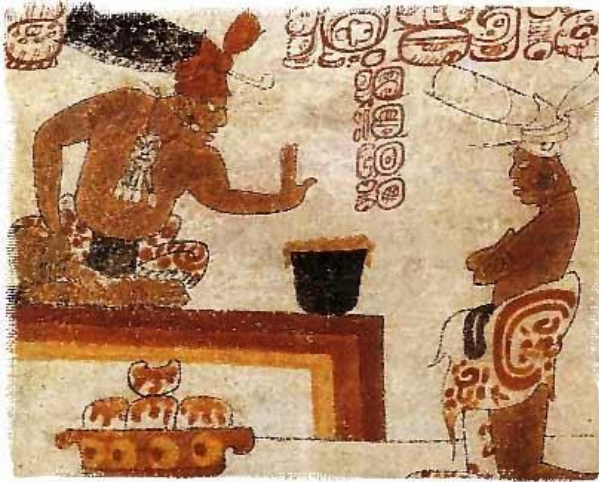


## ÇİKOLATA: AZTEK İMPARATORU MONTEZUMA’NIN İÇECEĞİ

Çikolatanın keşfi, M.Ö. 1500’e uzanır. Amerika Kıtası’nın keşfi sayesinde, Aztekler ve Mayaların yüzlerce yıl boyunca kutsal saydığı çikolatayla tanıştık.

### Aztekler ve Mayalar İçin Çikolata, Tanrıların Lütfu Sayılırdı

Çikolatanın ne zamandan beri tüketildiği tam olarak bilinmiyor. Orta Amerika’da kakao ağacı meyvesinin M.Ö. 1500’de değerlendirildiği biliniyor. Azteklerin alfabesi olmadığı için kakao hakkındaki bazı bilgiler Mayaların yazılı belgelerinden elde edildi. İlk yıllarda kakao meyvesi yabani ağaçlardan toplanırdı. Tüketim artınca halk kendi ağaçlarını dikerek meyve üretmeye başladı. Orta Amerika halkı, çikolatayı günümüzdeki gibi katı halde tüketmezdi. Aztekler ve Mayalar, kakao meyvelerinin çekirdeklerini çıkartıp mayalar ve kuruttuktan sonra kavururdu. Kavrulmuş çekirdekler öğütülerek kakao yağı ve kakao tozundan oluşan bir karışım elde edilirdi. Bu karışıma su, mısır unu ve acı kırmızı biber katılır ve ardından karışım bir kaptan diğerine birkaç kez aktarılarak köpürtülüp içilirdi. İçeceğin rahatlatıcı ve yorgunluk hissini önleyici özelliği nedeniyle, Aztekler ve Mayalar kakaonun tanrılarca bir lütuf olarak gönderildiğine inanırdı. Mayalar, kakao içeceğini yalnızca üst tabakanın içmesine izin verir ve halkı kakaodan uzak tutardı. Kakaoda bulunan teobromin adlı maddenin, kas gevşetici ve damar genişletici etkisi vardır. Kakaodaki serotonin ise antidepresan etkisine sahiptir. Feniletilamin de vücudun, mutluluk hormonu olan endorfin salgılamasını sağlar. Aztekler, iklim nedeniyle kakao ağacı yetiştiremediği için Mayalar’dan kakao çekirdeği ithal ederdi. Bu çekirdekler para yerine de kullanılırdı. Bir avokado 3 çekirdeğe ve bir hindi 100 çekirdeğe satılırdı. Aztekler, 1400’de Orta Amerika’nın tamamını ele geçirince işgal ettikleri kentlerden her yıl vergi olarak kakao çekirdeği tahsil etti. Aztek İmparatoru Montezuma’nın günde 50 fincan sıvı çikolata içtiği biliniyor.



**Maya asilzadesi, halktan birini çikolata kavanozundan uzak durması için uyarıyor**

## **Çikolatayı, İspanyollar Dünyaya Yayıdı**

Çikolata kelimesi İspanyolca “chocolate”den gelir. İspanyolca’ya ise Azteklerin acı su anlamına gelen “chocolatl” kelimesinden adapte edilmiştir. Amerika Kıtası’nı keşfeden Kristof Kolomb’un İspanya’ya götürdüğü kakao çekirdekleri ilgi çekmemişti. Daha sonra Aztek İmparatoru Montezuma’yı öldürüp hazinesini alan İspanyol kaptan H. Cortes, İspanya’ya bol miktarda kakao götürdü. İspanya ve Portekiz saraylarında çikolata içeceği sevildi ve zamanla içeceğe vanilya, bal veya şeker kamışı suyu eklenerek içilmeye başlandı. Daha sonra çikolata halka ulaştı ve eczanelerde; sakinleştirici, mide ilacı, öksürük ilacı ve afrodisyak olarak da satıldı. Talep artınca 1585’te Meksika’dan kakao ithalatı başladı. Avrupalılar, Afrika ve Orta Amerika’da kakao ağacı yetiştirmeye başladı. Fransa’da kraliyet ailesi ve asiller dışındakiler çikolata içemezdi. İlk kez İngiltere’de sıvı çikolata satış merkezleri açıldı, müşterileri zengin ve asil erkeklerdi. Kakao çekirdekleri el veya rüzgar değirmenleriyle öğütülürdü. Buhar makinesinin icadıyla kakao üretimi arttı. Süt ve şeker katılmış sıcak çikolata yaygınlaştı. Kakao çekirdeğinden elde edilen kakao yağı-kakao tozu karışımını presleyerek yağdan ayırmayı 1828’de Hollandalılar başlattı. Kakao tozuna süt veya süt tozu ile yeteri kadar kakao yağı ve şeker eklenerek ilk katı çikolata yapıldı. Çikolataya, şeker ve kakao yağının ayrışmaması için lesitin veya benzeri emülgatör maddeler katıldı.



**Kakao çekirdekleriyle dolu kakao meyvesi**

**Modern Çikolatalar Bilgisayar Kontrollü Makinelerle Yapılıyor**

Kakao ağaçları, Ekvator'a yakın ülkelerde küçük aile çiftliklerinde yetiştirilir. Meyve elle toplanır ve dış kabuğu kesilerek çekirdekleri çıkartılır. Çekirdekler yumuşaktır ve boyutları kahve çekirdeği kadardır. Çekirdekler, muz yaprakları arasında bir hafta boyunca mayalanmaya bırakılır. Çekirdekteki proteinler, mayalanma sırasında enzimlerce parçalanır ve amino asitlere dönüşür. Bunun sonucunda, çekirdeğin kakao kokusu ortaya çıkar ve acı tadı azalır. Çekirdekler güneş altında kurutulup temizlenir ve dünyanın farklı bölgelerindeki fabrikalara gönderilir. Fabrikada, dışındaki zar çıkartılan çekirdekler kavrulur ve öğütülür. Öğütülen çekirdeklerden, koyu kıvamlı kakao yağı ve kakao tozu karışımı elde edilir. Karışım preslenince, kakao yağı kakao tozundan ayrılır. Oda sıcaklığında (20 derece) katılaştıran kakao yağı soğuk odada depolanır. Presten, sert bloklar halinde çıkan kakao öğütülerek tekrar toz haline getirilir. Toz kakao, kakao yağı, şeker, süt, vanilya, kıvam verici ve emülgatör gibi maddelerden oluşan karışım kazanlarda karıştırılır. Elde edilen katı haldeki ham çikolata öğütülerek parçacıkların boyutu, 15 mikrona (insan saçının 1/8'i) düşürülür. Ardından, ısıtılmış kazanlarda karıştırılarak olgunlaştırılan çikolata, kalıplarda şekillendirilip paketlenir.



**Kraliçe Marie Antoinette'in resminin kullanıldığı bir çikolata reklamı**

### **Osmanlı Dönemi'nde Çikolata, Pastane ve Eczanelerde Satılırdı**

Sıcak çikolata içme adeti Avrupa'da yaygınlaşınca çikolata, 1699'da İstanbul'a da geldi ama pek sevilmedi. Çikolatanın zamanla padişah ve saray mensuplarınca beğenilmesi, halk arasında yaygınlaşmasını hızlandırdı. Bu konuda elde fazla belge yok, ancak 1850'lerde İstanbul'da bazı pastanelerde sıcak çikolata içildiği biliniyor. O yıllarda Avrupa'da olduğu gibi İstanbul'da da, çok sayıda hastalığı önlediğine inanılan çikolata, eczanelerde de satılırdı. Sıvı çikolata satan İstanbul'un en eski pastanelerinden biri de Valori Pastanesi idi. Osmanlı döneminde Avrupalı şirketlerce pazarlanan çikolata, halk arasında Avrupalıların icadı sanılırdı. İstanbul'da, Avrupa üretimi olan farklı marka çikolatalar satılmış olsa da 1909'dan bu yana sadece Nestle kesintisiz olarak hizmet verebilmiştir. Sultan Abdülhamit döneminde çikolataya sarayda çok değer verilirdi. Ülkemizin ilk çikolata fabrikası 1927'de Feriköy'de kuruldu.

Aztek İmparatoru Montezuma'nın çikolatası zamanla dünyaya yayıldı. Çikolata için yılda 3,5 milyon ton kakao çekirdeği işleniyor, çekirdeğin tonu 3 bin dolar.

**Prof. Dr. Ural Akbulut**  
**ODTÜ Kimya Bölümü**