

Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü (The History of Cacao as the Heritage of Latin American Civilizations and Conversion to Chocolate)

*Fügen DURLU ÖZKAYA^a, Tolga ÖZKAPTAN^b

^aGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

^bAnkara University, MS of Latin American Studies, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.12.2015

Kabul Tarihi: 18.01.2016

Anahtar Kelimeler

Çikolata

Kakao

Latin Amerika

Öz

Günümüzde lezzeti başta olmak üzere tarihsel süreçte, sosyo-kültürel, sosyo-politik ve sosyo-ekonomik çerçevede binlerce yıldır insan hayatı için önemli bir yere sahip olan kakao ve çikolata, Mezoamerika olarak isimlendirilen Eski Meksika ve Orta Amerika uygarlıklarının insanlığa mirası konumundadır. Çikolatanın ham maddesi olan kakao; bu mirasın baş aktörleri Latin Amerika uygarlıkları Olmek, Mokaya, Maya ve Aztekler tarafından keşfinin ardından tüketim anlamında büyük oranda değişim sonrası çikolataya dönüşmesiyle her yaştan ve her sınıftan insanı cezbetmeye devam etmektedir. Bu çalışmada, acı bir içecek olarak keşfedilmesiyle kökeni Latin Amerika'ya uzanan çikolatanın ana malzemesi kakao ağacı, yetiştirme şartları, türleri, efsane ve mitleri, törenlerdeki yeri, çikolataya dönüşümü ve Avrupa'ya uzanan tarihi süreci ile ele alınarak çikolatanın daha yakından tanınmasına katkıda bulunulması amaçlanmıştır.

Keywords

Chocolate

Cacao

Latin America

Abstract

Cacao and chocolate having significant roles for humans, primarily with the taste, in the frame of socio-cultural, socio-politics and socio-economics for thousands of years are the heritage to human kind from the civilizations of early Mexico and Central America called Mesoamerica. Cacao, the raw material of chocolate, was discovered by the leading primary actors of Latin American civilizations as Olmecs, Mokayas, Mayas and Aztecs, and has continued to enchant people for ages with the conversion to chocolate. In this study, cacao tree as the main ingredient of chocolate with its origin depending on Latin America after its discovery as a bitter drink is discussed from a historical point of view reaching from Latin America to Europe within growth conditions, types, findings, ways of consumption, myths, legends, its place in ceremonies and conversion to chocolate.

* Sorumlu Yazar.

fugen@gazi.edu.tr (F. Durlu-Özkaya)

GİRİŞ

Günümüzde lezzeti başta olmak üzere tarihsel süreçte, sosyo-kültürel, sosyo-politik ve sosyo-ekonomik çerçevede binlerce yıldır insan hayatı için önemli bir yere sahip olan kakao ve çikolata, Mezoamerika olarak isimlendirilen Eski Meksika ve Orta Amerika uygarlıklarının insanlığa mirası konumundadır. Çikolatanın ham maddesi olan kakao; bu mirasın baş aktörleri olan Latin Amerika uygarlıklarından Olmek, Mokaya, Maya ve Aztekler tarafından keşfinin ardından, Avrupa'ya ve oradan tüm dünyaya uzanan yolculuğu boyunca birçok efsane, mit ve ritüelle ilişkilendirilmiş ve hatta kralların hazinesine konu olarak çağlar boyu insanları büyülemeye devam etmiştir (Tokuşoğlu, 2015).

Çikolata etimolojik olarak Aztek uygarlığı dilinde xococ "acı" ve atl "su kelimelerinin birleşimi xocoatl olarak ifade edilen ve sözü edilen uygarlıklarda kakao çekirdeklerinin içindeki acı özün suyla karıştırılmasından oluşan içeceğe verilen isimlendirmedir. Günümüzdeki katı ve tatlı formundan oldukça farklı olan bu içecek soylu asilzadelere hitap etmiş, kan ile ilişkilendirilerek tanrılara sunulmuş, evlilik törenlerinde bağlılık sembolü olarak bir geleneğin ilk adımlarını oluşturmuş, yeni doğan bebekler için vaftiz benzeri törenlerde kullanılmış ve ayrıca süslemeli şık fincanlarda sunumuyla da ince bir sanatın temellerini atmıştır. Bu uygarlıklardan süregelen nesiller günümüzde de benzer ritüeller ve törenleri devam ettirmektedirler (Cox, 2012). İlk keşfinden bu yana tüketim anlamında büyük oranda değişim geçiren çikolata her yaştan ve her sınıftan insanı cezbetmeye devam etmekte ve bu lezzetin ana unsuru kakao ağacının değerli çekirdekleri de günümüzde sosyal, ekonomik ve gastronomik açıdan büyük önem taşımaktadır (Tokuşoğlu, 2015). Bu çalışmada çikolatanın ana malzemesi olan kakaonun bitkisi, yetiştirme şartları, türleri ve Latin Amerika Uygarlıklarından Avrupa'ya uzanan tarihi süreci ele alınarak çikolatanın daha yakından tanınmasına katkıda bulunulması amaçlanmaktadır.

KAKAO AĞACI

Kakao Ağacı, dört ila on metre boyunda, tropik topraklarda yaygın olarak tarımı yapılan, çay ve kahve ağaçlarına benzer şekilde daima yeşil kalan bir ağaç türüdür (Resim 1) (Anonim, 2015). Dört-beş sene içerisinde meyveleri ağaç gövde ve dallarını kaplamaktadır. Bu meyvelerin içerisinde bademi andırır şekilde, kabuğu esmer 30-40 adet çekirdek bulunmaktadır (Anonim 1, 2015). Kakao Ağacının Criollo, Forastero ve Trinitario adı verilen üç türü vardır (Resim 2) (Anonim 2, 2015).



Resim 1. Kakao Ağacı (Anonim, 2015)



Resim 2. Kakao Ağacı Türleri (Anonim 2, 2015)

Criollo türü, kakao ağaçları arasında prens olarak nitelendirilmekte ve meyvelerinin çok ince kabukları bulunmaktadır. Bu türün meyve rengi solgundur ve çekirdeklerinin eşsiz aroması bulunmaktadır. Bu tür az ürün vermekte olup aynı zamanda yetiştirilmesi de çok hassastır. Forestero türünün yetiştirilmesi daha kolaydır ve verimi oldukça yüksektir. Forestero çekirdekleri iri kakao olarak da isimlendirilmektedir. Çikolataba tipik temel aromasını veren bu tür yetiştirilen kakaonun %80 lik kısmını oluşturmaktadır. Trinitario ise her iki ağaç türünün melezidir ve diğer iki türün özelliklerini taşımakta olup aynı zamanda yetiştirilmesi kolaydır (Anonim 3, 2015).

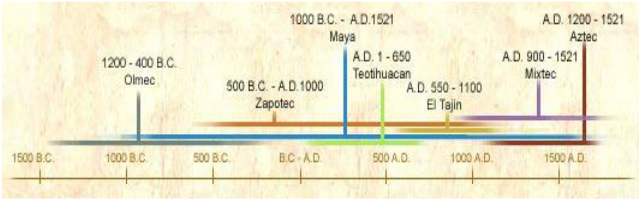
Çikolatanın en önemli hammaddesi olan kakao (*Theobroma cacao*) oldukça sıcak, nemli, gölgeli ortamlarda yetişmektedir ve özellikle bolca organik madde içeren ve verimli toprak gereksinimi olan nazik bir tropikal bitkidir. Kakao ağaçları iklimsel olarak en verimli şekilde Ekvatorun 10 derece kuzey ve güney bandında yetişmektedir ve kalite bakımından da en iyi kakao Afrika kıtasında Gana ve Fildişi Sahillerinde bulunmaktadır. Düzenli aralıklarla yağın yağmurlara, sulak topraklara gereksinim duymakla birlikte Ekvator etrafındaki bir kemer içinde küresel olarak ekilmektedir. Afrika, Asya ve Latin Amerika'da bulunan yağmur ormanları özenle ekimi yapılan alanlardır. Kakao, Afrika kıtasında Kamerun ve Nijerya'da, Amerika kıtasında Brezilya, Kolombiya, Meksika ve Dominik'te, Asya kıtasını içine alan Uzakdoğu'da da Endonezya, Malezya, Yeni Gine'de yetiştirilmektedir (Anonim 4, 2015; International Trade Centre Product and market development Cocoa: A guide to trade practises, 2001; Tokuşoğlu, 2015).

KAKAO İÇECEĞİNİN TARİHSEL GELİŞİM SÜRECİ

Çikolatanın 4000 yılı aşkın uzun bir tarihi geçmişi bulunmaktadır (Resim 3). Yapılan araştırmalar, günümüzde Meksika'nın ortalarından Kosta Rika'nın kuzeyine kadar uzanan ve Kolomb öncesi toplumlar tarafından Mezoamerika olarak adlandırılan bölgede Olmek, Maya ve Aztek uygarlıklarının kakao tüketimi ve kakao çekirdeklerinin kullanımına ilişkin bilgileri ortaya koymaktadır (Seawright, 2012).

Bu bağlamda öncelikle bu uygarlıklarla yakın coğrafyalarında yaşayan uygarlıkları tanımak ve dönemleri hakkında bilgi sahibi olmak önemlidir. Yerli uygarlıkların ortaya çıktığı, hüküm sürdüğü ve dağıldığı dönemler, Pre-Klasik, Klasik ve Post-Klasik olarak ayrılmakta olup bu dönemlerin tamamı M.Ö 1500-M.S 1500 yılları arasında bir çerçevede değerlendirilmektedir. İlk dönem olan Pre-Klasik dönem, M.Ö 1500 - M.S 300 yıllarını içine almaktadır. Mezoamerikan kültürünün ilk uygarlığı Olmekler M.Ö.

1800-1500 yıllarında Meksika'nın Oaxaca vadisinde, her biri tören meydanını çevreleyen on-oniki evden oluşan köy yerleşimlerinde yaşayan halkları temsil etmektedir. Olmekler tarım toplumuyken kurdukları pazar yerleriyle bölgeler arası ticaret de yapmışlardır. Olmek sonrası en önemli uygarlık Zapotekler, tarım sulama teknolojisini ileri götürmüşlerdir. Kökenleri M.Ö 1000 yıllarına dayanan Mayaların uygarlık oluşumu M.S 300-1500 yılları arasında gerçekleşmiştir. Tarım ve ticaret ile uğraşan Mayalar yaşadıkları dönemde gelişmiş bir kültürel varlık göstermişlerdir. Mezoamerika'da Toltek ve Mixtek uygarlıkları da Mayalar döneminde hüküm sürmekteydi. Aztek uygarlığı ise avcılık ve balıkçılıkla uğraşmakta ve başkentleri Tenochtitlan'ın iktisadi ve askeri gelişimine önem vermektedirler. Tenochtitlan'da vatandaşlara arazi dağıtımı, vergi toplama, yaygın bir yol ve sulama sistemi gibi uygulamaları ile gelişmiş bir kent olgusundan bahsedilmektedir (Durlu Özkaya ve Sarıcan, 2014, s.36-45).



Resim 3: Mezoamerika medeniyetlerinin yaşam çizelgesi (Seawright, 2012).

Arkeolojik Bulgularda Kakao (Çikolata) İçeceği

Mezoamerika halklarının kakao kullanımına ilişkin 4000 yılı aşan uzun bir tarihi süreç bulunmaktadır. Mezoamerika'da, 1500 lü yıllarda İspanyollar kıtaya ayak bastıklarında iki büyük medeniyet Aztek ve Mayalarda kakaonun önemini anlatan bir takım yazılı kaynakla karşılaşmışlardır. Bununla birlikte Mezoamerika'da kakaonun kökenine ait kimyasal ve diğer bulgulara çok az sayıda rastlanmaktadır. 2002 yılında yapılan araştırmalar çikolata içeceği tüketme geleneğinin ve kakao tarımının yapıldığı ilk bölgelerin Maya Uygarlığı ovaları olabileceğini göstermektedir. Powis ve ark. 2002 yılında Orta Amerika ülkesi Belize'nin Colha bölgesinde tarihi M.Ö 600 yıllarına dayanan seramik kavanozlara rastlamışlardır. Son zamanlarda Honduras'ın kuzeylerinde Puerto Escondido sahasında yapılan araştırma bulguları M.Ö 1200-1100 yıllarında yerleşimcilerin çikolata içeceğini tükettiklerini göstermektedir (Powis vd., 2007).

Mezoamerika uygarlıklarından Olmekler ve Meksika'nın Pasifik kıyısında yer alan kavimlerden birisi olan Mokayalar'da kakao kullanımına ait örnekler az sayıdadır. Meksika'nın Veracruz Körfezi kıyısındaki Olmeklere ait yerleşim yerlerinden El Manati arkeoloji sahasında ve Meksika'nın Pasifik Körfezi kıyısındaki Paso De La Amada arkeolojik sahasında erken formatif dönemden kalan (M.Ö 1800-1000) ve kakao içeceği kalıntıları içeren birer seramik kase bulunmuştur (Powis vd., 2011).

Bilim adamlarının arkeolojik incelemeler sonucu ortaya koyduğu analizler, kakao kullanımının kimyasal kanıtının

Olmek öncesi dönemde M.Ö 1750'lere ve Mokayalar'da M.Ö 1900'lere uzandığını göstermektedir. Barra Seramik Dönemi olarak da adlandırılan erken formatif dönemde ilk seramik bulgulara ulaşılan yer Mezoamerika'da Olmekler'den önce yerleşik köylülerinden olan Mokayalara aittir (M.Ö 1900-1700). Bu seramikler, sosyal ortamlarda gösteri malzemesi olarak benimsenmiş ve belki de bayram ve festivallerde kullanılmıştır. Birçok Barra dönemi çömlekçiliği düztabanlı tekomatlardan (boğazı olmayan kavanoz) veya derin içe kavisli kaselerden oluşmaktadır. Her ikisi de ince duvarlı, iyi tasarlanmış ve şık bir şekilde dekore edilmiştir. Bu seramikler pişirme için tasarlanmamış olup büyük ihtimalle sosyal durumlarda tüketilen veya sunan kimseye prestij göstergesi olarak ithaf edilen chicha (mısır birası), çikolata veya atole (öğütülmüş mısır ve çikolatadan bir içecek) gibi sıvıları muhafaza etmek için kullanılmıştır. Powis ve ark. tarafından 2002 yılında yapılan çalışmaya kadar bu hipotezleri destekleyen direkt bilimsel bir kanıt rastlanmamıştır (Powis vd., 2007). Kakaoda bulunan bir alkaloid olan theobromine içeren taslar klasik öncesi dönemde (M.Ö 600-M.S 250) Maya uygarlığı bölgesi olan Guatemala'da Rio Azul mezarlarında da saptanmıştır (Resim 4) (Powis vd., 2011).



Resim 4: Kakao kalıntıları bulunan Rio Azul'dan seramik taslar (Seawright, 2012).

Klasik (M.S 250-900) ve Klasik sonrası (M.S 900-1500) dönemlerde Mayalarda kakaonun kültürel önemini gösteren ikonografik ve etnografik bulgulara rastlanmıştır. Nadir görülen kakao çekirdeği türleri (M.S 134-615) Belize'de erken klasik maya gömüsünde ortaya çıkarılmıştır. Arkeologlar Aztek nüfusunun bulunduğu bölgede ortaya çıkarılan thebromine içeren tasların (Resim 5) ikonografik ve etnografik tanımlamalarla uygunluk gösterdiğini ortaya koymaktadır. (Resim 6). (Seawright, 2012).



Resim 5. Coatelco'da kakao içmek için kullanılan cilalı kırmızı kadeh (Seawright, 2012)



Resim 6. Bir Aztek kadının çikolatayı bir tasta diğerine aktararak köpüklenmesi (Seawright, 2012)

Araştırmacılar aynı zamanda Orta Amerika köy yerleşimcilerinden Miksteklere ait olan ve kakao içmek için kullanılan tasların, Azteklerin kullandığından farklı olduğunu belirtmektedirler. Aztek başkenti Tenochtitlan'ın tepe noktasında bugünkü Meksiko City'de, lokasyonundan dolayı Azteklere ait direkt kanıt bulmak oldukça zordur ve şehrin eski dini merkezinde kakao bulgusuna rastlanmamıştır (Meade-Kelly, 2006, s.14-17; Seawright, 2012).

TARİHSEL SÜREÇTE KAKAONUN İŞLENMESİ

Mezoamerika halklarının kakao ile ilgili binlerce yılı aşkın uzun bir tarihi bulunmaktadır. Olmekler M.Ö 1900'larda "kakaw" diye nitelendirdikleri ve severek tükettikleri bu içeceği tekmat denilen özel yuvarlak kavanozlardan içmekteydiler (Cartwright, 2014). Olmeklerin çikolata yapmak için kullandıkları kakao çekirdekleri birkaç gün fermente edilmiş ve sonrasında kurutulmuştur. Ardından kavranan çekirdeklerin dış kabukları atılmış ve geriye kalan kahverengi öz çikolataya benzemekte olup öğütülüp yiyecek olarak kullanılmıştır. Olmekler kakawa dedikleri bu yeni yiyeceği Maya medeniyetine tanıştırmışlardır (Meade-Kelly, 2006, s.14-17).

Kakaonun Maya uygarlığında kullanımı ise arkeolojik kazılarda Belize'de bulunan kalıntılardaki kimyasallara dayanarak M.Ö. 600 ile 400 yıllarına uzanmaktadır. Fakat Maya inançlarına göre kakaonun tarihi çok daha gerilere insanlığın yaratılmasından öncelere uzanmaktadır. Mayalar, Güney Meksika ve Orta Kuzey Amerika'da Olmeklerin güneyinde yerleşmişlerdir. Maya hiyeroglifleri çikolatanın özel törenlerde kullanılmasının yanı sıra günlük hayatta da kullanıldığını göstermektedir. Klasik Maya metinlerine göre Mayalar kakao ağacını arka bahçelerinde yetiştirmekteydi. Çekirdeklerinden acı ve sıcak içecek üretmekte, bir tasta diğerine aktararak köpüklenmekte, isteğe göre vanilya ve çiçeklerle lezzetlendirmekteydiler. Çekirdekler ve çekirdek özü bir kase nin içine konmakta ve birkaç günlük fermantasyona bırakılmaktaydı. Böylece çekirdeklerdeki acı tat azaltılmaktaydı. Mezoamerikalılar özellikle Criollo türü kakao çekirdeklerini, fermente oluşumunun Forestero çekirdeklerine göre daha az zaman almasından dolayı tercih etmişlerdir. Buna göre Mayalar çekirdekleri erken

fermantasyon sürecinde kabul edilebilir bir forma dönüşünce kullanmışlardır. Fermente edilen çekirdekler küf gelişimini önlemek için tamamen kurutulmakta, sonrasında kavrulmaktaydı (Seawright, 2012).

Maya uygarlığında kakao yalnızca tüketimiyle değil soylulara özel festival törenlerinde sosyal ve politik toplulukları bir araya getiren yapısıyla da öne çıkmaktadır. Kakaonun festivallerde önde gelen araçlardan biri olması yanında saray hayatından kesitler sunan boyamalarla süslü şık fincanlarla birlikte ritüellere katılanlara tanrı tarafından bahşedilen bir içecek olarak nitelendirilmesi oldukça önemlidir. Maya kültürü üzerine çalışmalar Güney Maya düzlüklerinde kakao yetiştirilmesi ve Klasik Çağ belgelerinde resmedilmesine vurgu yapmaktadır (M.Ö.250-900) (Grivetti ve Shapiro, 2008).

Kuzey Maya bölgesinde ise günümüzde Yucatan yarımadası olarak bilinen alanda kakao bulgularına rastlanmıştır. Bu bölgede, kakao "Chocola" adında üzeri oymacılıkla yapılan çömler, Post Klasik Çağ'a ait arkeolojik kayıtlarda görünmektedir. Buna ek olarak son araştırmalar kakaonun Yucatan'da kapalı mağaralar ve kireçli arazide suların oyduğu ve su birikimiyle oluşan çukur bölgelerde neme ilişkin olarak yetiştirildiğini ileri sürmektedir. 16. yüzyılda İspanyollar tarafından Yucatan yarımadasının fethinin ardından kakao'nun yerel olarak ekiminin yapılmasının yanı sıra Tabasco ve Honduras'dan ihraç edildiği de Avrupa Kroniklerinde bulunmaktadır (Grivetti ve Shapiro, 2008; McNeil, 2006).

İçeceği hazırlama tarzları ve kullanılan aroma setleri aynı olmasına rağmen Mayaların tersine Aztekler, tüm dünyanın tanıdığı çikolata terminolojisinin çıkış noktası olarak bu içeceği yerel dillerinde "xocoatl" veya acısu olarak isimlendirmiş ve içeceği soğuk tüketmişlerdir. Zenginler ve aristokratlar tarafından rağbet gören bu içecek, yerli halk tarafından mısırdan hazırlanan bir yemeği aromalandırmak için kullanılmıştır (Anonim 4, 2015). Sözü edilen çikolatayı içmek için çamurdan veya sukabağından yapılmış kaseler deniz kaplumbağası kabuğundan yapılmış kaşıklar kullanmışlardır (Meade-Kelly, 2006, s.14-17).

Yüzyıllar boyunca çikolata sadece acı ve asillerin tükettiği bir içecek olarak sevilmiştir. Aztek Kralı Montezuma bu içeceği kıtayı keşfeden İspanyol misafirlerine sunmuştur (Resim 7) (Anonim 5, 2015). Kral Montezuma'nın kakao içeceğinden oldukça hoşnut olduğu ve her gün kendi kişisel tüketimi için 50 fincan, kraliyet çalışanları için ise 2000 fincan hazırlattığı bildirilmiştir. Montezuma çikolatayı güç ve servet göstergesi olarak ve yapacağı fetihlerde kendisini güçlendirmek için tüketmekte, yine askerde savaşacaklara ve yeni askere çağrılanlara çikolata verilmekteydi (Anonim 6, 2015).



Resim 7. Aztek İmparatoru Montezuma'ya çikolata sunumu (Anonim 5, 2015)

Montezuma fethettiği kabilelerden istediği vergi karşılığında ödenen büyük miktarlarda kakao çekirdeklerini büyük depolarda saklamış ve sadece eski ve yıpranmış olan çekirdekleri çikolata yapımı için kullanılmıştır. İspanyol kaşif Hernan Cortes Aztek başkenti Tenochtitlan'a vardığında (bugünkü Meksika başkenti Mexico city) adamlarından biri Montezumanın depolarının birinde 1 milyon kilo kakao çekirdeğinin olduğunu ileri sürmüştür. Mayalardan farklı olarak kakao içmek birkaç Aztek vatandaşının satın alabildiği lüks bir tüketim olarak karşımıza çıkmaktadır. Aztekler bilgelik ve gücün kakao ağacı meyvesini yemekten geçtiğine inanmışlardır. Bu içeceğe öylesine değer vermişlerdir ki sunumunu altın kaseler içerisinde yapmışlardır (Anonim 4, 2015; Anonim 7, 2015).

Efsane ve Mitlerle Kakao (Çikolata) İçeceği

Çikolata Aztekler, Mayalar ve Toltekler için çok önemli olduğundan birçok sözlü edebiyat ve hikayenin özünü oluşturmaktadır. Bu hikayeler diğer tanrıların zengin lezzetinden dolayı sevdiği çikolata bitkisini cennetten çalıp dünyaya getiren ve Tolteklerin de sevmesini sağlayan tanrı "Quetzalcoatl" etrafında dolaşmaktadır. Bir hikayeye göre, tanrı Qetzalcoatl, diğer tanrıların acımasızca davrandığı ve her gün tapınak yaptırmak için çalıştırdığı Tolteklerle özel olarak ilgilenmektedir. Quetzalcoatl Tolteklerle sevgisini göstermek için tanrıların yaşadığı yerden kakao çekirdeklerini çalar ve dünyada ekimini yapmaları için Tolteklerle verir. Kakao bitkisi çiçek açtıktan ve kakao çekirdeklerini tutan meyveler büyüdüktan sonra Quetzalcoatl meyveleri ağaçlardan toplar. Tolteklerle, tanrıların sevdiği içeceğin nasıl kurutulacağı ve nasıl köpüklü ve baharatlı bir içeceğe dönüştürüleceğini gösterir. Bununla birlikte diğer tanrılar bu özel bitkilerin çalındığını fark edince Quetzalcoatl ve Tolteklerin arkadaşlıklarını bozmak üzere sinsi bir plana girişirler. Bu sebeple Quetzalcoatl'a sarhoşluk verecek bir içecek içirilmesine karar verirler. Böylece onu sarhoş ederek Toltek halkı önünde küçük duruma düşüreceklerdir. Bu arada, Quetzcoatl tanrıların kendisine öfkeli olduğunu ve ondan öc almaya çalıştıklarını rüyasında görmüştür. Diğer tanrılar tüccar kılığındaki bir elçiyi kendisi için hazırlatılan içeceği vermek üzere gönderirler. Sözde tüccar Quetzcoatl'a, içeceğin kendisini mutlu edeceğini ve bütün felaketleri geri çevireceğini söylemiştir. Quetzcoatl içeceği alır ve alkolün etkisiyle insanların önünde dev cüssesiyle dans etmeye başlar. Tolteklerin kafası karışmış ve korkmuşlardır. Quetzcoatl ertesi gün ayıldığında sergilediği davranıştan dolayı utanmış ve diğer tanrıların kendisini kandırmasına

çok üzülmüştür. Yaptıklarının sonucu olarak Tolteklerden ayrılmayı seçmiş ve geride kakao yetişmesini sağlayacak kakao çekirdeklerini bırakarak okyanusta gözden kaybolmuştur (Anonim 8, 2015).

Aztekler de ayrıca Quetzcoatl için çikolata ile ilgili sözlü hikayeler anlatırlar. Onlara göre çikolata, kocasının düşmanlarına kraliyet hazinesinin yerini söylemeyen bir prensesten kendilerine verilen özel bir hediyedir. Düşmanlar prensesin sessiz kalmasına sinirlenerek onu öldürürler fakat Quetzalcoatl prenses adına ona bağlılığını gösteren bir kakao ağacı yapar ve insanların kullanımına sunar. Günümüzde çeşitli bayram, tören ve kutlamalarda sevgi ve bağlılık göstergesi olarak çikolatanın ticareti yapılsa da bu hikayeler çikolatanın tamamen farklı bir yönü ile insan hayatlarındaki önemini göstermektedir. Farklı anlamlar yüklense de kültür ve zaman içerisinde anlamların nasıl değiştiği hikayelerle gözlemlenmektedir (Anonim 8, 2015).

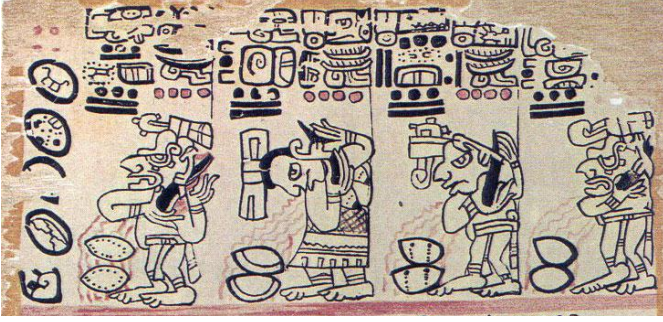
Maya ve Aztek inancına göre kakao, yaratılış mitinin ve dolayısıyla hayatın başlangıcının da bir bölümüdür. İspanyolların kıtayı keşfi sonrası edebiyatta, Mayalarda Popol Vuh adındaki yaratılış hikayelerinde ve Aztek Chimalpopoca Kodeksinde (elyazması kitaplarında) tanrılar insanı mısır, kakao ve diğer güzel bitkilerden yaratmış ve aynı yiyecekleri insanoğluna efsanevi yiyecek dağından getirmiştir (Arsenault vd., 2008).

Dini Ritüeller ve Özel Günlerde Kakao (Çikolata) İçeceği

Mezoamerikada kakao dini ritüellerin vazgeçilmez unsurlarındandır. Kristof Kolomb öncesi dönemde kan ve kurban ikilisi ile ilişkilendirilmiştir. Mezoamerikalı insanlar için kan tanrıya sunulan önemli bir araçtır. Sadece hayvanlar kurban edilmez ve özellikle soylu ve iktidar sahibi insanlar da kendi kanlarını tanrılara sunmaktaydı. Kakao içecekleri bazen kırmızı ile boyanmış veya su dolu kaselerin içine kurban kesilen bıçaklardaki kan akıtılarak kırmızı hale getirilmiştir. Böylece dini ritüellerde önemli olan kan görünümü içecek elde edilmiştir. Örneğin evlenme törenlerinde sık yapılan kakao değişimi, tarafların kanlarının karıştığının göstergesidir. Kakaonun yüksek değerli bir içecek olması yaygın olarak soylular tarafından içilmesine yol açmıştır. Kakao arazisi sahipleri Mezoamerikaya ait aylardan Mowan ayında (nisan ayı sonları ve mayıs başı) tüccarların tanrısı Ek'Chuwah'da dahil olmak üzere tanrılarına ritüel düzenlemişlerdir. Kakao aynı zamanda kutsal su ve çiçeklerle karıştırılarak başlangıç seremonisinde veya İspanyol papaz Landa'nın deyişiyle vaftiz törenine katılan çocukları ve büyükleri tanrının hizmetine sunmak için kullanılmıştır. Bunun yanı sıra seyyahlar ve tüccarlar Ek'Chuwah'a dua ederek bir gecelik kamp yapar, Tanrılar şerefine tütsüler yakarlardı (McNeil, 2006; Cox, 2015).

Kolomb öncesi Mayalarda Post Klasik Dönemde Yucatan yarımadasında boyanarak resmedildiği düşünülen çeşitli sahnelerde kakaonun tanrılara sunum özelliğini de öğrenmekteyiz. Dresden el yazması kitabından bir sahnede; yiyecek tanrısı K'awil'in oturur pozisyonda elindeki çömlekten kaseyi yukarı kaldırdığı resmedilmiştir. Dresden kodeksinden diğer birkaç sahne ise yer altı tanrısı Kisin, ölüm tanrısı Kimil ve yağmur tanrısı Chaak gibi birçok Maya

tanrısı tarafından bitkinin veya çekirdeklerinin elde tutulduğunu resmetmektedir. Madrid Kodeksinde bir diğer sahne, kan akıtmak için dört tanrının iki taraflı bıçakla kulaklarını deldiğini resmetmektedir (Resim 8). Buna benzer kan akıtma ritüellerinde bu delme işleminin kulak, dil, dudak ve yanakta olduğu Landa (1562) tarafından tanımlanmakta ve bu ritüelleri tiksindirici bulduğunu ifade etmektedir. Maya dinine ait bu ritüel Tanrılar arasındaki törensel ilişkiyi yansıtmaktadır (Grivetti ve Shapiro 2008).



Resim 8: Kulaklarını kesen ve kanlarını kakao meyvesinin dış kabuğu içerisine akıtan tanrılar (Grivetti ve Shapiro 2008).

Kan ve çikolata arasındaki bağlantı “kalp ve kan” metaforu içinde Azteklere de konu olmuş ve kakao meyvesi insandan sökülen kalbe benzetilmiştir. Kakaonun dini ritüellerde kullanımı Maya ve Aztelerin dışında Mezoamerikanın diğer kültürlerini de içine almaktadır. Kakao insanoğlunu tanrılarıyla buluşturmuş ve lüks bir tüketim olarak sergilenmiştir. Geçen binlerce yıla ve kakaoyu bulan farklı kültürlerle rağmen günümüzde ritüel içeriklerinde gözle görülür bir benzerlik bulunmaktadır. Maya el yazması kitaplarında Chaak (yağmur tanrısı) ve Ixik Kaab’a evlilik törenlerinde (dünya tanrıçası) kakao verildiği belirtilmektedir. Meksikanın yüksek kesimlerinde Mikstek bölgesinde resmedilen köpüklü kakao içeceğinin evlenen taraflarca değiş tokuş edildiği ritüeller bulunmaktadır. Guatemala’nın yüksek bölgelerinde çağdaş Mayalar halen bu geleneğe devam etmektedirler. Guatemala’nın Alta Verapaz bölgesinde bir halk hikayesinde evlilik sözünün “köpüklü çikolata” dolu bir kase ile mühürlendiği bildirilmektedir (Seawright, 2012).



Resim 9. Tanrı Chaak ve Tanrıça Ixik Kaab’ın düğünü (Seawright, 2012).

KAKAO VE TİCARET

Azteklar kakao çekirdekleriyle ticaret yoluyla tanışmışlardır (Resim 10). 14. yüzyılda Azteklar Mayaların işlek iki limanı Putun ve Soconusco’da Aztek Başkenti Tenochtitlan’a kakao çekirdeklerini getirmişlerdir. Mezoamerika halkları arasında kakao çekirdekleri para olarak kullanılmıştır. Aztek şehir pazarlarında çekirdeklerin ağırlık, ölçü ve kalitesini belirleyen memurlar bulunmaktaydı. İspanyollar Mezoamerika’ya geldiklerinde bir kakao çekirdeği bir domatesi, on çekirdek bir tavşanı ve yüz çekirdek de bir köleyi satın alabilmekteydi. Aztek ve Maya toplumlarında kakao çekirdekleri ile işçilerin ödemesi yapılmaktaydı. Tüccarlar günde 100 çekirdek kazanmaktaydılar. Ayrıca kakao çekirdekleri Azteklerin sınırlarına dahil ettiği kakao zengini bölgelerden haraç ve vergi olarak alınmıştır. Aztek tüccarları kakao çekirdeklerini ticaret yolları üzerinde uzun yol boyunca sırt çantalarında taşımaktaydılar. (Resim 11). Azteklerde kralın çekirdek depoları bulunmaktaydı (Anonim 9, 2015).



Resim 10. Fejervary-Mayer kodeksinde resmedilen Aztek tüccar tanrısı Yacatecutli (Seawright, 2012).



Resim 11. Aztek tüccarlarının (pochteca) çekirdekleri Mayalar ve diğer kavimler ile ticarete uzun yollar katederek sırt çantalarında taşınması (Anonim 10, 2015)

ÇİKOLATA AVRUPA'YA ULAŞIYOR

İspanyol kaşif Kristof Kolombun “Yeni Dünya” ya dördüncü ziyaretinden sonra Avrupa’ya dönüşünde 1502 ile 1504 yılları arasında kakao çekirdeklerini ilk olarak getirdiği söylenmektedir. Bununla beraber gemideki büyük miktarda hazinelerin yanında kakao çekirdekleri pek rağbet görmemiştir. Kolomb’un arkadaşı kaşif Don Hernán Cortés kakao çekirdeklerinin ticari değerini ilk fark eden kişidir. Kakao çekirdeklerini 1528’de İspanyaya getirilmiş ve aşamalı olarak çikolata içme geleneği 1650’lerde İngiltere’ye uzanarak Avrupa’ya yayılmıştır (Anonim 11, 2015).

1519’da Aztek İmparatoru Montezuma yeni misafiri İspanyol kaşif Hernando Cortes’e bu içeceği ikram etmiştir. Cortes bu durumda hayal kırıklığına uğramıştır. Aslında, Cortes Avrupa’da sözü edilen Aztek altınlarını aramak için gelmiştir. Fakat çok kısa zamanda Cortes kakaonun ekonomik değerini ve Aztekler açısından kültürel önemini kavramıştır. Cortes, Azteklerin acı ve baharatlı içeceğini hiç sevmemesine rağmen, çekirdeklerin nakit para olarak değer görmesi çok ilgisini çekmiştir. Aztekler Cortes’in sürgün edilen Tanrı Kral’ın tekrar dünyaya gelmiş hali olduğunu düşünmüşlerdir fakat Cortes takip eden üç sene içerisinde Aztek İmparatorluğuna son vermiştir. Cortes İspanya adına bir kakao çiftliğini Orta Amerika’da kurmuştur. Bu, gelecekteki çok kârlı bir işin doğuşunu simgelemiştir.

Çikolatanın, Avrupa kıtasına ilk gelişi, leziz bir gıda olarak değil, şifalı bir ilaç olarak olmuştur. Bu Aztek’lerin inançları doğrultusunda gerçekleşmiştir. Aztek’lere göre çikolata, vücudu kuvvetlendiren ve fiziki açıdan uyaran bir gıda maddesidir. 17. ve 18. yüzyıllarda çikolata, yaygın olarak her türlü rahatsızlık ve hastalık için reçete olarak yazılmakta ya da diğer ilaçlarla karıştırılmaktaydı (Tayar, 2015).

Cortes’den 30 yıl öncesinde Kristof Kolomb, Kral Ferdinand ve Kraliçe Elizabeth’e kakaoyu sunmuş fakat hiç kimse daha ötesini düşünmemiştir. Cortes görevini yerine getirmiş ve İspanyollar için kakao içeceğini Mezoamerikada tüketildiği halinin dışında bir lezzette bol miktarda şekerle tatlandırmıştır. Ülkesine dönmeden önce de Karayiplerde kakao ağaçları dikmiştir. Mezoamerikalılardan farklı olarak İspanyollar keşiflerini kimselere duyurmamıştır. Yaklaşık 100 yıl boyunca İspanyol aristokratlar gizlice bu lezzeti yudumlamışlardır. Fakat değişmeyen durum kakaonun lüks, zenginlik ve gücün bir sembolü olmasıydı. Çikolata sadece İspanyol burjuvalar tarafından satın alınmaktaydı. Tarçın, şeker ve vanilya ile sıcak olarak tüketilmekteydi. İçecek popülerlik kazandıkça İspanyollar Ekvator, Venezuela, Peru,

Jamaika’daki kolonilerinde kakao ağaçları dikmişlerdir (Anonim 12, 2015).

1615 yılında İspanya Kralı 3. Philippe’nin kızı ile Kral 13. Louis’in arasındaki evlilik de gelinin damada düğün hediyesi olarak çikolata verdiği belirtilmektedir. İspanyol rahiplerin Avrupalı meslektaşları ile teması sayesinde kakao kullanımı Avrupa’ya yayılmıştır. Çikolata ile ilk tanışan ülkeler Fransa ve İtalya olmuştur. Sonrasında Amsterdam, kakao için önemli bir gemi limanı olarak yükselişe geçmiştir. Çikolata kraliyet salonlarında ve tüketimine izin verilen Katolik kiliselerinde ilgi görmüştür. Bugünün kahve dükkanlarına benzeyen çikolata dükkanları 1657’de Londra’da açılmıştır ve Floransa ve Venedik’te 1700’lerin başında önem kazanmıştır (Clein, 2014).

Avrupalılar aynı zamanda kakaoyu tıbbi sebeplerle de kullanmışlardır. Karın ağrılarını iyileştirmede ve bugünde bazı kültürlerde uygulandığı üzere diğer tedavilerde kullanılmıştır. Çikolatada devrim niteliğinde gelişme, 1828 yılında Hollandalı kimyacı Coenraad Johannes Van Houten tarafından kakao presinin icat edilmesidir. Kakao presi kavrulmuş kakao çekirdeklerinden kakao yağını ayırmakta kullanılmıştır. Van Houten’in bu buluşu kakaonun şekerleme malzemesi olarak kullanımını ve üretim maliyetlerinin indirgenmesini sağlayarak çikolatanın modern çağına öncülük etmiştir (Samancı, 2012, s.27-31).

1847’de İngiliz çikolata şirketi J.S. Fry&Sons kakao yağı, kakao tozu ve şekerden ilk katı yenilebilir çikolata kalıbını üretmiş, Rodolphe Lindt’te 1879’da çikolata yapma makinasını icat etmiştir. Yumuşak kıvamı ve üstün lezzeti ile çikolata herkesi kendine hayran bırakmış, fabrika bantlarında yumuşak ve kremalı sütlü çikolatanın kitlesel üretimi sağlanmıştır. Daha sonra piyasa hakimiyetleri azalsa da Avrupada Mars, Cadbury, Mars ve Hershey markaları altında 1800’ler ve 1900’lerin başında çikolata patlaması yaşanmıştır. Günümüzde Afrika başlıca kakao üreticisidir ve dünyadaki kakao üretiminin %75’ini sağlamaktadır. Afrika’daki on binlerce köydeki küçük çiftlikler için kakao ekimi önemli bir gelir kaynağı oluşturmaktadır (Anonim 13, 2015). Günümüzde çikolata sektörünün küresel büyüklüğü 75 milyar doları aşarken, üretimde adeta dünya markası haline gelen İsviçre, tüketimde de lider durumdadır. Dünyada en fazla çikolata tüketimi kişi başına yıllık dokuz kg ile İsviçre’de gerçekleşmektedir. İsviçre’yi 7.9 kg tüketim ile Almanya izlerken, İrlanda ve İngiltere kişi başına yıllık 7.5 kg tüketim ile 3. ve 4. sırayı paylaşmaktadır (Anonim 14, 2015).

SONUÇ

Latin Amerika Uygarlıklarından Olmek, Mokaya, Maya ve Aztekler’de soğuk ve sıcak tüketim tarzıyla acı bir içecek olarak sosyal hayatın içerisinde yer alan kakao, ticarete para olarak kullanımı, değerli bir meta olarak krallar tarafından hazinelerde saklanması, dini ve geleneksel törenlerde çekirdek formunda ve içecek olarak sunumu ve efsanelere konu olması sebebiyle tüketim bağlamında büyük bir öneme sahip olmuştur. Olmekler M.Ö. 1900’lerde “kakaw” diye nitelendirdikleri ve severek tükettikleri bu içeceği tekomat denilen özel yuvarlak kavanozlardan içmekteydiler (Cartwright, 2014). Mayalar kakao çekirdeklerinden acı ve sıcak içecek üretmekte, bir tasta diğerine aktararak köpüklenmekte, isteğe göre vanilya ve çiçeklerle lezzetlendirmekteydiler. İçeceği hazırlama tarzları ve kullanılan aroma setleri aynı olmasına rağmen Mayaların tersine Aztekler, tüm dünyanın tanıdığı çikolata terminolojisinin çıkış noktası olarak bu içeceği yerel dillerinde “xocoatl” veya acısu olarak isimlendirmiş ve içeceği soğuk tüketmişlerdir. Yüzyıllar boyunca çikolata sadece asillerin tükettiği acı bir içecek olarak sevilmiştir.

Günümüzdeki katı ve tatlı formundan oldukça farklı olan bu içecek dini ritüellerde kan ile ilişkilendirilerek tanrılara sunulmuş, evlilik törenlerinde bağlılık sembolü olarak bir geleneğin ilk adımlarını oluşturmuş, yeni doğan bebekler için vaftiz benzeri törenlerde kullanılmış ve ayrıca süslemeli şık fincanlarda sunumuyla da ince bir sanatın temellerini atmıştır. Çikolata içeceğinin Avrupa kıtasına ilk gelişi, lezzetli bir içecek olarak değil, ekonomik değeri ve şifalı bir ilaç özelliği nedeniyle olmuştur. Avrupalılar karın ağrılarını iyileştirmede ve bazı hastalıkların tedavisinde bu içecekten faydalanmışlardır. Çikolatanın acı ve şifalı bir içecek konumundan günümüzdeki katı ve tatlı formuna dönüşmesinde 1828 yılında Van Houten tarafından kakao presinin icat edilmesi, 1847’de İngiliz çikolata şirketi J.S. Fry&Sons’un kakao yağı, kakao tozu ve şekerden ilk katı yenilebilir çikolata kalıbını üretmesi, 1879’da Rodolphe Lindt tarafından çikolata yapma makinasının icat edilmesi devrim niteliğindeki gelişmelerdir. Günümüzde birçok insan için vazgeçilmez bir lezzet olan çikolatanın ham maddesi olan kakao üretiminin %75’i Afrika tarafından sağlanırken dünyada en fazla çikolata tüketimi kişi başına yıllık dokuz kg ile İsviçre’de gerçekleşmektedir.

Olmek, Mokaya, Maya ve Aztekler gibi Latin Amerika Uygarlıklarında soğuk ya da sıcak olarak tüketilen ve acı bir içecek olan çikolata, Avrupa kıtasında tatlı bir yiyeceğe dönüşerek sosyal hayatın içerisinde yerini almış ve tüm dünyada sevilerek tüketilen bir ürün olmuştur. Geçmişte kralların,

soyluların güç kaynağı, acı içeceği günümüzde hemen herkesin vazgeçemediği mutluluk kaynağı haline gelmiştir.

KAYNAKÇA

- Anonim, Cacao-Pods-On-Tree, <http://embraceamazon.org/?s=cacao> (Erişim Tarihi: 17.10.2015)
- Anonim 1, The Cacao Tree, <http://www.xocoatl.org/tree.htm> (Erişim Tarihi: 12.10.2015)
- Anonim 2, Kakao Ağacı Türleri, <http://marcdelage.a.m.f.unblog.fr/files/2014/03/varietes-cacaoyers-470x234.png> (Erişim Tarihi: 21.10.2015)
- Anonim 3, From cocoa to chocolate, <https://www.qzina.com/sites/default/files/Qcocoatochocolate.pdf> (Erişim Tarihi: 11.10.2015)
- Anonim 4, Chocolate History <http://faitc.org/wp-content/uploads/2013/07/Chocolate-History1.pdf> (Erişim Tarihi: 12.11.2015)
- Anonim 5, <http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/lookandlearn-preview/A/A013/A013167.jpg> (Erişim Tarihi: 12.11.2015)
- Anonim 6, History of Chocolate. <http://www.callebaut.com/ocen/chocophilia/history-of-chocolate> (Erişim Tarihi: 22.11.2015)
- Anonim 7, The History of Chocolate: The Mayans and Aztecs <http://www.godivachocolates.co.uk/the-history-of-chocolate-mayans-aztecs.html> (Erişim Tarihi: 23.11.2015)
- Anonim 8, Chocolate Myths and Legends http://www.lifessosweet.com/Chocolate-Myths-and-Legends_b_4.html (Erişim Tarihi: 17.11.2015)
- Anonim 9, Aztec Economy Trade and Currency <http://www.legendsandchronicles.com/ancient-civilizations/the-ancient-aztecs/aztec-economy-trade-and-currency> (Erişim Tarihi: 17.11.2015)
- Anonim 10, <https://en.wikipedia.org/wiki/Pochteca> (Erişim Tarihi: 18.12.2015)
- Anonim 11, Discovering Chocolate <https://www.cadbury.com.au/about-chocolate/discovering-chocolate.aspx> (Erişim Tarihi: 18.11.2015)
- Anonim 12, Chocolate History: Who Invented Chocolate? <http://facts-about-chocolate.com/chocolate-history/> (Erişim Tarihi: 11.11.2015)
- Anonim 13, Kakaonun Yetiştirilmesi. <http://www.callebaut.com/trtr/2124> (Erişim Tarihi: 11.12.2015)
- Anonim 14, Küresel Çikolata Tüketimi <http://www.businessht.com.tr/haber/haber/1105993-kuresel-cikolatada-tuketimi> (Erişim Tarihi: 21.11.2015)
- Arsenault, N., Rose, C., Azulay, A., Meyer, R. 2008. Explorers, Traders & Immigrants: Tracking the Cultural and Social Impacts of the Global Commodity Trade http://www.utexas.edu/cola/hemispheres/_files/pdf/eti/Chocolate.pdf (Erişim Tarihi: 27.11.2015)
- Cartwright, M. (2014). Chocolate. www.ancient.eu/Chocolate (Erişim Tarihi: 11.12.2015)
- Clein, C. (2014). The Sweet History of Chocolate <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate> (Erişim Tarihi: 11.12.2015)
- Cox, K. (2012). The History of the Food of the Gods. https://apps.carleton.edu/curricular/posc/assets/Cox_Chocolate_History.pdf (Erişim Tarihi: 27.11.2015)
- Durlu Özkaya, F., Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(1):36-45.
- Grivetti, LE., Shapiro, HY. (2008) Chocolate: History, Culture, and Heritage, A John Wiley & Sons, Inc., Publication.
- International Trade Centre Product and market development Cocoa: A guide to trade practices (2001). <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20English.pdf> (Erişim Tarihi: 21.12.2015)
- McNeil, C.L. (2006). Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao. Miami: University Press of Florida.
- Meade-Kelly, V.(2006). Chocolate. Learning Through History, 4(1): 14-17.
- Powis, T.G., Hurst, W.J., Carmen Rodríguez, M.D., ve ark. (2007). Oldest chocolate in the New World Antiquity, 81(314).
- Powis, T.G., Cyphers, A., Gaikwad, N.W., Grivetti, L., Cheong, K. (2011). Cacao use and the San Lorenzo Olmec. Proc Natl Acad Sci 108(21): 8595-8600.
- Samancı, Ö. (2012). Tanrıların Yiyeceği Çikolata, Standart Ekonomik ve Teknik Dergi, 51(604): 27-31.
- Seawright, C. (2012). Life, Death and Chocolate in Mesoamerica: The Aztecs and the Maya; Where did the Ritual Use of Cacao Originate? <http://www.thekeep.org/~kunoichi/kunoichi/themestream/ARC2AZT%20-%20Life,%20Death%20and%20Chocolate%20in%20Mesoamerica%20The%20Aztecs%20and%20the%20Maya;%20Where%20did%20the%20Ritual%20Use%20of%20Cacao%20Originate.pdf> (Erişim Tarihi: 21.10.2015)
- Tayar, M. Kahverengi altın: Çikolata. dunyagida.com.tr/yazar.php?id=12&nid=2980 (Erişim Tarihi: 8.12.2015)
- Tokuşoğlu, Ö. (2015). Kakao, Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Bilimi ve Teknolojisi. Sıdaş Yayınları, 1. Baskı.

Extensive Summary

Chocolate As the Heritage of Latin American Civilizations

Introduction

Cacao and chocolate having significant roles for humans, primarily with the taste, sets the frame of socio-cultural, socio-politics and socio-economics for thousands of years and are the heritage to human kind from the civilizations of early Mexico and Central America called Mesoamerica. Cacao, the raw material of chocolate, was discovered by the leading primary actors of Latin American civilizations as Olmecs, Mokayas, Mayas and Aztecs, and was related with many legends, myths and rituals and even to the subject of king treasures throughout the journey to Europe then to the world and moreover has continued to enchant people for ages.

Cacao tree which its agriculture is applied in tropical lands commonly, is a type of perpetual green trees similar to tea and coffee trees. The tree varies from four to ten meters height. Fruits of cacao tree cover the body and branches in four or five years. These fruits include 30-40 seeds similar to almond. Cacao tree has three types called Criollo, Forestero and Trinitario.

Cacao has a long history of more than 4000 years. Studies pointed out the usage of cacao seeds in Olmec, Maya and Aztec civilizations in Mesoamerica. Chemical analysis results in the studies of scientists reveal that the usage of cacao reaches to 1750 B.C in pre-Olmecs and 1900 B.C in Mokayas. We have a limited knowledge on cacao by Olmecs from Mesoamerican civilizations and Mokayas from the Pasific coast of Mexico. Olmecs fermented cacao seeds for a few days then dried them. Afterwards, the seeds roasted were peeled and used as food after grinding. Olmecs introduced this new food called kakawa to Mayan civilization.

Mayas dried cacao seeds completely to prevent mold reproduction, roasted the seeds and added other spices and it hot.

Aztecs also grinded and roasted cacao seeds to prepare bitter and peppery drink without sugar.

Contrary to Mayas, Aztecs drank cacao cold which they termed as chocolate. In addition, they consumed chocolate with chili peppers and vanilla. They also drank cacao with foam and named as "xocoatl" or "bitter water". Aztecs believed that wisdom and power came from eating cacao tree fruits. Cacao was so worthy to Aztecs that they served it in gold cups.

Cacao was bitter and preferred as the drink of elites for centuries and had a significant place in trade. Cacao seeds were accepted as money among Mesoamerican peoples. One of the states that cacao used as money was the payment of workers in Aztec and Maya societies.

Cacao seeds are said to be brought to Europe after fourth visit of Cristopher Columbus to "New World". However, besides great amounts of treasures in the ship, cacao seeds did not get sufficient attention. Don Hernan Cortes, friend of Christopher Columbus, was the first to recognize the value of cacao seeds. He brought cacao seeds to Spain in 1528 and gradually custom of cacao drink spread to England in 1650s and next to Europe. Cortes realized the economical value and cultural significance of cacao by Aztecs. Cortes revealed interest to usage of cacao seeds as money although he did not fancy bitter and spicy drink. The first cacao introduction to European Continent was not a tasty food but a healthy medicine. Cortes sweetened cacao drink with sugar that did not exist in Mesoamerica. Cacao usage spread throughout Europe due to the contact of Spanish priests with European colleagues. The first countries to meet cacao were France and Italy.

Revolutionary conversion of cacao to chocolate was with the invention of cacao press machine by Dutch chemist Coenraad Johannes Van Houten in 1828. Cacao press was used to split cacao oil from roasted cacao seeds. This invention of Van Houten lead modern era of chocolate by providing cacao to be used as candy ingredient and caused decrease of production prices. English cacao company J.S Fry&Sons produced first comestible chocolate bars from cacao oil, cacao powder and sugar. Rodolphe Lindt produced chocolate machine in 1879. Chocolate with its soft consistency and unique taste enchanted everyone and mass production of soft and creamy milk chocolate was achieved. Today, Africa is the leading cacao producer and

provides 75% of total world production. Cacao plantation becomes an important income source for tens of thousands of small farms in African countries.

After its first discovery till today, chocolate by changing in a great extent continues to enchant people from all ages and classes and valuable cacao seeds as the primary item of this taste have great significance in terms of sociology, economy and gastronomy.

In this study, cacao tree as the main ingredient of chocolate with its origin depending on Latin America after its discovery as a bitter drink is discussed from a historical point of view reaching from Latin America to Europe within growth conditions, types, findings, ways of consumption, myths, legends, its place in ceremonies and conversion to chocolate.