



Araştırma Makalesi (Research Article)

1880-1980 YILLARI ARASINDA OSMANLI VE TÜRKİYE'DE YAYIMLANAN TARİF KİTAPLARINDA ÇİKOLATA VE KAKAONUN KULLANIMI (THE USE OF CHOCOLATE AND COCOA IN RECIPE BOOKS PUBLISHED IN THE OTTOMAN AND TURKEY BETWEEN 1880-1980)

Oğuzhan TINMAZ^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-3734-5219)

Eren ALTUNBAĞ² (orcid.org/ 0000-0001-5696-9775)

Özlem YILDIRIM³ (orcid.org/ 0000-0003-3807-4315)

¹İstanbul Aydın Üniversitesi, ABMYO, Aşçılık Programı, İstanbul, Türkiye

²İstanbul Aydın Üniversitesi, ABMYO, Aşçılık Programı, İstanbul, Türkiye

³İstanbul Aydın Üniversitesi, ABMYO, Aşçılık Programı, İstanbul, Türkiye

Özet

Osmanlı Devleti döneminden Türkiye Cumhuriyeti'ne uzanan tarihi süreçte çikolata ve kakaonun Osmanlı diyarına ilk girişiyle başlayan, Türk yemek ve tatlı tarifleri içerisindeki kullanımına ait gelişim süreci, basılan tarif kitapları üzerinden ele alınmıştır. Çalışmada, kakao ağacı ve meyvesinin yetiştirilmesi, işlenmesi, çikolata ve toz kakaonun üretim süreci, çikolata çeşitleri, tarihte çikolata ve kakaonun gelişimi hakkında bilgilere yer verilmiştir. Çikolata içerigine sahip olan ilk Türk tarif kitabı olan 1880 yılı basımı "Yeni Yemek Kitabı"ndan başlayıp, bir asırlık süreçte basılan tüm tarif kitapları çalışma kapsamında incelenmiştir. 1880-1980 yılları arasında yayımlanan tarif kitapları doküman analizi yöntemi kullanılarak incelendiğinde çikolata ve kakao kullanımının yaşanan endüstriyel gelişmeler, savaşlar ve ticari stratejilerle değişip, geliştiği görülmektedir. Dünya çapında yaşanan gelişmelerin ışığında lezzeti ile bize haz veren gıdaların başında gelen Mezoamerika yerlilerinin deyimiyle tanrıların gıdası olan "Theobroma cacao" tariflerimizde yer alarak yiyeceklere lezzet katmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Çikolata, Kakao, Tarif Kitabı

Abstract

The historical process of the Ottoman Empire to the Republic of Turkey, and the process from the first Ottoman entry of cocoa to the sale, benefiting from the pleasure of eating and dessert, the printed recipe will be discussed. In the study, information about the cultivation and processing of the cocoa tree and its fruit, the production process of chocolate and powdered cocoa, the types of chocolate, the development of chocolate and cocoa in history are given. All recipe books published in a century, starting from the 1880 edition of the "Yeni Yemek Kitabı", the first Turkish recipe book with chocolate content, were examined within the scope of the study. When the recipe books published between 1880-1980 are examined using the document analysis method, it is seen that the use of chocolate and cocoa has changed and developed with the industrial developments, wars and commercial strategies. In the light of world-wide developments, "Theobroma cacao", which is the food of the gods, as the locals of Mesoamerica say, which is one of the foods that give us pleasure with its taste, adds flavor to the foods by taking part in our recipes.

Anahtar Kelimeler: Culinary Culture, Chocolate, Cocoa, Recipe book

* Sorumlu yazar: oguzhantınmaz@aydin.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.131

Giriş

İlk defa Mezoamerika uygarlığı olan Olmekler tarafından M.Ö. 1500 yıllarında içecek olarak tüketilmeye başlanan kakao daha sonra aynı coğrafyayı paylaşan farklı uygarlıklar olan Mayalar, Toltekler ve Aztekler tarafından da içecek olarak tüketilmiştir. Coğrafi keşifler sonrası Avrupalılar kakao ile tanışmış, başlarda tıpkı Mezoamerika uygarlıkları gibi kakaodan içecek hazırlayıp tüketmişlerdir. Gelişen endüstri ile birlikte çikolata önce ilaç ham maddesine ve daha sonra yenilebilir tabletlere dönüşmüştür. Avrupa’da yaşanan endüstriyel gelişmeler zamanla Anadolu coğrafyasını da etkilemiş, çikolata insanların zevkle tükettiği, enerji veren ve sağlıklı bir gıda haline gelmiştir.

Çikolatanın kullanımına ait gelişim süreci tarih kitapları, resmi arşiv evrakları, eski gazete ve reklam kayıtları, gümrük arşiv belgeleri, işletmelerin tuttuğu kayıtlar ve tarif kitapları taraması sonucunda ortaya çıkartılabilir. Osmanlı dönemi ve Türkiye Cumhuriyet’inde yazılmış olan tarif kitapları, Anadolu’da çikolatanın kullanımı ve gelişim sürecinin çözümlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Tarif kitapları dönemin etkilerini yansıtan birer araç olma özelliğini taşımaktadır. Türk tarif kitaplarına bakıldığında, Avrupa’nın etkisinin yanı sıra halk tarafından hangi ham maddelerin dönem içerisinde bulunabildiğini de görmek mümkündür. Basılan ilk Türk yemek kitabı olan “Malceü’t-Tabbahin’de” patates içeren tarifin olması ve o dönemde Anadolu’da bilinmediği için patatesin ne olduğunun açıklanması bunun bir örneğidir.

Osmanlı coğrafyasında 19. yüzyılın ortalarına kadar küçük bir zümre tarafından içecek olarak tüketilen çikolata, endüstriyel gelişmeler sonrasında tablet olarak yenilebilen bir yiyecek haline gelmiş ve daha geniş kitlelerce tüketilmeye başlanmıştır. 19. yüzyıl sonuna gelindiğindeyse çikolata artık tarif kitaplarındaki yerini almıştır.

Çikolatanın tarif kitaplarına uzanan gelişim sürecini anlayabilmek için kakao ağacı ve meyvesini tanımak, yetiştirilme ve işlenme aşamalarını bilmek gerekir. Bunun yanı sıra çikolata ve toz kakaonun üretim sürecini ve çikolata çeşitlerini bilmek konuya olan hakimiyeti arttırmaktadır. Olmekler’le başlayan ve Türk tarif kitaplarına uzanan çikolata çekirdeklerinin gelişim ve kullanım sürecinin yolculuğu çalışmada ayrıntılı olarak incelenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Çikolata ve Kakao

Kakao, 16. yüzyılın başında Amerika Kıtası’nın keşfedilmesi sonrası küresel olarak yayılmaya başlayan egzotik gıdalar arasında yer almaktadır. Mezoamerika yerlileri tarafından “Tanrıların eti ya da gıdası” (Teonanacatl) denilen (Tez, 2015), kakao meyvesinin ağacına, İsveçli doğa bilimci ve botanikçi Carl Von Linné (Linnaeus) 1753 yılında, “Theobroma cacao” adını vermiştir (Coe ve Coe, 2005). Canlıları sınıflandırmak için iki terimli isim sistemini bulan Carl Von Linné, iki terimli ismin ilk terimi olan Theobroma’yı Yunanca’dan almıştır ve bu sözcük “Tanrıların yiyeceği” anlamına gelmektedir (Coe ve Coe, 2005). İkinci terim olan Cacao ise yerel olarak Mezoamerika dillerinde kakao ağacı ve meyveleri için kullanılmaktadır (Bynum ve Bynum, 2014).

Çikolata tarihte, çağdaş batılı insanların bildiği katı formuna ise ancak 19. yüzyılda ulaşabilmiştir. Bu zamana kadar çikolata yenilen bir gıda olarak değil, içecek olarak tüketilmiştir (Coe ve Coe, 2005). Amerika yerlileri meyvenin sulu etini yemekte, öğütülmüş çekirdeklerini chilli biberi ve vanilya gibi tatlandırıcılarla karıştırarak içmiştir (Bynum ve Bynum, 2014: 146).

Kakao ağacı her coğrafya ve koşulda yetiştirilebilecek bir bitki değildir. Stabil hava sıcaklığına, düzenli ve sürekli yağın yağmurlara, bol neme, onu rüzgârdan ve güneş ışığından koruyacak uzun ağaçlara ihtiyaç duymaktadır. Kakao ağacı ideal yaşama alanını, Ekvator’un 20° kuzeyi ile 20° güneyi arasına yayılan bir toprak çizgisinde bulur (Hegri ve Buosi, 2008: 45). Ekvator etrafında yer alan bu dar bölgede sıcaklık 20°C ile 35°C arasındadır. Burası sıcak ve nemli bir iklime sahiptir; kakao bitkisi burada muz ve palmye gibi büyük ağaçların gölgesinde baş düşmanı olan sert rüzgârdan ve doğrudan gelen güneş ışığından etkilenmeden yetişebilir (Hegri ve Buosi, 2008: 45). Boyu doğal ortamında 12-15 metreye ulaşır. Plantasyonlarda yetiştirildiğinde boyları 4-10 metre civarında olur (Gürsoy, 2005). Plantasyonlar Afrika, Asya ve Latin Amerika’nın yağmur ormanlarında yer almaktadır. Fildişi sahilleri, Gana ve Endonezya’da yüklü miktarda üretilmesine rağmen, yine de en büyük üretici Afrika’dır ve günümüzde birçok köy için en büyük gelir kaynağıdır (Hegri ve Buosi, 2008). Kakao ağacından yılda iki kez meyve alınabilir (Gürsoy, 2005: 43). Her bitkinin üretim devresi 25 yıldan öteye gitmemekte, ömrü dolan ağaçların yerleri genç bitkilerle değiştirilmekte ve bu bitkiler ancak 5 yıl sonra ilk meyvelerini verebilmektedir (Hegri ve Buosi, 2008).

Parlak ve oval-elips biçiminde yapraklara sahip olan kakao ağacı 5-6 ana dala sahiptir ve dallar yelpaze biçiminde yukarıya doğru yükselmektedir. İleride meyveyi oluşturacak olan çiçekleri doğrudan gövde ya da ana dallar üzerinde açmaktadır. Dikiminden sonra beşinci yıla doğru açmaya başlayan çiçeklerin sadece %5'i tozlaşabilmektedir (Hegri ve Buosi, 2008). Ağacın çiçekleri yalnızca tatarcık sinekleri tarafından tozlaşarak döllenir. İyi ürün veren bir ağaçtan ise yılda 30 kadar meyve elde edilebilir (Bynum ve Bynum, 2014). Döllenme sonrası cabosse (kakaonun olgunlaşmamış meyveleri) veya cabossidi denilen meyvelerin toplanması için beş ay geçmesi gerekmektedir. Meyveler genel olarak oval bir şekle ve 15-30 cm uzunluğa, 7-10 cm genişliğe sahiptir. Her meyve genel olarak 30 ila 40 arasında çekirdek içerir ve bu çekirdeklerin tadı acıdır. Çekirdekler meyvenin beyaz ve tatlı etli kısmının içinde yer alır (Hegri ve Buosi, 2008). Çekirdekler kahverengi ya da koyu kırmızı renginde, 2-3 cm boyundadır. Çekirdekler beyaz renkli, yapışkan, ekşi-tatlı bir tadı olan meyve özü ile kaplıdır. Nişasta, protein ve yağ özlü bakımından zengin olan çekirdeklerin besin değeri ise yüksektir. (Hegri ve Buosi, 2008).

Kakao ağacının temelde üç farklı türü vardır (Criollo, Forastero, Trinitario) ve her tür kendine özgü niteliklere sahiptir. Criollo rafine bir aromaya sahip, ince kabuklu meyveleri olan az mahsul veren en değerli cinstir (Hegri ve Buosi, 2008). Plantasyonlarda orijinal Mezoamerika varyetesi Criollo yetiştirilmekteydi. Kaliteli ürün veren bu ağacın dezavantajı ise hastalıklara karşı çok dirençsiz olmasıydı. Trinidad plantasyonlarını neredeyse kökünden kurutan bir küf mantarından sonra, Criollo yerine daha sağlam bir varyete olan Forastero ekilmeye başlanmıştır (Bynum ve Bynum, 2014). Bol ürün veren Forastero daha dayanıklı bir bitki tipidir ve ekimi kolaydır. Meyveleri daha kalın ve kaba kabukludur, aroması ise daha keskindir. Forastero ağacından elde edilen kakao genellikle birçok çikolatanın temel maddesidir ve kakao karışımının %80'ini oluşturmaktadır. Trinitario ise diğer iki türün melezi konumundadır, her iki türün de özelliklerini içeriğinde barındırmaktadır. Keskin ama rafine bir aroması vardır ve en önemlisi ekimi daha kolaydır (Hegri ve Buosi, 2008).

Çikolata ve Kakaonun Üretim Süreci

Çikolata ve kakao üretimi benzer süreçleri izlemektedir. Öğütme işlemi sonrasında ise kakaonun üretimi çikolatanın üretiminden farklı bir yol izlemektedir. Çikolata üretimi için temel olarak beş farklı işlem kullanılmaktadır. Bunlar;

- Hasat ve işleme: Olgunlaşma döneminde meyvelerin rengi yeşilden sarı-turuncuya dönüşmektedir. Bitki, dallarına zarar verilmeden hasat edilerek özenle toplanmaktadır. Meyveler hasat sonrası birkaç gün süren olgunlaştırma sürecine alınır. Çekirdeklere zarar verilmeden dış kabuklar kesilmekte ve çekirdekler 6-7 gün boyunca türlerine göre mayalanmaya bırakılmaktadır. Bu işlem yerde ya da muz yapraklarıyla örtülü tepsi içinde gerçekleştirilmektedir. Mayalama esnasında çekirdekler bej renginden mor rengine dönüşür ve kokmaya başlar. Mayalanma sonrası çekirdekler beş gün boyunca güneş altında kurutulmaktadır. Kurutma işlemi mayalanma sürecini durdururken tohumların nemlerini kaybetmesine neden olmakta ve geriye sadece %3'lük bir kısım kalmaktadır (Hegri ve Buosi, 2008). Bu işlem sonrası çekirdekler kalite kontrolünden geçerek işleme tesislerine alınır.
- Temizleme ve kavurma: Çekirdekler bu aşamada taşlardan ve diğer atıklardan ayıklanmaktadır. Kavurma işlemi kabukları ufalanır hale getirir. Bu işlem ayrıca nemi minimuma indirerek, aromaları keskinleştirmektedir (Hegri ve Buosi, 2008).
- Öğütme ve kakaoya dönüşüm: Önce kaba, daha sonra rafine bir öğütme işlemi ile çekirdekler bu aşamada öğütülerek kakao kitlesine dönüşmektedir. Bu işlem esnasında ortaya çıkan ısı kakao yağını eriyik hale getirmekte ve bu kakaoya koyu macunumsu akıcılığı vermektedir. Bu koyu kıvamlı sıvı "kakao kitlesi", diğer bir adıyla da "çikolata likörüdür" (Gürsoy, 2005). Bu kitle çikolata ve kakaonun ham halidir. Bu kitle silindir tüplere boşaltılıp Hollandalı kimyacı Coenraad Van Houten 1828'de icat ettiği hidrolik prestan geçirilir (Coe ve Coe, 2005). Bu pres sayesinde filtrelerden yalnızca kakao yağı geçmekte, kakao ise yoğun ve yassı bir kitle olarak silindirin içinde birilmektedir. Bu pres kakao kitlesini çok ince toz haline getirerek, adeta rafine edilmiş bir çeşit karışım elde edilmesini sağlamaktadır. Coenraad Van Houten bu tekniği geliştirerek toz kakaoyu, suda daha kolay çözünebilir hale getirmek için alkalın tuzlarıyla işlemde geçirmiştir (Hegri ve Buosi, 2008). Bu işlem, bugün de "ducthing" olarak adlandırılmaktadır. Toz halindeki kakaonun tadı bu şekilde daha güçlü ve rengi daha koyu hale gelebilmiştir.
- Karıştırma: Bu aşamada reçetelere harfiyen uyularak, kakao likörü, kakao yağı, şeker, süt tozu ve vanilya reçetede belirtilen gramajlarda karışıma eklenmekte ve homojen bir karışım ortaya çıkana kadar karıştırılmaktadır. Karışım makinenin silindirlerinden geçirilmekte, elde edilen çok ince toz, bitmiş çikolatala şekil ve sertlik kazandırmaktadır. Bu tozun partiküllerinin orta boyutları görülemeyecek kadar küçüktür; bu

özellik, çikolatanın ince ve homojen bir yoğunluğa sahip olmasını sağlar. Karıştırma sürecinde 50°C'de, fazla nemden arındırılmış, asit oranı düşürülmüş ve ortaya çıkan ısı sonucunda istenmeyen kokular giderilmiş olur. Bu işlem sonunda kitleyi sıvı hale getirmek için kakao yağı ve soya lesitini eklenmektedir. Lesitin çikolatanın yumuşak olmasını ve kolay işlenmesini sağlar (Hegri ve Buosi, 2008: 51).

•Temperleme: Çikolata üretiminin son aşaması olan temperleme de düzensiz kakao kristallerinin düzenli bir şekilde kristalize olması sağlanmaktadır. Bu işlem için hazır olan çikolata ısıl işlemlerden geçirilir. Ancak bu işlemden sonra çikolata kalıplara konup şekil alabilir, parlaklık kazanır, pürüzsüz bir kıvam alır ve daha sonra da paketlenip dağıtımı yapılabilir (Hegri ve Buosi, 2008).

Çikolata Tipleri ve Özellikleri

Teknolojik gelişmeler ve tüketici zevklerinin çeşitlenmesi farklı çikolata çeşitlerinin işletmeler tarafından imal edilmesini sağlamıştır. Bu çeşitlilikte önemli olan ise kalitedir. İyi bir çikolata, içine isteğe bağlı olarak kakao eklenen, kökeni en iyi bitkilerden gelen katı kakaonun %40'ından azını içermemelidir. Bileşimde yalnızca şeker, süt ve aromalar vardır (Hegri ve Buosi, 2008: 55). Çikolataların temel olarak beş farklı çeşidi vardır. Bunlar;

•Bitter çikolata: Gerçek çikolata tutkunları tarafından tercih edilen çikolata türüdür. Bu çikolata çeşidi yüksek oranda kuru kakao içermektedir. Bitter çikolata en az %60 kuru kakao, %40 şeker, %38 kakao yağı içermelidir. Extra bitter çikolata ise %70 kuru kakao, %30 şeker, %38 kakao yağı içermelidir (Hegri ve Buosi, 2008).

•Sütlü çikolata: İlk defa İsviçreli kimyacı Henri Nestlé tarafından üretilen sütlü çikolata (Tez, 2015), özellikle gençler ve çocuklar tarafından en çok tüketilen çikolata türüdür. Sütlü çikolatalar en az %36 kuru kakao %42 şeker, %42 kakao yağı içermelidir (Hegri ve Buosi, 2008).

•Beyaz çikolata: İlk defa İsviçreli çikolata şirketi Nestlé tarafından üretilen beyaz çikolata kuru kakao içermeyen çikolata çeşididir. Kuru kakao içermediği için soluk sarı veya fildişi rengindedir. Beyaz çikolata en az %20 kakao yağı, %55 şeker, %14 süt kuru maddesi ve %3,5 süt yağı içermelidir (http-1).

•Ruby çikolata: Callebaut ile Jacobs Üniversitesi'nin ortaklaşa yürütmüş olduğu çalışma ile ortaya çıkan yakut pembesi renge sahip ruby çikolatasının adı, İngilizce "yakut" kelimesinden gelmektedir. Callebaut uzmanlarının kakao çekirdeklerinde doğal olarak bulunan ve alışılmadık bir kırmızısı pembe renk ile meyvemsi bir tat sağlayan bu bileşenleri keşfetmesi, bu çikolatanın üretilmesinin önünü açmıştır. Callebaut ruby çikolatalarının nasıl üretildiğiyle ilgili bir açıklama yapmamıştır, buna rağmen çikolatalarında hiçbir renklendirici ve meyve aroması veren tatlandırıcı katkı maddesi kullanmadıklarını belirtmektedirler. Ruby en az %47,3 kuru kakao, %26,3 süt, %35,9 kakao yağı içermelidir (http-2).

•Kokolin (konfiseri) çikolata: Kokolin, içinde süt yerine peynir altı suyu tozu içeren, kakao yağı yerine de bitkisel yağ içeren çikolata benzeri bir tatlı türüdür (http-3). Kakao yağı barındırmamasından dolayı kokolin ismini almıştır. Konfiseri ise bu çikolata benzeri ürünün tablet şekline getirilmiş formudur. Kakao yağı yerine bitkisel yağlar içermesi eritildikten sonra temperlenmeden kullanılabilmesini sağlarken hızlı bir şekilde donuyor olması pastacılıkta dekor ürünlerinin yapımında avantaj sağlamasına neden olmaktadır. Aslında bir çikolata değildir fakat çikolata yerine kullanılıyor olması onu çikolata çeşitleri arasına sokmaktadır.

Tarihte Çikolata ve Kakao

Kakao bitkisinin meyve ve çekirdekleri ilk defa Mezoamerika uygarlıkları olan Olmekler, Mayalar, Toltekler ve daha sonra ise Aztekler tarafından kullanılmıştır. Kakao ile ilgili en eski arkeolojik bulgu, bugünkü Meksika ile Guatemala ve Belize sınırına yakın bir yerde olan Blue River kazısında 19 nolu mezarda bulunmuş olan vazodur. Bu vazunun içinde kakaodan hazırlanmış bir içkinin tortuları bulunmuştur (Gürsoy, 2005: 18). Aslen yabani bir bitki olan ve doğada kendiliğinden yetişen kakao ağacının tatlı meyvelerini ilk önce hayvanların tükettiği düşünülmektedir. Bu bitkinin doğal habitatına ait bölgede yaşayan ilk insanlar olan Olmekler'in, M.Ö 1500'lerde hayvanları örnek alarak bitkiyi yemeye başladığı ve daha sonra yetiştirmeyi başardığı düşünülmektedir (Hegri ve Buosi). Olmekler'den kakao ağacı yetiştirme geleneğini devralan Mayalar "İlk kakao tarımını M.S 600'lerde Yucatan'ın güneyinde gerçekleştirmiştir (Tez, 2015: 239). Mayalar kültürel olarak kakao bitkisini çok değerli görmektedir. Mayalara ait bir kakao tanrısının olması ve onun onuruna her yıl Mayaların kakao bayramı düzenlemeleri de bu değerlerin bir göstergesidir (Bynum ve Bynum, 2014). Mayalar sonrası bölgede Toltekler'in hakimiyeti başlamıştır. Toltekler de Mayalar gibi temel besinleri olan mısırla aynı şekilde kakao tanelerini kavurup öğütmeyi öğrenmişlerdir. Böylelikle suda eridiğinde daha akışkan hale gelen yoğun kıvamlı bir karışım elde edilebilmiştir. Daha sonra bu içeceğe çeşitli baharatlar eklenmiş ve bu karışıma

xoco-atl (acı su) adını vermişlerdir. Hazırladıkları bu içeceğe aynı zamanda güç ve bilgelik veren içecek demişlerdir (Hegri ve Buosi, 2008).

Toltekler bölgede 10. Yüzyılda Mayalar'dan devraldıkları yüksek medeniyet unsurlarını, sanata çok ilgi duyan bir kavim olarak Aztekler'e taşıyarak tarihte kayıp halka oluşturmayan topluluk olarak bilinmektedir (Gürsoy, 2005: 18). Aztekler de içeceklerini aynı Mayalar gibi hazırlamaktadır (Hegri ve Buosi). Aztekler kakao çekirdeklerini kaynattıktan sonra boza benzeri bir bulamaç haline getirip içine acı kırmızıbiber, tarçın ve biraz da bal kattıktan sonra çırparak kaynatmışlardır. Mayalar'dan farklı olarak hazırladıkları bu içeceği sıcak değil, soğuk olarak tüketmişlerdir (Gürsoy, 2005). Bu içecek Aztekler'de yalnızca soylu ailelerin yetişkin erkekleri tarafından tüketilmiş, kadınlar ve çocuklar içinse uygun görülmemiştir. Özellikle savaşçılar, rahipler ve kurban edilecek kişiler tarafından içilmiştir (Tez, 2015: 240). Bu içeceğe ait yasaklar sonraları Avrupalılar tarafından da benimsenmiştir. Avrupalılar bu gelenekle birlikte içeceğin adını da Aztekler'den almıştır. Aztekler İspanyollarla ilk defa karşılaştıklarında bu içeceğe "cacahuatl", yani kakao suyu demektedir. 16. yüzyılda onlarla karşılaşan ilk İspanyollar bu kelimeyi kullanmış olsalar da sonradan "chocolate" demeyi tercih etmişlerdir (Özen, 2014).

Kakao ile tanışan ilk Avrupalı, Cenovalı kâşif Kristof Kolomb'dur. Dördüncü ve sonuncu seyahatinde bu koyu renkli, güzel kokulu oval taneciklere bir Maya gemisinde rastladığında hiç önemsememiştir. Dolayısıyla bir süre sonra, Yucatan yarımadasındaki ve komşu Orta Amerika'daki Mayalardan kakaoyu öğrenen İspanyol Herman Cortés bu cevherin asıl kâşifi olmuştur (Hegri ve Buosi, 2008: 11). Cortés'e ve adamlarına hoş geldin hediyesi olarak II. Montezuma (Aztek Kralı) bu acı, koyu renkteki sıvıyı ikram etmiştir fakat Cortés ve adamları bu içecekten hiç hoşlanmamıştır (Hegri ve Buosi, 2008).

Kakaonun Avrupa'ya fiziki olarak nasıl ulaştığı konusu açık değildir. Muhtemelen ilk kakao tanelerini, 1519'da İspanya'ya yeni kıtada bulunan hazineler ve o zamana kadar topladıklarıyla (altın, gümüş, obsidyen, kitaplar) birlikte yüklü bir gemi ile kendi kralına gönderen Cortés olduğu düşünülmektedir (Hegri ve Buosi, 2008: 24). Avrupa'da kakaodan, gıda olarak ilk bahseden ise bir kere bile kakaoyu denememiş olan, Kolomb'un yurttışı bir başka İtalyan Girolammo Benzoni olmuş ve başlangıçta bunun "domuz yiyeceği" olduğunu iddia etmiştir (Hegri ve Buosi, 2008).

Kakao'nun Avrupa'ya yayılması zaman almıştır. Kakaonun Avrupa'da ilk ulaştığı ülke İspanya olmuştur ve Avrupa'da bilinen ilk kakao ise 1544'de İspanya sarayında içilmiştir (Tez, 2015). İspanyollar kakaoyu her türlü dini anlamdan arındırıp onu bir zevk içeceğine dönüştürmüşler, kısa bir süre içinde de ona tedavi edici güçler atfetmişlerdir (Hegri ve Buosi, 2008: 25). İlk çikolata dükkanları da yine İspanya'da açılmıştır. Özellikle öğleden sonraları bu dükkânlara gidip Mezoamerika usulü bol köpüklü sıcak çikolata içmek moda olmuştur (Hegri ve Buosi, 2008: 26). Kakao İspanya'dan sonra 1653 yılında Fransa'ya ve daha sonra 1657'de İngiltere'ye ulaşmıştır. İlk çikolata fabrikası ise 1728'de İngiltere Bristol'de (Fryve Sons) kurulmuştur (Tez, 2015: 241).

Avrupa'da yaşanan teknik gelişmeler kakaoyu da etkilemiştir, 1828'de Van Houten kakao yağını ayıran, kuru maddeyi toza dönüştüren hidrolik presi bulmuştur (Özen, 2014). 1847 yılına gelindiğindeyse Fryve Sons elde yenilebilecek ilk çikolata tabletlerini piyasaya sürerek bu yıla kadar içecek olarak bilinen kakaoyu yeni bir tüketim ürününe çevirmiştir. Van Houten yapmış olduğu hidrolik presi geliştirerek 1860'da kakao tozunu alkali tuzlarla işleyerek daha dayanıklı ve daha koyu renkli hale gelmesini sağlamıştır (Özen, 2014). Daha sonra Alman asıllı İsviçreli kimyacı Henri Néstle, sert çikolatanın bileşimine süt katma düşüncesiyle üretmekte olduğu süt tozunu çikolata içinde kullanmayı gündeme getirerek sütlü çikolata sanayisinin temellerini 1866'da İsviçre'de atmıştır (Tez, 2015). 1879'da ise Lindt tarafından ilk defa kullanılan konç makinesi ile çikolata bugün bildiğimiz tada, kıvama ve dayanıklılığa kavuşmuştur (Özen, 2014). Sanayilerde buharlı ve güçlü makinelerin kullanılmaya başlanması çikolata üretimi hacmini arttıran en önemli etken olmuştur. Bir işçi günde 10 kg kadar çikolata likörü üretebiliyorken sanayileşmeyle birlikte 1890'larda günlük hacim 500 kg yükselmiş, fiyatı kademeli olarak düşmüş ve çikolata daha fazla insan tarafından tüketilebilir hale gelmiştir (Özen, 2014). 1930'da ise Nestlé ilk beyaz çikolatayı üretmiştir (Özen, 2014). Avrupa da ilk içecek olarak varlığını sürdüren kakao endüstriyel gelişmeler ışığında eczanelerde ilaç karışımı ve daha sonra da yenilebilir sert kıvamıyla Avrupalılar tarafından aranan bir gıda olmuştur.

Osmanlı Devleti'nden Türkiye Cumhuriyeti'ne Çikolata ve Kakaonun Kronolojik Tarihi

Çikolatanın Osmanlı topraklarına ilk gelişi ile ilgili kayıtlara 17. yüzyılın ortalarında rastlanmaktadır. Henry Stubbe'nin 1662'de yayınlanan "The Indian Nectar or, A Religion on Chocolate" adlı kitabı, çikolatanın Osmanlı diyarına girdiğini gösteren ilk referans kitaptır. Fakat kitapta çikolatanın Osmanlı Devleti'ne nasıl

girdiğiyle ilgili bilgi verilmemektedir (Köse, 2014). Avrupa'dan Osmanlı Devleti'ne gelen diplomatlar, seyyâhlar veya Çin ile karayolu üzerinden ticaret yapan Avrupalı tüccarların ilk çikolatayı bu coğrafyaya getirdiği düşünülmektedir. Ancak John Chamberlayne'nin 1682'de yayınlanan "The Natural History of Coffee, Thee, Chocolate, and Tobacco" adlı eserinde, Türklerin çikolatayı bilmediğinden bahsetmektedir (Köse, 2014). Bununla birlikte 17. yüzyılda Osmanlı Devleti'ni ziyaret eden Avrupalı seyyâhlar da Müslüman Osmanlıların örf ve adetlerinden, yeme içme alışkanlıklarından bahseder fakat çikolatadan çok nadir bahsetmektedirler. Ermeni sakini Mouradgea d'Ohsson'da çikolataya herhangi bir atıfta bulunmadan yeme alışkanlıkları ve çeşitli içecekler hakkında otantik açıklamalar yapmaktadır (Köse, 2014).

İtalyan gezgin Giovanni Francesco Gemelli Careri 17. yüzyılın sonlarında (1693), Seyde'nin Osmanlı Ağası ile Smyrna'da (İzmir) tanışmasından bahseder. Gemelli Careri bu tanışmada Ağa'ya içecek olarak çikolata ikram eder, çikolatayı tadan Ağa ise içeceği tattıktan sonra öfkelenir (Köse, 2014). Muhtemelen Ağa çikolata cezvesini kahve cezvesi zannederek kendisine kahve ikram edildiğini düşünür ve çikolata karşısında öfkelenir. Tüm bu kayıtlar 17. yüzyılda çikolata içmenin Osmanlı'da Avrupa'daki kadar popüler olmadığını göstermektedir. Ancak 17. yüzyılın sonunda çikolata, Osmanlı üst sınıfı tarafından bilinmeye başlamış ve gayrimüslimler tarafından tüketilen bir içecek olmuştur (Köse, 2014). Osmanlı üst sınıfı ve gayrimüslimlerin çikolatayı tüketmeye başlaması, batı ticaret ağı aracılığıyla çikolatanın Osmanlı pazarına girebilmesinin önünü açmıştır. Halk tarafından bu dönemde bilinmemesi ise çikolatanın yüksek fiyatından dolayı lüks bir tüketim ürünü olduğunu göstermektedir.

18. yüzyılın başında çikolata gayrimüslimler tarafından işletilen kahvehanelerde sunulmaktaydı. 1708 yılında İstanbul'dan bir Yahudi, kahvehane açmak için Dubrovnik'e (Ragusa) gelmiştir. İzin almak için yetkililere referansı ile başvurduğunda, referansında "uzman bir şerbetçidir, kek yapar, kahvesi ve çikolatası eşsizdir!" yazmaktadır (Köse, 2014). Bu Osmanlı'da kahvehanelerde çikolata servis edilmeye başlandığını gösteren örneklerden biridir. 1720'lerden itibaren çikolata Avrupalı diplomatlar tarafından hediye olarak Osmanlı Sarayı'na ulaşmış, 1760'da çikolata ve çikolata ikramları düzenli olarak padişah ailesinin üyelerine verilen hediyeler arasında yer almıştır (Köse, 2014). 1780'de ise çikolata Osmanlı (Müslüman) memurları tarafından tüketilmeye başlamış, memurların mal varlığına ilişkin bilgilerde "çikolata kutuları" yer almaktadır (Gökçek, 1999). Fransa ticaret raporlarında yer alan bilgiye göre de 1830 ve 1840 yılları arasında Osmanlı Devleti'ne yılda 460 kg çikolata ithal edilmiştir (Saint-Denys, 2011). Bu sadece Fransa'dan gelen çikolata miktarını göstermekte diğer Avrupa ülkelerinden gelen çikolata miktarı ile bu miktarın çok daha fazla olduğu da görülmektedir.

Çikolata 19. yüzyılda Osmanlı şehirlerinde yaygınlaşmaya başlamış. Tüketimi de yine bu dönemde çeşitlenmiştir. Çikolata artık sadece bir içecek olarak değil, ilaç içeriğinde ve tablet olarak yenerek tüketilmeye başlanmıştır. Journal de Constantinople'un 16 Nisan 1847 tarihli nüshasında yer alan ilanda "Doktor Quesneville'in demirli çikolata pastilleri"ni almak isteyenler için bir eczane adresi verilmiş, 1849'da hem Journal de Constantinople'da hem de Ceride-i Havadis gazetesinde çikolata satan bir pastanenin ilanı yer almaktadır (Özen, 2014). 1854'te Katolik milleti patriğine Roma'dan hediye olarak bir sandık çikolata gelir fakat gümrük bunu vermez. Katolik milleti patriği de bunun için başvuruda bulunur ve bu başvuru Osmanlı gümrüklerinden geçen çikolatalara dair ilk arşiv belgeleridir. Belgede "çukulat" tanınmayan bir madde gibi anılmamaktadır, bu İstanbul'da bir çikolata piyasası oluştuğunu göstermektedir (Özen, 2014). Çikolata, çikolatalı drajeler, çikolatalı pasta ve bisküviler, 1850 yıllarından itibaren Pera'da açılan alafranga pastahane, şekerçi ve restoranlarda satılmaya başlanmıştır (Samancı, 2012). 2 Temmuz 1855'te ise Ceride-i Havadis'te çikolatanın kullanım şekillerinden ve faydalarından bahsedilmektedir (Özen, 2014).

I. Dünya Savaşı (1914-1918), Türk Kurtuluş Savaşı (1919-1922) ve Türkiye Cumhuriyeti'nin (1923) kurulması 20. yüzyılda çikolatanın üretimi ve tüketimini etkileyen başlıca faktörler olmuştur. Lüks tüketim ürünü olarak görülen çikolata 20. yüzyılın başında artık Avrupalı askerler için enerji veren bir gıda olarak görülmektedir. Anadolu'yu işgal eden Avrupalı askerler için getirilen çikolatalar işgal döneminde Anadolu halkının çikolata ile tanışmasında önemli bir rol oynamıştır.

Joseph Grunzel 1903'te Osmanlı Devleti'nin ekonomisi hakkında yapmış olduğu çalışmada, kakao ve çikolata ile ilgili ilk bilgileri vermiştir. Grunzel'e göre 1900'lerden önce Levant'ta kakao bilinmiyordu. 1902'de İstanbul'da tüketim 3.000 kg ile 4.000 kg arasındaydı ve çoğunlukla 125 gr ve 250 gr'lık kutularda, daha nadiren 500 gr veya 1 kg'lık kutularda satılıyordu (Köse, 2014). 1914'te Osmanlı çikolata ve kakao piyasasında İstanbul ve İzmir gibi merkezlerin dışında da çikolata satışının arttığı görülmüştür. Bunun nedeninin ise vasat kalitede küçük çikolata tabletlerin uygun fiyata seyyar satıcılar tarafından satılıyor olması gösterilmektedir (Özen, 2014). İstanbul'un işgal altında olduğu mübareke yıllarının (1918-1922) en büyük

yeniliği yerli imalathanelerin isimlerinin kendini göstermeye başlamasıdır. Bunun ilk örneği ise Zafer (1918) çikolatalarıdır (Özen, 2014). Osmanlı piyasasına 1870’lerde süt ürünleriyle giren ve 1908’de sarayın çikolatacısı unvanını alarak “padişahın tedarikçisi” olan Nestlé 1927’de İstanbul, Feriköy’de ilk fabrikasını kurarak yerel üreticiye dönüşmüştür (Özen, 2014). Nestlé dışındaki tüm yabancı çikolata şirketleri 1930’lardan itibaren piyasadaki silinmiş, boşluğu yerli imalatçılar doldurmuştur. Aralarında Elit (1924), Sağra (1946), Mabel (1947) ve Lion-Melba’nın da bulunduğu ilk yerel çikolata imalatçıları piyasaya çıkmaya başlamıştır (Köse, 2014). Türkiye’de endüstriyel çikolata üretimi 1970’li yıllarda başlamıştır. Türkiye’deki gıda üretici şirketlerinden Ülker, 1974’te ilk çikolatasını üretmiştir. Türkiye’de 1975-1980 yılları arasında yaşanan döviz sıkıntısı nedeniyle çikolata üretim kapasitesi kısıtlı kalmış olsa da yatırımlara devam edilmiştir. 1980’den sonra ham madde teminindeki zorluklar da aşılarak, kakao çekirdeğinden gümrük kaldırılmıştır. 1980’den sonra gümrüklerin sıfırlanmasıyla önceleri lüks ürünler arasında yer alan çikolatanın tüketiminde artış yaşanmıştır (Samancı, 2012). Osmanlı’da ve Türkiye’de yaşanan bu gelişmeler kronolojik olarak Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Çikolatanın Kronolojisi (Osmanlı ve Türkiye)

1662	Çikolatanın Osmanlı diyarına girdiğini gösteren ilk referans kitap (The Indian Nectar or, A Religion on Chocolate)
1693	Gemelli Careri, Seyde’nin Osmanlı Ağası’na çikolata ikram etmiştir
1708	İstanbul’dan bir Yahudi kahvehane açmak için Dubrovnik’e (Ragusa) gelmiştir, yanında getirdiği referansta “uzman bir şerbetçidir, kek yapar, kahvesi ve çikolatası eşsizdir!” yazmaktadır
1720	Çikolata Avrupalı diplomatlar tarafından hediye olarak Osmanlı Sarayına ulaşmıştır
1847	Journal de Constantinople’da İstanbul’daki Ottoni Eczanesi’nde çikolatalı ilaç satıldığına dair ilanlar yer almaktadır
1849	Hem Journal de Constantinople’da hem de Ceride-i Havadis gazetesinde çikolata satan bir pastanenin ilanı yer almaktadır
1850	Pera’da açılan alafranga pastahane, şekerçi ve restoranlarda satılmaya başlanmıştır
1854	Osmanlı gümrüklerinden geçen çikolatalara dair arşiv belgeleri
1855	Ceride-i Havadis’te çikolatanın kullanım şekillerinden ve faydalarından bahsedilmektedir
1908	Nestlé’nin “padişahın tedarikçisi” olmak için yaptığı başvuruya saray olumlu yanıt vermiştir. Nestlé sarayın çikolatacısı unvanını almıştır
1918	Zafer çikolata ve ezmeleri İstanbul’da kurulmuştur
1924	Todori Değirmencioğlu ileride “Elit” adını alacak olan çikolata fabrikasını kurmuştur
1927	Nestlé İstanbul’da, Feriköy’de ilk fabrikasını kurmuştur
1974	Ülker ilk çikolatasını üretmiştir

Yöntem

Yapılan bu araştırmada Osmanlı Devleti’nden Türkiye Cumhuriyeti’ne uzanan tarihsel süreçte, çikolata ve kakaonun Osmanlı diyarına ilk girişiyle başlayan kullanımına ait gelişim süreci ele alınmıştır. Araştırma için doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman analizi, geçmişe dönük tutulan her türlü yazılı ve sözlü kayıtlar, arşiv ve doküman taramasını oluşturur. Bu kaynaklar gazete, dergi, kitap, ansiklopedi, rapor vb. yayınlardır (Kozak, 2017). Araştırmada 1880 ile 1980 yılları arasında Osmanlı Devleti’nde ve Türkiye Cumhuriyeti’nde yayımlanan tarif kitapları taranmıştır. Araştırmanın 1880’de basılmış olan, yazarı bilinmeyen “Yeni Yemek Kitabı” adını taşıyan yemek kitabıyla başlamasının nedeni Osmanlı’da bilinen ilk çikolata/kakao içeriğine sahip olan tarifin bu kitapta yer almasıdır. Daha eski kaynaklara gidildiğinde, bilinen ilk Osmanlı yemek kitabı olan, Mehmed Kamil’in yazdığı ve 1844’de basılan Malceü’t-Tabbahin “Aşçıların sığınağı” (Kamil, 2015), kitabında yer alan tariflerin arasında çikolatanın hiç kullanılmadığı görülmektedir. Ayrıca araştırmada geniş okuyucu kitlesine ulaştırılmadıkları için el yazması yemek risaleleri çalışmanın dışında tutulmuştur. Buna rağmen ilk yemek kitabından on iki, on üç sene sonra (1856-57) Edirne Mevlevi Dergâhı Postnişini Şeyh Hacı Ali Eşref Dede Efendi tarafından yazılan “Yemek Risalesi”nin (Dede, 1992) içinde de çikolata içeren bir tarife rastlanmamıştır. Bunun yanı sıra yazarı ve tarihi bilinmeyen “Kitab-ı Me’kulat” (Kut, 2020) gibi kitaplarda da çikolata kullanımına rastlanmamıştır. Taramanın 1980’de basılmış “Tatlı Kitabı: Alaturka ve Alafranga” (Usta, 1980) yemek kitabıyla sona ermesinin nedenleri arasında; bu dönem sonrasında çikolata üretiminde yaşanan üretime yönelik gelişmeler, basılan yemek kitaplarının sayısındaki artış ve araştırmanın bir asırlık zaman süreciyle sınırlandırmak istenmesi gibi etkenler önemli bir rol oynamıştır.

Araştırmanın tarama aşamasında Turgut Kut'un yazmış olduğu, 1844–1927 yılları arasında Arap harfleriyle basılmış yemek kitaplarını incelediği “Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası” kitabından (Kut, 1985) ve Özge Samancı'nın kaleme aldığı “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları” (Samancı, 2020) adındaki çalışmasından yararlanılmıştır. Yemek kitapları üzerine yazılmış olan bu kaynakların yanı sıra Türkiye'deki sahafların internet üzerinden kitap sattıkları online alışveriş platformlarında yer alan tüm yemek kitapları incelenmiştir. Doküman analizi yönteminin kullanıldığı bu çalışmada etik kurul onay raporu gerekmemektedir.

Yapılan tarama sonucu ortaya çıkan aşağıdaki Tablo 2'de 1880 ile 1980 yılları arasında basılmış olan 25 yemek kitabı yer almaktadır. Tabloda sırasıyla; kitabın basım yılı (parantez içinde transliterasyonu), kitabın adı, yazarı, kitapta yer alan toplam tarif sayısı, kitapta yer alan Tatlı, Pasta, Sos, Dondurma, Kurabiye ve Kek tarifi sayısı ve içeriğinde çikolata veya kakao olan tarif sayısı yer almaktadır.

Tablo 2. 1880 ile 1980 yılları arasında basılmış yemek kitapları

Yayın Yılı	Kitap Adı	Yazarı (Çevirmen, Transliterasyon)	Tarif Sayısı (Toplam)	Tarif Sayısı (Tatlı, Pasta, Sos, Dondurma, Kurabiye ve Kek)	Tarif Sayısı (Çikolata ve Kakao İçeren)
1880 (2017)	Yeni Yemek Kitabı	Yazarı Bilinmiyor (Özge Samancı)	168	58	1
1883 (2018)	Ev Kadını	Ayşe Fahriye (Turgut Kut)	887	140	1
1900 (2016)	Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı	Mahmud Nedim Bin Tosun (Priscilla Mary Işın)	315	54	0
1907 (2018)	Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı	Ohan Aşçıyan (Takuhi Tovmasyan)	299	63	3
1917 (2021)	Aile Aşçısı: 100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirme Usulleri	Avanzade Mehmed Süleyman	259	13	1
1918 (2019)	Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası	Ulviye Mevlan (Zuhal Kültürel, Aylin Koç)	880	167	7
1920 (2021)	Aşçı Mektebi: İstanbul'un Birinci Sınıf Aşçıbaşılarının Muavenetiyle	Ahmed Şevket (Priscilla Mary Işın)	965	171	0
1921 (2018)	Fenn-i Tabahat (Aşçılık Bilimi)	Mehmed Reşad (Priscilla Mary Işın)	814	119	6
1924 (2019)	Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı)	Hadiye Fahriye (Ertuğrul Karakaş)	232	203	3
1935	Kolay Yemekler: Modern ve Kolay Birkaç Yemek, Tatlı ve İçki Tarifi	Hatice Ekrem Talu	49	16	2
1939	Türk Kadınının Tatlı Kitabı	Esat İren	191	137	7
1946	Alafranga Tatlı ve Pasta Öğretimi	Ekrem Muhittin Yeğen	222	196	63
1956	1001 Çeşit Yemek Reçetesi: Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek, Tatlı, Pasta	Fahriye Nedim	933	133	4
1963	Hanımların Pratik Yemek Kitabı	Sabriye Okur	194	54	5
1966	Hanımların Yemek Kitabı ve Faydalı Reçeteler	Halil Alınmaz	327	45	2
1967	Seçme Tatlılar: Pastalar, Kremalar, Bisküviler, Reçeller, Marmelatlar, Kompostolar	Tahire Gökalp	155	111	19
1967	Bu Günkü Türk Mutbağı	İlyas Ertürk	461	42	2
1968	Seçme Yemekler	Tahire Gökalp	237	58	8
1971	Türk Tatlı Sanatı	Necip Usta	305	231	5
1974	Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları	Leman Cılızoğlu Eryılmaz	571	136	11
1975	Türk Mutfağı	(Komisyon)	195	57	13

1975	Tatlıdan, Tuzludan. Pratik Bisküvi, Kek, Pasta, Tuzlu, Tatlı ve Kokteyl Reçeteleri	Gönül Palaoğlu	204	105	11
1976	Modern Yemek Kitabı: Atatürk'ün Aşçısı	Mehmet Yıldır	422	66	7
1976	Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası	İlyas İmer	689	114	8
1980	Tatlı Kitabı: Alaturka ve Alafranga	Abdullah Usta	444	257	24

Tarif Kitaplarında Çikolata ve Kakao

Çikolata ve kakaonun Avrupa toplumları tarafından bir gıda olarak benimsenmeye başlaması tarif kitaplarında yer almasını sağlamıştır. Tarif kitapları, yemek hazırlama ve pişirmeye yönelik bilgileri içeren yazarın tecrübelerini paylaştığı kitaplardır. En eski yemek tarifi Babil tabletlerine dayandırılrsa da, yazılan ilk yemek kitabı 4. yüzyılda Roma'da Apicius tarafından yazılan ve 500'den fazla tarif içeren “De Re Coquinaria” kitabıdır. Kakao/çikolata içeren bilinen en eski yemek kitabı ise 1786'da basılmıştır. Bu kitapta kakao lazanyalar için yapılan soslara eklenmiştir (Hegri ve Buosi, 2008).

1844'te basılan Malceü't-Tabbahin “Aşçıların Sığınağı” (Kamil, 2015) bilinen ilk Türk tarif kitabıdır. Mehmed Kamil tarafından yazılan bu kitapta Anadolu kökenli tariflerin yanı sıra Avrupa kökenli yemek tariflerine de yer verilmiştir. Kitapta çikolata veya kakao içeren hiçbir tarif yer almamaktadır. 1849 yılına kadar çikolata ve kakaoya sadece Avrupalı diplomatların, gayrimüslimlerin ve saray halkı ile çevresinin ulaşabiliyor olması çikolata içeren tariflerin bu kitap içinde yer almamasında etkili olmuş olabilir. 1849 yılından sonra pastanelerde çikolata satılmaya başlanması bir dönüm noktası olmuştur ve çikolata artık halk tarafından da ulaşılabilir bir gıda haline gelmiştir. Çikolatanın artık ulaşılabilir olması tarif kitaplarına girebilmesinin de yolunu açmıştır. 1880 yılında basılan “Yeni Yemek Kitabı”, adlı anonim kitapta yer alan Avrupa kökenli yeni yemek tarifleri 19. yüzyıl sonlarında, İstanbul'da seçkin çevrelerde moda olan yeni alafranga alışkanlıklarını sergilemektedir. Kitabın başlığı, içeriği ve yazarının kitabı neden yazdığı ile ilgili verdiği bilgiler, İstanbul mutfağının 1850'ler ile 1880'ler arası yaşadığı değişimleri belgelendirmektedir (Samancı, 2020). “Yeni Yemek Kitabı” içerisinde bir çeşit kurabiye olan “Çikolata Gevreği” tarifi yer almaktadır. Bu Türk tarif kitaplarında içinde çikolata yer alan ilk tariftir.

Yeni Yemek Kitabı'ndan üç yıl sonra 1883 yılında basılan Ayşe Fahriye'nin “Ev Kadını” adını taşıyan tarif kitabında çikolata içeren tek tarif ise “Çikolatalı Akide” tarifidir. Bu çikolatanın şekercilikte de kullanılmaya başlandığını göstermektedir. 1900 yılında piyade mülazımı olarak görev yapan Osmanlı subayı Mahmud Nedim Bin Tosun'un yazdığı “Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı” adını taşıyan tarif kitabında ise çikolata veya kakao içeren hiçbir tarif yer almamaktadır. Kendisi gibi yemek yapmakta sıkıntı çeken askerler için yazdığı bu kitapta Avrupalı tariflere yer vermemiş olması ve subayın Anadolu'nun doğu vilayetlerinde görev alması muhtemelen çikolatayla daha önce hiç karşılaşmadığını göstermektedir. 1907 yılında Ohan Aşçıyan'ın yazdığı “Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı” sonrasında yemek kitaplarında alaturka ve alafranga ayrımı başlamış, Avrupa yemek ve tatlıları Türk halkına öğretilmeye çalışılmıştır. “Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı” Avrupa tarzında hazırlanan ve çikolata içeren üç farklı tarif (Vanilyalı pasta, çikolatalı acıbadem, çikolatalı çevirme) sunmaktadır. 1917'de Avanzade Mehmed Süleyman tarafından Avrupa yemek kitaplarının Türkçe'ye çevrilmesi ile yazılmış olan ve “Aile Aşçısı: 100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirme Usulleri” isimlerini taşıyan üç kitapta çikolata içeren tek tarif “Çikolatalı kaygana”dır.

1920 yılına gelindiğinde Ahmed Şevket tarafından aşçılar için yazılan “Aşçı Mektebi: İstanbul'un Birinci Sınıf Aşçıbaşlarının Muavenetiyle” kitabında çikolata veya kakao ile hazırlanan hiçbir tarifin yer almadığı görülmektedir. Bu I. Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında çikolata ham maddesi temininde sıkıntılar yaşandığını veya bu dönem içerisinde çikolata ve kakao kullanımının henüz İstanbullu aşçılar arasında popüler olmadığını göstermektedir. Bu kitaptan bir yıl sonra 1921 yılında basılan Fenn-i Tabahat (Aşçılık Bilimi), kitabında Mehmed Reşad henüz tarif kitaplarında popülerlik kazanmamış olan çikolatayı tanımlama ihtiyacı duymuştur. Çikolatayı, “Hoş bir lezzete, hakiki bir kuvve-i gıdaye ve kokuya malik olan çikolata şeker ile kakao namı verilen Theobroma cacao bademlerinden kavrulup öğütülerek imal edilir. Çikolatanın madde-i asliyesi olan kakao toz halinde kutular derununda satılır. Çikolata dahi kahve gibi faydeli bir gıda (Reşad, 2018: 59)” olarak tanımlamıştır. Kitapta yer alan çikolata ve kakao içerikli altı farklı tarif yer almaktadır (Çikolatalı lokma, Elvan pasta, çikolatalı krema, çikolatalı ve kaymaklı kayısı kompostosu, kaymaklı ve çikolatalı karamel, kremalı dondurma). Çikolata bu kitapta sadece Avrupa tatlılarında değil geleneksel Türk tatlılarında

da kullanmıştır. Cumhuriyet'in ilanından sonra basılan ilk tarif kitabı 1924 yılında Hadiye Fahriye'nin "Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı)" kitabıdır. Kitapta yer alan 232 tariften sadece 3 tarifte (Çikolatalı ezmeler, çikolatalı akide, çikolatalı dondurma) çikolata yer almaktadır. Bu Cumhuriyetin başında da henüz tariflerde çikolata kullanımının yaygınlaşmadığını göstermektedir.

1924'te Elit'in 1927'de Nestlé'nin çikolata fabrikası kurması çikolata üretim hacmini arttırmıştır. Buna rağmen 1939-1945 yılları arasında yaşanan II. Dünya Savaşı ham madde ithalatında düşüşe neden olmuştur. Bu yıllar içerisinde Esat İren'in yazdığı 1939'da basılan "Türk Kadınının Tatlı Kitabı"nda 7 adet çikolata ve kakao içeren tarif yer almaktadır. II. Dünya Savaşı'nın son bulmasıyla hammadde ithalatında artış yaşanmıştır. Bunun yansıması tarif kitaplarında da kendini göstermiştir. 1946 yılında Ekrem Muhittin Yeğen tarafından yazılan "Alafranga Tatlı ve Pasta Öğretimi" kitabında 63 adet çikolata ve kakao içeren tarif yer almaktadır. Çikolata içerikli tariflerin bu kadar artış göstermesinde 1924 yılı sonrası Türk tarif kitaplarının belli temalar çerçevesinde yazılmış olmasının etkisi olabilir. Bu temaların başlıcaları Türk Mutfağını içeren: Alaturka; Avrupa Mutfağını içeren: Alafranga tatlı, pasta, kurabiye, dondurma ve reçel tariflerini kapsayan "tatlı kitapları" ve yemek tariflerini kapsayan "yemek kitapları"dır.

1967 yılında Tahire Gökalp tarafından yazılan alafranga ve tatlı temalarına sahip "Seçme Tatlılar: Pastalar, Kremalar, Bisküviler, Reçeller, Marmelatlar, Kompostolar" kitabında çikolata ve kakao içeren 19 tarif bulunmaktadır. Aynı yıl İlyas Ertürk tarafından yazılan alaturka ve yemek temalı "Bu Günkü Türk Mutfağı" kitabında çikolata ve kakao içeren sadece 2 tarif yer almaktadır. Tariflerdeki çikolata ve kakao içeriklerinde görülen bu farkta kitapların yazıldığı temanın etkisi vardır. 1974 ve 1975 yıllarında basılan "Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları", "Türk Mutfağı" ve "Tatlıdan, Tuzludan. Pratik Bisküvi, Kek, Pasta, Tuzlu, Tatlı ve Kokteyl Reçeteleri" kitaplarında ortalama 11 çikolata ve kakao içeren tarif vardır. Bu dönemde çikolata kullanımı stabil bir seyir izlemiştir. 1975 yılı sonrasında başlayan ve 1980 yılına kadar süren döviz sıkıntısı ise çikolata üretim kapasitesinde düşüşe neden olmuştur. Bunun yansıması tarif kitaplarında da görülmektedir. 1976 yılında Atatürk'ün aşçısı Mehmet Yıldır tarafından yazılan "Modern Yemek Kitabında" 7, yine 1976 yılında İlyas İmer tarafından yazılan "Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası" kitabında 8 adet çikolata ve kakao içeren tarif yer almaktadır. 1980'den sonra kakao çekirdeğinden gümrüğün kaldırılmış olması ham madde teminindeki zorlukların aşılmasını sağlamıştır. 1980 yılında Abdullah Usta tarafından yazılan "Tatlı Kitabı: Alaturka ve Alafranga" kitabında 24 adet çikolata ve kakao içeren tarif yer almaktadır. Tüm bu siyasi ve ekonomik gelişmeler çikolata ve kakaonun üretiminde dalgalanmaların yaşanmasına rağmen bu lezzetli gıdanın, her geçen yıl tariflerimizin ve hayatlarımızın içinde daha fazla yer edinebildiğini göstermektedir.

Sonuç

Olmekler tarafından ilk defa M.Ö. 1500'lerde içecek olarak tüketilen kakao çekirdeği sonraki Mezoamerika uygarlıkları tarafından da benzer şekilde tüketilen değerli bir içecek olmuştur. İspanyollar'ın coğrafi keşifler sonrası tanıştığı kakao 16. yüzyılda Avrupa'ya taşınmış, 19. yüzyılın ortalarına kadar Avrupalılar tarafından yaygın olarak tüketilen içeceklerden biri olmuştur. Endüstriyel gelişmeler karşısında form değiştiren çikolata 19. yüzyılın sonuna doğru katı şekilde tüketilebilen bugünkü tablet formuna ulaşmıştır. Yaşanan gelişmelerden Osmanlı coğrafyası da etkilenmiştir. 17. yüzyılın ortasında, Avrupa'dan yüz sene sonra Osmanlı coğrafyasına ulaşan kakao 17. yüzyılın sonunda Osmanlı üst sınıfı ve gayrimüslimler tarafından bilinen ve tüketilen bir içecek olmuştur. Kakao çekirdeklerinden üretilen kalıp çikolatalar, Avrupa'yla aynı zamanda 19. yüzyılın sonunda Osmanlı piyasasına katı tablet formuyla girmiş ve sevilerek tüketilen bir gıda haline gelmiştir. Osmanlı piyasası çikolatayı bir içecek olarak değil katı haliyle, özellikle sütü İsviçre çikolatalarının gelişimiyle benimsemiştir (Özen, 2014).

İlk defa 1786'da bir tarif kitabında yer alan çikolata, Osmanlı'da ancak 1880'de yayınlanan "Yeni Yemek Kitabı" adlı kitapta yer alabilmiştir. Yerel tatlılara ait tariflerde yakın bir zamana kadar yer bulamayan çikolata daha çok Avrupa menşeli (alafranga) tatlı, pasta, sos, dondurma, kurabiye ve keklerde kullanılmıştır. Çikolata Osmanlıdan Türkiye'ye uzanan serüveninde daha çok özel günlerde tüketilen tabletler ve şekerlemeler olarak benimsenmiştir. Bundaki en büyük faktörlerden biri de çikolatanın her zaman değerli bir tüketim ürünü olmasıdır. Avrupa'dan ithal edilen çikolata ve çikolata ham maddesi ekonomik alım gücünü etkileyen tüm faktörlerden kolayca etkilenmektedir. Kırılgan alım gücü yapısı Cumhuriyet sonrası kurulan ilk fabrikalarla güçlenmiş, bu zamana kadar halk tarafından maddi zorluklar nedeniyle kolayca ulaşılamayan çikolataya daha kolay bir şekilde ulaşılabilmiştir.

Yakın bir döneme kadar sadece Avrupa tatlılarına ait reçetelerde görülen çikolata ve kakao Türkiye'deki üretimin artması ve küreselleşmenin getirdiği yenilikçi bakış açısıyla birlikte Türk tatlılarının içeriğinde de yer

almaya başlamıştır. Çikolatalı baklava, çikolatalı kadayıf tatlısı, çikolatalı lokma ve çikolatalı helva gibi yeni tatlı çeşitleri, Türk tatlılarını çikolatayla buluşturarak yeni lezzetlerin ortaya çıkmasını ve Türk mutfağının zenginleşmesini sağlamaktadır. Çikolatayı yöresel tariflerde kullanmak gelecekte Türk mutfağının gelişmesinde önemli bir rol oynayacaktır.

Kaynakça

- Alınmaz, H. (1966). *Hanımların Yemek Kitabı ve Faydalı Reçeteler*. İstanbul: Yıldız Kitabevi.
- Aşçıyan, O. (2018). *Alaturka ve Alafranga Yeni Yemek Kitabı- 1907*. (Çev. Takuhi Tovmasyan). İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Bin Tosun, M. N. (2016). *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı- 1900*. (Transliterasyon: Riscilla Mary Işın). (3. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bynum, H. ve Bynum, W. (2014). *Dünyamızı Biçimlendiren Olağanüstü Bitkiler*. (Çev: Begüm Kovulmaz) İstanbul: Oğlak Yayınları
- Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1974). *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları*. Ankara.
- Coe, D. ve Coe, M.D. (2005). *Çikolatanın Gerçek Tarihi*. (Çev: Ayşe Öztekin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Dede, A. E. (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. (Hazırlayan: Feyzi Halıcı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Ertürk, İ. (1967). *Bu Günkü Türk Mutbağı*. Sayılı Matbaa.
- Ekrem Talu, H. (1935). *Kolay Yemekler: Modern ve Kolay Birkaç Yemek, Tatlı ve İçki Tarifi*. İstanbul: J. A. Abajoli Basım Evi.
- Fahriye, A. (2018). *Ev Kadını- 1883*. (Transliterasyon: Turgut Kut). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Fahriye, H. (2019). *Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı)-1924*. (Transliterasyon: Hadiye Fahriye) İstanbul: Cinus Yayınları.
- Gökalp, T. (1967). *Seçme Tatlılar: Pastalar, Kremalar, Bisküviler, Reçeller, Marmelatlar, Kompostolar*. İstanbul: Yenilik Basımevi.
- Gökalp, T. (1968). *Seçme Yemekler*. İstanbul: Yenilik Basımevi.
- Gökçek, F. M. (1999). *Burjuvazinin yükselişi, imparatorluğun çöküşü: Osmanlı Batılılaşması ve toplumsal değişim*. Ankara: Ayrac Kitabevi.
- Gürsoy, D. (2005). *Aşkın İlacı Çikolata*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hegri, N. ve Buosi, D. (2008). *Çikolata*. (Çev: Sema Tuksavul). İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Iren, E. (1939). *Türk Kadınının Tatlı Kitabı*. Ankara: Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş.
- İmer, İ. (1976). *Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası*. İstanbul: Geçit Kitabevi.
- Kamil, M. (2015). *Malceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) – 1844*. (Hazırlayan: Günay Kut, Turgut Kut). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Komisyon. (1975). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Hürriyet Gazetesi Yayınları.
- Kozak, M. (2017) *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. (3.baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köse, Y. (2014). *The Confusion of the Agha: A Short History of Chocolate in the Ottoman Empire (Seventeenth-Twentieth Centuries)*. Food ve History, vol. 12, n: 1, pp. 153–173.
- Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:67.
- Kut, G. (2020). *Kitab-ı Me'kulat: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. (Yayına haz. Günay Kut, Çevrimyazı: Hüsniye Gülsev Koç). İstanbul: İletişim Yayınları.

- Mevlan, U. (2019). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası-1918*. (Transliterasyon: Zuhâl Kültürel, Aylin Koç). Konya: Palet Yayınları.
- Nedim, F. (1956). *1001 Çeşit Yemek Reçetesi: Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek, Tatlı, Pasta*. (8. Baskı). İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Okur, S. (1963). *Hanımların Yemek Kitabı ve Faydalı Reçeteler*. İstanbul: Yıldız Kitabevi.
- Özen, S. (2014). *Çukolata: Çikolatanın Yerli Tarihi*. (1.baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Palaoğlu, G. (1975). *Tatlıdan, Tuzludan. Pratik Bisküvi, Kek, Pasta, Tuzlu, Tatlı ve Kokteyl Reçeteleri*. Ankara: Tisa Matbaacılık.
- Reşad, M. (2018). *Fenn-i Tabahat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*. (Transliterasyon: Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Saint-Denys, J. (2011) *Histoire de l'Empire Ottoman depuis 1792 jusqu'en 1844*. (Volume 4). Paris: Ulan Pres:
- Samancı, Ö. (2012). Tanrıların Yiyeyeği Çikolata. TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergisi, 604, 27-31.
- Samancı, Ö. (2017). *Yeni Yemek Kitabı- 1880*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 31, Sayı 2, Ağustos: 205 – 210.
- Süleyman, A. M. (2021). *Aile Aşçısı: 100 Türlü Sebze, 100 Türlü Çorba, 100 Türlü Yumurta Pişirme Usulleri*. (Çev: Hüsnüye Koç). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Şevket, A. (2021). *Aşçı Mektebi: İstanbul'un Birinci Sınıf Aşçıbaşlarının Muavenetiyle (1920)*. (Transliterasyon: Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi: Geçişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. (3. Baskı). İstanbul: Hayykitap.
- Usta, A. (1980). *Tatlı Kitabı: Alaturka ve Alafranga*. (4. Baskı). Ankara: Başkent Yayınevi.
- Usta, N. (1971). *Türk Tatlı Sanatı*. İstanbul: Kıral Matbaası.
- Yeğen, E. M. (1946). *Alafranga Tatlı ve Pasta Öğretimi*. (2. Baskı). İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Yıldır, M. (1976). *Modern Yemek Kitabı: Atatürk'ün Aşçısı*. (2. Baskı). İstanbul: Ak Basın ve Yayınevi.
- http-1.<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-entity-compliance-guide-standard-identity-white-chocolate> (Erişim: 19.01.2022)
- http-2.<https://www.callebaut.com/tr-TR/ruby> (Erişim: 19.01.2022)
- http-3.<https://tr.wikipedia.org/wiki/Kokolin> (Erişim: 19.01.2022)