

Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu (The Cultural Interaction Journey of Latin American Cuisine)

*Fügen Durlu ÖZKAYA^a, Batuhan SARICAN^b

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:10.11.2013

Kabul Tarihi:22.01.2014

Anahtar Kelimeler

Latin Amerika
Mutfak Etkileşimi

Öz

Mutfak kültürü anlamında uluslararası ilk etkileşimlerin yaşanmasında fetihler, göçler ve ilerleyen süreçte aşçıların farklı kültürlerle tanışmasının önemi büyüktür. Yapılan çalışma dahilinde, Latin Amerika ülkelerinde bugünkü mutfak tercihlerini etkileyen en önemli unsurlar; Kristof Kolomb öncesi dönemde bölgenin tarım ve mutfak alışkanlıkları, Kolomb ile başlayan fetih hareketleri, Afrika kökenli köle ticareti ve Avrupa'dan alınan toplu göçler olarak belirlenmiş olup, iklim ve coğrafi koşulların da bu unsurlar üzerinde oynadığı belirleyici rol, günümüz Latin Amerika ülkelerinin karakteristik mutfak özellikleri ile birlikte verilerek örneklendirilmiştir.

Keywords

Latin America
Cuisine Interaction

Abstract

The importance of conquests, migrations and, in the progressive process, chefs' getting acquainted with other cultures is great in the first examples of international interactions regarding cuisine culture. In this study, significant factors affecting the current cuisine preferences in Latin American countries were determined as agriculture and cuisine habits of the region during Pre-Columbian era, conquest movements starting with Columbus, African origin slave trade and mass migrations from Europe and the determining role of climate and geographical conditions on these factors were also exemplified by specifying characteristic cuisine features of today's Latin American countries.

*Sorumlu Yazar

fugen@gazi.edu.tr (F. D. Özkaya)

GİRİŞ

Genel olarak kabul edilen bir teoriye göre yaşadığımız evren, yaklaşık 13 milyar yıl önce, “Büyük Patlama” adı verilen, sıfır büyüklüğünde olduğu zannedilen tekil bir noktadaki yoğunluk ve sıcaklık sonucunda meydana gelen bir patlama ile oluşmaya başlamıştır (Hawking, 2012: 58). Üzerinde yaşadığımız Dünya'nın oluşması içinse yaklaşık olarak 9 milyar yıl geçtiği, gezegenimizin 4,6 milyar yıl önce bugünkü halini aldığı da yaygın olarak kabul edilen bir görüştür (Gloy, 2010: 60). Arkeolojik bulgulara göre bugünkü insan türü olan Homo sapiens'in, M.Ö 200.000 yılında Büyük Sahra Çölü'nün alt kısımlarında ortaya çıktığı varsayılmaktadır (Hawking, 2012: 21) ve bu canlının yaşamını sürdürebilmek için diğer canlılarda da olduğu gibi beslenmek, yiyip içmek zorunda olduğu bilinmektedir. İlk çağlarda ne bulursa onu yediği düşünülen insanoğlu, zaman içerisinde toplamayı, avlanmayı, ateş yakmayı ve bunları bir arada kullanarak yemek yapmayı öğrenmiştir. Bu sürecin binlerce yıl sürdüğü tahmin edilmektedir. Kısacası bugünkü yemek alışkanlıklarımızın, onların bu ilk tecrübelerine dayandığı açıktır.

İnsanoğlu, var olduğu günden bugüne kadar farklı şekillerde beslenerek bu ihtiyacını gidermiş ve insanlık bu temel ihtiyacın güdüsüyle gelişim sağlayabilmiştir. İlk Homo sapiens'lerin toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık yaptıkları bilinmektedir. Ancak bu süreçler bir bıçak kesici gibi belirgin olmadığı gibi bu süreçlerin bir arada da seyrettiği arkeolojik bulgularla desteklenmektedir.

Konu kapsamında önem taşıyan süreçlerden birisi devrimsel bir süreç olup bitkilerin ıslah edildiği, hayvanların ise evcilleştirilmeye başlandığı süreçtir. Aynı zamanda toplayıcılık ve avcılıktan ıslah ve evcilleştirmeye geçişi, insanoğlunun yerleşik düzene geçmesini de ifade etmektedir. Bununla birlikte, doğaya hakim olamayan insanoğlu, iklim şartlarına uygun biçimde kendi yiyeceğini üretmeye başlamış ilk tarımsal topluluklar bu şekilde oluşmaya başlamıştır. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte tarımsal üretime bağlı olarak bitki yetiştirilmeye başlanmıştır. Bu dönemin M.Ö. 10.000 yılına dayandığı bildirilmektedir ve bu tarih, radyokarbon tarihlleme yöntemlerinin gelişmesi ile birlikte kesin bir şekilde doğrulanmıştır. Tarımın kökeni Yakın Doğu olarak belirlenmiştir. Yaklaşık olarak M.Ö. 7000 yılına denk gelen bir dönemde, insanlar hayvanları evcilleştirmeye ve bitkileri ıslah etmeye başlamışlardır. Bu konuda en önemli bulgu Irak'ın Jarmo bölgesinde ortaya çıkmış olup, tabakalarda buğday ve arpa tohumlarının yanı sıra, keçi kemiklerinin de bulunduğu ifade edilmiştir (Baskıcı, 1998: 74). Bu verilere rağmen, ilk tarımsal araçların ve ilkel sulama sisteminin bu bölgede ortaya çıkmış olması, tarımın tek bir kökene sahip olması anlamına gelmemektedir.

Bu çalışma, Latin Amerika Yemek Kültürü'nün uluslararası mutfak etkileşiminde nasıl bir rol oynadığını belirleyici unsurları ile saptamak ve bu konuda yapılacak diğer bilimsel çalışmalara ışık tutmak amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda Latin Amerika'nın Uluslararası mutfak etkileşimini daha iyi irdeleyebilmek için öncelikle kıtanın tarihi geçmişi, tarımsal üretim koşulları ve mutfak uygulamaları değerlendirilmiş ardından Kristof Kolomb ile başlayan fetih hareketlerinin uluslararası mutfak etkileşimini

ne yönde etkilediği incelenmiştir. Ayrıca Latin Amerika mutfağını etkileyen Afrika'dan getirilen köleler ve toplu halde Latin Amerika'ya göç eden Avrupalıların bölge mutfağını nasıl etkilediği, coğrafi ve iklim koşulları da göz önünde bulundurularak bugünkü mutfak alışkanlıklarıyla örneklendirilerek tartışılacaktır.

Yapılan araştırmalarda Amerika kıtasındaki ilk insanlı hayat ibarelerinin, “Mezoamerika” olarak da bilinen Orta Amerika'daki Maya, Aztek ve Güney Amerika topraklarının batısında kurulan İnk Medeniyetleri'nin çok daha öncesine dayandığını göstermektedir.

Amerika'nın keşfi denildiğinde ilk akla gelen, Kristof Kolomb'un 1492 yılındaki keşfi olmakla birlikte kıtanın ilk keşfinin bundan uzun zaman önce gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu çerçevede, İspanyollar kıtaya gelmeden önce burada yaşayan yerlilerin ataları tarafından gerçekleştirilen göç hareketlerini kıtanın gerçek keşfi olarak değerlendirmek mümkün olacaktır (Kutlu, 2012: 16). Kutlu bu tezini, Havana Üniversitesi Profesörlerinden Salvador Bueno'dan yaptığı şu alıntı ile destekler; “Gerçek kaşifler, kökenleri uzak Asya'da bulunan ve kıtayı kuzeyden güneye, batıdan doğuya göç etmek suretiyle, büyük ırmakların akış yönünü takip ederek, bir adadan diğerine atlayarak iskan eden kabileler olmuştur. Bunlar yüzyıllar sürecinde en ücra noktalara, en sarp, engebeli bölgelere yerleşmişler ve bunlardan bazıları, daha sonra bölgeyi ele geçirecek Avrupalı fatihleri şaşkırtacak göz kamaştırıcı uygarlıklar geliştirmişlerdir.”

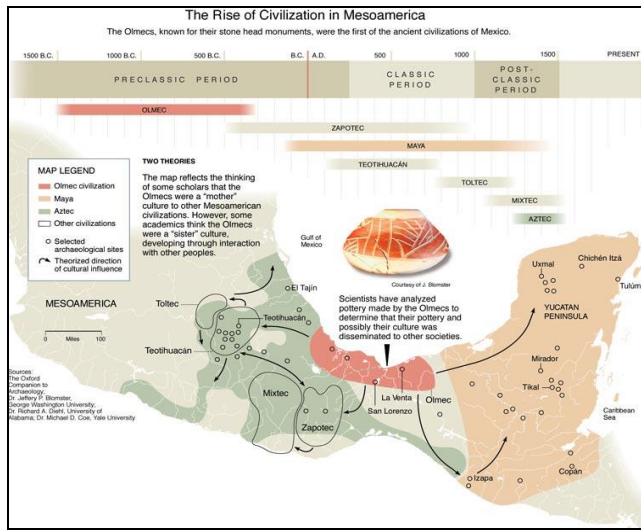
İlk keşfin donmuş olan Bering Boğazını geçerek Asyalılar tarafından yapıldığının dışında etkileşim açısından yeterli bilgi bulunmadığı için, kıta tarihinin “Kolomb Öncesi” ve “Kolomb Sonrası” olarak ikiye ayrıldığı bilinmektedir. Kolomb öncesi dönemde Amerika'nın ilk yerleşimcileri olan Asyalılar toplayıcılık ve avlanma ile kıtanın ilk tarımsal faaliyetlerini yüzyıllarca sürdürmüşlerdir. M.Ö 4500-4000 yılları arasında Meksika'da yetiştirildiği düşünülen pamuk ve darı'nın anavatanlarının Asya toprakları olması, Amerika kıtasının ilk keşifçilerinin Asyalılar olması ihtimalini de kuvvetlendirmektedir.

Kıta'ya yapılan ilk keşfin İspanyollar tarafından 1492 yılında mı, yoksa yaklaşık 20 bin yıl önce Asyalılar tarafından mı yapılmış olduğu, günümüzde tartışma konusu olmaya devam etmektedir. Keşif konusunda çelişkiler bulunmasına rağmen, kıtada yetişen ilk bitki türü konusunda fikir birliği olduğu gözlenmektedir. M.Ö. 7000-5000 yılları arasında Peru'da yetiştirilen balkabağı ve fasulye'nin Latin Amerika topraklarında yer alan ilk bitkiler olduğu çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Bununla birlikte fasulye'nin anayurdunun da Amerika olduğu bilinmektedir. Yakın çağda, fasulyenin bilimsel Yunanca adına da bakarak eski dünya sebzelelerinden biri olduğuna inanılmaktaydı. Ancak bir kurt bu inancı çürütmüştür; Eski dünyanın benzer bütün baklagillerine musallat olan bu kurt, tanımadığından dolayı fasulyeyi bitki yerine koymamıştır, yani genetik kodunda “fasulye” diye bir yiyecek bulunmamaktadır. Bu tespitten sonra fasulyenin geçmişi yeniden incelenmiş ve Amerika'dan, muhtemelen de Orta Amerika'dan geldiği kesinleşmiştir. Bununla birlikte, Kızılderililerin öteden beri mısır tarlalarında fasulye ve kabak yetiştirdikleri bilinmektedir. Bu tarlalarda fasulye, dikine büyüyen mısıra

sarılmakta ve onu kendine “sırık gibi kullanmaktaydı. Kabağın görevi ise yerde sürünerek giderken birçok zararlı otu ezip öldürmektir. Kızılderililer tarlada olduğu gibi pişirme aşamasında da bu üçünü birbirinden ayırmamışlardır (Belge, 2006: 37-38). Burada fasulye'nin mısır tarlalarına ekildiği bilgisi de, fasulyeden önce mısır ekildiğine işaret etmektedir. Kabak ve fasulyeden önce kıtaya ilk olarak mısır ekildiğini savunanlar (Baskıcı, 1998: 74) da bulunmaktadır.

M.Ö. 2000- 3000 yıllarına gelindiğinde ise Peru'nun sahil kesimlerinde kırmızıbiber, avokado, yer fıstığı ve tatlı patates yetiştirildiği bilinmektedir (Twist, 2007: 9). Bu dönemde tahıllardan un elde etmek içinse, daha sonraları yerlerini değirmen taşına bırakacak olan, taş dibekler kullanılmaktaydı (Kutlu, 2012: 18). Yine iklime bağlı olarak yüksek kesimlerde farklı patates çeşitleri yetiştirilmeye başlandığı elde edilen bilgiler arasındadır. Tarım, dönem içinde Peru'da kullanılan sulama sistemiyle beraber gelişim göstermiştir.

Elde edilen veriler doğrultusunda, Latin Amerika tarımının ilk başladığı topraklar olarak Peru (And Dağları) ve Meksika (Orta Amerika) gösterilebilir. Bu kapsamda, Amerika'nın tarımsal ekonomiye geçişinin mısır ve patates tarımı ile gerçekleştiği ifade edilebilir (Zubritski, 2011: 40). Gelişen tarımsal ekonomi ile birlikte, Güney Amerika'nın yerli uygarlıkları da oluşmaya başladığı bilinmektedir.



Şekil 1. Mezoamerika bölgesinin tarihsel gelişim süreci

Yerli uygarlıkların ortaya çıktığı, hüküm sürdüğü ve dağıldığı dönemler, Pre-Klasik, Klasik ve Post-Klasik olarak ayrılmakta olup (Şekil 1), 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 yılları arasındaki dönem olup, süresi itibariyle Kolomb öncesi Amerika'nın en uzun uygarlık dönemidir. Bu dönem, ilk yüksek uygarlık kabul edilen, Olmekler'in kuruluş ve yıkılışı kapsarken, Zapotek, Maya ve Teotihuacan'ın da kuruluş dönemlerine tanıklık etmiştir. M.S 300-1000 dönemi arasındaki dönem Klasik dönem olarak adlandırılmaktadır. Mayalar'ın ve Teotihuacan kentinin gelişimi bu döneme rastlar. Aztek, İnk medeniyetlerinin ortaya çıkışı ise, öncülleri olan Toltek ve Mixtek uygarlıklarının sonrası dönem olan Post-Klasik döneme rastlamaktadır. O dönemlerden günümüze kadar

olan süreçte yüzlerce yerli topluluğuna da rastlanmaktadır. Bununla birlikte yapılan çalışmada sadece yüksek uygarlıklara yer verilerek genel hatlarıyla ve tarımsal-mutfak bakış açısıyla değerlendirilmiştir.

M.Ö. 1800-1500 yıllarında, Mezoamerikan kültürünün ilk yüksek uygarlığı olarak kabul edilen Olmekler, Meksika'nın Oaxaca vadisinde, her biri tören meydanını çevreleyen 10-12 evden oluşan köy yerleşimlerinde yaşayan halklardan oluşmaktaydı (Özbudun, 2012: 60). Bugünkü Orta Amerika bölgesinde, istikrarlı bir ekonomiye sahip olduğu bilinen topluluklardan gelen Olmeklerin neredeyse 100-150 km uzaklıktaki dağlardan getirdikleri tahmin edilen taşlarla yaptıkları kanal ağları teknolojisi, uygarlığın örgütlenme yapısındaki düzene işaret etmektedir. Kaynağını yapay göllerin oluşturduğu bu ağların sayesinde kuraklığın üstesinden gelmeye çalıştıkları düşünülmektedir (Gendrop, 2006: 16). Olmekler adına bir başka önemli bilgi ise, kültürel bir patlama olarak nitelendirilen, bugünkü Tabasco ve Veracruz eyaletlerinde bulunan La Venta ve San Lorenzo'ya inşa edilen tören merkezleridir (Soustelle, 2006: 9). Bunun yanı sıra, Pazar yerlerinin oluşumu ticaretin sürekliliğini sağlamış, yoğun mal alışverişinin gerçekleştiği bu bölgelerin varlığı, arkeolojik araştırmalarla da desteklenmiştir (Kutlu: 2012, 20-21). Bu pazar yerlerinde yapılan bölgelerarası ürün değişimlerinin, bölgede bilinen ilk tarımsal etkileşimleri gerçekleştirdiği ve toplulukların tarımsal yöntemler konusunda birbirlerine bilgi aktardıklarını ifade etmek mümkündür. Özbudun (2012:60), Olmek sonrası en önemli uygarlığın Zapotekler olduğunu ve Zapotekler'in tarım sulama teknolojisini ileri götürerek karmaşık bir tarım sistemine sahip olduğunu bildirmiştir.

Mezoamerika bölgesinin bir diğer uygarlığı Mayalardır. Kökenleri M.Ö 1000 yıllarına dayanan Mayaların uygarlık olabilmeleri Klasik Dönem'i bulmuştur. Kolomb öncesi dönemde en uzun soluklu uygarlığı oldukları ve M.S 300-1500 yılları arasında hüküm sürdükleri bilinmektedir. Maya uygarlığının gelişkin bir iktisadi örgütlenme, taraçalı tarım, girift kanal sistemleriyle sulanan geniş kırsal kesimler, yaygın bir ticaret ağı ve birçok kültürel gelişmişlik gösterdiği elde edilen bilgiler arasındadır (Özbudun, 2012: 62). Yakın tarihte bölgeyi deneyimlemiş olan Fuat Carım tarım ürünlerinin çeşitliliğini vurgularken kıtanın iklimini şöyle ifade etmiştir; “Yarısı Tropik'lerin içinde, yarısı da dışında. İstivai, mutedil, serin, soğuk, yüksekliğe göre.” (Carım, 1968: 33). Mayalar böyle bir iklim çeşitliliğine sahip olan bölgede mısır kullanarak “atole” denen içeceklerini ve “tamal” adı verilen hamur işi yiyeceklerini yaparak mısır geleneğini sürdürmeye devam etmişlerdir. Mısır'ı bal ve su ile karıştırarak da farklı içecekler üretmişlerdir. Kakao'yu ise hamur içinde ve içecek olarak kullanmışlardır.

Mayaların hüküm sürmeye devam ettiği dönemlerde Toltek ve Mixtek uygarlıklarının da var olduğu bilinmektedir. Azteklere taban oluşturduğu düşünülen Toltekler, Mesoamerica bölgesinin kuzeyinde yer almıştır. Aldığı göçlerle büyüyen bu uygarlık, militarist bir toplumsal örgütlenmeye sahipti. Kendilerinden sonra gelen kabileler onların yerleşik yaşam kültüründen etkilenerek, tarımı, dili, yönetimi Toltek geleneklerine göre düzenlemişlerdir (Soustelle, 2006:12-15).

Aztek adıyla bilinen ve aslında kendilerine Meksikalılar ismini veren uygarlık ise avcılık ve balıkçılıkla uğraşıyordu. Tenochtitlan ismini verdikleri merkezlerinin iktisadi ve askeri gelişimine önem vermekteydiler. Nüfusunun 100.000 civarında olduğu düşünülen Tenochtitlan'da vatandaşlara arazi dağıtımı, vergi toplama, yaygın bir yol ve sulama sistemi gibi uygulamaları ile gelişmiş bir kent olgusundan bahsedilmektedir (Kutlu, 2012: 25-30). Azteklerin kültürel etkileşiminde, komşuların Aztekler üzerindeki etkileri ve Azteklerin kendi yaptıkları fetihlerin rolü bulunmaktadır (Soustelle, 2006: 34)

Aztekler, mutfaklarında kullanmak üzere domates, biber, mısır, fasulye, sukabağı başta olmak üzere çeşitli bitkileri yetiştirmişlerdir. Topraklarını genişletmeden önce, Lagün adacıkları üzerinde kurulmuş olduklarından, tarım yapılacak toprak konusunda sınırlı alanlara sahiptiler. Bu şartlar altında balık, kurbağagiller, göl yumuşakçaları ve su böceği gibi kabukluların Azteklerin beslenmelerinde önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Bunların yanı sıra et olarak; hindi, kaz, tavşan, tüysüz köpek, kuş, yaban domuzu ve karaca gibi hayvanların tüketildiği bildirilmektedir. Mısır, Aztek uygarlığı boyunca mutfaklardaki önemini kaybetmeden sürdürmüştür. Mısır kullanılarak elde edilen başlıca ürünler arasında galeta, küçük ekmek ve tamallı yer almaktaydı, bununla birlikte mısır haşlanarak da tüketilmekteydi. İçecek kültürleri hakkında da sınırlı bilgiye sahip olduğumuz Aztekler, horozibiği ve adaçayı gibi bitkileri haşlayarak içiyorlardı (Soustelle, 2006: 52-60). Mutfakları değerlendirildiğinde domates, biber, mısır, fasulye gibi sebzelerin yaygın olduğu, farklı pişirme teknikleri, farklı reçetelerle farklı lezzetlere ulaşıldığı görülmektedir.

Meksika bölgesinde yaşayan Aztekler'in günde üç öğün yemek tükettikleri, sabah kahvaltısında hafif, öğlen doyurucu, akşamları da hafif yiyeceklerle karınlarını doyurdukları bilinmektedir. Mezoamerika bölgesi halklarının karakteristik yemek menüsünde ise mısır unundan yapılmış galetalar, biber, domates ve soslu fasulye yer almaktaydı. Varlıklı kesim olarak tabir edilen kesim içinse menü biraz değişebiliyordu. Hindi, köpek eti yahnisi, kızarmış ya da haşlanmış et, salyangozlu tamallı, balık ve tatlı patates varlıklı kişilerin sofralarında yer alıyordu. İçecekler yönünden değerlendirildiğinde ise ileri gelenlerle tüccarların, tropikal bölgelerden gelen kakao'yu yemeklerden sonra vanilya ya da bal ilaveli içtikleri bilinmektedir. Halk içeceği olarak ise, bir tas mısır haşlama suyu, horozibiği suyu, ve sadece ritüellerde ve düğünlerde yaşlı insanlar tarafından tüketilmesi uygun görülen ve agave öz suyundan elde edilen mayalı bir içecek olan "octli" adı verilen içecekler karşımıza çıkmaktadır. Halüsinasyon görmelerine neden olan, teonanacatl "kutsal mantar" gibi çeşitli mantarlar kullandıkları ve tütün tütürdükleri de bilinmektedir. Bunların yanı sıra, Aztek evlerinde üç taştan oluşan ocak, konutun merkezini oluşturmaktaydı. Bununla birlikte yemeğin odun ya da odun kömürü ateşinde pişirildiği de yerli uygarlıkların mutfak alışkanlıklarıyla ilgili bilinen sınırlı bilgilerden bir tanesidir. (Soustelle, 2006: 52-60).

Ticaret merkezlerinin kültürel etkileşim için önem teşkil eden etkinliklerin başında geldiği açıktır. Aztekler için Tlatelolco, her gün yaklaşık olarak 20.000-25.000 ziyaretçisi olan bir pazardı. Bu pazarda yer alan değiş tokuş mallarından bazıları; mısır, fasulye, biber, sebze, meyve, ot,

kümes hayvanları ve av hayvanları, balık, kurbağa, ve hatta sofa takımlarıydı. Bu pazarlarda ayrıca mısır unu ve ekmeği ile et yahnisi dükkanlarının da olduğu bilinmektedir (Soustelle, 2006: 56). Mezoamerika bölgesinde Azteklerin hüküm sürdüğü sıralarda Güney Amerika bölgesinde İnka uygarlığının hükümdarlığı söz konusuydu. İnkalar bölgenin son yerli uygarlığı olma özelliğini taşımaktadır. İnka İmparatorluğu, tarımsal açıdan gelişkin kanallar sistemiyle, taraçalı tarım sistemiyle kalabalık bir nüfusu besleyebilmiştir. (Özbudun, 2012: 63).

İnkalar'da devlet; "Yiyimden giyime, ekimden dağıtımına kadar yaşam şartlarını kontrol altında tutuyordu. Günlük kaç öğün, ne kadar, kaç çeşit ve ne zaman yeneceği dahi devletçe tayin edilmiştir.". Ayrıca, İnkaların tarıma verdiği öneme de şu şekilde değinmiştir: "Guano denilen meşhur gübreyi veren martı'ların kılına dokunmak, ölüm cezasıyla yasak edilmiş". İkliminin çeşitliliğini anlatırken de "Tabiatın çeşitine rastlamak için, muntıka değiştirmeye hacet yok. Haftısten sağa veya sola sapmak, biraz ilerlemek veya gerilemek, yeter. Dağın tepesi soğuk, eteği sıcak, veya eteği soğuk tepesi sıcak (...) Bu kadar değişiklik gözlenen bir iklimde, ne yetişmez, neler çıkmaz ki? Yün, pamuk, şeker kamışı, pirinç, portakal, kokain elde edilen koka, altın, gümüş, petrol, bakır, civa". Bununla birlikte dik yamaçlara sahip bölgede tarımın nasıl yapılabildiğini de şu şekilde açıklamaktadır: "Dimdik olan yamaçlar, ekime gelmiyor. Ekime uygun topraklar, imparatorluğun kim bilir neresinde. Çare? Yamacı olduğu yerde basamaklaştırmak ve toprağın kaymasını önlemek için, basamakları payandalamak. İnka'lar, her tarafta bu usulü tatbik etmişlerse de burada ayrıca bir hususiyet var. Şehre süs de katan koskaca anfiteatr, ve yahut bostanlık, suların içinde. Yeri, daha şehrin umumi planı çizilirken tayin edilmiş." (Carım, 1968: 14-30). Carım tarafından edinilen bu bilgiler İnkaların medeniyet düzeyini açıkça ortaya koymaktadır. İklim koşullarının ve coğrafi yapının gösterdiği değişim bölgede yetiştirilebilen ürün çeşitliliğinin ortaya çıkmasına imkan sağlamıştır. Ürün çeşitliliğinin mutfakta yemek çeşitliliğini de getireceği açıktır.

İnkalarda tarım alanları aileler arasında parsellenmişti. And köylüsünün patates, kinoa, mısır, fasulye, biber, tatlı patates, sukabağı, manyoka, yer fıstığı ve avokado yetiştirdiği bilinmektedir. Tarımda çapa ve bel türü aletler kullanılmasına rağmen, bu topraklar yüksek randıman veriyordu. Mısır üretiminin İnka imparatorluğunun gelişmesindeki katkısı, üretimi arttıkça imparatorluğun genişlemesi ve devlet yapısının güçlenmesi şeklinde olmuştur (Favre, 2007: 38-41)

Kolomb öncesi dönemi özetlemek gerekirse; Yaklaşık olarak M.Ö 7000 yıllarında toplayıcılıktan tarıma geçiş, tarım teknolojisinin gelişmesiyle birlikte yerleşik düzene geçişin ateşleyicisi olmuştur. Güney Amerika'nın ilk tarımsal ürünleri olan fasulye ve mısır bölgenin ilk gıda maddelerini oluşturmuştur. Bitkilerin ıslah edilmeye ve hayvanların evcilleştirilmeye başlamasının ardından mutfak kültürü, uygarlıkların gelişimiyle de paralel olarak biber, domates, avokado, tatlı patates ve manyoka ile hindi ve tüysüz köpek füzyonuyla ortaya çıkan yerel yemeklerle birlikte ilk yemek kültürleri oluşmuştur. Bunların arasında günümüze kadar etkisini sürdüren bir mısır, fasulye ve biber geleneği olduğu da söylenebilir. Latin Amerika için mısır o kadar önemlidir ki, efsanelere ve mitlere sürekli konu olup,

kutsallaştırılmıştır. Bunun dışında, ilk zamanlarda 3-4 cm uzunluğundaki mısır başakları, sabır ve zaman gerektiren bir süreçten geçerek günümüzdeki boyutlarına ulaşmıştır (Gendrop, 2006: 10-11).

Buraya kadar konusu geçen sayısız yerli topluluğa ve büyük uygarlıklara ev sahipliği yapan, dış etkileşime tamamen kapalı olan kıtanın kaderi, Avrupa kıtasında vuku bulan kıtlığın ardından Doğu'nun zengin kaynaklarını bulmak amacıyla 1492 yılında yola koyulan Kristof Kolomb ile tamamen değişmiştir.

İspanyollar kıtaya ayak bastıklarında, bugünkü Peru, Boliviya, Ekvador'un tümünü, Şili ve Kolombiya'nın da belirli bir kısmını, Arjantin'in kuzeyini ve Brezilya'nın ormanlık bölgelerini sınırları içine alan İnka uygarlığı en parlak dönemini yaşıyordu. Mexico vadisinde Aztekler hüküm sürerken, Yucatan ve Orta Amerika'da Maya Uygarlığı egemendi (Galeano, 2013: 67-68).

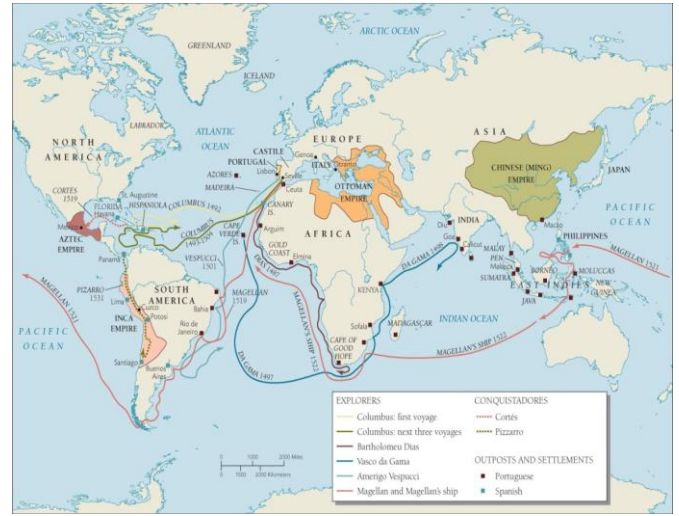
Kristof Kolomb, 12 Ekim 1492'de Bahama Adaları'ndan birine ulaştığında, büyüğü ve zengin altın madenlerinin bulunduğu Hint Adaları'na ayak bastığından emindi. 1513'te Nunez de Balboa kıstağı geçerek "Güney Denizi"ni, Pasifik'i keşfetti. Bununla birlikte, Meksika'nın varlığı, muazzam toprakları ve uygarlığı henüz keşfedilmemişti. Hernan Cortes'in 10 Şubat 1519'da Küba'dan yola çıkması ile başlayan bir diğer keşif hareketi ise, Mexico bölgesinin yerlileri ile ilişkilerini iyi kuran Cortes'in 13 Ağustos 1521 günü hükümdar Cuauhtemotzin'in teslim olmasıyla birlikte Aztek İmparatorluğu'nun tarih sahnesinden çekilmesi ile sonuçlanmıştır. Yerlilerin bu yenilgisinde İspanyolların silah üstünlüğünden çok, vergilerden ve Aztek hükümdarlığından rahatsız Totonakların, Tlaxcala'nın Uexotzinco'nun Otomilin ve vadinin güneyindeki kabilelerin ve Ixtlilxochitl'in desteğinin belirleyici bir rol oynadığı bilinmektedir (Soustelle, 2006: 117-126). Azteklerin sonunu getiren Hernan Cortes'in ardından 1531 yılında İnkaları tarih sahnesinden kaldıracak olan isim Francisco Pizarro olmuştur (Kutlu, 2012: 115). Pizarro'nun Peru topraklarına ayak basmasıyla başlayıp uzunca bir süre devam eden yerli direnişlerinin ardından, 1572 yılında İnka direnişinin sembol ismi Tupac Amaru'nun İnka metropol kenti meydanında infaz edilip İspanyollara direnebilecek başka bir yerli lider kalmamasıyla birlikte İnkaların sonu gelmiştir (Favre, 2007: 122).

Kolomb'un keşfettiği toprakların Asya kıtasına ait olmadığı İtalyan asıllı denizci Amerigo Vespucci sayesinde anlaşılmıştır ve esas olarak fetih hareketi, içinde bankerlerin, tüccarların, savaşçıların, din adamlarının ve denizcilerin yer aldığı ticari seferlere dönmüştür (Kutlu, 2012: 100-103). Kıtalararası etkileşimin ve mutfaklara etkisinin asıl anlamda bu dönemlerde başladığını söylemek mümkündür. (Şekil 2)

Latin Amerika'ya şeker kamışını getiren ve Avrupa ticaretinin yaklaşık üç yüzyıl boyunca şeker kamışı olmasını sağlayan, Kolomb'un ikinci seferidir (Galeano, 2013: 87).

Tarihsel gelişim sürecinde keşifler devam ederken, kültürel etkileşim kaçınılmaz sonuçlar arasında yer almıştır. Gürsoy (2013) bu keşiflerin dünya mutfağı ile etkileşime katkısını ifade ederken 16. Yüzyıl Avrupasını, Colomb'un keşfettiği deniz aşırı ülkelerin mutfaklarından ve diğer keşiflerin Ortadoğu ve Asya seferlerinden getirdikleri

ürünlerle tanıştığı dönem olarak belirtmiştir. Amerika'dan gelen ürünler arasında hindi, patates, mısır, yeşilbiber, kırmızı sivri biber, domates ve çikolata (kakao) yer almaktadır. Fransa, henüz o yıllarda kaliteli yemekleriyle ünlenmemiş, yemekler pek özenle hazırlanmıyordu. İtalya'da Roma İmparatorluğu döneminden kalma mutfak kültürü sadece bazı zengin ailelerin mutfaklarında yaşatılıyordu. Bu mutfağın bütün görkemini, Akdeniz ülkelerinin zengin gıda maddelerine ve pişirme tekniklerine borçlu olduğu bilinmektedir. Bununla birlikte pişirme ve süsleme açısından yemek sanatının da Çin'den Batı'ya doğru yol aldığı bilinmektedir (Gürsoy, 2013: 37). Güney ve Orta Amerika'ya İspanyolların gelmesiyle birlikte terminolojide Latin Amerika olarak isimlendirilecek olan kıta, odun ateşindeki ocaklarda yemek pişirirken, 18.yy'da Avrupa mutfağına giren kuzineler ve Asya'dan gelen pişirme ve süsleme sanatları Latin Amerika'ya da gelmeye başlamıştır.

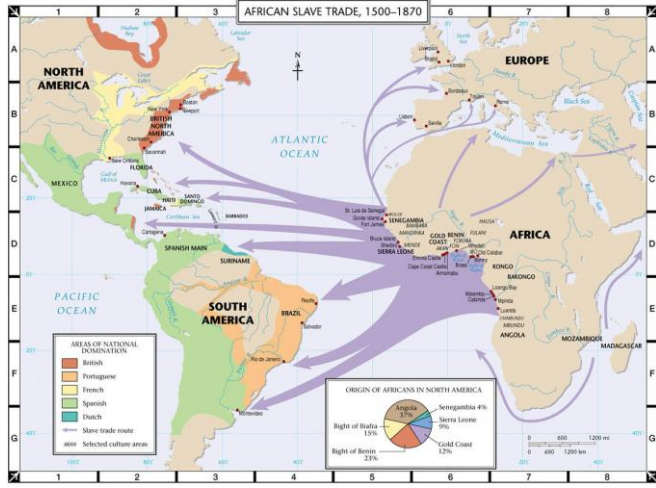


Şekil 2. Keşif Hareketleri

Kabilelerin birbirleri arasındaki kültürel etkileşimin, binlerce kişinin ziyaret ettiği yerli pazarları ile gerçekleştiği bilinmektedir. Bu pazarlar daha çok benzer mutfakların ve yemek kültürlerinin etkileşimine örnek olarak verilebilir. Mutfak kültürü anlamında uluslar arası ilk etkileşimlere ise askeri seferler ve aşçıların farklı kültürlerle tanışması örnek olarak verilebilir. Ortaçağ Avrupa'sı mutfağına bakıldığında, Haçlı Seferleri'ne katılan aşçıların Ortadoğu ve Asya'nın yemeklerinden ve pişirme yöntemlerinden etkilendikleri görülmektedir (Gürsoy, 2013: 31). Aşçıların etkisine başka daha birçok örnek verilebilir; bunlardan bir tanesi, Marco Polo'nun Uzakdoğu gezisinden gelen aşçılarıdır. Bugün İtalya'da Çin yemek kültürünün ilgi görmesi ve İtalyan mutfağının doğu mutfağından etkilenmesinin sebebi de bu aşçılarıdır. Gençliğini Paris'te geçiren Çar Peter'in Fransız aşçılarından bir kaçını yanında götürmesi de örnek olarak verilebilir. İtalya'daki mutfak çeşitliliğine benzer bir şekilde av hayvanları, balık ve sebze çeşitleri ile zaten zengin bir topraktan beslenen Rus mutfağının bugünkü çeşitliliğinin en önemli faktörlerinden bir tanesi de Çar'ın getirdiği o aşçılarıdır. Benzer bir Fransız etkisini de bugünkü Japon mutfağında görmek mümkündür (Gürsoy, 2013: 47-49)

Keşif sonrası dönemde, yani 17. ve 18. yüzyıllarda İspanya'da durum, beklenenin tersine iyi olmadığı belirtilmektedir. Uruguaylı edebiyat ve düşünce insanı Eduardo Galeano'nun sömürü düzenini iyi bir şekilde analiz

ettiği Latin Amerika'nın Kesik Damarları kitabı'ndaki şu cümlelerinden durumun ehemmiyeti anlaşılmalıdır: "17. yüzyıl, serüvencilerin, açlığın ve çeşitli ağır hastalık salgınlarının çağı olmuştur (...) İspanya topraklarının aldığı göç ve ölümlerle birlikte ülke tam bir iflas halindedi: kronik işsizlik, işlenmeden duran uçsuz bucaksız topraklar, değerini hepten yitirmiş bir para, yıkıma uğramış bir sanayi, sürekli bozgunlarla sonuçlanmış bir dizi savaş, tamtakir bir hazine ve taşrada sözünü geçiremeyen bir merkezi otorite." Karl Marx'ın Kapital'inde de kıtanın keşfinin aslında çok da iyi sonuçlara neden olmadığı ifade edilmiştir: "Amerika'daki altın ve gümüş madenlerinin keşfi; yerli nüfusun köleleştirilip maden ocaklarında zorla çalıştırılması; Doğu Hint Adaları'nın fetih ve yağmalanmaya başlaması; Afrika kıtasının bir zenci avı alanı haline getirilmesi kapitalist üretim çağını haber veren olgular olmuştur." (Galeano, 2013:47-49). Yaşanan tüm bu olayların toplumların mutfak kültürüne etkisi "Günümüz Latin Amerika mutfağı" bölümünde tartışılacaktır.



Şekil 3. Afrikalı Köle Ticareti

Avrupa'daki sermaye birikiminde, Afrika'dan Amerika kıtasına yapılan köle ticareti (Şekil 3) etkisinin de büyük olduğu tartışmasız bir gerçektir. Karşılıklı etkileşimi daha iyi anlayabilmek üzere Galeano'nun şu sözlerine kulak vermek gerekir: "Gemiler silah, kumaş, cin, rom ve renkli cam boncuklarla dolu olarak yola çıkıyor, bunlara karşılık Afrika'dan köle, Amerika'daki sömürgelerden de şeker, pamuk, kahve ve kakao satın alınıyordu." (Galeano, 2013: 112).

Buraya kadar doğrusal bir düzlemde giden zaman çizgisi burada kesilerek, keşiflerin ve göçlerin günümüz Latin Amerika mutfağını nasıl etkilediği, günümüz Latin Amerika mutfağı ile incelenecektir.

Günümüz Latin Amerika Mutfağı

Latin Amerika ülkelerinde bugünkü yemek tercihlerini etkileyen en önemli unsurlar, fetihler, göçler, iklim ve coğrafi koşullar olmuştur. Latin Amerika kıtasının temel özelliği Güney yarımkürede yer almasından dolayı sıcaklıkların güneye gittikçe düşmesidir. Buna bağlı olarak yetişen ürünlerin çeşitliliği de fazladır. Latin Amerika'da ülkeler arası bir yemek kültürü farklılığı/benzerliğinden çok, coğrafi koşullara yönelik bir farklılık/benzerlikten bahsedilebilir. Örneğin, kıyı bölgeleri daha çok deniz

ürünlerini tercih ederken, iç bölgelere gidildikçe et tercihi dana ve keçi etlerinden yana olmaktadır. Gerek İnka'ların hüküm sürmüş olduğu Şili, Peru, Bolivya, Ekvador bölgesi olsun gerekse Aztek, Maya gibi uygarlıkların hüküm sürdüğü Orta Amerika bölgesi olsun, bugün geçmiş kültürlerinden kopamadıkları, yemeklerinde vazgeçilmez bir unsur olarak kullandıkları patates, mısır, biber, siyah fasulye, bal ve kakao'dan anlaşılabilir. Bunun yanı sıra kıtada severek tüketilen tortilla adı verilen lavaş ise yine geçmiş yemek kültürlerinin esintilerini taşımaktadır.

Latin Amerika mutfağına etki eden en önemli unsurlardan bir diğeri ise 17-19. yüzyıllar arasında kıtaya gelen Afrika kökenli köleler olduğu bilinmektedir. Kıtaya ayak basarken hiçbir maddi birikimleri olmayan bu insanların, beraberlerinde hiç şüphesiz ki yemek alışkanlıklarını ve ritüellerini de getirmiş olmaları anlaşılır bir gerçektir. Benzer bir şekilde 19.yüzyılın sonlarına doğru Latin Amerika topraklarına göç eden Avrupalılar ki bunların içinde İspanyollar ve İtalyanların çoğunlukta olduğu bilinmektedir, ülke mutfaklarını yerlilerin alışkanlıklarıyla birleştirmiş ve bugünkü Latin Amerika mutfağının zenginliğini oluşturmuşlardır. Günümüz Latin Amerika mutfağında adından söz ettiren, karakteristik bir takım özelliklere sahip ülke mutfaklarından bazılarının özellikleri şöyle sıralanabilir:

Arjantin mutfağı:

Arjantin mutfağının İspanyol ve İtalyan mutfak kültürlerinden etkilendiği bilinmektedir. Özellikle 1888-1914 yıllarında Arjantin'e 2,5 milyon civarında İspanyol ve İtalyan göç etmiştir (Genç, 2010: 92). Bu yüzden, İtalyan mutfağının temellerini oluşturan pizza ve spagetti'nin Arjantin'de çok tercih edilen yemekler arasında olmasına şaşırılmak gerekir. Arjantin mutfağında pizza ve spagettiden çok daha fazla tercih edilen, geçmiş geleneklerinden gelen ettir. En iyi bilinen et yemeklerinden biri "Parilla" adı verilen bir ızgarada, barbekü usulü pişirilen ve "Asado" olarak isimlendirilen yemek karışık etlerden oluşmaktadır. İçecek olarak "mate" ve şarabın tercih edildiği Arjantin'de son yıllarda bira tüketiminin de arttığı bilinmektedir (Şen, 2013: 42) Bunların yanı sıra, dana eti, peynir, jambon, soğan, domates gibi yiyeceklerden oluşan "churrasquito" ve "lomito" adı verilen sandviçlerin yanı sıra içine kıyma, soğan, yumurta ve zeytin konulan "empanada"nın da sık tüketildiği görülmektedir. Empanada sadece Arjantin değil, Latin Amerika kıtasının diğer ülkelerinde de sıklıkla tercih edilen bir yiyecektir. Coğrafya'nın etkisi dünyanın her yerinde olduğu gibi Arjantin'de de yemek tercihlerini etkilemektedir. Örneğin İtalya, ince zungun bir yarımada olduğu için deniz ürünleri bakımından zengindir. Bu nedenle etten daha çok, deniz ürünleri öne çıkmaktadır. Zeytin ağaçları ve üzüm bağlarının bolluğu ise zeytinyağı ve şarap tüketiminin de yaygın olma sonucunu getirmektedir (Gürsoy, 2013: 49). Bu bağlamda İtalya ile Arjantin mutfaklarının hem coğrafi etkiler hem de göçten dolayı örtüştüğünü ileri sürmek mümkündür. Bunun yanı sıra Arjantin'in geniş pampaları, keşiften bu yana Avrupa'dan kıtaya getirilen büyük sığır sürülerini beslemektedir (Belge, 2006: 171).

Brezilya mutfağı:

Brezilya'da Afrika ve Portekiz mutfakları ile Brezilya mutfağının geçmiş alışkanlıklarının füzyonu göze çarpmaktadır. Brezilya mutfağındaki Afrika esintisinin

kökeni, keşif sonrası özellikle 17-19.yüzyıllar arasında kıtaya getirilen ve sayısı on milyonu bulan Afrikalı kölelerden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, 18. yüzyılda Brezilya'ya göç eden Portekizli sayısının, 1700 yılında Brezilya'da bulunan nüfus kadar, yani yaklaşık olarak üç yüz bin kadar olduğu bilinmektedir (Galeano, 2013: 79). Bu etkileşimin günümüz Brezilya mutfağına etkisini ifade edebilmek için Portekizlerin zeytinyağı ve sarımsağının, Afrikalıların baharatlarının kullanıldığı yemekler örnek olarak gösterilebilir. Bu etkileşime aynı zamanda, 16. Yüzyıl sonlarında Venezuela'ya kakao yetiştiriciliği için getirilen Afrikalılarla birlikte Venezuela mutfağında da rastlanmaktadır (Galeano, 2013: 53).

İnsanlarda melezliğin benzer sonuçlarına yemeklerde de rastlandığı şu sözlerle açıklanmaktadır: “Brezilya, komşuları Arjantin, Şili ve Uruguay'a göre beyaz, siyah ve Kızılderili karışımlarının, aynı zamanda bu mutfakların karışımlarının çok daha zengin olduğu bir ülkedir. Bahia bölgesi ve Salvador kenti gibi, Afrika'dan gelen nüfusun yoğun olduğu yerlerde mutfak da değişmektedir. Bu mutfaklarda hindistan cevizi ve palmye yağının ön plana çıktığı farklı yemekler ortaya çıkmaktadır.” (Belge, 2006:172). Belge (2006) Brezilya mutfağının henüz olgunlaşmamış, halen deneyimlerini sürdüren bir mutfak olduğunu, bir yanda Arjantin mutfağında olduğu gibi döşek misali bifteklerin olduğunu, diğer yanda özellikle siyahların yoğunlaştığı bölgelerde çok daha zengin karışımların bulunduğunu ifade etmiştir (Belge, 2006: 172).

Gurme Salih Doğrusöz'ün Brezilya mutfağına dair köşe yazısında da değindiği üzere; salçalı domuz, sığır eti, barbunya ve siyah fasulye ile yapılan *feijoada*, pirinç, lahana, limon, biber, manyoka unu ve portakal ile hazırlanan sosu ile Brezilya'nın mutfak karakteristiğini yansıttığı söylenebilir. Ancak unutmamak gerekir ki, Latin Amerika'nın kıyı şeridinde yer alan diğer ülkelerde olduğu gibi balık, yengeç, istakoz ve karidese de yoğun ilgi gösterilmektedirler. Bunun yanı sıra hayvancılık, nemli kıyı şeridinden uzakta, iç bölgelerdeki çöllerde yer almıştır (Galeano, 2013:91). Bu sebeple deniz ürünleri tüketiminin kıyı kesimde yaygın olduğu, bununla birlikte et tüketiminin esas olarak iç bölgelerde olduğunu ifade etmek mümkündür. Brezilya mutfağına ait bir diğer önemli grubun tatlılar olduğu bilinmektedir. 18.yüzyılda ülkeye gelen Avusturyalılar ve Portekizlilerin “tatlı” etkisi yerlilerin mutfak yorumlarıyla özgünleşmiştir. Ülkede Avrupa etkisinin olmadığı mutfak ise; iç kesimlerinde kaplumbağa ve iguana etinin yendiği bölgeler olarak gösterilebilir. Kaplumbağa ve iguana eti tüketim geleneği eskilere dayanmaktadır. 16.yy'da Güney Amerika'ya giden kaşifler burada bulunan yerlilerin kaplumbağa'yı kendi kabuğunda pişirerek lezzetli bir çorba yaptıklarını belirlemişlerdir. Bu durum Çin mutfağında yer alan kaplumbağa pişirme yöntemlerinin Latin Amerika mutfağı kökenli olduğunu düşündürmektedir (Belge, 2006: 95).

Meksika Mutfağı

Latin Amerika'da tarımın başladığı yerlerden birinin Peru, diğerininse Meksika bölgeleri olduğuna daha önce değinmiştik. Kökeni binlerce yıl öncesine dayanan bir toprakta yemek kültürünün zengin olması da şartırcı olmayacaktır. İç bölgelerde mısır ve kıyılarda deniz ürünleri

Meksika mutfağının temel yapısını oluştururken kendi topraklarında yetişen acı biberlerle hazırlanan sos kültürleri ülke mutfağını Latin Amerika'nın diğer bölgelerinden ayıran başlıca faktörlerdendir. Meksika mutfağında acı biberin adeta bir kimlik olduğu Meksikalı yazar Laura Esquivel tarafından şu şekilde açıklanmaktadır: “Günlük yaşantımızda her alandaki etkisi o kadar güçlü oldu ki yüzyıllar sonra bile varlığını sürdürdü ve mutfakta her türlü karışımında yerini aldı. Bu yüzden, biz modern Meksikalılar, günlük yaşantımıza giren her yeni yemeği acı biberle yiyoruz.” (Esquivel, 2010: 119-120) Yazar, Morina balığından sosisli sandviç, hamburgere kadar her şeyi acı biberle tükettiklerini, acı biberin günlük beslenmelerinin vazgeçilmezi olduğunu, her sofrada çok önemli rol oynadığını ifade etmektedir. Esquivel (2010) “Eğer kişiyi, ne yediği, kiminle yediği nasıl yediği ve yediğine verdiği anlam belirliyorsan, biz Meksikalılar için, mısırın çocukları olduğumuz, ama acı biberle yoğrulduğumuz sonucuna varılabilir. Bazen tanrıların bizi birlikte mi, yoksa ayrı ayrı mı yarattığını merak ederim ve kendime ilk yaratılanın ne olduğunu sorarım: İnsan mı, acı biber mi?” sözleriyle acı biberin Meksika için önemini vurgulamıştır.

Meksika'da yaygın olarak tüketilen sebzelerden olan domates, mısır, biber ve fasulye; acı soslar ve *tortilla* ekmeğiyle birlikte sofralarda yerini almaktadır. Tortilla'nın hem buğday hem de mısır unundan yapıldığı bilinmektedir. Buğday'ı “Yeni Dünya”ya, Mısır'ı da “Eski Dünya”ya Kolomb'un getirip götürdüğü eldeki bilgiler arasındadır (Belge, 2006: 47-48). Bununla birlikte, Meksika mutfağının, Latin Amerika'nın diğer ülkelerine oranla, dışarıdan fazla etkilenmediği ifade edilebilir. Yemek tercihlerinin, Mesoamerika'nın ilk yerleşimci uygarlığı olan Olmeklerden Azteklere kadar olan süreçteki yemeklerle benzer olması bizim bu yargıya varmamızı destekleyici bilgilerdendir. Bununla birlikte, Meksika mutfağı'nın *Chili con carne*, *taco*, *enchilada* gibi lezzetleri bugün dünyanın bir çok yerinde karşımıza çıkabilmektedir (Belge, 2006: 172). Bu konuda, Laura Esquivel'in: “Günümüzde acı biberin artık astronomların günlük öğünlerine bile dahil olduğundan söz ediliyor.” ifadesi kıtanın ilk yiyecek kaynaklarından olan acı biberin nasıl bir etkileşimle bugün nerelerde olduğunu düşündürmektedir.

Şili Mutfağı

Şilin zengin bir mutfak kültürü ile karşımıza çıktığı söylenebilir. Bu zenginlik, temel olarak iki faktöre bağlıdır. İlki, Şili'nin çoğunluğu “Mapucheler”den oluşan yerli kültürü ile “Criollo” yani Latin Amerika'da doğan İspanyolların kültürlerinin bütünleşmesi sonucudur. Diğer ise; 18. ve 19. yy'da yaşanan göçlerdir; 18. yy'da gerçekleşen ticari gelişmelerle birlikte ülkeye gelen Fransız, İtalyan, İngilizler; 19.yy'da ise Araucania bölgesine ve daha güneye göçmen çekmek amacıyla çıkartılan ilk iskan kanunları ile birlikte ülkeye gelen Alman, Yugoslav ve İsviçreliler bu yüzyıllarda Şili mutfağını etkileyen unsurlar arasında yer almıştır (Toledo, 2010: 16). Kültürel yapısının yanı sıra Şili mutfağının bir başka zenginlik kaynağı da kuzeyde Atamaca çölü, batıda Büyük Okyanus, doğuda And dağları, güneyde Antarktika buzulları ile çevrelenmesidir. Kuzeyden güneye dört mevsimi birden yaşatabilen coğrafi koşullar, bitki ve hayvan çeşitliliğine de olanak sağlamaktadır. Büyük Okyanus'un balık ve deniz mahsulleri

açısından zengin olması, Şili mutfağında salatadan ana yemeğe kadar pek çok yemek grubunda deniz ürünlerinin yer almasına katkıda bulunmuştur. Salata olarak deniz tarağı ve midye ile yapılan “ensalada del mar”, ana yemek olarak ise ançuez, levrek, kalamar, karides, deniz tarağı ve çeşitli garnitürlerle yapılan “estofado de corvina y mariscos” örnek olarak verilebilir (ProChile, 2005: 37-59). Bunun yanı sıra, domuz ve tavuk etleri, sosis, patates ve çeşitli deniz ürünlerinin karışımından yapılarak bin yıldan fazla bir geçmişe sahip olan “Curanto” isimli yemek Şili mutfağının besleyici ve zenginliğine örnek yemeklerden biridir (Toledo, 2010: 99). Etkileşim kapsamında karşımıza çıkan yemekler dikkate alındığında; domates, sarımsak, maydanoz, beyaz şarap ve kılıçbalığı ile yapılan bir makarna olan “pasta con albacora”, Latin Amerika ile Avrupa mutfağının tek tabakta buluşması olarak nitelendirilebilir. Tatlı konusunda da zengin bir menüye sahip olan Şili mutfağında Asya kökenli meyvelere rastlamak mümkündür. Ahududu ve böğürtlen ile yapılan “clafoutis de berries” ve limon ile yapılan “jalea de limon pica” bu etkileşime örnek olarak verilebilir (ProChile, 2005: 91-109).

Şili halkının yemek pişirme alışkanlıkları incelendiğinde deniz kabuklularının çiğ ya da pişmiş olarak tüketildiği görülmektedir. Deniz kabuklularının yanı sıra balık da mutfakta sıklıkla yer alan yemekler arasındadır. En çok tercih edilen balıklar olarak kılıç, ton, eşkina, migra ve somon’un ızgara, tava ve buğulama usulü ile pişirildiği bilinmektedir (Toledo, 2010: 36).

Şili mutfağında yer alan değerlerden biri de ülkede üretilen şaraplarıdır. Günümüzde Şili de şarapları ile tanınan ülkelerden biridir. Ancak Şili şaraplarını farklı kılan bir durum vardır. Şili şaraplarının kökeni, 1887 yılında Avrupa’da yaşanan ve tüm asmaları yok eden hastalık öncesinde Avrupa’dan getirilen asmalar olduğu için bu denli kaliteli olduğu söylenmektedir (Toledo, 2010: 46). Kahve’nin anayurdunun Yemen olması gibi, şarapta da benzer bir etkiden bahsedilebilir. Burada kahve ve şarabı kalite açısından üst sıralara taşıyan ise Latin Amerika’nın elverişli iklimi ve verimli toprakları olmuştur.

Bolivya mutfağı;

Tropik bir iklimde yer alan Bolivya’da, yüksekliğin fazla olduğu bölgeler soğuk iken, alçak olan bölgelerde bunaltıcı sıcaklık ile karşı karşıya kalınmaktadır. Bu koşul nedeniyle elde edilen tarımsal ürün ve diğer yiyecekler patates, et ve çeşitli baharat ve soslar mutfağın temel kimliğini oluşturmaktadır. Hayvansal ürün olarak tavuk ve sığır etinin yanı sıra tavşan ve kobay eti de tüketilmektedir. Bolivya mutfağında ülkenin ne Atlantik ne de Pasifik okyanusuna kıyısı olmaması sebebiyle deniz ürünleri yer almamaktadır. Bu konuda komşusu Paraguay ile aynı kaderi paylaşmaktadır.

Bölge’de yerli halkın kahvaltılık tercihleri incelendiğinde ekmeğin üzerine tuz ekilerek sürülen avokado veya küçük ekmeğin içine konarak yenen domates, soğan, limon karışımından yapılan avokado salatası, etli tropikal meyvelerin suyundan oluşan bir jugo’dan oluştuğu gözlenmiştir (Buğdaycı, 2006: 173). Bolivya mutfağında ise bu menüye içecek olarak eklenebilecek bir diğer ürün mayalanmış mısırdan elde edilen *chicha* adında alkollü bir içkidir.

Küba Mutfağı

Küba coğrafi konumu itibarıyla Karayip, sömürge zamanlarının etkisiyle de İspanyol mutfağı etkisi altında kalmıştır. Domuz eti, fasulye, mısır ve deniz mahsulleri Küba mutfağının temel bileşenleri arasında yer almaktadır (Guliyeva v.d, 2010: 36) Küba mutfağını etkileyen Karayip mutfağında ise Çin mutfağının etkisinden bahsedilmektedir. Bunun nedeni olarak ırksal özellikler ve deniz ürünü çeşitliliğinin fazla olması gösterilebilir (Belge, 2006: 172).

Günümüzde Karayipler ve Orta Amerika’nın başlıca tarım ürünü olan şeker kamışının kaşifi Büyük İskender olarak kabul edilirken, Küba’nın ve dolayısıyla Latin Amerika’nın bu bitki ile tanışması Kolomb’un ikinci seferinde Kanarya Adaları’ndan getirmesi ile olmuştur (Galeano, 2013: 87). Dolayısıyla, günümüzde Küba’nın milli içkisi olarak kabul edilen ve şeker kamışından yapılan Rom’un hammaddesinin Avrupa’dan olduğu ifade edilebilir. Aynı durum Brezilya’nın *cachaça* ve Ekvador’un *aguardiente*’si için de söylenebilir.

SONUÇ

Tarihsel süreçle birlikte uluslararası mutfak etkileşimine giren Latin Amerika yemek kültürünün üzerinde etkili olan unsurları saptamak amacıyla yapılan bu çalışmada başlıca şu sonuçlara varılmıştır; İlk olarak, Kristof Kolomb’un kıtanın kaderini değiştirdiği keşif hareketleri sonrasında “Eski Dünya”nın nasıl bir “Yeni Dünya” ile karşılaştığını aktarabilmek adına, Orta ve Güney Amerika bölgelerinin tarihi geçmişi, tarımsal üretim koşulları ve yeme alışkanlıklarını belirlemek önem teşkil etmektedir.

İspanyolların kıtaya gelmesiyle birlikte, yerli mutfak kültürü ile “Eski Dünya” yemek kültürünün füzyona uğraması, zengin bir mutfak oluşmasına neden olmuştur. Örnek olarak, bugünkü Şili mutfağında Mapuche yerlileri ile “criolla” yani Latin Amerika’da doğan İspanyolların kültürlerinin kaynaşması, Şili mutfağını bugün Latin Amerika’daki en renkli mutfaklardan bir tanesi yapmıştır.

Keşiflerin ardından uluslararası mutfak etkileşimine en önemli katkılardan bir diğeri ise –özellikle 17. ve 19. yüzyıllar arasında kıtaya getirilen ve sayısı on milyonu bulan Afrikalı kölelerin katkısı olmuştur. Bunun etkilerine bugün Brezilya’da daha fazla rastlıyoruz.

Köle ticaretinin ardından bu etkileşime göç hareketlerinin katkısı da büyük olmuştur. 18. ve 19. yüzyıllar arasında Avrupa’da yaşanan ticari gelişmeler ve iskan kanunları ile birlikte İspanyol, İtalyan, İngiliz ve Alman göçmenlerin yeni yurtları Latin Amerika olmaya başlamıştır. Avrupa’dan alınan göçler, bugün özellikle Arjantin ve Şili mutfaklarında etkisini göstermektedir.

Etkisini göstermesi yüzyılları bulan bu unsurlarla birlikte bölgenin coğrafi koşullardan ve iklimden nasıl etkilendiği de Latin Amerika mutfağının Kolomb öncesi uygarlıklardan günümüze kadar sağlıklı bir şekilde incelenebilmesi adına önem taşımaktadır.

Latin Amerika’da ülkeler arası bir yemek kültürü ve farklılığından/benzerliğinden çok, coğrafi koşullara yönelik bir farklılık/benzerlikten söz edilebilir. Örneğin, kıyı bölgeleri daha çok deniz ürünlerini tercih ederken, iç

bölgelere gidildikçe et tercihi dana ve keçi etlerinden yana olduğu görülmüştür.

Tüm bu dış etkenlere rağmen Gerek İnkaların hüküm sürmüş olduğu Şili, Peru, Bolivya, Ekvador bölgesi olsun gerekse Aztek, Maya gibi uygarlıklara ev sahipliği yapmış Orta Amerika bölgesi olsun, bugün geçmiş kültürlerinden kopmadıkları, yemeklerinde kullandıkları patates, mısır, biber, siyah fasulye, bal ve kakao'dan anlaşılabilir. Bunun yanı sıra kıtada severek tüketilen "tortilla" adı verilen lavaş ise yine geçmiş yemek kültürlerinin esintilerini taşımaktadır.

Bu çalışmada Latin Amerika Yemek Kültürü'nün Uluslar arası mutfak etkileşiminde nasıl bir rol oynadığı, belirleyici unsurları ortaya konarak, konuyla ilgili araştırma yapmak isteyen araştırmacılara katkı sağlayacağı düşünülerek sonuçlandırılmıştır.

KAYNAKÇA

- Baskıcı, M.M. (2013). *"Evcilleştirme Tarihine Kısa Bir Bakış"*, Ankara Üniversitesi Dergiler, Erişim: Kasım 17, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/42/479/5532.pdf>
- Başar, E. (1965). *Sosyalizm Sözlüğü*, Toplum Yayınları, Ankara.
- Belge, M. (2006). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları,
- Buğdaycı, S. (2006). *Sakin Ol! Her şey Mümkün-Ekvator Peru Bolivya*, Yeni Hayat Yayınları, İstanbul.
- Carım, F. (1968). *Latin Amerika: Görüp İzlediklerimiz*, İstanbul Matbaası, İstanbul.
- Esquivel, L. (2010). *Saklı Lezzetler-Mutfağa Felsefi Bir Yaklaşım*, Çev. O. Öztunalı, Can Yayınları, İstanbul.
- Favre, H. (2006). *İnkalar*, Çev. İ. Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Galeano, E. (2013). *Latin Amerika'nın Kesik Damarları*, Çev. A. Tokatlı vd., Çitlenmik Yayınları, İstanbul.
- Genç, H. (2010). *"Osmanlı'dan Brezilya ve Arjantin'e Emek Göçü ve Göçmenlerin Sosyo-Ekonomik Durumu 1850-1915"*, Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi, Cilt XXVIII, Sayı 1, S.71-300.
- Gendrop, P. (2006). *Mayalar*, Çev. İ. Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Guliyeva, D. (2010). *Küba Hikayeleri*. Ed: S.ÖZAVCI, Havana Club, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Hawking, S. (2012). *Büyük Tasarım*, Çev. S. Ögünç, Doğan Kitap, İstanbul.
- Hawking, S. (2012). *Zamanın Daha Kısa Tarihi*, Çev. S.Ögünç, Doğan Kitap, İstanbul.
- Kahyaoğlu, M. (2010). *"Ölüm ve Yaşam Arasında: Patates"*, Metro Gastro Dergisi, Sayı: 10.yıl Özel, S.98-102.
- Komisyom, (2010). *Bilgi Küpü: Dünya*, Çev. N. Elhüseyni, NTV Yayınları, Çin.
- Komisyom, (2007). *Dünya Tarihi*. Çev. F. Akderin, Alfa Basım Yayın, Çin.
- Kutlu, M.N. (2012). *Tılsım, İnanç ve Başkaldırı*, Ankara Üniversitesi Yayınevi, Ankara.
- Mitropolski, (2011). *İlkel, Köleciler ve Feodal Toplum*, Çev. S.Belli, Sol Yayınları, Ankara.
- Özbudun, S. (2012). *Latin Amerika'da Yerli Hareketleri*, Dipnot Yayınları, Ankara.
- Prochile. (2005). *Sabares de Chile*, Chile Dirección de Promoción de Exportaciones.
- Soustelle, J. (2006). *Aztekler*, Çev. İ.Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.

Şen, E. (2013). "Arjantin Potansiyel Hızlı Tüketim Malları Yerinde Pazar Araştırması" T.C. Ekonomi Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü Ülke Masaları I Daire Başkanlığı, Ankara.

Taştan, Y.K. (2009). "Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü", Gazi Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, S.53-86, Ankara,

Toledo, P. (2010). *Şili Bir Ülke*, Şili Büyükelçiliği.

Extensive Summary

The Cultural Interaction Journey of Latin American Cuisine

The indications of first human life on the area today called Latin America are based much earlier on the Inca Civilizations founded on the west of Maya and Aztec in Central America as well as South American territories. The first discovery was performed by Asians who are thought to reach the continent by passing the frozen Bering Strait about 20.000 years ago. The first settlers continued the first agricultural activities of the continent for hundreds of years through collecting and hunting. In line with the acquired data, Peru (surroundings of Andes, South America) and Mexico (Central America) can be shown as the first area where Latin American agriculture started. The first native civilizations began to develop with the Latin America's access into the agricultural economy. Between 1500 B.C. and 1500 A.D., Latin American territories hosted the civilizations such as Olmec, Zapotec, Maya, Aztec and Inca. Irrigation systems, terraced agriculture, common trade networks and cultural developments, which these civilizations had, indicate that they possessed certain regimes in their economic structure. In addition, market places hosting thousands of visitors within several days were the places in which exchange of products were carried out among the regions and these were the first known places in which agricultural interaction took place in the region. What is more, it is known that societies shared their knowledge here about agricultural methods.

Product range provided by rich Central and South American lands makes the cuisine culture rich, as well. Corn, bean, potato, maize, pumpkin, tomato and pepper types have been indispensable part of Latin American cuisine since the days cuisine started to develop. Furthermore, especially Aztecs consumed cacao, honey and vanilla as beverage. The era of civilizations lasting for about 3000 years changed forever with Christopher Columbus who thought that he had discovered Indian islands in 1492 and never knew about the presence of America until his death. The Spanish who first set foot on the continent were welcomed in a friendly way by Aztec and Maya civilizations who were living their brightest era. However, it is clear that the Spanish did not possess the same friendly intention due to the bad economic situation of Europe. Nevertheless, whether good or bad, with the "interaction bridge" constructed by the Spanish, acculturation undoubtedly affecting gastronomy started between New World and Old World. Along with this, 16th century was a period in which Europe got acquainted with turkey, potato, corn, pepper, tomato, coffee and chocolate coming from America. Besides, the development of interaction between food art and world cuisines in terms of cooking and plating occurred within this period. It can be said that African slaves coming to the continent in the 17th and 18th century and the big migration from Europe in the 19th century have a great effect on the richness of Latin American cuisine.