

Çikolata aşkına

Çikolata bu. Karanlık pelerininin arkasında tutkuları, korkuları, heyecanları, sırları gizler. En büyük mutsuzlukları bile paramparça ederek söküp atar. Huzur vermez, azı kesmez. Çikolata, kış mevsiminin masum büyücüsü, o aslında aşkın ta kendisi!

YAPIM SEBEN AYŞE DAYI



Seker düşmanımızdır. Hastalık hastaları öyle olduğunu söylerler... II. Dünya Savaşı sırasında, bir Nazi subayının Churchill'e suikast düzenlemeye kalktığı söylentileri ortaya çıktıktan sonra çikolatanın hikayesi de edebi bir form aldı. Churchill'in çikolataya olan muazzam düşkünlüğünü bilen Almanlar, içine patlayıcı koydukları bir parça çikolata ile onu öldürmeye çalıştılar. Sadece tarihi bilgi bakımından bakıldığında bu hikaye saçma görünse de, çikolatanın tarihsel olaylarla olan yakın ilişkisi göz önünde bulundurulduğunda çok da absürt bir olay değil...

Bu görünüşte zararsız hikaye, aslında çikolatanın şeker endüstrisindeki yayılcı politikasını bir başka biçimde ortaya koyar. Ancak son zamanlarda kahvenin öne geçtiği pazarda, çikolatanın hikayesinin kaybolmaya yüz tutması şaşırtıcı değildi. Sarah Moss ve Alexander Badenoch Çikolata: Global Tarih adlı kitaplarında bu konudan şöyle bahsediyor; 'Üretici ve tüketici arasındaki uçurum ortaya çıktığı günden beri çikolata tarihin bir parçası olmuştur'. Çikolata üretim sürecinin çok fazla zaman alması ilk problemlerden biridir. Çikolatanın köklerine uzaklığımızda aynen yerli Meksika fasulyesi gibi alışmamış bir hikaye ortaya çıkar. Buradan baktığımızda çikolatayla aramızda karmaşık bir ilişkimiz

olduğu doğrudur. Bazılarına göre obeziteyi tetikleyen ucuz bir tehdit unsuru, bazıları içinse; kararında yendiğinde, insanların ruh halini düzelteren, hatta hastalıklara karşı koruma mekanizmasını aktifleştiren muhteşem bir yiyecek. Bu tabii ki biraz da çikolatanın kalitesiyle alakalı. Gurme diyebileceğimiz bir paket çikolata, orta kalitede üretilmiş bir bitterden besin değeri bakımından daha sağlıklıdır. Hangisini yediğinizde daha çok şekeri bünyenize alacağınız, vereceğiniz paraya bağlıdır.

Çikolataya direnmek birçoğumuz için imkansızdır. Onu bu kadar sevmemiz, belki de vücut ısımızla aynı sıcaklıkta erimesiyle açıklanabilir. Yine de günümüze gelene kadar geçmişte, bir sağlık tehdit unsuru değil de, bir çeşit ilaç olarak kullanılması şaşırtıcı. Maya kültüründe Çili biberi ve vanilya ile kakao karıştırılarak bir içecek olarak içiliyordu. elitlerin içtiği bu içeceğin insanlara ölümsüzlük ve bilgelik verdiğine inanılırdı. Ayrıca antik Maya uygarlığında kakao çekirdeği çok değerli olduğu için para olarak da kullanılırdı. Avrupalılar İspanyollar sayesinde 16. yüzyılda Güney Amerika'yı keşfettikten sonra çikolata, XIV. Lous'in sarayına kadar

ulaştı ve Avrupa kraliyet aileleri arasında popüler oldu. 1650'de ilk çikolata evi Londra'da açıldı. Hala hizmet veren bu müessese, o yıllarda insanları güzelleştiren, hatta dişleri temizleyen mucizevi bir ilaçmış gibi tanıtıldı. İngilizler henüz bu tada alışkın değillerdi ve bu durum içindeki şekerin sağlıksız olduğu öğrenilene kadar sürdü. Samuel Johnson, açgözlülük sembolü haline gelen çikolatanın itibarını kurtarmak için ona biraz krema katmayı denedi.

Peki sonra ne değişti? Teknoloji... Sanayi Devriminden sonra, makinaların ortaya çıkmasıyla ilk katı çikolata JS Fry ve Sons tarafında İngiltere'de üretildi. 1879 yılında Nestle çikolatayı süt tozu ile karıştırdı ve ilk sütlü çikolatayı üretti. Nestle kendinden sonra, Cadbury (1824), Lindt (1845), Rowntree's (1862), Bournville (1879), Leonidas (1910), Godiva (1926) gibi bir çok markaya öncülük etti. Bu yıllarda Çikolatanın adının kölelikle anılması kurulan çikolata derneğini rahatsız etti. Bir çok marka, kakao tarlalarında çalıştırılan köleler için mücadele etmeye başladı. Onlar için sosyal konut ve eğitim olanakları sağladılar. Ve bundan sonra çikolatanın

hikayesi bir parça değişti.

Çikolatanın Hedonizmin sembolü haline geldikten sonra, artık daha erdemli bir itibara sahipti.

Çikolatanın daha hoş görünmesi için, çikolata kutularında satılması Victoria döneminde başladı. Ucuzlamasıyla,

işçi sınıfının gün arası atıştırmağı haline de geldi. Bugün hala çikolatanın bir sınıf belirleyici bir unsur olarak biliniyor. Ucuz be pahalı çikolata arasında dejenerasyon olmuş bir dünyada yaşıyoruz artık. Üstelik bilinen aksine süslü püslü paketler, çikolata almayı çekici hale getiren bir unsur değil.

Aynı iyi şarap gibi, iyi çikolatanın da ait olduğu belli yerler var. İtalyan'ın Amedei çikolatası, Venezüella'nın ünlü bitter çikolatası gibi. Sanayi Devriminden sonra, bir çikolata çılgınlığı patlamış gibi görünse de, gerçekten çikolata için ne değişti? Kakao bugün hala, sıcak iklimlerde yetiştirilen bir ürün. Ama çoğunluğu Avrupa tarafından tüketilen çikolatanın üreticisiyle tüketicisinin ekonomik yapısı arasında bir uçurum var. Dünya kakao üretiminin yüzde yetmişini elinde tutan Afrika için çikolata yemek hala bir lüks... Ve lüks mağazalardan aldığınız pahalı çikolataların uygun ve sağlıklı şartlarda üretildiğinin hiç bir garantisiz. İngiltere'nin 1994 yılında başlattığı Yeşil-Siyah amblemden başka çikolatanın güvenilirliğini gösteren bir başka standart da yok üstelik. Çikolatanın haz veren bir tatlı ya da siyasi bir mesele olup olmadığını kim biliyor?

Üretici ve tüketici arasındaki uçurum ortaya çıktığı günden bu yana çikolata sosyal tarihin bir parçası olmuştur.'

Çikolatanın tutku dolu masalına kusa bir yolculuk

1 Gerçek bir çikolata tatmak için, Ganalı çiftçilerin kakaolarının peşine düşmek gerekir. Gana'daki çikolata fabrikasının %45'i çiftçilerin kendilerine ait. Size fabrikanın nasıl işlediğini kendileri anlatıyorlar. Bizim buradaki favorimiz, keskin bir tada sahip olan, portakallı sütlü çikolata.

2 Dünyanın en iyi sıcak çikolata içilebilen yeri şüphesiz Fransa'nın başkenti Paris'teki Café Angelina. Rokoko tarzında restore edilmiş bu mekan zamanında Audrey Hepburn'u da ağırlamış. Burada erimiş saf çikolatanızı yudumlarken, çikolatanın fincanınızda donduğuna şahit olabilirsiniz.

3 Chocoholics'nin Kulübü, Helen ve Simon Pattinson tarafından kurulmuş, Dominik Cumhuriyeti'nde ve Peru'da zincirleri olan, oldukça adil çalışan Batı Sussex merkezli bir aile şirketi. Burada 'Big Dog' adı verdikleri deniz tuzu ve kireçle yapılmış çikolata, siz de bu kulübün bir üyesi olmak isteyeceksiniz.

4 William Curley'in Belgrave adlı mağazası, cumartesi günleri gidip kendi çikolatanızı yapmayı öğrenebileceğiniz bir kurs imkanı sunuyor sizlere. Ayrıca lisedeki favori çikolatanızı burada bulup, evinizde konuklarınıza ikram ederek nostalji yaratabilirsiniz.

5 Marc Demarquette, Paul A Young, Damian Allsop and Paul Wayne Gregory gibi dünyanın en iyi çikolatacılarını bir araya getiren, her yıl İngiltere'nin Brighton, London, Oxford ve Bristol şehirlerinde düzenlenen çikolata festivali, tezgahlarda satılan çeşit çeşit çikolatalardan deneme, ya da kurulan seyyar mutfaklarda yeni çikolata ve kokteyl denemeleri yapabilirsiniz.

Mükemmel bir çikolata deneyimi için...

Dünyada milyonlarca insanı çikolatayla tanıştıran, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet Türkiye'sinde geniş kitlelere çikolatayı tanıtan ve sevdiiren Nestlé'nin desteğiyle okuyucularla buluşan **'ÇUKULATA: Çikolatanın Yerli Tarihi'** kitabı, **Yapı Kredi Yayınlarından** çıkıyor. Kitabın tanıtımı, 11 Kasım 2014 Salı günü Pera Palaca Hotel'de yapıldı. Çikolatanın Osmanlı'dan Cumhuriyet'e uzanan hikâyesi, insanı zamanda yolculuğa çıkaran geçmişten bugüne kadar ulaşan eğlenceli anekdotlar davetliler tarafından büyük ilgi gördü.

