

Tarih Okulu
Mayıs-Ağustos 2010
Sayı VII, 191-197.

Sophie D. Coe & Michael D. Coe, **Çikolatanın Gerçek Tarihi**, 333 sayfa, 9 resim, Çeviren: Ayşe Öztekin, Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2005, ISBN 975-539-461-3, 24 TL.

Kazım UZUN*

Bazı konular var ki, en başından beri, yaşamını sürdürebilmek için insanın hayatını hasrettiği önemli meseleler arasında yer alıyor. Bunların “hayatı” diye isimlendirilmeleri, aslında bu önemin derecesine vurgu yapar niteliktedir. Bunlar çok fazla olmakla beraber, böyle konulardan birisini – şüphesiz en önemlisini – yiyecek ve içecekler teşkil ediyor. Ancak geçmişe dair merak edilenlere baktığımızda ise yiyecek ve içecekleri merak edenlerimizin sayısı çok fazla değil. Bu bir hata olmamakla beraber enteresandır; zira savaşmadan yaşayabilen, ancak yemeden yaşayamayan insan, evvela savaşları merak etti ve tarih kitaplığını bu konular üzerine yaptığı araştırmalarla doldurdu. Savaşların ilgi çekici yönü daha mı fazladır bilinmez, ama bazı konular özellikle akademik manada hep göz ardı edildi, belki de “incelenmeye değer bulunmadı.” Ne var ki belli başlı alanlarla sınırlı kalmak, insanın geçmişe dair merakını artık tatmin edemez durumdadır. Bu tatminsizlik yeni ve bakir alanlara olan ilgiyle birleşince, günümüz okuyucusu, geçmişe dair merakını giderebilme noktasında gün geçtikçe daha da şanslı bir hale gelmektedir.

Yiyecekler konusunda çeşitli çalışmalar yapılmakla beraber – aktüel yemek kitapları bunların dışındadır - bu çalışmaların çok genel kapsamlı olma nitelikleri bu alandaki spesifik tarih çalışmalarının eksikliğini giderir nitelikte değildir. Bu düşünceden hareketle, bu niteliklere sahip bir eseri incelemeye çalıştık. Bu eser, yazarlarının, “Yiyecek ve içecek tarihi ancak yakın geçmişte saygıdeğer bir bilim konusu olarak kabul edilmeye başlandı, en azından batı dünyasında” ve “...böylesine önemli konular eski akademisyenlerce pek

* Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ortaçağ Tarihi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi. E-posta; k.kazimuzun@gmail.com

saygıdeğer bulunmadığından bu konuları tartışmaktan kaçındılar” diyerek konuya dikkat çektiği ve yaptıkları bu çalışmayla alandaki eksikliği bir ölçüde gidermeyi hedefleyen Sophie. D. Coe ve Michael D. Coe'nin müşterek eseri “Çikolatanın Gerçek Tarihi”dir.

Mevzubahis eser önsöz, giriş, sekiz bölüm, son söz, kaynakça, illüstrasyonların alındığı kaynaklar ve dizin kısımlarından oluşmaktadır. 2005 yılında Ayrıntı Yayınları tarafından yayınlanan kitap, Türkçe'ye, İngilizce aslından Ayşe Öztekin tarafından çevrilmiştir.

“Tanrıların Yiyeceğinin Ağacı” ismi verilen birinci bölüm, çikolatanın hammaddesi olan kakaonun ağacına dair niteliksel bilgiler içermektedir. Bu kapsamda kakao ağacının ilk yetiştirildiği yere dair malumat verilmesiyle birlikte, bölümde, kakao ağacının farklı türleri, çikolata üretimi için daha elverişli olan türler ve bu türlerde görülen bazı hastalıklara dair bilgiler bulunmaktadır. Konuya başlangıç mahiyetinde olan bu bölüm, kakaonun içerdiği çeşitli kimyevi maddeler ve bu maddelerin insan bedeni üzerindeki bazı – en bilindik ya da meşhur – etkilerine değinilmesiyle tamamlanmıştır.

“Kakaonun Doğuşu, Olmek veya Maya Kültürleri” isimli (ikinci) bölüm, genel çerçevesi itibariyle çikolata ve elde edildiği (kakao) ağaca dair var olan yerleşik, ancak yanlış kanılara veya bu kanıları düzeltmeye yönelik yazılmış bir bölüm olma özelliğini göstermektedir. Bu yanlışlığın merkezinde bulunan husus; çikolata ve hammaddesi kakaonun Aztekler tarafından değil, orta Amerika'nın – Meksika'nın güney sahilleri – sakinleri Olmekler'e ait olduğudur. Buna istinaden, bölümde evvela, “Amerika'nın ilk medeniyetini kuran” Olmekler'e dair malumat verilmiştir. Daha sonrasında ise Mayaların yükselişi ve Maya kültürü içinde kakao ve kakaonun yeri ve işlenişine dair – var olan kısıtlı kaynaklar eşliğinde – çeşitli bilgiler aktarılmıştır. Bu bilgiler dâhilinde özel bir ihtimam gösterilen husus ise çikolatanın bir içecek olarak kullanılmasındadır ki, bunun eski dünyaya Mayalar tarafından öğretildiğinin altı çizilmiştir. Bu bağlamda Mayaların mısırı işleyişine ve elde ettikleri ürüne – ekmeğe – dair ve bununla ilintili olarak kakaonun ilk işleniş hakkında ilginç bilgilere yer verildiği de belirtilmelidir. Bölümde, hiyeroglifler ve kakao kelimesinin ilk kullanıldığı yerler ve bu hususta çalışma yapan isimlere de sık sık değinilmekle beraber, bölüm sonu itibariyle bu bölümün asıl amacının kakaoyu keşfedenlerin Aztekler değil Mixe-Zoquean dilini konuşan Olmekler olduğunun vurgulanmasıyla bölüm tamamlanmıştır.

“Aztekler; Beşinci Güneşin Çocukları,” isimli (üçüncü) bölüme gelindiğinde ise ilk olarak Aztekler ile ilgili yanlış, ancak yerleşik bir kanının çürütülmesi ile bölüme giriş yapılmıştır. Bu bağlamda; Azteklerin insan kurban etmeleriyle ilgili yayılmış kötü ünleri aslında onların caniliklerinden değil, inanışları itibarıyla dünyanın sonunun gelişini ötelemek için yaptıkları bir harekettir. Yazar ise Azteklerin cani oldukları fikrini en çok işleyen İspanyolların fetih sonrası Orta Amerika’da giriştikleri kıyımın buna kıyasla çok daha şiddetli olduğuna dikkat çekmiştir. Daha sonra yeniden bu hususa değinen yazar için, ‘sanki Aztekleri temize çıkartma gayreti var’ demek belki mübalağalı, ancak yanlış bir ifade olmayacaktır. Bölümün ilerleyen kısımlarında Azteklerin çok genel olarak erken dönem tarihleri ve toplumsal yapıları hakkında bilgilere yer verilmiştir; toplumsal sınıflar (yönetici kesim, tüccarlar, rahipler, askerler vs.), Azteklerin dini, yöneticinin seçilme biçimi, halka verilen toprağın işlenmesi, aksi durumda toprağın geri alınması, tanrıya sunulan kurban (insan)lar vs. bu bölümde bulunan Azteklere dair ilgi çekici bilgiler arasındadır. Bölümün devamı ise kitabın yazılış amacıyla ilgili olarak Aztekler ve çikolatayla olan ilişkilerine ayrılmıştır; burada evvela çikolatanın Aztekler tarafından – Mayalardan farklı olarak – sıcak değil soğuk bir içecek olarak kullanılması ve Aztek kraliyet depolarının barındırdığı inanılmaz miktarlardaki kakao çekirdekleri konunun temelini oluşturmaktadır. Azteklerin kakaoyu işlemeleri ve çikolataya çeşitli çeşnilerle farklı tatlar kazandırmaları hususlarına da değinilen bölümün en ilgi çekici alt başlıklarından birisi de “mutlu para” isimli kısımdır. Burada Azteklerin kakao baklalarını para olarak kullandıkları bilgisi verilmekle beraber, kakaonun (dolayısıyla çikolatanın) Aztek kültürü içerisinde - şarkı ya da ağıtlarına girecek kadar – edindiği önemli konuma vurgu yapılmıştır.

Kitabın dördüncü bölümü olan ve “Karşılaşma ve Değişim” ismini taşıyan bölüm daha çok bir geçiş dönemini ele almaktadır. Bölümde ilk olarak Kristof Kolomb’un bu geçiş dönemini başlatan kişi olduğu ve sonrasında İspanyolların Azteklerle girdiği ilişkilerin yansımaları ele alınmıştır. İlk işgal dönemlerinde yerlilerle ciddi mesafe içerisinde olmalarına rağmen sonraları hâkim unsur olan İspanyollar ve yerliler arasındaki ilişkiler artmıştır. Yan yana yaşamının kaçınılmaz bir sonucu olan bu durum ise iki unsur arasında bir melezleşme sürecinin başlangıcı olmuştur. Kısa denilebilecek bu bölümde, bu melezleşme sürecinin insanla başlayıp daha sonra iki milletin mutfakları ve dilleri başta olmak üzere hayatlarının önemli bir kısmına yansdığı hususuna

dikkat çekilmiştir. İlk karşılaşmaları sonrasında Aztekler ve İspanyollar arasındaki en büyük sorunlardan birisi olarak dil problemi üzerinde durulması vesilesiyle, kakao ve çikolata kelimelerinin kısa bir etimolojik incelemesinden sonra, bölüm, çikolataya ve onun tadına pek alışık olmayan İspanyollar açısından çikolataya dair bazı tıbbi sorunların ne şekilde aşıldığının belirtilmesiyle sonlandırılmıştır.

Beşinci bölüm, “Çikolata Avrupa’yı Fethediyor” ile birlikte yazar, İspanyolların fethettikleri yeni İspanya (Meksika)’da karşılaştıkları kakaonun – ve daha sonra çikolatanın – Avrupa’ya doğru olan serüvenini takip etmiştir. Bu takibat doğal olarak İspanya’dan başlamakla birlikte, hemen sonrasında İtalya, Fransa ve en nihayetinde İngiltere olmakla birlikte, bütün Avrupa kıtasında sürüyor. Burada yapılan takibin ana kaynağını ise kronolojik sıralarından yola çıkılarak çikolata hakkında yazılan kitap, hatıra veya çikolata hazırlanış tarifleri oluşturmaktadır. Ayrıca has çikolatanın (günümüz de dâhil olmak üzere) elit kesimlerin tükettiği bir içecek, sonraları yiyecek olduğu düşünülürse, bu takibin büyük kısmının saraylarda geçmesi aslında şaşırtıcı değil. Bölümde, çikolatanın özellikle “Barok Çağ”da elit kesimle sınırlı kaldığı takip edilebiliyor, bu sınırların genişlediği zamanlar ise XVII. yüzyılın sonları olarak görülmekte. Bu yayılma esnasındaki önemli bir duraksama sebebi ise Kilise. Şehvet verici ve (bazı çeşnilerle birlikte) sarhoş edici özelliği dolayısıyla uzun olmayan bir süre Kilise engeline takılsa da, çikolatanın, kendisini çok seven Avrupa insanı arasındaki yolculuğuna devam ettiğini görmekteyiz. Yazar bu bölümde, ayrıca sıcak ya da soğuk bir içecek olabilen çikolatanın Avrupa’daki yayılışını çay ve kahveyle kıyaslayarak, bir içecek olarak çikolatanın çay ve kahvenin gerisinde kalmadığına dikkat çekmekte. Bu bölümün son kısmında ise Avrupa’yı fetheden çikolatanın daha doğudaki – özellikle Yakındoğu – başarısızlığıdır; “çikolata, kahve tiryakisi Yakındoğu’da hiçbir zaman tutunamadı ve ‘savaşçı ve şehvet düşkünü Türk’ onu benimsemeyip geri çevirdi,” diyerek dile getiriyor bunu yazar. Bu bölümün dikkat çekici ve okuyucuya zevk veren bir özelliği ise hatıratlardan yapılan kısa ama ilgi çekici alıntılarının yoğunluğudur.

Yazar(lar)ın “Kaynak” ismini verdiği (altıncı) bölümde, en genel manasıyla, çikolatanın ham maddesi olan kakaonun üretiminin yapıldığı - başta Yeni İspanya olmak üzere, Venezüella, Brezilya, Adalar vs. – yerler incelenmiştir. Buralarda yapılan kakao üretiminin incelenmesi kapsamında bu kakaonun Avrupa’ya ulaştırılması, kakao plantasyonlarında çalıştırılan işçiler ve girilen kolonizasyon faaliyetleri ele alınmıştır. Kolonizasyon faaliyetleri

mevzubahis olunca, Amerika kıtasının, tarihinde yaşadığı o acı olaylara bir kez daha şahit oluyoruz. Bu çerçevede Avrupalılar için önemli bir sorunun varlığından söz etmek mümkün. Zira Amerika kıtasında yetişen kakaonun sömürülebilmesi için Avrupalının duyduğu iş gücü ihtiyacında önemli eksiklikler mevcut. Bu sorunun ise yine Avrupalının kendisiyle, yani Amerika'nın keşfinden kolonizasyon dönemine kadar geçen sürede Amerika'nın yerli nüfusunda gerçekleşen % 80'lere varan, hatta bu oranı geçen düşüşle ilgili olduğunu görmekteyiz. Var olan nüfusun bu denli azaltılmasının ardından Avrupalı yeni bir çözüm bulur ve bu kez de yönünü bir başka kıtaya çevirir; Afrika. Böylece işçi eksikliğini giderebilmek için, çeşitli yiyecek maddeleri karşılığında, özel yapım "köle ticareti" gemileriyle insan sevkıyatı başlar ve siyah adam bugünün özgürlükler ülkesine o gün köle olarak ayak basar. Amerika'nın demografik yapısını az çok izleyebildiğimiz "Kaynak" isimli bu bölüm, gerek kakaonun yetiştirildiği gerekse onu yetiştiren "kaynakları" ele aldıktan sonra yakın zamanlarda (1991) yapılan bir araştırmayla nihayet bulmakta; bu araştırma sonuçlarından ise kakaonun ilk ve en fazla yetiştirildiği yerlerin geçmişten günümüze geçirdiği değişim takip edilebilmektedir.

Kitabın "Akıl (Ve Akılsızlık) Çağında Çikolata" isminin verildiği yedinci bölümü, özellikle 17. Yüzyıl'dan sonra çikolatayı ele almakta. Evvela daha önce kısaca değinilmiş olan çikolatanın insan vücudu üzerindeki etkileri bu bölümde yeniden karşımıza çıkıyor. Özellikle aşçılar ve doktorların çikolata üzerine yazdıklarından yola çıkarak o dönemde çikolata hakkındaki umumi kanaati takip etmemiz mümkün. Yine burada, bu zamanlarda (18. Yy.) çikolata hazırlanış tarif ve şekillerine de yer verilmiştir. Bu hususlar ele alınırken, evvela İspanya'da, bu alanda gerçekleştirilen faaliyetlere değinilerek aynı içerik daha sonra İtalya, Fransa ve İngiltere için de mevzubahis edilmiştir. İtalya'nın ele alındığı alt başlıkta altı çizilen nokta ise İtalya'nın kaliteli çikolata üretmekteki başarısıdır. Çikolata üretim aşamasında kullanılan araçları da görme imkânı bulduğumuz bu bölüm kapsamında takip edilebilen bir diğer husus "çikolatahanelerin" yayılma sürecidir. Sanayi devrimi öncesine kadar zaten iyice yaygın hale gelen bu yerler, sanayi devrimiyle birlikte daha da yaygınlaşmıştır. Bu durum ise çikolatanın Avrupa kültürü içerisindeki önemli konumunu takip edebilmemize imkân vermektedir. İngiltere'ye uzandığımızda ise çikolatahane ve kahvehanelerin kulüplere dönüşme süreci ve bu kulüplerde gerçekleşen bazı faaliyetler yine bu bölüm kapsamında ele alınan konulardır.

Sanayi devrimiyle birlikte girilen fabrikalaşma süreci, hiç şüphesiz çikolata üretimini de önemli derecede etkiledi. Avrupa’da ciddi bir tüketim hacmine sahip olan çikolata, bu sayede daha ucuz ve daha yaygın bir hale geldi. Bu süreç zarfında çikolata üretimi yapan önemli isimlerin bazılarını da bu bölümde görmemiz mümkündür. Bölüm sonu itibariyle önemli bir isim ve onun çikolata hayranlığının ele alınmasıyla bu bölüm tamamlanmıştır; Fransız ihtilalinin ekâbirlerinden “Kutsal Marki” (Marquis de Sade) ve çikolata tutkusu.

Sekizinci ve son bölüm olan “Kitleler İçin Çikolata,” aslında değişen çikolata anlayışı ve günümüze kadar uzayan süreyi kapsıyor; zira bu kırılma noktası, çikolatanın bir içecek olarak değil, katı bir yiyecek olarak üretilmeye başladığı tarihe işaret ediyor. 19. Yüzyıla kadar hep bir içecek olan çikolata, artık geçmişle bağlarını koparıyor ve bazı girişimciler sayesinde yeni şekline bürünüyor. Bölüm, gerçekleştirilen bu işlem ve yapılan çeşitli kimyevi çalışmaları içermekle beraber, bölümün daha önemli bir kısmı büyük çikolata üreticileri ve onların büyüme hikâyelerine hasredilmiş durumdadır. Bu süreçte karşımıza çıkan ilk önemli isimler Fry ve Cadbury sülaleleridir. Bu iki çikolata üreticisi sülalenin büyüme ve piyasaya hâkim olma hikâyeleri anlatılarak çikolatanın katı bir yiyecek olarak insan hayatına girmesine öncülük eden önemli isimler olduğu vurgulanmıştır. Sonrasında ise, günümüzde çikolatalarıyla meşhur olan bir ülkeye, İsviçre’ye geçilerek burada yapılan çikolata üretimi ele alınmıştır. Yine çikolata üretim devlerinden olan bir başka ismin çok ilginç hikâyesinin – Hersley ve bir çikolata üretim kasabası olarak kurup büyüttüğü “çikolata kasabası”nın - mevzubahis edilmesinden sonra sanayileşmenin beraberinde getirdiği seri üretimin dezavantajlarından birisi olan kalitesizleşmenin çikolatayı da etkilediğini görmekteyiz. Dâhilinde bir çikolata tarifi de bulunduran bu bölüm, son olarak az, ancak saf çikolata için özel üretim yapan birkaç kakao üreticisine değindikten sonra tamamlanmıştır. Kitap, son söz niteliğinde olan ve farklı bir çikolata üreticisi firmayla, Maya Gold ile sona erdirilmiştir. Yazarlara göre, bu firmanın farkı ve özelliği, çikolata üreteceği kakaoların hiçbir tarım ilacı kullanılmadan, tamamen doğal bir şekilde üretilmesine özel bir ihtimam gösteren ve neticede en kaliteli ve saf çikolatayı üretmeyi amaçlamasından gelmektedir. Yani tıpkı dünyanın bu işi kendilerinden öğrendiği Mayaların yaptığı gibi.

Sonuç olarak şunları söyleyebiliriz; sıra dışı bir tarih kitabı olma özelliğine sahip olan bu eser, okuyucuya çikolatanın serüvenini anlatırken, bir yandan da okuyucuyu kolonizasyon dönemi Amerika’sı, Orta Amerika

Çikolatanın Gerçek Tarihi / Sophie de Coe – Michael de Coe

coğrafyası ve kolonizasyon dönemi sonrası Avrupa'sı hakkında bilgilendirmektedir. Ayrıca günümüzde faaliyet gösteren pek çok çikolata firmasının tarihini de kapsayan bu eser, hiç şüphesiz ciddi kültür tarihi çalışmaları arasındaki yerini almıştır.