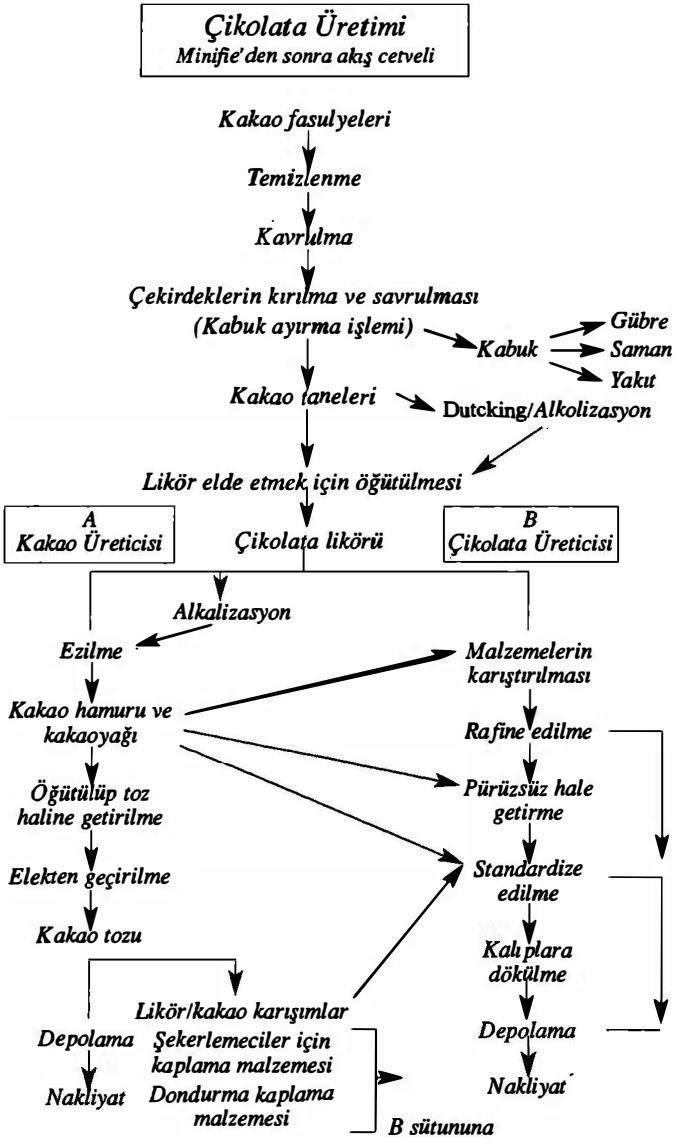
25. Hirst (1993), s. 26.
26. Bunlar ayrıntılı şekilde Cook (1963) ve Minifie'de (1980) anlatıyor.

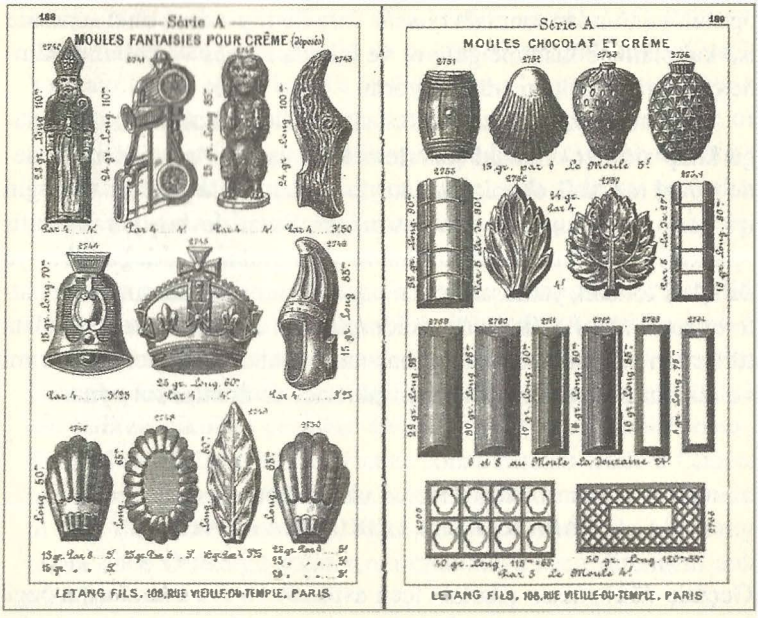
nın üstün emülsiyon tetikleyicisi ve yüzeysel hareketi sağlayan vasıtası" olarak tanımlanan bitkisel bir yağdır. Lesitin yumurta sarısından elde edilebilir ancak bu oldukça pahalı bir çözümdür, bu yüzden genellikle soya fasulyesi tercih edilir. Çikolatayı büyük kitleler için üretenler açısından lesitin ayrıca cazip bir katkı maddesidir, çünkü değerli kakaoyağı yerine ucuz olan bu katkıyı kullanarak, ürünlerine ilave etmedikleri kakaoyağını başkalarına satabilirler.

Şekerlemelerin kaplanmasında kullanılan temel madde kakao tozudur, çünkü "saf" çikolatada çok miktarda kakaoyağı bulunur ve fazla sert bir kıvamda olup katılaştığında pul pul dökülür (çocukluğumuzda yaz günü yediğimiz çikolata kaplı dondurmaların üstünün dökülmesinin bizleri ne kadar üzdüğünü hatırlarsınız). Bu sorun da yine lesitin ile çözümlenmiştir, bu bitkisel yağın kullanılması sonucunda daha esnek çikolatalı kaplamalar elde edilir.

Koyu renkli çikolata üretmek için kavrulmuş ve ayıklanmış kakao çekirdekleri, öğütülerek likör haline, ayrıca şeker de ezilerek toz haline getirilir; daha sonra bu iki madde *mélangeur* denilen karıştırıcının içinde bir araya getirilir; karıştırıcı bir tür değirmendir, genellikle granit bir yatak üstünde dönen granit rulolardan oluşur. Çikolatayı ısıtmak için buhar veya sıcak su kullanılır, temelde bir zamanların ısıtılmış *metate* ile *mano*'sunun günümüz koşullarına uyarlanmış bir şeklidir. Bundan sonraki aşamada karıştırılmış olan kakao hamuru kitlesi çok sayıda rulonun meydana getirdiği rafineriden geçerek incelir ve böylelikle pürüzsüz hale gelmesi sağlanır. En son aşamada çikolataya asıl lezzetini veren *conching* işlemi yapılır; iyi kalite siyah çikolatada bu işlem 72 ila 96 saat sürebilir.

Sütlü çikolata üretilirken kullanılan işlemler temelde siyah çikolatanın yapımındaki işlemlerle aynıdır; tek fark, içindeki suyun büyük bölümü buharlaştırılmış olan sütün ilave edilmesidir. Hershey'in fabrikasında, Küba'dan gelen şeker öğütülerek kar beyazı bir toz haline getiriliyordu ve çiftliklerinden gelen süt ise krema kıvamında bir macuna dönüştürülüyordu; daha sonra bu malzemeler çikolata likörü ile birlikte *mélangeur*'lere konularak karıştırılıyordu. Ardından çikolata hamuru taşıma bandıyla rafinerilere nakledliyor, burada suyla soğutulan çelik ruloların arasından geçirilerek


Çikolata Üretimi
Minifie'den sonra akış cetveli
Kakao fasulyeleri
Temizlenme
Kavrulma
Çekirdeklerin kırılma ve savrulması
(Kabuk ayırma işlemi)
Kabuk
Gübre
Saman
Yakıt
Kakao taneleri
Dutcking/Alkolizasyon
Likör elde etmek için öğütülmesi
A
Kakao Üreticisi
Çikolata likörü
B
Çikolata Üreticisi
Alkalizasyon
Ezilme
Malzemelerin karıştırılması
Kakao hamuru ve kakaoyağı
Rafine edilme
Öğütülüp toz haline getirilme
Pürüzsüz hale getirme
Elekten geçirilme
Standardize edilme
Kakao tozu
Kalıplara dökülme
Likör/kakao karışımlar
Depolama
Şekerlemeciler için kaplama malzemesi
Depolama
Nakliyat
Dondurma kaplama malzemesi
Nakliyat
B sütununa



Krem çikolata kalıpları (yukarıda), içi boş paskalya yumurtaları ve çikolatadan yapılma tavuk kalıpları (aşağıda); 1907 yılında Paris'te yayımlanan ve profesyonel çikolata imalatçılarının kullandıkları araç gereçleri gösteren bir katalogdan alınmıştır.



öğütülüyor, ondan sonra da *conche*'lara iletiliyordu; yolun sonunda ise kalıplama bölümüne geliyor ve burada Kisses ve çubuk şeklinde çikolata kalıplarına dökülüyordu.

Yenilen çikolatada en incelikli süslemeler, çikolatanın döküldüğü kalıplarda ve ortadaki şekerlemelerin üstüne "giydirilen elbisede", yani mekanik olarak çikolatayla kaplanışında görülür. Örneğin içi boş olan kalıpların orta kısmı gerçekten de boş bırakılabilir –paskalya için hazırlanan tavşan ve yumurtalarda olduğu gibi– ya da içleri fondan, yumuşak şeker ezmesi, yumuşak karamela ve hatta egzotik alkollü likörlerle doldurulabilir. Bu tür fantezi çikolata türlerinin satışını artırmada çikolatanın ambalajı, paketinin biçimi ve reklam numaraları gibi diğer faktörler de önemli rol oynar.

G. NİTELİĞE KARŞI NİCELİK: DAHA KALİTELİ ÇİKOLATA ARAYIŞI

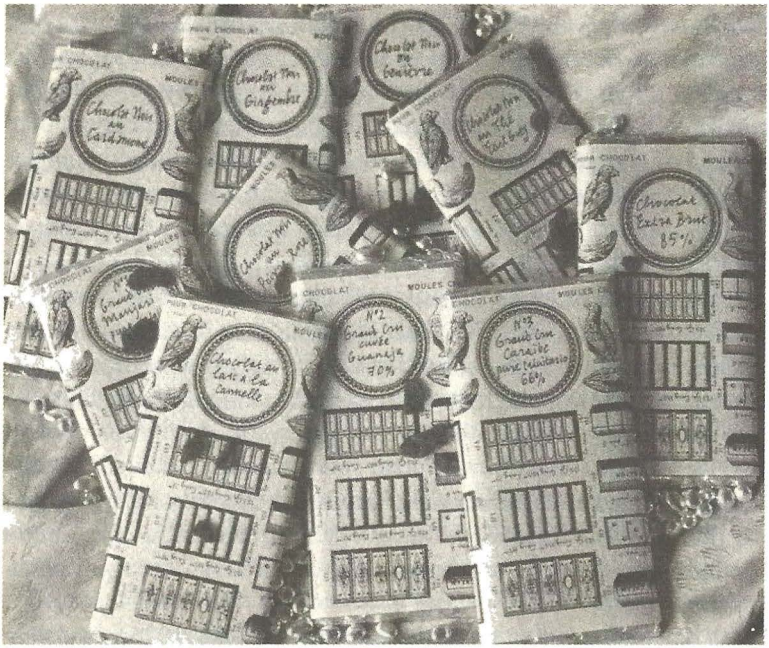
Geçmiş dönemlerde çikolata içen asilzade ve din adamlarına özgü ince zevkin yarattığı gerçekten birer sanatçı olan şekerleme ustaları neredeyse tümüyle kayboldular ve artık meydan seri üretim yöntemleriyle imal edilen çikolatalara kalmışa benzer. Ancak olayların bu gidişatından herkesin memnun olduğu söylenemez. Jack Kerouac'ın sergilediği olanca hevese karşın onun özlemini çektiği "şu bizim eski Hershey çikolatası"nda eksik olan bir şeyler vardı. Artık hiçbir şeyden kuşkulanmayan halka tuğla tozu, patates nişastası ve kakao kabuklarını sokuşturmaya çalışan ahlâksız imalatçılar yoktu gerçi piyasada, yasalar bu işi garantiye almıştı. Ama ekonomik nedenlerle ve kaplama ve kalıplara dökmede daha kolay kullanılan bir çikolata türü yaratmak gibi gerekçelerle seri üretim yapan kişiler, üstün kaliteli çikolatalardaki özgün lezzeti veren bir maddeyi, kakaoyağını iyice azalttılar, hatta hiç kullanmaz oldular. Daha önce de belirttiğimiz gibi çoğu üretici kakaoyağını büyük kârlarla, birçok kullanım alanı olan ecza ve ilaç sektörüne satıyor. Böylece kakaoyağı doğal olarak bulunması gereken sütlü çikolatalar gibi yerlerde kullanılmıyor, onun yerine büyük çapta imalat yapan şirketler çiko-

lataya *conching* veya daha önceki üretim aşamalarında kakaoyağı yerine daha ucuz olan lesitin ve palmiye yağı gibi bitkisel yağları katmayı tercih ediyorlar. Bu özellikle "yaz" kaplaması denilen küçük bütçeli şekerleme kaplamalarında veya ortalama bir fiyatı olan kutu çikolatalarda uygulanan bir yöntemdir. Bu tür malzemenin yapışkanlığı düşük olduğu ve ayrıca ısı ile ıslah edilmesi gerekmediği için kaplama işlemi daha kolay yapılır ama çikolatanın kalitesiz ve sulandırılmış bir lezzeti vardır.[27]

Yakın zamana kadar Avrupa kıtasının *chocolatier*'leri, özellikle de Fransız ve Belçikalı çikolatacılar, ürünlerinin lezzetli olması konusuyla, İngiltere ve Amerika Birleşik Devletleri'ndeki meslektaşlarına kıyasla çok daha fazla ilgiliydiler. Seçkin pazar için lüks, üstün kaliteli çikolata çeşitleri üreten firmaların en ünlüsü olan ve Brüksel'de II. Dünya Savaşı'ndan sonra kurulan Godiva Chocolatier şirketi, pahalı ve çok cazip biçimde paketlenmiş şekerlemelerini tüm dünyada pazarlıyor, hatta Suudi Arabistan'da bile satıyor (daha önce Ortadoğu halklarının çikolataya karşı direnişini anlatmıştık).

Çikolata uzmanları arasında daha prestijli olan, 1925 yılında kurulan Fransız Valrhona şirketidir;[28] yönetim merkezi mutfak kültürünün başkenti sayılan Lyon'un güneyinde, bir saatlik bir mesafede olan Tain-l'Hérmitage'dadır. Sadece 150 çalışanı olan (Hershey'in binlerce işçisiyle kıyaslayın) Valrhona şirketinin on kişilik bir jürisi her zaman işbaşındadır, jüri üyelerinin tek görevi bütün gün oturup çikolata yemek ve böylece yeni ürünleri denemektir. Bir dönemler, Valrhona sadece profesyoneller için çikolata üretmişti, bu çikolatacılar kalıp halinde aldıkları ürünü eritip, kalıplara döktükten sonra paketlemiş ve kendi markaları ile piyasaya sürmüşlerdi. 1986 yılında şirket bu işi de üstlenmeye karar verdi. XVII. ve XVIII. yüzyıllardaki amatör çikolata içeceği imalatçıları gibi zengin pazarlara yönelen imalatçılar da kullanılan çikolata likörünün miktarı ve çikolatanın hammaddesi olan kakao çekirdeklerinin sağlandığı kaynak ile kakao ağacı türünün elde edilen ürün kalitesi

27. Anonim (1993b).
28. Petkanas (1987), s. 24-28.



Bu paket kâğıdında da belirtildiği gibi üstün kalite çikolatada daima %50'den fazla katı kakao maddesi (çikolata likörü) ve bol miktarda kakaoyağı bulunur.

üzerinde çok büyük etkisi olduğunu fark etmişlerdi. Gazeteci Christopher Petkanas'ın bildirdiğine göre[29] Valrhona şirketinin pazarlama müdürü Alphonse Daudet, içinde %50'den daha az oranda "katı kakao maddesi" (yani çikolata likörü) olan çikolatayı "unutun gitsin" demiş: Ona göre bunlar çikolata bile değilmiş. Amerika Birleşik Devletleri'nde satılan ve tüketilen çikolataların büyük çoğunluğu %43'ün altında çikolata likörü içeriyor. Peki ama niçin? Şeker kakaodan çok daha ucuz da ondan!

1980'li yıllarda "Valrhona'nın tacındaki en parlak mücevher",

29. A.g.e.

on ayrı yöreden alınan kakao çekirdeklerinden (en dominant tür *trinitario* idi) üretilen "Guanaja 1502" çikolatasıydı (Kolomb'un kakao yüklü kanolarıyla gelen Maya tüccarlarıyla ilk kez karşılaştığı yer ve tarihten esinlenerek bu isim verilmiştir). Bu çikolatada %70 oranında "katı kakao maddesi" vardır, bu bir dünya rekoru, öte yandan tipik seri üretim çikolatalarındaki kalori miktarının sadece onda biri bulunur.

Valrhona'nın en son yarattığı çikolataya Manjari adı verildi (Sanskritçede "buket" anlamına gelir).[30] Bu çikolata %100 *criollo* kakao ağacının çekirdeklerinden yapılır ve Hint Okyanusu'nda tek bir kaynaktan sağlanan bu çekirdeklerin yetiştiği yer firmanın aile sırrıdır. Çikolatadan anlayan ince zevk sahibi kişiler, Manjari'yi koyu renkli, lezzeti yoğun ama acı olmayan, hafif bir ahududu tadı ve kokusu bulunan bir çikolata olarak tanımlarlar. Dünya pazarlarına sadece 20 ton Manjari verilir ve çoğunlukla kendi tatlı ve hamur işlerinde kullanılmak üzere "ayrıcalıklı" restoranlar tarafından satın alınır. Tüm dünya kakao mahsulünün sadece %2'sini oluşturacak kadar azalmış bulunan *criollo*, birinci sınıf çikolata imalatçılarının tercih ettiği türdür, tıpkı bir zamanlar İspanyol sarayında gördüğü itibara benzer bir saygınlık kazanmıştır.

Grand cru [çok yüksek kaliteli] çikolata imalatının Avrupa'da (ve Amerika Birleşik Devletleri'nde, ilerde göreceğimiz gibi) yükselişine paralel olarak, aynı süratle, çikolata düşkünü kimselerin bir araya gelmesiyle gruplar oluşmaya başladı. Örneğin İngiltere'deki The Chocolate Society gibi. Londra'da bulunan Rococo Chocolates şirketinin sahibi Chantal Coady başkanlığında kurulan bu derneğin uzmanlar heyetinin en önemli görevi %50'den fazla "kakao katı maddesi" içeren değişik çikolataları ve bunların üretiminde kullanılan kakao çekirdeği çeşitlerini inceleyerek kalite kıyaslaması yapmaktır. 1991 yılında yapılan bir röportajda,[31] Bayan Coady kendi derneğinin çikolatakolik olarak nitelendirilen kimselerle ilgilenmediğini belirtmişti – onun görüşüne göre bu tür çikolata tiryakileri aslında çikolataya değil de şekere düşkündür ve beslenme bo-

30. Blythman (1991).
31. A.g.e.

zukluğundan mustariptirler. Coady'e göre kaliteli bir çikolata için gerekli olan yegâne malzeme saf, içine yabancı madde karıştırılmamış "kakao katı maddeleri" (orantısı ne kadar yüksek ise o kadar iyi olur), biraz kakaoyağı ve çok az miktarda şekerdir. Ticari amaçla üretilen çikolataya gelince (ki buna çikolata demeye pek dili varmamaktadır) bunların ana maddeleri şeker, katı bitkisel yağ ve süttozudur. "Bu beslenme dünyasının kötü adamları" onun gözünde "çikolatanın hiç de hak etmediği şişmanlatan, dişleri çürüten, bağımlılık yapan bir keyif verici olarak şöhret yapmasına neden olan gerçek suçlulardır!"

H. YENİ ÇİKOLATAYA "ALOHA"

3000 yılı kapsayan çikolata tarihimizi, çok eski çağlarda yaşayan ve bu ilahi yiyecek maddesini yaratan Mezoamerikalıların hiç bilmedikleri, rüyalarında bile görmedikleri bir mekânda, Hawaii Adaları'nda sona erdireceğiz. Burada söz konusu olan Hawaiian Vintage Chocolate, Big Island olarak anılan Hawaii Adası'nda yetiştirilen kakaodan üretilir – aslında Amerika Birleşik Devletleri'nde ticari amaçla kakao yetiştirilen ilk yerdir burası.[32] Bu çikolata Chicago'lu eski reklam ve seyahat şirket yöneticilerinden Jim Walsh tarafından imal edilir. Şili'de bir rafting gezisi sırasında başına gelen neredeyse ölümcül bir kaza nedeniyle yatarken aklına gelen bir fikri 1984 yılında hayata geçirmeyi düşünen Walsh, ailesiyle birlikte Hawaii'ye taşınarak bu adalarda daha önce hiç denenmemiş bir şey olan kakao yetiştiriciliğine başlamaya karar vermişti. Bundan sonraki iki yıl boyunca Walsh dünyanın tropikal bölgelerini gezerek, kakao bitkisinin nasıl yetiştirildiğini öğrendi ve hangi türün daha iyi uyum sağlayacağını anlamak amacıyla 130 örnek topladı. Sonunda *criollo* türünde karar kıldı ve 1986 yılının Aralık ayında ilk 18.000 kakao ağacını dikti. Günümüzde Walsh'ın adanın değişik kısımlarında çok sayıda plantasyonu bulunuyor: Kona yöresinden

32. Hawaiian Vintage Chocolate konusunda anlattıklarımız Fabricant'a (1994) dayandırılmıştır.

(adanın kuru olan batı kesimi) toplanan çekirdeklerden üretilen çikolatanın meyvemsi bir lezzeti vardır, buna karşın Keaau'dan (adanın bol yağmur alan doğu kesiminde, Hilo yakınlarında) gelen çekirdekler daha topraksı ve yoğun bir tat verir. Altı günlük mayalandırma ve kurutma işlemleri adada yapılmakla birlikte, kakao çekirdekleri bundan sonraki kavurma, öğütme, karıştırma, *conching* ve ıslah etme aşamaları için Kuzey California'da bulunan fabrikaya gönderiliyor.

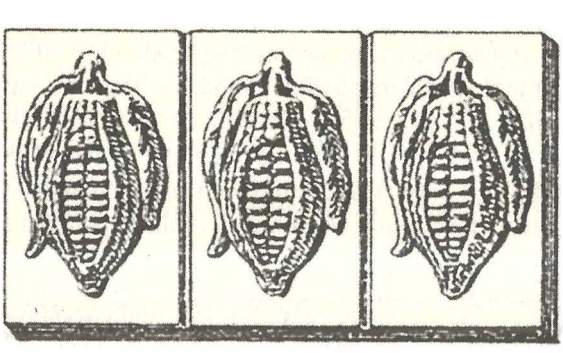
Walsh'ın düşüncesine göre Hawaii'nin avantajı bu adalarda büyük bir titrersinek nüfusunun barınmasıdır (Birinci Bölüm'de gördüğümüz gibi bu sinekler kakao polenlerini yaymakta önemli rol oynar). Walsh, "Dünyada tam beş çeşit titrersinek bulunur, bizde hepsinden bulunur," diyor. Ayrıca diğer bölgelerde bir ağaç üstünde en fazla 5 adet olgunlaşmış kakao fasulyesi zarfı sayılabilirken Hawaii'de ağaç başına 25 adet bulunuyor. Üstelik başka yerlerde dönüm başına sadece 200 ila 600 ağaç dikilebilirken Hawaii'de 1.350 ağaç dikilebiliyor. Dolayısıyla verimlilik oranı fantastik boyutlarda. Ancak bu plansız programsız bir toplu üretim sistemi değil. Walsh büyük bir dikkatle her bir ağaca verilmesi gereken su miktarını hesaplıyor ve denetliyor, amacı bitkiye tam yeterli düzeyde bir baskı rejimi uygulayarak istenilen lezzet yoğunluğunu elde etmek.

Bütün imalat aşamaları tamamlandığında elde edilen ürün bir çeyrek Amerikan doları büyüklüğünde, yuvarlak ve yassı, *pistole* denilen çikolata parçaları biçimindedir. Bu çikolata Amerika Birleşik Devletleri'ndeki en kaliteli restoranların pasta şeflerine satılır. En yüksek kalite çikolatayı ürettiğinden emin olmak isteyen Walsh, Hawaii'deki Ritz-Carlton Mauna Lani otelinin yönetici şefi Philippe Padovani'yi işe almıştı; Padovani bütün dünyadan getirtilen en iyi çikolataların hepsini test ettikten sonra içinde yoğun biçimde kakaoyağı ve çikolata likörü bulunan son derecede yumuşak ve pürüzsüz bir çikolata yarattı. Bu yeni çikolata öylesine beğenildi ki, 1994 yılına gelindiğinde Hawaiian Vintage Chocolate'in ürettiği çikolata, Valrhona çikolatalarından libre başına neredeyse iki dolar daha pahalıya satılıyordu.

Ve gerçekleştirilen bütün bu işler, toplu üretim yapanların (yani kitleler için üretenlerin) aşağıda sıralanan başarıları ile övündüğü bir döneme rast gelmişti:

* Çikolataların üstüne hologram resim basma metodunun bulunması
* Çöl Fırtınası Operasyonu sırasında yaşanan 120-140F° (50-60C°) ısıya dayanabilecek bir çikolatanın icat edilmesi
* "Kirazlı ve çikolatalı fıstık yağı"nın da dahil olduğu, "çikolataseverler için kişisel bir kilo verme programı" yaratılması.

Jim Walsh'ın kalite ve gerçek çikolata konusuna böylesine önem vermesi, *Huei Tlatoani* Motecuhzoma, III. Cosimo de' Medici, Kardinal Alphonse Richelieu ve Samuel Pepys gibi hakikaten güzel çikolataya gönül vermiş kişilerin ruhlarını ferahlatmıştır kesinlikle. Belki de günün birinde dünyanın birinci sınıf çikolata üreticileri, bu tarihi kişilerin yaşamlarına o denli mutluluk katmış olan o zengin, yoğun, köpüklü ve nefis içeceğe de bir dönüş yaparlar.



Kakao çekirdeği şeklinde çikolata.

Sonsöz

Daire tamamlanıyor

1994 yılı başlarında İngiltere Birleşik Krallığı'nın bütün marketlerinin raflarında yeni bir çikolata türü görüldü. "Maya Gold" adı altında piyasaya sürülen bu çikolata, Oxfam ve diğer grupların birleşerek oluşturduğu Fairtrade Foundation tarafından destekleniyordu; vakfın amacı Üçüncü Dünya tüccarlarının (burada söz konusu olan Belize'deki Kekchi Maya firmasıdır) ürettikleri hammadde için daha adil bir ticaret anlaşması yapabilmelerini garantiye almaktı.

Bu şekerlemenin ismindeki "altının" eski Maya halkının sadece tarihlerinin son dönemlerinde bilip tanıdığı bir madde olduğunu şimdilik unutalım gitsin. Çikolatanın renkli kutusuna basılmış olan Mezoamerika sanatına ilişkin temaların hiçbir şekilde Mayalara ait

olmadığı gerçeğini de göz ardı edelim (desenler, Teotihuacan ve Mixtec'lerden alınmadır). Çikolatanın ağızda bıraktığı keskin acı lezzeti de görmezden gelelim (üründe %70 oranında katı kakao maddesi bulunuyor ama içinde hiç kakaoyağı yoktur). Aynı şekilde içindeki tatlandırıcı çeşniler arasında portakal esansının bulunmasına aldırmayalım (Fetih öncesi dönemlerde Yeni Dünya'da narenciye türü meyveler hiç bilinmiyordu): Burada önemli olan "Maya Gold"un Mayaların yetiştirdiği kakao çekirdeklerinden yapılmış olmasıdır, bir de aynı Mayaların elde edilen kârdan yüklüce bir pay almalarıdır.

"Maya Gold", uzun zamandan beri "yeşil" dava destekçisi olan Josephine Fairley'in buluşudur. Bu çikolatanın yaratılış öyküsü 1980'li yılların ortalarında Güney Belize'de başlar; bir Amerikan şirketi yerel Kekchi Maya çiftçilerini ürün verimi yüksek olan melez kakao ağaçları yerine, geleneksel olarak kendi küçük bahçelerinde hasadını yaptıkları yarı yabani ağaçları yetiştirmeye ikna etmişti. Yeniden ekilmeye başlanan, hastalıklara karşı dayanıksız kakao ağaçlarının yetiştirilmesi için büyük miktarlarda kullanılması gereken pahalı mantar ve zararlı böcek ilaçlarına rağmen, bu yeni girişim kakao çekirdekleri olgunlaştığında libre başına 1 dolar ödeme sözü verildiğinden çiftçilerin birçoğuna cazip gelmişti. Çiftçiler artan masrafları karşılamak için bankalardan büyük krediler almışlardı.

Birkaç yıl sonra tam yeni kakao ağaçları hasat için hazır olduğu sırada dünya kakao pazarı tam anlamıyla çöktü. Amerikalı alıcılar döndüğünde libre başına sadece 27 sent önerdiler, bu da hasat ve pazarlama giderlerini karşılayacak bir fiyat değildi; kakao fasulyeleri kaderine terk edildi, fasulyeler yere düşüp çürüdü. Bir iki yıl geçtiğinde Maya kakao ticareti artık geçmişte kalmış bir girişim olarak unutuldu gitti.

İşte bu noktada Josephine Fairley devreye girdi. Yeni kurduğu Green & Black's şirketi bu sıralarda böcek ilacı kullanılmadan yetiştirilen Afrika kakaosundan ürettiği çikolataları pazarlıyordu. Yerel Maya kakao çiftçilerinin kooperatifi ile bir anlaşma yaparak suni gübre ve böcek ilacı kullanmaktan vazgeçmeleri şartıyla libre

başına 48 pens (75 sent) ödemeyi kabul etti. Böylece Mayalar üç dönümlük küçük bahçelerine geri döndüler. Artık çocuklarını ortaokula ve hastalarını uzaklardaki hastanelere gönderebilecek paraları vardı. Green & Black's şirketinin bir broşüründe Justino Peck (Maya kakao yetiştiricileri derneği başkanı) şunları yazmıştı: "Hâlâ atalarımızın binlerce yıl boyunca özenle işledikleri topraklarda yaşama şansına sahip olduğumuz için minnettarız... Maya Gold, sizlerin desteğiyle çevremizi korumamıza ve bizlerin tüm çocuklarımız için gelecekte daha iyi bir dünya yaratmamıza yardım edecektir."

Bu gelişme çikolata âleminde tamamen yepyeni bir olaydır. İngiliz, kıta Avrupalı ve Amerikalı çikolata üreticileri kendi fabrikalarındaki işçilere karşı yardımsever bir tavır almış olabilirler ama kakaonun yetiştirildiği tropikal ülkelerdeki hammadde üreticilerinin koşullarıyla pek nadir olarak ilgilendiler. Oysa bu yörelerde yoğun biçimde kimyasal kullanımı –sağlık açısından sonuçları ne olursa olsun– kakao plantasyonlarının genellikle normal kabul edilen bir olgusudur. Green & Black's şirketi bir kumar oynamış ve giderek daha duyarlı olan çikolatasever halkın "ahlâki" açıdan daha doğru olan bir ürün için daha fazla para ödemeye razı olacağını düşünmüştür.

Bu, çikolatanın öyküsünde daireyi tamamlayarak bizleri başlangıca, yani Mayalara döndürmektedir, dünya mutfaklarının en sevilen yiyeceklerinden birisinin geliştirilmesinde büyük rol oynayan halka yani. Ayrıca çikolatanın tarihçesindeki bu son bölümün Kekchi Mayaları ile ilgili olması da ilginçtir, çünkü görünüşe bakılırsa 1544 yılında İspanya Kralı Prens Felipe'ye üstü köpüklü içeceklerini sundukları zaman çikolatayı Avrupa'ya ilk kez tanıtan kişiler de Kekchi Mayalarıydı.

Kaynakça

Acosta, José de 1590 – *Historia Natural y moral de las Indias*. Sevilla.

Acton, Harold 1932 – *The Last Medici*. Londra: Faber and Faber.

Acuña, Cristobal de 1986 – "Nuevo Descubrimeiento del Gran Rio del Amazonas en el año 1639." *Informes de Jesuitas en el Amazonas*, Francisco de Figeroa ve arkadaşları, Iquitos (Peru), Monumenta Amazonica.

Addison, Joseph ve Richard Steele (der.) 1711 – *The Spectator* 54, Londra.

Alden, Daniel 1976 – "Geç koloni döneminde Amazon'da kakao üretiminin önemi: Kıyaslamalı ekonomi tarihi üzerine bir deneme." *Proceedings of the American Philosophical Society* 120, 2. Philadelphia.

Alegre, Francisco Javier 1959 – *Historia de la Provincia de la Compañia de Jesus de Nueva España* 3, 7-8 (1640-75) Roma: Institutum Historicum S. J.

Anderson, Arthur J.O., Francis Berdan ve James Lockhart 1976 – *Beyond The Codices: The Nahua View of Colonial Mexico*. Berkeley ve Los Angeles: University of California Press.

Anonim 1720 – *Histoire naturelle du cacao et du sucre*. Caylus: *Journal des Savants*'da yayımlanan bir makale, 1720 Ocak, Paris.

Anonim, 1776 – *Letters From Italy*, cilt 2. Londra: Edward ve Charles Dilly.

Anonim (Bostonlu Bir Hanımefendi) 1872 – *The Dessert Book*, Boston: J.E. Tilton & Co.

Anonim 1910 – "Fry" *Encyclopedia Britannica*, 11. baskı, 11: 270, New York.

Anonim 1926 – *The Story of Chocolate and Cocoa*, Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation.

Anonim 1993a – "White's Club: toffs' museum." *The Economist*, 10 Temmuz 1993, s. 55.

Anonim 1993b – *The Chocolate Report (The Cookbook Review)* Cambridge, Mass.

Anonim bir Fatih 1556 – *Relatione di Alcune Cose della Nuova Spagna, e della gran città di Temestitan Messica*. Venedik: Ramusio Giunti.

Aranzadi, T. de 1920 – "La pierre à chocolat en Espagne". *Revue d'Ethnographie et des traditions Populaires* 1:169-73, Paris.

Arcila Farias, Eduardo 1950 – *Commercio entre Venezuela y México en los Siglos XVI y XVII*. México: El Colegio de México.

Argonne, Bonaventure d' 1713 – *Mélanges d'histoire et de littérature*, Paris: Claude Prudhomme.

Aulnoy, Mme. D' 1926 – *Relation du voyage d'Espagne*. Paris: C. Klincksieck.
Baer, Phillip ve William R. Merrifield 1971 – *Two Studies on the Lacandones of México*, Norman: University of Oklahoma Press.
Baretti, Joseph 1768 – *An Account of the Manners and Customs of Italy*. Londra: T. Davies.
Barrera Vásquez, Alfredo 1980 – *Diccionario Maya Cordemex*. México: Ediciones Cordemex.
Benzoni, Girolamo 1962 – *Storia del Mondo Nuovo*, 1575 basımının aynısı. Graz: Akademische Druck u. Verlagsanstalt.
Bergeret de Grancourt, Pierre-Jacques-Onésyme 1895 – *Journal inédit d'un voyage en Italie* 1773-1774. Paris: Société des antiquaires de l'Ouest.
Besterman, Theodore (der.) 1968 – *Voltaire's Household Accounts*, 1760-1778. Cenevre: Institut et Musée Voltaire.
Blanchard, R. 1909 – "Survivances ethnograhiques au Mexique". *Journal de la Société des Américanistes*, 6 Paris.
Blegny, Nicolas de 1687 – *Le Bon Usage du Thé, du Caffé et du Chocolat*. Paris: Estienne Michallet.
Blythman, Joanna 1991 – "Older Than the Aztecs, as complex as claret." *Independent*, 14 Eylül 1991: 33. Londra.
Bonaccorsi, Nélida 1990 – *El trabajo obligatorio indígena en Chiapas siglo XVI*, México: UNAM.
Bourgaux, Albert 1935 – *Quatres Siècles d'histoire du cacao et du chocolat*, Brüksel: Office International du Cacao et du Chocolat.
Bove, Frederick J. 1991 – "The Teotihuacan Kaminaljuyú Tikal Connection: a view from the South Cocot of Guatemala". *Sixth Palenque Round Table* 1986, der. Virginia M. Fields, 135-42. Norman: University of Oklahoma Press.
Brancatius (Brancaccio) 1664 – *De chocolatis potu diatribe*. Roma.
Buc'hoz, Joseph Pierre 1785 – *Dissertation sur le tabac, le café, le cacao et le thé*. Paris.
Butterfiled, L.H., M. Friedlander ve M.J. Kline 1975 – *The Book of Abigail and John*. Cambridge, Harvard University Press.
Byrd, William 1958 – *The London Diary (1717-1721) and Other Writings*. New York: Oxford University Press.
Campan, Mme 1823 *Mémoire sur la vie privée de Marie Antoinette*. Londra: Henri Colburn and Co.
Cárdenas, Juan de 1913 – *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología .
Cárdenas Valencia, Francisco de 1937 – *Relción historial ecleslastica*. México: Antigua Libreria Robredo.
Carletti, Francesco 1701 – *Ragionamenti di Francesco Carletti Fiorentino sopra le cose da lui veduta ne'suoi viaggi*. Floransa, Guiseppe Manni.
Casati, E. Ve G. Ortona 1990 – *Il Cioccolato*. Bologna: Calderini.
Cervantes de Salazar, Francisco 1936 – *Crónica de Nueva España*. 2 cilt. México: Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.
Chase, Holly 1992 – "Scents and Sensibility". *Spicing Up the Palate: Studies* of *Flavourings-ancient and Modern (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992)* içinde 52-62. Londra: Prospect Books.
Chesterton, G.K. 1914 – *The Flying Inn*. New York: John Lane.
Chiriboya, Manuel 1980 – *Jornaleros y gran proprietarios en 135 años de explotación*

cacaotera (1790-1925). Quito:Consejo Provincial de Pichincha.
Clavigero, Francesco Saverio 1780 – *Storia Antica del Messico*. 2 cilt. Cesena.
Coe, Michael D. 1973 – *The Maya Scribe and His World*. New York: Grolier Club.
Coe, Michael D. 1992 – *Breaking the Maya Code*. Londra ve New York: Thames ve Hudson.
Coe, Sophie D. 1992 – "Chocolate not the flavour but the flavored." *Spicing Up the Palate: Studies of Flavourings-Ancient and Modern (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992)* 63-66. Londra: Prospect Books.
—1994 – *America's First Cuisines*. Austin: University of Texas Press.
Colmenero de Ledesma, Antonio 1644 – *Chocolata Inda Opusculum*. Nuremberg: Wolfgang Enderi.
Colon, Ferdinando (Fernando) 1867 – *Vito de Cristoforo Colombo*. Londra: Dulan and Co.
—1959 – *The Life of Admiral Christopher Columbus by His Son Ferdinand*. New Brunswick: Rutgers University Press.
Constant, Christian 1988 – *Le Goût de la vie: le chocolat*. Paris: Nathan.
Cook, L. Russel 1963 – *Chocolate Production and Use*. New York: Magazines for Industry, Inc.
Cooper-Clark, James 1938 – *Codex Mendoza*. 3 cilt. Londra: Waterlow and Sons Ltd.
Córdova Bello, Eleazar *Historia de Venezuela: Epoca Colonial, primera parte*. Caracas: Ediciones Edima, tarihsiz.
Corrado, F. Vincenzo 1794 – *La Manovra della Cioccolata e del Caffè*. 2. basım. Napoli: Nicola Russo.
Crespi, Alfred J. H. 1890 – "Cocoa and Chocolate". *The Gentleman's Magazine*. Ekim 1890: s. 371-80
Croce, Benedetto 1931 – *Nuovi Saggi Sulla Letteratura Italiana del Seicento*. Bari.
Cruz, Marlene de la, Richard Whitkus, Arturo Gómez-Pompa ve Luis Mota-Bravo 1995 – "Origins of Cacao Cultivation." *Nature* 375 (6532): s. 542-43.
Cuatrecasas, José 1964 – "Cacao and Its allies. A taxonomic revision of the genius *Theobroma*." Contributuions from the United States Herbarium 35, 6. bölüm. Washington DC.
Dalrymple, William 1777 – *Travels Through Spain and Portugal in 1774*. Londra: J. Almon.
Dampier, William 1906 – *Dampier's Voyages*, der. John Masefield. Londra: E. Grant Richards.
Da Ponte, Lorenzo 1985 – *Cosi Fan Tutte*. Libretto ve CD albüm, Diana Reed'in çevirisi, 107. Londra: Decca (Editions l'Oiseau-Lyre).
David, Elizabeth 1994 – *Harvest of The Cold Months: The Social History of Ice and Ices*. Londra: Michael Joseph.
Dávila Garibi, Ignacio 1939 – *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relacionan*. México: Emilio Pardo y Hijos.
Deitz, Paulusa 1989 – "Chocolate pots brewed ingeniuty." *New York Times*: 19 Şubat 1989: 38.
Desdevises du Dezert, G. 1925 – *"La Société espagnole au XVIII^e siècle"*, *Revue Hispanique* 64. Paris.
Díaz del Castillo, Bernal 1916 – *The True History of The Conquest of New Spain*, der ve çev. Alfred P. Maudslay. 5 cilt. Londra: Hakluyt Society.
—1982 – *Historia Verdadera de la conquista de la Nueva España*. Madrid: Instituto Gonzalo Fennández de Oviedo.

Diderot, Denis (der.) 1763 –*Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts méchaniques, avec leur explication* 3. Paris.
Diderot, Denis (der.) 1778 – *Encylopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Cenevre: Jean Leonard Peller.
Dufour, Philippe Slyvestre 1685 – *The Manner of Making Coffee, Tea and Chocolate as It Is Used by Most Parts of Europe, Asia, Africa and America, With Their Virtues.* Londra: William Crook.
—1693 – *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat.* The Hague: Adrian Moetjens.
Duncan, Daniel 1706 – *Wholesome Advice Against the Abuse of Hot Liquors, Particularly of Coffee, Chocolate, Tea, Brandy and Strong Waters.* Londra: M. Rhodes and A. Bell.
Dunn, Richard S. 1979 –*The Age of Religious Wars, 1559-1715.* 2. basım, New York ve Londra: W.W. Norton.
Durán, Frey Diego 1964 – *The Aztecs*, çev. Fernando Horcasitas ve Doris Heyden. New York: Orion Press.
— 1967 – *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme.* 2 cilt. México: Porrúa.
— 1971 – *Book of the Gods and Rites and the Ancient Calender.* Norman: University of Okalahoma Press.
Durand-Forest, Jacqueline de 1967 – "El cacao entre los Aztecas." *Estudio de Cultura Náhuatl* 7: s. 155-81. México.
Esquemeling, John 1684 – *Bucaniers of America.* Londra: William Crook.
Estrada Monroy, Agustin 1979 – *El Mundo k'ekchi de la Vera-Paz.* Guatemala: Editorial del Ejército.
Fabricant, Florence 1994 – "It's time to say Aloha to a new chocolate." *New York Times*, 11 Mayıs 1994, C: 1,6.
Felici, Giovanni Batista 1728 – *Parere Intorno all'uso della Cioccolata.* Floransa: Guiseppe Manni.
Fernández de Oviedo, Gonzalo 1959 – *Historia natural y general de las Indias.* Biblioteca de Autores Españoles, cilt. 117-21. Madrid: Atlas.
Franklin, Alfred 1893 – *La Vie privée d'autrefois: le café, le thé et le chocolat.* Paris: Plon.
Freeman, Sarah 1989 – *Mutton and Oysters.* Londra: Victor Gollancz.
Fuentes y Guzmán, Antonio 1932-33 – *Recordación Florida,* 2 cilt. Guatemala City: Biblioteca *"Goothemala"*
Fuller, Linda K. 1994 – *Chocolate Fads, Folklore, and Fantasies.* New York ve Londra: Harrington Park Press.
Gage, Thomas 1684 – *The English-American, His Travail by Land and Sea or a New Survey of the West Indies.* Londra.
Garciá de la Concepción, Joseph 1956 – *Historia Belemitica*, Guatemala: Biblioteca Gothemala.
Garcia Pelaez, Francisco de Paulusa 1971 – *Memorias para la historia del Antiguo Reino de Guatemala*, 2 cilt. Guatemala: Sociedad de Geografia e Historia.
Gasco, Janine "The Social and Economic History of Cacao Cultivation." Tez "Chocolate, Food of the Gods" konferansında sunulmuştur, Hofstra University, Aralık 1988.
Gemelli Carreri, Giovanni Francesco 1727 – *Voyage du tour du monde*, 8 cilt. Paris: Etienne Ganeau.
Gerard, John 1633 – *The Herball or Generall Historie of Plantes.* Londra.

Giovannini, Francesco 1987 – *La Tavola degli Anziani: I Pranzi di Palazzo nella Lucca del'700*. Lucca: Maria Pacini Fazzi Editore.
Gómez-Pompa, Arturo, José Salvador Flores, Mario Aliphat Fernández 1990 – "The sacred cow groves of the Maya." 247 *Latin American Antiquity* 1 (3): 57.
Graves, Charles 1963 – *Leather Armchairs, The Chivas Regal Book of London Clubs*. Londra: Cassell and Co. Ltd.
Gualteri, Guido 1586 – *Relationi della venuta degli ambasciatori giaponesi*. Roma: Francesco Zannetti.
Gudenfridi, Giovanni Batista 1680 – *Differenza tra'il cibo e il cioccolate*. Floransa: Condotta.
Guerrero, Andrés 1980 – *Los oligarcas del cacao*. Quito: El Conejo.
Harwich, Nikita 1980 – *Histoire du chocolat*. Paris: Editions Desjonquères
Hemming, John 1987 – *Amazon Frontier*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
Hernández, Francisco 1959 – *Obras completas*. México: UNAM.
Hewett, Charles 1873 – *Cocoa: Its Growth and Culture, Manufacture and Modes of Preparation For The Table*. Londra: Spon.
Hibbert, Christopher 1980 – *The House of Medici: Its Rise and Fall*. New York: Morrow Quill Paperbacks.
Hirst, Christopher 1993 – "Choc Treatment." *The Independent Magazine*, 10 Nisan 1993: 26-29. Londra.
Hughes, William 1672 – *The American Physician*. Londra: William Crook.
Hunt, Leigh 1825 – *Bacchus in Tuscany; A Dithyrambic Poem from the Italian of Francesco Reidi, with Notes Original and Select*. Londra: John ve H. L. Hunt.
Hurtado, Tomás 1645 – *Chocolate y tabaco. Ayuno eclesiástico y natural*. Madrid: Francisco Garica, Impresor del Reyno.
Huxley, Gervas 1956 – *Talking of Tea*. Ivyland, Penna: John Wagner and Sons.
Justeson, S., William M. Norman, Lyle Cambell, Terrence Kaufman 1985 – *The Foreign Impact on Lowland Mayan Language an Script*. New Orleans: Tulane University, Middle American Research Institute (53 numaralı yayın).
Kany, Charles E. 1932 – *Life and Manners in Madrid 1750-1800*. Berkeley: Univesity of California Press.
Katz, S.H., M. L. Hediger, L. A.Valleroy 1974 – "Traiditional maize processing techniques in the New World." *Science* 184: 765-73.
Kelley, David H. 1987 – "Culture, History and Linguistics in Mesoamerica." *The Quarterly Review of Archaeology* 7 (3-4): 12-13.
Kelley, J.N.D. 1986 – *The Oxford Dictionary of Popes*. Oxford: Oxford University Press.
Kerouac, Jack 1950 – *The Dharma Burns*. Londra: Andre Deutsch. 1958 New York: The Viking Press.
Labat, Jean-Babtiste 1979 – *Voyage aux Iles de l'Amérique*. Paris: Seghers.
Lancisi, Giovanni Maria 1971 – *De subitaneis mortibus (On Sudden Deaths)*. New York: St. John's University Press.
Las Casas, Fray Bartolomé de 1909 *Apologética historia de las Indias*. Madrid: Nueva Biblioteca de Autores Españoles.
Lavedán, Antonio 1991 – *Tratado de los usos, abusos, propriedades y virtues del tabacco, café, té y chocalate*. Almarabe.
Le Grand d'Aussy, Pierre Jean-Babtiste 1815 – *Histoire de la vie privée des Français*. Paris: Laurent-Beaupré.
Lémery, Louis 1704 – *A Treatise of Foods*. Londra: John Taylor.

León Pinelo, Antonio de 1636 – *Questión moral si la bebida del chocolate quebrantael ayuno eclesıastico.* Madrid: Viuda de Juan González.
León-Portilla, Miguel 1963 – *Aztec Thought and Culture*. Norman: University of Oklahoma Press.
—1981 – "Otto testimonio de aculturación hispano-indıgena." *Revista Española de Antropologia Americana* 11: 220-43. Madrid.
—1992 – *Fifteen Poets of the Aztec World.* Norman ve Londra: University of Oklahoma Press.
Lever, Maurice 1993 – *Sade: A Biography*. New York: Farrar, Strauss, Giroux.
Lewis, Wilmarth S. 1971 – *Horace Walpole's Correspondence with Sir Horace Mann and Sir Horace Mann The Younger*, cilt 9. New Haven: Yale University Press.
Libera, Felici 1986 – *L'Arte della Cucina.* Bologna: Arnoldo Forni.
Lingua, Paolo 1989 – *La Cucina degli Genovesi.* Padua: Franco Muzzio Editore.
Lister, Martin 1967 –*A Journey to Paris in the Year* 1698. Urbanusa: University of Illinois Press.
Livoy, P. Barnabite De 1772 – *Voyage D'Espagne Fait en L'Année 1755*, 2 cilt. Paris: Costard.
López de Gomara, Francisco 1964 – *Cortés: The Life of the Conqueror by His Secretary*, çev. ve ed. Lesley Bird Simpson. Berkeley ve Los Angeles: University of California Press.
MacLeod, Barbara n.d. *Deciphering the Primary Standard Sequence,* doktora tezi, 1990, University of Texas, Austin.
Magalotti, Lorenzo 1972 – *Relazioni D'Inghilterra 1668 e 1688.* Floransa: Leo S. Olachki ed.
Malaspina, Marcello 1741 – *Saggi di Poesia Diverse.* Floransa: Bernardo Paperini.
Mangetus, John 1687 – *Pharmacopoeia Schrödero-Hoffmannana.* Köln: Philip Andrea.
Mangin, Arthur 1862 – *Le Cacao et le Chocolat.* Paris: Guillaumin et Cie.
Martínez, José Luis 1990 – *Hernán Cortés.* México: Fondo de Cultura Económica.
Martinez, Maximino 1959 – *Plantas útiles de la flora mexicana.* México: Ediciones Botas.
Martínez Llopis, Manuel n.d. *Historia de la gastronomia española.* Madrid: Editora Nacional
Medero, Enrique 1995 – "Reliquias electricas." *Sol y Son* 1: 35-39, Havana.
Miller, Mary E. ve Karl Taube 1992 – *The Gods and Symbols of Ancient México and the Maya: An Illustrated Dictionary of Mesoamerican Religion.* Londra ve New York: Thames and Hudson.
Minifie, Bernard W. 1980 – *Chocolate, Cocoa and Confecitonary*. Westport, Conn. AVI Pub. Co.
Molina, Alonso 1571 – *Vocabulario en lengua castellana y mexicana.* México: Antonio de Spinola.
Montorfano, Emilio 1991 – *L'uovo di Colombo.* Milano: Terziana.
Morelli, Roberto 1982 – "Antkonio Nebbia un singolare cuoco settecentesco." *Appunti di Gastronomia* 8. Milano.
Morison, Samuel E. 1963 – *Journals and Other Documents of the Life and Voyages of Christopher Columbus*. New York: Heritage Press.
Morton, Marcia ve Frederic 1986 – *Chocolate: An Illustrated History*. New York: Crown-Publishers.
Mota, Ignacio H. de la 1992 – *El libro del chocolate.* Madrid: Ediciones Piramide.
Nunes Dias, Manuel 1961 – *O cacau luso–brasileno na economia mundial–subsidios*

para a sua historia. Lizbon: Studia.
Olmo, Joseph del 1680 – *Relacion historica del Auto General de Fé, que se celebro en Madrid este Anó del 1680.* Madrid: Roque Rico de Mirando.
Ortiz de Montellano, Bernard R. 1990 – *Aztec Medicine, Health and Nutrition.* New Brunswick: Rutgers University Press.
Pacheco y de Leyva, Enrique 1915 – *En conclave de 1774 a 1775.* Madrid: Imprenta Classica Española.
Pan-American Union 1937 – "Cocoa" *Commodities of Commerce Series* 18. Washington D.C.
Paradis, Louise I. 1979 – "Le cacao précolombien: monnaie d'échange et breuvage des dieux." *Journal d'agriculture traditionelle et le botanique* 26 (3-4): 181-99. Paris.
Pepys, Samuel 1970-83 – *The Diary of Samuel Pepys,* der. Robert Latham ve William Matthews, 11 cilt. Berkeley: University of California Press, Londra: Bell and Hyman.
Petkanas, Christopher 1987 – "Very Serious About Chocolate" M. Temmuz 1987: 24-28: New York.
Pineda, Juan de 1925 – Descripción de la Provincia de Guatemala. *Anales de la Sociedad da Geografia e Historia* 1 (4). Guatemala.
Piso, G. 1658 – *De Indiae utriusque re naturali et medica.* Amsterdam: Elzevir.
Plebiani, Tiziana 1991 – *Cioccolata: La Bevanda degli Dei Forastieri.* Venedik: Centro Internazionale della, Grafica di Venezia.
Popenoe, Wilson 1919 – "Batido and other Guatemalan beverages prepeared from cacao." *American Anthropologists* n.s. 21: 403-409.
Redi, Francesco 1742 – *Opere di Francesco Redi,* 5 cilt. Venedik: Eredi Hertz.
—1811 – *Opere* Milan: Clasici Italiani.
Reents-Budet, Dorie 1994 – *Painting the Maya Universe.* Durham ve Londra: Duke University Press.
Reyes Vayssade, Martin (der.) 1992 – *Cacao, historia, economia e cultura.* México: Communicacion y Ediciones Tlacuilo.
Riant, A. 1875 – *Le Café, le Chocolat, le Thé.* Paris: Librairie Hachette et Cie.
Rimondini, Giovanni 1992 – "Cucina per l'importente." *La Gola,* Ekim 1992, yıl XI, no. 93.
Robert, Hervé 1990 – *Les Vertus thérapeutiques du chocolat.* Paris: Editions Artulen.
Rosenthal, Elizabeth 1992 – "Headache? You skipped your coffee." *New York Times,* 15 Ekim 1992, section A: 18.
Rubin, Cynthia Elyce (der.) 1993 – *Bread and Chocolate: Culinary Traditions of Switzerland.* New York.
Sade, Donatien Alphonse François, Marquis de 1980 – *Lettres et mélanges littéraires.* Paris: Editions Broderie.
Sahagún, Fray Bernadino de 1950-59 – *General History of the Things of New Spain.* Hauhatl dilinden çev. Arthur J.O. Anderson ve Charles E. Dibble, 12 cilt. Santa Fe: School of American Research and University of Utah.
Saint-Arroman, A. 1846 – *Coffee, Tea and Chocolate: Their Influence upon the Health, the Intellect and the Moral Nature of Man.* Philadelphia: Townsend Ward.
Saint-Simon, Louis de Rouvray, duc de 1974 – *Mémoires 1692-1694,* Paris: Editions Ramsay.
—1977 – *Mémoirs 1695-1699,* cilt 2. Paris: Editions Ramsay.
Salvini, Riccardo 1992 – Feste Romane. *Appunti di gastronomia* 9.
Sánchez Rivero, Angel (der.) *Viaje de Cosme de Médicis por España y Portugal (1668-1669).* Madrid: Sucesores de Rivadeneyra (tarihi belirsiz).

Schivelbusch, Wolfgang 1992 – *Tastes of Paradise*. New York: Pantheon.
Scholes, France V., Rubio Mañé ve Eleanor B. Adams 1938 – *Documentos para la Historia de Yucatán, Cilt. 2: La Iglesia en Yucatán, 1560-1610*. Merida: Carnegie Institution of Washington ve Diario de Yucatán.
Sévigné, Mme. de 1860 – *Lettres*, 2 cilt. Paris: Firmin Didot Freres, Fils et Cie.
Sewall, Samuel 1973 – *The Diary of Samuel Seawall*. New York: Farrar Straussand Giroux.
Simons, Marline 1993 – "Nantes journal. Unhappily port confronts its past: slave trader." *New York Times*, International baskı, 17 Aralık 1993.
Smithies, Michael (der.) 1986 – *The Discourses at Versailles of the First Siamese Ambassadors to France 1686-7*. Bankok: The Siam Society.
Snavely, Joseph Richard 1957 – *An Intimiate Story of Milton S. Hershey*. Hershey, Penna: Hershey Chocolate Corporation.
Solorzano y Pereyra, Juan de 1972 – *Politica indiana*. Biblioteca de Autores Españoles, 252. Madrid: Atlas.
Squier, Ephraim G. 1858 – *The States of Central America*. New York: Harper and Bros.
Steck, Francis Borgia 1951 – *Motolinia's History of the Indians of New Spain*. Washington: Academy of American Franciscan History.
Steele, Richard (Isaac Bickenstaff) 1803 – *The Tatler* 1. Philadelphia, Penna.
Stevenson, William B. 1825 – *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years' Residence in South America*. 2 cilt. Londra: Hurst, Robinson and Co.
Stuart, David 1988 – "The Rio and Azul cacao pot: epigraphic observations on the function of a Maya ceramic vessel." *Antiquity* 62: 153-57.
Stubbes, Henry 1682 – *The Natural History of Coffee, Thee, Chocolate and Tobacco*. Londra: Christopher Wilkinson.
Suárez de Peralta, Juan 1878 – *Noticias historicas de la Nueva España*. Madrid: Manuel G. Hernández.
Taibo, Paco Ignacio I 1981 – *Breviario del Mole Poblano*. México: Editorial Terra Nova.
Tedlock, Dennis (çev. ve der) 1985 – *Popol Vuh*. New York: Simon and Schuster.
Thompson, J. Eric S. 1938 – "Sixteenth and sev.nteenth century report on the Chol Mayas." *American Antropologist* n.s. 40: 584-604.
—-1956 – Notes on the use of cacao in Middle America. *Notes on Middle American Archaeology and Ethnology* 128: 95-116, Cambridge, Mass.: Carnegie Instution of Washington.
—1958 – *Thomas Gage's Travels in the New World*. Norman: University of Oklahoma Press.
—1970 – *Maya History and Religion*. Norman: University of Oklahoma Press.
Timbs, John 1866 – *Club Life in London*. Londra: Richard Bentley.
Torquemeda, Juan de 1943 – *Monarquia indiana*. México: Salvador Chávez Hayhoe
—1969 – *Monarquia indiana*, 2 cilt. México: Porrúa.
Townsend, Joseph 1791 – *A Journey Through Spain in the Years 1786 and 1787*. Londra: C. Dilly.
Townsend, Richard F. 1992 – *The Aztecs*. Londra ve New York: Thames and Hudson.
Tozzer, Alfred M. 1941 – "Landa's Relación de las Cosas de Yucatán." *Papers of the Peabody Museum of Archeology and Ethnology*. Harvard University, 18. Cambridge, Mass.
Urquhart, D. H. 1961 – *Cocoa*. Londra: Longmans, Green and Co.
Valesio, Francesco 1979 – *Dario di Roma* 6. Milano: Longonesi.

Veryard, E. 1701 – *An Account of Divers Choice Remaks Taken in a Journey through the Low-Countries, France, Italy and Part of Spain.* Londra: S. Smith ve B. Walford.
Villari, Luigi 1911 – "Medici." *Encyclopedia Britannica,* 11. basım, 18: 31-41. New York.
Villars, Marie de 186 – *Lettres de Madame de Villars à Madame de Coulanges.* Paris: Henri Plon.
Visconti, Primi 1992 – *Memorie di un avventuriero alla Corte di Luigi XIV.* Palermo: Sellerio.
Weinreb, Ben ve Christopher Hibbert (der.) 1987 – *The London Encyclopedia.* Londra: MacMillan.
Woloch, Isser 1982 – *Eighteenth Century Europe: Tradition and Progress, 1715-1789.* New York: W. W. Norton and Co.
Ximénez, Francisco 1888 – *Cuatro libros de la naturaleza.* México: Secretaria de Fomento.
Young, Allen M. 1994 – *The Chocolate Tree: A Natural History of Cacao.* Washington: Smithsonian Institution Press.
Young, Gordon 1984 – "Chocolate, food of the gods" *National Geographic* 166 (5): 664-87. Washington.
Zacchia, Paolo 1644 – *De' Mali Hipochondriaci.* Roma: Vitale Mascardi.
Zantwijk, Rudolp A. van 1985 – *The Aztec Arrangement.* Norman: University of Oklahoma Press.

İllüstrasyonların alındığı kaynaklar

Resimlerin sayfa numaraları koyu olarak belirtilmiştir.

16. Kardinal Brancaccio'dan, *De Chocolatis potu diatribe,* Roma, 1664. **24**. J.B. Labat'dan, *Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique,* Paris,1722. **26**. Hoffman'ın bir yağlı boya tablosu, Linnaean Society **29**. F. Hernández'den, *Rerum medicarum Novae Hispanic thesaurus,* Madrid, 1649. **32**. Nicholas Hellmuth'un bir fotoğrafı. **33**. Nicholas Hellmuth'un bir fotoğrafı. **35**. Société des Produits Nestlé S.A.'dan sağlanmıştır. Vevey, İsviçre. **38**. "Historicus" *Cocoa: All About It,* Londra, 1896. **51**. Michael D. Coe. **56**. Karl Taube'nin çizimi, Mary Miller ve Karl Taube'nin eseri *Gods and Symbols of Ancient México,* Londra,1993. **60**. *Dresden Kodeksi*'nden alıntı, Sachsische, Landesbibliothek, Dresden. **61**. Yukardaki: *Madrid Kodeksi*'nden alınma, Museo de América, Madrid. **61**. Aşağıdaki: Michael D. Coe. **62**. Foto Justin Kerr. **63**. Üstte: Diana Griffiths Peck'in çizimi. **63**. Altta: Michael D. Coe. **67**. George Stuart'tan sağlanmıştır. Fotoğraf George Molloy'a ait. **69**. Diana Griffiths Peck'in çizimi. **73**. S. Linnaeus. **76**. Tracy Wellman'ın çizimi. **92**. *Boturini Kodeksi*, E. Matos'tan alınmıştır. *Moctezuma, The Great Temple of the Aztecs*, Londra, 1988. **98**. *Borbonicus Kodeksi*'nden, Bibliothèque de l'Assemblée Nationale, Paris. **100**. Sahagún'dan, *Historia de Las Cosas de Nueva España,* Biblioteca Medicea-Laurenziana, Floransa. **107**. *Mendoza Kodeksi*'nden, Bodleian Library, University of Oxford. **110**. Annick Petersen'in çizimi, *Primeros Memoriales,* Richard Ftownsend, *The Aztecs*, Londra, 1992. **114**. *Tudela Kodeksi,* Museo de América, Madrid. **123**. *Nuttall Kodeksi.* Telif hakları British Museum. **128**. *Féjérváry-Mayer Kodeksi*'nden. Board of Trustees of the National Museums & Galleries on Merseyside. **132**. C. Colombus, *Regnũ Hyspanie,* Basel, 1493. **137-138**. G. Benzoni'den alınma, *La Historia del Mondo Nuovo,* Venedik, 1565. **140**. J. Ogilby'den, *America* , Londra. **144-145**. N. de Blegny'den, *Le Bon Usage du Thé, du Café et du Chocolat*, Paris 1687. **149**. "Historicus"tan alıntı, *Cocoa: All About It*, Londra, 1896. **156**. L. Thurnerysser'den, *Quinta Essentia*, Leipzig, 1574 **159**. Staaliche Museum Berlin-©pk, Berlin. **174**. Board of Trustees, Victoria & Albert Müzesi'nden sağlanmıştır, Londra. **185**. Antonio de León Pinelo'dan, *Questión moral si la bebida del chocolate quebranta el ayuno eclesiàstico,* Madrid, 1636. **189**. Claude Mellon'un çizimi, Bibliothéque Royal Albert ler, Brüksel. **193**. S.J. Philips Ltd.'den sağlanmıştır, Londra. **194**. Victoria & Albert Müzesi Vakıf Heyeti'nin izniyle, Londra. **198**. "Historicus" *Cocoa: All About It*, Londra, 1896. **200**. N. de

Blegny'den, *Le Bon Usage du Thé, du Café, et du Chocolat*, Paris, 1687. **202.** S.Dufour'dan, *Traitez nouveaux et curieux du Thé, du Café, et du Chocolat*, Lyon, 1685. **207.** Telif hakkı British Museum'a aittir. **225.** British Library'nin izniyle, Londra. **245.** Courtauld Institute of Art, University of London. **254.** Artephot, Paris. **264-267.** D. Diderot, et J. d'Alembert, *Encyclopédie*, Paris 1777. **269.** Sterling ve Francine Clark Art Institute, Williamstown, Massachusetts. **272.** The Museum of London. **284.** Netherlands Cocoa Association'ın izniyle, Amsterdam. **286.** Cadbury Ltd'nin izniyle, Bournville. **293.** Société des Produits Nestlé S.A.'nın izniyle, Vevey, İsviçre. **294.** P. Zipperer'den alınma, *Die Schokoladen Fabrikation*, Berlin, 1901. **296-297.** Hershey Food Corporation P. A.'nın izniyle. **299.** Range/Bettmann/ UPI. **305.** Maison Letang père et fils'in kataloğundan, Paris, 1907. Chantal Coady'nin izniyle Rococo Chocolates, Londra. **308.** Chantal Coady'nin izniyle Rococo Chocolates, Londra. **312.** Maison Letang père et fils kataloğundan, Paris 1907. Chantal Coady'nin izniyle Rococo Chocolates, Londra.

RENKLİ RESİMLER

Resim 1. Nicholas Hellmuth'un fotoğrafı. **Resim 2.** Nicholas Hellmuth'un fotoğrafı. **Resim 3.** Fotoğraf ©Justin Kerr. **Resim 4.** Hermitage Müzesi, Leningrad, fotoğraf: Scala. **Resim 5.** Seramik Müzesi, Barselona. **Resim 6.** Louvre Müzesi, Paris, fotoğraf: RMN. **Resim 7.** Fotoğraf: Scala. **Resim 8.** Üstte sağda: Cadbury Ltd.'nin izniyle, Bournville. Üstte solda: Hershey Food Corporation PA:'nın izniyle. Altta: Cadbury Ltd.'nin izniyle, Bournville. **Resim 9.** Fotoğraf Joël Laiter, Flammarion'un izniyle, Paris.

Dizin

A

Acallan 79
Acamapichtli 93
Acosta, José de 141, 197
Acton, Sir Harold 173, 174
Adams, John 252
Ahuitzotl 94, 107
akıl çağı 21, 242, 279
alkaloitler 44
Alvarod, Pedro de 111, 215
Amazon 36, 39, 231, 232, 233, 234, 241, 251
Amazon havzası 39
America's First Cuisine 11
Amerika Birleşik Devletleri 21, 71, 92, 213, 283, 287, 307, 308, 309, 310, 311
Amerikan Devrimi 242
And Dağları 28, 36
Antiller 227, 235, 237, 241
Antoinette, Marie 265
Arawak dili 227
Arisi, Francesco 259
Arlington, Lord 271
Aulnoy, Madam D' 167
Aydınlanma çağı 21, 265
Aztek 11, 12, 17, 18, 19, 20, 21, 30, 44, 48, 49, 52, 54, 57, 60, 68, 69, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 112, 113, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 124, 126, 127, 129, 130, 131, 135, 139, 141, 142, 143, 145, 147, 149, 151, 152, 155, 159, 216, 218, 257, 266, 274
Aztlan 92, 93, 103

B

Bach, J.S. 244
Bachaumont, Louis Petit de 278
Bachot, Joseph 191
Baker, James 274
Balberta 71, 72, 73, 81
Baretti, Joseph 249
barok çağı 21
Bartolomé de las Casas 122, 138, 160
Batı Hint Adaları 235, 263
batido 86, 87, 117
Belize 37
Benedictus, XIV. 182
Benzoni, Girolamo 137, 171, 198
Bergeret de Grancourt 254
Betancourt, Pedro 223
beyaz çikolata 42, 116
Bianchi, Giovanni 248
Blegny, Nicolas de 145, 196
Boca Costa 78
Bolivya 36, 72, 231, 251
Borgia, Alexander 214
Bourgaux, Albert 187
Brancaccio, Francesco Maria 183, 184, 187
Brezilya 36, 214, 230, 231, 233, 234, 240, 241
Buc'hoz, Joseph Pierre 264
Buitoni ailesi 288
Byrd, William 273

C-Ç

Cacaxtla 75, 76, 77, 100
Cadbury's 287, 288, 291, 298
Cádiz 215, 228, 233
Caffarel 292
Cailler, François Louis 292
Cakchiquel 78
Camellia sinensis 44
Caracas 227, 228, 261
Cárdenas, Francisco de 81
Cárdenas, Juan de 153, 165, 181
Carletti, Francesco 220
Carlos, III. 230, 233, 251
Castillo, Bernal Díaz del 18, 111, 121, 141, 182, 219
Cervantes de Salazar 110, 111
Chac 83
Chaliou, Sieur David 188, 204
Charles, I. 198
Charles, II. 155, 199, 204, 206
Chesterton, G.K. 291
Chiapas 38, 54, 71, 78, 83, 84, 117, 182, 216, 222
Chichén Itzá 74, 75, 77, 80
chocolate 20, 27, 83, 144, 146, 147, 148, 222, 223, 250, 252, 275, 292, 297
chocolatière 41, 190, 192, 194, 195, 196, 268
Chol Mayaları 83
Chontal Mayaları 75
Chontalpa 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 87, 107, 148
Chuah 83
Ciudad Real, Fray Antonio de 80
Cizvit papazları 21, 202
Cizvitler 20, 172 230
Clavigero, Francesco Saverio 113
Clemens Albani, XI. 247
Clemens, VII. 182
Clemens, XIV. 233
Clemens, XIV. 255
Clorendrum ligustrinum 70
Coady, Chantal 309, 310
Coatlicue 93
coco 28
coco bean 28
cocos nucifera 28
Colmenero de Ledema 163, 164
Colocasia 28
Comalcalco 32
conching 311
Concini, Concino 186
Corrado, F. Vincenzo 261
Cortés, Hernán 18, 90, 96, 112, 125, 138, 139, 143, 145, 159, 160, 215, 216, 302
couverture 42
creole 141, 217, 257, 258
criollo 34, 39, 226, 238, 239
Cristina, Elisabetta 262
Cromwell, Oliver 199, 201, 203
Cuatrecasas, José 36, 38
Curaçao Adası 228
Çay, 21, 28, 44, 45, 87, 157, 200, 201, 202, 203, 206, 208, 209, 247, 248, 250, 251, 252, 258, 269, 281, 282
Çin 202

D

d'Alembert, Jean 266
d'Argonne, Bonventure 187
Dacosta, Benjamin 237
Dalrymple, William 253
Dampier, William 228
Danimarka 227
Daudet, Alphonse 308
Davidson, Alan 12
Dávila Garibí, Ignacio 147
Diderot, Denis 265, 267, 268
Disdier, M. 195, 196
Dobzhanski, Theodosius 12
Dominiken 122, 160, 161, 181, 220, 222
Doret, M. 275
Dresden Kodeksi 59
Dufour, Philippe S. 207
Dumas, Alexandre 186
Duncan, Daniel 248
Dunn, Richard 206
Durán, Fray Diego 91, 97, 124, 130

E

Edward, I. 201
Ek Chuah 76, 79, 83
Ekvador 36, 224, 225, 226
El Salvador 36, 37, 170, 218, 220
Elizabeth, I. 197
Erythroxylum coca 28
Escuintla 74
Esquemeling, John 235

F
Fairley, Josephine 314
Fairtrade Foundation 313
Farnese, Paulus III. 218
Féjérváry-Mayer Kodeksi 127, 128
Felici, Giovanni Batista 249
Felini, Francesco 184
Felipe, II. 29, 79, 90, 151
Felipe, III. 186
Felipe, V. 228
Fernández de Oviedo, Gonzales 138, 139
Fernando Po 240
Ferreu, Fray Agustín 256
Filipinler 213, 240
forastero 34, 39, 226, 230, 239
Formlar Doktrini 119, 150
Francesco d'Antonio, Carletti 170
Francesco Valesio, XIV. 255
François, I. 141
Franklin, Alfred 187, 194
Fransa 20, 141, 167, 169, 173, 181, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 193, 195, 199, 204, 206, 220, 227, 237, 238, 242, 243, 246, 248, 263, 264, 265, 266, 268, 270, 275, 282, 287, 289, 291
Fransız Devrimi 21, 242, 275, 276, 281
Fransiskenler 90
Fry & Sons 274, 285, 287, 288, 291
Fuentes y Guzmán, Antonio 87
Furtado, Mendonça 233

G
Gage, Thomas 220, 221
Galasso, Giovanni Vinceslao 262
Galenos 150, 151, 152, 153, 157, 158
Galenosçu 20, 171, 199, 282
Gasco, Janine 219
Gemelli Carreri 212, 213
General History of the Things of New Spain 90
Gerard, John 197
Gibbon, Edward 270
Godiva Chocolatier 307
Goethe 244
Gómez-Pompa, Arturo 38, 80
Gramont Dükü 187, 188
Green & Black's 314, 315
Gregorius, III. 182
Guadeloupe 237, 238
Guanaja 48, 134, 309
Guatemala 18, 36, 37, 38, 54, 55, 57, 58, 65, 69, 71, 72, 73, 78, 86, 87, 108, 121, 143, 160, 170, 180, 216, 218, 219, 220, 223, 224, 241
Guayaquil 224, 225, 230, 235, 251
Gudenfridi, Giovanni Batista 184
Güney Amerika 36, 37, 39, 40, 45, 102, 106, 224, 225

H
Hannon, John 274
Hawaii 310, 311
Hernández, Francisco 29, 105, 106, 116, 145, 151, 152
Hershey şirketi 66, 297, 300
Hershey, Milton 21, 281, 297, 298, 300, 301
Hibbert, Christopher 173, 175
Hindistan 203, 213 232, 240, 282
Hipokrates 20, 150, 158
Hispaniola 134, 136, 237
Hobnil 83
Hollanda 20, 27, 193, 199, 201, 203, 224, 227, 228, 229, 235, 238, 240, 243, 244, 283, 285, 290, 296
Honduras 37, 75, 134, 236
Houston, Stephen 66, 69
Houten 27, 41, 163, 195, 283, 284, 287, 298
Hughes, William 206
Huitzilopochtli 93, 94, 95, 97, 99, 103, 104, 143
Hunahpú 55
Hunt, Leigh 176
Hurtado, Tomás 183

I-İ
Ilhuicamina, Motecuhzoma 103, 105, 124
ıslah etme 311
Itzamkanac 79
Izquierdo, Juan 79
İber Yarımadası 140, 143, 157, 161, 192
İngiltere 18, 20, 21, 155, 163, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 206, 207, 208, 210, 211, 221, 227, 234, 237, 238, 242, 243, 257, 269, 270, 272, 273, 274, 283, 285, 307, 309, 313
İspanya 44, 79, 90, 105, 113, 125, 127,

133, 135, 136, 139, 142, 143, 146, 149, 154, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 181, 183, 184, 186, 188, 192, 197, 199, 208, 211, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 220, 223, 225, 227, 228, 229, 230, 232, 233, 235, 240, 241, 242, 250, 251, 252, 253, 263, 268, 275, 282, 315
İsviçre 21, 244, 283, 292, 293, 294, 295, 296
İzapan 53
İzapanlar 54
İzmir 201, 212

J
Jamaika 134, 203, 211, 221, 235, 237
James, II. 199, 270
Japonya 202
jícara 149, 165, 221, 222
José, I. 233
Juana Inez de la Cruz, Sor 259

K
Kabah 74
kafein 43, 44, 45, 46, 66, 129, 153, 157, 201
kahve 21, 44, 45, 157, 177, 187, 200, 201, 205, 210, 211, 212, 218, 244, 247, 250, 252, 257, 265, 269, 287
kakao ağacı 19, 28, 30, 31, 37, 39, 40, 44, 49, 53, 55, 59, 74, 76, 79, 106, 127, 131, 219, 224, 227, 240, 307, 309, 310
kakao fasulyesi 31, 74, 83, 126, 146, 311, 314
kakao likörü 36, 143
kakaoyağı 41, 42, 139, 208, 261, 262, 267, 279, 284, 287, 289, 290, 294, 295, 296, 302, 303, 306, 307, 310, 311, 314
Kany, Charles 252
Karayipler 28, 36, 37, 141, 226, 239
Karl, V. 141, 143, 160
Karl, VI. 262
Katolik Kilisesi 20, 172
Kekchi Mayaları 160, 313, 314, 315
Kelley, J.N.D. 256
Kerouac, Jack 281, 306
Knorosov, Yuri V. 59
Kolomb 12, 17, 28, 30, 31, 37, 47, 48, 72, 133, 134, 135, 136, 169, 170, 227, 238
Kolombiya 36, 241, 298
Konstantinos Phaulkon 193
Kosta Rika 31, 36, 241
Kuzey Amerika 18, 82, 211, 229, 235, 243, 273, 289

L
La Guaira 227
Labat, Jean-Baptiste 237
Lacandón 38, 84
Laguna, Marquis de 259
Lancisi, Giovanni Maria 247
Landa 80
Lavedán, Antonio 250
Ledesma, Colmenero de 109, 222
Lehmann 298
Lémery, Louis 247
León Pinelo, Antonio de 183
León-Portilla, Miguel 131, 147
les Vertus Thérapeutiques du Chocolat 43
lesitin 302, 303
Lever, Maurice 278
Libera, Felici 261
Limalı Azize Rosa 184
Lindt, Rudolphe 295
Linnaeus, Carl von Linné 26, 27, 49
Lister, Martin 208
Livoy, Barnabite de 252
llex paraguariensis 44
Londra 201, 205, 206, 211, 228, 235, 247, 248, 270, 273, 293, 309
Louis, XIII. 186
Louis, XIV. 109, 155, 173, 186, 204, 206, 230, 232
Louise, Marguerite 173, 174

M
Madam Campan 265
Madrid Kodeksi 59
Magalotti, Lorenzo 205
Maintenon, Madam de 191
Maize 52
Malaspina, Marcello 180
Mancera, Marqués de 166
mancerina 165
Mangetus, John Jacob 203
Mann, Sir Horace 255, 270
Marradón, Bartholomeo 165

Mars Company 301
Martínez, Maximino 117
Martinique 237, 238, 249, 251, 263, 267, 279
Martire d'Anghiera, Pietro 125, 135, 171
Martyr, Peter 125, 135
Mary, II. 199
Maya 11, 19, 48, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 63, 64, 65, 68, 69, 70, 71, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 94, 95, 100, 103, 107, 108, 129, 135, 139, 146, 147, 155, 161, 218, 219, 220, 221, 266, 309, 313, 314, 315
Mayalar 20, 54, 55, 58, 59, 60, 62, 68, 69, 70, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 88, 94, 95, 107, 112, 113, 115, 117, 125, 135, 142, 145, 146, 147, 155, 160, 208, 221, 313, 314, 315
Mazarin, Kardinal 187, 188
McLeod, Barbara 64
Medici, I. Fernando de' 170
Medici, II. Ferdinando de' 173
Medici, III. Cosimo de' 166, 173, 174, 175, 176, 177, 208, 217, 228, 312
Meksika 17, 19, 22, 25, 32, 36, 37, 38, 43, 48, 49, 51, 54, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 81, 82, 85, 89, 90, 92, 93, 95, 98, 100, 101, 105, 106, 108, 113, 115, 117, 122, 125, 136, 140, 144, 145, 146, 147, 151, 154, 159, 160, 162, 163, 164, 165, 171, 181, 182, 183, 192, 197, 211, 216, 217, 218, 220, 222, 224, 226, 230, 240, 241, 257, 258, 259
Mendoza Kodeksi 107
Mendoza, Antonio de 127, 216
metate 140, 142, 267, 275
metilksantin 44
México 113, 141, 216, 219
Mezoamerika 11, 12, 37, 39, 40, 50, 51, 52, 53, 56, 58, 71, 72, 75, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 93, 94, 99, 101, 102, 107, 109,113, 115, 119, 120, 122, 124, 136, 139, 147, 150, 154, 155, 159, 161, 165, 192, 211, 215, 216, 217, 218, 222, 223, 225, 227, 244, 257, 282, 310, 313
Mısır 52, 201
Millon, René 124
Mixe-Zoquean dil ailesi 50
Mojos 251
Molina, Alonso de 113, 145
molinillo 113, 140, 142, 146, 148, 164, 170, 192, 222, 268
Montpensier Düşesi 188
Motolinia, Fray Toribio 113, 125
Mozart 246

N

Nahuatl 52, 90, 222
Nahuatl dili 75, 78, 90, 91, 92, 97, 105, 108, 117, 118, 119, 122, 140, 143, 144, 144, 146, 147, 148, 149, 257
Nakbé 66
Napoli 257
Narai 193
Nestlé, Henri 293, 294
Nezahualcoyotl 103, 109, 131
Nicaro halkı 81
Nikaragua 36, 81, 125, 138
nixtamal işlemi 50, 51, 52, 53, 70, 71
Nuttall Kodeksi 123

O

octli 101, 102, 103, 152
Olmek 19, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 88, 266
Olmo, Joseph de 166
Orellana, Marco Antonio 250
Orsini, Kardinal 254
Orta Amerika 25, 49, 51, 89, 216, 218
Ortiz de Montellano, Bernard 151
Oviedo y Veldés, Francisco 81
Oxfam 313
Oxford 11, 12, 201, 271

P

Pachuca 72
Padilla, Fray Agustín Dávila 182
Padovani, Philippe 311
Panama 36, 136
Paraguay 230, 231, 233
Paris 187, 208, 244, 276
pataxte 36
Paulus, III. 227
Paulus, V. 182
Peck, Justino 315
pellagra 53
Pepenoe, Wilson 117
Pepys, Samuel 197, 203, 204, 211, 228,

291, 312
Perry, Charles 212
Peru 28, 106, 166, 184, 224, 230, 288
Petén 65, 66, 71, 74, 75, 160
Peter, Daniel 294
Petkanas, Christopher 308
Phaseolus vulgaris 28
Piedras Negras 69
Pimenta officinalis 81
pinole 82
Piperni, Geronimo 250
Pius, V. 182
Pizarro 215
pochteca 94, 100, 101, 106, 107, 108, 117, 122, 124
Pope, Alexander 271
Popol Vuh 55
Popoluca 50
Portekiz 133, 166, 169, 171, 202, 213, 214, 227, 230, 231, 233, 240, 246, 282, 288
Protestanlar 169, 230, 250
Ptolemaios 150
Putún Mayaları 75, 76, 77, 95, 100, 107
Puuc tepeleri 74

Q
Quaker 285, 287, 288, 296
Quetzalcoatl 57
Quicab 78
Quiché Mayalar 55, 57, 78, 83, 147

R
Redi, Francesco 170, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 208
Richelieu, Alphonse de 187
Richelieu, Kardinal Alphonse de 182, 312
Richelieu, Kardinal Armand de 186, 187
Rinuccini, Tomasso 178
Río Azul 65, 66, 68
Río de la Pasión 75
Robert, Hervé 43, 44
Rococo Chocolates 309
Roma 12, 13, 47, 171, 172, 202, 247, 253, 254, 255, 256, 262, 264
Rowlandson, Thomas 272
Rowntree, Joseph 288, 298
Rönesans 57, 58, 105, 150, 155, 214

S
Sade, Marquis de 21, 265, 276, 278, 279
Sahagún, Fray Bernandino de 90, 145, 257
Saint-Simon Dükü 181, 232, 233, 250
San Cristóbal de las Casas 221
Sanayi Devrimi 243, 274, 275, 285
Sanders, Nicholas 293
São, Tomé 240
Savoia'lı Emanuele Filiberto 169
Schivelbusch, Wolfgang 244
Sebastião de Pombal, Marki 233
Seibal 75
Sévigne, Madam de 189, 190
Sevilla 161, 183, 215, 221
Sewall, Samuel 154, 211
Sibirya 36
Sixtus, V. Papa 202
siyah çikolata 42, 142, 302, 303
Siyam 193, 194, 195, 213
Sloane, Sir Hans 293
Solorzano y Pereyra, Juan de 182
Squier, Ephraim G. 216
Steele, Richard 271
Steinhund çikolata fabrikası 274
Strozzi, Tommaso 180
Stuart, David 13, 65, 66, 70
Stubbes, Henry 209, 210
Suchard, Philippe 292, 295
Swift, Jonathan 270

T
Tabasco 32, 49, 75, 148, 251
Taibo, Paco Ignacio 259
Taraskanlar 94
Tedlock, Dennis 83
Tehuantepec 218
Tenochtitlan 93, 95, 102, 104, 107, 110, 112, 125, 129, 143, 159
Teresa, María 188, 191
teobromin 43, 44, 45, 46, 66
The Chocolate Society 309
The True History of the Conquest of Mexico 18
Theobroma cacao 19, 26, 27, 31, 32, 36, 224
Theobroma bicolor 36, 57, 127
Thompson, Sir Eric 63, 83, 125, 129
Tlatelolco 108

Tlaxcala 75, 126
Tlaxcallan 94, 101
Tobler, Jean 295
Toetihuacan 72, 314
Toltekler 77
Torquemada, Juan de 110, 130
Toskana 155, 166, 170, 172, 173, 175, 176, 178, 179, 180, 188, 196, 197, 208, 210, 249
Townsend, Joseph 275
Trento Konsili 219
Trinidad 40, 238
trinitario 39, 40, 239, 241, 309
Tudela Kodeksi 113, 114
Tula 78

U
Urbanus, VII. 182
Usumacinta Nehri 38, 69
Uxmal 74

V
Vallisnieri, Antonio 179
Valrhona 307, 308, 311
vanilya 84, 86, 116, 118, 158, 162, 164, 178, 179, 195, 196, 220, 248, 249, 254, 255, 262, 264, 267, 268, 279, 181
Vatikan 181, 255
Vendôme de 191
Venezuela 224, 226, 227, 228, 230, 234, 238, 239, 251
Veracruz 49, 106, 117, 118, 159, 161
Versailles Sarayı 191, 193, 197, 206, 270
Veryard, E. 162, 163
Villari, Luigi 173
Villars, Marie de 167
Visconti, Primi 191
Voltaire 17, 268

W
Walpole, Horace 255, 270, 272
Walsh, Jim 310, 311, 312
Walter Baker Company 275
White, Francis 271
William, II. 199

X
Xavier de, Francisco 233
Xbalanque 55
Xibalbá 55
Xicallanco 94, 100, 107
xicalli 122, 144, 149
Ximénez, Francisco 119
Xoconochco (Soconusco) 54, 78, 80, 94, 100, 106, 107, 108, 216, 218, 219, 224, 226, 227, 251, 257, 261
Xocoyotzin, Motecuhzoma 110, 121

Y
yerbamaté 45
Young, Allen 31
Yucatán Yarımadası 49, 75, 77, 83, 135

Z
Zacchia, Paolo 171

Onu köleler yetiştirdi, zenginler tüketti, fatihlere haraç olarak verdiler. O tanrıların yiyeceğiydi. Bugünse kitlelere mal oldu. Dünyanın belki de en çok sevilen bu yiyeceğinin uzun ve renkli tarihi elinizdeki... *Çikolatanın Gerçek Tarihi* hem kolonyal kaynaklara hem de fetih öncesi halklardan bize ulaşan kaynaklara bakarak iki tarafa da eşit şans vermeye çalışan, hem derinlikli hem eğlenceli olmayı başaran bir kültürel tarih çalışması. Yazarlar olgulara, metinlere, arkeolojik bulgulara, aslında her türlü sözlü, yazılı anlatıya dayanarak, aşırı bir romantizme ve mistisizme kaçmadan, Maya ve Aztek kültürü hakkında nesnel bir tablo çiziyorlar.

Çikolatanın hikâyesi Mayaların kökeni olan Olmeklerle başlıyor. Hammaddesi olan kakao Mayalarda ve Azteklerde zenginlerin, savaşçıların ve kralların içeceği; aynı zamanda para olarak da kullanılacak kadar değer verilen, altınla gümüşle bir tutulan bir üründür. İspanyolların kıtayı fethinden sonra ise kahve, çay gibi diğer zevk veren içeceklerin izlediği yolu izleyerek Avrupa kıtasını fetheder. XIX. yüzyılda keşfedilen yeni bir teknik sayesinde bugün bildiğimiz anlamıyla katı çikolata yapımına başlanır. Aristokratların içeceği, bu sayede halkla buluşur. O zamana kadar sıvı, genelde de sıcak içilen bu madde katı ve soğuk versiyonuyla yaygınlaşır, kitlelerin gönlünü kazanır. XX. yüzyılda ise dev bir sanayi haline gelir; ama pek çok yiyecek ve içeceğin başına geldiği gibi özünden ve lezzetinden çok şey kaybederek... Yazarlar, hikâyelerini döngüsel bir şekilde yine Güney Amerika'ya bağlıyorlar ve bugün "hakiki" çikolatanın artık çok nadir ve pahalı bir şey olduğunu ve onu tüketenlerin yine en zenginler olduğunu söyleyerek bitiriyorlar.

Çikolatanın çağlara ve kıtalara yayılan renkli hikâyesinin sayfalarını çevirirken eğlenceli anekdotlar, çeşitli kültürlerden kakao ve her türlü yan ürünüyle ilgili tarifler, ritüeller, âdetlerle karşılaşacaksınız. Afrodizyaktan antidepresana, bağımlılık yaratmasından mutluluk ve neşe vermeye, kalp ve bilimum organlarda yarattığı rahatsızlıklara kadar etkileriyle ilgili doğru/yanlış birçok inancı da bulacaksınız.

AYRINTI•İNCELEME
ISBN 975-539-461-3
9 789755 394619

SKB 005698 UKE