

Önceleri Yalnızca İçecek Olan Harika Gıda **KAKAO**



- XV. Lui'nin metresi Madam Dubarry sevgililerine bu içkiden ikram ederdi. Meşhur Kazanova şampanya yerine bu içkiden kullandığını söylerdi. Napolyon sefere çıkarken bu içkiyi de, almayı ihmal etmezdi. Alman botanikçi Carl von Linné bu içkiye "tanrıların yemeği" adını lâyık gördü. Aşağıda çikolatanın aşk iksirinden günümüze kadar ki hikayesini özetleyeceğiz.

Rainer KÖTHE

Meksika fatihi Hernando Cortez'in ordusundan bir subay "Bu içki fevkalade sağlıklı ve besleyici, insan bu içkiden bir tas içtiğinde, gün boyu başka bir şey yemeden rahatça yürüyebilir." demişti.

Tanınmış Alman doğa bilgini Alexander von Humboldt, bu içki olmasaydı İspanyol'ların Meksika'yı işgal edemeyeceklerini iddia etmiştir. İspanyollar bu içki sayesinde Meksika yerlileri ile kuvvet bakımından eşit düzeye gelmişlerdi.

Eğer Aztek hükümdarı Montezuma geleceği biraz görebilseydi, 1519 yılında İspanyol Cortez'e, ilk defa karşılaşmaları şerefine içinde kahverengi koyu içki dolu altın kaseyi hiç ikram etmezdi. Aztekler "xocoatl" adını verdikleri bu içkiyi "cacahuatl" dedikleri bir meyveden elde ediyorlardı. Bu meyve kakao idi ve o kadar kuvvetliydi ki, Aztekler bunu para yerine kullanıyorlardı: 40 tane kakao meyvesi bir Tzontli, 20 Tzontli bir Xiquipilli ve 3 Xiquipilli bir Cargo ediyordu. O zamanlar 100 tane kakao meyvesi ile bir esir sahibi olunabili-

yordu. Montezuma zamanında, Aztek İmparatorluğu'nun devlet bütçesi 12.500 kilo kakao baklasından ibaretti. Halk devlete vergisini, ağaçlardan topladığı kakao baklası ile ödüyordu.

Cortez 1528'de İspanya'ya dönerken beraberinde kakao baklası da götürdü. Kısa süre sonra, bu çok değerli Aztek içkisi asil ve zengin ailelerin evlerinde de içilir oldu. 10-20 yıl içinde de kakao tüm Avrupa'ya yayıldı.

Kakao önceleri sadece eczanelerde bulunuyordu ve öksürüğe, bel ağrılarına ve böbrek taşlarına karşı ilaç olarak satılıyordu. 17. yüzyılda, kahvehaneler gibi kakaohaneler veya çikolatahaneler de açılmaya başladı.

O devirlerde çikolata, günümüzde olduğu gibi yenmiyor. Çikolata önce sıcak su veya sütün içine rendeleniyor, içine ayrıca şeker veya bal karıştırılıp, çalkalanarak bir çaydanlığa doldurulup içilmeye hazır hale getiriliyordu.

Çikolata, özellikle enerji isteyen işler ve çalışmalar için aranan bir besin maddesiydi; Napoleon sefere çıktığında yanından hiç eksik etmezdi. Kutup araştırmalarının torbalarda ve savaş halindeki askerlerin çantalarında daima çikolata bulunurdu.

Günümüzde, Dünya'da 1.4 milyon ton **criollo** ve **forastero** türü ham kakao üretilmektedir. Kakao ağacının yetiştiği ülkeler, Orta ve Güney Amerika, Batı Afrika, Madagaskar, Sri Lanka ve Endonezya'dır.

Gösterişli ve daima yeşil olan kakao ağacı 12 m kadar yükselebilir. Ancak meyvelerinin kolay toplanabilmesi için çift-



Kakao ağacının çiçekleri doğrudan gövdeden ve dallardan salkım biçiminde topluca çıkar. Bir ağaç yaklaşık 100.000 çiçek açar.

çiler bu ağacı 5 m büyüyecek kadar ıslah etmişlerdir. Yaprakları parlak yeşil olan ağaç, yukarı doğru bir taç gibi genişler. Doğrudan güneş ışınlarını sevmeyen kakao ağacı, daha

yüksek ağaçların gölgesinde gelişir. Beyaz ve hafif kırmızı çiçekleri 1 cm büyüklüğündedir ve salkım salkım, doğrudan gövdeden çıkarlar. Gelişmiş bir ağacın 100.000 kadar çiçeği açar, bunlardan sadece 1/200'ü meyve verir.

Kakao ağacı fidanı, beşinci seneden başlayarak, 30 yaşına kadar meyve verir. En verimli yılları ise 7. ve 15. yılları arasındadır. Tüm yıl boyunca çiçek açar ve meyve verebilir.

Türüne ve olgunluk derecesine göre kızıl, sarımsı veya kahverengi meyveleri botanik bilimi açısından salkımdır, fakat bakla veya bezelye olarak adlandırılır. Baklalar 30 cm uzunluğa ve yarım kilo ağırlığa ulaşabilirler. Beyaz, buruk tatlımsı bir kabuk içinde ortalama 30 tane kakao baklası dizilmiştir.

Bu baklaların çok büyük besin değeri vardır. % 60'ı yağdan oluşan kakao baklasında yumurta akı, karbonhidratlar ve % 2 kadar da alkaloid (Theobromin ve kafein) mevcuttur.

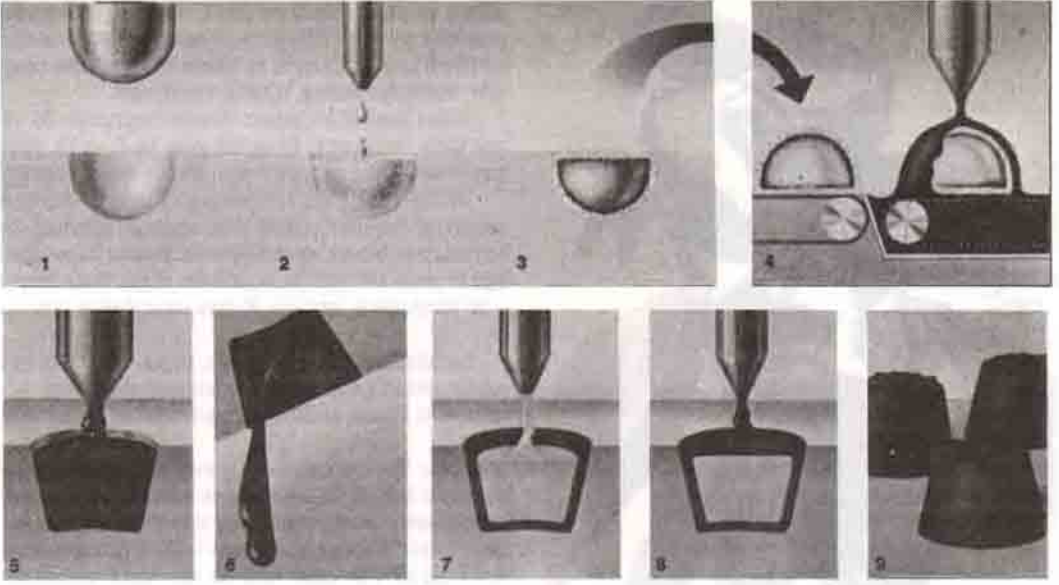
Kakao meyveleri, Aztekler zamanından bu yana ağaçlardan elle toplanır. Keskin nacak ve baltalarla ağaçtan ayrılan meyveler, yanlırarak çukurlarda veya sandıklarda dinlenmeye yatırılır. Bu arada bakterilerin faaliyeti ve mayalanmadan dolayı 50°C'ye kadar ısınır. Bir süre sonra, kendine özgü kakao tadı ve kokusu gelişir. Sonra, baklalar güneşte veya ısıtılmış odalarda kurutulur. Bu işlemin ardından 130°C'de kavrulur ve ham kakao olarak tüketici ülkelere gönderilir.

Kakao baklaları, silindirik tezgâhlarda öğütülür. Bu kahverengi, sıcaklık durumuna göre sert veya yarı akıcı kakao hamuru, çikolata, kakao tozu veya kakao yağı elde etmek için ilk adımdır. Buharla ısıtılmış 400 bar basınçta preslerden geçirilen bu hamurdan, yağ kolayca ayrılır. Bundan da

Toplanan kakao meyveleri nacakla yarılarak tahta sandıklarda dinlenmeye yatırılır. Bakteri ve mayalanmanın etkisiyle kakao baklalarının kendine özgü kokusuna kavuşurlar.

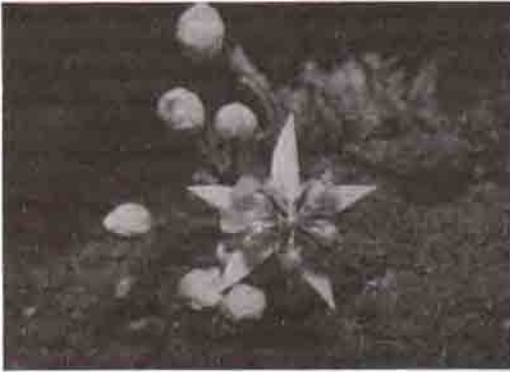
Kavrulmuş kakao baklaları kakao hammaddesinin ilk ürünüdür.





İçi sıvı ve yumuşak pralinlerin üretimi: Mısır nişastasından bir kalıba (1) sıcak, alkollü bir şekerleme doldurulur (2). Şeker kristalleşerek bir kabuk bağlar (3) bu daha sonra çikolata ile kaplanır (4). Kabuksuz bir pralin için ise sıcak, akıcı çikolata soğuk bir kalıba dökülür (5). İçi hâlâ sıvı olan çikolata kalıbı boşaltılır (6), içine bir başka tatlı yiyecek konur (7) ve yukarıdaki delik çikolata ile kapatılır. (8,9)

Çikolatanın üretimi: Kavrulmuş kakao baklaları öğütülür ve ısıtılarak yarı akışkan kakao elde edilir. Bu preslenerek içinden kakao yağı çıkartılır. Preslenmiş kakao kalıpları öğütülerek kakao tozu elde edilir. Preslenmiş kakao, şeker, süt ve kakao yağı ile karıştırılır. İnce bir şekilde silindirle ezilip yoğurularak çikolata elde edilir.



Kakao çiçeği ve meyveleri

çikolata elde edilir. Geriye kalan katı kakao pastası, öğütülür, alkalilerle işlenerek, kakao tozu elde edilir.

Çikolata üretmek için, kakao hamuru 40°C'de pudra şekeri, kakao yağı, süt tozu ve koku (aroma) veren maddelerle karıştırılır. Bu karışım birkaç gün bir tekne içinde 70°C sıcaklıkta devamlı karıştırılır. Bu işlem sırasında çikolata tam kıvamına ve aromasına kavuşur.

Bundan sonra, çikolata, ya bu haliyle veya kırılmış fındık, antep fıstığı gibi meyvelerle karıştırılarak kalıplara dökülür. Bu karışım, bazen badem ezmesi ya da pralin üzerine dökülerek çikolata kaplama da yapılabilir.

Kosmos'dan çev.: Nuri GÜLDALİ



Kakao meyvesi türüne ve olgunluk derecesine göre sarıdan kahve rengine kadar değişiklik gösterir. Her bir meyvede yaklaşık 30 bakla vardır.