

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Mutfak &Kltr

İNSANIN BESLENME TARİHİ



LINDA CIVITELLO



Bilim ve Sanat

Mutfak *ve* Kültür

İNSANIN BESLENME TARİHİ

Linda Civitello

Çeviri: Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek



BİLİM ve SANAT



© BİLİM ve SANAT YAYINLARI

MUTFAK ve KÜLTÜR © İnsanın Beslenme Tarihi

Yayın Yönetmeni: Mehmet Öz

Son Okuma: Sevinç Gülçiçek

Kapak Tasarımı: Jeff Faust

Kapak Görseli: Vasil Vasilev/iStockphoto.com

Sayfa Tasarımı: Ayhan Çınar

ISBN: 978-975-7298-86-1

1. Basım: Ekim 2019

ANKYRA Reklam Tanıtım Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.®

Kayaş Mah. 19 Mayıs Bul. No: 693/A-B-C

Mamak-Ankara Tel: 312 3727938

bilimvesanatyayinlari@gmail.com

Sertifika No: 36031

Basımevi: Koza Yayın Dağıtım Sanayi ve Ticaret AŞ

Cevat Dündar Caddesi No: 139 Ostim/Ankara

Matbaa Sertifika No: 45553

Kitabın tüm yayın hakları Bilim ve Sanat Yayınevi'ne aittir. Yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz. Türkiye'de basılmıştır. © 2019

İÇİNDEKİLER

Giriş

ANTİPASTO/ ANTOJİTOS/ AMUSE-BOUCHES vii

Düşünmek İçin Yemek vii

BİRİNCİ BÖLÜM

ÇİĞDEN PİŞMİŞE 1

TARİHÖNCESİ, MEZOPOTAMYA, MISIR, ÇİN, HİNDİSTAN 1

Tarihöncesi 1

Antik Tarım Devrimi 6

Verimli Hilal 11

Mısır: Nil Nehri 16

Çin: Sarı Nehir (*Huang He*) 21

Hindistan: İndus Nehri 25

İKİNCİ BÖLÜM

TAHİL, ÜZÜM, ZEYTİN 29

ANTİK AKDENİZ 29

Akdeniz 29

Yunanistan 30

Roma 44

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ÇILGIN EKMEK, KAHVE ve SARAY ADABI 65

500-1453 ARASI ORTAÇAĞI'NDA HİRİSTİYANLIK VE İSLAM 65

Hiristiyanlık: Batı Avrupa, 500-1000. 66

Bizans: Doğu Roma İmparatorluğu 72

Müslüman İmparatorluğu 75

Hiristiyanlık: Avrupa'da Geç Ortaçağ 82

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

YENİ DÜNYA YİYECEKLERİ 99

PATATES, MISIR, ŞİLİ BİBERİ, ÇİKOLATA 99

Baharat Arayışı 99

Amerika İmparatorlukları 102

Güney Amerika: İnka İmparatorluğu 103

Orta Amerika: Vanilya	113
Orta Amerika: Maya Gizemi.	116
Orta Amerika: Aztek İmparatorluğu	120
Kuzey Amerika: Cahokialar	130
Kolomb Amerika'ya Demir Atar: 1492.	130

BEŞİNCİ BÖLÜM

BESİN KÜRESELLEŞİYOR	133
<i>KOLOMB DEĞİŞİMİ</i>	<i>133</i>
Keşifler Çağı	133
Kolomb Değişimi.	134
Eski Dünya'dan Yeni Dünya'ya	135
Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya	152

ALTINCI BÖLÜM

KOLONİDEN ÜLKEYE AMERİKA.	169
<i>KUTSAL MORİNA BALIĞI, SİYAH PİRİNÇ, MAPLE MOON, 1588-1850</i>	<i>169</i>
Ticari Sistem	169
Koloni Amerikası.	170
Yeni İnsanlar ve Yeni Mutfaklar	187

YEDİNCİ BÖLÜM

HUTSEPOD, OCAK AYLAĞI VE HAUTE MUTFAK.	205
<i>17. YÜZYILDAN 18. YÜZYILA FLEMENK, RUS VE FRANSIZ MUTFAĞI</i>	<i>205</i>
Bilimsel Devrim	205
Hollanda'nın Altın Çağı	206
Rus Ayısı	212
Fransa: <i>Haute</i> ve <i>Nouvelle</i> Mutfak	219
Fransız Devrimi: "O zaman pasta yesinler".	228
Napolyon Dönemi: 1799-1815.	233
Napolyon'un Sonu	241

SEKİZİNCİ BÖLÜM

SIĞIR, COCA-COLA, KOLERA	243
<i>AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ VE AVRUPA, 1850-1900</i>	<i>243</i>
Amerika'nın Güneyi	243
Amerikan İç Savaşı: 1850 – 1865.	247
Yeniden İnşa: 1865-1877.	250

Batı: Trenyolu ve Yerli Savaşları, 1860'lar - 1886	252
Yaldızlı Çağ.	259
19. Yüzyıl Sağlıklı Gıda Hareketleri	267
Avrupa: Beslenme, Hijyen, Evrim	272

DOKUZUNCU BÖLÜM

AFRİKA VE ASYA	287
<i>YERLİ VS. KOLONİ MUTFAĞI</i>	<i>287</i>
Yemek Örüntüleri	287
Afrika: Karite Yağı, Kola Cevizi, Maymun Ekmeği	287
Hindistan: Köri ve <i>Çutniden</i> Fazlası	296
Çin: Çay ve Afyon	305
Kore: <i>Kimçi</i> ve <i>Pulgogi</i>	313
Vietnam: Çin Böreği ve <i>Pâté</i>	314
Endonezya: Maluku Adaları	314
Filipinler: Çin-İspanyol Füzyon Mutfacı.	316
Tayland (Siyam): Limonotu ve <i>Jasmine</i> Pirinci	316
Japonya: <i>Tempura</i> ve <i>Umami</i>	318

ONUNCU BÖLÜM

ARINMA SAVAŞI, CLASSIQUE MUTFAK VE YASAK	327
<i>AVRUPA VE BİRLEŞİK DEVLETLERDE 1900-1929</i>	<i>327</i>
Yeni Göçmenler ve Eritme Potası	328
Yenilikçiler ve Arınma Savaşı.	333
Escoffier ve Ritz: <i>Classique</i> Mutfak ve Grand Oteller	342
I. Dünya Savaşı ve Rus Devrimi	350
Birleşik Devletler'de Yirmili Yıllar	358

ON BİRİNCİ BÖLÜM

AŞEVLERİ, SPAM ve TV YEMEKLERİ	369
<i>BUHRAN, II. DÜNYA SAVAŞI VE SOĞUK SAVAŞ</i>	<i>369</i>
Buhran ve Yeni Düzen	369
II. Dünya Savaşı	379
Soğuk Savaş	389
Ellilerin Fast Foodu	391
Altmışlar: Renklerde Devrim.	398

ON İKİNCİ BÖLÜM

TARIM SEKTÖRÜ VS. ORGANİK TARIM	403
<i>1970'LERDEN ÜÇÜNCÜ BİNYILA.</i>	<i>403</i>
Yetmişler: Yiyecek Devrimleri	404
Seksenler: Restoran ve Siyasi Devrimler	406
Doksanlar: Ünlü Şef	413
Yeni Milenyum ve Yiyeceğin Geleceği	421
EKLER	
FRANSIZCA TELAFFUZ	447
İTALYANCA TELAFFUZ	448
BAŞLICA SAVAŞLAR VE ÇARPIŞMALAR (<i>Antik Dönem Hariç</i>).	449
SEÇİLMİŞ YEMEK KİTAPLARI ve YİYECEK ÜZERİNE KİTAPLAR KRONOLOJİSİ	451
SEÇİLMİŞ KAYNAKÇA	455
İNDEKS	463

ANTİPASTO/ ANTOJITOS/ AMUSE-BOUCHES

Düşünmek İçin Yemek

"Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyuz."

-Etnobotanist Gary Naphan*

Bu kitap, Dünya'nın en mükemmel avcısı insanın uzun hikayesinin kısa bir örneğidir. Afrika savanasından Kaliforniya yemek alışkanlıklarına kadar mutfakları ve kültürleri incelemektedir.

Bir Yemeği Yemek Yapan Nedir?

Tarih öncesinden beri insanlar, her şeye yemekle ilişkili bir anlam vermiştir: Kimlerin balık tutmasına, tarım yapmasına, hayvan kesmesine, değirmende tahıl öğütmesine izin verilir; yemeklerin hazırlanmasında hangi kap - kaçaklar kullanılır; günün hangi zamanında yemek yenilir; kim masada nereye oturur (tabi eğer masada yiyorsanız), önemli birine, belli bir yemeğe, tuza, karşı cinsten, ırktan veya sınıftan birine ne kadar yakın olunur; hangi sırayla yemek servis edilir, yemeği kim sunar, yemek sıcak mı veya soğuk mu olur, suda mı pişirilmişti yoksa direk ateşe mi temas etmişti? Avrupa ve Amerikan kültürlerinde önemli bir etkinlikte haşlanmış bütün tavuk servis etmek bir aşağılanma sayılabilirken, bu, Tayvan'da şölenin en önemli parçası olabilir. Dünya'da herkesin tükettiği ortak bir yemek ise yoktur.

Birbirinin aynı görünen iki kültürdeki ortalama hane halkına bakmak, yemeğe, doğaya ve çevreye karşı davranışlardaki derin farklılıkları gün yüzüne çıkarabilir. Her iki kültür de bitkilere çok fazla para harcar ve çevre düzenlemelerinden olağanüstü bir şekilde gurur duyar. Her iki kültür de hayvan besler. Her ikisi de balıklar için doğal bir yaşam ortamı yaratır. Fakat ilk kültürde her şey yemek içindir. Bitkiler ve hayvanlar yenilebilir ve yapay gölcükler yenilmesi için balıklarla doldurulur. İkinci kültürde ise her şey gösteriş içindir. Bitkiler süs, hayvanlar ev hayvanıdır, akvaryumdaki balıklar pahalı, egzotik ve yenilmezlerdir. İlk kültür Antik Roma'dır, ikinci kültür ise Birleşik Devletler. Romalıların mera ve otlak için bir kelimeleri (*herba*) vardı; çünkü bu yerler koyunların otlayabilecekleri alanlardı. Bugün,

* Nabhan, *Why Some Like It Hot*, 30.

muhtemelen hiçbir besinin yetiştirilmediği güzel bir çimenlik alan, Romalı-lara oldukça anlamsız gelirdi.

Dini, etnik veya ulusal kimlik, yoğun bir şekilde yemekle ilgilidir. Her grup kendisinin özel olduğunu düşünür ve yemeği bunu göstermek için kul-lanır: “Biz bunu yeriz. Onlarsa [dini, etnik grup veya ülke] şunu yer.” Bu yüzden öğleden sonra çayınızı krema, şeker ve küçük sandviçlerle birlikte içebilirsiniz; çayınızı özel bir seremonide yeşil olarak da içebilirsiniz; soğuk veya baharatlı içebilir ve bunu *chai* olarak adlandırabilirsiniz; yapraklarını yemekleri tütsülemek için kullanabilir veya bunlarla fal da bakabilirsiniz ... Bunların her biri, İngiltere, Japonya, Birleşik Devletler, Hindistan, Çin veya Türkiye’de nerede olduğunuzla alakalıdır.

Alkol de farklı kültürlerde farklı şekillerde kullanılır. Şarap, Yahudiler ve Hristiyanlar için her zaman dinin önemli bir parçası olagelmıştır. Antik Yunan’da şarap, sadece erkeklerin katıldığı dini ve siyasi bir ritüel olan *symposium*da yemekten sonra tüketilirdi. Antik Roma’da ise erkekler ve kadınlar şarabı yemekle birlikte içmişti. Sabırsız Amerikalılar ise yemeği bekleyeme-miş, kokteyli icat etmiştir.

Yemeği Yemek Yapan Nedir?

Yemek olarak tanımlanan şeyler tüm dünyada değişiklik gösterir. Birleşik Devletler ve İngiltere’de yemeği oluşturan et, genellikle sığır etidir. Yemek ne kadar önemliyse sığır eti de o kadar büyüktür: Biftek ne kadar kalınsa rostoluk et de o kadar büyüktür. Antik Roma’da domuz rosto, şölenin en merkezi öğesiydi. Bugün İtalya’da genellikle boy gösterecek olansa makarna-dır. Ortaçağ Avrupa’sında ekmek temel besin kaynağıydı; bu, ekmekten başka çok da fazla şey olmadığı anlamına gelir; çünkü günlük kalorinin çoğu sadece ekmekten geliyordu. Asya’da başlıca yiyecek pirinçtir ve yemek olarak düşünülür, aynı zamanda yanında sebze de bulunmalıdır.

Savaş ve Yemek

Mutfak ve Kültür savaş ve yemek arasındaki ilişkiyi de inceler. Bir savaş esnasında genellikle çiftçilerden oluşan iş gücü, tarlalarını kadınlara bırakarak savaşımaya gider; sınırlar değişir; besin tedariki kesintiye uğrar. Veya yemek doğrudan bir silah olarak kullanılır: Besin kaynaklarını kontrol et ve savaşı kazan. Dokuz dünya savaşı da dahil (bkz. Ek C) savaşlar çok fazlay-ken, barış dönemleri öylesine azdır ki tarihçiler onları isimlendirmiştir: *Pax Romana*, *Pax Mongolica*, *Pax Turcica*, *Pax Americand*. Hayatta kalmak söz konusu olduğunda dahi mutfağın ve kültürün geleneklerinin ve önyargıları-nın üstesinden gelmek zor veya imkânsız olabilir. II. Dünya Savaşı sırasında aç kalmış Amerikan askerleri, aşırı miktarda *spam* yedikleri halde besleyici böcekleri yiyememişlerdi.

Tarihteki Şef ve Yemek Kitapları

Şefin rolü de antik zamanların isimsiz aşçılarından, bugünün ünlü aşçılarına kadar derinlemesine değişmiştir. Yemeğin hazırlanmasına katılan diğer insanların görevleri ve statüleri de değişime uğramıştır. Aslında önceden kasaplar hayvanları keserdi. Sanayileşmeyle birlikte günümüzde kasaplar, zaten kesilmiş hayvanları parçalara ayırıyorlar. Antik Hindistan gibi bazı kültürlerde kasapların “kirli” ve çok düşük statülü kişiler oldukları düşünülürdü. Ancak on dokuzuncu yüzyılda Doğu Avrupa’nın Yahudi topluluklarında kasaplar, ete sahip oldukları için saygınlardı. Aileler kızlarının bir kasapla evlenmesinden memnunlardı; çünkü kızları asla açlık çekmeyecekti.

Yaklaşık 500 yıldır basılı yemek kitapları bulunur; fakat bu kitaplarda, yaklaşık 250 yıl öncesine kadar özel olarak miktarlar ve yönergeler yoktu. Yemek pişirme okulları Fransa’da yaklaşık 100 yıl önce açılmaya başladı. Tarih boyunca evde çoğu yemek pişirme işi kadınlar tarafından yapılmasına karşın, kadın şefler son zamanların, yani yirminci yüzyılın ortalarının ürünüdürler.

Tarih Yazımı: Yemek Tarihinin Kısa Bir Özeti

Beslenme tarihi yeni bir alandır. İlk kapsamlı kitap, İngiliz yazar Reay Tannahill’in *Food in History* isimli kitabıydı ve 1973’te yayımlanmıştı. Maguelonne Toussaint Samat’ın *A History of Food* adlı kitabı 1987’de raflara gelmişti; ancak onun kitabı da 1992’ye kadar İngilizceye çevrilmemişti (çev. Anthea Bell). Jean Louis Flandrin ve Massimo Montanari tarafından editörlüğü yapılan *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present* adlı antoloji, 1996 yılında yayımlandı. Üç yıl ve yedi çeviri ardından İngilizce versiyonu basıldı. Bütün bu kitapların odağı Avrupa’dır; son iki editör sırasıyla Rönesans ve Ortaçağ uzmanıdır.

Bu kitabın ilk baskısını takip eden yıllarda yemek hakkında nitelikli kitaplarda bir patlama yaşandı. Bunların arasında başta gelen, Andrew Smith’in kendi diğer kitaplarına ek olarak editörlüğünü yaptığı ve birçok maddesini yazdığı *The Oxford Companion to Food and Drink in America* isimli kitaptır. Ben, yeni çalışmalar el verdiği ölçüde bütün bunları birleştiriyorum; ancak kaynakların eksikliği ya da henüz çevrilmemelerinden dolayı bu kitapta da hala boşluklar bulunmakta.

Beslenme tarihçileri, hayatlarının önemli bir bölümünü bir konuyu çalışarak harcamışlardır: Örneğin Charles Perry’nin şaşırtıcı Ortaçağ Arap ve Moğol mutfağı ve yirminci yüzyıl Kaliforniya mutfağı bilgisi; Akdeniz’de Clifford Wright; Arap yemeklerinde Claudia Roden, Pers yemekleri ve İpek Yolu hakkındaki güzel kitabıyla Najmieh Batmanglij; Mısır üzerine Betty Fussell; sayısız kitabıyla Andy Smith, Warren Belasco, Roger Horowitz ve daha niceleri. Bu kitap, bu tarz bir derinliğe inemez; fakat umarım daha ileri

giderek bu çalışmalara ve daha başkalarına göz atmanızı gerektirecek bir heyecana vesile olacaktır. Kitap bütünüyle yemeği, tarihsel, siyasi, sosyal, ekonomik, antropolojik ve dilbilimsel bağlama oturtarak geniş bir tanıtım sağlayan bir aperiattır.

***Mutfak ve Kültür*'ün Üçüncü Baskısındaki Yenilikler**

Mutfak ve Kültür'ün üçüncü baskısı ilk iki baskısından bazı önemli açılardan farklılık gösterir. Daha uzundur, dolayısıyla daha fazla bilgi içerir. Bazı kısımlar yenilenirken, bazıları genişletilmiştir. Daha çok yemek tarifi ve daha fazla birincil kaynak bulunmaktadır. Kitaba, aralarında Norveç, Etiyopya, Kanada ve Maya'nın bulunduğu yeni mutfak ve kültürler dahil edildi.

Bölümler tekrar düzenlendi. En büyük değişiklikler, İnka, Maya, Aztek ve daha derinlemesine güneybatı Amerikan mutfak ve kültürlerini kapsayan dördüncü bölümde gerçekleşti. Dokuzuncu bölüm, yalnızca Afrika ve Asya mutfak ve kültürlerine değinmektedir. Ortaçağ'dan bu yana Afrika'daki Arap etkisini ve bölgesel Afrika mutfaklarındaki değişiklikleri keşfeder. Afrika'nın Avrupa kolonisi olması üzerine detayların yanı sıra bir de Afrika Türleri Çizelgesi vardır. Hindistan'ın bölgesel mutfakları incelenmektedir ve bir çizelge *vindaloo*, *garam masala*, *rohan josh* gibi çeşitli köriyi kıyaslar. *Umami* dâhil Japon mutfağı üzerine de daha fazla şey aktarılmaktadır.

Diğer bölümlerdeki yenilikleri tadacak olursak: İkinci Bölüm, şarap içimine karşı tutumları, Sarhoşluk Çizelgesi'ni, Yunan *symposiumu* ve Roma *conviviumunun* bir kıyaslamasını da içeren Yunan ve Roma mutfakları hakkında ek bilgileri vermektedir. Üçüncü Bölüm, Arap Tarım Devrimi ve damıtılmış likörün icadı hakkında daha fazla bilgi aktarır. Bu bölümde eskiden var olan Asya hakkındaki bilgiler Dokuzuncu Bölüm'e taşındı.

Kolomb Değişimi hakkındaki Beşinci Bölüm, kültürlerarası yemek değişimi ve Rönesans hakkında daha fazla bilgi içerir. Altıncı Bölüm, kuruluşu olan 1850 yılından itibaren sadece Amerika'ya değinmektedir; Yedinci Bölüm, on yedinci ve on sekizinci yüzyıl Fransa'sını kapsar. Sekizinci Bölüm, 1850'den 1900'e Birleşik Devletler'deki İç Savaş ve Sanayi Devrimi'ni, ayrıca on dokuzuncu yüzyıldaki Avrupa'yı konu edinmektedir.

Onuncu, On Birinci ve On İkinci Bölümler boyunca sanayileşme üzerine daha fazla bilgi sunulmasına ek olarak, 1930'larda yemek endüstrisinin Buhran'la nasıl iş birliğine girdiğini betimleyen Buhran Yeniliği hakkında bir bölüm, çokuluslu besin sağlayıcıları çizelgesi ve Birleşik Devletler'deki en büyük yiyecek satıcılarının tablosu verilmektedir.

Yasak Meyve

Biz insanlar tez canlı yaratıklarız, meraklı ve açgözlüüz. Tepenin diğer tarafında, nehrin aşağısında, mağaranın içinde ne olduğunu bilmek isteriz. Başka

türlü nasıl Latince ‘ekmek’ kelimesi *panis*, Portekizliler sayesinde Japonca ‘kırıntılar’ –*panko*- olarak sonuçlanır, niçin sevilen İsveç yemeği, doldurulmuş lahananın ismi İsveççe ‘lahana’ kelimesinin yarısı *kål* olur ve ‘doldurulmuş sebzeler’ için yarı Yunanca yarı Türkçe kelime –*dolmar*- kullanılır; veya neden ‘domates’ kelimesi İtalyanca –*pomodoro*- ve Lehçe –*pomidory*- aynıdır?

Yemek hakkında inandıklarımız zaman içinde değişti. Önceleri insanlar patatesin cüzzama neden olduğundan ve şekerin diş ağrısını geçirdiğinden kesin olarak emindi. Romalılar tarçının dev katil yarasalar tarafından korunan bataklıklarda yetiştiğine inanıyorlardı. Amerikalılar biranın çocuklar için gerçekten iyi bir içecek olduğunu düşünmüşlerdi. Bir presnes, çatal kullanmaya cüret ettiği için bütün bir şehir tarafından alaya alınmıştı. Ve İtalyan yemekleri sizin için çok çok kötüydü. Hepsi doğru, hepsi burada.

Okumaya devam edin.

Teşekkürler

Bu kitap, Wiley tezgahının derinliği ve genişliği olmadan ortaya çıkamazdı. JoAnna Turtletaub, bana Wiley’in bu kitabı istediği haberini veren kişiydi; Julie Kerr de buna ilk iki baskı boyunca refakat etti. Üçüncü baskı, Christine Di Como McKnight’in sakın rehberliğinin, her zaman bir fikri tartışmak veya bir çözüm önermek için hazır olmasının faydasını gördü. Kitabın üretim süreci boyunca yol göstericiliği için Abby Saul’e; ikinci kez yazıyı kontrol eden Doreen Russo’ya; tasarım için Nick Anderson’a teşekkür etmek isterim. Mevcut baskının ve önceliklere önerileri için eleştirmenler Scottsdale Culinary Institute’den Dr. Michael T. Adessa’ya; New York Sanat Enstitüsü’nden John Bandman’a (fotoğrafları için ayrıca); Robert Morris Collage’den Bryan Flower’a teşekkür ederim.

Bu kitap ortaya çıktı; çünkü dünya standartlarında iki kütüphane sistemi bulunan (UCLA kütüphaneleri ve Los Angeles Halk Kütüphanesi), dünya standartlarında bir şehirde yaşıyorum. Ne yazık ki bütçe kesintileri sebebiyle her biri şimdi haftanın bir günü kapalı (UCLA cumartesi, Los Angeles Halk Kütüphanesi Pazar günü). Güney Kaliforniya beslenme tarihçileri –özellikle Nancy Zaslavsky, Charles Perry, Richard Foss ve Carol Penn-Romine- ve onların konuşma serileri Los Angeles Halk Kütüphanesi’nin nefis yemek kitapları koleksiyonu için destek ve para bağışı sağladı. Andrea Rademan’nın peripatetik yemek grubu, bana gurmelik imkânı da sağladı. Getty Müzesi’nin sesli beslenme ve sanat turunu kaydetmeme izin verdiği için Nina Diamond’a özellikle minnettarım.

Yorulmak bilmez Thomasine Howlett, Kaliforniya Venice’te St. Joseph’s Table’da benim için ders verecek olağanüstü öğrenciler bulmaya devam ediyor. *The Association for the Study of Food and Society* şaşırtıcı bilgilerin

sürekli kaynağıydı ve hala öyle, özellikle Ken Albala, Rachel Laudan ve Nancy Harmon Jenkins. Ve elbette Andy Smith.

Benimle ilgilenen, bana neşe, destek ve yemek veren çok fazla koruyucu meleğim var. Ailem: Benim 94 yıllık sevgili genç Yolanda Halam; bu kitabı bitirmek üzereyken vefat eden Charlie Amcam; erkek kardeşlerim Mike ve Joe; eşimin kız kardeşi Sue; yeğenim Dana ve yeni doğan Sandy dâhil 100'den fazla kuzenim. Arkadaşlarımdan oluşan ailem: Pamala Ferron; Barbara Hartley; Ellen ve Kelly Hill; Juanita Lewis (genelde kızarmış bir tavuk taşır); Melinda ve Jack Arnold; Ralph ve Kelli Kenol; Carol Lynch; Marilyn Moss; Orringer ailesi; Mary Ann Milano Picardi; Rod Pinks; Mary Ryan; Randi Sunshine ve Dan Sherkow; Mary Connor; bana sürekli zeytinyağı sağlayan Olio & Olive'den Marco Filippi ve Gaia Guidi; Sorrento Italian Market'ten Alberto ve Ursula Vera ile Dr. Solomon Hamburg ve onun gerçek hayat kurtarıcısı muhteşem hemşireleri. Hayal edebileceğimden daha fazlası için bana daha fazla şevk veren şimdiki ve eski öğrencilerime teşekkür ederim.

Her şeyden öte, İtalyan olma sağduyusuna sahip atalarımın teşekkür ederim.

Birinci Bölüm

ÇİĞDEN PIŞMIŞE

TARİHÖNCESİ, MEZOPOTAMYA, MISIR,
ÇİN, HİNDİSTAN

Tarihöncesi

Hayvanlar pişiremez. En can alıcı şeylerden ateşi kullanma yeteneği, bizi onlardan ayırır. Bilim insanları, insanların hayvanlardan farklı olduklarını düşünmüşlerdir; çünkü bizler alet kullanırız ve bir dile sahibiz. Sonra hayvanların da alet kullandıklarını ve birbirleriyle ve hattâ bazen bizimle, işaret dilini öğrenen goril Koko gibi, iletişim kurabildiklerini keşfettik. Ateş konusunda dünyada öncü otorite olan Stephen Pyne, diğer gezegenlerde de “yanıcı elementler” olabileceğine, fakat şimdiye kadar “tek ateş gezegeninde, tek ateş canlıları olduğumuza” dikkat çeker.¹ Ateş, insanların pişirebilmesini sağladı. 2009’da *Catching Fire: How Cooking Made Us Human* adlı kitabında antropolog Richard Wrangham, “Atalarımız evrilebildiler; çünkü pişmiş yiyecekler daha zengindi, sağlıklıydı ve yemek için daha kısa zaman gerekiyordu” iddiasında bulunur.²

1 Stephen J. Pyne, *World Fire*, 3.

2 <http://www.nytimes.com/2009/04/21/science/21conv.html?pagewanted=print>

İnsanlar Besin Bulmayı Öğrenir: Avcılık ve Toplayıcılık

Şimdiye kadar yapılan kazılarda ortaya çıkarılan insan atasına ait en eski fosil, yaklaşık 12 milyon yaşındadır.³ 2009 yılında İspanya'da bulundu ve *Anoiapithecus brevirostris* olarak adlandırıldı. Bundan önce keşfedilen en eski fosil Afrika'daydı; altı ila yedi milyon yıl arasında bir yaşıydılar.⁴ Bilim insanları bu hominidlerin –insansı canlıların- ağızlarından ve dişlerinden yola çıkarak, temelde bitki yiyici-otobur (*herbivore*) oldukları sonucuna vardılar. Arka dişlerimiz, yani azı dişlerimiz, tahılları ve bitkileri öğüten yassı taşlar gibidirler; onları halen çiğnemek için kullanmamızın sebebi budur. Bilim insanları, milyonlarca yıldan fazla süredir, ilk insanların hayatta kalmalarını sağlayan iki avantaj geliştirdiklerini düşünmektedirler: (1) MÖ dört milyon ila bir milyon yıl arasında, insan beyninin boyutu üçe katlanmış, bugünkü haline, 1.400 santimetreküpe ulaşmıştır. (2) Bu insanların iki ayakları üzerine kalkmaları –yani bipedal olmaları- onlara daha uzağı görme olanağı sağlamış ve ellerini korunma ya da yemek amacıyla hayvan öldürebilmeleri için silah kullanmayı sağlayacak şekilde boşa çıkartmıştır. Beslenme tarihçileri, ilk insanların küçük memeliler ile kertenkele ve kaplumbağa gibi rahatça yakalayıp kolayca öldürebilecekleri hayvanlardan ve ayrıca büyük hayvanlar tarafından öldürülen hayvanlardan kalan leşleri toplayıp yiyerek etin tadını sevmeye başladıklarını düşünmektedirler.⁵

İlk insanlar avcı-toplayıcıydı; kendiliğinden biten ya da yetişen yiyeceği takip eden göçebelereydi. Besine bağlı işler, toplumsal cinsiyete göre ayrılıyordu. Erkekler, hayvanları avlanmak için evden ayrılıyor, onları beslenmek için gittikleri yere kadar takip ediyorlardı; özellikle de tuz için. Kadınlar, meyve, kabuklu yemiş, küçük yumuşak meyveler ve otlar topluyorlardı; zira hayatları, hamilelik, doğum ve çocuk büyütme döngüsü etrafında ilerliyordu.⁶ Toplayıcılık, avcılıktan daha güvenilirdi. Etobur (*carnivore*) –et yiyici- haline dönmeleri de muhtemelen insanların hayatta kalmalarına yardım etti. Otlarda yaşanabilecek sıkıntılara karşı, alternatif bir yiyecek kaynağı vardı. Şimdi bizler hepçiliz (*omnivore*) – her şeyi yiyoruz. Bunu kanıtlayan, ön dişlerimiz ya da köpeklerin eti koparmak için kullandığı gibi keskin köpek dişlerimiz halen var. Ancak, insan dişleri hayvan derisini delmek için yeterince keskin değil. Bunun için, daha önemli bir şey var; aletler.

Bilim insanları, insanların aletleri yaklaşık 1.9 milyon ile 1.6 milyon yıl arasında icat ettiğine inanmaktadır. İlk insanlar hayvan etini, hattâ fillerin- kini, taştan yapılmış bıçaklarla keserlerdi; bu yüzden de bu döneme Taş Devri denildi (daha sonra gelen, Bronz Devri ve Demir Devri'nin aksine). Arkeologlar bu insanlara *Homo habilis*- “yetenekli insan” adını verdiler. Sonra,

3 <http://hnn.us/roundup/entries/89571.html>

4 *LA Times*, 7/11/2002, 1.

5 Brothwell, *Food in Antiquity*, 32.

6 Tannahill, *Food in History*, 32.

yaklaşık 1.5 milyon ila 500 bin yıl önce, *Homo erectus*–“dik duran insan” adı verilen bir başka grup ortaya çıktı. Bu insanlar, kuzeye, Afrika’dan Avrupa’ya ve doğuya, Hindistan, Çin ve Güneydoğu Asya’ya göç ettiler. Onlar diğer gruplardan çok daha iyi aletlere sahiptiler. Ve ilk kez, ateşe sahip oldular.

İnsanlar Ateşi Kullanmayı Öğrenir: Pişirme vs. Mutfak

Bilim insanları, insanların, 500 bin ile bir milyon yılları arasında ateşi kullanmayı öğrenmelerinin öncesinde milyonlarca yıl-evrildiklerine inanırlar. Ayrıca yıldırımlar sayesinde veya avcılarının taş çekiçlerle eti yassı taşların üzerinde dövdükleri sırada çıkan kıvılcımlarla ateşin yanmasına sebep olduklarını düşünürler. Ateş her ne şekilde başlarsa başlasın, insanlar onu canlı tutmanın çözümünü, birisini gece gündüz ateşin başında görevli bırakarak buldular. Bu, belki de ilk uzmanlaşmış meslekti. İlk kez insanlar, çevrelerini kontrol edebilecekleri muazzam bir alete sahiptiler. Ateş, onları karabasanlardan koruyor ve hayvanları uzak tutuyordu. “İnsanların kendi istekleriyle öldürebildiği ve diriltebildiği tek madde” olan ateş aynı zamanda kutsaldı.⁷ Erken dönem dinlerinde, en güçlü tanrı çoğu zaman yıldırımları kontrol eden tanrı olmuştur. Birçok kültürün, insanların nasıl ateşi çaldığını veya tanrıların onlara ateşi nasıl verdiğini ve bu kutsal bilgi için cezalandırılışlarını ve acılarını anlatan yaratılış mitleri bulunur. Ateş, insanların hazmı güç olan yiyecekleri yiyebilmesine imkân tanıyacak şekilde onları tamamen çiğden pişmişe dönüştürdü ve besin saklamayı da mümkün kıldı. Ateşi kontrol etme, insanlara –büyük bir hayatta kalma avantajı olan besin sağlama olanaklarını kontrol etme imkânı da verdi.

Ateşe sahip olan insanlar, yiyecekleri pişirmeye nasıl başladılar? Antropologlar için bu hâlen tartışmalı; ama belki de kazara başladılar. Bir teori, kontrol dışı bir yangının bir barınağı yaktığını ve bazı domuzları kazara pişirdiğini söyler: İnsanlar ne olduğunu görmek için dolaşırken, pişmiş eti denediler ve sevdiler. Bir başka teoriye göre, ilk kızarmış ete bir orman yangını sebep oldu; fakat diğerleri, pişirmenin daha incelikli, insanlar tarafından kontrol edilen bir eylem olduğunu düşünürler.⁸ Her hâlükârda, artık küçük parçalara ayrılmış etlerden ve çiğ büfeden çok daha fazla seçenek vardı.

Bu pişirme, mutfak mıydı? Tarihçi Michael Freeman’a göre mutfak, “yiyeceklerle ilgili bir dizi tutumun ve insan yaşamında bir yerinin bulunduğu pişirme ve yemenin olduğu öz bilinçli bir gelenektir.”⁹ Öyleyse, mutfak sadece bir pişirme biçimi olmadığı gibi, yiyeceğin nasıl hazırlandığına ve tüketildiğine ilişkin bir *farkındalık* da gerektirir. Mutfak aynı zamanda, yerel olarak bulunandan çok daha çeşitli malzemeler içermelidir. Aşçılar ve yemekleri yiyenler, denemelere istekli olmalıdır; bu da onların gelenek

7 Klein ve Edgar, *Dawn of Human Culture*, 156.

8 Flandrin ve Montanari, *Food*, 17

9 *Age*, 144.

tarafından kısıtlanmadıkları anlamına gelir. İlk insanlar hayatta kalmak için yedikleri üzerinde ve besin saklamada bir kontrol sağlamadıkları için, bu dönemdeki pişirme, mutfak olarak kabul edilmez.

İnsanların ateşe nasıl egemen olabildiklerini ve yiyeceklerini nasıl pişirmeye başladıklarını asla bilemeyeceğiz; sadece bunun ne zaman –yani 500 bin ile bir milyon yılları arasında- olduğunu biliyoruz. Açık bir ateş üzerinde kızartma, muhtemelen ilk pişirme yöntemiymiş. Yiyeceği, yanan közlerin bulunduğu bir çukura koyma ve üzerini kapatma biçiminde gerçekleştirilen çukurda kızartma (*pit roasting*), bir sonraki aşama olabilir. Daha sonra, avcılar eve mızraklarında asılı bir hayvanla döndüklerinde ve onu ateşin üstüne asarak ve döndürerek çevirmeye karar verdiklerinde oluşan şişte kızartma (*spit roasting*) gelir. Et, sert taş aletlerle, daha hızlı pişebilmesi için küçük parçalara ayrılmıştır. Yiyecek, bir yerlerde bulunabiliyorsa yumuşakça veya kaplumbağa kabuklarında ya da bazen hayvan derilerinde kaynatılabiliyordu¹⁰; ancak kaplar yaklaşık MÖ 10 bine kadar icat edilemedi ve yaklaşık MÖ 5 bine kadar dayanıklı kil kaynatma kapları da yoktu.¹¹ Bunları yıka-mak için sabun ya da etkili bir temizleme yolu da bulunmadığından, bu tür kapların her hangi birinde yemek pişirmek büyük ihtimalle bakterilerin bulaşmasına sebep oluyordu. Son olarak, bilim insanları *Homo sapiens sapiens* – “bilge insan”, insanların doğrudan atasının bir milyon ve 100 bin yılları arasında ortaya çıktığına inanıyorlar.

İnsanlar İletişim Kurmayı Öğreniyor: Dans, Konuşma, Sanat – Kültür

Dil icat edilmeden önce, ilk insanlar hareketlerle konuşuyorlardı. Dans ediyorlardı. Dans tarihçisi Joan Caas’ın tanımıyla “ritmik adımların ve hareketlerin oluşması onların yararınaydı (bir yere gitmek, iş yapmak ya da giyinmek için yapılan hareketler ve atılan adımlar).¹² Dinsel törenlerde; insanların ve ürünlerin bereketi, yağmur ve başarılı bir av için beraber dans ediyorlardı. Eğer dans istedikleri sonucu verirse, tamamen aynı şekilde, tekrar ve tekrar dans etmeye devam ediyor, bunu bir ritüele dönüştürüyorlardı. Buna müzik eklendi – bir kesede sallanan ya da takırdatılan çekirdekler veya küçük taşlar, delinerek açılan deliklerin yapıldığı flüt biçimli hayvan kemikleri, belki de pişirme kabına gerilen bir hayvan derisiyle yapılan bir davul ile.¹³ Daha sonra, yaklaşık 100 bin yıl önce, dili geliştirdik. Bu da aynı şekilde insanların hayatta kalmasına yardım etti. Kabilemizi tehlike konusunda uyarabildik, nerede yiyecek olduğunu söyleyebildik, önceden plan yapabildik ve ortaklaşa

10 Tannahill, *Food*, 15.

11 Achaya, *Indian Food*, 5.

12 Cass, *Dancing Through History*, ix.

13 *Age.*, 3-8.

çalışabildik, şeyleri ve yerleri adlandırabildik ve onu kontrol etmenin bir adımı olarak dünyayı düzenleyebildik.

İlk dönem sanatı da bereket ve beslenmeyle alakalı bir iletişimdir. Abartılı büyüklükte memeleri ve kalçalarıyla kadınlar, küçük figürinler olarak taştan oyuldular. Hayvanlar, mağara duvarlarına resmedildiler. Bir maske “gerçek kimliğinizi değiştirebilir ve sizi maskenin temsil ettiği ruhla birleştirebilir”.¹⁴ Buna sempatik büyü denilir. Sir James Frazer *The Golden Bough: A Study in Magic and Religion*’da, “benzer benzeri yaratır” ilkesini vurgular: istediğiniz şeye ilişkin bir sembol yapabilirseniz, isteğiniz gerçekleşecektir (Türkçesi 2017). Kadının bir çocuğu olacak, av başarılı geçecek, maskenizin temsil ettiği hayvan bulunacaktır. Tüm bu şeylerin üzerinde kontrolünüz olacaktır; çünkü siz, bir bakıma, onları yaratmış olursunuz.¹⁵ Fransa ve İspanya’daki tarihöncesi mağara resimlerinde bulunan hayvanlar çoğunlukla atlardır; bunları bizonlar, geyikler ve ren geyikleri, öküzler, dağ keçisi ve sonra filler ve mamutlar takip eder.¹⁶ O halde yiyecek, insanlığın ilk zamanlarından bu yana sanat ve dinle birlikte bu bölgelerde birbiriyle bağlantılıydı.

TARİHÖNCESİ İNSAN BAŞARILARI

NE ZAMAN-MÖ	NEREDE	NE
65 milyon	İspanya	Dinozorlar yok oldu.
12 milyon		En eski hominid fosil
1 milyon-500.00		Ateş
100.000’den önce		Dans
100.000		Konuşma
33.000	Chauvet, Fransa	Mağara resimleri ve diğer sanatlar
25.000-20.000	Willendorf, Almanya	Taş heykel – bereket tanrıçaları
18.000-15.000	Lascaux, Fransa; Altamira, İspanya	Mağara resimleri ve diğer sanatlar
14.000	Orta Doğu	Kurtlardan köpekler evcilleştirildi
10.000’den önce	Japonya	Çömlekçilik
8.000		Buz Devri sona erdi- Orta Doğu’da tarım devrimi başladı.

Ölüler, Çöp Yığınları ve Fosil Dışkılar

Arkeologlar yazılı tarih olmadan önce neler olduğunu nasıl biliyorlar? Bu bilgileri nasıl doğruluyorlar? Bugün suçları çözen, DNA ve mikroskobik analizler gibi, aynı bilimsel araçlar, antik gizemleri de çözebiliyor. İlk insanlar hakkında bildiklerimiz üç kaynaktan geliyor: *ölüler* – korunmuş bedenleri; *çöp yığınları* – atık yığınları ve *fosil dışkılar* – fosilleşmiş dışkılar. Dünyanın

14 Age., 7.

15 Frazer, *The Golden Bough*, 2017; 24. Janson, *A Basic History of Art*, 32–35.

16 Brothwell, *Food in Antiquity*, 19.

dört bir tarafında bulunan bedenler, sıcak iklimlerde kuruyarak, soğuk iklimlerde donarak ve nemli iklimlerde bataklıklarda korunmuştur. Sağ ön kolda aşırı gelişmiş kemikler, bize insanların mızrak attıklarını gösterir.¹⁷ Bağırsak bölgelerinde yapılan analizler ile bu insanların ne yedikleri ve bugün bizlerin de sahip olduğu bağırsak parazitlerinin onların çoğunda da bulunduğunu ortaya çıkıyor.¹⁸

Çöp yığınlarından hareketle, arkeologlar ilk insanların bazı beslenme alışkanlıklarının bizimkilerden o kadar da farklı olmadığını bilirler: İliklere ulaşmak için de kemikleri paramparça eder ya da kırarlar. Onlar da bunu aynı sebeple yaparlardı –yiyecek başka bir şey olmadığı için değil; bunu yemeyi sevdikleri için.¹⁹ Bugün, buna *osso buco* denilir; İtalyanca “delikli kemik” anlamına gelir. İlk insanlar ateşin etrafında otururken kemik iliğini elleriyle yerken, *osso buco* gümüş ilik kaşığı ile yeniyordu. Baş şef Escoffier’in Fransızca *Le guide culinaire* yemek kitabındaki tariflerin birçoğunda ilik, *Pouding à l’Americaine* ve *Pouding à la Moelle* gibi tatlı pudinglerde kullanılan bir malzemedir. Kırık çene kemikleri ve parçalanmış kafatasları, ilk insanların hayvan dillerinin ve beyinlerinin tadını bildiklerinin göstergesidir. Midye ve deniz salyangozu gibi kabukluların çöp yığınlarındaki kabukları, bize insanların 60 bin ila 120 bin yıl kadar öncesinde bunları yediklerini söyler.²⁰

Fosil dışkılarından, ilk insanların yedikleri yiyecekleri öğreniyoruz çünkü onların neleri dışkıladıklarını görebiliyoruz. Tohumlar, lifler ve diğer hazmedilen maddeler, dışkılarda son bulur. Bu yolla insanların sindirim sistemi, besin zincirinin bir parçası olarak, bitkilerin yayılmasına yardım eder. Bu yöntemlerle, yaban elmasının 750 bin yıl önce modern Afganistan’ın hemen kuzeyinde yer alan Kazakistan’da tüketildiğini biliyoruz.

Ölümlerde, çöp yığınlarında ve dışkılarda bulunan öğelerin yaş tayini birçok yöntemle yapılır. Karbon yaş tayini, bir yaşam birimindeki radyoaktif bozunumun miktarını ölçer. Ağaç halkası analizi –dendrokronoloji (halka kronolojisi)- iklimin nasıl olduğunu ve belli zamanlarda ne kadar yağmur düştüğünü ortaya koyar. Polen analizi de antik tarihlendirmenin şifrelerini çözer.

Antik Tarım Devrimi

Coğrafya ve iklim, insanlar da dâhil bitkiler ve hayvanlar için nerenin yaşama elverişli olduğunu belirleyen en önemli iki etkidir. Bilim insanları, MÖ 40 bin ile 12 bin arasında bir zamanda olduğuna inandıkları Buz Devri, Asya halklarının doğuya göç etmesini, Kuzey ve Güney Amerika’ya doğru

17 Achaya, *Indian Food*, 3.

18 *Age*., 202-203.

19 *Age*., 199.

20 Klein, *Human Culture*, 17.

geçmelerini mümkün kılmıştır. Buz Devri, denizleri kurutmuş, Asya ve Alaska arasında kuru bir toprak alanı yaratmış bir kıtadan diğerine yürüme imkânı sağlamıştır.

Buz Devri, yaklaşık 10 bin yıl öncesinde sona erdiğinde, son buzul geri çekildi ve gezegen ısındı. Bu, Dünya'nın yaşadığı başlıca üç iklim değişikliğinden ilkidir. Diğer ikisi Ortaçağ Sıcak Dönem (MS 950-1300) ve onu takip eden Küçük Buzul Çağı, yaklaşık 100 yıl sonra sona ermiştir. Bazı bilim insanları, araba motorlarının ve makinelerin ürettiği gazlardan (sera gazları) kaynaklı yeni bir küresel ısınma döneminde olduğumuz ve bir an evvel bir şeyler yapmamız gerektiği görüşündedir. Diğerleri, bunun doğal bir döngünün sadece bir parçası olduğunu düşünürler. Halen bazıları, iklimin rastlantısal olduğu, yıkıcı bir değişimin aniden sebepsiz yere ortaya çıkacağı ve bunun insanların tamamen kontrolü dışında olacağı fikrindedirler.

İnsanlar Besinleri Evcilleştirmeyi Öğrenirler: Koyun ve Keçiler

Sert kabuklu yemişleri, tohumları ve otları toplamak ve vahşi bir karşılaşmayla avlanmak güvenilmez ve verimsizdir; yalnızca sınırlı sayıda bir nüfusu destekleyebilir. İnsanlar çevreleri üzerinde daha fazla kontrol kurmak ve besinleri, özellikle de sevdikleri yiyecekleri, saklamayı garantilemek isterler. Bu yüzden, yaklaşık 10 bin yıl önce, insanlar vahşi hayvanları ve bitkileri evcilleştirmeye başladılar. İlk zamanlardan bu yana, yiyecekler daha lezzetli, daha güçlü ve daha verimli olmaları için yetiştirilir – başka deyişle genetik olarak dönüştürülür. Bu zaman kaybettiren ve zor bir süreçtir; çünkü tüm bitki ve hayvanların kendilerini savunmak için bir yolları bulunur: kabukları, uzun sivri dişleri ve dikenleri. İlk evcilleştirilen hayvanlar koyunlar ve keçiler, sonra domuzlar ve ineklerdir.

Evcilleştirmeyi, çiftçilik takip eder. Ateş yine burada da bir güçtür. Ormanlık araziye yakarak açılan topraklarda yapılan tarım, ağaçların temizlenmesi için başvurulmuş en eski ve en kolay yollardan birisidir. Geniş ölçüde ilkel kabileler tarafından kullanılmıştır; bugün Borneo gibi yerlerde halen kullanılmaktadır. İşlem şöyledir: ağacın kabuğu yararak soyulur, bitki, özünün akmasını durdurur ve ağaç er ya da geç ölür. Yapraklar da ölür ve yere düşer; güneş ışığı orman tabanına ulaşır, düşen yapraklar çürüyerek gübreye dönüşür. Bunun ardından ürünler ekilir. İki ya da üç yıl içinde, toprak besleyici öğelerinin tükendiğini göstermeye başlar. Ölü ağaçlar yakılır, külleri gübre sağlar ve daha fazla ürün ekilir. Ne yazık ki, bu durum daima yeni alanlara yönelmeyi gerektirir ve ormanları yok eder.

İnsanlar Besinleri Ekmeyi Öğrenir: Arpa ve Buğday

Yabani otlar arasında ilk yetiştirilen bitkiler arpa, sonrasında buğdaydır (*Triticum*). Yaklaşık 30 bin çeşit buğday vardır.²¹ Antik buğdayların –gernik,

21 McGee, *On Food and Cooking*, 234.

kavuzlu, siyez- saman denilen dışını kaplayan, çok sert, yenilemeyen, ısıtılarak ayrılan koruyucu katları bulunur. Sonrasında buğdayı samandan ayırmak için, harmanlama denilen bir süreç, ovalama uygulamak gereklidir. Bu, bir öküzün buğday üzerinde yürümesi ya da vurma yoluyla yapılır. Saman buğdaydan hafiftir, bu sebeple uçabilir ya da yellenebilir. Bunun ardından, buğday un yapmak için taşa serilmelidir. MÖ yaklaşık 800'de hayvanlar kullanılabildi kadar bu işlem el ile yapılmıştır. Bu un, 'taştan öğütülmüş' ve 'iriletilen öğütülmüş' tiptedir; yüksek ihtimâlle de halen saman ve küçük taş parçaları içeriyordu. Sorun, samanı temizlemek için buğdayı ısıtma işleminin onu büyüten, yetiştiren şeyi -glütteni- öldürmesiydi.

Bu sebeple ilk zamanlarda ekmekler düzdü; krakerler gibiydiler. Un ve suyun sıcak bir demir tavada pişirilmesiyle yapılan, Hint *chapatis* ekmeği, yine un ve suyun bu kez hızlıca pişirilmesiyle hazırlanan *pooris* ve fırınlanan Yahudi *matsa'sı* gibi bazı örnekler, bugün de vardır. MÖ 7000'de zayıf samanlı bir buğday türünün yetiştirilmesi gibi çok önemli bir değişim ortaya çıktı; böylelikle de ısıtma aşaması çıkarıldı ve glüten rahatça yükseldi.²² Mayalı ekmek büyük ihtimâlle ilk kez Mısır'da yapıldı ve bu da yine muhtemelen kazara oldu.

Evcilleştirme ve yetiştirme, sadece bir kez mi yoksa farklı yerlerde birden fazla kez mi gerçekleştirildi? Arpa, mercimek ve pirinç gibi bazı bitkiler birçok yerde evcilleştirilmiştir. Domuzların da Güney Pasifik'teki Yeni Gine adasından binlerce mil uzakta olan Yakın Doğu'daki Eriha şehrinde MÖ yaklaşık 7 bin de beslendiğine dair bulgular vardır.²³ Evcilleştirme bazı bitkileri ve hayvanları değiştirmiştir; öyle ki yetiştirmeleri için insanlara bağımlı hale gelmişlerdir. Amerikalılar için yerli bir bitki olan ve bizim mısır dediğimiz *maize* buna bir örnektir. Aslında çekirdek olan tohumlar artık kendi kendilerine düşmüyorlar; ama elbette koçanlarının da ayrılması gerekiyor.

22 *Age*, 275.

23 Brothwell, *Food in Antiquity*, 194.

ANTİK TARIM DEVRİMİ

NE ZAMAN	NEREDE	NE
10.000	Güneybatı Asya	Buğday, arpa, koyun, keçi evcilleştirildi.
8.000	Meksika	Şili biberi ve su kabağı evcilleştirildi.
8.000	Peru	Lima fasulyesi evcilleştirildi.
7.000	Güneybatı Asya	Ekmek buğdayı geliştirildi; kumaş için keten
7.000	Güneybatı Asya ve Yeni Gine	Domuz evcilleştirildi.
6.000	Kuzey Çin (Çin'de ilk tarım)	Akdarı evcilleştirildi.
6.000	Orta Doğu ²⁴	Elma yetiştirildi.
6.000-5.000	Güneybatı Asya	Siğır, nohut, mercimek evcilleştirildi.
6.000-4.000	Güneybatı Asya (modern Ermenistan) ²⁵	Şaraplık üzüm evcilleştirildi.
5.000	Yangzi Nehri Deltası, Çin; Orta Hindistan	Pirinç evcilleştirildi.
4.000	Güneybatı Asya	Zeytin evcilleştirildi.
3.000	Güneybatı Asya	Şehirler, sulama, tekerlek, saban, yelken
2686-2181	Mısır	Piramit inşası
2500	Çin	Manda

Mayalı İçecekler: Bal Şarabı, Şarap, Ale Bırası

Yerleşmek ve çiftçilik yapmak, insanların göçebe olarak yetiştirmesinin imkânsız olduğu, çeşitli yiyeceklere ve içeceklere sahip olmasını sağladı. Mayalı bal olan bal şarabı, büyük ihtimalle mayalı ilk içkiydi, belki de kazara oluşan bir başka besin. Muhtemelen bal açıkta bırakıldı; içine yağmur düştü; bal mayası oluştu. Yunan ve Roma'da, şarap yapımından önce, tanrılara bal şarabı sunulurdu.²⁶ Bal, antik halklar için gizemli bir maddeydi. Yunanlar, arıların balla ilişkili olduklarını biliyorlardı ama nasıl olduğunu bilmiyorlardı. Romalılar balın göklerden düşen ve yapraklara yerleşen, "yıldızların tükürükleri"²⁷ olduğunu düşünüyorlardı. Bal, genç arıları doyurmak için arılar tarafından toplanan çiçek özünden yapılıyordu. Özdeki suyun çoğu buharlaşıyor, geride yüzde 35-40 düzeyinde früktoz, yüzde 30-35 düzeyinde dekstroz, yüzde 17-20 düzeyinde su ve az miktarda enzim vd. maddelerden oluşan bal kalıyordu.²⁸

İnsanlar, şarap içmeye erken dönemde başladılar. Belki şarap bilerek yapıldı veya belki şarap da bir başka mutfak rastlantısı: Üzümler doğal olarak

24 Woodier, *Apple Cookbook*, 1-2.

25 Courtwright, *Forces of Habit*, 9.

26 Brothwell, *Food in Antiquity*, 165.

27 McGee, *Food and Cooking*, 370.

28 Davidson, *Oxford Companion to Food*, 384.

mayalanabilecekleri bir ısıdaki odada bırakıldılar. Belki de ezilmiş üzümler ve suları bir hayvan derisinin dibinde kalarak mayalandı. Hayvan derileri kısa süreli şarap taşımacılığı için uygundur; ancak saklamak için etkili değildir. MÖ yaklaşık 6000'de çömlek ortaya çıkar ve çömlek testiler kullanılır. Dar ağızlı çömlek bir testi tıkanabildiğinden şarabı sirkeye dönüştürebilecek oksidasyonu engeller, fakat hayvan derisinden yapılan kesede bu mümkün değildir. Bugün insanların ne kadar süredir şarap içtiklerini, bu çömleklerin dibinde kalan şarap tortusu olan tartartik asitten anlıyoruz.

Şarap üzümlerinin meyve vermesi iki yıl sürer ve çok kısa bir zamanda, sadece birkaç gün içinde üzümlerin toplanması ve -yakın zamana kadar- basılarak ezilmesi gerekiyordu. Sonrasında mayalanmasını olanaklı kılacak bir derecede tutulmalı ve saklanmalıydılar. Ortalıkta başıboş dolanmak ve aynı zamanda şarap yapmak da mümkün değildi. Böylece ilk iki uzmanlık, şaraplık üzüm yetiştiriciliği ve şarap üreticiliği oldu.

Başlangıçtan bu yana şarap bir üst sınıf içkisiydi. Çoğunluğun içeceği biraydı ve o da muhtemelen bir kazanın sonucuydu. Tahılı çimlendirerek yiyecek hazırlamakla sorumlu ev kadınları, daha iyi bir tada sahip olması, daha kolayca öğütülmesi ve ekmek olarak pişirilebilmesi için tahılı filizlenmeye bıraktılar. Bir şekilde, çimlenen tahıl, alkolik bir içecek olarak mayalandı ve kendi kendini üretmeye başladı; kadınlar da bira yapan kişiler oldular.

İlk İnsan Yerleşimleri

İlk insan yerleşimleri, en yaşlı erkeğin anlaşmazlıklarda nihai otorite olduğu, 200-300 kişilik bir kabile ya da klan gibi geniş aile gruplarının yaşadığı küçük köylerdi. Bu yaşlı kişiler, bir tür ruhsal önder ya da şifacıydı. Hiçbir şey yazılı değildi, yasaya ihtiyaç yoktu; zira herkes neyin doğru ya da yanlış olduğunda hem fıkirdi ve herkes aynı işle uğraşıyordu: Besin tedarik etme ve hazırlama. Dokumacılık, oymacılık, sepet ya da çömlek yapımı gibi özel yetenekleri olan insanlar, yiyeceklerle ilgili görevlerini tamamladıktan sonra bunlarla ilgileniyorlardı. Fakat çiftçilik ve evcilleştirmenin avantajları görünür hâle geldikten sonra bu durum değişti. Yerleşimler genişledi; topraklar, organizasyon ve işbirliği gerektiren karmaşık kanal sistemleriyle sulandı ve hükümetler oluştu.

Gelişmiş Uygarlıklar: Pişirme Mutfağa Dönüşür

Gelişmiş bir uygarlık, karşılaştırsak, bugün bizim uygarlığımızın da sahip olduğu binlerce insanın uzmanlaştığı bir işi yaptığı şehirler, gelişmiş teknoloji, hükümet gibi yapılar ile kurumlar ve kayıt tutmanın yolu gibi öğelere sahipti. Bu gelişmiş uygarlıkların oluşmasını sağlayan, ürün fazlası yiyecekti; böylece herkesin çiftçilik yapmasına da gerek kalmıyordu. Zanaatçılar, rahipler, savaşçılar, şefler, öğretmenler ve nüfusun kayıtlarını tutarak vergiler toplayan ve bir ordu kurabilen hükümet görevlileri gibi uzmanlaşmış iş kolları vardı. Gelişmiş uygarlıklar, hayatta kalmak için pişirmeden mutfığa

doğru bir değişimdir; yani başka bir deyişle yenilebilir bir yiyecek hazırlamaktan daha fazlası olan bilinçli bir pişirmeye doğru bir değişim.

Bazı tarihçiler, şehirlerin ibadet amacıyla oluşmaya başladığını düşünürler. Cılız bir sesin duası tanrılara ulaşabilir mi? Duyulmak için binlerce kişi olmak çok daha iyidir. Ne sebeple kurulmuş olurlarsa olsunlar, şehirler ticaretin merkezi haline geldiler.

Tuz: "Beyaz Altın"

Erken dönemlerin, en kıymetli ticari ürünlerinden birisi de tuzdu. Biber, hardal ya da ketçap gibi bir çeşni değil; bir mineraldir: NaCl, sodyum klorit. İnsanların yaşaması gerekir. Sinir sistemimiz, tuz olmadan işlev göremez. Yaygınlığı tuza ilişkin birçok deyimde görülür: değerli bir insan "dünyanın tuzu"dur; Mesih'in havarilerine attettiği gibi; işe yaramaz bir insan "not worth his salt", yani beş para etmez. Tuz elde etmenin en eski yolları, deniz suyunu kaynatma veya buharlaştırmadır. Bu da, antik Mısır'da; Romalıların Fransa için kullandığı ismiyle antik Galya'da; tuz vergisi ödememek için Onsekizinci yüzyılda Fransa'da ve yirminci yüzyılda Hindistan'da İngiltere ve İngiliz tuz tekeline karşı bağımsızlık kazanabilmek için yapılmıştır. Bu şekilde tuz elde etme, kaya tuzu madenciliğiyle karşılaştırıldığında emek yoğun ve pahalı bir yoldur.

Günümüzde ABD'de, her yıl iki ila üç milyon ton tuz, ABD'nin merkezinde, Louisiana'nın güneyinde bulunan Detroit ve Cleveland'da yer alan bir madenden elde edilmektedir. Bu tuz dağı, dünyanın en yüksek dağı olan Everest Dağı kadar büyüktür. Madenden çıkartılan tuzun sadece yüzde 4'ü tüketilir; yüzde 96'sı buzlanmayı önleme ve sodyum ile kloriti ayıran kimya endüstrisi tarafından kullanılır. Amerika'da aynı zamanda Utah'ta Büyük Tuz Çölü ve arabaların test yarışı yaptığı Bonneville Salt Flats bulunmaktadır.

Tuza ek olarak, insanların yaşamak için tatlı suya da ihtiyacı vardır; bu yüzden erken dönem uygarlıklarının nehir kenarlarında başlaması da şaşırtıcı değildir: Güneybatı Asya'da Fırat ve Dicle, Mısır'da Nil, Çin'de Sarı Nehir (*Huang He*) ve Hindistan'da İndus.

Verimli Hilal

Verimli Hilal, Akdeniz'i batısında bırakıp doğuya doğru bir hilal biçimiyle kıvrılarak Fırat ve Dicle'ye modern Irak'a ve oradan da Basra Körfezi'ne doğru inen toprakları içine alan bir alandır. Bilim insanları, dünyanın bu kısmında, yani "iki nehir arası" anlamındaki Mezopotamya denilen bölgede, hemen hemen 5 bin yıl önce -MÖ yaklaşık 3000'de- gelişmiş bir uygarlığın başladığına inanıyorlar.

Fırat ve Dicle Nehirleri

Mezopotamya şehirleri, savunma için duvarlarla çevrilmişti. Duvarlarla örülü şehrin içinde duvarlarla çevrili bir başka küçük-şehir, tapınak yer

alıyordu. Tapınakta en önemli yapı olan tahıl ambarı, şehrin yiyeceğinin depolandığı yerdı. Rahipler ve rahibeler tüm zamanlarını, tanrılara yiyecek hazırlamak ve özel günlerde kutlamalar yaparak onları onurlandırmak için harcıyorlardı. Böylece ilk uygarlıklardan bu yana, yiyecek, din ve yönetim bağlantılı hale geldi.

Birbiriyle ilişkisiz binlerce insan şehirde yaşamak için bir araya geldiğinden, organize olmaya ihtiyaç duyuyorlardı. Hammurabi adında bir lider, “yasa koyucu” olarak tanınmaya başlar oldu. Hammurabi Kanunları’nı oluşturan yasalar, Mezopotamya yaşamının her anını düzenliyordu: sulama kanallarının idaresi, evlilik, boşanma, evlat edinme, çiftçilik, inşaat vb. Birçok vakada cezalandırma, kelimenin tam anlamıyla “göze göz” ya da kırık bir kemiğe karşılık bir kemiğin kırılması idi. Devlete karşı işlenen suçların cezaları diğer vatandaşlara karşı işlenenlerden çok daha kötüydü. Örneğin, bir tapınaktan bir koyun, domuz ya da öküz çalmanın cezası, bir vatandaşınkini çalmanın üç katıydı. Kanun şarap ticaretini ve tavernaları da düzenliyordu. Taverna sahipleri, ki çoğunlukla kadınlar, hükümeti devirmeye yönelik konularda duyduklarını rapor etmek zorundaydılar ve sulandırılmış şarap servis etmek konusunda da uyarılmışlardı. Ceza suça göre ydi; boğularak öldürölme.²⁹

Tüm bunları da, yazı Mezopotamya’da icat edildiğı için biliyoruz. Buna, sembollerin, ıslak çamur plakalara *stylus* denilen bir araçla basılarak yapılması nedeniyle “kama şekilli” anlamına gelen çivi yazısı deniliyordu. Çamur sertleştğinde semboller kalıcı kayıtlar haline geliyordu. Yazı, tarihçilere ölü kalıntılarından, çöp yığınlarından ve fosil dışkılarından daha çok bilgi veriyor. Bilgi içeren yazılı kaynakların bazıları, yiyecek tarifleri, yazışmalar, şarkılar, şiirler ve diğer yazın; yasalar, iş kayıtları ile tapınaklardan, saraylardan ve zenginlerin evlerinden çıkan hane halkı kayıtlarıydı.

Çivi yazısı MÖ birinci yüzyılda kullanımdan kalktı ve sonraki yüzyıllar boyunca tabletler yok oldu. 1840’larda İngiliz arkeologlar 30 bin tablet ve tablet parçası keşfetti.³⁰ Bunların arasında dünyanın ilk ale birası tarifiyle de karşılaştılar.³¹ Sümerler “sekiz arpa birası, sekiz gernik birası ve üç karışık birayı” demliyorlardı.³² Şerbetçiotu, 4 bin yıl sonra Ortaçağ Avrupası’na kadar eklenmedi. Bugün Sudan’da bulunan *buza* adındaki bir bira çeşidi, şerbetçiotu katılmaksızın antik haliyle demleniyor.³³

29 Phillips, *Wine*, 24.

30 Spodek, *World’s History*, 48-49.

31 *Age*.

32 Brothwell, *Food in Antiquity*, 166.

33 Flandrin ve Montanari, *Food*, 40.

"Birakın Tanrılar kızarmış et, kızarmış et, kızarmış et yesin!"³⁴

Mezopotamya'daki yiyecek bolluğu, günde dört kez yemek yiyen tanrı ve tanrıçalara sunulanların kayıtlarından anlaşılır. Ana besinleri, insanlarınki gibi, ekmektir. En büyük tanrı olan Anu ve üç başlıca tanrıça Antu, İstar ve Nanaya'nın her biri günde otuz dilim ekmek yiyorlardı. Ayrıca "en kaliteli hurma"yı, inciri ve üzümü de yiyorlardı.³⁵ Onlara ve diğer ikincil konumdaki 10 tanrıya dört öğünde çokça et veriliyordu:

Yirmi bir birinci kalite, kusursuz, 2 yıl boyunca arpa yedirilmiş, besili koyun; sütle beslenmiş ve özel olarak büyütülmüş koyun; yirmi beş ikinci kalite sütle beslenmemiş koyun; iki büyük dana; bir sütle beslenmiş buzağı; sekiz kuzu; otuz ... kuş; yirmi adet kumru(?); üç adet lapayla beslenmiş kaz; beş adet un lapasıyla beslenmiş ördek; iki adet ikinci kalite ördek; dört fındıkfaresi, üç devekuşu yumurtası ve üç ördek yumurtası.³⁶

Bu, ritüel olarak hazırlanan kutsal bir yiyecekti. Değirmenciler tahıl öğüttüklerinde, fırıncılar ekmeği yoğurduklarında ve kasaplar hayvanları kestiklerinde, tanrılara ve tanrıçalara şükranlarını sunuyorlardı. Daha sonra rahipler yiyecekleri altından tepsilere koyuyor ve tanrılara, büyük ihtimalle masaların üzerinde, sunuyorlardı. Tarihçiler daha sonra bu yiyeceklere ne olduğunu bilmiyorlar; fakat bu yiyecekleri rahiplerin yediklerini ya da tapınağa gelir olması için sattıklarını düşünüyorlar.³⁷

Bu gibi dinsel amaçlarla hazırlanan listelere ek olarak, Mezopotamya'daki farklı üç kaynaktan kırk tarife sahibiz. 400 yıl önce yazılan tipik tarif biçimiyle yazılmışlardır: Miktarlar olmadan verilen malzemeler ve pişirme tekniğine dair tek bir ipucu. Örneğin: "Et kullanılır. Su hazırlayın; yağ [], süt(?); istendiği kadar servi(?) ve püre haline getirilmiş pırasa ve sarımsak. Pişirmeye hazır."³⁸ Köşeli ayraçlar, çevirmenin kelimeleri anlayamadığını, soru işaretleri de çevirmenin emin olamadığını gösteriyor. Yirmi beş çeşit et suyu için yazılan bir grup tarifte, av eti, ceylan, oğlak, kuzu, koç, dalak, güvercin, koyun eti ve "et" in dışında bir açıklama yoktur. Turp suyu içinse bir açıklama bulunur. Koku vermesi için çoğu kez soğan, pırasa, sarımsak ve bazen nane; baharat olarak da, büyük ihtimalle servis etmeden önce yemeğin üstüne serpilerek, kimyon ve kişniş kullanılıyordu. Bazen çorba süzülüyor bazense ekmek kırıntısı ya da un ile kıvamlı hale getiriliyordu. Bir başka tarif grubunda ise daha detaylı, dinsel törenler için çeşitli kuşların nasıl kesileceğini anlatan talimatlar veriyordu. Bir tarifte küçük kuşlar, yağlı kokulu et suyunda pişiriliyor, ekmek kabuğu içinde *-en crouë-* servis ediliyordu. Kuşlar, kazana

34 Bottero, *Oldest Cuisine*, 43.

35 *Age.*, 112-113

36 *Age.*, 114.

37 *Age.*, 117.

38 *Age.*, 26.

konulmadan önce soğuk suda yıkıyor ve sonra et suyunda tekrar haşlanıyordu, aynı modern aşçıların yaptığı gibi köpüğü alınıyordu.³⁹

Mezopotamya'da yiyecekler kurutma, tuzlama, sıvı yağ ile örtme ya da süt içinde bekleterek yağa ya da peynire dönüştürme yoluyla saklanıyordu. Kaynaklarda belirtilen malzemeler, nar, roka, balık, antepfıstığı, kiraz, erik, mercimek, anason tohumu, çekirge, patlıcan, hünnap (bir tür hurma), bal, kaplumbağa, susam tohumu ve domuzdu. Mezopotamyalılar at, köpek ya da yılan yemiyorlardı.⁴⁰

Mutfaktaki yaratıcılık büyük bir yetenek gerektiriyordu, bu yüzden aşçılık hayli talep gören, işlerini çıraklık yaparak öğrenen, uzman bir sınıftı. Aşçılar, fırıncılar ve pastacıardan ayrı olarak uzmanlaşıyorlardı. Hizmetleri zenginlerin bütçelerine uygundu. Kraliyet ailesi muhtemelen dört yüz aşçı ve dört yüz pastacıya sahipti.⁴¹ Tanrılar da bunu yansıtıyordu. Marduk gibi büyük tanrılardan birinin Marduk'un Aşçısı olarak bilinen küçük bir tanrısı bulunuyordu.⁴²

İnsanlar Beraber Nasıl Yiyorlardı

MÖ ilk milenyumla beraber, Mezopotamyalılar hükümetlerinin güçlerini ve zenginliğini göstermek için özenle hazırlanmış ziyafetler veriyorlardı. Bir tanesi kralın sarayının inşasının kutlandığı on günlük festivaldi:

... 69.574 misafir davet edildi ... Düzinelerce muazzam kalitede yemek çeşidi ikram edildi: Bin besili sığır, 14 bin koyun, bin kuzu, yüzlerce farklı türde geyik, 20 bin güvercin ve diğer kuşlar, 10 bin balık, bin çöl faresi [bir kemirgen], 10 bin adet yumurta, ek olarak binlerce sürahi bira ve şarap.⁴³

Sıvı yağ da ziyafetlerde yer alıyordu; fakat yemeklerde değil. Misafirlerin saçlarında ve parfüm olarak kullanılıyordu.⁴⁴

Bu, muazzam miktarda yiyeceğin bulunduğu, herkese açık merasimlerin aksine, Mezopotamya'da insanlar, diğer yerlerdeki insanlar gibi, daha alçakgönüllü ve kişisel törenlere de sahiptiler.

39 *Age.*, 29-30.

40 *Age.*, 35.

41 *Age.*, 81.

42 *Age.*, 81.

43 Flandrin ve Montanari, *Food*, 35.

44 *Age.*, 19.

BAYRAM TARİHİ:

Kispu

Kispu, yılda bir kez, Mezopotamya ay takvimine göre ayın son gününde, ay karanlığı sırasında yenilen bir anma yemeğiydi. Ölmüş ve yaşayan ailenin tüm üyeleri için yapıldı. Kelime anlamı olarak “parçalara ayırmak ve dağıtmak” anlamına gelen *Kispu*, iki önemli Mezopotamya inancını pekiştiriyordu: aileniz her zaman sizinledir, ölümden sonra bile. Ve onların ölmüş olması, yemek yemeğe ihtiyaçları olmadığı anlamına gelmez. Sadece bizim kadar yemeleri gerekmez. Bu inanç, topluluğun daha büyük bir aile olmasını da pekiştiriyordu; çünkü kral da *kispu* geleneğini yerine getiriyordu. Kendisinden önce ülkeyi yönetmiş ve ülkesi için savaşırken hayatını kaybetmiş hanedanının ölü üyelerini onurlandırıyor. Hattâ tanrılar da *kispu* geleneğini sürdürürdü; ekmeyi bölmenin kanıtı, zamanın ötesine geçmekti.

Ticarete Yardımcı Olan İcatlar: Tekerlek, Saban, Sal

Mezopotamya'dan gelen fazlasıyla önemli icat, tekerlek, saban ve saldı. Tekerlek ve saban, hayvan gücü sayesinde kullanılabilmiştir. Sığırlar ya da atlar tarafından çekilen tekerlekli araçlar sayesinde ürünler, pazara daha hızlı taşınıyordu. Onlarla savaşa, savaş arabalarıyla katılmak da mümkün oldu. Hayvanların çektiği sabanlar, bitkilerin yetişmesi açısından dünyada yaşanan büyük bir değişim, insanların değişiminden daha etkiliydi. Sal, ancak denizle ya da sadece deniz yoluyla hızlıca ulaşılabilen Hindistan gibi ülkelerle ticareti mümkün kıldı. Bu üç icat, Mezopotamya şehirlerini, 30 binden fazla kişinin yaşadığı önemli ticaret merkezleri haline getirdi.

Tekerlek, özel bir yiyecek için kullanıldı. Özel bir koyun türü, bir buçuk metre uzunluğundaki kuyruğunda özellikle lezzetli bir yağ üretti. Fakat kuyruğu ağırdı ve yerde sürükleniyordu; bu sebeple insanlar tekerlekli küçük bir araç yaptılar ve koyun kuyruğunu bununla taşıyabildiler. Bu koyunun kuyruk yağı, günümüzde de hayli pahalıdır.⁴⁶

Evcilleştirme ve çiftçilikten binlerce yıl sonra bile, dünyadaki on binlerce yenilebilir bitkiden sadece altı yüzü günümüzde yiyecek olarak yetiştirilmektedir. Birçoğu ilk kez Verimli Hilal'de yetişmiştir. Şimdi Fırat ve Dicle nehirleri barajlarla çevrilmiş olduğu için, Mezopotamya'nın verimli arazilerindeki sulak alanların sadece yüzde onu bugün varlığını sürdürmektedir. Kalan yüzde 90'ı günümüzde çöldür.⁴⁷

45 Age., 118-120.

46 Tannahill, *Food in History*, 47.

47 http://news.nationalgeographic.com/news/2001/05/0518_crescent.html

Mısır: Nil Nehri

Nil, dünyanın en uzun nehridir ve kaynağından 6.700 km ilerleyerek sularının döküldüğü Akdeniz'e ulaşır. Nil nehri, antik Mısırlılar için yaşam kaynağıdır. İçecek su ve sazan, tekir ve mersin gibi balık türleri buradan gelir. Her bahar ayında sınırlarını aşarak taşar; dağlardaki zengin ve verimli toprağı vadiye taşıyarak besin yetiştirilmesini sağlar. Mısır'da üç mevsim bulunur ve hepsi Nil ve ekim-dikimle ilişkilidir. Taşkın, haziranın ortasından suların çekilmeye başladığı ekim ortasına kadar sürer; ekim ve yetiştirme şubat sonunda biter; hasat da döngünün tekrar başlayacağı haziran ortasına ya da temmuza kadar sürer. İnsanlar arpa ve buğday tohumlarını elleriyle saçıktan sonra tarlaya, üzerinde yürümesi ve tohumlara basarak onları toprağın içine itmesi amacıyla keçiler gönderirlerdi; böylece tohumlar filizlenmeden önce kuşların onları yemesini önlemiş olurlardı.⁴⁸ MÖ 1300'te Nil kenarı boyunca elma bahçeleri dikildi.⁴⁹ Mezopotamyalılar gibi Mısırlılar da sulama yapıyorlardı. Ancak bazen su durgunlaşıyor, sivrisinekler ve sinekler için uygun bir ortam oluşuyordu. Fareler ve sıçanlar gibi diğer zararlı hayvanlar da bir başka problemdi; zira tahıl ambarlarında oyuklar açıyor ve tahıllara zarar veriyorlardı. Bu kemirgen nüfusunu sınırlı tuttukları için de kediler Mısır'da evcilleştirildi ve onlara ibadet edildi.

Mısır'da halen yenilen antik yiyeceklerden biri de fasulyedir: "Fasulyeler Firavunları bile memnun eder."⁵⁰ Bunların en popüler olan türü, eskiden de bugün de Mısır'ın ulusal yiyecekleri olan bakla (*ful nabeğ*) ve kahverengi fasulyedir (*ful medames*).

MALZEMELER:

Ful Medames- Mısır Baklası⁵¹

1 kilo *ful medames*, akşamdan suya konulmuş

2-4 diş sarımsak, ezilmiş

6 *hamine* yumurtası (suda soğan kabuklarıyla en az 6 saat yavaş yavaş kaynatılmış,

ince ince kıyılmış maydanoz)

zeytinyağı

dörde bölünmüş limon

tuz ve karabiber

Antik Mısır kültürü, Nil'le bağlantılı ölüm ve yeniden yaşam döngüsü etrafında döner. Mısır tanrı ve tanrıçalarının çoğu ölümlle ilişkilidir fakat ölüme karşı zafer kazanan Osiris, aynı zamanda dirilişin ve iyiliğin tanrısıdır. Mısırlılar, iyi ve düzenli bir hayatları olduğu takdirde, ölümden sonra Osiris ile

48 www.alchemy.com

49 Woodier, *Apple Cookbook*, 2.

50 Roden, *Middle Eastern Food*, 268.

51 *Age*.

birleşebileceklerine inanmışlardır. Yargı gününde, kalpleri günah ağırlıklarını görmek için tartılacaktır. Mısırlılar, kuralları ihlal etmediklerini ispatlamak için çoğu sözü yiyecek ve çiftçilikle alakalı olan bir “karşı itiraf” yaparlar:

Sığırlara kötü davranmadım
Tapınağa verdiğim yiyecekten ya da gelirimden kısımadım
Kutsal ölülerin somunlarını almadım
Çocukların ağzından süt almadım
Akan suya set çekmedim⁵²

Firavun, yaşam kaynağı olan Nil ile eş tutulur. İnsanlar firavundan, bir nehir gibi, ölümünden sonra görünebilmesini diler. Ölümünden sonra da yönetebilmek için iki şeye ihtiyaç duyar: etkileyici bir mezar – bir piramit ve bedeni.

Mumyalayıcılar: Tarçın ve Tuz

Mısırlılar, ölümünden sonra ruhlar evlerini bulabilsin diye korunabilmeleri amacıyla insan bedenlerini tuzluyorlardı. İlk olarak beyin burundan çekilerek çıkarılıyordu. Daha sonra vücut kesilerek açılıyor, bağırsaklar ve iç organlar çıkarılıyordu. İçte oluşan boşluk, mür ve tarçın gibi acı kokulu baharatlarla dolduruluyor ve dikiliyordu. Beden, 70 gün boyunca natron denilen bir mineral tuzun içinde gömülü tutuluyordu. Ardından, tuz yıkanarak temizleniyor ve beden sargılara sarılıyordu. Böylece artık beden bir mumyaydı.

Mumyalama, arınmış olmak amacıyla saçlarını kazıtan yüksek rahiplerce yapılıyordu. Böcek ilaçları yirminci yüzyılda icat edilmeden önce, tanrıların hizmetkârlarının bitlenmesi ve firavuna bulaştırmasını engellemenin tek yolu tıraş olmaktı. Mumyalama sonucunda, rahipler insan anatomisi hakkında geniş bilgi elde ettiler. Bu bilgiyi, kemik kırıklarını yerleştirmede kullandıkları gibi, MÖ yaklaşık 2500’de bilinen ilk beyin ameliyatını yaptılar. Bal ve küflü ekmekle yaraları iyileştiriyorlardı. Bu, tıbbi olarak anlamlıydı: Yüksek şeker içeren bal hücrelerdeki nemi çekiyor, bakterileri öldürüyordu⁵³ ve İngiliz bilim insanı Dr. Arthur Fleming tarafından 1928 yılında keşfedilen penisilin de zaten küften geliyordu.⁵⁴

Ölümler Kitabı: Ölümünden Sonra Yiyecek

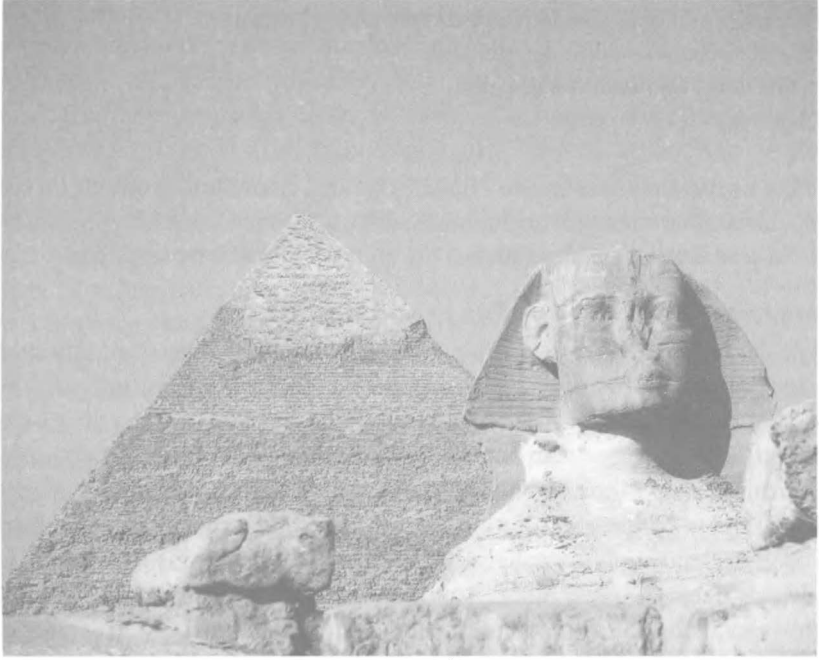
Büyük piramitler, MÖ 2686-2181 arasındaki Eski Krallık döneminde inşa edildi. Piramitler, bir kralın ölümünden sonra yaşarken ve yönetirken ihtiyaç duyabileceği her şey ile tıka basa dolduruluyordu; ölümünden sonra öldürülen karısı, hizmetkârları da buna dâhildi. Bu gelenek, firavunu kendisine yakın insanların suikastından korumak konusunda da işe yarıyordu. Firavun öldüğü takdirde, onlar da ölecekti. Bazen ev hayvanları da mumyalanıyordu.

52 Spodek, *World’s History*, 71.

53 McGee, *On Food and Cooking*, 170-171.

54 History Channel, *Egypt Beyond the Pyramids*.

Piramitlerde bulunan yiyecekler içinde yağ ve peynir de vardı. Piramitlerdeki sanat ve zanaat eserleri, firavunların iyi beslendiğini ortaya çıkarmaktadır: çeşitli etler, balıklar, süt ürünleri, meyveler, sebzeler, devekuşu yumurtası, pastalar.⁵⁵ Hattâ piramit duvarlarında bira yapımı bile resmedilmişti.



Sfenks ve Kefren Piramide, Giza, Mısır MO 2558-2532 arasında yapıldı. Sfenks 57 metre uzunluğunda ve 20 metre yüksekliğinde tek parça büyük kireç taşından oyulmuştur. Piramit 144 metre boyundadır. Corbis Digital Stock izniyle.

Mayalı Yiyecekler: Ekmek

Mısır için yaşam kaynağı Nil ise, ekmek de yaşamdı. Antik Mısır'da ekmek ile yaşam için aynı kelime kullanılıyordu.⁵⁶ Başlangıçta ekmek basitti: Tahıl ve su elle karıştırılarak genişletiliyor, ateşin yanındaki sıcak taşla serilerek pişiriliyordu. Buna yassı ekmek deniliyordu. Beslenme tarihçilerinin edindiği bilgilere göre, ilk mayalı ekmeği Mısırlılar yapmıştı; muhtemelen de yanlışlıkla. Bir teoriye göre maya, ortada bırakılan arpayla konuldu; bir diğerine göre de un, su yerine birayla karıştırıldı. Her koşulda, undaki gluten çalıştı ve ekmeği şişirdi –gerçekten büyüleyici bir olay. Önceki hamurdan bir parça mayalanmış arpa, bir sonraki somunun oluşması için saklandı ve hamur mayası ortaya çıktı. Veya sadece biranın üstünü ya da mayalanma sonrasında kabın dibinde kalan kısmını alarak una kattılar. Mayalı ekmek konusunda, kapalı

55 Flandrin ve Montanari, *Food*, 13. Brothwell, *Food in Antiquity*, 54.

56 History Channel, *Egypt Beyond the Pyramids*.

fırınlr ve üçgen şekilli ve uzun somunlar yapılabilecek kalıplar gibi yeni teknolojiler de geliştirildi. Ticari fırınlar, en az 40 farklı çeşitte ekmek ve pasta yapabiliyordu.⁵⁷ Bu fırınlar, firavunların verdiği ziyafetlere yiyecek sağlamaları açısından da önemliydiler:

10 bin bisküvi ... 1.200 Asyatik somun, yüz sepet kurutulmuş et, üç yüz et parçası ... iki yüz elli avuç dolusu sakatat, on yolunmuş kaz, kırk pişirilmiş ördek, yetmiş koyun, on iki çeşit balık, bıldırcın yağı, yaz güvercini, 60 ölçü süt, 90 ölçü krema, 30 kap keçiboynuzu tohumu ... yüz pırasa sapı, elli salkım üzüm ve bin salkım vaha üzümü, üç yüz ipe asılmış incir, 50 kap bal peteği, 50 kap salatalık ve 50 küçük sepet pırasa soğanı.⁵⁸

Bu yiyecekler elle yeniyordu. Erken Mısır'da üst sınıf yemek yerken, masalarının önünde yerde duran hasırlara ya da minderlere dayanarak oturuyorlardı; ancak yıllar içinde sandalyeler ve uygun yükseklikteki masalar kullanılmaya başlandı. Yiyecekleri hizmetçiler getiriyordu. Zenginler, yemek yapmak için çatı ya da binanın arkası yerine ayrı bir oda kullanıyorlardı. Fakat tamamen bambaşka beslenme alışkanlıklarına sahip olan büyük bir alt sınıf çoğunluk vardı.

Piramit Yapan Yiyecek: Yahudi Beslenmesi

İnsan ilişkilerinin en erken dönem örneklerinden biri de kölelikti. Antik toplumlarda kölelik, yanlış zamanda yanlış yerde olmaya bağlıydı. Eğer bir savaşı kaybederseniz, kazananın malı oluyordunuz. Bu sebeple Yahudiler de Mısırlıların kölesi oldular. Yahudiler, tek bir tanrıya inanan ilk halktı. Bu tip bir inanç, yani tektanrıcılık (monoteizm), dini taşınabilir kılıyordu. Yahudilerin tek tanrıları belirli bir yerle ilişkili değildi; hattâ kutsal bir koruluğa, nehre ya da dağa bağımlı çoktanrılı (politeist) dinlerdekinden farklı olarak her yerde var oluyordu. Örneğin Antik Mısırlıların tanrılarının birçoğu Nil Nehri ile bağlantılıydı ve onlara her yerde ibadet etmek imkânsız gibiydi.

Yahudilerin birçok beslenme kuralı vardır. Bunların en önemlilerinden birisi kaşer (*koşer*) kesimdir. Bunun amacı, Tanrı'nın yarattıklarından biri olan hayvana en az düzeyde acı vermektir. Hayvan bacaklarından aşağı sarkacak şekilde asılır ve boğazı oldukça keskin bir bıçakla hızla kesilir. Bu kesim hem hayvan hem de insanlar için yararlıdır. İnsanidir çünkü hayvan bilincini hızla kaybeder ve acı çekmez. İnsanlar için avantajı ise yerçekimi sayesinde kanın tamamen akmasıdır. Böylece kasap, insanlar için zehirli olan herhangi beyaz bir doku olup olmadığını da görebilir. Dinsel ritüele uygun bir şekilde kesilmemiş, örneğin hastalık ya da kazayla ölen bir hayvan, kirli *-treyf-* olarak kabul edilir ve yenmesi yasaktır. Kaşer süreci mutfakta da devam eder. Et ıslatılır, tuzlanır ve durulanır; kana dair tüm izlerden

57 Tannahill, *Food in History*, 52-53.

58 Flandrin (Edda Bresciani, "Food Culture in Ancient Egypt"), 39.

arındırılması gereklidir.⁵⁹ Kaşer (*kosher*) ve *treyf* kelimelerinin İngilizcedeki anlamlarının yiyeceklerle hiçbir ilişkisi yoktur. Örneğin kaşer olan bir kişi ya da iş, açık, dürüst ve edeptir. *Treyf* ise çöptür.

Diğer Yahudi beslenme kuralları, geviş getirmeyen ya da ayırık toynaklı dört ayaklı hayvanları yasaklar. Bunların başında da domuz gelir. Ayrıca kemirgenler, sürüngenler ve yüzmeyen ya da pullu balıkları yemek de yasaktır. Yahudilerin “oğlağı anasının sütünde haşlamayacaksınız” ayeti,^{*} etli ve sütlü yiyecekleri aynı zamanda ya da birbirine birkaç saat yakın zamanda yemeyi yasaklar. Ortodoks Yahudiler et yedikten sonra sütlü yemek için altı saat beklerler.⁶⁰ Kaşer mutfakları sayesinde etli ve sütlüyü asla birbirine karıştırmazlar. Kaşer mutfakta iki yiyecek hazırlama masası, farklı dolaplarda duran iki takım kap kacaklar ve yiyecekler bulunur. Pişirme ve yeme araç gereçleri de iki ayrı takım halindedir. Geleneksel olarak kırmızı tabak-çanaklar etliler, maviler sütlüler içindir. Bazı modern kaşer mutfaklarında iki ayrı lavabo ve bulaşık makinesi yer alır.

Etli ya da sütlü olmayan, herhangi bir şeyle beraber yenilmesi güvenli olan çok sayıda üçüncü sınıf yiyecek de vardır. Bunlara *parveh* yani tarafsız denilir ve un, meyveler, sebzeler, şeker, tuz, bazı içecekler ve balık dâhildir. Ancak bu yiyeceklerle ilgili sınırlamalar da bulunur. Örneğin meyve, ancak son üç yıldır meyve veren bir ağaçtan yenilebilir.

Yahudiler köle oldukları sırada Musa Firavuna gitmiş ve ona Tanrı'nın “Halkımı bırak gitsin, çölde bana bayram yapsın” dediğini söylemiştir.** Fakat Firavun Yahudilerin gitmesine izin vermemiştir. Onlar ise özgürlükleri için Tanrı'ya dua etmişler; O da artarda lanetler göndererek, Yahudileri kurtarıırken Mısırlıları da açlığa ve zarara uğratmıştır. Lanetlerde, Nil kana dönmüş ve su içilemez hale gelmiş, balıklar ölmüştür. Yeryüzünü kurbağalar kaplamış, fırınlara, hamur teknelerine girmişlerdir. Gökyüzünü sivrisinekler ve at sinekleri kaplamış, Mısırlıların çiftlik hayvanları ölürken Yahudilerinki canlı kalmıştır. İnsanların ve hayvanların bedenlerini çıbanlar kaplamış, dolu yağmış, bitkiler ve ağaçlar ölmüştür. Tanrı çekirge sürüleri göndermiş ve onlar da kalan ürünleri ve meyveleri yemişlerdir. Üç gün boyunca da Mısır'ı derin bir karanlık kaplamıştır.⁶¹ Son ceza en kötüsü olur: Yahudilerin Tanrı-ları, kendisinin sözünü dinlemeyen herkesin evine ölüm meleğini evdeki ilk doğmuşları öldürmesi için gönderir. Bu, Yahudilikteki en kutsal kutlamalardan biri olan Pesah'ın (*Passover*) kökenidir.

59 Zborowski ve Herzog, *Life Is With People*, 368.

60 *Age.*, 368-369.

61 *The Holy Bible* (Cleveland: The World Publishing Company, 1962), 53. Çıkış, 5-11.

* *Mısır'dan Çıkış*, 23:19, *Türkçe Kutsal Kitap*, 2003 (sev.1er).

** *Mısır'dan Çıkış*, 5:1, *Türkçe Kutsal Kitap*, 2003 (sev.1er).

BAYRAM TARİHİ:

Pesah

Yahudiler Tanrı'nın istediğini yaptılar: Bir yaşındaki kuzuyu kurban edip, bir demet mercan-köşkü otunu kana batırıp ve nerede olduklarını işaret edebilmek için kanı kapılarının üst ve yan sövelerine sürdüler. Ardından kuzuyu kızartıp mayasız ekmek ve acı otlarla yediler. Ölüm meleği işaretleri gördü ve Yahudilerin evlerini geçti; ancak Mısırlıların ilk doğmuş oğullarının ve sığırlarının ilk doğmuşlarının canını aldı. Mısır'da büyük bir yas acısı oldu ve Firavun sonunda Yahudilerin gitmesine izin verdi.

Tanrı Yahudilere Pesah'ı kutlamalarını ve yemelerini söyledi. Pesah "(...) birinci ayın on dördüncü gününün akşamüstü Fısıh kurbanı kestiler."⁶² *Seder* denilen Pesah akşam yemeğindeki ritüel yiyecekler şöyledir: Doğranmış elmalar ve kabuklu yemişlerden oluşan *haroset*, tuğlaları ve İsraililerin piramitleri yapmaya zorlanışlarını sembolize eder. Marul, köleliğin acısını ve tuzlu suda haşlanmış yumurtalar da kölelerin gözyaşlarını temsil eder. Yahudilerin yanlarına maya alacak zamanları olmaksızın Mısır'ı terk etmelerini temsilen yedi gün boyunca mayasız ekmek olan *matsa*, yenir.⁶²

Hristiyanların kutsal günü olan Paskalya da Pesah ile bağlantılıdır (bkz. 2. Bölüm).

Eski Ahit'e göre Yahudiler özgürlüklerini bu şekilde kazanmışlardır. Mısır'dan çıkışın lideri, Kızıl Deniz'i yaran ve onlara "sütün ve balın toprakları"na, Kenan'a (girilmesi yasak olmasına rağmen) bolluğun ülkesine, kadar öncülük eden Musa'ydı.

Çin: Sarı Nehir (*Huang He*)

Çin, yeryüzündeki en etkileyici coğrafyalardan birine sahiptir ve bitki ve hayvan yaşamıyla uyumludur. Tibet'in batı sınırında bulunan Himalaya Dağları yeryüzündeki en yüksek zirvedir. Neredeyse 9 bin metre yüksekliğiyle Everest Dağı kırk sekiz eyaletteki en yüksek zirve olan Kaliforniya'daki Whitney Dağı'ndan yaklaşık iki kat daha yüksektir. Deniz seviyesinin yaklaşık 275 metre altında olan Çin'in en dip noktası, Kaliforniya'nın Ölüm Vadisi'nden üç kat daha aşağıdadır. Çin'de iklim de tropik yağmur ormanlarından kalıcı buz örtülerine kadar aşırılıklar taşır. Akdeniz iklimi bulunmaz; fakat sağanak muson yağmurlarını seller takip eder. Aynı zamanda 2,60 milyon ile hayli yüksek bir nüfusa sahiptir.⁶³

Tarihçiler tarımın Çin ve Mezopotamya'da birbirinden bağımsız olarak ortaya çıktığına inanır; çünkü neredeyse aynı zamanda Mezopotamya'da buğday evcilleştirilirken, Çin'de Mezopotamya'da bilinmeyen bir tahıl olan akdarı ekilmiştir. En erken Çin uygarlığı, MÖ yaklaşık 6000'de kurulmuş olan, kuzey merkez Çin'de bulunan Huang He ya da Sarı Nehri'n taşkın

62 Çıkış, 12. Zborowski ve Herzog, *Life Is With People*, 388-89.

63 Anderson, *Food of China*, 45.

* *Çölde Sayım*, 9:5, *Türkçe Kutsal Kitap*, 2003. Hristiyanlar Pesah için Fısıh adlandırmasını kullanırlar (şevler).

ovasında bulunan Ban Po köyünde görülür. Köyün savunması duvarla değil; çukurla sağlanmıştır. İnsanlar sıva duvarlı ve sazdan yapılmış hasır çatılı kulübelerde yaşamıştır. Domuzlar ve köpekler yetiştirilmiştir. Ortak tahıl olan akdarı, köyde dağınık halde kazılmış yüzlerce çukura gömülmüştür. 2005 yılında arkeologlar şaşırtıcı bir şey buldular: mükemmel şekilde korunmuş akdarı *noodle*ları. Bu keşif, Çin ve İtalya arasındaki, *noodle* ilk kimin icat ettiğine dair eski çekişmeyi de canlandırdı. Marco Polo'nun yazdıklarıyla başlayan bu "yarışmada" (bkz. 3.Bölüm), bugün bile her iki ülke *noodle* ilk kendisinin yaptığını iddia eder. Kazıda bulunan *noodle*lara İtalyanların yanıtı, bunlar buğday ile yapılmadıklarından makarna olmadıkları yönündedir.

Kuzey Çin ile hemen hemen aynı zamanda, yazları kuruyan göl sularından tuz elde edilmişti. Toplama ya da buharlaşma ile yapılan tuz üretimi, Çin'de çoğunlukla tuz kaynağı olarak kullanılan soya sosundan daha öncedir. Soya sosu, balık mayalanmasında kullanılmıştır. Daha sonra soya fasulyeleri de eklenmiş ve son olarak balık çıkarılmış, sadece soya fasulyeleri ve tuz bırakılmıştır. Soya fasulyesi, olağanüstü derecede besleyici bir baklagildir; hem onları yiyen insanların hem de ekildikleri toprağın beslenmesine yardımcı olurlar.⁶⁴ Çin'de bilinen en eski baharat tarçındır. MÖ 2700'de yazılmış bir bitki kitabında söz edilir.⁶⁵

Çin Yeni Yılı, en eski festivallerden biridir. MÖ 2600 yakınlarında, İmparator Huang Ti kayıtlarını aya bağlı aylara ve on iki sembolü Çin burçlarına göre tutmuştur. Aynı bizim yay, oğlak ve akrep burçlarımız gibi, Çinliler de fare, kaplan, tavşan ve diğer hayvanlardan burçlara sahiptir.

64 Kurlansky, *Salt*, 19-21.

65 Miller, *The Spice Trade*, 43.

BAYRAM TARİHİ:

Çin Yeni Yılı

Çin Yeni Yılı, Bahar Festivali olarak bilinir ve Çin'in antik tarım kültürü ve ay ile derin bir bağa sahiptir. Yeni ayın bahara en yakın olduğu zamanda, çoğunlukla kış gündönümü sonrasındaki ikinci yeni ayda, başlar. 21 Ocakla 21 Şubat arasına denk gelir ve 15 gün sürer.⁶⁶

Yeni Yıl Akşamı'ndaki yemek, geleneksel yiyeceklerin ziyafetidir; gelecek yılın şans ve bolluk getirmesi beklenir. Çin'deki her bir bölge kendi spesiyallerine sahiptir. Deniz kenarında, büyük karidesler, kuru istiridye (*ho xi*), çiğ balık salatası (*yusheng*), ince telli yosun (*fai-hai*) ve birebir çevirisiyle "beraber uyu ve oğulların olsun" anlamına gelen suda kaynatılmış mantılar (*jiaozi*) yenilir.⁶⁷ Güneyde, yapraklara sarılmış pirinç pudingi, kuzeyde ise buğdaydan yapılmış, buharda pişirilen mantılar vardır. Bütün hayvanlar bolluğu temsil eder; fakat taze fasulyenin sütünden kaçınılır çünkü ölümün rengi olan beyaz rengindedir. *Noodle* da kesilmez; uzun *noodle* uzun bir yaşam demektir.

Fenerler Festivali, kötü ruhları kaçırmak ve iyi bir yıl geçirmek için ışıkların yakıldığı ve maytapların patlatıldığı Çin Yeni Yılı'nın son gecesidir. Yeni Yıl Günü *Hong Bao* (Kırmızı Zarf) dağıtılır. İyi şansın rengi olan kırmızı bir kâğıda sarılmış olan hediyeler ve para, kutlamalarla akrabalar ve komşular arasında değiştirilir.⁶⁸ Bizim takvimimizdeki 2012 yılı Çin'de 4709'dur. *Gong hai fat choy!* (Bolluk sizinle olsun!).

ÇİN BURÇ TAKVİMİNDE YILLAR

2011 Tavşan Yılı	2014 At Yılı
2012 Ejderha Yılı	2015 Koyun Yılı
2013 Yılan yılı	2016 Maymun Yılı

Bazı Asya kültürleri, Yeni Yılı Çinliler gibi kutlar. Ancak dünyada Yeni Yıl festivalleri yılın çok farklı zamanlarında, çok farklı şekillerde kutlanır. Bazılarına göre bu dinsel bir törendir ve bir arınma zamanıdır. Diğerleri için parti yapma zamandır. İngiltere için yeni yıl Mart ayında başlardı. Sonrasında, 1752 yılında güneş yılına uyarlamak için takvimi değiştirdiler. 11 gün eklediler. Aynı zamanda yılın başlangıcını Ocak ayına aldılar. Dünyanın her yerindeki İngiliz kolonileri, Amerika'dakiler de dâhil, bu Yeni Takvim'i kabul ettiler.⁶⁹

Konfüçyus ve *I Ching*

Batıda Konfüçyus (MÖ 551-MÖ 479) olarak bilinen Çinli filozof, saygılı yöneticiler olduğu, küçük kardeşlerin büyüklerine, kadınların kocalarına ve arkadaşların arkadaşlara saygı gösterdiği takdirde dünyadaki her şeyin düzenli ilerleyeceğini ifade etti. Onun aynı zamanda, *I Ching* (*Değişimler Kitabı*) ve saray ve köylü şarkıların birleşimi olan Şarkılar Kitabı çalışmaları,

66 <http://www.math.nus.edu.sg/aslaksen/calendar/chinese.shtml>

67 <http://www.chinascape.org/china/culture/holidays/hyuan/newyear.html#origin>

68 <http://www.new-year.co.uk/chinese/history.htm>

69 http://memory.loc.gov/ammem/collections/jefferson_papers/mjtjtime1.html

zamanın mutfak ve kültürü hakkında bilgiler ortaya koyar. Bambu, Çin lahanası ve kereviz dâhil kırk dört sebze ve ottan, şeftali, erik ve kayısı, çam-fıstığı ve kestaneden bahseder. Konfüçyanizm, yüzyıllarca Çin yönteminin temeli olmuştur. On beşinci yüzyılda, Çin'i yöneten Konfüçyanist bilginler, Çin'e zarar veren bir kararlı ülkenin dünyanın geri kalanıyla ticaret yapmamasına karar vermiştir.

KÜLTÜRLERİ KARŞILAŞTIRMA

YENİ YIL KUTLAMALARI

ÜLKE / DİN	İSİM	GÜN	NASIL KUTLANIYOR
Afrikalı Amerikalılar	Yeni Yıl Günü	1 Ocak	Hoppin' John (kırmızı fasulye ve pilav)
Kamboçya	Chaul Chnam Thmey	12, 13 veya 14 Nisan	Ev temizleme, Budist manastırlarını ziyaret
Danimarka	Yeni Yıl Arifesi	31 Aralık	Hardal soslu haşlanmış morina balığı
Yunanistan	Yeni Yıl Günü	1 Ocak	Kilisede <i>vasilopita</i> (içinde şans parasının bulunduğu Aziz Bazilius'un tatlı ekmeğinden) dağıtma
Hindistan / Hindu	Diwali	Ekim veya Kasım	İyiliğin kötülüğe karşı zaferi; havai fişekler, yağ lambaları
Iran	Nowruz	İlkbahar Gün Dönümü	Açık havada yakılan ateşlerle arınma; balık ve baharatlı pilav
Antik İrlanda	Samhain	31 Ekim / 1 Kasım	(bugün Halloween) Açık hava ateşleri, suyun içindeki sembolik olarak büyüsel elmaları sadece ağızla alma
İtalya	Capo d'Anno	31 Aralık	Havai fişekler, mercimek, köpüklü şarap
Japonya	Shogatsu	1-3 Ocak	Yeni bir başlangıç için arınma, güneşin doğuşunu izleme, <i>soba</i> (karabuğday <i>noodle</i> = uzun yaşam)
Yahudilik	Roş Aşana	Pesah'ın ilk gününden 162 gün sonrası	Kutsal gün; arınma; tatlı yiyecekler
Kore	Sol-nal	1 Ocak	Pirinç keki çorbası – <i>ttokkuk</i>
Rusya	Novyi God	1 Ocak	Kızarmış kaz veya tavuk, tatlı kurabiyeler, votka
Tayland	Songkrahñ	13 Nisan	Suyla arınma
ABD	Yeni Yıl Arifesi/ Yeni Yıl Günü	31 Aralık / 1 Ocak	Kutlama ve şampanya içme; 1 Ocakta futbol izlemek
Vietnam	Tet Nguyen Dan	Ay (Çince)	Para bulunan kırmızı zarflar; havai fişekler

Tuzun İnşa Ettiği Duvar

Adı "ilk imparator" anlamına gelen Shi Huangdi, Çin'i kuzeydeki Moğollar-dan korumak için MÖ 221 yılında Çin Seddi'ni inşa etmeye karar verdi. Bu,

pahalı bir projeydi; parası, devlet tarafından -dünya tarihindeki ilk tekel olan- tuz tekelinden toplanan vergilerle ödendi.⁷⁰ 8 metre yüksekliğe ve binlerce kilometre uzunluğa sahip set, bir milyondan fazla adam tarafından inşa edildi. Bu yapı, uzaydan görülebilen dünyada insan eliyle yapılmış birkaç yapıdan birisidir. Kendisinden önceki firavunlar veya sonraki Roma imparatorları gibi Shi Huangdi, 40 bin kişiyi barındırabilecek bir saray da dâhil devasa kamusal projeler yapmaya başladı. Çok büyük bir imparator olduğundan o kadar emindi ki ölümünden sonra da Çin'i yönetebileceğini düşündü. Mezarına topraktan yapılmış 6 bin gerçek boyutta savaşçı ve at ile 1400 savaş arabası heykeli konuldu. Shi Huangdi yazılı Çinceyi de standartlaştı ve böylece Çin'i birleştirebildi. Ancak, dayanılmaz düzeydeki vergiler ve çiftçilerin imparatorun görkemli projelerinde çalışması nedeniyle tarım ürünlerinde yaşanan sıkıntılar nedeniyle imparatorluk çöktü.

Hindistan: İndus Nehri

Mezopotamya, Mısır ve Çin uygarlıkları gibi Hindistan'daki erken dönem uygarlıkları da bir nehir, ülkenin batısında bulunan İndus nehri, etrafında oluşmuştur. Nehrini Asya ve Orta Doğu arasında bulunan konumu nedeniyle Hindistan, üst üste gelen birçok göç sayesinde çok sayıda kültürel alışverişin yapıldığı bir alan haline gelmiştir. Bunlardan ilki yaklaşık 65 bin yıl önce gerçekleşti. Ardından, MÖ 6000 civarında Orta Doğu'dan insanlar doğuya, Hindistan'a doğru göç ettiler ve beraberlerinde evcilleşmiş sığır, koyun, keçi ve buğday yetiştirme deneyimlerini getirdiler. Diğer insanlar da batıdan, Çin'den göç ederken beraberlerinde pirinç ve sonrasında çay getirdiler. MÖ 750'yle beraber Hint-Avrupalılar, bozkır denilen düz ve kuru bölgelerden güneye Hindistan'a geldiler. Ata ve demire ilişkin bilgileri gelişmişti. Diğer Hint-Avrupa dili konuşan topluluklar da doğu Avrupa'ya doğru göç ettiler. Bugün, Avrupa, Hindistan, İran, Kuzey ve Güney Amerika'da konuşulan dillerin çoğu, bu ortak Hint-Avrupa ana diline temellenir. Hindistan, matematik alanında da dünyaya sıfır sayısını ve ondalık sayı sistemini kazandırmıştır.

Bazı önemli besinler Hindistan'dan gelmektedir: MÖ 2800'dan önce sabanla sürülmüş dünyadaki ilk tarla ve tavuk.⁷¹ Şeker kamışlarını öğütülmüş şekere çeviren teknoloji, en az MÖ 800'den önce Hindistan'da bulunuyordu ki İngilizce *sugar* kelimesi Hintçe *sharkar*'dan gelmektedir. Köken olarak başka yerlere ait olsalar da yiyeceğe dair birçok kelime, antik Hint-Avrupa ya da diğer Hint dillerinden gelmektedir. Baharatlı ve etli pirinç yemeği için kullanılan -Farsça ve Arapça'daki *pilaf*, pilav ya da *pulao*- daha eski Hintçe'den, *paltā* or *pulāo* olarak gelir. İngilizcedeki pirinç *rice* (*arisi*), biber *pepper* (*pippali*), mango (*mānggā*), portakal *organge* (*nāgarangā*), köri *curry*

70 Kurlansky, *Salt*, 31.

71 Acharya, *Indian Food*, 18-29.

(*kari*) ve hint turşusu cutni (*chutney*), hepsi Hindistan kökenlidir. Demir-hindi (*tamarind*), Arapçada “Hint meyvesi” anlamına gelir.⁷² Satışı yapılan baklagiller ise bezelye, nohut ve mercimektir. Meyveler, Hindistancevizi, nar, hurma, limon, bazı kavun türleri ve muhtemelen muzdu.⁷³ Başlarda Hindistan bu kadar vejetaryen bir ülke değildi; Kutsal inek inancı daha sonra geldi.

Hinduizm

Hindistan dünyaya iki büyük inancı kazandırdı; Hinduizm ve Budizm. Hinduizm MÖ 750 ve MÖ550 yılları arasında bir zamanda, Aryanlar (“asil doğumun” insanları) kuzeyden bölgeye geldiklerinde ortaya çıktı. Vedalar denilen kutsal yazı inancın temelini oluşturur; fakat dünyanın diğer büyük inançlarından farklı olarak, inancın hiçbir kurucusu yoktur. Vedalarda, buğday ya da pirinçten değil de arpadan, şekerden, damıtılmış likörden, öğütme taşlarından, dibek ve havandan bahsedilir.⁷⁴ Vedalar, aynı zamanda, ancak festivallerde et yiyebilecek rahiplerin nasıl et keseceklerine dair de talimatlar verirler. Hinduzim’deki esas inanç, bir insanın yaşamına dair kadın ya da erkek neyi ve kiminle yiyebileceği de dâhil her şeyi belirleyen katı bir kast ya da sınıf sistemidir. Kast sisteminde ırksal bir öge de bulunur: en üstte, muhtemelen daha zengin ve eğitilmiş Aryanlar, en altta da koyu tenli daha fakir Aryan olmayan insanlar yer alır. En yüksek kast, çoğunlukla rahiplerden oluşan Brahmanlardır. Bunun altında savaşılar ve sonra da köylüler yer alır. En alttakiler dokunulmazlar, ağır işçiler ve alım satımı yapılan insanlardır; Hinduların kasap ve çöp toplayıcısı gibi daha az ihtiyaç duyulan ya da “kirli” kabul ettiği kişilerdirler. “Dokunulmaz”, kendileriyle kurulabilecek en ufak bir fiziksel temasın ve hattâ *gölgesinin bile* bir Brahmanı fiziksel ve ruhsal olarak kirletebileceği, böyle bir durumda da ritüel bir arınmanın gerekeceği, anlamına gelir. Arınma kelimesinin anlamlarından birisi de ‘sade yağ’dır. Sütün sert parçalarını, yani tereyağının bozulmasına sebep olan kısmın, ayrılması için tereyağının ısıtılması sayesinde Hindistan gibi sıcak iklimlerde bile yağ uzun süre saklanabilir. Hindular, yeryüzündeki yaşamları boyunca doğdukları kasti değiştiremezler. Ancak sonraki yaşamlarında yükselerek bunu değiştirebilirler. Art arda gerçekleşen reenkarnasyonlar (yeniden doğuşlar) üzerinden, kötü karmayı -eski hataları- çözebilir ve Hinduizm’in dört hedefinden birisi olan kutsal huzuru zamanla kazanabilirler. Diğer hedefler zenginlik, güç, sorumluluk ve tapınak kabartmalarında birçok farklı şekilde seks yapan insanlarla resmedilen fiziksel hazdır. Kast sistemi, gündelik yaşama dair her şeyi belirleyen binlerce karmaşık sosyal ilişkisinin bulunduğu günümüz Hindistan’ında da yaşamaktadır.

72 *Age.*, 11.

73 *Age.*, 18.

74 *Age.*, 110, 113, 108, 111.

Antik Hindistan'da bir içki olan *soma*, tanrılara, özel olarak da içeceğe adını veren ayın tanrıçasına sunu yapmak amacıyla kullanan rahipler için kutsaldı. Bu, saf alkolün ötesinde, kontrol edilebilen bir maddeydi. Çok güçlüydü; insanüstü duygular yaratıyor ve iddialara göre tüm hastalıkları iyileştiriyordu. Bitkinin ezilmesiyle hazırlanıyordu, sonra "ezilenler inek derisine toplanıyor, koyun yününden bir kumaşın üzerinde geriliyor, süzölmüş açık kahverengi köpüren sıvı, süt, kesilmiş süt veya un ile karıştırılarak" yapılıyor-⁷⁵ Bu tür etkiler yaratabilecek bitkiye dair çeşitli fikirler bulunur, fakat Hint beslenme tarihçisi K. T. Achaya, bunun, halüsinasyona sebep olan çayır mantarı, *Amanita muscaria* olduğu düşüncesindedir.

Budizm

Hindistan'ın ikinci büyük dini, Budizm, MÖ beşinci yüzyılda ortaya çıkar. Hinduizm'den farklı olarak yaygın olarak Buda adıyla bilinen, dünyanın acı çekmesinin sebebini anlamanın peşine düşen Siddhartha Gautama isimli bir kurucusu vardır. Günde altı tane pirinç yiyerek yaptığı oruç işe yaramaz. Amaşsızca dolaşmak da işe yaramaz. Sonunda bir incir ağacının altına oturur ve kırk dokuz gün boyunca meditasyon yapar ve aydınlığın bilgeliğine ulaşır. Budizm, Hinduizm'in kast sistemini reddeder; bu sebeple daha çok alt sınıfları kendine çekmiştir. Hinduzim'in birçok tanrısını da reddeder fakat reenkarnasyon inancı, değişimin ve Budistlerin Nirvana dedikleri, acının olmadığı mükemmel huzura ulaşmanın bir yolu olarak kalır. Buda, insanlara ek olarak fil, köpek, at, sırtlan, ayı ve büyük kediler -aslan, kaplan, panter- birçok hayvanın etinin yenilmemesi gerektiğini ifade etmiştir. Ancak ineğin yenilmemesini söylememiştir. Bu düşünce, Buda'nın ölümünden çok çok sonra, yaklaşık 2 bin yıl önce Hindistan'da meydana gelen ve yemek amacıyla sığır yetiştirmenin kültürel olarak bir intihar anlamına geleceği ekolojik bir felaketin ardından ortaya çıkmıştır.

MUTFAK KARMAŞASI:

Buda'nın Ölümü

Buda MÖ486 sıralarında, 80 yaşında, muhtemelen dizanteri atağına sebep olan bir yemek yedikten sonra ölmüştür. Ne yemişti? Beslenme tarihçisi Achaya, bunun bir *shukaramaddava* adlı bir kelimenin çevirisine bağlı olduğunu belirtir. "Yaban domuzu" ile ilişkili olabilir ya da yaban domuzlarının ıslatarak çimlendirdiği anlamına gelebilir veya onların ıslattığı toprakta yetişen mantarları ifade etmektedir. Araştırmacılar bu konuyu halen tartışmaktadır.⁷⁶

⁷⁵ *Age.*, 38.

⁷⁶ *Age.*, 9.

Kutsal İnek

Hindistan'da inekler kutsaldır; çünkü onlar kısırlaştırılmış erkek sığırları doğururlar. Sadece etleri için büyük hayvanlar yetiştirmek zengin kültürlere göredir. Koyun ve keçi, süt ve yün verir ve sadece diğer özelliklerini kaybettiklerinde yiyecek olarak kesilebilir. Fakat bir öküz, çok fazla yem tüketir, onlara çok fazla alan sağlanmalıdır ve hiç süt vermez. Onu yemek için kesmek, bugün Hindistan'daki kullanışları açısından çalıştırılabilecek bir hayvana yaşam şansı vermemiş olmak anlamına gelir. Öküzler, tarlalarda sabanlarda ve taşımacılıkta arabalarda (kağrı) kullanılırlar. Dışkılarını, yakıt ve gübre olarak bedava kullanılır. Öküzü olan Hintli bir çiftçi ailesini besleyebilir; ancak öküzü öldüğünde açıktan ölebilirler ya da bir şehre göç etmek zorunda kalabilirler. Çiftçi, yoğun yağışlar döngüsü nedeniyle komşusu olan diğer çiftçilerden öküzlerini ödünç olarak alamaz; zira yağışın olmadığı zaman saban sürme zamanıdır ve herkes bunu aynı anda yapar. Hint öküzü, yağmur-sel döngüsüne uyum sağlayabildiği için Hindistan'ın yerel hayvanı olarak yaşamını sürdürebilmiştir.

Onların da develer gibi su ve yiyecek depolayabilecekleri hörgüçleri bulunur ve tropikal hastalıklara karşı dirençlidirler. Hindistan, II. Dünya Savaşı'ndan sonra bağımsızlığını kazandığında, sığırlar ekonomi için öylesine önemli olmuştur ki ülkenin anayasasına sığır için haklar yazılmıştır.⁷⁷ Hindistan'ın komşusu olan Tibet'in yerel öküzü olan 'yak' da bugün Hindistan için ineğin taşıdığı işlevlere sahiptir. Tarlada, taşımada, yakıt ve gübre sağlamada, kullanılır.⁷⁸

Afrika, Orta Doğu, Hindistan ve Asya'nın antik dünyalarında insanlar evrilmiş ve birbirleriyle etkileşime geçmişlerdir. Milyonlarca yılın ardından, insanlar iki ayakları üzerine kalkmış; daha büyük beyinlere sahip olmuşlar, taştan sonrasında bronz ve sonra demirden alet ve silah yapmışlar; ot oburluktan et oburluğa ve hepçillığe geçmişler; ateşe hükmetmiş ve pişirmeyi öğrenmişler, dans, dil, sanat ve dini icat etmişler, yüzlerce bitkiyi ve hayvanı evcilleştirmişler ve de karmaşık sulama sistemleri, siyasi yönetimler ve yasalar ortaya koymuşlardır. MÖ ilk bin yılda, ticaret yollarında, bu bölgelerden tüccarlar kadar yiyecekleri, dilleri, inançları ve gelenekleri de seyahat etmiştir. Yakın Doğu'nun şarap yapma, Verimli Hilal'in koyun ve keçi yetiştirme bilgisi, Mısır'ın zeytinyağı ve Hindistan'ın baharatları, özellikle de karabiber, batıya ve kuzeye doğru tüm Akdeniz boyunca ve buradan da bir başka kıtaya -Avrupa'ya- yayılmıştır. Tüm bu mutfaklar ve kültürler, küçük, yeni bir ülkede, Batı uygarlığının temelini oluşturan bir noktada- Yunanistan'da birleşmiştir.

77 Farb, *Consuming Passions*, 141-146.

78 Anderson, *Food of China*, 6.

İkinci Bölüm

TAHIL, ÜZÜM, ZEYTİN

ANTİK AKDENİZ

Akdeniz

Akdeniz, Yunanlar ve Romalılar için mutfak ve kültürün merkezi konumundaydı. İngilizce *Mediterranean* kelimesi dünyanın (*terra*) ortası (*medi*) anlamına gelmekte ve deniz, üç kıtayı birbirine bağlamaktaydı: Avrupa'yı kuzeye, Afrika'yı güneye ve Asya'yı doğuya. Batı, Atlantik Okyanusu'ydu ve antik insanlar için bir bilinmezdi; Akdeniz'i çevreleyen topraklar ise bilinen dünyaydı. Akdeniz iklimi kuru, güneşli yazları ve ılıman yağışlı kışlarıyla yarı tropikaldir. Bu tarz bir iklim, Orta ve Güney Kaliforniya, Güney Afrika, Orta Şili ve Güneybatı Avustralya gibi otuz ve kırk derece kuzey ve güney enlemlerinde bulunur.

Akdeniz'in antik mutfağı ekmek, şarap ve zeytinyağı üçlüsü üzerine kuruluydu. Bunlar sadece temel günlük yiyecekler değildi; aynı zamanda kutsallardı. Bu yiyecekleri bahşeden tanrı ve tanrıçalara tapınılırdı. Yiyeceklerin kendileri de gerek politeist Yunan ve Roma gerekse de monoteist Yahudi ve Hristiyan dini seremonilerinin de başlıca malzemeleriydi.

Yunanistan

Coğrafya

Yunanistan'ın coğrafyası, kültürünü ve mutfağını güçlü bir şekilde etkilemiştir. Yunanistan, üç tarafı denizlerle çevrili kayalık ve dağlık bir ülkedir. Topraklarının sadece yüzde on ila on beşi tarım için yeterince düz ve verimli olduğundan, kendilerini besleyemeye yetecek kadar tahıl yetiştirememişlerdir. Bir ülke böylesi bir durumla karşılaştığında üç farklı çözüm yolu vardır: (1) ticaret, (2) koloni kurmak ya da (3) işgal. Yunanistan üçünü de yapmıştır. Temel ürünleri zeytinyağı ve şarabın ticaretini yapmıştır. Sicilya gibi koloniler kurarak tahıl üretmiştir. Diğer bölgeleri işgal etmeye kalkıştığında ise yenilmiş ve kendisi işgal edilmiştir.

Coğrafi yapı Yunanistan'daki devleti, onu küçük ve yerel tutarak etkiledi; zira sarp tepelere, vadi diplerine ulaşmak zor ve zaman alıcıydı. Her şehir küçük bir ülke olarak kendi kendini yönetti. Bu şehir devletleri için kullanılan Yunanca '*polis*' kelimesinden biz kendi *siyaset* (*politics*) kelimemizi edindik. Atina şehir devleti demokrasinin doğum yeri idi. Ancak Yunanistan siyasi cennet de değildi: sadece özgür erkekler vatandaş olabiliyor ve oy kullanabiliyordu. Kadınlar ne yönetimde ne de kölelerden oluşan iş gücü üzerinde söz söyleme hakkına sahipti.

Coğrafya, Yunanistan'da insan ilişkilerini de etkilemiştir. Arazi, yolculuğu zorlu kılıyordu; konuk-ev sahibi ilişkisi de bu nedenle kutsaldı. Bir yabancı, fakir bir insan bile olsa, kapınıza gelirse iyi bir ev sahibi olmak, onu içeri davet etmek ve yiyeceğinizi, şarabınızı onunla paylaşmak görevinizdi. Yunan yazar Plutarch⁷⁹ "Biz sofraya sadece yemek için oturmamız, birlikte yemek yemek için otururuz" demiştir. Akşam yemeği insan topluluğunun bir simgesiydi ve insanı hayvanlardan farklılaştırıyordu. Karşılığında da ziyaretçinin ev sahibine karşı yükümlülükleri vardı. Bunlar, ev sahibinin misafirperverliğini çok uzun kalarak, suiistimal etmemeyi kapsıyordu. Genellikle üç günden daha fazla kalınmıyordu. Her iki tarafın da bu ilişkiyi bozması Homeros'un epik şiiri *Odyssea*'da görülen 'haklı insan' ve 'kutsal gazabı' ortaya çıkarmıştır. Yaklaşık 10 yıl süren Truva Savaşı'ndan sonra İthaka Kralı Odysseus bir on yıl daha evine dönebilmek için gezinip durmuştur. Onun yokluğunda evi, aralarından birini yeni eş olarak seçmeye karısını zorlayan erkeklerle dolmuştu. Odysseus'un evinde beklerken onun hayvanlarından kızarmış et, incir, nar, elma ve armutla dolu meyve bahçesinden de meyveler yediler ve şarabını içtiler. Sonunda Odysseus evine vardığında sıradan bir domuz çobanı kılığına bürünmüştü; karısının taliplileri ona yemek ve barınak vermeyi reddettiler. O zaman Odysseus kendini tanıttı ve haklı olarak onların hepsini öldürdü.

79 *Food*, Massimo Montanari, "Introduction: Food Systems and Models of Civilization," 69.

Nectar, Ambrosia, Afrodizyak

Tanrılar hakkındaki hikâyeleri Yunanların dinleriydi. Daha sonradan gelen Hristiyan yazarlar bunları mit olarak adlandırdılar. Olympos Dağı'nda yaşadıkları için Olymptialılar olarak adlandırılan on iki büyük Yunan tanrısı vardı. Ölümsüzdüler ve insanlara yasak olan gizemli tatlı *nectar* içere ve kutsal yiyecek *ambrosia* yerlerdi. Bu yiyecekler, yirminci yüzyıldaki portakal dilimleri ve doğranmış muzlarla yapılan meyve salatası, portakal suyu içindeki parçalanmış hindistancevizi ve şekerlemecilerin şeker soslarıyla karıştırılmamalıdır.

Tanrılar insanların yiyeceklerinden yemeseler de davranış olarak insandılar. Kendi aralarında kavgaya eder; yalan söyler; eşlerini aldatır; sinirlenir ve istediklerini elde etmek için -ki bu genellikle güzel genç bir kadındı, kılık değiştirmekten geri durmazlardı. Karı-koca tanrılar Zeus ve Hera tanrıların başını çekerdi. Her bir tanrıça ve tanrı ateşle ilişkilendirilirdi. Ocak tanrısı ve aynı zamanda Zeus'un kız kardeşi olan bakire Hestia'ya kamusal ve özel alanlarda her gün tapınıldığından her şehir sürekli canlı tutulan kutsal bir ateşe sahipti. Bu durumda tanrıçalık insanların yapıp ettiklerine paraleldi, çünkü evin kızı ateşi canlı tutmakla yükümlüydü. Aynı zamanda Hestia'ya her yemeğin başında ve sonunda sunular yapılırdı. Yeni bir koloni kurma ritüellerinden biri de koloninin sürekliliğini garantilemek için eski şehirden yeni şehre ateş taşımaktı. Bu ritüel bugün Atina'dan her dört yılda bir Olimpiyat oyunlarının merkezine elden ele taşınan Olimpiyat meşalesi seremonisinde yaşatılmaktadır.

Ateşle ilişkilendirilen tanrı Hephaistos, çoğu Yunan tanrısı gibi hem olumlu hem de olumsuz yönleri sahipti. Olumlu yönü, yemek pişirmede olduğu gibi, ateşin yaratıcı gücünü ve insanlığa faydasını gösteren bir demirci olmasıydı. Olumsuz yönü ise ateşin yıkıcı gücünü temsil etmesiydi, zira o, bir volkanda (Latince *Vulcan*) yaşıyordu. Diğer bir tipik Yunan karşıtlığı, çirkin ve fiziksel olarak mükemmel olmayan tek tanrı Hephaistos'un aşk tanrıçası güzeller güzeli Afrodite ile evli olmasıydı. Afrodite kendi ismini cinsel uyarıcılar -afrodizyak- olduğu düşünülen yiyeceklerle vermiştir. İstiridye, havyar, şampanya, çikolata ve salıngoz, afrodizyak olduğunu düşündüğümüz bazı yiyeceklerdir.

Tanrılar açlığı, kanibalizm için bir ceza olarak kullanmıştır. Tantalos tanrılarla akşam yemeğinde *nectar* ve *ambrosia* yiyen tek ölümlüdür; sonrasında tanrıları bir ziyafete davet etmiş ve onlara haşladığı oğlunu yedirmiştir. Tanrılar durumu yemeğe başlamadan önce fark etmiş (çocuğun kolundan bir ısırık alma dışında) ve Tantalos'a işlediği suça uygun bir ceza vermişlerdi: Sonsuza kadar işkenceli bir açlık ve susuzluk. Su dolu bir havuzda kalmaya zorlandı ama her su almak için eğildiğinde su kayboldu. Kafasının üstünde sallanan olgun elmalara, narlara ve incirlere ulaşarak koparmak istedi ama rüzgâr esti ve dallara erişmesini engelledi. İngilizce'deki birini arzuyla deliye döndürmek anlamına gelen *tantalize* kelimesi de Tantalos'tan (Tantalus) türemiştir.

Demeter, Tahlil Tanrıçası: “İyi Tanrıça”

En güçlü tanrıçalardan bir başkası Demeter'dir. Buğday renkli saçıyla Dünya Ana ya da Doğa Ana olan Demeter, bütün yetişen şeylerin tanrıçasıdır:

... güzellik onun etrafına yayılıyor, hoş kokulu kaftanından tatlı bir koku havaya dağılıyordu ve altın bukleleri kollarının üzerine düşen tanrıçanın kutsal bedeninden ışıklar saçılıyordu; o kadar ki bulunduğu yer, ışıklandırılıyor gibi parlaklıkla doluyordu.⁸⁰

İsminin *meter* kısmı *mater*, yani anne kelimesi ile ilgilidir. Aynı zamanda Mısır tanrıçası İsis ile özdeşleştirilirdi.

Demeter sıklıkla buğday sapları tutarken resmedilirdi, tıpkı onu temsil eden Virgo takımyıldızında olduğu gibi.⁸¹ Bu takımyıldızın en parlak yıldızı Spica, “buğday demeti” anlamına gelir. Bazen Demeter, *cornucopia* denilen taze meyve dolu boynuz şeklinde bir kap taşırdı. O aynı zamanda Altın Kılıçlı Kadın olarak da bilinirdi, çünkü genellikle bir taç giyer veya savaşmak ya da ürünlerin hasadı için altın bir kılıç taşırdı. Bazen de bir meşale taşırdı. Bu, yaşlı bir kadın kılığına bürünerek kızını yeraltı dünyasında aramasını sembolize ederdi.

YEMEK ÖYKÜSÜ

Kış Nereden Gelir

Demeter'in, erkek tanrıların serseri gözlerinden saklı tuttuğu Persephone⁸² isimli güzel bir kızı vardı. Bir gün Demeter'in en çok korktuğu şey başına geldi: Persephone cenneti ve dünyayı inleyen bir çığlık atarak ortadan kayboldu. Demeter perişan haldeydi. Olympos Dağı'nı terk etti ve sıradan bir insan kılığına bürünüp kızını arayarak dünyayı dolaşıp durdu. Tanrıların yemeklerinden yiyip içmedi sadece naneli arpa suyu ya da su, yemek ve yarpuzdan oluşan orakçıkların yemeğinden çok az yedi.⁸³

Son olarak Güneş ona, ölümün karanlık krallığının tanrısı Hades'in Persephone'u çiçek toplarken görüp onun çok güzel olduğunu düşündüğünü, Dünya'yı açıp onu yakaladığını söyledi. Bunu duyan Demeter o kadar üzüldü ki, yeryüzündeki her şeyin büyümesi ve gelişmesi durdu. Zeus bir uzlaşma için nihayet araya girdi, çünkü bütün insanlar açlıktan ölmek üzereydi. Persephone annesiyle birlikte olabiliirdi; fakat yılın sadece bir bölümünde. Hades'in ona verdiği bir nar tohumunu yemişti, bu da Persephone'un Hades'le birlikte olması için yeraltına dönmek zorunda olduğu anlamına geliyordu.

İşte, Persephone'un aynı zamanda nasıl hem baharın hem de ölümün tanrıçası olduğunun açıklaması budur. Persephone'un yeryüzünde bulunduğu sekiz ay süresince neşeli olan Demeter, her şeyin büyümesine ve gelişmesine izin verir. Ama Persephone her yıl dört ay boyunca ölümler dünyasında bulunduğu, Demeter yas tutar ve hiçbir şey büyümmez.

İşte böyledir kışın hikayesi.

80 <http://www.theoi.com/Olympios/Demeter.html>; Homeric Hymn 2'den Demeter 275'e.

81 http://seds.lpl.arizona.edu/Maps/Stars_en/Fig/virgo.html

82 Yunancada, sondaki 'e' harfi uzun okunur. Örneğin Yunan zafer tanrıçası Nike'daki 'e' harfi uzun sesle okunur.

83 Hangi çeviri olduğuna bağlı olarak, *Handbook of Greek Mythology* kitabında yarpuz olarak geçer;

Yunanlar, tahılların yetişmesini yer ve gök arasındaki cinsel birleşme olarak gördüler: “Şehvetli cennetten düşen yağmur, Dünya’yı hamile bıraktı ve bu insanlığa birçok yiyecek, hayvan sürüsü ve de Demeter’in hediyelerini getirdi.”⁸⁴

Antik Yunan’da Demeter’in hediyelerinden Yunanistan coğrafyasında en çok tüketileni buğdaydan daha iyi yetişen arpaydı. Demeter şarabı azalttı ve yerine arpadan yapılan kutsal bir içecek ile ibadet edildi: Demeter “onlara [arpa] yemeğini, yumuşak naneli suyla karıştırmayı önerdi ve ayin sırasında ... içmesi için ona verdiler.”⁸⁵ Demeter için rahibelerinin taktığı gelincikler kadar nane de kutsaldı. Balıklar arasından da barbun, Demeter’in kutsal balığıydı. En kutsal hayvan ise yeniden doğumun sembolü olan yılan; bir çift yılan onun iki tekerlekli arabasını çekiyordu.

Domuzlar, boğalar, ballı pastalar ve meyve gibi hayvan ve sebze verimliliği ile tatlı şeylerin sembolleri Demeter için kutsaldı. Arpa, onun tapınağının etrafında Dünya’nın bereketli olacağını garanti eden sunu olarak saçılırdı. Zaman geçtikçe arpanın yerini buğday, daha sonra da pirinç aldı. Tapınaktan evlilik törenine yayılan pirinç saçma geleneği, evlilikteki doğurganlığı garantilemek içindir.

Başlıca iki tahıl olan arpa ve buğday, birçok şekilde tüketilmiştir. En kolay ve en ucuzu basitçe bütün tahılları suyla karıştırarak yulaf lapası olarak pişirmekti. Arpa ya da buğday unu da suyla karıştırılıp yulaf lapası biçiminde pişirilebilir veya elle düzleştirilip bir taşın üzerinde ya da fırında mayasız ekmeğe yapılabilirdi. Maya ilavesi, mayalı ekmeği yarattı; ancak arpa gluten bakımından düşük olduğu için ondan yoğun bir ekmeğe oluşmaz. Gluten bakımından zengin olan buğday ununu arpaya katmak daha hafif bir ekmeğe ortaya çıkardı. Kuru sıcakta hamurun fırınlanmasıyla iki kez pişirilerek hazırlanan bisküviler, tahılların saklanması için olanaklı kıldı. Bu bisküviler, *paximadia* veya *paximathia* olarak adlandırılmakta ve bugün hâlâ Yunanistan’da yapılmaktadır. Herhangi bir yiyecektense ekmeğe, Yunanlılar için medeniyeti temsil etmektedir. Ekmeğe tamamen insan üretimidir, üretiminin her adımı insanlar tarafından kontrol edilmektedir.

Dionysos, Üzüm Tanrısı

Tanrıça Demeter -o dünyadır; ... o, ölümlülere kuru yiyeceklerle besler; ama ardından gelen tanrı ... ona eşdeğer olanı keşfetti, üzümün sıvı içeceği, onu ölümlülere verdi ... Tanrı olan o, tanrılara yapılan sunulara doluştu, onun olanaklarıyla insanlar güzel şeylere sahip olabilsin diye.

Euripides, *Bacchae*

Hamilton’ın *Mythology* kitabında ise arpa suyu ve nanedir.

84 <http://www.theoi.com/Olympios/DemeterGoddess.html>

85 <http://www.theoi.com/Olympios/DemeterGoddess.html>, Homeric Hymn 2 to Demeter 205

Yunanistan'da her kış, baharda mucizevi bir şekilde yeniden doğana dek asmalar ölmüş gibi görünürdü. Nil, Mısırlılar için yeniden canlanmayı temsil ederken, Yunanlıların şarap tanrısı Dionysos yeniden canlanmanın ve ölümsüzlüğün kutsal sembolüydü. Onun ölümlü bir kadın ve tanrıların kralı Zeus'un çocuğu olduğuna inanılırdı. Yunan mitolojisinde, Prometheus insanlara ateşi hediye ederken Dionysos asmayı keşfetti ve insanlara onu nasıl yetiştireceklerini ve şarap yapacaklarını öğretti. O çoğunlukla uzun dalgalı saçında üzüm yapraklarından bir çelenk ve üzümle dolu asmayla temsil edilir.

Dionysos Yunan mitolojisinde Demeter'den daha sonra ortaya çıkar ve Akdeniz boyunca, güneyde Mısır, batıda İberia yarımadasına (bugünkü İspanya ve Portekiz) ve ardından doğuda Hindistan'a gittikten sonra Yunanistan'a vardığı görülür. Çoğu yerde düşmanlıkla karşılaşır; çünkü yöneticiler kendi insanların şarap içmesini istemezler. Bazen ilk kez şarap içen insanlar zehirlendiklerini düşünmüştür.⁸⁶ Ancak nihayetinde Dionysos yöneticileri alt etmiş, onun için kutsal olduğu düşünülen ve medeniyetin sembolü üzüm asması yetiştiriciliğini insanlara öğretmiştir.

Dionysos iki yönlüydü. Hafif sarhoşluk yoluyla insanları sıradan akıl durumlarının dışına çıkarabilir, onlara yaratıcılık esinleyebilir ve onları tanrılara daha da yaklaştırebilirdi. Dionysos'un festivalini kutlamak için yazılan şiirler medeniyetin en büyük sembollerinden biri olan Yunan tragedyası haline gelmiştir. Böylelikle Dionysos tiyatronun da tanrısı olur. Şarap, ilaç gibi ya da ilaçla karıştırılarak kullanılırdı. Bununla birlikte Dionysos Hekim veya Sağlık Verici olarak da anılmaktadır.⁸⁷

Ancak aşırı sarhoşluk, insanları hayvanlara daha da yaklaştırır. Bu nedenle kadınların nadiren şarap içmesine izin verilirdi; halka açık şenlikler genelde erkeklerle sınırlı tutulurdu. Kadınların davet edildiği nadir durumlarda bile erkeklerin içtiği iyi, güçlü, yılanmış şarabı içmiyorlardı. Onlara "tatlı şarap ya da az mayalanmış üzüm suyu" servis edilirdi.⁸⁸ Yunan mitolojisinde Dionysos'u takip eden kadın sürüsü, vahşi bir cinsel azgınlık içindeydi. Dionysos'a bezen yarı insan yarı keçi, doyumsuz cinsel arzuları olan kafalarında keçi boynuzuyla (*horn*) gösterilen erkek yaratıklar eşlik etmiştir. Bu durum azgın (*horny*) kelimesini nereden aldığımızı gösterir. Dionysos aynı zamanda insanların sarhoş olduklarında geldikleri durumu göstermek için sık sık at veya kaplan, vaşak ve panter gibi vahşi kediler tarafından çekilen iki tekerlekli arabayı sürer.⁸⁹ Bazen Dionysos da sarhoş gösterilir, vahşi bir kedi yavrusu da elindeki kâseden dökülen şarabı yalamaktadır.

86 <http://www.theoi.com/Olympios/Dionysos.html>

87 <http://www.theoi.com/Olympios/DionysosGod.html>

88 Flandrin ve Montanari, *Food*, 94.

89 <http://www.theoi.com/Olympios/Dionysos.html>, Paus. viii. 39. § 4 alıntı yapar; Theocrit. xxvi. 4; Plut. *Sympos.* iii. 5; Eustath. *ad Hom.* 87; Virg. *Eclog.* v.30; Hygin. *Poët. Astr.* ii. 23; Philostr. *Imag.*

SARHOŞLUK ÖLÇEĞİ

Mısırlı bir Yunan Athenaeus'a, göre, yk MS 200⁹⁰

ŞARAP KÂSE SAYISI	ETKİSİ
1	Sağlık
2	Aşk ve mutluluk
3	Uyku
İÇİLEN ÜÇÜNCÜ KÂSE ŞARAPTAN SONRA "BİLGE KONUKLAR EVLERİNE GİDER"	
4	Şiddet
5	Kargaşa
6	Sarhoş âlemi
7	Siyah gözler
8	Polisi getirir
9	Terslik
10	Delilik ve eşyaları fırlatma

Üzüm Yunanistan'da bolca yetiştirilirdi ve bereketliydi; Yunanların üzüm-den şarap üretimi MÖ 1500'lerde başladı.⁹¹ Yunanlar şaraplarını bal ile tatlandırarak içerdiler; şarap saklamak için kullanılan seramik kap amfora, terebenti gibi ağaçların yapışkan salgısı olan reçineyle su geçirmez hale getiriliyordu. Bu tat bugün hâlâ Yunan içkisi *retsina*da korunmaktadır. En kutsal Yunan törenlerinden birinde şarap, içecek olarak akşam yemeği sırasında değil, sonrasında tüketilirdi, yani Yunanlıların adlandırmasıyla *symposium*da.

Symposium – Birlikte İçmek

Symposium ayrıntılı bir seremoniydi, oyunlarda kazanılan bir zafer için tanrılara şükretmek, halka açık özel ya da düğün gibi müstakil bir etkinliği kutlamak yahut siyasi bir karar almak için "sadece yemeğin ardından gerçekleştirilen bir erkek toplantısıydı."⁹² MÖ yedinci yüzyıla kadar *symposium* alışılmış bir pratikti. Genellikle bir kamu binasında, sık sık bir tapınak veya önde gelen bir vatandaşın evindeki özel *symposium* odasında toplanılırdı. Köleler ziyaretçilere hizmet eder, onların terliklerini çıkarır ve bir kollarının üzerine yaslanarak sedirlere uzanmalarını sağlardı. Her bir sedirin önünde küçük masalar kuruluydu. *Symposium* odasının boyutu içine kaç sedir sığıdığına göre ölçülürdü; genellikle olması gereken beş veya yedi sedirdi. Tıpkı Japonların bir odanın boyutunu zemine sığan *tatami* matlarının sayısına göre ölçtüğü gibi.

Toplantı, bir hayvanın –genellikle bir süt kuzusu veya keçinin– tanrılara dinsel olarak sunulduğu bir kanlı kurbanla başlardı. Bu hayvan, erken

ii. 17; *Vit. Apollon*. iii. 40.

90 <http://www.theoi.com/Olympios/DionysosGod.html>, quoting Athenaeus, *Deipnosophistae* 2.36a-b

91 Courtwright, *Forces of Habit*, 10.

92 Flandrin ve Montanari, *Food*, 97.

dönemlerde kurban edilmiş insanın yerine geçen bir vekil konumundaydı. “Kurbanda hayvanların ve etin kesimi *mageiros*’un (Yunanca şef, kasap ve hayvan kurban eden kişi) göreviydi: ibadet edenler arasında eti paylaştırdı.”⁹³ Tanrılar en iyi porsiyonu, yani but etini ve yağını aldıktan sonra kalanı insanlar yerdi.

Basit bir *symposium*da servis edilen yemek üç kategoriye ayrılırdı. “İlk sofrâ” servisi, mercimek, arpa ve buğday gibi temel yiyeceklerin beraberinde mezeler veya sebze, peynir, yumurta, balık, et gibi eşlik eden diğer yiyecekler vardı. İlk sofradakiler yenildikten sonra, her sedirin önündeki küçük masalar temizlenirdi. Daha sonra eller sıcak su, sabun ve kokulu yağlarla yıkanır, zemin de yemek esnasında saçılan kırıntılardan temizlenirdi. Erkeklere başlarına ve göğüslerine takmaları için çiçekten taç verilir.

Daha sonra “ikinci sofrâ” aşamasına geçilirdi. Bu, şarabın ve beraberinde yenilecek kuru meyve, fındık ve tatlıların servis edildiği zamandı. Şiirler söylenir, flüt çalar, kararlar alınırdı. Topluluk duygusu daha da kuvvetlenirdi; zira bütün erkekler aynı bardaktan şarap içerlerdi.⁹⁴ Bu bardaklar hâlâ mevcuttur; *symposium*da yer alan ayrıntıların resmedildiği mükemmel kaynaklardır. Bardaktaki şarap, genelde bir, iki ölçek şarap veya üç ölçek su oranında seyreltilirdi. Dionysos’a ibadet edilen sunağın yanında genelde erkeklere şarabı suyla seyreltip içmeyi hatırlatmak amacıyla tatlı su perileri için de sunak bulunurdu.⁹⁵ Yunanlar seyreltilmiş şarabı medeniyetin bir sembolü olarak düşünmüşlerdi; bu yolla sarhoşluktan kaçınılması sağlanıyordu. “Üçüncü sofrâ”, içki partisiydi.

YEMEK ÖYKÜSÜ

Nasıl İçilir ve Sarhoş Olunmaz

Antik Yunanlar şarabı sever ve her zaman sarhoş olmadan içmenin yollarını ararlardı. Yaratıcı düşünce onları Dionysos’un olumsuz yönüne panzehir olacak bir şeyi düşünmeye sevk etti: yarı değerli taştan yapılan mor kâseden mor şarap içmek, iki morun birbirini dengelemesini sağlar ve şaraptaki sarhoşluğa neden olan şeyi etkisiz kılar. Yunancada *a* öneki “değil” anlamına ve *methyein* sarhoş anlamına gelir (*methy*, yani şarap kelimesinden); dolayısıyla Yunanca “sarhoş olmamak” kelimesi *-amethyst*’ten yapılan- mor taştan kâsenin adına dönüşmüştür.⁹⁶

Tarihçi Andrew Dalby ve şef Sally Grainger *The Classical Cookbook* isimli harikulade kitaplarında, Antik Yunan ve Roma’dan çoğu yemeği modern mutfaklarda uygulanabilecek tariflerle tekrar oluşturdular. Dalby ve Grainger, MÖ 400’de misafirlere sunulan birçok zengin ve özenle hazırlanmış

93 Archestratus, *The Life of Luxury*, 21.

94 Flandrin ve Montanari, *Food*, 100.

95 <http://www.theoi.com/Olympios/DionysosGod.html>

96 Isaac Asimov, *Words of Science*, 20; OED.

yemekle ilk sofranın yer aldığı bir *symposiumu* betimlerler: dut sosunda yılan balığı, ballı sırlanmış karides, deniz tuzlu mürekkep balığı, yaprak hamurda yavru kuş (*baby birds in flaky pastry*), fırınlanmış ve biftekler halinde dilimlenmiş büyük ton balığı.⁹⁷ Elbette ekmek de vardı ama arpa rulo biçiminde. İkinci sofrada misafirler “tatlı hamur tabanı, ktır tava keki, bal sosuna batırılmış kızarmış susam keki, bal ve sütle yapılmış peynir keki, pay gibi pişirilmiş bir tatlı; kızgın yağda kızartılmış ve susam tohumunda yuvarlanmış peynir ve susam tatlıları” yerlerdi.⁹⁸ Kuru üzüm de sadece ikinci sofrada yer alırdı.

Üzümler, şarabın yanı sıra başka şekillerde tüketilirdi: taze olarak yenirdi; şaraplık üzümden sıkılan mayalanmamış meyve suyu yani şıra olarak – Latince *mustum*, yeni şarap; kaynatılmış şıra şurubu yapıldı; kurutularak da kuru üzüm elde edilirdi; kuru üzüm şurubu ve kuru üzüm şarabı olarak da tüketilirdi. Üzüm tohumları, üzüm tohumu yağı için ezilirdi; yaprakları da pişirilip yenirdi.

Athena, Zeytinin Tanrıçası

Yunanlar için zeytin, onu yaratan tanrıça Athena’nın bir sembolüydü. O, Zeus’un kafasından gelişkin ve silah kuşanarak (miğfer, zırh, mızrak) doğmuş savaşçı bir tanrıçaydı. Adını verdiği şehri Atina şehrini korurdu ama bütün Yunanistan’da ona ibadet edilirdi. Homeros’un epik şiiri İlyada’da betimlendiği üzere Yunanlara Truva Savaşı’nı kazanmalarında yardım etmişti. Fakat onun baykuş sembolü barış ve bilgeliği simgelediğini de göstermektedir. Athena aynı zamanda dokuma ve çömlekçilik gibi zanaatların da tanrıçasıydı ve bütün insanlığın fayda sağladığı tırmık ve sabanı icat etmişti.

Olea europaea ağacının meyvesi olan zeytin MÖ 5000’lerden bu yana Filistinliler ve Suriyeliler tarafından Doğu Akdeniz’de yetiştirilmekte ve yağı için sıkılmaktaydı. Zeytinyağı Yunanistan’da sıvı altın gibiydi. Yemek için, ilaç olarak ve yakıt olarak değerlendirilmekteydi; zeytinyağı Antik Akdeniz’de ticaretin başlıca ürünlerinden biriydi. Aynı zamanda vücut losyonu olarak da kullanılmıştır, bazen de parfümle güzel koku saçmıştır. Örneğin MÖ 776 yılında başlayan Olimpiyatlar’da zeytinyağı ile yağlanmış çıplak erkekler, ilk spor dallarında yarışmışlardır. Koşu, uzun atlama, disk ve cirit atma, güreş, boks ve pentatlon denilen beş etkinliğin birleşimi olan bu sporların hepsi 1896’da başlayan modern Olimpiyat Oyunları’nda yer almaktadır. (Kazanan tamamen çıplak değildi: Tanrı Apollo’nun kutsal ağacı defnenin yapraklarıyla taçlandırılırdı.)

Ham yeşil zeytin ve hatta olgun siyah zeytin acıdır. Yenilebilir hale gelmeden önce tuzda kurutulmalı ya da suda veya yağda salamura edilmelidir.

97 Dalby ve Grainger, *The Classical Cookbook*, 42.

98 *Age*., 43–44.

Eğer ezilerek yağ çıkartılacaksa, acı kısmının içine karıştırmaması amacıyla zeytinden yağ çıkartılırken doğru oranda baskı uygulanmalıdır. Antik dönemde:

Zeytinler ilk olarak teknede ezilirdi. Ortaya çıkan ezme daha sonra asıl ezilmenin yapılması için hasır sepetlere aktarılırdı. Bir sıkmada birkaç sepet istiflenirdi. Ölçülü bir ezme için erken çağlardan bu yana farklı teknikler geliştirilmiştir, bunlardan başlıcası, uzun, hayli ağır bir kirişin ağırlıklarla denkleştirilmesi idi. Ezilen meyve, su ve yağdan oluşan bir sıvıya dönüşmekteydi. Belirli aralıklarla kaymağı alınmadan önce yağın dibe oturması beklenirdi.⁹⁹

Antik insanların, on sekizinci yüzyılın sonunda ortaya çıkan derecelendirme seviyeleri yoktu; ama “*virgin*” (natürel zeytinyağı) ilk sıkma anlamına; “*extra virgin*” (sızma) yüzde bir asit oranından daha az asit barındırdığı anlamına, “soğuk sıkım” ise yağın kimyasal yapısını ve tadını değiştirebilen sıcaklığın kullanılmadığı anlamına gelmektedir.¹⁰⁰

Toz gri-yeşil ağaçlar yavaş büyüyen ama yüzlerce yıl yaşayan ağaçlardır. Soğuğa karşı çok hassas olan zeytin ağaçlarının, Yunanistan’ın ılıman ikliminde iyi yetiştiği keşfedildiğinde, temel gıda ürünü haline geldi. Ancak zeytin ağaçlarının kökleri, Yunanlar asırlar önce ev ve gemi yapmak için ağaçları kesmeye başladığında meydana gelen yüzey toprağını su ile sürükleyen erozyonu sona erdirdi.

Zeytin ağacı Batı kültüründe son derece sembolik bir ağaçtır. Yahudiler ve Hristiyanlar onu Eski Ahit’teki Nuh’un gemisi ve Tufan hikâyesinden bilir. Nuh, dünyanın hâlâ sular altında olup olmadığını haber vermesi için güvercin gönderdiğinde, güvercin gemiye ağzında bir zeytin dalıyla dönmüş ve herkes sel sularının çekildiğini ve dünyaya tekrar barışın hâkim olduğunu öğrenmiştir. Güvercin ve zeytin o zamandan beri barışı simgeler.

Antik Yunan dönemi boyunca hasat zamanlarında insanlar hasadı festivallerle kutlamıştı. Beyaz kaftan giyen anneler, ilk hasat edilen buğdayı tahılın tanrıçası Demeter’in sunağına sunu olarak getirirdi. Üzümün tanrısı Dionysos hasat edilen ilk üzümleri alır; zeytinin tanrıçası Athena’ya da ilk zeytinler takdim edilirdi. Ek olarak bahar ekimi başlamadan Athena’ya şükranlar sunulurdu.

99 Taylor, *Olive in California*, 7.

100 Davidson, *Oxford Companion*, 551–553.

ZEYTİN KRONOLOJİSİ¹⁰¹

??	Zeytin ağaçları muhtemelen İran'da ve Türkistan'da evcilleştirildi.
MÖ 3500	Zeytin ağaçları Yunanistan ve Türkiye yakınlarındaki adalara dikildi.
MÖ 15.yy	Fenikeli tüccarlar Kıbrıs ve Girit'e zeytin ağaçları getirdiler.
MÖ 8.yy	Yunan koloniciler Sicilya, Güney Fransa, İspanya, Trakya, Karadehiz bölgesine zeytin ağaçları götürdüler.
MÖ 8.yy	Ekron (modern İsrail) yıllık bin tondan fazla zeytinyağı üretti.
yk. MÖ 175	Roma-Marcus Porcius Cato daha çok zeytin ve zeytinyağı hakkındaki kitabı <i>On Farming</i> 'i yazdı.
MS 2.yy	Roma- Lucius Junius Moderatus Columella zeytin hasadının zorluğunu kaleme aldı.
1497	Zeytin ağaçları İspanya'dan Karayipler'e ve Meksika'ya gitti.
yk. 1775	"Mission zeytin" ağaçları Kaliforniya'da İspanyol misyonuna dikildi.
1803	Kaliforniya'da preslenmiş zeytinyağının ilk kaydı.
1899	Olgun –yeşil olmayan- zeytinler konserve edildi.
1933	Kaliforniyalı biri mekanik zeytin çekirdeği ayırıcıyı icat etti; martini hayranları sevindi. ¹⁰²
21.yüzyıl	Avrupa Birliği, özellikle İspanya (Endülüs bölgesi) ve İtalya ile dünya zeytinyağı üretiminin dörtte üçüne sahiptir.

Antik Yunanlar için tahıl, üzüm ve zeytin birçok şekilde bir araya gelmiştir. Fırında pişmiş mamuller genellikle arpa ve buğday unundan oluşmaktaydı ve maya için şeker de sağlayan sıra veya şarap ve yağ olarak da zeytinyağı kullanılırdı. Malzemelerin oranı, fırında pişen mamullerin şekilleri, çeşniler ve bitkiler, kuru üzüm ve tarçın veya fındık gibi eklemeler ortaya çıkacak ürünün tuzlu mu tatlı mı olacağını belirlerdi. Bozulabilen tereyağı ve yumurta gibi hayvansal ürünlerin olmaması, bu ekmeklerin ve bisküvilerin aylarca bozulmadan kalmasını sağlıyordu. Bugün bile Yunanistan'da tuzlu ve tatlı yiyecekler aynı yöntemlerle hazırlanır. Eğer otantik tarifler arıyorsanız, şeker veya kabartma tozu içeren tariflerin modern eklemeler olduğunun farkında olun.

Denizden Çıkan Yiyecek

Yunanlar, kefal, kalkan, lagos, mercanbalığı, yılanbalığı, ahtapot ve mürekkepbalığı gibi denizin onlara sağladığı bolluğu tüketen aynı zamanda denizci bir ulustu. Antik Yunanlı bir aşçının ölçütü balıkla ne yapabilirse oydu.¹⁰³ Tarihte isim olarak bilinen ilk şef Sicilya'daki Syracuse şehir devletinden Mithekos isimli bir Yunan'dı. Onun çoğunlukla balık üzerine malzemeler ve

101 Taylor, *The Olive in California*, aksi iddia edilene kadar.

102 Davidson, *Oxford Companion*, 553.

103 Toussaint-Samat, *History of Food*, 299–301.

yönergelerden tarif kitabı ortadan kayboldu. Biz bu kitaptan yalnızca diğer yazılardaki alıntılar sayesinde haberdarız.

Akdeniz'in yerli balığı siyah etli mavi yüzgeçli ton balığı, *Thunnus thynnus*, özellikle popülerdi. Neredeyse bir ton ağırlığındaki bu büyük balıklar bugün hâlâ Akdeniz'de yapıldığı gibi tuz veya zeytinyağında saklanırdı. Torik, istavritin dört buçuk kiloluk akrabası, incir yaprağına sarılır ve küllerin içinde yavaş yavaş pişirilirdi.

MUTFAK KARMAŞASI

Ton Balığı

Amerikalılar beyaz etli tuna balığına aşinadır. Bu balık aynı zamanda *albacore* (*alba* Latince "beyaz") olarak bilinir ve "deniz tavuğu" adıyla satılır. Bu gerçekten uzun yüzgeçli ton balığı, *Thunnus alalunga* (*ala*: yüzgeç, *lunga*: uzun) Atlantik ve Pasifik okyanuslarında bulunurken Akdeniz'de görülmez. Ancak *albacore*'un Fransızca adı, kırmızı etli sarıkanat, *Thunnus albacares*'dir. Akdeniz'de bulunmayan ancak tropikal ve yarı tropikal sülarda görülen bu ton balığı onu sarı kuyruk olarak adlandıran Japon *sushi* ve *sashimi* şeflerince kullanılır. Hawaii'de ise ton balığı *ahi* olarak bilinmektedir.

Yunanistan'ın Altın Çağı

Yunanistan'da yemek en azından MÖ beşinci yüzyıla kadar demokratikti. Herkes arpa veya buğdaya dayanan ve bugün hâlâ Yunan mutfağıyla ortak olan ezme, lapa ya da mayasız ekmek; zeytin; marul, lahana ve soğan gibi sebzeler; fesleğen ve kekik gibi otlardan oluşan aynı mütevazı yemekleri yerdı. Bazen bu yiyeceklere balık veya koyun ve keçiden sağlanan etlerle ilave yapıldı. Sirke Yunanların favori bir malzemesiydi. Karabiber sadece yemeklerde değil, ilaç olarak da kullanılırdı. Yunanlar meyve de yerlerdi, özellikle üzüm ve filozof Aristoteles'in dişleri çürüttüğünü gözlemlediği incir: "Neden yumuşak ve tatlı incirler dişlere zarar verir?"¹⁰⁴

Otlakların azlığı nedeniyle inekler yaygın değildi ve öküzleri olan biri zengin sayılırdı.¹⁰⁵ Bununla birlikte, hayvan sahibi hayvanlarını kesmezdi; çünkü hayvanlara tarlaları sürmek ve ulaşım için ihtiyaç duyardı. Keçi ve koyunlar beslenirdi, ama genç olanlar tanrılara kanlı kurban ritüeli için ayrılırdı. Bu bir ekonomi meselesiydi aynı zamanda. Keçi ve koyundan içmelik, peynir yapmalık süt, tiftik ile yün üretti, bu nedenle yaşlandıklarında ve bütün diğer amaçlarını tamamladıklarında kesilirlerdi.

Bu, Atina ve Kuzey Yunanistan'daki beslenme biçimiydi. Yunanistan'ın güneyinde katı militarist Sparta toplumu vardı. Sağlıklı ve fiziksel olarak mükemmel doğmayan bebekler uçurumdan yuvarlanırdı. Kız ve erkek çocuklar koşarlar ve onları güçlendirecek zor sporları yaparlardı. Yedi yaşına

104 Farb, *Consuming Passions*, 62.

105 Tannahill, *Food in History*, 61.

geldiklerinde erkekler askeri eğitime gönderilirdi. Kışlada yaşar, sert tahtadan sedirlerde uyurlardı. Sparta yemeği Sparta hayatına denkti. Peynir, arpa ve incir Sparta'nın başlıca yiyecekleri olsa da temel besin domuz suyu, sirke ve tuzdan yapılan kara et suyuydu.¹⁰⁶ Bugün İngilizcedeki "spartan" kelimesi (lüks olmayan) onların lüks olarak düşündükleri şeyi reddetmelerinden gelmektedir.

MÖ beşinci yüzyılda Atina ve Sparta müttefik oldular ve bir dizi savaşta Pers İmparatorluğu'nu mağlup ettiler. Thermopylae Savaşı'nda 300 Spartalı savaşçı öldü ancak onların fedakârlığı ki bu fedakârlık 300 filminde gösterilmiştir, Yunanlıların Persleri mağlup etmesinde kritik öneme sahipti. Ardından gelen barış zamanı Yunanistan'ın Altın Çağı'ydı. Atina'nın nüfusu 300 bin ila 500 bin arasında büyüdü ve bugün Yunanistan'ı ve Batı medeniyetini karakterize eden, on iki metrelik Athena heykelinin bulunduğu tepe üzerinde yer alan Parthenon gibi binalar, resimler, heykeller yapıldı. Altın Çağ, Yunanistan'da tiyatro için de bugün hâlâ oynanan Aristofanes'in komedya-ları, Eshilos, Sofokles ve Euripides'in tragedya-larıyla önemli bir çağıdı.



Yunanistan, Atina'daki Parthenon. PhotoDisc, Inc.

Altın Çağ aynı zamanda zengin bir sınıfın ortaya çıkmasının ve Yunan mutfağına yansıyan zengin ve fakir arasındaki kültürel kopuşun da başlangıcıydı. Fakirler, kabuğunu soymak için ısıttığı arpayla, ondan öğüttükleri unla yapılan *maza* adlı kekle, buğday lapası veya mayasız ekmekle, biraz koyun ya da keçi peyniriyle ve zeytinyağıyla yaşamaya çalışırlardı.¹⁰⁷ Zenginler, beslenme düzeninde daha fazla çeşitlilikle daha ayrıntılı yiyeceklere sahipti. Onlar, nohut, mercimek, bakla, keten tohumu, susam ve haşhaş gibi baklagiller tüketirlerdi. Kurban ritüellerinden sonra köpek gibi evcilleştirilmiş hayvanları da yerlerdi. Ormanlar onlara irili ufaklı av hayvanları da sunardı: yaban domuzu, geyik, yaban tavşanı ve tilki. Sebzelerden çoğunlukla turp,

106 *Food*, Marie-Claire Amouretti, "Urban and Rural Diets in Greece," 82.

107 Tannahill, *Food in History*, 65.

pirasa, su teresi, soğan, sarımsak ve semizotu yenirdi.¹⁰⁸ Yeni bir uğraş olan arıcılık, balı daha ulaşılabilir kılmıştı.¹⁰⁹

Kentleşmenin, zenginliğin ve ticaretin yükselişi erken dönemlerdeki ücretsiz konuk-ev sahibi ilişkisinden daha fazlasına ihtiyacı ortaya çıkardı. Şehir hanları özellikle kıyı bölgelerinde, bütün Yunan dünyası boyunca yolculuk eden tüccar ve iş adamları için profesyonel konaklama sağlamıştır.¹¹⁰ Bu insanlar yiyeceğe ihtiyaç duymuştur, bu vesileyle yemek pişirmek bir meslek haline gelmiştir. Şeflere para ayırabildikleri gibi yanı sıra zenginler ithal şaraplar da alabilirdi. Fakirlerden çok daha fazla şarap içerlerdi. Mutfak, daha sonra Roma'da olduğu gibi detaylı değildi ama bazı şefler isim olarak tanındılar. Sicilyalı şef Archestratus, yemek hakkında çok şey yazmıştır ama bunlar bir yemek kitabında yer almaz. *Symposium*da eğlence amaçlı anlatılan ve bir tür arp olan lir ile söylenen *İlyada* veya *Odysee* gibi epik şiirlerin eğlencesini yapan parodiler ve yemek şiirleri yazmıştır. Kahramanlıklar hakkında şarkılar dinlemeyi bekleyen ziyaretçiler, bunun yerine balık hakkında dizeler duyduklarında çok şaşırması olmalıdır. Sadece küçük parçalar kalmıştır, çünkü Platon gibi Yunan filozofları, yemek pişirmenin bir sanat olduğunu ya da yemek yazınının kütüphanelerde saklanmaya değer olduğunu düşünmemişlerdir.

Bir diğer Yunan Athenaeus, bazı alışılmamış yemek pişirme ve yeme alışkanlıkları olan Philoxenus adlı bir adamın hikâyesini aktarır:

Philoxenus, ilk olarak banyo yaptıktan sonra şehrindeki evler arasında dolaşırdı, elbette yağ, şarap, balık lapası, sirke ve diğer lezzetlerle onu takip eden kölelerle birlikte, daha sonra [yabancı] birinin evine girer ve orada olanlar için her ne pişiriliyorsa ona lezzet katardı ... Her şey hazır olduğunda, Philoxenus ... oburca ziyafetin tadını çıkarırdı.¹¹¹

Binlerce yıl sonra şef Tyler Florence'in ev sahipliğinde *Food Network* kanalında –*Food 911* adında buna benzer bir program düzenlenmiştir. Tyler Florence insanların evlerine gider ve onların yemek pişirirken yaptıkları yanlışları düzeltir. Ama programda Florence, gittiği evde kalıp “oburca ziyafetin tadını çıkarmaz”.

Atina'nın Altın Çağı, Yunan yarımadasını kontrol etmek için Sparta ile başladığı 27 yıllık savaş başladığında sona erdi. Sparta'nın stratejisinin çoğu, Atina'nın besin kaynaklarını kesmek üzerineydi. Bunu bilen Atinalılar MÖ 415'te Sicilya'yı tahıl üreten bir koloniye dönüştürmek için istila etmek istediler. Talihsizce geçen iki yılın ardından Sicilyalılar, Atina donanmasını ve

108 *Food*, Marie-Claire Amouretti, “Diets in Greece,” 82.

109 Brothwell, *Food in Antiquity*, 201.

110 Flandrin ve Montanari, *Food*, 288.

111 http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Athenaeus/1A*.html

Atina'nın askeri gücünün üçte birini yok ettikten sonra galip geldiler.¹¹² Nihayet MÖ 404'te Sparta, Atina'nın tahıl tedariki için kullandığı deniz rotasını engellediğinde savaş sona erdi. Yiyecek olmayınca Atina teslim olmak zorunda kaldı ve Yunan medeniyetinin Altın Çağı sona erdi.

Büyük İskender ve Sihirli Elmalar

Yunanistan'ın hemen Kuzeyindeki Makedonya'dan yeni bir fatih ortaya çıktı. İskender Yunan değildi ama Yunan kültürünü severdi. Sokrates'in öğrencisi olan Platon'un öğrencisi filozof Aristo onun öğretmeni idi. İskender'in gayesi bilinen dünyayı fethetmekti ve bunu da başardı. Onun imparatorluğu doğuda Yunanistan, Pers İmparatorluğu (bugün İran) ve Irak'tan Hindistan'ın batı sınırındaki İndus Nehri'ne, kuzeyde bugünkü Afganistan ve Pakistan'a ve güneyde Afrika'ya kadar uzanıyordu. Onun fetihleri, yeni bir kültür olan Yunan, Pers, Hint ve Mısır kültürlerinin birleşiminden oluşan Helenistik kültürü yarattı.

Bu durum Yunanistan mutfağı üzerinde de etki yarattı, çünkü yeni yemek hazırlama metotları ve yeni yiyeceklerle tanışıldı. Bir yazar, yiyecekte meydana gelen bütün değişikliklerden şikâyet etmiştir:

Görüyor musunuz her şey ne hale geldi? Ekmek, sarımsak, peynir, *maza* – hepsi sağlıklı yiyecekler, ama şu tuzlu balık, baharat serpilmiş kuzu pirzola, şu tatlı şekerlemeler ve kokan etli güveçler. Ve Zeus aşkına, bir de lahanayı zeytin yağıyla haşlayıp bezelye püresiyle yemiyorlar mı!¹¹³

İskender fethettiği her yerde şehirler kurdu ve en azından 15 şehre kendi adını verdi. Dünyanın eğitim merkezi Atina'dan Mısır'daki İskenderiye'ye geçti. İskenderiye'de 700 bin cilt Yunan yazını içeren bir kütüphane, bir hayvanat bahçesi, bir botanik bahçesi, bir gözlem evi ve çoğu Nil Nehri vadisinden Akdeniz dünyasına buğday taşıyan gemileri güvende tutmak için 120 metreden daha yüksek büyük bir deniz feneri bulunmaktaydı.

Abı Hayat veya sihirli Altın Elma efsanelerindeki gibi İskender de ölümsüzlük peşindeydi. Bu ikisinden birini bile bulamadı; ama 400 yaşına kadar yaşamasını sağlayacağını zannettiği başka elmalar buldu.¹¹⁴ 40 yaşına kadar bile yaşamadı. Otuz üçüncü yaş gününe bir aydan az kala yüksek ateşten, belki de sıtmadan öldü. Hâlâ ölümsüzlüğü ararken kendisinin balda muhafaza edilmesini ve İskenderiye'de cam bir tabut içine yerleştirilmesini planlamıştı. MÖ 323'te ölümünden sonra, güçlü bir liderin ölümünden sonra alışıla geldiği gibi halefler savaşı çıkmış ve İskender'in imparatorluğu birkaç general tarafından yönetilen küçük alanlara bölünmüştü.

112 Grant, *Founders of the Western World*, 68.

113 Flandrin ve Montanari, *Food*, 87, Antiphanes, *Apud Athenaeum*, 370'den akt.

114 Toussaint-Samat, *History of Food*, 622.

Ancak İskender'in devasa imparatorluğu yakında küçük görünecekti. Akdeniz'deki güç, çizme gibi bir yarımadada şekillenen ve Yunanistan'ın batısında yer alan hızla yükselen bir ülkeye, İtalya'ya geçmekteydi.

Roma

Roma'nın Kuruluşu, MÖ 753: Kurt Tarafından Emzirildi

Her ülke, kurucuları hakkında mitlere sahiptir. Birleşik Devletler'de bu mitler dürüstlük hakkındadır. Çocukken George Washington bir iddiaya göre bir kiraz ağacı kesmiştir ve babası ona ne yaptığını sorduğunda "bir yalan söyleyememiştir". Abraham Lincoln'ün lakabı da "Dürüst Adam"dı. Roma'nın kuruluş mitine göre, ikiz kardeşler Romulus ve Remus, bir tanrının (savaş tanrısı Mars) ve bir Latin prensesin soyundan gelmelerini sembolize eden bir zeytin ağacının altında doğmuşlardır. Doğduklarında terk edilen kardeşleri bir dişi kurt emzirerek kurtarmıştır. Büyüdüklerinde Romulus Remus'u öldürmüş ve Roma şehrini kurmuştur.¹¹⁵ Bizim burada kesin olarak bildiğimiz, Roma'nın MÖ sekizinci yüzyılda, yedi tepe üzerinde, savunma için istilacıların gemilerinin geldiğini daha iyi görmek amacıyla Tiber Nehri'nin 20 mil yukarısında kurulmuş olduğudur. Orada aynı zamanda doğal bir liman vardı. Tiber'in ağzındaki ve kıyılar boyunca oluşan tuz katmanları ticaret için değerli bir ürün sağlamaktaydı.¹¹⁶ Roma'daki ilk yollardan biri *Via Salaria* –Tuz Yolu'ydu.

Roma Kültürü: Tanrılar ve Tanrıçalar

Roma, kendi kültürünün büyük bir kısmını Sicilya'daki Yunan kolonileri yoluyla Yunanistan'dan devralmıştır. Bu, aklın ve bedenin birbiriyle bağlantılı olduğu ve birbirini etkilediği fikrini içerir: –"sağlam kafa sağlam vücutta bulunur" (*"mens sana in corpore sano"*). Eğitimci olarak bilgilerinden ve aşçı olarak da yeteneklerinden faydalanan Yunan köleler, geleneklerini ve inançlarını da beraberlerinde Roma'ya taşımışlardır. Roma tanrılarının çoğu, isimleri değiştirilen Yunan tanrılarıdır. Jüpiter ve karısı Juno, Zeus ve Hera'nın Yunan tanrılarına liderlik ettiği gibi Roma tanrılarına liderlik etmiştir. Yunan tanrıçası Demeter'in benzeri olan Roma hasat tanrıçası Ceres, adını bizim tahıl için kullandığımız kelimeye –*cereal*– vermiştir. Romalılar, Ceres'in birçok şeyin anası olduğuna inanmıştı: "kavisli bir sabanla dünyayı ilk kez Ceres döndürmüştür; ilk ekini ve mahsulü toprağı kutsamak için o vermiştir; ilk yasaları o bahşetmiştir; her şey Ceres'in hediyesidir."¹¹⁷ Yunan şarap tanrısı

115 Aynıysa Georgia Roma'da bulunan heykel. İtalyan diktatör Benito Mussolini, ana şirketi İtalya'da bulunan Georgia'daki bir ipek fabrikasının açılışını kutlamak için bir kopyasını 1929 yılında bir Roma'dan diğerine göndermiştir. II. Dünya Savaşı sırasında İtalya Amerika'nın düşmanı olduğunda, Amerika'daki heykel indirilmiş ve onu patlatmak isteyen öfkeli vatandaşlardan saklanmıştı.

116 Grant, *Founders*, 144–145.

117 <http://www.theoi.com/Olympios/DemeterGoddess.html>, Ovid'in *Metamorphoses* 5.341'den

Dionysos, Bacchus olmuş ve ismini vahşi, içkili orgi, *bacchanalia*'ya vermiştir. Romalılar, Yunanların şarap hakkındaki inançlarından birini, bugün hâlâ yaşayan özlü bir sözü aktarmışlardır: *In vino veritas*-"Şarapta gerçeklik vardır", birkaç içkiden sonra insanlar gerçek hislerini ortaya çıkarır anlamına gelir. Büyük Yunan tanrıçası Athena, zeytin ve bilgelik tanrıçası olmayı sürdürerek, büyük Roma tanrıçası Minerva'ya dönüşmüştür. Festivali mart ortasında idi ve gladyatör dövüşleriyle kutlanırdı. Aşk tanrıçası Afrodite, Venüs olmuş ve ona küçük kanatlı, oklu aşk tanrısı Eros -Romalılarda Cupid- eşlik etmiştir. Venüs/Afrodite, burada da Sicilya'daki Etna Dağı'nın altında yaşayan kambur demirci kocasını aldatmıştır. Bu kambur demircinin adı olan Vulcan, patlayan dağlar için kullandığımız kelime haline geldi: *volcano*. Askeri Roma kültüründeki en önemli tanrılardan biri, savaş tanrısı Mars'tı.

Tahıl Savaşları: Pön Savaşları

MÖ 264-146 arasında Roma ile başkentleri Kuzey Afrika'daki bugünkü Tunus'ta bulunan Kartaca olan Fenikeliler Kuzey Akdeniz ticaretini, özellikle Sicilya'nın tahıl alanlarını kontrol etmek için, ölümüne bir dizi savaşa girdiler. Ticarete yardımcı olması amacıyla Fenikeliler, bugün bizim alfabemizin temelini oluşturan bir yazı sistemi geliştirdiler. Pön Savaşları olarak adlandırılan bu savaşların ikincisinde, Hannibal isimli bir Kartacalı general, askeri tarihin en cüretkâr hareketlerinden birini yaptı. Beklendiği üzere Akdeniz'i boydan boya geçerek İtalya'ya güneyden saldırmak yerine onları şaşırtarak, binlerce askeri ve 60 fili, Alpler üzerinden yürüterek İtalya'ya kuzeyden saldırarak onları şaşkına uğratmıştır. Hannibal'ın askerleri ve fil(-ler)i (tarihçiler bir fil haricinde diğerlerinin ölmüş olabileceğini düşünür) 10 yıldan daha fazla bir süre İtalya yarımadası üzerindeki yollarında, buğday ve arpa tarlaları, elma, armut ve limon bahçeleri, üzüm bağları boyunca her şeyi silip süpürdüler. Ülkenin çiftliklerini ve ekonomisini, özellikle Kuzey İtalya'nın zengin tarım alanlarını harap ettiler; tarlalara verilen hasar o kadar büyüktü ki yıllarca giderilemedi. Roma sonunda Kartaca şehrine saldırarak savaşı kazandı; ancak 50 yıl sonra Kartacalıların geri gelebileceği görüldüğünde Roma Fenikelileri yok etti. Üç yıllık bir kuşatmanın ardından Kartaca yakıldı ve dümdüz edildi. Öldürülmeyen 50 bin Kartacalı, köle olarak satıldı. Daha sonra burada tekrar bir şey yetişmesin diye toprak tuzla kaplandı.¹¹⁸ Roma artık Batı Akdeniz'i kontrol altına aldı. Latince "karanın ortası" anlamına gelen Akdeniz, Roma denizinin doğu kısmının kontrolünü kazandıktan sonra, basitçe *mare nostrum* "bizim denizimiz" olarak adlandırıldı.

Hannibal, Roma ekonomisinde uzun süren bir etki bıraktı. Küçük çiftçiler yeniden ekim yapacak ya da hasarı giderecek ekonomik gücü

alıntı yapar.

118 Tannahill, Romalıların topraklarını koruduklarını ve bu topraklarda tahıl yetiştirdiklerini söyler (72-73).

bulamadılar. Dahası geniş plantasyonlar olan *latifundia*'daki köle işgücüyle de rekabet edemediler. Bu nedenle çiftliklerini zengin toprak sahiplerine satıp işçi olarak iş arayışı içinde kırsal kesimde başıboş dolaştılar veya şehirlerde fakir ya da evsiz bir yaşam sürdüler. Kısa sürede Roma nüfusunun üçte biri köleleşti ve dörtte bir ise fakir sınıfına indi.

Roma Cumhuriyeti

Roma, monarşi olarak başlamıştı ancak MÖ üçüncü yüzyıla kadar üç parça yönetimli bir cumhuriyet şeklini aldı: yasaları yapan ve yaşam boyu hizmet eden 300 senatör; orduya hükmeden ve yasaları uygulayan iki adet ikili konsül ve bir yargı sistemi. Neredeyse 2 bin yıl sonra Birleşik Devletler'in Latinceyi iyi bilen ve Roma tarihine aşina Kurucu Babaları, Amerikan yönetiminin bölümlerini Roma Cumhuriyeti'ni örnek alarak oluşturdular ve Roma'yı köleliği meşrulaştırmak için kullandılar. Genç Birleşik Devletler de kendini bir cumhuriyet olarak andı. Bugün hâlâ hukuki terminoloji ve yönetim mevkileri için Latince kelimeler kullanıyoruz: vali (*governor*), senatör (*senator*).

Roma Cumhuriyeti, Julius Caesar bir general olarak çok fazla güç kazandığında sona erdi, senatonun ordusunu dağıtma emrine karşı geldi ve kendisini yaşam boyu diktatör ilan etti. Senatörler onun yaşam boyu diktatör olabileceğini onayladı, fakat daha sonra onu Romalıların Mart'ın *İdes'i* olarak adlandırdığı MÖ 15 Mart 44'te senatoda hançerleyerek öldürdüler. Bu olay ülkeyi 17 yıllık bir iç savaşa sürüklemişti ki bu savaş sırasında Romalı General Marcus Antonius ve müttefiki Mısır kraliçesi Kleopatra, Julius Caesar'ın yeğeninin oğlu ve evlatlığı Octavianus'a karşı deniz savaşını kaybettikten sonra intihar ettiler.

Roma İmparatorluğu

MÖ 27'de Octavianus, Roma'nın yegâne yöneticisi ve görkemli anlamına gelen Augustus unvanlı ilk hükümdarı olarak zafer kazandı. Augustus'un saltanatı 213 yıllık *Pax Romana* -Roma Barışı- basit bir nedenden dolayı başladı: Roma'nın mağlup edeceği hiçbir düşmanı kalmamıştı ve hiç kimse onun genişlemesini durduramazdı. Augustus'un kontrol ettiği imparatorluk üç kıtaya yayılmıştı. Avrupa'nın kuzeyinde Galya (bugünkü Fransa) üzerinden Britannia Adası'na (İngiltere) ve en önemli şehirleri Londinium'a ve Batı'da bugünkü İspanya, Portekiz ve Atlantik Okyanusu'na ulaşmıştır. Asya'da doğuya doğru Ermenistan, Suriye, Yahudiye (Judaea) ve Arabistan'a kadar genişlemiştir. Aynı zamanda imparatorluğun tahıl ambarı olan tahıl zengini Kuzey Afrika'yı, Mısır'ın zengin Nil Vadisi'ni ve günümüz Libya'sını, Fas ve Tunus'u kontrol altına almıştı. Tunus, Roma İmparatorluğu için zeytinyağının çoğunun kaynağıydı. Zeytinyağı Roma ekonomisi için o kadar önemliydi ki yeterince zeytin ağacı diken bir çiftçi askeri görevden muaf tutulurdu. İmparatorluk dışındaki ülkelerle ticaret üzerinden Romalılar artık egzotik yiyeceklerle, baharatlarla, hayvanlara, kumaşlara ve insanlara erişim sağlamıştı.

Ticaret Yolları: İpek Yolu ve Tarçın Toprakları

Roma'nın diğer ülkelerle ticaretinin büyük bir kısmı baharat merkezliydi. Bu baharatlar Çin'e uzanan İpek Yolu ve Hindistan ile Afrika'ya giden deniz yolları üzerinden sağlanırdı. İpek Yolu, diğer Roma yolları gibi düzenlenmiş bir yol değildi ancak bir dizi kervan, yolun sonuna kadar çölleri ve dağları aşarak yolun sonuna ulaşıyorlardı. Yani birçok ülkeden alım satım için gelen tüccarlar Kuzey Çin'de bulunan Chang'an'ın başkentindeki uluslararası pazara ulaşırlardı. Romalıların en çok istediği şey, zencefil, zerdeçal ve kuluç otu gibi baharatların yanı sıra ipekti. İpek çok kıymetliydi ve onu geniş önlüklerle koruyarak şöenlerde giymeyi severlerdi. Ancak Romalılar ipeği sadece satın alabiliyordu, üretmiyorlardı; çünkü ipek üretimi Çin'in tekelindeydi ve sıkıca korunan bir devlet sırrıydı. İpek kelimenin tam anlamıyla altın değerinde bir üründü.

Baharatlar, deniz yoluyla Hindistan ve Afrika'dan Roma'da Baharat Köşelerindeki* depolarına yemek, parfüm, tütsü ve ilaç için gelirdi. Tarçın en değerlisiydi. Beyaz biber, zencefil ve kakulenin de aralarında bulunduğu birkaç baharattan biri olan tarçının son derece pahalı olması, sadece nakliye ücreti dolayısıyla değil aynı zamanda yüzde 25'lik bir gümrük vergisinin (ithâlât vergisi) de eklenmesinden kaynaklanıyordu. Sıkça akrabaları tarafından zehirlenme tehdidi altında yaşayan soylular, insanoğlunun bildiği neredeyse bütün baharatların birleştirilmesi halinde en güçlü zehrin bile etkisini yok edecek bir panzehrin ortaya çıkacağına inanırlardı. Tarçın aynı zamanda "özel ölü yakma seremonilerinde yanık kokusunu perdelemek için" de kullanılırdı.¹¹⁹ Karabiber lüks tüketim listesinde değildi; zira Romalılar onu bir ihtiyaç olarak düşünürdü. Gümrük vergisine takılan diğer lüks malzemeler ipek, yün ve pamuk; üst sınıfa özgü mor kumaş; erkek aslanlar, dişi aslanlar, leoparlar, panterler ile elmas, zümrüt, inci, firuze mücevherleriydi.¹²⁰ 301'de hükümdar Diocletian bu maddelerin çoğu için maksimum fiyatları uyguladı. Diocletian'ın amacı, Roma parası giderek değer kaybederken bu ürünlerin fiyatlarını sürekli artıran denetimsiz enflasyonu durdurmayı denemektir.

Arap tüccarlar tarçın üzerinde tekel sahibiydi ve Romalılara kaynaklarını gizli tutmak için fantastik hikâyeler anlatmışlardı. Uzak bataklılarda, katil yarasaların tünediği ağaçların tepelerinde yetiştiğini iddia etmişlerdi. Bugün biliyoruz ki, Araplar tarçını Endonezya'dan, deniz yoluyla Madagaskar'dan ve daha sonra Tarçın Toprakları olarak adlandırılan Afrika'nın doğu kıyısındaki Somali'den almışlardı. Oradan tarçın yukarıya Kızıl Deniz'e, karayoluyla Nil'e ve gemiyle Akdeniz'e taşınırdı.

Roma kültürü -yemekleri, yasaları, gelenekleri ve dili- valiler, askerler ve tüccarlarla yollar üzerinde yayıldı ve var olan mutfak ve kültürlerin yerini

119 Bober, *Art, Culture, & Cuisine*, 190.

120 Miller, J. Innes. *The Spice Trade of the Roman Empire*, MÖ 29'dan MÖ 641'e. Oxford at the Clarendon Press, 1969; 23, 278, 279.

* *Horrea Piperatoria* (şev. ler).

aldı. Roma ticaret üzerinde öylesine hâkimiyet kurdu ki bugün Afganistan ve Pakistan'ın bulunduğu Kuzey Hindistan'ın Kush bölgesi gibi bazı ülkeler Roma ile alım satım yapabilmek için metal para basmaya mecbur kaldı. Vilayetlerde, Romalılar yerel türdeki elma ağaçlarını tercih ettikleriyle değiştirdiler. Henüz MÖ 200 yılında Romalılar Britanya'da elma bahçeleri oluşturmuşlardı.¹²¹ Roma'nın bahçecilik, aşılama ve budama bilgisi de yayıldı. İtalyan şarapları vilayetlere kadar yayıldı ve Yunan şaraplarının yerini aldı. Bu durum sadece Opimian ve Falernian gibi İtalyan şaraplarının tadının tercih edilmesinden kaynaklanmıyordu. İtalyan üzüm bağlarında, Yunanların üretemeyeceği bir oran olan 4000 m² başına 60 bin litre şarap üretiliyordu.¹²²

ŞARAP KRONOLOJİSİ – ANTİK

NE ZAMAN	NEREDE	NE
MÖ8500-4000	Zagros Dağları	Şarabın en erken izleri.
4000	İran	Gül yaprağı şarabı ihraç edildi. ¹²³
3150	Mısır	Yöneticinin mezar odasında şarap küpleri.
2750	Mezopotamya	Şarap hakkındaki ilk yazılı ifade.
2340	Mezopotamya	Şarap mahzeni hakkında ilk yazılı ifade.
1750	Mezopotamya	Hammurabi kanunları meyhaneleri düzenler.
1330'lar	Mısır	Bağ bozumunun yapıldığı yıl ve üzüm bağının adı şaraba etiketlenir ve Kral Tutankamun'un mezarındaki şarap tüccarı.
1000	Akdeniz	Fenikeliler şarap ticareti yaptı, bağcılığı yaydı.
5. yüzyıl	Yunanistan	Fransa, Mısır, Karadeniz ve Tuna Nehri'nde Yunan şarabı bulundu.
3. yüzyıl	Yunanistan	Büyüyen şarap sektörü; Galya'ya yıllık 10 milyon litre şarap ihraç edildi. ¹²⁴
yk.200	Roma	Cato tarafından yazılan bağcılık hakkında ilk Latince metin <i>De agricultura</i> . ¹²⁵
MS 1.yüzyıl	Yunanistan	Tahta fiçılar çömlek amforaların yerini aldı.
65	İspanya	Columella "bağcılığın esasları"nı yazdı. ¹²⁶
92	Roma	Hükümdar Domitian yeni asma dikilemeyeceğine hükmetti; görmezden gelindi.
280	Roma	Domitian'nın yasası yürürlükten kaldırıldı.

Hükümdarlar, Roma'yı yüceltmek için ağırlığı dağıtan kemerler kullanarak daha güçlü yapılar inşa etmeyi mümkün kılan yeni bir tür kumun (Roma

121 Woodier, *Apple Cookbook*, 2.

122 Tannahill, *Food in History*, 64.

123 Davidson, *Oxford Companion*, 672–673.

124 Phillips, *Wine*, 34.

125 *Age*, 34.

126 *Age*, 35.

betonu) keşfiyle yoğun bir kamusal inşa kampanyasına giriştiler. Bu süreç içinde antik Roma'nın en şaşalı yapılarının çoğu inşa edilmiştir: Forum, MS 80'de açılan Kolezyum, tüm Roma tanrılarının tapınağı Pantheon ve Roma'ya su getiren su kemerleri. Dev bir alışveriş merkezini andıran dört kademe yüksekliğindeki Forum, Roma'nın iş, siyaset, din ve ticari merkeziydi. Bütün yolların Roma'ya çıktığı gibi, Roma'daki bütün yollar da Forum'a çıkıyordu. Geniş, açık alanlar rengârenk mermer sütunlarla ve yine mermerden lüks halk banyoları, tuvaletleri ile çevriliydi. İçerisinde yerel ve ithal ürünler için pazarlar, fast food satan restoranlar ve silahlı korumalar altında pahalı ithal baharatlar ve diğer lüks mallar satan butik mağazalar da bulunurdu. Burası, dinsel festivallerin, kurbanların ve nadir bulunan sunuların, kokulu yağların ve tütsülerin savaş tanrısı Mars'a sunulduğu yerdi, buradaki tapınakların ardında kirli anlaşmalar ve fahişelik de vardı. Ulusal Gelirler Tahsil İdaresi ve Sosyal Güvenlik'e eşdeğer hükümet yöneticileri ve bürokratlar da Forum'da çalışıyordu.¹²⁷

Üst Sınıf Mutfağı ve Kültürü - *Convivium*

Roma nüfusunun zengin üst sınıfı olan ve soylular olarak adlandırılan yüzde 10'luk kesimi için sabahları kahvaltı ve akşamları akşam yemeği evde yenilen başlıca öğünlerdi. Öğle yemeği daha hafifti, sık sık bir sokak satıcısından alınırdı. Kahvaltı genellikle arta kalan peynir, zeytin ve ekmekti. Öğle yemeği *prandia* olarak adlandırılır ve muhtemelen halk banyolarına gittikten sonra yenilirdi. Akşam yemeği eğer sadece aile ile birlikte yeniyorsa *cena*, eğer davetliler varsa mezeler ve tatlılar gibi ek servislerle daha özenliydi, bu da *convivium* olarak adlandırılırdı.

Yunanlar gibi Romalılar da güçlü bir şekilde konuk-ev sahibi ilişkisine inanıyorlardı. Latince konuk ve ev sahibi için kullanılan kelimeler aynıdır –*hospes*. Bu bizim *misafirperverlik* (*hospitality*) kelimemizin türediği köktür. Ancak, Roma ritüel öğünü *convivium*, Yunan ritüel yemeği *symposium*dan birkaç yönden farklıdır. İlk olarak Romalılar, Yunanlıların ete dair takip ettiği dini ritüelleri yok saymıştır. Et yemeden önce kanlı kurban ritüeli yapılmazdı. İkinci olarak Yunanlıların tükettikleri et genellikle kuzu ve koyunken, Romalılar domuzun ziyafet masası için yaratıldığına inanıyorlardı. Üçüncü olarak Romalılar için şarap, yemekten sonra kendi başına tüketilen kontrole tabi bir ürün değil, yemekle birlikte içilen bir içecekti. Romalıların şarabı yemekle birlikte içmesi, bugün hâlâ İtalya'da görülebilen bir gelenektir. Dördüncü fark, *convivium* erkeklerle sınırlı değildi. Kadınlar da yemeğe ve şarap içmeye katılırdı. Beşinci olarak, Romalılar yemekten sonra ve şarap içmeden önce, yemek odasını ritüel olarak arındırmıyorlardı; çünkü şarap dini bir ürün değildi ve şarabı içmek için yemeğin bitmesini beklemiyorlardı.

127 Tóussaint-Samat, *Food*, 296–297.

SYMPOSIUM-CONVIVIUM KARŞILAŞTIRMASI

YUNAN SYMPOSIUM'U	ROMA CONVIVIUM'U
Dini	Seküler
Öncesinde tanrılara kanlı kurban sunulur.	Kanlı kurban yoktur.
Kuzu veya koyun	Domuz
Yemekten sonra şarap	Yemekle birlikte içecek olarak şarap
Sadece erkekler	Erkekler ve kadınlar
Şaraptan önce yemek alanı arındırılır.	Yemek alanı arındırılmaz

Ama Romalılar ne zaman akşam yemeği yerlerdi? Romalılar, günün ortası öğle ile (*meridiem*) günü iki parçaya ayırırlardı. Gün ortası önemliydi; çünkü Roma, yasalar toplumuydu, hukukçular öğleden önce mahkemede olmak zorundaydı. Romalılar günün öğleden önceki bölümünü bizim “a.m.” olarak kısalttığımız *ante-meridiem* ve günün ortasından sonraki bölümünü de *post-meridiem* “p.m.” olarak adlandırmıştır. Zamanı bahçelerindeki büyük güneş saatlerinden ya da iki buçuk, üç santimlik taşınabilir cep güneş saatlerinden okuyorlardı. Her ikisi de bulutlu günlerde çalışmazdı. Bir kap üzerine çizilen hatlara karşı suyun akıntısını ölçen su saatleri, yedek olarak kullanılırdı; ancak taşınabilir olmadığından insanlar zaman konusuna bir hayli ilgisizdi.

Romalıların akşam yemeği akşama doğru ya da akşamın ilk saatlerinde olurdu. Bu *convivium*'un ne kadar ayrıntılı olduğuna bağlıydı, bütün akşam da sürebilirdi. Eğlencenin yer aldığı alan, yemek odası olduğu için evdeki en iyi oda orasıydı. Sedirlere üç kişi uzanabilirdi, bu oda *triclinium* (üç sedirli) olarak adlandırılırdı. Yemek odası duvarlarda resimlerle veya balık ve bir sepet tahıl gibi yiyecek resimlerinin yer aldığı mozaik zeminle özenli bir şekilde dekore edilmişti.

Yemekli *Al Fresco*

Hava güzel olduğunda varlıklı Romalılar dışarıda temiz havada akşam yemeğini yerd, buna *al fresco* yemeği denirdi. Özenli bir gömme veya taraçalı bahçede akşam yemeği, içeride yenilen bir akşam yemeği kadar şık olabilirdi. Muhtemelen yemek bahçelerinin yanı sıra, her birinin ayrı peyzaj tasarımcısı olan süs çiçeği bahçeleri de vardı. Arılar için özel bitkilerin yetiştirilmesine özen gösteriliyordu; genellikle biberiye, kekik ve gül.¹²⁸ Vazolar, heykeller, güneş saatleri, mabetler ve sunaklar bahçeleri süslerdi. Üzüm asmaları, kuşların gölgede kalmasını sağlayan çardak veya ağlar oluştuyordu. Su kemerlerinden gelen su, fiskiyelere, mozaik kenarlı havuzlara, balık ve ördeklerin yaşadığı göletlere dökülürdü. Evin dışındaki *triclinium*, başına yumuşak

128 Roma'nın erkek savaşı toplumu, arı topluluklarının da kendilerinininki gibi olduğunu varsayıyorlardı. Tüm arılarını diğerlerine karşı savaşmaya gönderebilen kral arı gibi güçlü bir erkeğin liderliğine sahiptiler. Kraliçe fikri onlarda yoktu. Lacey & Danziger, *The Year 1000*, 139.

yastıkların konulduğu mermer, çimento veya taştan yapıydı. Sedir üzerine yapılan bir çıkıntı, bardak koymak için kullanılırdı, bu nedenle şaraba kolayca ulaşıyordu. Bazen sedirler küçük bir havuzun etrafına yapılırdı, böylelikle yemek tepsiler üzerinden yüzdürülürdü ve su yardımıyla soğutulurdu. Ya da akşam yemeği konukları, bir kuleye tırmanıp manzaranın tadını çıkarırdı; yemekten sonra dışarıda küçük bir odada uyuma sedirinin üzerinde siesta yapabilir yahut bir ağaç evde akşam yemeği yiyebilirdi.¹²⁹

Tatil Villası

Bazı varlıklı Romalılar şehirden tamamen kurtulmuştu. Bugünün zengin insanları gibi Romalıların sahil kenarında, gölde veya dağlarda evleri vardı. Villaları (Latince çiftlik evi) genellikle Roma'nın 32 km yakınında yer aldığından villalarını kolaylıkla ziyaret edebilir ve çiftliklerini denetleyebilirlerdi. Tatil villaları dinlenme ve manzaradan faydalanmak amacıyla yapılıyordu. Romalı yazar Genç Plinius'un köleler için de yatacak yer sağlayan yaklaşık 30 odalı bir konağı vardı. Genç Plinius konağını "benim küçük villam" olarak adlandırıyordu. Yeme ve eğlence iki yemek odasında ve bir ziyafet odasında yer alıyordu. Ana yemek odasının üç taraftan denize bakan pencere ve kapıları vardı. Cam çok pahalıydı bu yüzden pencereler genellikle mikadan yapılırdı veya sadece duvara açılan ve panjurlarla kapatılan deliklerdi. Diğer yemek odası ve ziyafet odası iki farklı kuledeydi. Doğu ve batı görüntüsüyle ikinci yemek odası, bir üzüm bağına ve biberiye çalılıkları, incir ve dut ağaçları dikilmiş bir bahçeye açılıyordu. Ziyafet odası ise okyanus görüntüsüne bakıyordu.

Plinius, günün hangi saatinde ve hangi mevsimde hangi pencerelerden esinti alacağını ve güneşin hangi yönden geleceğinin farkındaydı. Aynı zamanda yerde yeşillik, tahıl deposu ve bilinçli olarak fırının yanına yerleştirilmiş toprak üstü şarap deposu vardı, çünkü Romalılar dumanın şarabın yıllanmasına yardım edeceğini düşünüyorlardı. Villada yerleşik kitaplıklar, iki küvetli bir banyo ve banyonun yanında banyo yağının sürüleceği ayrı bir oda bulunmaktaydı. Ek olarak küçük kasabada üç halk hamamı da hizmet vermekteydi. Villada en gelişmiş ısıtma sistemi fırın odasında üretilen ve zeminin altından borularla evin geri kalanında dolaşan sıcak havayla sağlanıyordu.¹³⁰

Bir diğer villa sahibi, MÖ 175 civarında *Tarım Üzerine (De Agricultura)* adlı kitabında tarıma dair tavsiyelerde bulunan Romalı Cato'ydu. Cato, her şey hakkında bilgi verir: mercimeği nasıl saklamak gerektiğinden bekçi köpeklerinin geceleri daha keskin olmaları için gündüz zincirlenmesi önerisine kadar, ekme, hasat, ekipmanların bakımı nasıl yapılmalı, tarım işçilerine nasıl davranmalı ve daha fazlası. Cato, yağ elde etme süreci dâhil zeytinler hakkında çok fazla bilgiye de sahiptir.

129 Farrar, *Ancient Roman Gardens*.

130 Shelton, *As the Romans Did*, 75–78.

Zeytinler olgunlaşır olgunlaşmaz mümkün olduğunca çabuk toplanmalı ve yerde bozulabileceği için çok kısa bir süre toprak ya da taş zeminde kalmasına müsaade edilmeli. Zeytinleri toplayanlar, mümkün olduğunca rüzgârın daha çok zeytin düşürmesini ister ki böylece daha çok toplayabilirler. Zeytinleri ezenler de zeytinlerin yerde uzun süre kalmasını ister, böylece yumuşarlar ve kolayca ezilirler. Yerde kalan zeytinin daha iyi bir kalitede olacağına inanmayın. Zeytinleri ne kadar hızla toplarsanız sonuç o kadar iyi olacaktır ve bilinen miktardan daha fazla ve iyi yağ elde edersiniz.¹³¹

Bugün İtalya'da hâlâ en iyi zeytinyağları şu şekilde işlenir: elde hasat yapılır, düşerek yaralanmasına veya zeminde bırakılarak kirletilmesine izin verilmez ve toplandıktan hemen sonra preslenir. Cato, zeytinler için bir tarif de ekler. Basit, kolay ve bugünün sofrası için herhangi bir düzenleme gerektirmez.

TARİF:

CATO'NUN OTLU ZEYTİNLERİ¹³²

Yeşil, olgun ve benekli zeytinlerin karışımı için tarif. Yeşil, olgun ve benekli zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve şu şekilde terbiyeleyin: eti doğrayın ve yağ, sirke, kişniş, kimyon, rezene, sedef otu ve nane ekleyin. Toprakten bir tabakta yağ ekleyin ve servis edin.

Cato aynı zamanda şaraplık üzümün dikimi ve bakımı, şarap yapımı, şarabın sulandırılıp sulandırılmadığının nasıl anlaşıldığı, ki bu durum Yunanlılar için makbul, Romalılar için aşağılayıcıdır, şarabın gut hastalığına bir şifa ve rahatlatıcı olarak kullanılabileceği; şaraptaki kötü kokunun nasıl giderileceği vb. üzerine geniş kapsamlı yönlendirmeler aktarır. Şıradan yapılan bir kek tarifi de verir.

TARİF:

CATO'NUN ŞIRA KEKİ¹³³

1 *modius* (yaklaşık 16 bardak) buğdayı şırayla ıslatın, anason, kimyon, 900 gram domuz yağı, 450 gram peynir ve bir defne dalı kabuğunu ekleyin. Bunları kek haline getirdiğinizde defne yapraklarını onun altına yerleştirin ve fırına sürün.

Çiftçinin Villası

Taşrada çiftçinin yaşadığı ve çalıştığı gerçek bir villa, zenginin tatil villasından oldukça farklıydı. Bir çatının altı çiftçi ve ailesinin yaşam alanı,

131 http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cato/De_Agricultura/C*.html

132 http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cato/De_Agricultura/G*.html. Cato, *de Agricultura*, 119.

133 http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cato/De_Agricultura/G*.html. Cato, *de Agricultura*, 121.

zincirlenmiş köleler için yeraltı hapisanesi, girişler ateş almasın diye yüksek tavanlı bir mutfak, banyo, fırın, yemek odası, ambar, ahır, harman odası ve zeytin, şarap presleme ve şarap mayalama için ayrı ayrı odalardan oluşuyordu. Yine evin yönü büyük önem taşırdı: tahıl deposu kuzeye açılmak zorundaydı, çünkü kuzey rüzgârı en soğuk ve en az nemli rüzgârdır, bu sayede tahıl kuru kalır ve çürümezdi.¹³⁴

Garum: Mayalı Balık Sosu

Antik Roma'da yemek, baş döndürücü çevreye ayak uydurmak için mükemmel olmak zorundaydı. Roma mutfağının temel öğelerinden biri *garum* adı verilen, tuz, deniz ve güneşin eşsiz kombinasyonu olan acı mayalı bir balık sosuydu. Yunanistan'dan çıkmıştı ve belki uzatmalı bir yolla *Worcestershire* sosunun atasıydı. Bir teoriye göre Romalılar antik dönemde *garum*'u Hindistan'a ihraç etmişlerdi ve ardından İngilizler iki bin yıl sonra bu sosu Hindistan'dan İngiltere'ye getirdiler. *Garum*, ticari olarak kolaylıkla erişilebilirdi ve tarifi şu şekildeydi:

TARİF:

Garum veya Liquamen

Aynı zamanda *liquamen* olarak da adlandırılan *garum*, şu yöntemle yapılır. Balığın iç organları bir tekneye konulur ve tuzlanır. Kullanılanların hepsi küçük balıklardır, özellikle gümüş balığı (*smelt*), küçük tekir, küçük çaça balığı, ançuez veya hangi küçük balık bulunursa. Bütün karışımı tuzlayın ve güneşe koyun. Sıcakta olgunlaştıktan sonra *garum* şu şekilde çıkartılır. Uzun, kalınca örme bir sepet yukarıda bahsedilen balıklarla tekneye yerleştirilir. *Garum* sepete konulur ve *liquamen* denen şey böylece sepete akar ve oradan geri alınır. Geri kalan tortu, *altec* olarak adlandırılır.

Bitinyalılar *garum*'u şu şekilde yapar. Büyük veya küçük, eğer bulunursa kullanıma en uygun olan çaça balıklarını kullanırlar. Eğer çaça balığı bulunamazsa, ançuez, kertenkele balığı, uskumru veya eskiden yapılan *altec*'i ya da bütün bunların karışımını kullanırlar. Genellikle hamur yoğurmak için kullanılan bir kaba bu karışımı koyarlar. Her bir balık *modiusuna*¹³⁵ iki İtalyan *sextarii*¹³⁶ tuz eklenir ve tuz ile balığın gerektiği gibi olması için iyice karıştırılır. Karışımı bir gece bekletirler ve sonra onu kilden bir tekneye geçirirler. Teknenin üstü kapatılmadan iki, üç ay boyunca güneşte bırakılır ve ara ara çubukla karıştırılır. Daha sonra bunu şişeler, mühürler ve depolarlar. Bazıları da her bir balık *sextariiye* eski şaraplardan iki *sextarii* dökerler.¹³⁷

134 Shelton, 72–74.

135 Antik Roma'daki ölçü birimlerinden birisidir. Yaklaşık 10 kilografa karşılık gelmektedir.

136 Bir ölçü birimi olan *sextariusun* çoğuludur. Yaklaşık bir litreye karşılık gelen Romalıların kullandığı bir ölçü birimidir.

137 *Agē.*, 83–84, *Geoponica* 20.46.1–5 alıntı.

Karşılaştırma: iyi kalitede *garumun* sirkeden iki kat, düşük kalite yıllanmış şarap ile aynı en iyi kalite bal veya taze zeytinyağının ederinin yarısından daha az maliyeti vardır. Yaklaşık 470 gram *garum*, 470 gram domuz, kuzu, keçi ya da ikinci kalite balıkla aynı ve yarım kilo sığır etinin iki katı kadar maliyete sahiptir. Pahalı etler, 470 gram *garumun* beş kat fazlası eden 450 gram tavuk ve *garumdan* 16 kat pahalı olan kaz etiydi.¹³⁸

Apicius ve İlk Yemek Kitabı

İlk yemek kitabı MÖ birinci yüzyıla tarihlenmektedir. Bu 10 kitap veya bölüme ayrılan tarifler derlemesi sadece bir parçadır; özel spesiyalitetler olduğu belirtilen fırınlama ve hamur işleri bölümü eksiktir. *De re coquinaria* (*Yemek Pişirme Meseleleri*) “ince zevk sahibi” veya “gurme” anlamlarına gelen Apicius isimli bir adama atfedilir.

YEMEK HİKAYESİ:

Apicius Kimdir?

Hakkında çok az şey bilinir, gerçekte Apicius olabilecek üç farklı kişi vardır. Bunların ilki iyi yemeyi seven, kasabada lüks bir hayat süren ve *cheesecake* gibi ondan sonra ismi verilen birçok yemek tüketmiş biriydi. Servetinin büyük bir miktarını yemeğe harcamış, bir aşçılık okuluna gelir tahsis etmiş, serveti pahalı alışkanlıklarını destekleyecek seviyenin altına düşünce muhtemelen kendini öldürmüştü. Bazı beslenme tarihçileri bu hikâyeyi kavramakta zorlanırlar.¹³⁹

De re coquinaria, on beşinci yüzyılda matbaanın icadının ardından Latince İtalyancaya ve sonra Almancaya çevrildi, ama 1936’a kadar İngilizce çevirisi hiç yapılmadı. O tarihte sadece 530 kopya basıldı; çünkü mutfak tarihi emekleme dönemindeydi ve konuya çok fazla ilgi yoktu. El yazısı tercümesi Joseph Dommers Vehling’in hayat boyu hayali ve aşk ile yaptığı bir işti. Almanya-Hollanda sınırında küçük bir kasabada büyüyen birinci sınıf bir şef olan Joseph Dommers Vehling, Amerika Birleşik Devletleri’nde demir yollarında menüleri planlayan yönetici şef olmadan önce Avrupa’nın büyük otellerinde eğitim görüp çalışmıştı. Vehling, yemeği ve yemek pişirmeyi yanı sıra Latin dilini ve Roma kültürünü seviyordu. Bir dünya gezgini olarak Roma kalıntılarını ziyaret etmişti. MS 79’daki volkanik patlamada aniden gömülen Pompeii’de antik fırınlar, ocaklar, un değirmenlerinin yanı sıra zeytinyağı, incir, mercimek ve amforlarda saklanan baharatlar gördü.

138 *Age.*, 130–131.

139 Vehling, Apicius, 9–11.



Pompeii, ocaklar. Nancy Uhrhammer izniyle



Pompeii, amforalar. Nancy Uhrhammer izniyle

Apicius'un tariflerinden anlaşıldığı üzere Romalılar sosları ve eti severlerdi. Beslenme tarihçisi Mireille Corbier, Apicius'un 468 tarifindeki 10 en çok kullanılan malzemenin, karabiber, *garum*, zeytinyağı, bal, yaban kerevizi, sirke, şarap, kimyon, sedef otu ve kişniş olduğunu belirtmektedir. Eksik olan sarımsak ise fakirlerin çöşnisiydi.¹⁴⁰ Zenginler için ziyafet et, et de domuz demektir: "doğa domuzu ziyafet sofraları için yarattı."¹⁴¹ Domuzlar şişmanlatılırdı ve tıpkı kazların foie gras için hazırlandığına benzer bir şekilde -zorla besleme- ciğerleri büyütülürdü. Domuzlar kuru incirle beslenir, daha sonra çayırları yerlerdi. İncirleri büyüten sıvı domuzları öldürüyordu.¹⁴² Romalılar gerçek bir

140 *Food*, 134.

141 *Age*, 137.

142 Vehling, *Apicius*, 161.

hepçildi, dişi domuz memeleri, dana beyni, flamingo dili, koyun kafası, domuz sakatı ve kısırlaştırılmış horoz böbreği yerlerdi. Vehling, muhtemelen kısırlaştırılmış erkek horozun, tavukları şişmanlatmayı yasaklayan yasaya bir tepki olarak bir Romalı cerrah tarafından “icat” edilen bir şey olduğunu kaydetmektedir. Romalı cerrah bir horozu kısırlaştırmış, sonucunda horoz doğal olarak şişmanlamıştır.¹⁴³ Romalılar aynı zamanda ticari olarak fındıksıcanı (*Glis glis*) da yetiştirmişti. Şişmanlatmak için bu küçük memeliler topraktan kaplara kapatılırdı, bunlar hava delikleri olan çiçek saksıları gibi görünürlerdi ve ceviz, kestane ve palamut içeren aşırı şişmanlatıcı bir diyetle beslenirlerdi.¹⁴⁴ Tavşan ve yaban tavşanı da ticari olarak yetiştirilirdi. Köpekler de yenirdi. Süt, ineklerden ve develerden elde edilirdi. Hem yerel üretim hem ithal olan peynir, sadece eklemekle yenilir veya yemeklerde malzeme olarak kullanılırdı.¹⁴⁵ Zeytinyağı başlıca yağdı, -tuzlu- tereyağıyla Germen barbarlar Roma’yı istila ettiğinde yüzyıllar sonra tanışılmıştır.

Sirke, bal veya *garum*la birleşerek bu tariflere acı tat katarken, kuru üzüm şarabı ve bal birçok ana yemek için tatlandırıcıydı. Bal aynı zamanda meyve ve eti saklamak için de kullanılırdı. Güveyotu ve nane çok sık yer alırdı. Tariflerin bazılarında baharatların kullanımı şaşırtıcı bir şekilde moderndir. Örneğin armutlu bir tarif, 2 bin yıl sonra Kaliforniya’da ortaya çıkmış olabilir: “Armutları hafif ateşte kaynatın, ortasını çıkartın, biber, kimyon, bal, kuru üzüm şarabı, et suyu ve biraz yağ ile ezin; yumurta ile karıştırın, pay [krema] şekline getirin, üzerine biber serperek servis edin.”¹⁴⁶

Tarihçiler bilindik bir baharat olan *silphium* hakkında yorumlarda bulunmuşlardır. Tannahill, bu bitkinin artık bilinmez olduğunu söylerken, diğerleri onun *laserpitium latifolium*,¹⁴⁷ yani sinüs enfeksiyonunu ve ateşlenmeleri tedavi etmekte kullanılan Çin tıbbının *fang feng*i olabileceğini düşünmüştür.¹⁴⁸ Bazı tarihçiler *silphium*un soy kurutma için kullanılmış olduğunu düşünür, çünkü gebeliği önlemişti.¹⁴⁹ Ancak Yaşlı Plinius’a (MS 24-79) kadar dayanarak üzerinde anlaşılmaya vardıkları tek şey *silphium*un neslinin tükendiğidir. *The Classical Cookbook*, *silphium*un yerine geçecek, kabul edilebilir bir malzeme önermektedir: şeytantesi, rezene ailesinden bir bitkinin reçinesidir ve o kadar kötü kokar ki “şeytan gübresi” olarak da bilinir.

Apicius’un kitabında içkiler, hatta çiçek şarapları için tarifler vardır. Gül şarabı, gül koymadan narenciye yapraklarıyla yapılan sahte gül şarabı ve menekşe şarabı tarifleri sunar. *The Classical Cookbook*, Girit’te yapılan

143 *Age.*, fn, 114–115.

144 Brothwell, *Food in Antiquity*, 48–49.

145 *Age.*, 52.

146 www.gmu.edu/departments/fl_d/classics/apicius4.html

147 Grant, *Western World*, 263.

148 www.gardenmedicinals.com

149 History Channel, *The XY Factor: The History of Sex: Ancient Civilizations*.

fakirlerin kuru üzüm şarabı *passumun* yerine geçecek malzemeleri verir ancak şimdilerde bunun muadili, pahalı *vin santo* şarabı olabilir.

TARİF:

Kuru Üzüm Şarabı¹⁵⁰

2 ½ bardak kırmızı şarap

100 gr kuru üzüm

Kuru üzümleri iki, üç gün yumuşayıp şişene kadar şarapta ıslatın. Birleşimi karıştırın veya ezin ve posanın elverdiği ölçüde, ince bir elekten geçirin. Hemen tüketilebilirsiniz.

Apicius'un tariflerinin çoğu soslara dayanmaktadır. Bir örneği şu balık sosudur: "... 25 gram biber, yarım litre hafifletilmiş şarap, 25 gram baharatlı şarap ve 50 gram sıvı yağı alın". Roma mutfağında beyaz bir sos, beyaz şarap, beyaz biber ve yumurta sarılarıyla yapılır: "çok kaynamış yumurtaların sarılarını havana beyaz biber, fındık, bal, beyaz şarap ve biraz et suyuyla birlikte koyun." Yumurta, ekmek kırıntıları, bal ve hayvan kanıyla beraber daha çok yapıştırıcı veya kıvam verici olarak kullanılmıştır. Kan ya öldürülen bir hayvandan elde edilirdi ya da kanaması olan yaşayan bir hayvandan. Favori meyveler, üzüm, nar, ayva, incir, dut, elma ve armuttur ve sert çekirdekli meyveler: erik, kiraz ve şeftalidir. Bir Romalı, Martha Stewart gibi Apicius servis ipuçları bile verir: "Pahalı altın bir servis tabağı bu yemek tabağının görünümünü maddi olarak zenginleştirir," yazmıştır; ezilmiş biber ve yaban kereviyle terbiyelenmiş, kuru üzüm şarabıyla tatlandırılmış, ince pankeklerle sarılmış ve üzerine çam fıstığı konmuş dişi domuzun karnı ve ötleğen (bir kuş) göğsünden oluşan bir tarifi sonunda.¹⁵¹

Kitapta bazı ilaç tarifleri bile yer almaktadır: "sindirim sorunlarına karşı, bağırsakları çalıştırmak için, bütün hastalıklara, ölümcül hastalıklara karşı, aynı zamanda soğuk algınlığından korunmak için" kullanılabilen baharatlı tuz tarifi gibi. Apicius, kitabında fazla ilaç tarifine yer verme ihtiyacı duymamıştır, çünkü MS birinci yüzyılda, 600 tür bitkiyi içeren detaylı tıbbi kullanımlarını açıklayan bir kitap da yazılmıştır. Dioscorides tarafından yazılan *Materia medica* (tıbbi malzeme üzerine), bin yılı aşkın bir süredir başlıca tıp ders kitaplarından biridir. MS birinci yüzyılda, Yaşlı Plinius'un bitkilerin ve hayvanların, hatta ejderhalar gibi hayali hayvanların bile, tıbbi kullanımları üzerine birkaç bölümü olan *Naturalis historia* (Doğa Tarihi) eseri de yazılmıştır.

Ziyafetler: Trimalchio ve Lucullus

"Trimalchio'nun Ziyafeti" çok fazla parası ve çok fazla zamanı olan ve her ikisini de savurganca ziyafetlerle birbirlerine üstün gelmeye çabalayarak harcayan üst sınıf Romalıları eğlendirir. "Ziyafet", İmparator Nero'nun stil

150 Dalby ve Grainger, *Classical Cookbook*, 24.

151 *Age*., 112, 46–47, 111, 129, 102.

danışmanı Petronius tarafından MS 61 civarında yazılan *Satyricon*'un bir bölümüydü. Ziyafetin büyük bir kısmı Nero'nun mahkemesinde yapılanları andırır. Ziyafet, İskenderiyeli köle çocuklar davetlilerin ellerini kar ile soğutulmuş suda yıkarken sedirlere yaslanmasıyla başlar. Yiyecekler git gide daha özenli hale gelir. Egzotik ithal yiyecekler, diğer yiyecekler gibi görünen yiyecekler, abartılı sunumlar vardır. Haşhaş tohumu serpilmiş fındıksıçanları ve bal, yüz yıllık şarap, Taurus (boğa) üzerinde bir parça et, Leo (aslan) üzerinde bir Afrika inciri (aslan Afrika'dan gelmez), Pisces (balık) üzerinde balık ve Libra (terazi) üzerinde bir tarafında tart diğer tarafında kekle dengelenmiş bir ölçek gibi burçların işaretleri ve onları karşılayan yiyeceklerle bir tepsi bulunmaktadır. Burç tepsisinin altında "Pegasus'a [mitik uçan ata] benzeyen kanatlı bir yaban tavşanı" vardır.¹⁵²

Akşam yemeği de *Carver* olarak adlandırılan bir et bıçağı, pişmiş yaban domuzunun karnından uçarak çıkan canlı kuşlar ve hamurdan yapılan küçük domuzlar gibi hediyeliklerle adeta bir şovdur. Eğlence aşçılara kadar bile uzanır. Devasa boyutta pişirilmiş bir domuz getirildiğinde Trimalchio domuzun içinin temizlenmediğini bağırarak söylemeye başlar. Aşçı sefil bir halde bunu itiraf eder, evet, o domuzun içini temizlemeyi unutmıştır. Trimalchio aşçıyı orada soyarak çıplak hale getirir ve iki işkenceciyi çağırır. Bütün davetliler aşçının tamamen çaresiz olduğunu düşünseler de onun için bahaneler üretmeye başlarlar. Bu noktada Trimalchio aşçıya şunu söyler:

"Hafızan çok kısıtlı olduğu için (domuzun) içini burada gözlerimizin önünde temizleyebilirsin!" Aşçı tuniğini giydi, et bıçağını kaptı ... ve domuzun karnını birkaç yerden yardı. Sosisler ve et pudingleri ... dışarı doğru saçıldılar. Bütün ev halkı o anda hep birlikte alkışlamaya başladı ... Aşçıya içki ve altın bir taç verildi ...¹⁵³

Satyricon'u yazdıktan kısa bir süre sonra Petronius, İmparator Nero'nun gözünden düştü ve intihar etmeye zorlandı.

Lucullus, kurmaca sunucu Trimalchio'dan farklı olarak gerçek bir kişi, MÖ birinci yüzyılda yaşamış bir generaldi. Askeri mücadelelerinde o kadar başarılıydı ki Roma'ya olağanüstü zenginlik ve savaş ganimetleriyle dönmüştü. Parklar, halk kütüphaneleri, kendisi için villalar yaptırdı ve sanatın efendisi oldu. Lucullus aynı zamanda yemek için hiçbir masraftan kaçınmıyordu. Onun on binlerce dolara varan ziyafetleri, yaşadığı süre içinde efsaneleşti. Şimdilerde onun ismi lüks ve israfa eş anlamlı hale geldi ve Lucullus ziyafetine bir davet hâlâ bir onurdur.

152 http://ancienthistory.about.com/library/bl/bl_text_satyricon2_36.htm

153 http://ancienthistory.about.com/library/bl/bl_text_satyricon2_49.htm, 50.htm

Alt Sınıf Mutfağı: Sokak Yemekleri

Yemek zincirinin diğer ucunda Roma'da alt sınıfı oluşturan nüfusun yüzde 90'ı –plebler- vardı. Fakirler, sık sık çöken veya yangınlara yakalanan kötü bir şekilde inşa edilmiş binalarda yaşarlardı. Bu durum, ustalık bilgisinin eksikliğinden değil ihmalkârlık yüzündendi; çünkü aynı kültür bugün hâlâ ayakta duran Colosseum ve Pantheon'u inşa etmişti. Bu bakımsız binaların mutfağı yoktu, bu yüzden sokak satıcıları ekmek ve tahıl lapası satarak başarılı bir iş çıkarıyorlardı. Buğday fakirlerin başlıca besin maddesiydi. MÖ 122'de reformcular tahılın fiyatını düşürdüler böylelikle fakirler satın alabilir hale geldi; MÖ 58'de buğday vasıflı kimseler için ücretsiz oldu. Buğday genellikle iki şekilde hazırlanırdı: yulaf lapası için ezilmiş ve kaynatılmış ya da ekmek için çekilmiş ve fırınlanmış.¹⁵⁴ Mayalı ve mayasız ekmek; haşhaş tohumlu ekmek, biberli ekmek, tuzlu ekmek, peynirli ekmek ve ballı ekmek; kare ekmek ve yuvarlak ekmek; düz ekmek ve şekilli ekmeklerin hepsi kitlesel ölçekte üretilebiliyordu çünkü Romalılar unu kitlesel ölçekte üretebilecek teknolojiye sahipti. Bu teknoloji insan gücünden fazlasını gerektiriyordu, öğütücü denen değirmen taşına eşekler koşuluyordu ve buğdayı kabuğundan ayırmak için sayısız dönüşler yaparak taşın etrafında yürüyorlardı.¹⁵⁵

Soğuk içecek olarak askerler ve fakirler *posca* denen suyla seyretilmiş sirke içerlerdi. *Calda* sıcak su ile seyretilmiş şaraptı. Askerler ve fakirlerin aynı zamanda sirke ve ezilmiş salatalıklı, *gaspachonun* öncüsü olan bir çeşit ekmek çorbası da vardı. *Taberna* (*taverna* kelimesi buradan gelir) içinde efendiler şarap içebilir ve tuzlu yemekler, nohut ya da turp atıştırabilirdi, tıpkı Amerikan barlarında servis edilen patlamış mısır ve fıstık gibi. *Popina* basit akşam yemeği ve alkol servisi yapardı. Her iki mekânda da kumar ve fahişeler vardı.¹⁵⁶

Hristiyanlar: Kolezyum'da Yaşam ve Ölüm

Pax Romana sırasında Roma diğer ülkelere savaş açmamıştı. İçten bir savaş açmıştı ancak ateist olduğu düşünülen Hristiyanlara ve Yahudilere karşı, zira onlar Roma tanrılarına ibadet etmeyi reddediyorlardı. Bu insanlar aynı zamanda devletin gücünü tehdit ediyorlardı çünkü onlar sadece kendi tanrıları için ölmeye istekliydiler, devlet için değil. Hristiyanlık, Roma İmparatorluğu'nun üst sınıfları arasındaki aşırı lüks ve zulme bir cevap olarak yükselen çoğu dinden bir tanesiydi. Romalılar, Hristiyanları, yaptıkları diğer şeylerin yanında, 50 bin kişinin sığabildiği bir alan olan Kolezyum'da (*Colosseum*) diğer insanlarla veya hayvanlarla ölümüne bir dövüşe zorlayarak zulüm

154 Shelton, *Roman Gardens*, 79.

155 Tannahill, *Food in History*, 74–76.

156 *Food*, 136.

ediyorlardı. Bazı insan-hayvan mücadelelerinden sonra ayı gibi hayvanlar kesilip üst sınıfın akşam yemeği haline geliyordu.¹⁵⁷

ROMA İMPARATORLUĞU HAYATINDA BİR GÜN

	KATILANLAR: NÜFUSUN %10'U	PLEPLER/KÖLELER/ÇİFTÇİLER: NÜFUSUN %90'I
Sen	Askeriyede veya hükümette varlıklı bir toprak sahibi. Kolezyum'daki gösteriler için para ödersin	Fakir ve işsizsin. Kolezyum'daki bedava halka açık eğlencelere ya da Circus Maximus'a gidersin.
Yaşarsın	Bir bahçe etrafına yapılmış mutfaklı, yemek odası olan çok odalı bir evde. Başka evlerin de sahibisindir.	Kolaylıkla yanabilen ve çökebilen kötü inşa edilmiş bakımsız bir binada, mutfaklı olmayan bir odada.
Giyersin	İthal ipek.	Bayağı el yapımı kumaş tunik.
Yersin	Domuz, balla tatlandırılmış şarap, hizmetliler tarafından hazırlanan pahalı ithal baharatlar ve <i>garum</i> gibi soslarla yapılan yemek; ya kendi evinde ya da bir arkadaşının villasında.	Tahıl lapası, sokak satıcılarından veya bedava hükümet tahılından yapılan ekmek, <i>garum</i> yapılan balıktan kalan deri; bir <i>taberna</i> ya da <i>popina</i> 'da.

İmparator Konstantin, bir savaşı kazanmadan hemen önce iyi bir işaret olarak gökyüzünde muhtemelen bir haç görmesinin ardından MS 313'de Hristiyanlara yapılan zulmü sona erdirdi. Konstantin, MS 325'te Anadolu'da (bugünkü Türkiye) İznik Konsili'ni toplantıya çağırdı. Bu toplantıda haç, Hristiyanlığın resmi sembolü kabul edildi ve Paskalya zamanı ilk tam ayı takip eden bahar ekinoksundan sonraki ilk pazar günü olarak belirlendi.¹⁵⁸ Paskalya'nın 22 Mart ile 25 Nisan arasında bir güne denk gelmesinin nedeni budur.



İtalya, Roma'da Kolezyum. Corbis Digital Stock İzniyle

Paskalya, yası simgeleyen Kül Çarşambası günü başlayan 40 günlük perhiz (Pazar günleri hariç), Büyük Perhiz'den (*Lent*) önce gelir. Büyük Çarşamba gününün öncesi, parti yapmanın ve Büyük Perhiz sırasında kısıtlı

157 Food, 135.

158 Lacey & Danziger, *Year 1000*, 12–13, 53.

veya yasak olan peynir, et, yumurta gibi zengin yiyecekleri yemenin son kutlamasıdır. Bu dönem *Mardi Gras* ("Şişman Salı") ya da *Carnevale* (tam karşılığı, "hoşçakal et") olarak adlandırılır. Büyük Perhiz, bir kıtlık zamanı sırasında perhiz yapmayı bir fazilet haline getirdi. Kışın sonunda insanlar ve yaratıklar için çok az taze yiyecek vardı; kurutulmuş veya tuzlanmış yiyecekler kıttı. Bazı keşişler iddialara göre kışı vitaminler ve karbonhidratlar açısından oldukça zengin olan üçlü siyah birayla hayatta kaldı.

MS 380 yılında İmparator Theodosius, Hristiyanlığın Roma İmparatorluğu'nun resmi dini olduğunu ilan etmiştir.

Yahudiler: Masada ve Diaspora

Pax Romana Yahudiler için de bir barış dönemi değildi. Romalılar yüz binlerce Yahudi'yi, çoğunu da iki farklı savaşta öldürdü. MS 70'te, Kudüs'teki tapınağı yıktılar ve sadece bir duvar bıraktılar. Bugün Ağlama Duvarı olan bu yer bir kutsal mabettir. M.S 132'de Yahudiler, Romalılardan nasıl kurtulacaklarına dair bir karar verdiler: Romalıların onları öldürmelerinden ya da köleleştirmelerindense Masada'nın kaya kalesi uçurumlarında kendilerini öldürdüler. Geri kalanı Yahudiye ülkesine sığınmak için kaçtılar, Diaspora'ya saçıldılar. Yahudiler 1948 yılına kadar yaklaşık iki bin yıl ülkesizdiler. II. Dünya Savaşı'ndaki soykırımın ardından Birleşmiş Milletler dünya üzerindeki bütün Yahudilere güvenli bir sığınak sağlamak için eski Yahudiye topraklarında İsrail ülkesini kurdu. Ancak bu iki bin yılda Müslümanlar burayı işgal etmişti ve burayı kendi evleri olarak benimsemişlerdi. Müslümanlar ve Yahudiler arasındaki bu çatışma günümüzde de sürmektedir.

Ekmek ve Sirkler: Roma'nın Düşüşü

Pax Romana yabancı ülkelerle savaşlar kaldığı yerden devam etmeye başladı. MS 180 yılında son buldu. Bu savaşlar, hastalıklar, sadakat kaybı ve ekonomik gerileme Roma İmparatorluğu'nu zayıflattı. Hüküm süren imparatorun adını alan Antonine Vebası, yeni bir şeydi ve dehşet vericiydi; ilk zoonozlardan (hayvanlardan insanlara bulaşan hastalık) biriydi. Başta bir sığır hastalığı olarak başladı ama deriyi kaplayan küçük irin dolu yaralar yüzünden insanlarda çiçek hastalığı olarak adlandırıldı. MS 180 yılında biten on beş yıllık salgında milyonlarca insan öldü.¹⁵⁹ Öyle bir noktaya gelindi ki sadece Roma şehrinde günde 5 bin insan ölüyordu. Daha sonra bir başka veba (bazı tarihçilere göre kızamık) imparatorluğu vurmuştu. Pagan Romalılar kaçarken Hristiyanlar hastalarla birlikte kaldı; minnet duyan insanlar Hristiyanlığa geçtiler.¹⁶⁰

Yüksek ölüm sayıları imparatorluğun işlemede kritik olan birçok iş kolunda boşluklar meydana getirdi. O kadar çok çiftçi öldü ki

159 Diamond, *Guns, Germs, and Steel*, 205, 207.

160 McNeill, *Plagues and Peoples*, 107–108.

imparatorluğun besin kaynakları tehdit altına girdi. Buna çare bulmak için Roma, tarım yapmaya söz verdikleri takdirde vatandaş olmayanları toprak sahibi yaptı, daha sonra geçirilen yasalar insanları tarım yapmaya zorladı ve tarımı miras yoluyla geçen bir şey haline getirdi.

BAYRAM TARİHİ

Paskalya

Paskalya, Yahudi, Pagan ve Hristiyan ritüellerinin bir birleşimidir. Adı, Yahudi Pesah Bayramı (Passover) İbranicede *Pesach*'dan gelmektedir. İtalyanca *Pasqua*; Fransızca *Pâque*, İspanyolca *Pascua*, çe *Pâsk*, Rusça *Paskha*. İngilizcede Paskalya (*Easter*) ismini eski İngiliz doğurganlık ve şafak vakti tanrıçası Eostre'den alır. Onun festivali, bitkilerin tekrar büyümeye yüz tuttuğu, tavşan, kuzu ve civciv gibi hayvanların doğmaya başladığı zamana denk gelen bahar ekinoksu sırasındadır. Paskalya'nın Hristiyan bölümü İsa'nın çarmıha gerilişi ve dirilişi hikâyesidir.

Büyük Perhiz, Kutsal Perşembe günü Son Akşam Yemeği ile son bulur. Kutsal Perşembe'de İsa'nın takipçisi 12 öğrencisine, komünyon törenini verdiği inandır: "Bu ekmeği alın, bu benim bedenimdir. Bu şarabı alın, bu benim kanımdır." Daha sonra İsa'ya havarilerinden biri olan Yahuda tarafından ihanet edilir; Yahuda İsa'yı Romalılara 30 parça gümüş için satmıştır. İhanet, Leonardo da Vinci'nin duvar resmi *Son Akşam Yemeği*'nde şeytanın geleneksel bir işreti olarak Yahuda'nın tuzluğu çalmasıyla resmedilir.¹⁶¹ Diğer gün olan Kutsal Cuma, Hristiyanlık dinindeki en derin yas günüdür, çünkü İsa'nın çarmıha gerildiği (zeytin ağacı odunundan yapılan bir haç üzerinde), öldüğü ve gömüldüğü gündür. Hristiyanlar, Paskalya Pazarı'nda İsa'nın dirildiğine ve cennete yükseldiğine inanırlar.

Büyük Perhiz'de yumurta yasaktır, ama Perhiz'in bozulduğu Paskalya Pazarı'ndaki ritüel yemeklerinde çokça kullanılır. Yumurtalar, Ukrayna'da *paska* ya da Rusya'da safran kokulu *kulich* gibi özel ekmeklerde kullanılır. Bazen ekmek çok kaynatılmış yumurtalarla süslenir veya haç şekline sokulur. Paskalya akşamı yemeği için geleneksel yemekler coğrafyaya göre farklılık gösterir. Akdeniz'de kuzu, Kuzey Avrupa'da domuz, İngiltere'de sığır eti.

Paskalya için boyanmış yumurta verme geleneği, tarihsel olarak Ortaçağ'ın geç dönemlerine tarihlenir. Yumurtaların yerleştirildiği sepetler kuş yuvalarını simgeler. Boyalı yumurta sepetiyle Paskalya Tavşanı, on dokuzuncu yüzyılda Alman göçmenlerle Amerika'ya gitmiştir. Washington'da ABD Kongre Binası'nın alanını çocuklar oyun alanı olarak kullanırlar ve Kongre'ye kadar orada yumurta ararlar; çimlerin dağılmasından ve sürekli onu tamir etmeye para harcamaktan hoşnut olmayanlar, buna karşı bir yasa çıkardılar. Ancak 1878'de Washingtonlu çocuklar, Başkan Rutherford B. Hayes'e gitmiş ve ona Paskalya yumurta avı oyunu oynayıp oynayamayacaklarını sormuşlar. Başkan ve karısı Lucy, çocukların Beyaz Saray'ın alanını kullanmalarında hem fikir oldular. Paskalya yumurta avları o zamandan bu yana Beyaz Saray'ın güney çimenliğinde yer almaktadır. Beyaz Saray'da gerçekleştirilen en büyük halka açık etkinliktir bu; ancak sadece altı yaş ve altı çocuklar içindir. (Ukrayna Paskalya yumurtaları ve Rus kraliyet ailesi için yapılan değerli taşlarla süslenmiş ve taşlarla Fabergé yumurtaları için 10. bölüme bakın).

Ticarette de adil olmayan bir denge vardı. Baharat, ipek ve Kolezyum, *Circus Maximus* ("en büyük sirk") ve diğer arenalardaki yarışmalara hayvan satın almak için imparatorluğa giren paradan çok daha fazlası imparatorluğun dışına gidiyordu. MS 250'li yıllarda, neredeyse gün aşırı şekilde¹⁶² bir yılda yüz elli gösteri gerçekleşiyordu ve hükümet 200 bin şehirli fakire, ekmeğin yanı sıra yağ, şarap ve domuz veriyordu.¹⁶³ Bedava yemek ve eğlen- celere bedava giriş, fakirleri aç kalmaktan ve öfke duymaktan kurtardı, aksine onların hükümete karşı minnettar olmalarını sağladı.

MS 80 yılında tamamlanan Kolezyum, *Circus Maximus* ve diğer arena- larda, Roma İmparatorluğu kendi alt sınıf insanlarını üç farklı şekilde kont- rol etmiştir. Fakir şehirlilere bedava ekmek dağıtmak onları isyandan alıkoyuyordu, çünkü açtıılar. Onlara bu vahşet gösterilerine bedava giriş imkânı sağlayarak onları yönlendirmeyi de başardı. Bu aynı zamanda devle- tin gücü hakkında ciddi bir uyarıydı. Doğrusu üst sınıf Romalılar alt sınıf Romalılara, "Dikkatli ol, yoksa senin sonun da orası olur" diyordu.

MS 330'da İmparator Konstantin, imparatorluğu korumak için aşırı önlemler aldı; imparatorluğu ikiye böldü. Konstantin, doğudaki eski Byzan- tium şehrini yeni başkent yaptı ve şehre kendi ismini verdi; Constantine *polis* – Konstantinopolis. Bölünme, hayatta kalan doğu tarafını kuvvetlen- dirdi; batıya ise yaramadı. Konstantin aynı zamanda tüm imparatorlukta Hristiyanlara zulmü durduran kişi oldu.

Roma'nın Düşüşü, MS 408-476: "Dünya'nın Cenaze Töreni"¹⁶⁴

Beşinci yüzyıl Batı Roma İmparatorluğu'nda artan kargaşa dönemiydi, bu yüzyılda Batı'nın daha güçlü olan Doğu İmparatorluğu ile irtibatı kesildi. Askeriye, Vizigotlar, Ostragotlar ve Vandallar gibi cahil Alman göçebe kabi- lelerine karşı sınırları savunamaz hale geldi.

Sen Muhtemelen Bir Barbarsın Eğer...¹⁶⁵

(JEFF FOXWORTHY'E ÖZÜRLERİMLE)

- ◆ Eti çiğ yiyorsan
- ◆ Çiğ eti baldırlarının arasına koyarak ısıtıyorsan
- ◆ Çiğ eti atın ve eyerin arasına koyarak ısıtıyorsan
- ◆ Asla ekmek yememişsen
- ◆ Yemeğini sossuz yiyorsan
- ◆ Şarabı pısırikların içtiğini düşünüyor ve ale bira içiyorsan

162 Spodek, *World History*, 152.

163 *Food*, 129–130.

164 Tannahill, *Food in History*, 92.

165 Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, 68.

Sonunda yenilmez Roma ordusu artık Roma şehrini bile koruyamadı. 408 yılında istilacılar Roma'yı fidye için ellerinde tuttular: fidye 1360 kg siyah biberdi.¹⁶⁶ 410 yılında Vizigotlar üç gün boyunca Roma şehrini talan ettiler. Zengin Romalılar şehir dışına, konutları ve villalarına kaçtılar ve gümüş yemek takımlarını –bıçaklar, kaşıklar, kupalar, tabaklar ve servis parçalarını- yirmi birinci yüzyılda hâlâ ortaya çıkarılmamış şekilde durdukları tarlalara gömdüler. 452 yılında Atilla ve Moğol göçebe ordusu –Hunlar- şehrin dışında göründüler. Roma imparatorunun hükmedeceği hiçbir ordusu ve kullanabileceği bir gücü yoktu, bu yüzden Atilla ile barış müzakereleri Papa I. Leo yürüttü. Bu, Ortaçağ Avrupa'sında Hıristiyan Kilisesi'nin en güçlü siyasi kuvvet olma pozisyonuna yükselmesinin başlangıcıydı.

Alman General Odoacer, tahtı son Roma imparatoru 14 yaşındaki Romulus Augustulus'tan aldığı 476 yılındaki barbar istilası imparatorluğun sonu olmuştu. Büyük Roma İmparatorluğu bozulmuş, onun batı yarısı yıkılmıştı. Bir milyon kişinin ev olarak adlandırdığı şehir olan Roma, neredeyse bir hayalet şehirdi. Şimdi onun 20 bin bütün nüfusu Koleyum'a iki buçuk kez sığabiliyordu. Doğa yıkılan bu büyük medeniyetin izlerini devralmıştı. Rüzgâr ve hava şartları, barbarlardan kalan, Roma'yı Roma yapan mimari yapıtları tüketmişti. Tüm dükkânları boşalan, ofisleri yağmalanan, tapınakları bakımsız kalan muhteşem Forum, kaderine terk edilmişti. Düşen mermer sütunlar ve terk edilmiş yapılar arasında bir zamanlar, bir imparatorluk dünyayı yönetmişti, yollarında büyük ordular yürümüşü, inekler başıboş dolaşmış otları çiğnemişti. Merkezsiz, izole, kırsal, cahil bir hayatın içine düşüş başlamıştı, batı Avrupa'nın yüzyıllardır gelmeye çalıştığı süreç çökmüştü. Roma'nın düşüşüyle yollar Batı İmparatorluğu'nun sonuna ve Latin dilinin sonunun başlangıcına geldi. İletişim koptu; ticaret bitti. Artık egzotik hayvanlar, seksi kumaşlar ya da baharatlı yiyecekler yoktu. Neredeyse gelecek bin yıl boyunca, Batı Avrupa'da her şey evde yetiştirilen, ev yapımı ve gösterişsizdi.

166 Miller, *Spice Trade*, 25.

Üçüncü Bölüm

ÇILGIN EKMEK, KAHVE ve SARAY ADABI

500-1453 ARASI ORTAÇAĞI'NDA
HİRİSTİYANLIK VE İSLAM

Ortaçağ, beşinci yüzyılda Batı Roma İmparatorluğu'nun düşüşü ile on dört ve on beşinci yüzyıllardaki Rönesans'la başlayan modern dünya arasındaki zaman dilimidir. Artık güvenli olmayan yollarla Batı Avrupa izole bir hale geldi. Okur-yazarlık ve eğitim seviyeleri düştü. Gündelik yaşam, bireysel tarım temelli kırsal toplumlar çevresinde dönmeye başladı. Sadakatin, uzak-taki bir krala veya bir ülkeye karşı olmasındansa yerel bir efendiye karşı olması üzerine kurulu bir sistem olan Feodalizm, bireyin toplum içindeki konumunu belirliyordu. Ancak, başkenti Konstantinopolis ile Roma İmparatorluğu'nun doğu yarısı Bizans İmparatorluğu'nda Roma kültürü ve yasaları Yunan kültürü ile karışarak korunmuştu. Gelişen pazarlar doğu Akdeniz ve Karadeniz'den yiyecekler sağlamaktaydı. Daha doğuda yeni bir din olan İslam büyük bir ticaret imparatorluğunu ortaya çıkardı; ürünlerin ve fikirlerin doğduğu yeni şehirler yarattı; yeni mutfaqlar türetti. Bu büyük imparatorlukların çatışması kaçınılmazdı. On bir ve on ikinci yüzyıllarda, askeri ve dini bakış açısından başarısız olan bir dizi Haçlı Seferi yeni şehirler yarattı, ticaret yollarını yeniden açtı ve Asya'dan Avrupa ve Kuzey Afrika'ya mutfaklar ve kültürler yaydı.

Hiristiyanlık: Batı Avrupa, 500-1000

MS 476'dan yaklaşık MS 1000 yılları arası dönem, yani erken Ortaçağ, kargaşa ve siyasi örgütlenme girişimleri dönemi idi. Roma'daki Hiristiyan kilisesi ve onun lideri, İtalyanca "baba" –*il papa*, ya da Papa- Avrupa siyasetinde ve gündelik yaşamda en kudretli güçler olarak ortaya çıkmıştı. Kilise, Avrupa Ortaçağ'ında İspanya'dan doğu Polonya'ya, İtalya'dan İngiltere ve İrlanda'ya hayatın her yönünü kontrol etmiştir. Kilise insanlara ne zaman ne yiyeceklerini ne zaman perhiz yapacaklarını ve ne zaman içkiden uzak duracaklarını söylemiştir. Kilise, zamanı bile kontrol etmiştir: çanın çalmasıyla cahillere ne zaman sabah olduğunu ve uyanacaklarını, kilise ayinine gideceklerini, akşam dualarını ve ne zaman yatacaklarını bildiriyordu.

Gotların on beşinci yüzyıldaki istilasından sonra Kilise, bu bira içen barbarların üzüm bağlarını paramparça edeceklerinden ya da şarap yapımının veya Hiristiyan ibadetine gerekli şarabın bir şekilde yok olacağından korkmuştu. Ancak bu olmadı. Bağcılık, ilerlemeye devam etti; bunun nedeni belki de barbarların şarap için mantıklı bir kullanım alanı keşfetmelerindendi; yani zırh olarak. Şarap ve tuz karışımıyla doymuş keten kurduğunda levha kadar sert oluyordu.¹⁶⁷ Ancak Kilise'nin problemi bira içen barbarlar değil şarap içen ve kendini gülünç duruma düşüren rahip ve keşişlerdi. Umumi sarhoşluğun yasak olmasına karşın onları kontrol altına alma girişimleri başarısızdı.

Oburluk

Sarhoşluk, oburluğun bir parçası, yani aşırı yeme-içmeydi. Oburluk, Kilise'nin öğretilerine karşıydı. Bu "ilk bedensel günahı"; çünkü Âdem ve Havva, Aden Bahçesi'ni elmayı yedikleri için kaybetmişlerdi. Oburluk günahı üç yolla işlenebilirdi: (1) Yemek vaktinden önce yiyerek, (2) "vücudun gereksiniminden veya yaşamsal ihtiyaç seviyesi ve konumundan daha seçkin" yiyerek (3) "sağlığına fayda sağlayacağından [daha] fazla yiyerek veya içerek".¹⁶⁸

Feodalizm

Feodalizm, yerel, kişisel ilişkiler ve sadakate dayalı siyasi, sosyal, ekonomik, askeri ve hukuki bir sistemdi. Roma İmparatorluğu'nda var olan sınıf sisteminin bir uzantısıydı, yüzde 10 üst sınıf ve yüzde 90 alt sınıf eşitsiz sınıf oranlarının sürdürüldüğü kırsala aktarılmıştı. Beslenme, giyim, eğitim ve meslekteki sınıf ayrımı yasayla zorla uygulanmıştı. Bugün bizler için eğitim, iş değişikliği veya yeni bir yerde baştan başlayarak sağlanabilen yukarıya hareketlilik o zamanlar mümkün değildi. Elbiselerini kürk parçalarıyla veya düğmelerle, soyluluk göstergesi şeylerle dekore ederek daha çekici olmak isteyen insanlar, sivil polisi harekete geçirirdi. Köylüler (serfler) bu sisteme

167 Phillips, *Short History of Wine*, 75.

168 Hugh Magennis. *Anglo-Saxon Appetites*. Bodmin, Cornwall, Great Britain: MPG Books, 1999; 94.

boyun eğiyorlardı çünkü Kilise onlara bunun tanrının isteği ve kendi yazgıları olduğunu söylüyordu. Aynı zamanda gidebilecek başka yerleri de yoktu.

Sadece birkaç bin insanın yaşadığı küçük şehirler de vardı. Çok az yolculuk edilir veya ticaret yapılırdı, çünkü yollar güvensiz ve onarıma muhtaçtı, bu nedenle malikâneler kendi kendine yeterli olmak zorundaydı. Malikânenin efendisi köylülere tarım yapması için toprak verirdi, karşılığında ise efendi ihtiyaç duyduğunda köylüler onun için bir ordu olabilirlerdi. Efendi, aynı zamanda köylülere ekmek de sağlardı. Çağdaş İngilizceden farklı olarak, beşinci yüzyılın ortalarından on birinci yüzyılın sonuna kadar İngiltere’de konuşulan dil olan Eski İngilizce, kelimeleri cinsiyetlere ayırıyordu. *Hlaf-loaf*, hayatın temeli- eril bir kelimeydi. “Lord” (efendi) kelimesi *blaford*, somun ekmek tutandı; “lady” (hanımefendi), yani somun yoğuran *blæfdige* idi. Uşak, somun yiyen *blaf-aeta* idi.¹⁶⁹ Köylüler, kendi tahıllarını öğütmek ve kendi ekmeklerini pişirmek için efendinin değirmenini ve fırını kullanırken bir ücret ödemek zorundaydılar. Gizli olarak bunlar başka bir yerde yapılsa ceza alınırdı, çünkü Ortaçağ malikânesinde efendi, aynı zamanda yasaydı.

ORTAÇAĞ HAYATINDA BİR GÜN

	SOYLULAR: NÜFUSUN YÜZDE 10’U	KÖYLÜLER: NÜFUSUN YÜZDE 90’I
Yaşarsın	Kiliseden sonra alandaki en geniş ve en uzun yapı olan malikânede.	Ailen, hayvanların, onların ve sizin zararlı böceklerinle birlikte küçük, tek odalı, sazlıktan yapılmış akan çatılı kulübede.
Giyersin	Kürk, kadife; pelerin, uzun tunik, düğmeler.	Evde dokunmuş keten; kısa tunik ve tozluk (Yoksa sivil polis gelir)
Yersin	Et; hassas sağlık için ince taneli beyaz ekmek; Orta Doğu’dan baharatlar ve yiyecekler: badem, hurma, şeker; pelte (blancmange); şarap, bira, bal şarabı, elma şarabı.	Yulaf bulamacı; çavdarmahmuzuyla seni zehirleyebilecek kalın, kara ekmek; meyve, sebze, bakliyat, peynir, bira, elma şarabı.
Yaparsın	Tarımı denetleme, vergi toplama, yasaları düzenleme. Okuryazarlık gerektiren herhangi bir şey.	Tarım. Tarım. Tarım. Eğer senin dünyevi ve kutsal efendinin ihtiyaç duyarsa savaşırsın. Okuma yazma bilmiyorsun.

Hıristiyan Beslenme Düzeni ve Vücut Salgıları Teorisi

Büyük Varoluş Zinciri, Ortaçağ’daki dünya görüşünü yansıtıyordu: her şeyin ve herkesin Tanrı tarafından belirlenmiş bir yeri vardı. Tanrı zirvedeydi; dipte ise kayalar gibi cansız varlıklar. Beraberinde bu dört vücut salgısı teorisi, insan bedeninin nasıl işlediği ve ona nasıl davranmak gerektiğini açıklar. Bu teori ilk olarak antik Yunanistan’da tıbbın babası Hipokrat tarafından ortaya atılmış; MS ikinci yüzyılda bir başka hekim Galen tarafından geliştirilmiş; Ortaçağ’da kilise tarafından tartışılmaz bir doktrine dönüştürülmüştür. Bu bir yemek felsefesi ve denge sağlama girişimidir. Hekimlerin, insan

169 OED, I, 1557, 1663.

bedeni hakkında bilgi edineceği başka bir yer yoktu, çünkü Kilise Hristiyanların otopsi gerçekleştirmesi üzerine sıkı bir yasak koymuştu. Aynı zamanda bir hastalığa veya yaşayan bir bedene dair hiçbir deney ve ilk elden gözlem yoktu. Bilim insanları on sekizinci yüzyıla kadar kanın insan vücudu boyunca dolaştığını bilmiyorlardı. Dolayısıyla yemek bir ilaçtı ve vücut salgıları teorisi tıbbın kutsal kitabıydı. Alttaki çizelgeye baktığınızda, bir yiyeceğin hangi kategoride bulunduğu onun görünüşüyle ilgili değil, beden üzerindeki muhtemel etkisiyle ilişkili olduğunu hatırlamak önemlidir. Varoluş zinciriyle ilgili sorun, besin olarak tüketilen hayvanların gerçekten buna uymamasıydı. Bu hayvanlar hava ve su arasında tutulurlardı; çünkü dünya üzerinde yaşamalarına rağmen, sadece alt sınıflara uygun olan havuç gibi toprağın içinde değillerdi. Her kategori içinde de sıralama vardı. Tavuk, hava elementlerinde en yüksekteydi, soyluların katıldığı ziyafetlerde servis edilirdi. Ve elbette, ızgara olarak tavuğu sıcak, kuru bir ateşte pişirmek sizi tanıyıya daha çok yaklaştırırdı. Besin olarak tüketilen hayvanların en az değerli olanı domuz, köylüler için uygundu. Süt danası ve koyun ortadaydı. Çalılarda ve ağaçlarda yetişen meyveler, toprağın içinde veya üzerinde yetişen sebzelerden daha yüksekteydi ve ağaçta en yüksekte yetişen meyve ise soylular için daha uygun olanıydı.¹⁷⁰

BÜYÜK VAROLUŞ ZİNCİRİ VE DÖRT VÜCUT SALGISI TEORİSİ¹⁷¹

Tanrı						
Melekler						
MADDELER	VÜCUT SALGISI	DUYGU	RENK	VÜCUT ISISI	HAYVAN/BİTKİ	
ateş	sarı safra	öfke	sarı	sıcak	kuru	finiks (mitik) türleri
hava	kan	umut	kırmızı	sıcak	ıslak	kuş, kümes hayvanları, hayvan etleri
Su	balgam	soğuk	temiz/ beyaz	soğuk	ıslak	balina, balık, kabuklu hayvanlar
toprak	kara safra	melankolik	siyah	soğuk	kuru	ağaç, yapraklı bitkiler, kökler
Kayalar ve cansız varlıklar						

Vücut salgıları teorisi, bu dört kişilik tipinden birinin her bir insanda baskın olduğunu belirtirdi. Eğer hastaysan, vücudun dengesizdir çünkü vücut salgılarından biri diğerine baskın gelmiştir. Bu solgunluk ve sinirlilikten, korkaklık, cüzam ve ölüme kadar farklı şekilde sonuçlanabilirdi. Zıt maddeler grubunda bulunan bir şeylerden yiyerek dengeyi sağlamak çok önemlidir. Örneğin, beyin ve dil soğuk ve kuruyorsa, biber, zencefil ve tarçın gibi sıcak ve kuru baharatlarla

170 Flandrin, 309–311.

171 Flandrin, 308. Rawcliffe, *Medicine and Society*, 33. Wheaton, *Savoring the Past*, 35. Farb, 119.

karşılık verilmek zorundadır.¹⁷² Sirkenin (*vin aigre* - şarap ekşisi) soğuk ve kuru olduğu düşünülmekteydi, bu nedenle sirke bazlı bir sos, hardal, sarımsak ve sedef otu gibi sıcak baharatlarla dengelenmek zorundaydı.¹⁷³ Genellikle üzüm ve bazen de yaban elmasıyla olgunlaşmamış bir meyvenin mayalanmamış suyu olan *verjus* (yeşil meyve suyu) kullanılan bir sos da yapıldı.

Her bir vücut salgısının yiyecekleri birden dörde kadar derecelere ayrılmıştı, dört en yoğun olanıydı. Geç Ortaçağ'da Haçlı Seferleri nedeniyle Müslümanlarla etkileşim sonrasında tarçın, karanfil, biber ve Orta Doğu'dan gelen diğer baharatlar, sıcak baharatlara katıldı. Tarçın, kimyon ve muskat ikinci derecede sıcak ve kuruydu, bu yüzden sağlığa çok faydalıydılar. Karabiber dördüncü derecede bir baharattı, dolayısıyla tehlikeliydi ve tedbirli bir şekilde kullanılmalıydı. Skalanın diğer ucunda her zaman tedbirli olunması gereken dördüncü derece soğuk ve ıslak mantarlar vardı.¹⁷⁴ Beslenme tarihçisi Jean-Louis Flandrin'in vurguladığı üzere "Ortaçağ tariflerinde ... sıcak malzemeler hayati rol oynamıştır. Gerçekte sıcak malzemeler çeşnilendirmeye hükmetmişti."¹⁷⁵ Diyetetik bakış açısından bakınca baharatların Ortaçağ yemeklerinde aşırı kullanımı anlamlı hale gelmektedir. Bu bakış açısıyla neden Ortaçağ tariflerinin baharatlı, tatlı ve ekşi oldukları açığa kavuşur. Bu, kötü olan bir yemeği, özellikle eti gizlemek için değildi. Kötü yemek bugün bize koktuğu gibi Ortaçağ'da da insanlara aynı şekilde kokuyordu ve yasalar bir günden fazla kalan etin satılmasını yasaklıyordu.¹⁷⁶ Üst sınıflar arasında, iyi bir ev sahibi bütün kişilik tiplerinin dengesi için birçok çeşitte yemek servis ederdi. Aç köylüler kuralları çiğner ve sebze yönünden ağır bir beslenme tarzı uygulardı.

YEMEK ÖYKÜSÜ:

Soğuğu Besle, Ateşi Aç Bırak

"Soğuğu besle, ateşi aç bırak." Bu eski özlü sözün anlamsız olduğunu hiç düşündünüz mü, çünkü doymuş olduğunuzda tıka basa yemeniz mi beklenir sizden? Bizim kültürümüzde Ortaçağ'dan kalma bir durumdur. Eğer buna Ortaçağ'ın vücut salgıları ve sistemi dengeleme fikri üzerinden bakarsanız anlamlı hale gelecektir. Teori şu şekildedir: Yemek yeme midmeyi çalıştıracak ve bu da vücudu ısıtarak soğuğa karşı koyacaktır. Diğer taraftan yemek yememenin midmeyi sakinleştirilmesi ve ateşe karşı koyması beklenir.¹⁷⁷ Ortaçağ tarifleri bunu yansıtmıştır: ateşi olan insanlar baharatlardan kaçınmalıdır.

172 Flandrin, *Food*, "Seasoning, Cooking, and Dietetics in the Late Middle Ages," 318

173 Flandrin, *Food*, 407, 421.

174 *Age.*, 316–317.

175 *Age.*, 422.

176 Flandrin, *Food*, 314.

177 Farb, *Consuming Passions*, 121.

Latin Dilinin Çöküşü

Zamanın bilgili erkekleri, soylular ve rahipler, Latince yazıp konuştuıkları için diyetetik ve vücut salgıları teorisi hakkında konuştuklarında birbirlerini anlayabiliyorlardı. Ancak köylülerin konuşma dili, daha az karmaşık gramer yapılı yerel dillere yakındı. İtalyanca, Fransızca, İspanyolca, Portekizce ve Rumence Latince kökenli diller olarak adlandırılır, çünkü bu diller Latince'den, Roma'da konuşulan dilden türetilmektedir.

Yemek hakkında bir Latin özlü sözü Latince kökenli dillerde de muhafaza edilmiştir. *De gustibus non est disputandum* "tatlar üzerine tartışılacak bir şey yoktur" anlamına gelir. Fransızcada bu *chacun à son goût* ("herkes kendi tadında"), İtalyancada, *tutti i gusti son gusti* ("bütün tatlar tattır") olmuştur. İngilizce yaklaşık yüzde 60 Latince, yüzde 40 Almanın bir karışımıdır. Çizelge, Latince, Latin kökenli dillere dağıldığında ne olduğunu ve aynı zamanda Almanın İngilizce üzerindeki etkisini göstermektedir.

LATİNCENİN ÇÖKÜŞÜ VE İNGİLİZCENİN ORTAYA ÇIKIŞI

İNGİLİZCE	LATİNCE	İTALYANCA	FRANSIZCA	İSPANYOLCA	ALMANCA	TÜRKÇE
bread	Panis	pane	pain	pan	brot	ekmek
cook (isim)	coquus (cocus)	cuoco	cuisinier	cocinero	koch	aşçı
Cow	Va	vacca	vache	vaca	kuch	inek
Egg	Ovum	uovo	oeuf	huevo	ei	yumurta
honey	Mel	miel	miele	miel	honig	bal
kitchen	Culina	cucina	cuisine	cocina	küche	mutfak
Milk	Lac	latte	lait	leche	milch	süt
Hen	Gallina	gallina	poule	gallina	henne	kümes
Wine	Vinum	vino	vin	vino	wein	şarap

Vikingler

Ortaçağ'da, Avrupalılar ve Rusların ortak bir düşmanı vardı. İskandinav-ya'nın güneyinden, günümüz Kuzey Avrupa'sındaki Danimarka, Norveç ve İsveç'ten Vikingler çıktı. Vikingler kuzeyden geldiği için onlara aynı zamanda *Northmen*, *Norsemen* veya Norman denildi. Vikingler son derece yetenekli denizcilerdi. Basit gemiler inşa ederlerdi, kıyının birkaç metre yakınına gelebilir ve sessizce saldırabilirlerdi. Kasabalara ve manastırlara yiyecek çalmak ve istedikleri her yerde terör estirmek için saldırırlardı. Kürek ve daha sonra yelken kullanarak gemilerini güneye, Rusya'ya ve hatta Byzantium'a kadar sürdüler.

Vikinglerin en büyük akınları kültürünü ve özellikle dilini etkilediği İngiltere ve Kuzey Fransa'ya yönelikti. Haftanın günlerine Viking tanrıları'nın isimleri verilmiştir; savaşçı tanrılar Tiwa, Odin veya Wodin ve Tor (yıldırıma sahipti), *Thuesday* (Salı), *Wednesday* (Çarşamba) ve *Thursday*

(Perşembe) iken, aşk tanrıçası Freya, *Friday* (Cuma) olmuştur. Vikinglerin Kuzey Fransa'da fethettikleri yer Normandiya olarak adlandırıldı. Bin yıl sonra 1944'te, dünyanın gördüğü en büyük hava ve kara çıkarmasıyla Müttefik devletler Avrupa'yı Nazilerden geri almak için Normandiya Sahili'ne çıkmıştı.

Vikingler hakkında bildiklerimiz arkeolojik kazılar sayesinde ortaya çıkmaktadır. Onların beslenme tarzı, ağırlıklı olarak et ve hayvansal yağdı. Sütten, tereyağı ve peynir yapıldı ve her ikisi de öğünlerde yenirdi. Buna Sabah veya gündüz öğününde (*dagverther*) ekmek ve yulaf lapası ilave edilirdi. Akşam veya gece öğününde (*nattverthr*) ise et dâhil edilirdi. Taze kesilmiş etler ateşte çevrilir veya kuyuda pişirilirdi; eski, daha sert etler çorbada veya yahnide kaynatılırdı. Saklama yöntemleri, kurutma, salamura ve iste saklamaydı. En bilinen hayvanları domuzdu. Vahşi doğa hayvanları besin, spor ve ürünleri talan etmelerini engellemek amacıyla avlanırdı. Vikingler, şahinleri vahşi kuşları öldürmeleri için eğitirdi. Tuzlu su ve tatlı su balıkları ve memelileri besin ve ticaret için avlanırdı. Yılan balığı ve somon, mülk için kira ödemekte de kullanılırdı. İngiltere'deki Viking yerleşimlerinde en yaygın balık morina balığı; bu Almanya'da ringa balığıydı. Viking beslenme tarzında en az önemli olan meyve ve sebzelerdi. Elma, armut ve dut (ahududu, böğürtlen, mürver ağacı meyvesi, kekreyemiş) gibi vahşi meyveler toplanır, yetiştirilmezdi. En yaygın sebzeler, lahana, havuç, turp, yaban havucuydu; en bilinen tahıllar da arpa ve çavdardı.¹⁷⁸

Avrupa Ortaçağ Sıcak Dönemi olarak bilinen bir döneme geçip iklimi değiştiğinde, Vikingler kendi yiyeceklerini yetiştirebildiği için nihayet istilalar durmuştu.

Ortaçağ Sıcak Dönemi, 950-1300

950'den 1300 yılına kadar küresel ısınma dönemiymi. Buzullar gerilemeye başlamıştı. Evvelden buzla kaplı olan kuzey denizleri şimdi gemi ile geçilebilir durumdaydı; dönüşmekte olan mevsim artık besin üretilebilecek kadar uzundu. Vikingler istilaları durdurmuş, keşfetmeye başlamıştı. İzlanda'ya, ardından daha soğuk olan Grönland'a (Greenland yani yeşil topraklar) yerleştiler. İsim halkla ilişkiler hilesiydi; ismin yerleşimcileri cezbedeceğini düşünmüşlerdi. Grönland'dan güney batıya günümüz Kanada'sında Newfoundland'e gittiler. Vikingler burayı Vinland –Vineland, şarap toprağı- olarak adlandırdılar. Burada, üzüm olarak adlandırdıkları ancak muhtemelen yabani olarak büyüyen yaban mersini bitkisini buldular.¹⁷⁹ Son dönemlerdeki kazılarda Kanada'da, Aziz Lawrence Nehri'nin ağzında bir Viking yerleşimi de ortaya çıkarıldı.

178 www.ostvik.org/articles/viking_food.html.

179 Phillips, *Wine*, 85.

Kuzey Avrupa Tarım Devrimi

1000'li yıllarda Ortaçağ Sıcak Dönemi ve uzayan mevsimler sayesinde tarımda gelişmeler kaydedildi ve yiyecek üretimi arttı. Araziler üçe bölündü ve bir seferde yarısının kullanılması yerine üçte ikisi kullanıldı. Ürün rotasyonu, arazinin üçte birinin nadasa kalmasını ve diğer üçte ikisi besin üretirken besleyici maddeleri tekrar kazanmasını sağladı. Koşum takımlarında uygulanan yeni teknoloji, atların sabanı daha etkili çekmesine destek olurken aynı zamanda ürünlerin bollaşmasına da yardımcı oldu. Ancak yetiştirilen ürünlerin bazıları yeterince sağlıklı değillerdi.

Çılgın Ekmek

Ortaçağ'da herkesin yediği yiyeceklerden biri ekmektir; elbette insanların almaya güçleri yettiğinde. Kıtık, yılda iki kez ortaya çıkardı: önceki yılın ürünlerinin hepsinin tüketildiği kışın sonunda ve arazilerin tamamen ürünle dolduğu ancak hasat zamanının gelmediği yaz ortasında. Çaresiz insanlar onları hasta edecek bile olsa ne bulurlarsa yerlerdi. Bazen çavdarmahmuzu veya tahılların üzerinde, özellikle çavdarda türeyen bir mantardan zehirlenirlerdi. Çavdarmahmuzu zehirlenmesi sanrılara, kas gerilmelerine ve kuru kangrene neden olurdu. Kangren, uzuvları hissizleştirir, kararmasına neden olur ve daha sonra yara olmaksızın uzuvlar kopardı. Çavdarmahmuzu mantarı hasatla, kurutmayla, öğütmeye veya fırınlamayla yok olmuyordu. Mantar içeren ve bu korkutucu şeylere sebep olan ekmek somunları, çılgın ekmek olarak adlandırılırdı. On birinci yüzyıldan on altıncı yüzyıla kadar beş yüz yıl boyunca çok fazla çavdarmahmuzu zehirlenmesi vakası ortaya çıkmış, insanlar bunun bir salgın hastalık olduğunu düşünmüştür. Kontrollü dozlarla çavdarmahmuzu, özellikle çocuk doğumunu hızlandırmak için ilaç olarak da kullanılmıştır.¹⁸⁰

Bizans: Doğu Roma İmparatorluğu

Batı Roma İmparatorluğu yaşama mücadelesi verirken günümüz Türkiye'sindeki Doğu Roma İmparatorluğu –Bizans– geliyordu. Varlıklı, Hristiyan ve Yunandı. Latin kültürünü, Batı İmparatorluğu'nun düşüşünün ardından batıda ortadan kalkan *garum* gibi Roma yiyeceklerini de muhafaza etmişti. Bizans, Roma İmparatorluğu'nu, Asya'da, doğuda Irak'ın Dicle ve Fırat Nehirlerine, Afrika'nın kuzey sahilleri ile Mısır'daki Nil Nehri'nin içlerine kadar kontrol etmişti. İmparatorluğun başkenti Konstantinopolis, Karadeniz'in Akdeniz'le bulunduğu yerde ticaret için en iyi şekilde konumlanmıştı. Doğal bir limanı ve bolca balığı vardı. Konstantinopolis, eğitim, ticaret ve sporun başkentiydi. Konstantinopolis'deki başlıca arena Hipodrom'a, 60 bin izleyici sığabiliyor (Roma'daki Kolezyum'dan 10 bin koltuk

180 McGee, *On Food and Cooking*, 236.

daha fazla) ve at yarışlarında kendi favori atları için alkış tutabiliyorlardı. Ancak bir Hristiyan şehri olduğu için imparatorluğun batısında yapılan gladyatör döğüşleri gibi kanlı, ölümüne müsabakalar yoktu.

Bizans Mutfağı

Bizans pazarları, Romalıların asla sahip olmadığı havyar, kuru muskat kabuğu, muskat ve limon gibi bugün Akdeniz tarzı beslenmenin temeli sayabileceğimiz yiyeceklerle doluydu. Batı Asya'dan Akdeniz beslenmesine giren diğer yiyecekler patlıcan, bazı kavun çeşitleri ve portakaldı. İnek ve koyunlar için bir pazar, domuzlar için ayrı bir pazar vardı. Her gün 1600 kayık taze yakalanmış balıklar limanlarda boşaltırdı. Esnaf pazarları çoğunlukla kadın zanaatkâr ve satıcılar tarafından işletilirdi. Bütün bu pazarlar, yasaları uygulayan hükümet müfettişlerince yakından takip edilirdi ve bazı durumlarda yakalanan balığın boyutuna bağlı olarak günlük fiyatları da belirliyorlardı.¹⁸¹

Son zamanlarda Andrew Dalby tarafından çevrilen diyetetik üzerine Bizans kitap bölümleri sayesinde, Bizanslıların yeme alışkanlıkları hakkında birçok şey biliyoruz. Bu kitaplardaki tavsiyeler, Yunan Galen tarafından ilk olarak yayınlanan vücut salgıları teorisine* dayanmaktadır. Bazı durumlarda bunlar tamamen birbiriyle çelişir. Bir yazar yiyecekleri ve onların özelliklerini sıralar: “Buğday yüksek oranda sıcaklığa sahiptir ve bütün tahılların en iyisidir. Sağlık ve mükemmel kan kaynağıdır”; şarap “mideyi ısıtır,” yeşillik “iyi bir yüz cildi sağlar”; “tatlı dutun sıcak, nemli bir doğası vardır ve bağırsakları çalıştırır.” Tıbbi özellikli bitkiler, “karaciğerin aşırı ısınmasına yardımcı olan” güller (soğuk ve kuru), menekşe, mersin ağacı, fesleğen, mercanköşk, nilüfer ve beyaz zambak, yaban papatya, sandal ağacı, kâfur, safran (soğuk ve kuru), karanfil ve muskattır (hem sıcak hem kuru). Afro-dizyaklar nohut, kavun, hurma ve rokadır. Yazar eti, özellikle “yağsız kırmızı eti” önerir çünkü et, “diğer herhangi bir besinden daha besleyicidir ve vücudu sağlıklı kılar”. “Bütün etlerin en iyisi ve en hafifi” evcil tavuktur: “tavuk çorbası bağırsaklardaki soğuk algınlığını tedavi eder.”¹⁸²

İkinci bir yazar çok farklı sonuçlara varmaktadır. “Hazmı güç yemekler” kategorisinde sığır eti başta gelir. Yazar, iyi veya kötü vücut salgısı üreten, hazmı kolay veya zayıflatan, bağırsakları çalıştıran, sindirim sistemini düzenleyen ve aralarında dut, süt, erik, ceviz ve tarhunun da bulunduğu “başa zarar veren” diğer kategorileri de listeler. “Daha az besleyici” yiyecekler sıralamasında, bugün son derece besleyici olduğunu düşündüğümüz yiyecekler yer alır: balık, pancar, üzüm, zeytin, yulaf, isticiridye, ceviz. Bu yazar için hiçbir şey afrodisyak değildir.¹⁸³

181 Dalby, *Flavours of Byzantium*, 65.

182 *Age.*, 133–146.

183 *Age.*, 147–160.

* *Literatürde “humoral patoloji” olarak da geçer (şev. ler).*

Bir üçüncü kendi kendine yardım kitabı, vücut salgıları teorisine göre okura hangi yiyecek ve aktivitelerin doğru ve yanlış olduğunu her bir ay için örnekleyen aylık bir takvim şeklindedir:

Ocak: tatlı uyuşukluk. Üç doz iyi ve çok aromalı bir şarap için, ama çok hızlı içmeyin. Üç saat hiç yemek yemeyin. Yemek sıcak servis edilen kuzu kızartma veya yavru domuz rostosu ve biberli, hintsümbüllü ve tarçınlı yemek sosu olmalı;... aynı zamanda sirkeli, jöleli domuz paçası ve kafası yemelisiniz. [Çeşitli sebzeler] ve onların pişmiş suyu baharatla aromalandırılarak içilmeli ... Ay boyunca dört kez banyoda ... [sarısabır, mür, yumurta sarısı] karışımıyla bir cilt losyonu bileşimi yapın ... losyonu temizledikten sonra, sıcak gül yağı ile karıştırılmış soğuk şarap ve yumurta sarısı ile masaj yapın ve daha sonra sevişin.¹⁸⁴

Mart, tatlı lezzetlere yoğunlaşılan, yemekte ve sekste ılımlılık ayıdır. Nisanda yaşam kalitesi, “bütün acı tatlardan” kaçınılarak ve “menekşeler, güller, zambaklar, yaban papatyaları ve bütün aromatik çiçeklerin kokuları” içine çekilerek geliştirilecektir. Eylüldeyse “her türlü acı yiyecekler yenmelidir.” “Sıcak kan” ayı Haziran, çorba veya seks olmadan sekiz banyo ister. Kasımda hiç banyo yapılmaz, çünkü “sırsıklam uyuşukluk” ayıdır. Aralıkta lahana tabudur, ama banyoda, losyon şarapla temizlenir ve seks tavsiye edilir.¹⁸⁵

Bütün bu kitaplar okuryazar, varlıklı insanlara yöneliktir. Onlar kiloları için endişelenir, onlar şarap, yumurta, kokulu yağlar ve Hintsümbülü gibi aşırı pahalı baharatlarla lüks içinde banyo yaparlar. Hintsümbülü, parfüm ve bazen de yemekte kullanılan bir yağıdır. Himalaya Dağları’nda yetişen bir bitkiden gelmezdi.¹⁸⁶ Zenginler, yirmi birinci yüzyılda da var olan, bu bolluk ve yiyecek, şarap, çiçek, baharat, pişirme yöntemlerinin çeşitliliğiyle ne yapacaklarına dair sorunlarla ilgileniyorlardı. Seçenekler şaşırtıcıdır ve bu kitaplar, onlar yardımıyla bir doğrultuda ilerlemeyi sağlar. Bir kez daha, ölümsüzlük arayışı, bu tavsiyenin temelini oluşturmaktadır.

Yemek, Rusya’ya Dinini Seçmede Nasıl Yardım Etti

Bizans İmparatorluğu da tıpkı Batı Roma İmparatorluğu gibi köle iş gücünü kullandı. Köleler, bugünkü Bulgaristan, Rusya, Polonya, Çekoslovakya ve Ukrayna’nın yer aldığı doğu Avrupa’dan gelmekteydi. Bu yerlerden gelen insanlar, bugün köle (*slave*) kelimesinin türediği kelime olan Slav adıyla anılıyorlardı. Onuncu yüzyılda Doğu Ortodoks’u bir papaz Rusya’daki Slavlara Hristiyanlığı ve okuryazarlığı götürmeye gitmişti. Rusça alfabe bugün hala bu kutsal insanın adını taşımaktadır, Aziz Kiril yani, Kiril alfabesi.

988 yılında Prens Kievli Vladimir, kendisi ve halkı için bir dine karar vermek zorunda olduğunu hissetti. Halkını, onların alışkanlıklarını,

184 Age., 161–162.

185 Age., 163–169.

186 Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, 86–87.

sevdikleri ve sevmedikleri şeyleri (ve kendisinin de) biliyordu, bu yüzden karar vermesine yardımcı olması için yemeği kullandı. Ruslar domuzu severdi, bu nedenle Yahudilik ve İslam'ı eledi. İslam'ın ikinci bir dezavantajı vardı, alkol yasaktı, bu Ruslar için tamamen kabul edilemezdi: "Biz Ruslar içmeyi severiz ve bizim alkolsüz yaşamamızın hiçbir yolu yoktur."¹⁸⁷ Roma'daki Hristiyanlar çok fazla perhiz yapıyordu. Hinduların insan yediğine dair yanlış fikirler de ulaştı Vladimir'e. Bu nedenle Prens Vladimir ülkesi için Bizans'ın Doğu Hristiyanlığını seçti. Bizans'ın Doğu Hristiyanlığı'nda da perhiz günleri vardı ama köylüler Büyük Perhiz süresince bir balık türü olan havyarı yiyebilirlerdi. 989 yılında Prens Kiev şehrindeki herkese nehre inip vaftiz olmasını emretmişti.¹⁸⁸

Bugün geleneksel Rus yemeği olduğu düşünülen bazı yiyecekler, Ortaçağ'ın sonuna ve sonrasına kadar Rusya'da görülmemiştir. Sosis -*kolbasy*- yazılı Rusçada ilk kez 1292 yılında kullanılmıştır. Vodka, 1500'den sonra Polonya'dan (*wódka*) gelmiştir.¹⁸⁹ 1500 yılından sonra Batı'yla irtibat kurana kadar ekşi krema ve borş da Rusya'da yoktu. Patates Rusya'ya 1700'lerde gelmiştir.

Rusya'nın Doğu Ortodoksluğuna geçişi, doğudaki Hristiyanların piskoposu olan Patrik'i güçlendirmiş ve Batı'daki Papanın gücünü azaltmıştır. Yıllarca süren mektup yoluyla tartışmalar ve birbirini tehditlerin ardından Papa ve Patrik 1054'te son hamlelerini yaptılar: Birbirlerini aforoz etmiş, iki ayrı dine bölünmüşlerdi. Yeni Doğu Ortodoks Kilisesi altında papazlar insanları evlendirebiliyor, insanlar boşanabiliyor ve hükümet kiliseyi kontrol edebiliyordu; bu, Roma'daki Kilise'nin izin vermediği bir şeydi.

Ancak aralarında her ne kadar ayrışma yaşasalar da ortak endişeleri de vardı: Güneyden gelen yeni bir din yayılıyor ve güç kazanıyordu.

Müslüman İmparatorluğu

Müslümanlar, yedinci yüzyılın başında bugünkü Suudi Arabistan'ın Mekke kentinden güçlü bir aileden gelen 40 yaşındaki Arap Muhammed'le Melek Cebrail'in konuştuğuna ve ona tanrının -Allah- öğretilerini vahyettiğine inanmaktadır. Bunlar kutsal kitap Kur'an'da yazılıdır. Mekke'deki insanların kendi politeist dinleri vardı ve Muhammed'i ve takipçilerini Hristiyan takvimine göre MS 622 yılında Mekke'den çıkmaya zorladılar, bu tarih aynı zamanda İslami takvimde birinci yıldır. Medine'ye hicret ettiler ve orada tekrar toplandılar. 630 yılında Muhammed ve 10 bin silahlı takipçisi Mekke'ye dönerek şehri kuşattı. Zafer kazanan Muhammed'in Mekke'ye dönüşü şerefine Müslümanlar, hayatları boyunca en az bir defa Mekke'yi ziyaret

187 Flandrin, *Food*, 189.

188 *Age*., 189.

189 *Food in Russian History and Culture*, 29, n. 34; 20, n.21.

eder, hac yaparlar. Müslümanlar aynı zamanda yüzlerini Mekke'ye dönerek günde beş defa ibadet ederler ve kutsal ay Ramazan süresince oruç tutarlar.

İslami takvim, ay esaslıdır, bu nedenle her yıl bir önceki yıldan yaklaşık 11 gün erken başlar. Hristiyan takviminde MS (milattan sonra) -A.D.- veya Latince "efendimizin yılı" anlamına gelen *anno domini* varken İslami takvimde MS -AH- veya Latince "Muhammed'in hicretinin yılı" anlamına gelen *anno hegirae* vardır; buna hicri takvim denir. İslami 1434 AH yılı Batı takviminde 2012'ye denk gelmektedir.

BAYRAM TARİHİ:

Ramazan

Ramazan, Müslüman takviminde en kutsal aydır. Ramazan ayında Melek Cebrail Muhammed'e görünmüş ve Kur'an-ı tebliğ etmiştir. Ramazan, Müslümanlara yaşamda dünyevi şeylerden daha fazlası olduğunu ve oruç tutmanın yeterli olmadığını anımsatır. Eğer bir Müslüman "sözleri ve eylemlerindeki yanlışı terk etmezse, Allah'ın onun yemeyi, içmeyi bırakmasına ihtiyacı yoktur."¹⁹⁰

Müslüman ay takvimi dolayısıyla her yıl tarihi değişen Ramazan'da bir ay oruç tutulur. Bu yüzden yiyeceğin kıt olduğu kış sonuna denk düşen Katolik Büyük Perhiz'inden farklı olarak Ramazan hasat veya ekim-dikim zamanına denk gelebilir.

Ramazan süresince her gün, güneşin doğuşundan batışına kadar hiçbir şey yenilemez. Aynı zamanda Müslümanlar seks ve tütünden de bu zamanda uzak durmalıdır. Kahvaltı şafak vaktinden önce bitirilmelidir. Güneş battıktan sonra, gün boyu tutulan oruç geleneksel olarak hurma ve suyla bozulur. Sonrasında akşam yemeği yenilir. İslam dünyası büyük olduğu ve birçok ülkeye ve kıtaya yayıldığı için orucun açıldığı yiyecekler bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Genelde zengin bir et çorbasıyla başlar ve baklava veya helva gibi tatlılarla sonlandırılır.

Ramazan'ın sonu Ramazan Bayramı (*Eid il-fitr*) olarak adlandırılan bayramla kutlanır.

Müslümanlık, Müslüman İmparatorluğu'nun ve zengin bir mutfak ile kültür harmanının kurulmasına yardım etmişti. Hac yapmak Müslümanları seyahat etmeye zorladı. Müslüman tüccarlar diğer Müslümanlara güvendi: Aynı tanrıya inandılar, aynı dili konuştular, aynı inançlara sahiptiler ve aynı parayı kullandılar. Bugün "çek" olarak telaffuz edilen *-saqq-* yazılı ödeme notları vererek birbirlerine uzak mesafelerden bile güven duydular. Müslümanların, Hindistan'daki Hindu birinden edindikleri çok güçlü bir şeyleri de vardı: sayılar. Dünyanın, Arap numaraları olarak bildiği -1,2,3,4- Hindular tarafından icat edilmişti. Sıfır da aynı şekilde. Bu rakamlar iş hayatına çok fazla katkıda bulundu; çünkü Roma rakamları ile imkânsız olan ekleme, çıkarma, çarpma ve bölme işlemleri mümkün hale geldi.

Müslümanlar aynı zamanda *Alâeddin'in Sihirli Lambası*, *Ali Baba ve Kırk Haramiler*, *Bin Bir Gece Masalları* gibi çok geniş bir şiir, hikâye ve fabl

yazınına sahipti. Uçan halı hayalleri, çöl boyunca aylarca deve sırtında ağır ağır ilerleyen insanlara sestten hızlı yolculuk gibi görünmüş olmalı. Bir diğer hayal ise sıradan nesneleri altına çevirme ya da altını yiyeceğe dönüştürmeyle ilgilidir. Bu durum sahte bilim simyaydı. Ortaçağ insanları altının tehlikeli hastalıkları tedavi edebildiğine ve ölümsüzlük bahsettiğine inanmaktaydı. Simya çılgınlığı Avrupa'ya da yayıldı. Eğer altın gerçek yiyeceğe döndürülmiyorsa o halde aynı etki altına benzeyen gerçek bir yemek yaparak başarılabilirdi. Bu anlatılan, Küçük Asya'dan az bir miktarda kaçırıldıktan sonra İngiltere, İspanya ve İtalya'da yetiştirilen zerdeçal ve safranla yapılmıştı.¹⁹¹

Arap Tarım Devrimi

Batı Roma İmparatorluğu'nun düşüşüyle doğan boşluğu Müslümanlar doldurdular. Mutfaklarını ve kültürlerini beraberlerinde üç kıtaya taşıdılar. Bugün Irak'ta bulunan Müslümanların başkenti Bağdat, bir milyona yakın nüfusuyla bir ticaret merkezi olan yeni Roma haline geldi. Müslüman gemileri Akdeniz, Arap denizleri ve Hint Okyanusu boyunca yelken açtılar; deve kervanları İpek Yolu'nu kat edip Çin'e ulaştılar ve Afrika çöllerini bir uçtan bir uca geçtiler. Kuzey Afrika, Sahra Çölü ve Hint Okyanusu'nun doğu kıyıları da dâhil Müslümanların kontrolü altındaydı.

Müslümanlar, önceden Pers İmparatorluğu'nun bulunduğu, bugünün Irak, İran ve Hindistan'ını kapsayan alanda, doğuya doğru genişlediler. Hindistan'a kavun, nar, üzüm ve kuru üzüm, şeftali, badem, antepfıstığı, kiraz, armut ve kayısı getirdiler.¹⁹²

Avrupa'da kuzeyde Fransa'ya kadar ilerlemiş, orada 732 yılında Poitiers Muharebesi'nde Charles Martel (*Charles the Hammer*-Çekiç: Charles) tarafından durdurulmuşlardır. Sonrasında güneye İspanya'ya doğru geri çekilmişlerdi. Müslümanlar, Avrupalılara ıspanak, kavun, patlıcan ve enginarı tanıttılar. Sert çekirdekli meyveler şeftali, kiraz ve kayısı için bahçeler kurmuşlardı.¹⁹³ İspanya'ya aynı zamanda şeker, safran, pirinç ve sonrasında İngilizlerin marmelat yaptıkları turuncu tanıtmışlardır. Sicilya'yı 827'den 1091'e kadar kontrol altında tutan Araplar, orada onuncu yüzyılda şeker kamışı üretimini de öğretmişlerdir.¹⁹⁴ Müslüman Orta Doğu'nun etkisi bugün de et ve meyve karışımı yahnilerde hala görünür.

Müslüman Yemeği

Halifeler ve Sultanların, özgür veya köle olabilen, bir usta şefin altında görev alan yemek hazırlayan çalışanları vardı. Usta şefin önceliği, hiç kimsenin yemeğe zehir katmadığından ve hükümdarı öldürmek istemediğinden emin

191 *Fast and Feast*, 106.

192 Achaya, *Indian Food*, 160.

193 Barer-Stein, *You Eat What You Are*, 397.

194 *Age*, 303.

olmaktı. Öğün, *meze* (daha çok “aperatif” (*appetizer*) olarak yanlış tercüme edilir) ile başlardı, bugün de öyle başlar. Bir beslenme otoritesi olan Clifford Wright, başyapıtı *A Mediterranean Feast*’de aperatif -midenizi yemeklere hazırlayan şeyler- kavramının Araplar için saçma olduğunu açıklar. Ya açsınızdır ya aç değil, açsanız midenizin hazırlanmaya ihtiyacı yoktur. Mezenin aperatifle ortak olan tek yanı porsiyonların küçüklüğüdür. Wright, bu lezzetli parçaların bütün bir öğün olabileceği için mezenin doğru bir tercümesinin aslında farklı yemek çeşitleri sunan bir *smorgasbord*’a yakın olduğunu dile getirir.¹⁹⁵

En erken döneme ait Müslüman tarifleri Bağdat’ta 1226 yılına tarihlenir. Yemek kitabı yazarı Claudia Roden’in bize aktardığı üzere bu yemek tariflerinin “yemeyi bütün hazzardan daha fazla seven” el-Bağdadi tarafından kaydedildiğini belirtir.¹⁹⁶ El-Bağdadi’nin çoğu tarifi, et parçalara ayrılana, ağzında eriyene kadar kısık ateşte saatlerce kaynayan et ve meyve yahnisi olan ünlü *tagine* içindir. Bu tarif, kan yememe esasına dayanan Arap beslenme kuralına uygundur. Bir örnek, kuzu ve kurutulmuş kayısıyla yapılan *mishmishiya*’dır. İsmi, Arapça kayısı anlamına gelen kelime *mishmish*’den alır. Yemeğin, kimyon, kişniş, tarçın, zencefil ve karabiber baharatını, safran rengini, öğütülmüş badem ise kıvamını sağlar.¹⁹⁷ Yahniler, gül yaprağı veya portakal çiçeği sularıyla esanslanırlar.

Diğer bir tarifte de ince uzun biçimli bademli köfteler, kuyruklu koyunun yağında karartılır ve badem, antepfıstığı (*pistachio*) ve baharatlardan (kimyon, kişniş, tarçın ve karabiber) yapılan sosta kısık ateşte pişirilir ve “hurmayla”¹⁹⁸ süslenir. Çoğu erken dönem yemek kitabında olduğu üzere, el-Bağdadi malzemeleri ve yönergeleri vermiş ama miktarlarını belirtmemiştir. Roden buna çareyi *A Cookbook of Middle Eastern Food*’da el-Bağdadi’nin tariflerini, onların modern versiyonlarını miktarlarıyla birlikte vererek bulmuştur.

Genellikle koyun veya keçiden elde edilen süttan yoğurt yapılır veya *feta* ya da *kasseri* gibi tuzlu peynirlerle muhafaza edilirdi. Patlıcan, nohut gibi sebzeler ve bakliyatlar püre haline getirilerek sarımsak, limon suyu, tuz ve tahinle karıştırılır ve bugün de hala yapılan babagannuş ve humus hazırlanırdı. Ispanak da sık sık yenirdi. *Tannur* (Hindistan’daki *tandur* gibi) denen fırının bir tarafına yapıştırılarak pişirilen ekmek; Asya’dan ithal edilen ve kuru meyveler ve yemişlerle karıştırılarak pilav yapılan pirinç ve bugün Kuzey Afrika’da Fas, Tunus ve Cezayir’in milli yemeği olan kuskus –buğulanmış irmik- temel yiyeceklerdi.¹⁹⁹ Üzüm yaprakları ve patlıcan, daha az pahalıya gelen pirinç ya da son derece pahalı olan et karışımlarıyla

195 Wright, *Mediterranean Feast*, 118.

196 Roden, *Middle Eastern Food*, 2003.

197 *Age.*, 246–248.

198 *Age.*, 250–251.

199 *Age.*, 277.

doldurulurdu. Zeytinyağı bir süs de olabilirdi bir malzeme de. Zeytinyağı, meşhur bir yemekte endişe verici miktarda kullanılır.

YEMEK HİKAYESİ

İmam Bayıldı

İmam bayıldı bir Türk yemeğidir. Efsaneye göre imam ya öylesine güzel bir yemek yedi ki hazdan bayıldı ya da yediği yemeğin içindeki zeytinyağına çıkarılan faturayı gördüğünde bayıldı. Her halükârda Claudia Roden'in güncel kitabı altı uzun orta boy patlıcan için (Amerikan patlıcanı gibi büyük değil) yarım bardak zeytinyağı önerirken ekstra olarak patlıcanları doldururken zeytinyağı eklenmesini tavsiye ediyor.²⁰⁰ Clifford Wright'ın tarifi yarım kilogram patlıcan için 10 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı içerir.²⁰¹

Müslüman Tatlılar

Müslüman yemeği olağanüstü bir şekerli tatlıyla sonlanır. Araplar şekeri, şeker kamışından nasıl elde edeceğini Hindistan'la yaptıkları ticaret sayesinde öğrenmiştir. Tatlı hazırlıklarının çoğunluğu manastırda yapılırdı. Burası, haremın korumasında yaşamaya alışmış, belki de Hristiyanlığa geçmiş ve bir manastıra korunaklı statüsünü sürdürmek için katılmış Müslüman kadınlar için bir sığınaktı. Yapraksı yufka hamurunun, tereyağıyla kaplanıp altına antepfıstığı döşenmesinin ardından portakal çiçeği kokulu şeker şerbetinde ıslatılarak hazırlanan baklava ile şeker ve öğütülmüş bademle doldurulmuş hurmaların, gül suyu esanslı şeker şerbetine batırılmasıyla hazırlanan efsanevi tatlılar vardır.²⁰² (Yufkalı hamurışleri, Yunanistan'ın ıspanak-peynir birleşimi, *spanakopita* gibi tuzlu da yapılabilir.)

Müslüman Yemek Tarzı

Müslüman beslenme yasaklarının çoğu Yahudilerin beslenme kurallarına denk düşer. Örneğin, Müslümanların domuz ve kan yemeklerinin yasak olması gibi özel olarak yemek için kesilmemiş, aksine ölü veya kazada ölmüş herhangi bir hayvanı yemek de yasaktı. Yemek için kesilecek hayvanlar ritüel yoluyla kesilmek zorundaydı. Kasap, "Allah'ın adına, Allah en büyüktür" demeli ve ardından hayvan bilinçliyi ken boğazını kesmeliydi. Bu yolla kesilen etler Müslümanlar için *helal* et olarak adlandırılır, Yahudiler içinse kaşer kasap tarafından kesildiği anlamına gelir. Başka bir tanrının adına kesilen herhangi bir hayvan yasaktır.²⁰³ Ortaçağ'da Müslümanlar, koyun ve deve hörgücü yemeyi tercih ederlerdi.

200 Age., 305 (imam bayıldı), 302 (doldurma).

201 Wright, *Mediterranean Feast*, 325.

202 Age., 499.

203 Davidson, *Oxford Companion*, 523.

Müslüman İçecekleri

“Mayalanmış içecekleri içmek, Müslümanları sarhoşken ibadet etmekten uzak tutmak için yasaklanmıştır.”²⁰⁴ Muhammed, alkolün ardından gelen şiddetten hazzetmezdi. Şarap, suistimal edilemeyeceği bir yer olan cennette ödül olabilirdi fakat Dünya’da yasaktı. Ancak Müslüman imparatorluğunda git gide popüler olan yeni bir besin ise din tarafından hoş karşılanmıştı: kahve.

Kahve: Kırmızı Dut ve Dans Eden Keçiler

YEMEK HİKAYESİ:

Kahve Nereden Gelir

Keçiler tuhaf davranmaya başlamışlardı. Sakince yemek aramak yerine etrafta koşuşturuyor, havaya zıplıyor, kafa atıyorlardı. Afrika’nın doğu kıyılarında sekizinci yüzyıl Etiyopya’sında Kaldi isimli çoban çocuk endişelenmişti. Buna ne neden olabilirdi ki? Ertesi gün aynı şey devam edince keçileri yakından takip etti ve onların yiyecek yeni bir şey bulduklarını gördü: tuhaf bir ağaçtan küçük kırmızı dut ve gösterişli yeşil yapraklar. Dutları yedikten sonra keçiler dans etmeye ve melemeye başladılar. Keçiler bu tuhaf yeni yiyeceği yedikten sonra başka bir etki göstermedikleri için (çocuğun korktuğu üzere düşüp ölmedikleri için) çocuk da biraz bu yiyecekten denedi. Ona hissettirdiği şey oldukça hoşuna gitti.²⁰⁵

Gerçek: Kahve gösterişli yeşil yapraklı ve “kiraz” denen küçük kırmızı dutları olan bir ağaçta yetişir. Dans eden keçiler herhangi birinin tahmini. İlk başta insanlar kahvelerini keçilerin ve keçi çobanının tükettiği şekliyle tükettiler: yaprakları ve dutları çiğneyerek. Daha sonra yapraklar ve dutlar çay gibi suda demlendi. Kirazlar aynı zamanda macun yapılarak hayvansal yağ ile karıştırılıp yenirdi. Dutların kavrularak toz haline getirilmesi ve bugün kahve olarak bildiğimiz içeceğin üretilmesi için suyla karıştırılması on altıncı yüzyıla kadar yapılmamıştı. Müslüman dini liderler tarafından bu içecek kabul edildi, çünkü kahve, Müslümanların ibadetleri boyunca dikkatli olmalarını sağlıyordu.²⁰⁶ Kahve, aynı zamanda “hazmı kolaylaştıran, baş ağrısını, öksürüğü, veremi, ödemi, gutu ve iskorbütü tedavi eden ve düşük yapmayı engelleyen” ilaç olarak da tanıtılmıştır.²⁰⁷

Bu yüzden kahve özel bir içecek olarak ritüel alanlarında ritüel yollarla kullanılmaya başlanmıştır. Zengin insanlar, kahve içmek için evlerinde özel bir oda ayırmışlardı.²⁰⁸ Alt sınıflar ise kahvehanelere giderlerdi. Kahve kısa

204 Flandrin, *Food*, 208.

205 Pendergrast, *Uncommon Grounds*, 4.

206 *Age.*, 5–6.

207 *Age.*, 12.

208 *Age.*, 6.

sürede uluslararası bir meta haline gelmişti. 1900'lü yıllara kadar bütün kahveler hep Arap çekirdekleriydi.

KAHVE KRONOLOJİSİ²⁰⁹

8.yüzyıl	Etiyopya – dans eden keçiler efsanesi.
900'ler	Kahve ilk kez Arap doktor Rhazes'in yazısında geçti.
1500'ler civarı	Müslüman hacılar kahveyi İran, Mısır, Türkiye, Kuzey Afrika'ya yaydı.
1511	Mekke'nin yöneticisi Kuran'ın kahveyi yasakladığını söyledi ve kahvehaneleri kapattı çünkü insanlar bir araya gelip yöneticiyle dalga geçiyordu.
1536	Kahve, Yemen'deki Muha (İngilizce Mocha) şehri üzerinden ithal edildi, Mocha olarak adlandırıldı.
1600'ler	Hindistan, bir Müslüman tarafından kaçırılan çekirdeklerden yetiştiriciliğe başladı.
1650-1690	İngiltere (kısa süre yasaklandı), Almanya, Venedik, Paris ve Viyana'da kahvehaneler açıldı.
1696	Parisli doktor kahveyi lavman olarak reçetelendirdi.
1699	Hollanda, kahve ağaçlarını Endonezya'da Java'ya nakletti; kahve "java" olarak bilinir oldu.
1710	Fransızlar kahve hazırlamada demleme tekniğini icat etti.
1723	Fransızlar Karayipler Martinik'de, daha sonra Haiti'de kahve yetiştirmeye başladı.
1727	Kahve Brezilya'ya kaçırıldı.
1773	Boston çay partisi – Amerikalılar siyasi bir tepki olarak çay içmeyi bıraktı.
1788	Santo Domingo dünyadaki kahvelerin yarısını yetiştirir.
1820	Kafein (C ₈ H ₁₀ N ₄ O ₂) yeşil kahve çekirdeklerinden arıtıldı.
1832	Kahve, rom yerine ABD ordusunun resmi içeceği oldu.
1833	İlk ticari kahve kavurucu ABD'de New York City'ye ithal edildi.
1850	Jim Folger California'da altın işçilerine önceden kavrulmuş kahve sattı.
1869	Kahve yaprak pası (<i>Hemileia vastatrix</i>) doğu Hindistan kahve endüstrisini yok etti; Orta Afrika'daki robusta dayanıklı alternatif kahve olarak ortaya çıktı.
1878	The Spice Mill, kahve (çay ve baharatlar) üzerine ABD'nin ilk ticari yayını.
1878-1880	Brezilya'nın Sao Paulo kenti dünya pazarına kahve pompaladı, fiyatlar düştü, pazar çöktü.
1881	New York'ta fiyatları düzenlemek üzere Kahve Borsası açıldı.
1900'ler civarı	Amerikalılar dünyadaki kahvelerin %50'sini içti.
1900	Hills Bros. vakum paketli kahve kutusu icat etti.
II. Dünya Savaşı	Amerikan GI Joes o kadar çok kahve içti ki "bir fincan joe" olarak bilinir oldu.
1966	Alfred Peet California Berkeley'de ihtisaslaşmış kahve dükkânı açtı.
1971	Seattle'da Starbucks açıldı; taze kavrulmuş çekirdek satmaya başladı.

209 Age., 7–18.

Kültür Çatışması: Haçlılar

1093'te İstanbul'daki İmparator Alexius endişeliydi; çünkü yeni bir barbar göçebe grubu olan Türkler, doğudan Konstantinopolis'e baskı yapıyorlardı. Roma'da Papa II. Urban Konstantinopolis'i kurtarmak, daha sonra da Kutsal Topraklar'a ilerleyerek orayı Müslümanların elinden kurtarmak için bir Hristiyan ordusu göndermeye karar verdi. Papa, haçlı seferine katılan birinin bütün dünyevi günahlarının affedileceğini yani cennete bir bilet kazanacağını garanti ediyordu. 1096 ve 1212 yılları arasında Kutsal Topraklar'a dört büyük haçlı seferi yapılmıştı, sonrasında ise 1212'de bunu Çocukların Haçlı Seferi takip etmişti. Diğer haçlılar Kuzey Afrika'ya gitmişti ve İspanyol Engizisyonu da İspanya'da Müslümanlara karşı kendi haçlı seferini başlatmıştı. Birinci Haçlı Seferi'ndeki şaşırtıcı ilk galibiyetin ardından Hristiyanlar diğer savaşları kaybetmişlerdi.

Haçlı Seferleri dünyada çok büyük değişikliklere neden oldu ve Ortaçağ'ın sonunu getirdi. Bu hareketler Avrupa'da feodalizm sistemini zayıflattı çünkü efendiler ve şövalyelerden oluşan yönetici sınıf, servetlerini haçlı seferlerinde harcadılar ve birçoğu savaşta öldü. Geriye, arazilerine dönen haçlılar, köylülerinin (serflerin) çoğunun buradan ayrıldığını ve daha iyi bir dünyevi hayat bulmak için yola çıktıklarını gördüler. Köylüler, Kutsal Topraklar'a doğru giden yollar üzerinde yükselen yeni şehirlere, haçlılara gıda ve malzeme sağlamak için gitmişlerdi.

Hristiyanlık: Avrupa'da Geç Ortaçağ

Köylüler, binlerce insanın yaşadığı şehre taşındıkları zaman daha önceki yaşam alanlarında hiç gereksinim duymadıkları bir şeye ihtiyaç duydular: bir soyadı. Herkes vaftiz sırasında edinilen bir Hristiyan ismine sahipti, ama soyadına sahip değildi. Çoğu basitçe mesleğini, ismi yaptı: Aşçı (*Cook*); Değirmenci (*Miller*); Nalbant (*Blacksmith*), Kuyumcu (*Goldsmith*), Gümüşçü (*Silversmith*) veya Kalaycı (*Tinsmith*) mesleklerinden kısaltılan Demirci (*Smith*); arabacı veya tekerlekçi'deki gibi at arabası ya da teker yapanlar için Usta (*Wright*); varil yapanlar için Fıçıcı (*Cooper*); ya da Fırıncı (*Baker*).

Şehirler büyüdükçe, mesleklerdeki uzmanlaşma da arttı. Sürekli daralarak alt gruplara ayrıldı. Örneğin eskiden, fırıncının tanımlaması çok dardı: hamuru yoğuran ve onu somun olarak şekillendiren kişi. Ekmegin doğru ısıda pişmesinden emin olmak için ateşi yönlendiren kişi farklı bir meslektendi. İş az olduğunda iki kişi bir işin bittiği ve diğerinin başladığı yerde mücadeleye girerdi. Hamur işi yapanlar pay yapardı, ama eğer payın içinde tavuk varsa, tavukçular bunu kontrol etmek isterdi. Paris'te fırıncılar *pâté*yi kontrolleri altında tuttular, ta ki pastacılar loncası 1440 yılında kurulana kadar. Sonrasında ise pastaneciler tatlı ve tuzlu tartlar yapma hakkını elde ettiler. Bu tarz anlaşmazlıklar bazen davalarla son buldu.

İlk yemek yasalarından ikisi de bu zamanlarda geçti. 1210 yılında İngiltere kralı Kral John ekmeğin fiyatına düzenleme getirdi; 1266'da Ekmek Kurulu kaliteyi ayarladı. Bu yasaların işlevi, fırıncıların fiyatları aşırı yükseltmesini ve somunu toz, toprak, taş gibi insan tüketimine uygun olmayan şeylerle büyütmesini engellemek ve böyle yapan fırıncıları cezalandırmak içindi.²¹⁰

Loncalar: Kasap, Fırıncı ve Wafer Üreticisi

İnsanların şehirlerde daha iyi bir hayata sahip olabilmesinin yollarından biri yemek meslekleri gibi bir uzmanlık alanı edinmektir. Herhangi bir uğraş veya mesleğin içine girebilmenin yolu, bir tür birlik olan bir loncaya katılmaktır. Loncaların amaçları iki yönlüydü: fiyatları ve maaşları kontrol etmek. Lonca, kalitesini kontrol ettiği belirli bir ürün üzerinde tekel yaratırdı; belirli bir meslektekilerin sayısını sınırlandırdı ki piyasa mala boğulmasın ve insanlar o ürünlere ve servislere yığılıp fiyatların düşmesine neden olmasın.

Lonca üyeliğinde üç aşama vardı: çırak, kalfa ve usta. Çocuklar genellikle altı ya da yedi yaşlarında kendi başlarına çalışabilir hale gelir gelmez çıraklığa gönderilirdi. Etrafı temizleme ve getir-götür işleri gibi görevleri yerine getirirlerdi. Başta gözlemlerle öğrenirlerdi. Büyüdüklerinde yaparak öğrenmeye başlarlardı. Çıraklık, kalfalık aşamasına kadar yani gençlik yıllarına kadar sürerdi. Bu aşamada, çırakların da eşlik edeceği bir şekilde zanaatkara artan derecede karmaşık projeler ve sorumluluk verilir. Son aşama bir usta olmaktır. Bunu yapmak için kalfanın kendi başına, ustayı tatmin edecek ve loncanın gereklerini karşılayacak bir işi bitirmesi gerekiyordu. Sadece o zaman kendini usta zanaatkar olarak adlandırabilir ve kendi dükkanını açabilirdi. Örneğin, bir kalfa *wafer* üreticisinin gereksinimleri günde üç farklı boyutta en az 800 *wafer* üretmektir.²¹¹ Ustalık statüsüne herkes erişemezdi, çoğu bütün hayatı boyunca kalfa olarak kalırdı, bugün herkesin yönetici şef olamaması gibi.

Reklamcılık

Loncaların kendilerini öne çıkarma yollarından biri reklamdı. Yeni kiliselerde yapılmakta olan cam resimler için bağışta bulunurlardı. Bazen 100 metreden daha yükseğe çıkan bu katedraller, bölgedeki diğer yapıları gölgede bırakır ve millerce öteden görünürdü: Fransa'da Notre Dame ve Chartres; İngiltere'de Canterbury, Westminster ve Durham; Almanya'da Dresden. Katedraller, Gotik kemer olarak bilinen içeride dar taş destekleriyle karakteristikleşen yeni mimariyi kullanmışlardı.

210 Levenson, *Habeas Codfi sb*, 13.

211 Flandrin, *Food*, 281.



Notre Dame –Kutsal Meryem- Paris, Fransa. Bu Gotik Katolik katedralin yapımına 1163 yılında başlandı ve 1345 yılında yapımı son buldu. Robert Pierce'in İzniyle.

Kemerler arasındaki geniş bölümler yeni bir şeyle süslendi: katedrali rengârenk cennetimsi ışıkla dolduran ihtişamlı cam resimleri. Ancak geniş tabakalar olarak değil sadece küçük parçalar halinde yapılabiliyordu, bu nedenle bütün pencereler mozaikti. Bu pencerelerde, renkli olarak bugün bile yemekle ilgili mesleklerdeki insanları, yani kasap, fırıncı, balıkçı, toptancı ve bar sahiplerini, mesleklerinin günlük aktiviteleri içinde görebiliyoruz.²¹² Bar sahipleri, sokakta tellallarını yürütüp o güne özel şarabın kasesine vurarak insanların aklını çeliyor ve şarabı tattırarak reklam yapıyorlardı.²¹³

Katedraller, topluluk için yaşamın merkeziydi. İnançlılar her Pazar kutsal ayine katılırdı (tercihen her gün); kilisenin önündeki açık alan Pazar yeriydi; çanlar zamanı belirlerdi. Çanlardan biri gece çalardı, insanlara ocaktaki ateşleriyle ilgilenmelerini ve yatma zamanını hatırlatırdı. Yeni bir ateş yakmak zaman alıcı ve zordu, bu nedenle insanlar geceleri de ateşlerini yanık tutmaya özen gösterirdi. Evin yanma ihtimaline karşı ateşin üzerini kapatırlardı. "Ateşi kapat" (*cover the fire*), Fransızcadaki *couvre-feu* idi, bu daha sonra İngilizce yat borusu (*curfew*) oldu.

212 Age., 275.

213 Phillips, *Wine*, 111.

Şeker: "Beyaz Tuz"

Yeni meslekler -şekerlemeci ve hamur işi şefi- Arapların sahip olduğu ve Avrupalıların hayatlarında görmedikleri ve bir kere gördükten sonra çok fazla istedikleri yeni bir besin sayesinde mümkün hale geldi. Bu besini "beyaz tuz" olarak adlandırdılar. Tanecikleri, tuz tanecikleri boyutundaydı ama içerdiği minerallere bağlı olarak gri renkten yeşil renge kadar değişen çeşitlilikteki tuzdan farklı olarak saf beyazdı. Tatlıydı. Araplar, şeker kamışının sapını nasıl kesileceğini, nasıl suyunu çıkarıp sadece tatlı kuru kristalleri bırakacaklarını Hindistan'daki insanlardan öğrenmişti. Süreç zaman alıcıydı ve yoğun emek istiyordu. Egzotik, pahalı ve lezzetli şeker, Avrupa'da üst sınıflar tarafından bir ilaç olarak çokça kullanılıyordu. Eczacılar, şeker saplarının başındaki kabukları soyar ve diğer ilaçlar gibi şekerini de gramla satardı. Ortaçağ doktorları şekerin diş ağrısını geçirmek için muazzam bir ilaç olduğunu düşünmüşlerdi.

Peynir

Bugün hala önemli olan çoğu peynir Örneğin *Emmentaler*, *Gruyère*, *Parmigiano*, ilk kez yedinci yüzyıl civarında üretildi. Bunlar kocaman yuvarlak tekerler formunda şekillendirilirdi, her biri bin litre kadar süten yapılmaktaydı, bu nedenle bütün bir bölgeden mandıracılar katkıda bulunuyordu. Peynir için kullanılan Latince *caseus* kelimesi, İngilizce *cheese* ve İspanyolca *queso* kelimelerinin kökenidir. Fransızca ve İtalyanca kelimeler de sırasıyla *fromage* ve *formaggio* Latinedendi; ancak *forma* (biçim) kelimesindendi; çünkü Romalılar peynirlerini sepetlere ve kalıplara koyarak biçimlendirirdi. *Port-Salut* gibi bazı peynirler, onları üreten manastırın ismini alırlar. "Karanlık Çağlar sırasında nüfusun tamamen ölecek kadar aç kalmamasını sağlayan Benedikten ve Sistersiyan manastırlarının keşişleri, Ortaçağ zamanlarının yeni peynir yapma sanayisinin öncüleriydiler."²¹⁴

Bira ve Şarap

Kış boyu tahılı saklamanın yolu, onu mayalamak ve biraya çevirmektir. Ortaçağ'da bira, *gruit* denilen bir bitkisel karışım ile tatlandırılırdı. Civanperçemi, yabani biberiye ve tatlı mersin ağacı gibi bitkiler aynı zamanda *myrica* mersin ağacı olarak da adlandırılırdı. Bunların afrodizyak ve uyuşturucu olduğu düşünülürdü.²¹⁵ Ortaçağ'ın sonuna kadar şerbetçi otu birayı tatlandıрма ve saklamak için tercih edilen yöntem haline gelmişti. Bazı ülkelerin birayı hala şerbetçi otu olmadan yapmasına rağmen, bu şimdiye kadar dünyanın genelini bildiği biranın başlangıcıydı.

Batı Roma İmparatorluğu'nun dağılmasının ardından sona eren ticari şarap endüstrisi 500 yıl sonra tekrar faaliyete geçti. Onuncu yüzyıla kadar

214 Flandrin, *Food*, 117–119.

215 Home Wine/Beer Club email.

Fransa'nın Champagne bölgesi şarapları, bağlarıyla ayrıcalıklı bir konumdaydı ve geleneksel olarak taç giyme törenlerinde servis edildikleri için sadakatle ilişkilendirilirdi. On üç ve on dördüncü yüzyıllara kadar Alman Rhineland'de ve Macaristan'ın Tokay bölgesinde üzüm bağları vardı.²¹⁶ 1398 yılında kuzey İtalya'daki Tuscany ilk kez Chianti üretmişti ve beyazdı.²¹⁷

1395'te Burgonya Dükü II. Philip, Burgonya'da sadece pinot noir üzümleri yetiştirilmesi emrini vermişti. Bazı şarap tüccarları, daha çok üzüm üreten, daha sert olan ve daha erken olgunlaşan gamay bağları yetiştiriyordu. Philip, gamay üzümlerinden yapılan şarapların iğrenç, acı ve Burgonya'nın ününe bir saldırı olduğunu ilan etti. Bu bağların sökülmesi emrini verdi. Gamay üzümü kendine başka bir yerde yurt buldu ve nihayetinde *beaujolais** şaraplarının temelini oluşturdu. Burgonya ise bugün hala pinot noir üzümlerinden yapılmaktadır.²¹⁸

Diğer şaraplık üzüm yetiştiren bölgeler de şarap duayenlerinin isimleriyle bilinir oldular. Kilise, on dördüncü yüzyılda biri Roma'da diğeri Güney Fransa'nın Avignon şehrinde bulunan iki papanın politik bir mücadelesi sırasında buna yanlışlıkla katkıda bulunmuştur. Fransız papanın içtiği şarap *Châteauneuf-du-pape* (papanın yeni kalesi) olarak adlandırılan bir üzüm bağından geliyordu. Sonraları Haçlılar şarap endüstrisine daha çok fayda sağladılar; çünkü savaşmak için bölgelerini terk eden soylular, genelde üzüm bağlarını, keşişlerin onların başarısı için dua etmeleri isteğiyle kiliseye bağışlamışlardı. Eğer ölmüşlerse aileleri de keşişler onların ruhları için dua etsin diye üzüm bağlarını bağışlamışlardı. Ortaçağ'ın sonlarına kadar Benediktenlerin bir kolu Sistersiyanlar olarak adlandırılan keşiş grubu Avrupa'daki en geniş üzüm bağlarının sahibi oldu. Fransa kralı VII. Louis tarafından şaraplarının nakliye ve satışı üzerindeki vergilerinden de muaf tutularak yardım görmüşlerdi.²¹⁹ Şarap, aynı zamanda para birimi olarak da kullanıldı ve askerlerin yiyecek payında her zaman şarap da vardı. İngiltere'de şarap, ale birasından 12 ile 24 kat daha ucuzdu ve o anda bilmeseler bile şarap daha sağlıklıydı zira şarap kirlenmiş sudaki tifo bakterisini öldürür.²²⁰

Şarap tüccar loncaları büyük oranda siyasi güce sahipti çünkü şehir yönetimiydiler ve şaraptaki vergiler Ortaçağ şehirlerinin işlemesi için masrafların çoğunu ödüyordu. Londra'daki Vintners' Company bütün satışı kontrol ediyordu ve şarap ticaretinin perakendecisiydi. 1437 yılında kraldan bir ayrıcalık almıştı. Ortaçağ şehirleri, ithalatı ve şarap satışını kontrol eden, ağırlık ve uzunlukları standartlaştıran ve şarabın saflığını bozarak veya ucuz ya da

216 Phillips, *Wine*, 85.

217 Chianti, Hannibal "Kanibal" Lecture'ın kurbanlarından biri hakkında konuşurken "onun ciğerini biraz bakla ve güzel bir Chianti ile yedim" dediği *Kuzuların Sessizliği* filmiyle daha fazla ün kazandı.

218 Phillips, *Wine*, 98–99.

219 *Age*., 96.

220 *Age*., 104–105.

* Kırmızı veya beyaz Burgonya şarabı (çev. ler).

mayhoş şarapları daha pahalı gibi göstererek ucuza kaçan taverna sahiplerini cezalandırmak için yasalar geçirmişlerdi. Cezalandırmalar, para cezası, sokaklarda ezilmiş ve düşmüş kötü şarap varillerini almak ve kendi iğrenç şarabını içmeye zorlanmaktı.²²¹

Damıtılmış Alkol

Sekizinci yüzyıl civarında Arap dünyasındaki simyacılar, damıtılmış içkinin nasıl yapılacağını, örneğin şarabın nasıl ısıtılacağını ve sert likör-alkol olarak yoğunlaştırılacağını keşfetmişlerdi.²²² Simyacı (*alchemist*) ve alkol (*alcohol*) kelimeleri köken, olarak Arapçadır. Damıtma, parfüm yapmada kullanılıyordu, aynı zamanda önemliydi çünkü ürettiği şey yanıcıydı ve askeri amaçla da kullanılıyordu. Yasemin ve portakal çiçeklerinden esanslar üretmişler ve onları yemeklere lezzet katmak için kullanmışlardı. Arap simyacılar on dokuzuncu yüzyılın ortalarında vanilyanın makul fiyatlı ve ulaşılabilir olduğu zamanlara kadar, tüm Arap dünyasında, Avrupa ve Birleşik Devletler’de tatlılara lezzet katmak için kullanılan damıtılmış gül suyu da yapmışlardı.

Araplar tarafından edinilen bilgi, zaten damıtmanın bilindiği Avrupa’da yayıldı. Yapılan içkiler “yaşam suyu” olarak anılır oldu. Fransızcaya bu *eau de vie*, İrlanda’nın dili Gaelce’de *uisgebeatha* viski olarak çevrilir. Sonraları bu yolla üretilen şarapların bazıları Flemenkçe ismiyle *brandewijn* yani ‘yanmış şarap’, kısaca brendi olarak bilinir oldu.

Arılar

Arılar birçok sebeple hayli değerliydi: bal; güzel kokulu, akmayan mumlar yapılan balmumu; bal ve peteği bir arada tutan ve bir Ortaçağ antibiyotiği gibi merhem olarak kullanılan *propolis*. (Mısırlılar da antibiyotik olarak havanın girmesini engelleyen balı kullanmışlardı). Arıları çok değerli kılan bal, sadece tatlandırma ve ilaç için kullanılmazdı; bal aynı zamanda mayalıydı ve antik alkollü içecek olan bal likörüne dönüştürülürdü. Ancak arılar ve bal karşılaşılması zor şeylerdi; bu nedenle Ortaçağ İngiltere’sinde eğer uçan bir arı görürseniz sizin topraklarınızda kalması için hızlı bir dua okurunuz: *Otur, otur arı! / Meryem Ana emretti sana!*²²³ Bu duada Meryem Ana’yı anmak kilisenin yerli pagan ritüellerini ve büyülerini nasıl benimsediğinin bir örneğidir. Yerel Hristiyanlık öncesi geleneklerle sürekli savaşmaktansa (ve kaybetmektense) Kilise köylülere bu görenekleri sürdürmelerine izin verdi, ancak onlara “Gök Tanrı” için “İsa” veya “Tanrı”; “Toprak Ana” için de “Meryem Ana” adını kullanmalarını öğretti.²²⁴ Kilise, Cadılar Bayramı gibi

221 *Age.*, 107–111.

222 <http://www2.potsdam.edu/hansondj/controversies/1114796842.html>

223 Lacey ve Danziger, *The Year 1000*, 137.

224 Cass, *Dancing Through History*, 41.

birçok önemli festivali de içine alan binlerce yıldır var olan çoğu halk inan-cını etkisizleştirmek zorundaydı.

Ortaçağ Yemeği

Ortaçağ yemeği duayla ve ellerin yıkanmasıyla başlayıp biterdi. En iyi masa örtüsü, ellerin oldukça temiz olduğu başlangıçta kullanılırdı; sıradan peçete-ler yemek yiyenlerin ellerinin kirli olduğu son kısım için saklanırdı. Yıkama çanakları gümüş veya altın kaplamaydı. Eğer önemli biriyse aile armanız çanağın dibine kazınırdı.

YEMEK TARİHİ

Cadılar Bayramı, 31 Ekim ve Azizler Günü, 1 Kasım

Cadılar Bayramı ve Azizler Günü, Ortaçağ Katolik Kilise'sinin Hristiyanlığı güçlendirmek için bir pagan festivalini nasıl kullandığının örnekleridir. Cadılar Bayramı İrlanda'da Yeni Yıl'ın kut-laması olan *Samhain** olarak başlamıştı. Bu antik festival, ölülerin ruhlarının huzur bulana kadar Dünya'da dolaşmak için geri geldikleri yönündeki halk inancına dayanmaktaydı. Bu hayaletleri, goblinleri, iskeletleri ve canavarları alt etmenin en iyi yolu kendini onlara benzet-mektir, yani bir tür sempatik büyü. Hristiyanlar bu festivali Azizler Günü Arifesi (*All Hallows' Eve*) olarak tekrar adlandırmışlardır. *Hallow*, Eski İngilizce kelime *halig*'den gelmekte ve İsa'nın Öğrettiği Dua (*Lord's Prayer*)'da olduğu gibi "kutsal" (*holy*) anlamına gelmektedir: "*Hallowed be Thy name*" (Adın Kutsal Kılınsın). *Halloween* kelimesinin "een" bölümü "akşam" (*evening*) kelimesinin kısaltılmışıdır.

Yüzyıllar sonra Amerika'da Cadılar Bayramı ile en çok özdeşleştirilen sembol, Amerika'ya özgü bir kabak türü olan balkabağı oldu. Kocaman, yuvarlak ve turuncudur; Ekim ayında olgun-laşır. İçi oyulmuş, kabuğuna korkutucu şekiller kazınan ve içine yanan bir mum konulan kabak Jack O'Lantern'e dönüşür. O, bataklıklar arasında ışık dalgalandırarak dolaşan bir siluettir.

Çocuklar geceleyin dolaşır, kapı zillerine basar, masum komşuların evlerini ve çalılıklarını tuvalet kâğıdı ile kaplamak gibi muziplikler yapar, şekerleme ve diğer ikramlardan ister veya daha fazla şaka yaparlar: "Şeker mi şaka mı." 1922'de mısır şeklinde, üçgen şekilli, turuncu, sarı ve beyaz çizgili şeker ilk üretilen şekerlerdi. Birleşik Devletler'deki Cadılar Bayramı (*Hal-loween*) kutlamaları artan bir şekilde müstakil partiler haline gelir çünkü çılgın insanlar elma-ların içine jilet yerleştirir veya şekerlere zehirli maddeler koyarlar.

Bazı Hristiyanlar, Cadılar Bayramı'nı pagan kökleri nedeniyle kutlamazlar. Katolik ülke-lerde Cadılar Bayramı'nın sonraki günü olan Azizler Günü dini bir gündür. Meksika'da 2 Kasım Ölüler Günü Festivali (*Día de los Muertos*) olarak adlandırılır.

Masada oturduğunuz yer aynı zamanda ne kadar önemli biri olduğunuzu gösterirdi. Eğer masanın başında otursanız veya onur konuğusanız, kendi başınıza bir sandalyede oturdunuz ve "tuzun yukarısında"ydınız. Hafif buğday unundan yapılmış daha iyi ekmeği daha fazlaca alırdınız ve sadece size servis edilirdi. Sosyal seviyeniz düştükçe ekmeğinizin rengi de koyula-şırdı. Üstelik daha az alırdınız ve masanın diğer tarafına uzanarak kendi kendinize servis yapmak zorundaydınız. Eğer kendinizi küçük bir bayat, kara, çavdar ekmeği yerken bir bankın üzerinde, tuzdan uzak bulursanız

* Kışın başlangıcının kutlandığı Kelt festivali (şev.ler).

sosyal olarak tecrit edilmiş biriydiniz ve hiçbir servis elemanı zamanını seninle kaybetmezdi.²²⁵

Ayrı bir yemek odası yoktu; sadece yiyeceklerin sehpaların üzerine yerleştirildiği ve yemek süresince kumaşların serili olduğu, sonrasında hepsinin kaldırıldığı bir oda vardı. Odadaki tek daimî eşya büfeydi; burada da ev sahibi bazen pahalı altın ve gümüş servis parçaları, kaseler ve benzerleriyle zenginliğini sergilerdi. Mutfak, yangın tehlikesine karşı ana evden ayrıydı, dolayısıyla yemek silahlı bir korumanın eşlik ettiği masaya vardığında üstü kapalı olmasına rağmen muhtemelen sıcak değildi.

YEMEK HİKAYESİ

Zehir Tadımı

Yemekler, mümkün olan en ayrıntılı ve en sağlığa aykırı yollarla zehir yönünden kontrol edilirdi.

“Saf olmama durumunda kanadığı düşünülen mitik yaratık tek boynuzlu atın boynuzu çok kullanılıyordu. Elde etmesi daha kolay olan akik çok sık kullanılırdı. Kurbağanın başında gizlendiğine inanılan (var olmayan) kıymetli taş kurbağataşı olduğuna inanılan çeşitli objeler de vardı. Tuz, bugün daha çok köpek balığının dişi olduğu düşünülen yılanın diliyle test edilirdi.”²²⁶

Herkes egzotik zehirler aramakla meşgulken, kümes hayvanları ve yumurtalara dokunarak ve kaplara sürekli batırılan parmaklar veya kaşıklarla önlerinde cereyan eden bakterilerin çapraz bulaşmasını ve kurşun ya da zamanla yok olan kalayın bulunduğu kalaylı bakırdan yapılma kapların sebep olduğu metal zehirlenmesini gözden geçiriyorlardı.

Oyuk Ekmek ve Nef

Masada yemek tabakları yoktu, ama servis tabakları vardı. Birkaç günlük ve dikkörtgen kesilmiş, tam buğday ekmeği, oyuk (*trencher*) denilen tabak olarak kullanılırdı. Sıvı yiyecekler yemek yiyen iki kişinin paylaştığı küçük bir kaba koyulurdu. Hiç çatal yoktu, ellerinizle yerdiniz. Çeşitli etler için ortak paylaşılan yemeğe uzandığınızda, başkasının bıçağıyla ete yönelip yönelmediğinize dikkat ederdiniz. (Bu durum daha sonraları *service en confusion* olarak bilinir olmuştur.²²⁷) Şarap suyla seyreltilmiş olarak sunulurdu. Masadaki en pahalı ve en özenli parçalar gümüş veya altın kaplama gemi şeklinde bir tuzluk olan *nefti*.

Yiyecek, genellikle mevsiminde ve tazeydi. Aksi takdirde et tuzlanarak veya isle ve kurutularak saklanır; sebzeler salamurayaya yatırılır ya da toprak altında depolanır; bitkiler ve meyveler kurutulurdu. Herkes yazın şölen

225 Sibirya uzak doğu Rusya'dadır. Komünistler, orayı sürgüne gönderdikleri tutuklular için hapishane gibi kullandılar.

226 Wheaton, *Savoring the Past*, 6'da alıntı.

227 *Age*., 7.

düzenleyebilirdi ancak kışın bir şölen düzenlemek için büyük zenginlik gerekmekteydi. Bu yüzden yılın herhangi bir zamanında altın yapıldı.

Altın Yemek: Endoré

Avrupa'da Orta Doğu'da olduğu gibi, bir renk diğerlerinden daha üstün görülürdü: altın rengi. İnsanlar iki şeyin arayışında ısrarcıydılar: altın ve ebedi hayat, ve birinin diğerini garantilediğine inandılar. Simyacılar bazı maddeleri altına çevirme yollarını ararlarken açılar kestirmeden gidip yemeklerine altın görünümü verdiler. Bunu, altın kaplamalı veya Fransızca altın -or- kelimesinden gelen "endoré" olarak adlandırıyorlardı. Orta Doğu'dan gelen safran ve zerdeçal gibi baharatlar, Ortaçağ'da "450 gram safran bir at fiyatına denk olsa da" (ve 450 gram hindistancevizi sekiz öküz fiyatı ediyordu)²²⁸, yemeği güzel bir altın rengine çeviriyordu; bugün de *rizotto* gibi yemeklerde bu pratik devam etmektedir. Yemek aynı zamanda altın yaprakla kaplanabilirdi. Afrika'dan gelen çoğu gerçek altın, Müslüman tüccarlar tarafından kervanlarda taşınırdı.

Beyaz Yiyecek: Blancmange

Avrupa'da bademler oldukça popülerdi. Farklı isimler ve farklı şekillerle Avrupa boyunca yayılmıştı. İtalya'da *bianco mangiare*, Fransa'da *blanc manger*, İspanya'da *manjar blanco*, İngiltere'de *blanchet manchet* ve sonra *blancmange* olarak adlandırılmıştır. Bütün anlamlar aynı şeydi; beyaz yiyecek, İngiltere'de bile *blancmange* renk ve tada tekabül etmekteydi.

Blancmange badem sütünden hazırlanıyordu ve mükemmel bir yiyecek olduğu düşünülürdü: dört vücut salgısını dengelerdi; yumuşaktı, dolayısıyla yutması ve hazmı kolaydı ve beyazdı; bu yüzden üst sınıf için uygundu. *Blancmange* pahalıydı; çünkü yoğun bir uğraş gerektiriyordu; bademler elle çekilmeliydi. Bugün İspanya ve İtalya bademin önde gelen üreticileridir, fakat dünyada yetiştirilen bademlerin yüzde 50'den fazlası Kaliforniya'dan gelmektedir.²²⁹

Onsekizinci yüzyılın ortalarına kadar Amerikan yemek kitaplarında *blancmange*, sütlaç ve muhallebinin yanında bazen eşlik etmesi önerilen bir diğer puding olmuştur. Başlıca malzemesi olan badem, tariflerden kaybolmuş ve yerine kıvam verici olarak uygun yiyecekler geçmişti. Chatherine Beecher'ın *Domestic Receipt Book* adlı kitabında beş tane *blancmange* tarifi vardır. Biri badem eklemeyi de önerir: "100 gram bademin bir macuna dövülmesi ve kaynarken eklenmesi bir gelişmedir."²³⁰ *Blancmange* 1970'lere kadar, *The Joy of Cooking* kitabına göre, "yaklaşık bin yıl sonra terim ortadan kaybolana

228 Willan, *Great Cooks and Their Recipes*, 9.

229 Davidson, *Oxford Companion*, 12.

230 Beecher, *Domestic Receipt-Book*, 177.

kadar, popülerdi.”²³¹ *Firne* olarak adlandırılan modern bir Afgan versiyonu ise kıyılmış badem, safran çeşnisi ve fıstık süsüyle mısır unu pudingidir.

MALZEMELER: *BLANCMANGE* KARŞILAŞTIRMASI

ORTAÇAĞ (TARİF: WHEATON VE WILLIAN)	19. YÜZYIL ABD (TARİF: BEECHER, CHILD, HALE DANDOLPH) ²³²
Badem, iyice öğütülmüş	Pirinç, ararot, mika veya paça çorbası jölesi
Kısırlaştırılmış horoz göğsü	-
Tavuk suyu	Su, süt, krema
--	Tuz
İsteğe bağla zencefil ve kakule	Muskatın kırmızı kılıfı, muskat, tarçın, vanilya, portakal, limon kabuğu, portakal suyu veya gül suyu; güneyde şarap
Şeker üzerine serpiştirilir	100 gr şeker
	Süsleme: meyve veya marmelat

Bademlerin suda bekletilerek ve su, süt (veya krema veya peynir) kıvamını alana kadar bademlerin ezilmesiyle hazırlanan badem sütü Ortaçağda yumurta ve süt ürünleri gibi herhangi bir hayvani ürünün yasak olduğu Büyük Perhiz süresince faydalı bir yiyecekti. Bugün biz bunu vegan olarak adlandırıyoruz. Badem sütü, bugünün çiğ yiyecek hareketinin de başlıca dayanaklarından biridir.

Üst sınıflar için beyaz yiyecekten sonra diğer yiyecekler de meyve ve sebze boylarıyla gökkuşağı gibi çoğu rengi alabilirdi. Kırmızı üzüm veya kiraz sarımsak sosunu pembeye boyar, böğürtlen ve dut herhangi bir şeyi koyu mavi veya mor hale getirir; maydanoz da yeşil yapardı.

Sunum

Sunum Ortaçağ'da son derece önemliydi, bazen tattan daha önemliydi; çünkü maksat zenginliğin gösterilmesi idi. Bir Ortaçağ ziyafetinde, ziyafet mide için garanti değildi ancak gözler için kesindi. En özenilen yiyecekler, masada pişmiş ve cansızken canlı görüntüsünden daha iyi görünen tavus kuşu ve kuğuydu. Kuşlar öldürülür ve dikkatli bir şekilde deri ve tüyleri zarar görmeden temizlenirdi. Daha sonra eti pişirilir ve derisinin içine geri doldurulurdu. Gagası ve ayakları altınla kaplanırdı. Sunumu tamamlayan ise servisi yapan, güzel, genç, üst sınıftan bir kadındı.²³³

Paylar bir diğer seçkin sunumdu ve aynı zamanda işlevseldiler. Plastikten önce, “tabut” olarak adlandırılan kabuk dolguyu saklar ve muhafaza ederdi.

231 Rombauer, et al., *Joy of Cooking* (1997), 1039.

232 Beecher, *Domestic Receipt-Book*, 118; Child, *The American Frugal Housewife*, -119; Hale, *Early American Cookery*, 78-79; Randolph, *The Virginia Housewife*, 147.

233 Wheaton, *Savoring the Past*, 16.

Tatlı veya tuzlu payların kendi kapakları vardı, bunula kapatılır ve servis edilecekleri diğer güne kadar soğuk bir yerde saklanırdı.

Kralın Maiyeti: Sofra Adabı

Bu yeni yiyecekler, yeni öğünler ve kralın maiyetinin yükselişi yeni tarzda etkileşim yolları -adap (görgü)- yarattı. İnsanlar bilinçli hale geldiler çünkü artık sosyal durumlarda, özellikle sofrada, doğru ve yanlış davranış yolları vardı. Yeni tavırlarla ilgili çoğu kelime kralın maiyetinden gelmektedir; orijinal olarak ise avlu (*courtyard*) veya çiftlik avlusu ya da herhangi bir kapalı alan anlamındaydı. Ayrıca üst sınıf davranışlarına sahip anlamına gelen zarif (*courtly*), maiyetindeki biri, bir nedim (*courtier*) tarafından diğerlerine karşı gösterilen nezaket hareketleri zarafet (*courtesy*), reverans (*curtsy*) yaptığında saygısını gösteren bir kadın, genç bir adam ve kadının birbirleriyle flört ederkenki (*courting*) en güzel tavırları, seviyeli (*courteous*), saygılı, hoş tavırların kralın maiyetine uyması kullanılan diğer kelimelerdir. İnsanlar ne yapıyordu da bu değişiklik ihtiyacı doğdu? Ortaçağ sofrasında üst sınıf *yetişkinler* için bir dizi yeni kurallar vardır:

Görgüsüz Olabilirsiniz Eğer ...²³⁴

(JEFF FOXWORTHY'E TEKRAR ÖZÜRLERİMLE)

- ◆ Yere veya masaya tükürüyorsanız
- ◆ Masada elinize burnunuzu sümkürüyorsanız
- ◆ Masa örtüsüne burnunuzu sümkürürseniz (ellerinizi silmek yerine)
- ◆ Bir kemiği alıp dişledikten sonra ortak tabağa koyarsanız (yere koymalısınız)
- ◆ Hanımlara servis yaparken şapkanızı tutarsanız
- ◆ Masada bıçağınızla dişlerinizi temizlerseniz
- ◆ Yemek yerken burnunuzu karıştırırsanız

Le Viandier: Baharatla Pişirme

Bu yeni malzemeler ve yeni tarz pişirme yöntemi Taillevent (gerçek ismi: Guillaume Tirel; yk.1312-1395) adındaki bir Fransız tarafından yazıya geçirildi. Telif hakları yasalarından önceki günlerde kitabının bazı bölümleri o doğmadan önce yazılan bir kitap ile yakın bir benzerlik içermesine rağmen bu, Avrupa'nın ilk yemek kitabıydı. Tirel, pişirmeyle uğraşan herhangi biri için esin kaynağıdır. Pişirme işine, mutfak merdiveninin dibinde bir ızgara şişi çeviricisi olarak başladı, açık ateşin önünde durmadan şişteki etleri çeviriyordu, ancak azmedip çalıştı ve Fransa kralı VI. Charles'a usta aşçı oldu. Kral o kadar memnundu ki Tirel'a bir ev, unvan, seyahat ödenekleri ve hanedan arması (üç küçük pişirme çanağı) verdi. *Le Viandier*, Avrupa'da geç Ortaçağ'ın yemeklerinde Orta Doğu'nun etkisini özellikle tarçın, zencefil,

234 Elias, *Manners*, Vol. 1, 64, 153, 85, 87, 88.

kimyon, kişniş, kakule gibi baharatlarla ortaya koymaktadır. Wassail için verilen aşağıdaki tarifte koyu kahverengi şeker yerine bal kullanılması doğrudan Ortaçağ özelliği idi. Ortaçağ'dan bir Noel ilahisi şöyledir: "şimdi biz *wassail*'e gidiyoruz (*now we go a-wassailing*).” İngiltere’de elma bahçesinde ağaçlara şarkılar söylenirdi aksi takdirde sonraki yıl hasat kötü olabilirdi.²³⁵

TARİF:

Wassail²³⁶

ANGLO-SAKSON WES HAL KELİMELENDEN VEYA "SAĞLIKLI OLMAK"

- 4 büyük McIntosh elması
- ¼ bardak ek 2 yemek kaşığı koyu kahverengi şeker
- ¼ bardak elma suyu yahut elma şarabı
- 3 adet 330 gramlık şişe ale birası
- 1 bardak sherry
- 1 tarçın çubuğu
- 1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil
- 1 çay kaşığı taze rendelenmiş muskat
- 1 limonun kabuğu
- 180°C olarak fırınınızı önceden ısıtın.

Elmaların kabuğunu ortasından aşağıya dikey olarak kesin. Yağlanmış fırın kabına yerleştirin ve ¼ bardak kahverengi şekeri ve elma suyunu üzerine serpin. Sık sık yağ sürerek 40 dakika kadar elmalar yumuşayınca dek fırında pişirin; fırından çıkarın.

Ale birasını ve sherryi sos tavasına dökün; 2 yemek kaşığı kahverengi şeker, tarçın, zencefil, muskat ve limon kabuğunu ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin. Fırınlanmış elmaları ve suyunu ekleyin, doğrudan karıştırın ve servis edin.

Olwen Woodier'in *The Apple Cookbook* kitabından alınmıştır. Storey Publishing, LLC'nin izniyle kullanılmıştır, Copyright © 2001.

Ticaret yollarının tekrardan açılması Avrupa'da yeni bir zenginler sınıfı yarattı. Yiyecek ve altından çok daha fazlası değiş tokuş edildi. Hikayeler de ticaret yollarında yolculuk etti. En sıra dışı hikayelerin bazıları Marco Polo isimli Venedikli tüccardan gelmişti. Seyahatlerine ilişkin kitap bütün Avrupa'da hayli popüler oldu, ancak bazıları kitap için *Il Milione* (bir milyon yalan) dedi; çünkü aşırı fantastik görünüyordu. Polo, o zamanlar Avrupalıların Cathay dediği yere gittiğini iddia etmişti, yani bugünkü Çin'e.

235 *Cooking Live*, 11/5/01, Elizabeth Ryan, pomologist

236 Woodier, *Apple Cookbook*, 42.

YİYECEK ÖYKÜSÜ:

Marco Polo ve Makarna

Binlerce yıldır Marco Polo'nun Çin'de noodle'ı keşfettiği ve Avrupa'ya getirdiği "gerçek" olarak kabul edilmektedir. Şimdi, başyapıtı *A Mediterranean Feast* kitabında yemek tarihçisi Clifford Wright, Marco Polo ve makarna hikayesinde hiçbir gerçeklik bulunmadığını açıkça belirtmektedir. Wright makarnanın kökeninin karmakarışık hikayesini aydınlatmakta ve makarnayı temel bileşenlerine ayırmaktadır: sert irmik veya durum (Latince "sert") buğday. Çinlilerde durum buğdayı yoktur. Wright, durum buğdayından ve uzun raf ömrü sağlaması için kurutulmuş "gerçek makarna"nın kökenlerini "Ortaçağ Sicilya, İtalya ve Arap kültürlerinin birleşme noktasına" yerleştirmektedir.²³⁷

Küçük Buz Çağı: 1300-1900

Avrupa'daki Ortaçağ Sıcak Dönemi'ni 1300'lü yıllardan yaklaşık 1900'e kadar süren Küçük Buz Çağı takip etti. Sıcaklık değişikliği dramatik değildi, belki de bir, bir buçuk santigrat derece bugünden daha soğuktu. Ancak tarım ve taşımacılığa etkisi ciddiden ve felaket getiren dereceye kadar geniş skalada değişmişti. Buzullar vadilerin içlerine sürüklenmiş, çiftlikleri bozmuştu. Bazı yerlerde toprak kaybolmuştu; yüzey toprağı abartısız bir şekilde kayıp gitmiş, kayalar kalmıştı. Tarım mevsimi daha kısalmış, besin azalmıştı. Buğday yetişmiyor ve normal olarak olgunlaşmıyordu; kurutulamıyor ve çürüyordu. Üzümler küfle kaplanıyor, ekşi şarap çıkıyor veya hiçbir şey çıkmıyordu. İngiltere'de sıcaklık düşüşü, üzümlerin artık hiç yetişmemesi için yeterliydi. Bu durum şarap endüstrisini öylesine vurdu ki iyi durumda olan Fransa, İngiliz şaraplarını dışarıda tutmak için yasalar geçirmeyi denedi. Üzüm asmaları öldüğünde Kuzey Avrupalılar tahıldan mayalanan alkole döndüler: bira, viski, votka.

Gemileri, kıyıya yanaşmaktan alıkoyan tehlikeli yüzen buz kütleleri yüzünden daha az gemi yelken açıyordu. Danimarka tarafından yüzlerce yıl öncesinde kolonileştirilen ve Avrupa ülkelerinin en eski kolonisi olan Grönland, iklim değişikliği nedeniyle izole olmuştu. Avrupalı Grönlandlılar, ada yerlileri İnuitlerden (resmi olarak Eskimolar) nasıl hayatta kalınacağı ve sürekli soğuyan çevrede nerede yiyecek bulunacağına dair çok fazla şey öğrenmiş olmalı. Ancak Avrupalılar kendilerini medeni ve Hristiyan olmayan İnuitleri medeniyet dışı olarak gördüler ve onlarla birliktelik kurmayı reddettiler. Avrupalılar kültürel önyargılarını aşamadılar, Avrupa'dan yardım alamadılar ve Grönland için hazırlıksızdılar, dolayısıyla açlıktan öldüler; koloni yok oldu.²³⁸

237 Wright, *Mediterranean Feast*, 622.

238 Bu koloni hakkında mükemmel bir hikâye anlatımı için bkz. Jane Smiley'nin romanı, *The Greenlanders*.

Avrupa'da aç insanlar topraklarını terk ettiler ve şehirlerde evsiz bir şekilde başıboş dolaştılar, yemek için dilendiler veya çaldılar. Binlercesi öldü ve çürümeye bırakıldı, toplu mezarlara gömüldü veya yenildi. Yaşayanlar da anemi gibi hastalıklardan acı çekmiş, vücutları protein eksikliğinden şişmişti; çalışmak, tarım yapmak veya yemek pişirmek için çok zayıftılar. Hayvanlar da kötü beslenmeden mustarıptılar. Bu insan ve hayvanların kötü beslenmesi gelecek nesillere sağlıklı bebekler şeklinde taşındı. Onların zayıf durumu onları bağırsak parazitlerine, ishale ve ölümcül hastalıklara yatkın hale getirdi.

Salgın: Kara Ölüm, 1348-1350

Asya'ya doğru henüz tekrardan açılan ticaret yolları Avrupa'ya ipek ve baharatlardan çok daha fazlasını getirdi. 1348'de pirelerle kaplı sıçanlar kara ve deniz yoluyla çok hızlı bir şekilde salgın yaydılar; buna kötü beslenme, kişisel hijyen ve kamusal sağlık eksiklikleri de katkıda bulundu. İki yılda salgın Avrupa nüfusunun üçte birini, yani yaklaşık 25 milyon insanı öldürdü. Diğer dört milyon insan da Güney Batı Asya'da öldü; Çin'de ölü sayısı 35 milyondur. Kısır döngü başlamıştı. Çiftçilerin ölmesiyle hayatta kalan nüfusun çoğu zayıf düştü, kıtlık, salgını takip etti. Daha sonra kötü beslenen insanlar hastalığa duyarlı hale geldiler. 100 yılı içinde Avrupa nüfusu dramatik bir şekilde 1340'ta 62.5 milyondan 1450'de 43.5 milyona düştü.²³⁹ (Artık, tetracyclin salgını çabucak ve kolayca öldürmektedir.)

Bazı insanlar şehirlerden kaçarak salgından kurtulmak istediler. Giovanni Boccaccio tarafından yazılan *Decameron*, Toscana üzerinde bir tepedeki villada saklanan ve orada zaman geçirmek için hikayeler uyduran genç İtalyanlar hakkındaki bir dizi hikayedir. Hikayelerden biri Bengodi isimli ve yemeği seven insanlar için cennet olan bir yer hakkındadır: bu yer, rendelenmiş *parmigiano* peynirinden ve üzüm bağlarından soslu sarkan bir dağın üzerindedir. İnsanlar bütün gün makarna ve *ravioli* yapmakta ve onları kısırlaştırılmış horoz çorbasında pişirmektedirler. O yer boyunca beyaz şaraptan bir ırmak akmaktadır. Sonsuz bir yiyecek tedariki vardır; çünkü ne kadar hızlı yenirse o kadar çok yapılmaktadır.²⁴⁰

KRONOLOJİ –KITLIKLAR VE ÇAVDARMAHMUZU SALGINLARI, 750-1800

NE ZAMAN	SAYI	NE	NEREDE
750-800	6	Genel kıtlık	Tüm Avrupa'da
800-900	12	Genel kıtlık	Tüm Avrupa'da
900-950	3	Genel kıtlık	Tüm Avrupa'da
900-1000	Sık	Çavdarmahmuzu	Tüm Avrupa'da
1000-1100	8	Genel kıtlık	Tüm Avrupa'da

239 Le Goff, *The Medieval World*, 116.

240 http://www.crs4.it/~riccardo/Letteratura/Decamerone/Ottava/8_03.htm

1000-1100	26	Kıtlık	Fransa
1000-1100, özl. 1042, 1076, 1089, 109	Sık	Çavdarmahmuzu	Tüm Avrupa'da
1250		Görece refah dönemi	
1315-1317		Ortaçağ'ın en kötü kıtlığı ²⁴¹	Tüm Avrupa'da
1348-1350		HIYARCIKLI VEBA - VEBA	
1556-1557		Kıtlık	Tüm Avrupa'da
1590-1593		Kıtlık	Tüm Avrupa'da
1630,1648,1652-1654,1660'lar, 1680-1685, 1693-1695	Sık	Kıtlık	Tüm Avrupa'da
1700-1800	16	Kıtlık	Fransa (1789-Devrim)

Mikroplar hakkında hiçbir şeyin anlaşılmadığı bir çağda, kabahat başka bir yerde aranmak zorundaydı. Yahudilerin Hristiyanları zehirlemek için komplo kurarak su kaynaklarını zehirlediği dedikodusu yayıldı. Sonuç: Yahudileri öldürmek. Ve bir intikamla yaptılar bunu. Bu saldırıların bir sonucu olarak Batı Avrupa'nın daha yoğun yerleşimi olan şehirlerinden Doğu Avrupa'nın daha az yerleşimi olan şehirlerine büyük bir Yahudi göçü başladı. Yahudiler orada güvende olacaklarını düşündüler, özellikle Polonya'da. 600 yıl kadar nispeten güvendediler, ta ki yirminci yüzyılın ortalarında Oswiecim olarak adlandırılan Güney Polonya'da küçük bir kasaba, bütün dünyada Almanca ismi Auschwitz ile tanınana kadar.

Nüfustaki şiddetli düşüş Avrupa hayatında ciddi değişikliklere neden oldu. Kritik mesleklerdeki insanlar öldü, canlı kalanlar böylece çok yüksek paralar kazanabildi. Ürettikleri herhangi bir şey -ekmek, fıçı veya yük arabası- az miktarda bulunduğundan çok yüksek ücretler talep edebilirlerdi. Salgının uzun süreli etkilerinden biri, Kıbrıs ve Sicilya gibi şeker üreten adalardaki nüfusun ciddi oranda azalması ve yavaş bir şekilde artması şeker üretimini düşürdü. Şeker üretiminin tekrar eski seviyesine yükselmesi yüz yıllar sürdü ve üretim artık Akdeniz'de değil, dünyanın ortasında Batı Hint Adaları -Karayipler- olarak adlandırılan adalarda yer alacaktı.

Avrupa'nın bazı yerlerinde kargaşa hâkimdi. Bir soylu toprak sahibi ailenin tüm üyeleri öldüyse ortada onların topraklarını yasal olarak miras alacak kimse kalmamıştı. İstilacılar buralara taşındı ve bu mülkler için mücadele ettiler. Köylüler Haçlı Seferleri sonrasında şehirlere kaçmışlardı. Haçlı Seferleri gibi salgın da Kilise'yi zayıf düşürdü; zira ne olduğunu açıklayamıyor ve bunu durduramıyordu. Şehirdeki insanlar Kilise'nin ticaret yapma yasaklarına aldırış etmiyor ve bunlara aldırmadan işlerini yürütüyordu. Daha sonra Avrupa'daki Kilise ve Hristiyanlara, yiyeceklerini de etkileyen bir başka ciddi darbe geldi.

241 Kagan, et al., *Western Heritage*, 298.

Türkler: Doğu Roma İmparatorluğu'nun Düşüşü

1453'te, Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasından bin yıl sonra Hristiyan Doğu Roma İmparatorluğu da yıkıldı. Üç buçuk asırlık denemenin ardından Müslüman savaşçılar olan Osmanlı Türkleri sonunda Konstantinopolis'i fethetmeyi başardılar. "Fatih" olarak bilinen liderleri Sultan Mehmet, şehrin ismini İstanbul olarak değiştirdi ve Hristiyan kiliselerini camilere dönüştürdü. Fatih, imparatorluğun sınırlarını doğuda Fırat Nehri'ne ve batıda Tuna Nehri'ne kadar genişletti. O, aynı zamanda Topkapı Sarayı'nın ve onun devasa mutfağının yapımına da başladı. Ardından gelen sultanlar da buna 10 mutfak bölümü daha eklediler.

Türk Mutfağı

Türk mutfağı dünyanın en mükemmel, ayrıntılı ve özenli mutfaklarından biridir. İstanbul'un Avrupa'da bulunmasına rağmen, Türkiye'nin geri kalanı -Anadolu Ovası- Asya'dadır ve burayı işgal eden Bizans İmparatorluğu Yunan etkisindeydi. Bu nedenle Türk mutfağı bütün bu etkilere ve daha fazlasına sahiptir. Türk ekmeği, Orta Doğu'nun diğer yerlerinde *pita* olarak adlandırılan pidedir; diğer yiyecekler süt içeren bir Türk icadı yoğurt, kebaplar, pilav, çorba, dolma, mantı ve börektir. Lavaş denilen ince ekmek *tandırda* pişirilir; tandır, İran *tannur*'u ve Hint *tandur*'una benzer kil çukur bir yapıdır. Ezme, dövme veya bütün olarak fındıktan ve bazen kuru meyveden yapılan bir şekerleme çeşidi *helva* (veya *halvah*) için ayrı bir yapı vardır.²⁴² Amerikalıların bildiği *halvah* susamdan yapılmaktadır. On sekizinci yüzyıla kadar "sekiz çeşit helvanın her biri için, altında çalışan yüz çırakla bir usta şef görevlendirilirdi."²⁴³ Saray mutfağı bazen günde 10 bin insanı doyurmak zorundaydı ve yemeğin çoğu etten oluşuyordu: 1723'te "30 bin baş dana eti, 60 bin koyun, 20 bin dana, 10 bin oğlak, 200 bin tavuk, 100 bin güvercin ve 3 bin hindi."²⁴⁴ Usta ve çıraklar aynı zamanda Ramazan'ın on beşinci gününde askeriye için tepsilerce baklava yapmışlardı. Fransa kralı XIV. Louis gibi Sultan Mehmet de yemekten yüksekte oturuyordu.

Bugün İstanbul'un ünlü Mısır Çarşısı on yedinci yüzyılın ortalarına kadar henüz yoktu. Ancak Osmanlılar, yirmi birinci yüzyılda bir kahve masası ve oturağı kombinasyonu olarak yeniden canlandırılan kısa, yuvarlak pamuklu iskemleyle isimlerini vermişlerdir.

Yeni Bir Baharat Yolu

Hristiyan Doğu Roma İmparatorluğu'nun 1453 yılında Müslüman Türklerle geçişi Hristiyan Batı Avrupa'yı dini olduğu kadar ekonomik yönden de panik haline soktu. Artık Osmanlı İmparatorluğu Doğu Akdeniz'i ve

242 Davidson, *Oxford Companion*, 367.

243 Algar, *Classical Turkish Cooking*, 10.

244 *Age*, 11.

baharat yollarını da kapsayan, Asya'dan Avrupa'ya giden ticareti kontrol ediyordu. Avrupalılar, baharatlara Müslüman aracıyı aradan çıkaracak ve fiyatları düşürecek kestirme bir deniz yolu arzulamaktaydı. Bunu bulan insana ve bunun için para ödeyen ülkeye bir servet sağlayacaktı. İtalyanlara göre Cenova'da Cristoforo Colombo olarak doğduğu bilinen, İspanyollara göre Cristóbal Colón ve İngilizlere göre Christopher Columbus olarak bilinen bir deniz kaptanı, başka bir İtalyan, Marco Polo, tarafından o doğmadan önce yazılan bir kitabı okuyordu. Kristof Kolomb, Asya hakkında okuduğu şeye inanıyordu ve oraya nasıl gideceği hakkında bir fikri vardı. İspanya kraliçesini görmeye gitti.

Dördüncü Bölüm

YENİ DÜNYA YİYECEKLERİ

PATATES, MISIR, ŞİLİ BİBERİ, ÇİKOLATA

Baharat Arayışı

On beşinci yüzyılın başlarında, Avrupa'nın uzak batısındaki ülke, baharatları bulmak için yeni rotalar keşfetmede öncü oldu. Portekizli Prens Gemici Henrique bir denizcilik okulu açtı. 4500 yıl önce Sümer ticaretinin gelişmesine yardımcı olan üç önemli teknolojik gelişme yani tekerlek, saban ve yelken, Avrupalılara da yardımcı oldu. Çinliler tarafından icat edilen ve her zaman kuzeyi gösteren manyetik pusula, kaptanların açık denizde rotalarını çizebilmelerini sağladı. Arap icadı olan usturlap, denizcilikte yıldızları kullanmayı mümkün kıldı ve yeni üçgen biçimli yelkenler, sadece onlarla ilerlemeyi değil, gemilerin rüzgâra karşı da gitmesine imkân tanıdı. Güneye, Afrika'nın batı kıyılarına, Ümit Burnu'na inen ve Afrika'nın doğu kıyılarına geçen ilk Avrupalılar, Portekizlilerdi.

Baharat satan Çinliler, Akdeniz ve Orta Doğu'ya yıllar süren yolculukları daha kârlı hale getirebilecek, İpek Yolu'nun kervanlarına alternatif daha kısa bir yol arıyorlardı. Bir deniz rotası aradılar. 1405'ten 1433'e kadar Çin, Amiral Zheng He'yi yedi deniz yolculuğuna gönderdi. Güney Pasifik'i keşfetti; Basra Körfezi ve Afrika'ya ulaştı. Üç yüz gemilik filosu etkileyici olmalıydı; çünkü 120 metre uzunluğundaki dokuz ana gemi, kırmızı ipek yelkenlere

sahipti. Tüm yolu geçerek Amerika'ya gidebilirlerdi; fakat durdular. Siyasi güçteki bir değişim, bu büyük filoyu görevi bırakmaya zorladı. Çin'i yöneten muhafazakâr Konfüçyüst düşünürler, ülkenin yabancılarla kurulan iş ilişkileriyle ya da herhangi bir işle "kirlenmesini" istemediler. Daha uzak mesafelere ulaşmayı imkânsız hâle getiren bir kararla, iki direktan fazlasına sahip gemi yapımını yasadışı ilan ettiler. Daha sonra tüccarları vergiye bağladılar ve çiftçilere tanıdıkları vergi muafiyetiyle onların iş dünyasına girme cesaretini kırdıkları gibi çiftçiliği de desteklediler.

Çin, iş hayatını belirleyen kısıtlamaları artırırken, aynı anda Avrupa'daki Katolik Kilisesi onu hafifletiyordu. Bu karar, Çin'i kısa vadede korudu ve güçlendirdi; ancak uzun vadede zayıf duruma getirdi. Çin'deki tüccar sınıf ülkeyi terk etti ve çoğu Endonezya'ya gitti. Sonraki 400 yıl boyunca, zengin, kendi kendine yetebilen Çin, kendisini dünyaya kapattı; Batı ile iş yapmaya, tek bir limanı Canton (Guangzhou) haricinde yanaşmadı. Bu sırada Batı, Çin'i tamamen geçecek teknolojik avantajlar kazandı. Sonrasında Avrupalılar, Çinlilerin keşfi sayesinde geliştirdikleri yeni bir teknoloji ile Çinlilerin kapısını çalmaya gitti: silah.

Portekizliler baharat bulmak için doğuya açılırken, bazı Avrupalılar da Hindistan'daki Baharat Adaları'na ulaşacakları en hızlı rotanın batıya gitmek olduğunu düşündüler. Kolomb, dünya haritalarına aşina olan deneyimli bir deniz kaptanıydı. O zaman üç kıta vardı: Avrupa, Asya ve Afrika. Haritanın merkezinde Hristiyanların Kutsal Toprağı Yerusâlim (Kudüs) bulunuyordu. Ancak Almanya'da, Behaim adında bir adam bir küre şeklinde yuvarlak dünya yapıyordu.²⁴⁵ Kolomb, ufuk çizgisine ne kadar yakın olursun olursun, ilerlenebileceğine ve yeryüzünden düşülemeyeceğine dair gözlemlerine güveniyordu.

Kolomb, batıya giderek doğudaki baharatlara ulaşabileceği yolculuğu için maddi destek amacıyla Avrupa'nın kraliyet ailelerine başvurularda bulunuyordu; fakat çok da başarılı olamamıştı. İtalya'daki Medici ailesi, yeni bir rota bulduğu takdirde, komisyoncu olarak para kazandıkları pozisyonlarının sekteye uğrayabileceği endişesiyle bu fikirle ilgilenmemişti. İspanya'daki durum ise gergindi; yeni kral ve kraliçe, İspanya'nın temizlenmesi ve ruhunun kurtulması amacıyla Engizisyon'u diriltmişlerdi.

İspanya: Engizisyon ve Yahudi Mutfağı

İtalya'da ilk tarif kitabının matbaada basıldığı 1474 yılında, Kral Ferdinand ve Kraliçe İsabella, İspanya'da hüküm sürmeye başladılar. Ferdinand, Aragon kralıydı ve İsabella da İspanya'nın daha zengin ve güçlü bölgesi olan Kastilya'nın kraliçesiydi. 1469'daki evlilikleri, iki krallığı birleştirmesine karşın İspanya'yı tam olarak birleştirmedi. Konstantinopolis'in 1453'te Müslüman Türklerin eline geçmesinin ardından Avrupa'ya doğru yayılan panik

245 Flint, *The Imaginative Landscape of Christopher Columbus*, 4-5.

dalgasına cevap olarak, Ferdinand ve İsabella ülkelerini Hristiyanlık için arındırmaya ve iyileştirmeye karar verdiler. Yeniden fethetmek (*reconquista*) amacıyla ülkeyi, yüzyıllardır orada barış içinde yaşayan iki topluluktan, Kuzey Afrikalı Müslüman Mağriplilerden ve Yahudilerden temizlemeye karar verdiler.

İspanyollar, Mağriplilere savaş açtılar; Yahudilerden kurtulmak içinse yiyeceği kullandılar. Engizisyon, insanların dinsel kitaplarını saklamalarının ve inançları hakkında yalan söylemelerinin mümkün; ama beslenme geleneklerini gizlemelerinin imkânsız olduğunu biliyordu. Hâlihazırda bazı yerlerde Yahudilerin bulunmasına karşıt yasalar vardı. 1412'de İspanya, Yahudilerin bakkal ve kasaplar dahil, belli ticari işlerde çalışmalarını bir yasa ile engellemişti. Hristiyanları işe alamıyor, yemek yerken, banyo yaparken Hristiyanlara eşlik edemiyor ya da onlarla konuşamıyorlardı. Ayrıca sadece kaba kumaştan kıyafetler giymek zorundaydılar.²⁴⁶ 1476'da Yahudilerin ayırıcı bir sembol takmaları yasayla mecbur kılındı. 1480'de Ferdinand ve İsabella, Engizisyon'u tekrar topladılar. 1484'de Yahudilerin yiyecek satmasına izin verilmedi. 1492'de İspanyollar, Granada şehrindeki savaşın ardından Mağriplileri ülke dışına sürdüler ve Yahudileri Hristiyan olmaya ya da ülkeden ayrılmaya zorlayan bir emir yayınladılar.

Adı işkenceyle eşleşmiş ünlü lider Torquemada yönetimindeki Engizisyon, titiz ve kendine hastı. Engizisyon üyeleri köyden köye giderek insanları köyün meydanına (*plaza*) topluyor ve ne aradıklarını duyuruyorlardı. Yahudiler, Şabat günü Cumartesi, yemek yapmadıkları için Cuma akşamı yemek pişiren ancak Cumartesi gününe kadar yemeyen, domuz yemeyen, pişirmeden önce etin kanını temizleyen, Oruç Dönemi boyunca Kilise'nin yasakladığı, peynir gibi yiyecekleri yiyen kişileri arıyorlardı. Efendilerinden ve hanımefendilerinden memnun olmayan hizmetçiler onları ihbar etti; komşular da komşularına ihanet etti. Suçlu bulunan insanlar, meydana çıkan sokaklarda yürütüldü; daha sonra diğerlerine, iyi bir Hristiyan olmalarını aksi takdirde cehennem ateşinde yanacaklarını öğretmek için yavaş ve acı veren bir ateşte, direğe bağlı olarak yakıldılar. Bazı Yahudiler, Hristiyanlar gibi yemek yemeyi taklit ederek Hristiyanlığa "geçti". Domuz pişirme gösterileri yaparak bunu komşularıyla paylaştılar. Komşular cömertliğe öylesine boğuldular ki domuz pişiren kişilerin kendilerinin yemediği fark etmediler.

Din değiştirme bile güvenliği garantilemiyordu. Zamanla Engizisyon *conversos*, yani nesiller önce Hristiyanlığa dönmüş ancak Engizisyon'a göre halen gizlice Yahudiliği sürdürebileceğini düşündükleri Yahudi ailelerini, takip ettiler. Yahudiler, hayatta kalabilmek için İspanya'yı terk ettiler. Bazıları batıya Portekiz'e gitti; fakat büyük çoğunluğu, Engizisyon'dan ve Katoliklik'ten uzağa, Avrupa'da dinsel hoşgörünün olduğu tek ülkeye, Hollanda'ya gittiler. Bankacılık ve ticarete ilişkin bilgilerini de taşıdılar. Ferdinand ve

246 Kamen, *Inquisition and Society in Spain*, 11.

İsabella, ülkelerindeki ekonomik ve entelektüel kaybın farkındaydılar; fakat İspanya'daki Hristiyanların ruhlarını kurtarmak için dinsel temizliğe devam etmek zorunda oldukları yönündeki görüşlerinde ısrar ettiler.

Kraliçe İsabella'yı görmeyi bekleyen Kristof Kolomb'du; Kolomb'u bekleyen de iki yeni kıta parçası, yani Kuzey ve Güney Amerika ve hayal edilemez boyutta maden, sebze, hayvan zenginliği idi. Katolik Kilisesi öğretilerinde, antik filozofların metinlerinde, düşünürlerin yazılarında ya da popüler folklorlarda veya fabllarda, Avrupalıları, karşılaşmak üzere oldukları dünyaya hazırlayacak hiçbir şey yoktu.



Batı yarıkürenin haritası, 1572. Corbis DigitalStock lznile

Amerika İmparatorlukları

Kolomb 1492'de gelmeden önce Kuzey veya Güney Amerika'da bir kişi bile soğuk algınlığı yaşamamıştı. Hiçbir kimse mayasıl olmamış ya da çiçek hastalığı geçirmemişti. Hiç kimse büyük çocuk ölümlerine sebep olan bu hastalıklara, difteriye, boğmacaya yakalanmamıştı. Sivrisineklerden bulaşan sıtma veya bitlerin yaydığı tifüs hastalığına tutulmamıştı. Bu hastalıklar batı yarıkürede bulunmuyordu. Digitarıa, karahindiba, kudzu gibi otlar yoktu. Siyah ya da kahverengi sıçanlar da yoktu. Amerika'nın arıları vızıldıyor ve bal yapıyordu ama iğneye sahip değildiler.

Kuzey ve Güney Amerika'nın yerli halkı MÖ 40 bin ile MÖ 12 bin arasında, buzullar çekilip Bering Denizi kurduğunda açılan toprak köprüden, Kuzey Asya ile Alaska'yı birbirine bağlayan Bering Boğazı'ndan yürüyüp

geçerek gelmişlerdi. Moğolların akrabaları olan bu insanlar, Alaska'dan Güney Amerika'nın en ucundaki Tierra del Fuego'ya kadar yayılmışlardı. Bu kişiler, bugünkü Alaska'da fok eti yiyen İnuitler, Pasifik Kuzeybatı sahilinde totem direkleri oyan Kwakiutllar, Pasifik Okyanusu sahilinde bugünkü Malibu'da rahat bir yaşam süren Maliwoolar, karmaşık bir yönetim sistemine sahip Kuzeydoğu Amerika'da yaşayan Iroqualar ve başka birçok kabile oldular.

Kolomb gelmeden önce, Güney Amerika, Orta Amerika ve Kuzey Amerika'nın her birinde egemen bir kültür vardı: (1) başkenti Cuzco bugünkü Peru'nun And Dağları'nda kurulmuş olan İnkalar, (2) büyük başkentleri Tenochtitlan'ı bugün Mexico City'nin yer aldığı gölü doldurarak yapan Aztekler ve (3) Mississippi Nehri'de bulunan günümüz St. Louis yakınında yaşamış olan Cahokialar.

İlk olarak, hepsi karmaşık ticaret yollarının merkezindeydiler. Cahokia halkı, Mississippi Nehri üzerinden, binlerce kilometrelik kollarını kullanarak Ohio ve Missouri Nehirleri de dahil taşımacılık ve ticaret yapıyordu. İnka ve Aztekler ise yollar yapmıştı.

İkinci olarak, bu üç uygarlık da tekerleği çocuk oyuncağı ya da oyun aracı olarak görmüş, bu nedenle de araba ile ürün taşımamışlardı. Arabalarının olmayışının bir başka sebebi de bunu çekecek hayvanlarının olmamasıdır. Orada öküz yoktu; tarihöncesi atların nesli tükenmişti ve Amerika'daki kutup ayısı, boz, siyah ve kahverengi ayı, jaguarlar ve kurtlar gibi hayvanlar evcilleştirilebilir değildi. Dolayısıyla bu ticaret yollarında her şey sallarla, yük hayvanlarıyla ya da taşıyıcı insanların sırtında veya başında taşınmıştır.

Üçüncü olarak, büyük evcil hayvanların olmayışına veya kolay biçimde taşımacılık yapılmamasına karşın, üç uygarlık da bazıları Mısır'dan daha büyük olan devasa piramitler inşa ettiler. Piramitlerin dinsel özelliği vardı. Bazıları güneşin batışına göre düzenlenmişti; bazıları da insan kurbanı için kullanılıyordu.

Dördüncü olarak, evcil hayvan sayısı az olmasına rağmen, tarım devrimi Amerika'da bağımsız olarak gerçekleşti. Amerika uygarlıkları, Avrupa, Afrika ve Asya halklarının hayallerinin ötesinde yeni tarım ve besin saklama biçimleri geliştirmişlerdi.

Güney Amerika: İnka İmparatorluğu

İnka İmparatorluğu, Amerika'daki en büyük imparatorluktu. 4 bin kilometrelik bir alanda Güney Amerika'nın Pasifik kıyılarından ekvatordaki bugünkü Ekvador'a (*Ekvador*'un anlamının sebebi budur), güneye doğru Peru, Bolivya ve Batı Arjantin'e, yaklaşık olarak Şili'nin günümüzdeki başkenti Santiago'ya kadar yayılmıştı. İnkalar kendi imparatorluklarına *Tabu-antinsuyu* (Dört Köşenin Krallığı) diyordu.

Bu topraklar, coğrafi olarak olağanüstüydü. Yaklaşık 6 bin metre yükseklikteki yağmur ormanları ve platosu üzerindeki bu bölge, batıda Pasifik Okyanusu'ndaki çölden, And Dağları'nın kar kaplı zirvelerine doğru uzanır. Altiplano (yüksek ova), Andlardaki binlerce metre yükseklikte, iki paralel dağın arasında yer alır. Antik Romalılar gibi İnkalar da 2250 kilometrelik yollar ve köprüler yaparak imparatorluğu birbirine bağlamışlardır. Roma İmparatorluğu'nda tüm yolların Roma'ya çıkmasına benzer olarak, İnka İmparatorluğu'ndaki tüm yollar da bugünkü Peru sınırları içinde bulunan deniz seviyesinin 3488 metre üstündeki başkent Cuzco'ya çıkıyordu. *Cuzco*, "yeryüzünün ortası" anlamındaydı.²⁴⁷

İnkalar, Mısırlılar gibi ölülerini mumyalıyorlardı. Avrupalılara benzer olarak, onların da günlük besinde ve giyimde aşırılığı yasaklayan tüketim yasaları bulunuyordu.²⁴⁸ Yiyecek ve içecekleri nakletmek için, lamalar gibi taşıma hayvanlarını kullanıyorlardı. Veya yollarda yürüyerek, sırtlarında taşıdıkları özel büyük seramik kaplarda yiyecek ve içecek taşırlardı. Çömleklerini siyah, kırmızı, kahverengi, sarı ve beyaz renklerde geometrik şekillerle süslerlerdi. Önceden İnkalar ve bugün de torunları, göz alıcı renklerde, vahşi vikunyaların yanı sıra her ikisi de develerle akraba olan ve evcilleştirilmiş alpaka ve lama yününden kumaşlar dokumuşlardı. İnka müziği, seramik veya deniz kabuklarından üretilen flüt ve panflüt gibi üflemlerle çalgılarla ve vurmalı çalgı olarak davul ile yapılıyordu.

İnkalar, And Dağları'nda iki buçuk kilometre yükseklikte gizemli bir şehir inşa ettiler. Machu Picchu denilen bu şehre sadece aşağısı sarp kayalıklar olan ahşap bir köprüden yürüyerek ulaşılabiliyordu. O kadar uzaktı ki şehir dış dünya tarafından 1912 yılına kadar keşfedilmemişti. Yaklaşık bir yüzyıl süresince arkeologlar, İnkaların Machu Picchu'yu nasıl kullandıklarını belirlemeye çalıştılar. 2009 yılında İtalyan bir arkeo-astronomi profesörü, Machu Picchu'nun gerçek, yaşayan bir şehir olmadığını, dinsel hac ziyaretlerinin yapıldığı bir yerleşim olduğunu iddia etti.²⁴⁹

İnkalar, ele geçirdikleri yerlerdeki insanların İnka inancına geçmeleri ve İnka dili Quechua'yı konuşmaları yönünde baskı yapıyorlardı. En kutsal tapınak olan Cuzco'daki Güneş Tapınağı'nda Güneş tanrısı İnti'ye ibadet ediyorlardı. "Güneşin tatlısı" dedikleri altın madenini işlemek konusunda hayli yetenekliydi. Cuzco'daki binaların duvarları altın şeritlerle kaplıydı. İnka altın sanatından geriye çok az örnek kalmıştır; çünkü İspanyollar, Azteklerin altınları gibi, bunları da eritmişlerdir. İnka İmparatorluğu, İmparator Atahualpa, İspanyol işgalciler tarafından 1533 yılında öldürüldüğünde sona erdi.

247 Krupp, *Echoes of the Ancient Skies*, 270.

248 Coe, *America's First Cuisines*, 200.

249 http://dsc.discovery.com/news/2009/06/08/machu_picchu_spirit.html

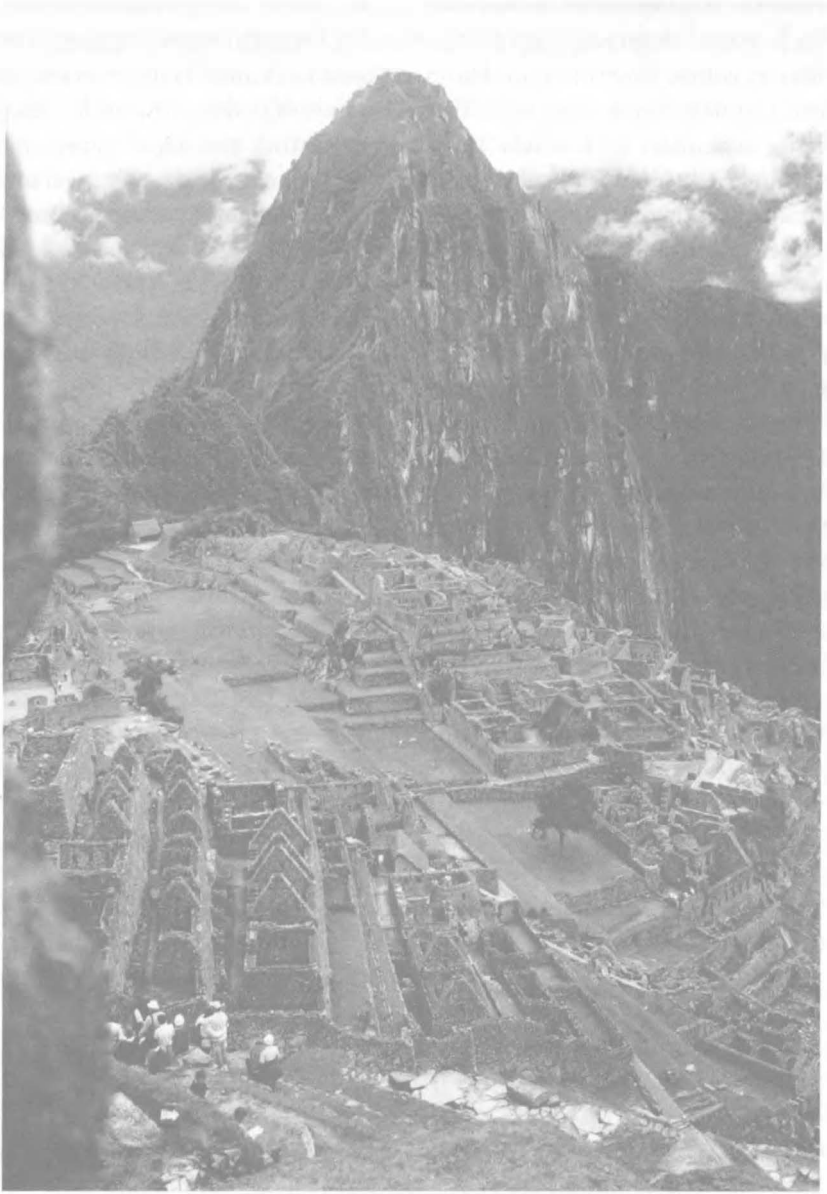
Komünal Topraklar ve Beslenme

İnka İmparatorluğu'nda çoğu şey komünaldı. Örneğin toprak açısından özel mülkiyet yoktu. Yönetim, toprakları ve ekonomiyi kontrol ediyor, orada yeti-
şecek ürünlere karar veriyordu. Yönetimin emirleri doğrultusunda çiftçiler
sulama sistemleri inşa ediyor ve tepe kenarlarına teraslama yapıyorlardı.
Verimli Hilal, Çin, Sicilya ya da Afrika'da bulunan geniş, düz ovalardaki
tarımdan farklı olarak, "And halkı ekinlerini, dağlararak uzanmış binlerce
kilometre uzunluktaki ve dağ kenarlarında birbirinin üzerine sıralanmış
milyonlarca küçük arazide yetiştiriyordu."²⁵⁰ Taş duvarların tuttuğu merdi-
venlere benziyorlardı. Bu yöntem son derecede verimliydi. İspanyol işgali
sırasında, İnkalar, neredeyse Asya ve Avrupa'daki çiftçilerinki kadar çok
çeşitli bitki türünü ekebiliyorlardı.²⁵¹

Yemek yemek de komünaldı. İnkalar günde iki kez yemek yerlerdi. Gün-
düz yemeği ana yemekti ve komünaldı; zira imparator herkesin *plaza*'da, köy
meydanında yemek yemesine karar vermişti. O da meydanda yiyordu. Bu,
yemekleri hazırlayan kadınların, yemekleri evde pişirmek ve paketlemek
zorunda oldukları anlamına geliyordu. Karı ve kocalar sırt sırta oturarak
yemek yer; yemeğe önce kocalar başlardı. İnsanlar birbirlerini getirdikleri
şeyleri paylaşmaya davet ediyorlardı. Yemek yemeyi bitirene kadar hiçbir şey
içmiyor, sonrasında getirdikleri içecekleri de paylaşıyorlardı. Bu durum,
yemeğin adil dağıtımını sağlıyordu ve insanlar çok fazla yiyeceğe sahip
olmasa da en azından günün başlangıcında bir kez olsun iyi bir öğün yiyebi-
liyorlardı. Akşam yemeği ise evde, özel olarak yeniyordu.

250 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=4

251 *Age*.



Machu Picchu. *Juanita Lewis'in Fotoğrafi*

Kinoa

İnkaların ekim dikim mevsimi dinsel bir ritüel ile başlıyordu. İmparator altın bir kürek alır ve en önemli İnka ekini kutsal “ana tahıl” kinoanın ilk ekimini yapmak için yeri kazardı. And yerlilerinin yerli yiyeceği olan kinoa, yüksek kalite protein açısından oldukça zengindi; öyle ki bugün bile etin

yerine kullanılmaktadır.²⁵² Yaklaşık 200 yıl önce, Alman bilim insanı Alexander von Humbolt, Andlara gitmiş ve Güney Amerika'da kinoa "Yunanlar için şarap, Romalılar için buğday, Araplar için pamuk" neyse odur demişti.²⁵³ Pişirilmiş kinoalar küçük transparan incilere benzer ve pirinç gibi yumuşak belirsiz bir tadı vardır.

Cuy ve Charque

Kinoa ek olarak, nüfusun büyük çoğunluğu için bir başka protein kaynağı önceden de bugün de, İnkaların MÖ 200'de evcilleştirdiği *cuy* –yeni gine domuzudur (*Cavia porcellus*). Tadı, balık tadında domuz olarak tasvir edilir. *Cuy*, hızlı üreyen bir memelidir. Bütün halinde kızartılır, tüyleri yolunur, derisi kalır, Şili biberi ile lezzet verilir; iç organları çıkarılarak sıcak taşlarla doldurulur.²⁵⁴ Modern şefler bazen *cuy*'u yarıp bölerek açar ve bu şekilde ızgara yapar. Diğer İnka etleri; geyik ile bedeni tavşana ve kuyruğu tilkiye benzeyen *vizcacha* adlı bir hayvandır. İnkalar kanibalizme ya da köpek yemeye izin vermiyordu.²⁵⁵ Vahşi hayvanların avlanmasını, asilleri ayrıcalıklı tutarak, katı biçimde kontrol ediyorlardı.

İnkalar yiyeceklerini saklardı; özellikle de kurutarak. İngilizcedeki "jerky" (kurutulmuş et) kelimesi, etin dışarda çöl havasında kurutulmasına ilişkin İnka uygulamasından gelmektedir ve bunun için kullanılan kelime *charque*'dür.²⁵⁶ Fark, İnkaların *charque* etini lamadan, Amerikalıların ise muhtemelen dana ya da hindi etinden yapmasıdır.

Kıyı balıkları, orduyu beslemek için kurutulurdu. Ancak Cuzco'daki İnka yöneticileri, yaklaşık 400 - 500 kilometre öteden gelen taze okyanus balıklarını seviyorlardı. Taşıyıcılar, "inanılmaz gibi gelse de canlı ve henüz sıçrayan balıkları, oldukça sert ve dik kayalıklı hayli uzun yollardan" ulaştırıyorlardı.²⁵⁷

Patates: "İspanyollar için bile lezzetli bir yemek"²⁵⁸

İnka beslenmesindeki bir başka protein kaynağı da patatesti. İnkalar, MÖ 3700 ile 3000 arasında bitkiyi evcilleştirdikten sonra 3 binden fazla çeşitli patates (*Solanum tuberosum*) yetiştirmişlerdi.²⁵⁹ İspanyol işgalciler, patatesle 1535 yılında güney Peru'da Titicaca gölü kenarında karşılaştılar:

"Kökleri ... az çok bir yumurta büyüklüğünde, bazıları yuvarlak, bazıları uzun;

252 Age., 149.

253 Age., 151

254 Coe, *Cuisines*, 174–175.

255 Age., 170–171.

256 Sokolov, *Why We Eat*, 86.

257 Coe, *Cuisines*, 201.

258 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=23

259 Age., 182.

beyaz, mor ve sarı renklerde; unlu tadı güzel bir lezzet; Amerikan Yerlileri için nefis ve İspanyollar için bile lezziz bir yemek.”²⁶⁰

İnka yasalarına göre patatesler soyulamazdı; “çünkü eğer bilinçleri varsa, cezalandırılma korkusuyla soyulurken ağlarlar, bu yüzden onları soymayın.”²⁶¹ İnkaların dinsel ya da kültürel gerekçeleri her ne olursa olsun bu yasayı geçirmeleri, iki pratik sebebe bağlıydı: bu, insanların patatesin besleyici kabuğunu yemeleri anlamına geliyordu ve kabuklarla oluşacak çöp yığınlarının önünü kesecekti.

İnkalar patatesleri dondurma-kurutma yöntemiyle saklıyorlardı. Yüksek irtifada bir çöl olan Altiplano’da yaşadıklarından, hava koşulları gün boyunca sıcak ve kuru, geceleri de dondurucu derecedeydi. Gün içinde patatesleri aynı üzümlezi ezerek nemini çıkarıyor ve sonra dışarıya kurumaya bırakıyorlardı. Ardından kuru patatesler geceleri donuyordu. Donmuş-kurumuş patatesler, yani *chuños*, azalmamaları için süresiz olarak halka ait büyük ambarlarda saklanmalıydı.²⁶² İnka yönetimi aynı zamanda kinoa, meyveler, yeşillikler, bakla tohumları, güneşte kurutulmuş etler ve balıklar, tuzlanmış et ve balık ve de su için depolar yapmıştı. Bu kaynaklar, hasta, yaşlı ve bu gibi diğer engelli insanlara da besin sağlıyordu.²⁶³

İspanyol işgalciler gelmeden yüzyıllar önce, diğer insanlarla karşılaştırıldığında Andların yerli halkı, karbonhidrat açısından zengin birçok kök bitkiyi evcilleştirmişti. Bunlardan “*achira*, *ahípa*, *arracacha*, *maca*, *mashua mauka*, *oca*, *ulluco* ve *yacon*” gibi çoğu kök bitki artık Andların dışında da gözdedir.²⁶⁴ Andların kök ekinlerinden sadece patates, dünyanın yemek masasında bir yıldız haline gelmiştir.

PATATES KRONOLOJİSİ

TARİH	YER	OLAY
MÖ3700-3000	Peru	İnkalar 3 binden fazla patates türünü evcilleştirdi.
1535	Peru	İspanyol işgalciler ilk kez patatesle karşılaştı. ²⁶⁵
1550’ler	İspanya	Geri dönen İspanyollar patatesi tanıttı.
1586	İngiltere	Kraliçe I. Elizabeth’in şefleri patates yapraklarını pişirdi, patatesleri attılar. ²⁶⁶
1590	İtalya	Papa, patatesleri botanikçi Clusius’a verdi; o da patateslerin ilk kez resmini çizdi. ²⁶⁷

260 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=23

261 Coe, *Cuinses*, 198.

262 McGee, 170.

263 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=276

264 *Age*, 22

1651	Almanya	Yönetim, insanları patates ekmeye zorladı. ²⁶⁸
1660-1688	İrlanda	Patates ekimi hızla yayıldı; nüfus 500 binden 1.5 milyona çıktı. ²⁶⁹
1662	İngiltere	İngiltere Kraliyet Topluluğu patates ekimine maddi destek verdi. ²⁷⁰
yk. 1700	Rusya	Çar Büyük Petro patatesi tanıttı. ²⁷¹
1719	Kuzey Amerika	İskoç-İrlandalı yerleşimciler ilk patatesleri Avrupa'dan New Hampshire'a götürdü. ²⁷²
1748	Fransa	Parlamento patateslerin cüzzama sebep olduğunu açıkladı ve yetiştirmeyi yasakladı. ²⁷³
yk. 1760	Polonya	Patatesler, Yedi Yıl Savaşı sırasında Polonya'ya ulaştı. ²⁷⁴
1760-1840	İrlanda	Patatesle geçinen nüfus yüzde 600 arttı; 1.5 milyondan 9 milyona çıktı. ²⁷⁵
1763	Fransa	Antoine-Augustin <i>Parmentier</i> , Yedi Yıl Savaşı sırasında Almanya'da tutsakken yedikten sonra, patatesi teşvik etti. ²⁷⁶
1764	İsveç	Yönetim patates yetiştirmeyi destekledi. ²⁷⁷
1770	Avustralasya	Kaptan Cook patatesi tanıttı. ²⁷⁸
1780'ler	Fransa	Kral XVI. Louis Neuilly'de patates yetiştirdi; Parmentier patateslerin değerli görünmesi için korumalar gönderdi; Parmentier'nin hedeflediği gibi köylüler patatesleri çaldı ve ekti.
1793	Fransa	İlk Fransız yemek kitabı, <i>La cuisine républicaine</i> , Mme Méridot adlı bir kadın tarafından yazıldı; kitap tamamen patates tarifleri içeriyordu. ²⁷⁹
1830	Belçika	Patates mantarı hastalığı – <i>Phytophthora infestans</i> - ortaya çıktı. ²⁸⁰
1835	Fransa	Marie Antoine Carême, <i>The Art of French Cooking</i> kitabına İngiliz tarzı patates –püresi- tarifini dahil etti.
1837	Fransa	Şefler patates dilimlerini yanlışlıkla iki kez kızartınca soufflé patates ortaya çıktı. ²⁸¹
1845	İrlanda	Patates mantarı hastalığı diğer ekinlere bulaştı; bir milyon İrlandalı ölürken bir milyonu hayatta kaldı.
1850'ler	ABD	Efsane: Patates cipsi Santiago, New York'ta Afrikalı-Yerli Amerikalı bir aşçı tarafından icat edildi.
1873	ABD	Luther Burbank, Idaho patatesi haline gelen, daha iyi bir patates "oluşturdu."
1920'ler	ABD	Askerler I. Dünya Savaşı'ndan patates kızartması (french fries) tadıyla döndü.
1960	ABD	Gil Lamb patates kesme makinası icat ederek patates endüstrisinde bir devrim yaptı. ²⁸²

1986	Dünya	Patates, 200 milyon kişi için temel gıda olarak en önemli dört ekinden birisi oldu. ²⁸³
2001	ABD	Lamb Weston, ilk kez tatlı patates kızartmasını üretti. ²⁸⁴

Piştirme Teknikleri

Andlarda yaşayan İnkalara, patateslerini saklama imkânı veren yüksek rakım, kaynatmayı ise zorlaştırıyordu. Deniz seviyesinde su 212 °F ya da 100°C derecede kaynar. Daha yüksek rakım, atmosferde daha düşük basınç demekti. Bu da suyun düşük ısıda kaynaması anlamına geliyordu; bu yüzden de besinlerin pişirilmesi uzun sürüyordu. Ancak piştirme ateşi için daha çok oduna ihtiyaç vardı ve yüksek rakımda ağaçlar seyrek olduğundan kaynaklar daha sınırlı kalıyordu. Bu sebeple İnka İmparatorluğu'nun yüksek rakımlarında yaşayan insanlar, piştirme için kaynama yerine daha çok kızartmayı kullandılar.

Fasulye gibi yiyecekleri kızartmak ilginç sonuçlar verdi. Fasulye, tüm Amerika için başlıca yiyecekti; fakat And İnkaları, yağda pişirildiğinde mısır gibi kabuğunu yarıp patlayan fasulyelere sahipti. Bunlara günümüzde *nuñas* denir ve fasulye ailesine ait, yaygın bir fasulye (*Phaseolus vulgaris*) türü olarak bilinir. Hatta bugün çoğunlukla ticaret için değil, ev kullanımı için fasulye

265 *Age.*, 23

266 Dor-Ner, *Columbus*, 266.

267 Toussaint-Samat, *Food*, 711.

268 Dor-Ner, *Columbus*, 266.

269 *Age.*, 268.

270 *Age.*, 266.

271 Beck, et al., *World History*, 535.

272 Dor-Ner, *Columbus*, 267.

273 Toussaint-Samat, *Food*, 717.

274 Viola ve Margolis, *Seeds of Change*, 48.

275 Dor-Ner, *Columbus*, 269.

276 Dor-Ner, *Columbus*, 267. Toussaint-Samat, *Food*, 717.

277 Davidson, *Oxford Companion*, 627.

278 *Age.*, 628.

279 Toussaint-Samat, *Food*, 723.

280 Davidson, *Oxford Companion*, 627.

281 Toussaint-Samat, *Food*, 725.

282 http://www.conagrafoodscompany.com/corporate/aboutus/company_history_timeline.jsp

283 Viola ve Margolis, *Seeds of Change*, 255.

284 http://www.conagrafoodscompany.com/corporate/aboutus/company_history_timeline.jsp

yetiştirilmektedir. Tadı da kavrulmuş yer fıstığına benzer olarak tanımlanmaktadır.²⁸⁵

Mısır

Mısır, güneyden Meksika'ya taşınmış, İnka beslenmesinin bir başka temel gıdasıdır. Amerikalılar için mısır (*corn*), koçanlı taneli mısır demektir. Fakat bu kelime Avrupa'da koçanlı mısırdan önce de kullanılıyordu. Bu durum bazı karışıklıklara sebep oldu, özellikle de antik metinlerde.

MUTFAK KARMAŞASI

Mısır ve Maize

Corn kelimesi ilk kez, arpa ya da buğday gibi herhangi bir tahılı-hatta salamura biftedeki (*corned beef*) tuzu – tanımlamak için kullanıldı. Bu kelime aynı zamanda, çekilmemiş biber (*pepper-corn*) gibi “bir bitkinin küçük, sert tohumu ya da meyvesi” anlamına da gelir.²⁸⁶ Amerikalıların koçanlı mısır (*corn*) dedikleri *maize* kelimesi, “yaşamın hammaddesi”²⁸⁷ anlamına gelen *mahiz* kelimesini kullanan, bunu Karayip'teki Arawak yerlilerinden öğrenen İspanyollardan gelir. *Maize*, Orta Meksika'da MÖ 3400 civarında evcilleştirilmiştir. Hızla, kuzeye doğru Amerika'nın güneybatısındaki uçurum kenarlarında yaşayan insanlarda ve Cahokia'yada, güneyde İnka İmparatorluğu'nda yayılmış ve temel bir ekin haline gelmiştir.²⁸⁸ Kolomb mısıra değinmeden önce, Avrupalı yazarlar birçok şeyden bahsettiklerinde *maize* bunlardan biri olmadı.

Bu karmaşa sürmektedir. Beslenme tarihçisi Raymond Sokolov “And mısırsı [*choclo*] bizim yediğimiz mısır değildir. Taneler daha büyüktür, tat ve dokusu farklıdır” der.²⁸⁹ Bu mısır, özgün bir teknikle *chicha* denilen bir biraya dönüştürülerek daha farklı şekillerde kullanılmıştır.

TARİF:

Chicha – Mısır Birası

Chicha yapma yöntemi şöyledir: “kadınlar ... [filizlenmiş mısırsı] ağızlarına alır ve onu yavaş yavaş çiğnerler; sonra büyük zahmetle neredeyse öksürerek bir yaprağın ya da düz büyük tabağın üzerine çıkarırlar ve [altında mısır ve su bulunan] bir kaba atarlar.” Daha sonra bu kaynatılır ve süzülür. *The Story of Corn* kitabında beslenme tarihçisi Betty Fussell, *chicha*'nın “beş santimlik bir köpüğü bulunduğunu ... tadının İngiliz arpa suyu ile hafif pilsen karışımı gibi olduğunu” söyler.²⁹⁰

285 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=13988&page=173.

286 *OED*, 559.

287 Fussell, *Story of Corn*, 17.

288 Beck, et al., *World History*, 213.

289 Sokolov, *Why We Eat*, 82.

290 Fussell, *Corn*, 249–250.

Kabak

İnkalar, aynı zamanda Bolivya'daki Andlarda ve çevresindeki bölgede (Güney Peru, Kuzey Şili ve Kuzey Arjantin) MÖ 500'lerde birçok türde kabak yiyorlardı. Bunlar büyük kabaklardı; bilimsel adlarıyla "en büyük kabaklar" –*Cucurbita maxima*.²⁹¹ *Cucurbita* ailesi yerde büyüyen asmalardır ve çitlere de sarılabilir. Geniş yapraklara sahiptirler ve çeşitli renklerde, boyutlarda ve şekillerde sebzeler çıkar. Yeni Dünya'da da ve Eski Dünya'da da bulunurlar. Salatalık ve sukabağı Eski Dünya'dan gelmiştir; Yeni Dünya'nın en ünlü büyük kabağı, balkabağıdır.

İnkalar tüm kabak türlerini verimli şekilde kullanmıştır. Bu bitkinin yanında, çiçeği de yenilebilir. Sıklıkla erkek çiçekler yenilir; zira dişi çiçekler yetişen küçük kabakların üzerindedir. Olgunlaşmamış yaprakları gibi asmaların zayıf uçları da bazen yenilir. Çekirdekleri protein açısından zengindir ve yağ elde etmek için ezilebilir ya da kavrulup tuzlandıktan sonra yenilir. İspanyolca bunlara *pepitas* denilir. Bilim insanları, bitkinin evcilleştirilme nedeninin hayli besleyici olan çekirdek tohumları yüzünden olduğuna inanırlar.²⁹²

Amerikalıların muhtemelen en iyi bildiği kabak, balkabağıdır (*Cucurbita moschata*). Meksika ya da Orta Amerika kökenlidir; fakat hızla geniş bir alana yayılmıştır. Bugün Andlarda, dünyanın diğer bölgelerinden çok daha fazla çeşitte kabak yetiştirilir. Mor ve diğer türdeki patatesler dünya pazarına sunulduğu gibi belki bu türdeki kabaklar da yayılacak.

Meyve

And Dağlarının yerli meyvelerinin birçok çeşidi İnkalar zamanında da vardı. Bu meyvelerin bazıları yaygın Amerikan süpermarketlerine son zamanlarda ulaştı. Bunlar Yer Kirazlarıdır (*Cape Gooseberry*); bunlara altın çilek (*golden-berry*), *pepino*, *tamarillo* ve *cherimoya* da denilir. *Cherimoya*'ya aynı zamanda "Hint ayvası" (*custard apple*) da denilir; çünkü dışı elma gibi yeşildir (fakat pullu bir görünüşü vardır); içindeki etli kısmı yumuşak, beyaz ve tatlıdır. Andların yerli bitkileri olan ve dünyanın kalanı tarafından çok az bilinen meyveler, böğürtlen ve ahududuların dahil olduğu bir ailedir. Bu dutsu meyveler, koyu kırmızı bir su çıkarılan logan böğürtleni (*loganberry*), vahşi "And yaban mersini" (*Vaccinium floribundum*) ve bir tavuk yumurtası kadar büyüyeabilen dev Kolombia böğürtlenidir (*macrocarpus Rubus*).²⁹³ Kimi çarkıfelek meyvesi (*Passiflora edulis*) çeşitleri de Andların yerli bitkileridir; ancak Amerikalılar için en tanınan olanlardan biri Brezilya kökenlidir.²⁹⁴ İnkalar aynı zamanda Hint inciri (*tunas*) ve plantin (bir tür muz) de yiyorlardı. Pamuk şekere benzer yumuşak bir dokuya sahip etli kısmı tatlı ve beyaz olan, bugün

291 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=204

292 *Age.*, 205

293 *Age.*, 214, 216, 218.

294 *Age.*, 287.

“dondurma fasulyesi” denilen, İnga ağacının kabuklarını çerez olarak tüketiyorlardı.²⁹⁵

Çilekler

Geniş bir çilek türü (*Fragaria chiloensis*) Şili kıyılarının yerli bitkisidir. 1712 yılında bir Fransız kaptan bunların tadına ilk kez baktığında diğer insanların da kendisi gibi bunları seveceğini biliyordu. Birçok dutsu meyve bitkisini Fransa’ya götürdü ve dikti. Çok iyi büyüdüler; fakat meyve vermediler. Neden olduğunu kimse anlamadı. Otuz yıl sonra, Kuzey Amerika doğu kıyısından bir başka türde çilek (*Fragaria virginiana*), Şili dutsu meyvelerinin yanına dikildi. Ardından Şili dutları meyve verdiler. Neden? Çünkü Şili çilekleri dişiydi ve Virginia dutları erildi.

Peru’nun yerli meyvelerinden bir diğeri de domatestir. Bolivya kökenli Şili biberlerinin yanında İnka mutfağında çeşni olarak kullanılmıştı.²⁹⁶ Aynı mısırın güneye Peru’ya geçtiği gibi domates ve Şili biberleri de kuzeye, Meksika’ya götürüldü. Avrupalılar bunlarla ve başka birçok bitkiyle Orta Amerika’da karşılaştı.²⁹⁷

Orta Amerika: Vanilya

Vanilya, Orta Amerika tropik ormanlarının ovalarında ve Güney Amerika’nın kuzeyinde ortaya çıkmıştır. Vanilyanın evcilleştirilmesine dair en eski efsaneler yaklaşık bin yıl önce, bugünkü Meksika’nın doğusundaki Körfez kıyısında bulunan Veracruz’un yanındaki bölgede yaşamış olan Totonak halkından gelir.²⁹⁸ Avrupalı asillerin Ortaçağ’da tarçın gibi Asya baharatlarını çevrelerine koku vermek amacıyla kullandıkları gibi, onlar da vanilyayı tapınaklarında parfüm olarak kullanmışlardı.²⁹⁹

Vanilya, yeryüzündeki en eski bitki ailelerinden orkideler arasındaki tek yenilebilir üyedir. Yüzyıllarca süren çalışmalardan sonra bile vanilya hakkındaki birçok şey gizemini korumaktadır. Bilim insanları, bu özel orkidelerin bitkinin esas tadı olan, 250 ila 500 farklı kimyasal bileşime sahip vanilyayı nasıl ürettiğini tam olarak açıklayamazlar.³⁰⁰

Vanilyalar, onlara fayda sağladığı ve destekledikleri için “vasi” denilen tropik ağaçlara sarılan asmalarda yetişir. Çiçekler gündüzleri en çok sekiz saatliğine açar. Vanilya kabuklarını üretmeleri için bu sekiz saat içinde elle polenlenmeleri gereklidir. Altı ila dokuz ay sonra, asmalarda dev çalı

295 Age., 276.

296 Age., 195

297 Sokolov, *Why We Eat*, 83.

298 Age., 19.

299 Age., 14.

300 Rain, *Vanilla*, 8.

fasulyeleri gibi uzun yeşil kabuklar yetişir. Kabuklar elle toplanmalıdır. Daha çok buharla ısıtılır, kurutulur ve yıllandırılır. Bu, kabukları büzüştürüp ve koyu kahverengi olmalarını sağlarken, kabukların uğradığı saldırıya karşı geliştirdikleri bir savunma mekanizmasının sonucu olan, kullandığımız aroma ve kokuyu üretir. Birkaç hafta ya da birkaç ay sürecektir bu işlem yapı-lana kadar kabuklarda vanilya kokusu yoktur.

Vanilyayı, yetiştirme, polenleme, toplama ve kurutma, uzun ve emek yoğun bir işlemdir. Yarım kilo işlenmiş vanilya çekirdekleri, bir buçuk, iki kilo kabuktan elde edilir. Bu, vanilyayı safrandan sonra dünyanın en pahalı ikinci baharatı yapar. Bu nedenle, ABD’de kullanılan vanilyanın yüzde 90’ı, kâğıt yapımında kullanılan ve genellikle ağaç hamurundan çıkarılan sentetik bir maddeden elde edilir.³⁰¹

VANİLYA KRONOLOJİSİ

MÖ 90 milyon	Orkide ailesi evrildi. ³⁰²
1200’ler	Totonakların ataları Meksika, Vera Cruz’da Papantla şehrini kurdu.
1552	Vanilyadan bahseden en eski metin Florensa Kodeksi’dir.
1605	Bonatıkçi Clusius, <i>Exoticorum Libri Decem</i> kitabında vanilyayı betimledi. ³⁰³
1600’lerin ortası	Vanilya plantasyonları, Meksika’daki Oaxaca ve Tabasco ile Kuzey Guatemala’da kuruldu. ³⁰⁴
1694	Botanikçiler bitkilerin cinsiyetleri olduğunu keşfetti; bu polenleme için önemliydi.
1759 civarı	Vanilya bitkileri Paris’e Kralın Bahçesi’ne –Jardin du Roi- ulaştı. ³⁰⁵
1700’lerin sonu	Tahiti vanilyası - <i>Vanilla tahitensis</i> - Filipinler’de bir laboratuarda icat edildi. ³⁰⁶
1791	Thomas Jefferson ilk kez vanilya kabuklarını ABD’ye ithal etti. ³⁰⁷
1819	Vanilya, Hint Okyanusu’ndaki bugünkü Réunion adasına, o zamanın aka Bourbon adasına ulaştı. ³⁰⁸
yk. 1840	Vanilya Madagaskar’a girdi.
1841	Réunion’da: 12 yaşındaki köle Edmond Albius vanilyayı elle polenlemeyi keşfetti.
1846	Vanilya Java’da dikildi.
1846	Vanilya Tahiti’ye girdi; Fransız Katolik misyonerler ticari üretime başladılar.
1800’lerin ortası	Vanilyayı fırında kurutma süreci başladı.
1875	Alman kimyacı Ferdinand Tiemann çam ağacından sentetik vanilya üretti. ³⁰⁹
1886	Maskarene Adaları ve Java, Meksika üretiminin dışına çıkarak, dünya vanilya üretiminde öncü oldu.
1891	Fransız kimyacı De Taire karanfilden sentetik vanilya üretti. ³¹⁰
1920	Hint Okyanusu plantasyonlarında dünya vanilyasının yüzde 80’i üretildi; Meksika yüzde 15’e sahipti. ³¹¹
1920	İçki yasağı ABD’yi etkiledi; alkolikler alkol yerine vanilya satın aldılar.

301 McGee, *On Food and Cooking*, 430, 432.

1925	Guerlain parfümlerinin Shalimar kokusu ile vanilya, parfümler için de önemli hale geldi.
1930	Madagaskar yüzde 80'den fazla üretimiyle, dünya vanilya üretiminde bir tekel oldu. ³¹²
1930'lar	Kâğıt yapımında kullanılan ağaç hamurundan sentetik odun özünü vanilya üretildi. ³¹³
1930'lar	ABD Beslenme ve İlaç İdaresi vanilya ve yapay vanilya düzenlemeleri yaptı. ³¹⁴
1976	Vanilya ABD'de satılan tüm dondurmaların yüzde 50'sinin temeli haline geldi. ³¹⁵
1996	USAID -Birleşik Devletler Uluslararası Gelişme Ajansı-, Afrika Uganda'daki çiftçilere vanilya dikmeleri için yardım etti.
1996	John Travolta, Michael filminde vanilya gibi kokan bir meleği oynadı.
1998	Vanilya, yarım kilosu 9 dolardan veya kilosu 20 dolardan satıldı.
1999	Doğal afetler, Madagaskar ve Meksika'daki vanilyaları yok etti; vanilya fiyatları yükseldi.
2002	Vanilya, kilosu 200 dolardan satıldı; yani dört yıl öncesinin 10 kat fazlasına. ³¹⁶
2003	Vanilya ile ilgili ilk uluslararası kongre yapıldı.
2009	Vanilya ABD'de satılan tüm dondurmaların üçte birinin temelini oluşturdu. ³¹⁷

Vanilyanın yiyeceklerle koku vermesi için kullanılması, on dokuzuncu yüzyılın ortasından bu yana dünya mutfağında oldukça yenidir. Bu, on iki yaşındaki akıllı bir kölenin Hint Okyanusu'daki Réunion adasında vanilyayı elle polenlemenin nasıl yapılacağını bulmasıyla olmuştur. Bundan önce insanlar, sinek kuşu ve bal arılarının vahşi vanilya ile ilgilendiğini biliyorlardı; fakat onların polenlemedeki rollerini anlayamamışlardır. Elle polenleme, insanlara vanilya üretimini daha çok kontrol etme olanağı sağladı; ancak hâlâ üretimi, fiyatı yükseltecek oranda hassas ve zaman alıcı bir süreçti.

302 Rain, *Vanilla*, 2.

303 Davidson, *Oxford Companion*, 821.

304 Rain, *Vanilla*, 73

305 *Age.*, 79.

306 Rain, *Vanilla*, 5.

307 Kimball, ed., *Thomas Jefferson's Cook Book*, 13.

308 Rain, *Vanilla*, 81.

309 *Age.*, 153.

310 *Age.*

311 *Age.*, 129.

312 *Age.*, 130.

313 *Age.*, 153.

314 <http://www.harpers.org/index/1986/11/26>

315 Rain, *Vanilla*, 300.

316 <http://www.harpers.org/index/1986/11/26>

Yüksek fiyatına rağmen vanilya, halen ABD'deki en popüler dondurma tatlandırıcısıdır. Bu yüzyıllardır böyledir. 1780'lerde Başkan Thomas Jefferson, el yazısıyla Amerika'nın ilk vanilyalı dondurma tarifini yazmıştır. Ancak vanilyanın popülaritesi gerilemektedir. 1976'da pazarın yüzde 50'sine hâkim olan vanilya, 2009'da üçte bire düşmüştür. En yakın takipçisi yüzde 10'dan daha azlık dilimle çikolataydı.³¹⁷

Orta Amerika: Maya Gizemi

Maya uygarlığına dair birçok şey halen gizemini korumaktadır. Mayalar, Meksika'nın Karayip Denizi'ndeki Yukatan bölgesinden güneyde Pasifik Okyanusu'ndaki Chiapas'a kadar yayılmışlardır. Bugünkü Guatemala ve Belize'nin yanı sıra Batı Honduras ve El Salvador'a yerleşmişlerdir. Başlıca tören merkezleri Yukatan'daki Chichen Itza ve Guatemala'daki Tikal gibi yerlerdi. Tikal, üçüncü ve dördüncü yüzyıldan 900'e kadar yaklaşık 50 bin kişinin yaşadığı bir yerdi. Daha sonra Mayaların çoğunluğu şehirlerini ve anıtlarını terk ettiler; uygarlıkları sönüp gitti.

Kimse bunun nedenini bilmiyor; bu bir gizemdir. Buna dair birçok teori var: kuraklık, yabancı işgalciler, iç bölünmeler, hastalık, kıtlık, deprem, kasırga ya da birkaçı birden.³¹⁸ Maya uygarlığının aldığı son darbe bir gizem değildir. Son darbe, 1519'da Hernán Cortés'in Cozumel'de karşılaştığı ilk Maya inanç merkezini yok etmesi ve yerine bir haç koymasıyla başlayan İspanyol işgaliyle gelmiştir.

Madrid Kodeksi

Neyse ki İspanyollar gelmeden önce Mayalar bazı önemli inançlarını ve geleneklerini yazmışlardı. İncir ağacının kabuklarını kâğıt yapımında kullanmışlardı. Bu çoklu ciltlerden oluşan hiyeroglif metinler, dört dizi halindeydi. Bunlara kodeksler denilir ve paha biçilmezlerdir. Her bir kodeks, hangi şehrin kütüphanesindeyse o isimle adlandırılmıştır; örneğin Madrid Kodeksi. Ancak araştırmacılar, Maya binalarının duvarlarını kaplayan hiyerogliflerin dil değil yalnızca resim ve sanat ürünü olduklarına ve bu sebeple de çözülemeyeceklerine inandılar.

Bu durum, 1970 yılında Linda Schele adındaki Austin, Teksas Üniversitesi'nden bir sanat tarihçisi tatil için Meksika'ya gittiğinde ve Palanque'deki bir Maya yerleşimini ziyaret ettiğinde değişti. Hiyeroglifler ona konuştular; fakat sadece sanat olarak değil. O, resimlerin bir hikâye anlattığını gördü ve onların şifrelerini çözmeye başladı. Kamu binalarının, kralların ve her bir kralın zamanında yaşanan olayların listelerini içerdiğini ortaya çıkardı. Mayalar kendi tarihlerini bir ova manzarasına yazmışlardı. Linda Schele'nin

317 http://www.library.northwestern.edu/govinfo/news/2009/07/ice_cream.html

318 Schlesinger, *Animals and Plants of the Ancient Maya*, 30–31.

ve diğer kişilerin çabalarıyla, Maya mutfağı ve kültürü hakkında çok şey biliyoruz. 1990'a kadar birçok hiyeroglif çözüldüyse de bilim insanları resimlerin gerçek bir yazı dili olup olmadığını halen tartışmaktadır; "çünkü konuşulan bir dilin seslerini ve yapısını" resmetmektedirler.³¹⁹

Popul Vuh

Mayalar hakkındaki ana kaynaklarımızdan bir diğeri de on altıncı yüzyılın ortasında İspanyollar geldikten sonra yazılmış olan *Popul vuh*'tur. Dinsel inançları içeren bu Maya kaydı, yaradılış, savaş, kurban, ölüm ve diriliş hikâyesidir. Romalılar gibi Mayalar da ikiz kardeşlerin kendi uygarlıklarının kurucusu olduğuna inanıyorlardı.

Yaradılış mitlerinin bir parçası, Yapıcı, Şekillendirici ya da Kasırğa adlı yaratıcının "Doğru İnsanları" yapmaya çalışmasını anlatır. İlk olarak insanları odundan yapar; ama ruhları yoktur. Bu yüzden onları yok etmesi için bir kasırğa gönderir ve onlar da ormana kaçıp maymunlara dönüşürler. En sonunda mısır hamurundan insanları yaratır.³²⁰

Mısır Tanrısı

Mısır, Maya beslenmesinin ana kaynağı olmaktan çok daha fazlasıdır. Hayli de semboliktir. Yunanlar nasıl üzüm asmasının dirilişi temsil ettiğine inanıyorsa, Mayalar için de mısır; doğum, ölüm, çürüme döngüsünün ve yeniden doğumun, yani "yaşam ve ölümün merkezi metaforudur."³²¹ Mayalar, mısır (*maize*) tanrıları Centeotl'un, kimi zaman mısır koçanları şeklinde mücevherler takan, birçok sanatsal resmini yapmışlardır. Mayalar, Centeotl'un mısırın kaynağı olmaktan öte olduğuna inanıyorlardı. Onun bedeninden diğer bitkiler doğmuştu.

Mısır tanrısı, kendisini yer altına gömmüş ve saçlarından pamuk, bir gözünden keyifle yedikleri ve *cacatzli* dedikleri çok iyi bir tohum...burnundan bir başka tohum olan *chia* ... parmaklarından *camotli* denilen bir meyve ... tırnaklarından bugün de yedikleri bir başka yaygın mısır türü çıkmıştır. Bedeninin kalanından, insanların topladığı ve tohumlarını saçtığı diğer meyveler meydana gelir.³²²

Mayalar, eğer beyaz mısırın mevsiminde ölürlerse onunla hazırlanan *atolli* içkisi için yapılan taslarıyla gömülüyorlardı.

319 http://www.eric.ed.gov/ERICWebPortal/custom/portlets/recordDetails/detailmini.jsp?_nfpb=true&c_&ERICExtSearch_SearchValue_0=EJ431111&ERICExtSearch_SearchType_0=no&accno=EJ431111

320 <http://www.criscenzo.com/jaguarsun/popolvuh.html>

321 Simon Martin. "Cacao in Ancient Maya Religion," *Reconstructing Ancient Maya Diet* içinde ed. Christine D. White. Salt Lake City: The University of Utah Press, 1999; 156.

322 *Age*, 162-163.

Kakao: Serinletici, Sıcak ve Alkollü

Mısır tanrısının bedeninden çıkan ağaçların en önemlilerinden birisi kakao ağacıydı. Mısır tanrısı bazen başından çıkan kakao kabuklarıyla betimlenir.³²³ Mayalar, Aztekler'den bin yıl ve İspanyollar gelmeden 2600 yıl önce çikolata içiyorlardı.³²⁴ Çikolatayı, soğuk veya bazen de sıcak içiyorlardı. Hatta kakao kabuklarının içindeki beyaz etinden, alkollü kakao *chicha* hazırlıyorlardı. Kakao, Maya seramikleri üzerindeki en yaygın resimdir. İçki taslarındaki yazılar kişiye özel olduklarını gösterir. Bizlerin "Büyükbaba'nın Kahvesi" veya "Yılın Çalışanı" yazan kupalarımız gibi Maya kaplarında da "onun x içeceği kupası" yazıyordu.³²⁵ Saf Kakao, yeni kakao, dinlendirilmiş kakao, tatlı kakao, taze kakao gibi özel türleri bulunuyordu.³²⁶ Bir kupanın, taşırken kakaonun dökülmemesi için döndürülen ve kilitlenebilen bir kapağı bile vardı. Maya asilleri çikolata içmeleri için süslü taslarla gömülüyorlardı. Mayalar, kakaoyu boya, ilaç ve diğer ürünleri almak amacıyla para olarak da kullanıyorlardı.³²⁷ Aynı zamanda un haline getirilmiş kakao tanelerini su ile karıştırıp döverek kakao yağı çıkarıyorlar ve bunu içiyor veya tadını zenginleştirmek için çikolatalarına katıyorlardı. Bin yıl sonra, on dokuzuncu yüzyılda Hollandalı kimyacı Van Houten bu süreci icat ederek takdir kazanmıştı.³²⁸

Üç Kız Kardeş ve Aile Tarımı

Mayalar verimli bir tarım yapmışlardı. Dağınık bölgelere yayılmış araziler ve zaman kaybını engellemek amacıyla üç temel ekin mısır, fasulye ve kabağı, "üç kız kardeş tarımı" adıyla bilinen yöntemle bir araya getirdiler. Mısır düz biçimde büyüyor ve fasulyenin etrafına sarınması için sırik görevi görüyordu. Mısır sırtığının zemininde, büyük, geniş yapraklarıyla yetişen kabak bitkisi, toprağı nemli tutuyordu. İnsanların yediğı mısır, fasulye ve kabak ile trompet biçimli güzel altın rengi çiçekler, bugün de Meksika mutfağında kullanılmakta ve Meksika sanatında yer almaktadır.

Mayalar sıva kaplı bir ya da iki odalı, hurma ağaçlarından çatılara sahip sazlardan yapılan bina kümelerinde yaşıyorlardı. Burada yaşayanlar, baba ve oğul erkeklerin her birinin kendi ailesiyle bir arada yaşadığı aile gruplarıydı. Aileler, ekinleri ve ortak bostandan meyveleri, sebzeleri ve şifalı otları paylaşıyordu. Evlerin yanında yetişen papaya, avokado ve yüksek derecede protein

323 Martin, "Cacao," 165.

324 <http://sciencereview.berkeley.edu/articles.php?issue=10&article=beerchocolate>

325 David Stuart, "The Language of Chocolate: References to Cacao on Classic Maya Drinking Vessels," *Reconstructing Ancient Maya Diet* içinde ed. Christine D. White. Salt Lake City: The University of Utah Press, 1999; 191.

326 *Age*, 193.

327 Schlesinger, *Ancient Maya*, 56.

328 Coe, *Cuisines*, 141.

içeren bir meyve veren *ramón* ağaçları, yer altı odalarında bir yıldan fazla süre depolanıyordu.³²⁹ Bahçelerde tatlı patates ve manyok yetişebiliyordu.

Bu, ormanlık araziye yakarak tarım alanı açma biçimiyle toprağı tükenene kadar kullanarak yapılıyordu. Daha sonra terk ediliyor ve döngü, yeni bir toprak parçasında yeniden başlıyordu. Mayalar aynı zamanda sulama için kanallar ve tepelere de teraslamlar yapmışlardı. Tarımla ürettiklerini avcılıkla, balık avlamayla ve pazar alış verışı ile destekliyorlardı. Çalışırken, *zapote* ağacının yapışkan sakız özünü bizim sakızlar -çikletler- gibi çiğniyorlardı.

Jaguar, Timsah ve Diğer Proteinler

Diğer birçok uygarlık gibi Mayalar için de mutfak ve kültür, dinle bağlantılıydı. Mayalar dünyada ortak bir pratik olan güneş tanrısına tapıyorlardı. Ne var ki Mayalar farklıydı; çünkü güneş gökyüzünden kaybolduğunda, onun jaguara dönüştüğünü düşünüyorlardı. 2 metre uzunluğunda ve 90 kilogram ağırlığındaki bu yırtıcı avcı, Amerika'daki büyük kedilerin en büyüğüdür. Mayalar yemek amacıyla jaguarları avlıyor, erkekler jaguar avına hazırlanmak için jaguarın kanını içiyor ve çiğ etini yiyorlardı. Mayalar timsahlara da tapınıyorlardı. Timsah kuyruğu etini yiyor ve derisini kullanıyorlardı.

Domuzun akrabası olan pekari ve hindi eti de yerlerdi. İstiridye, deniz yumuşakcası ve tatlı su kaplumbağası da protein sağlıyordu. Kaplumbağa yumurtaları beslenme biçimlerindeki kalsiyum katkısıydı. Maya asilleri ziyafetlerinde kızartılmış geyiğin kaslı etinin yanı sıra kalbini, karaciğerini, akciğerini, midesini ve beynini de yiyorlardı.³³⁰ Arkeologlar, aynı 40 santimetre uzunluğuna ulaşabilen iguanalar ve kertenkeleler gibi, geyik butlarının da tanrılara kurban sunusu yapıldığını düşünürler.

Arılar ve Yenibahar

Kodekslerde arı tanrılarından bahsedildiği görülür. 18 aylık Maya takvimindeki bir aya arıların isimleri verilmişti. Bundan önceki ay, arı festivallerine hazırlık için arınma ayıydı. Balmumu ve bal, törenlerde kullanılıyor ve arı tanrılarına sunuluyordu. Yarasalar için de bir ay vardı.

Yiyecekler, 25 metreye kadar gelişebilen yenibahar ağacının dutsu meyveleriyle çeşnilendirilirdi. Amerikalılar için yerli olan bu tatlandırıcı, Kolomb'un aradığı üç Asya baharatı tarçın, karanfil ve muskatın karşımı gibiydi. Mayalar yenibahar ağacının dutsu meyvelerinden macun hazırlıyor ve bizim Bengay veya Tiger Balm'ı kullandığımız gibi ilaç olarak kullanıyorlardı. Aynı antik Mısırlıların tarçını kullandıkları gibi Mayalar da bedendeki yaraları iyileştirmek ve ölüleri mumyalamak için bu macuna başvuruyorlardı.³³¹

329 Schlesinger, *Animals and Plants of the Ancient Maya*, 132-134.

330 Schlesinger, *Ancient Maya*, 180.

331 *Age*., 105.

Kan ve Yıldızlar

Mayalar, özellikle yağmur tanrısı için insan kurban ediyorlardı. Dolayısıyla kan, dinsel ritüellerinde görünür bir şekilde yer alıyordu. Mayaların en kutsal ritüellerinden birisi, bedenden kan akıtmaktı. Halka açık bir törende, erkek yönetici penisine iri vatozun omurgasıyla yapılan bir çubukla vuruyor, kutsal bir kâsede kanı biriktiriyor ve ateşe atıyordu. Yöneticinin kanından çıkan dumandan, insan dünyası ile Mayaların ötedünya dediği ruhlar dünyası arasındaki bağlantı anlamına gelen çingiraklı yılanın ortaya çıkacağı düşünülüyordu.³³² Kadınlar dillerini deliyorlardı.

Bazen çikolata, *achiote* (*annatto*) ile renklendiriliyor ve böylece kanı andırıyordu. Mayaların *itza* dedikleri, tanrılara büyüsel yaşam sağlayan maddeler olan mısır ve kakao, yaptıkları sunular arasında en kutsal olanlardı. Diğer sunular; bal, balmumu ve canlı hayvanlardı. Mayalar kutsal çingiraklı yılanı, bizdeki Ülker gibi takımyıldızı olarak da görüyorlardı. Bizdeki aslan veya kova burcu gibi, onların da kurbağa ve yarasa yıldızları vardı. Hem bizlerin hem onların, akrebi aynı takımyıldız kümesi içinde görmemiz de ilginçtir.

Mayaların yıkılışından yaklaşık 400 yıl sonra, bu kez Meksika'nın merkezinde yeni bir uygarlık ortaya çıktı.

Orta Amerika: Aztek İmparatorluğu

Din ve Ritüel

1325'de efsanelerine göre Kuzey Meksika Aztlan'dan gelen ve kendilerine *Mexica* diyen bir grup insan, denizden 2100 metre yükseliğinde, dağlarla çevrili –bugünkü Mexico City'ye ulaştılar. Günümüzde Aztekler olarak bilenen bu insanlar, yaşamlarının ve yiyeceklerinin bağlı olduğu, güneş tanrısı Huitzilopochtli, yağmur tanrısı Tlaloc, dağ tanrıları ve mısır tanrısı gibi birçok tanrıya tapınmışlardı. Aztekler, tanrıların tüm bu doğal güçlerini kendilerini kurban ederek yarattıklarına ve tanrıların var olmaya devam etmek için “kıymetli su” yani insan kanına ihtiyaçları olduğuna inandılar.

Kan akıtma, Mayaların ritüelleri gibi Aztek dinsel ritüellerinin de temel bir parçasıydı. Aztekler kulaklarından veya bacak baldırlarından kan akıtırlardı. Kutsal festivallerde, komşu kabilelerden kaçırılan, satın alınan ya da özel olarak onurlandırılan insanlar, tanrılara benzemek için adanır ve her bir tanrıya özgü yollarla kurban edilirdi. Yağmur tanrısının kurbanları boğuluyor, ateş tanrısının kiler ateşe atılıyordu.³³³ Bazen halen atmakta olan kalpleri göğüs kafesi kesilerek çıkartılıp tanrıya sunuluyordu. Nadiren, bedenin kalan kısmı, ritüel biçimde parçalara ayrılıp mısır ve tuzla haşlanarak, yaklaşık on beş

332 Age., 269.

333 Soustelle, *Daily Life Aztecs*, 96–99.

gramlık hayli küçük bir kısmı, tanrının bedeni olarak yeniyordu.³³⁴ Tanrılar, başı kesilmiş bildircin, mısır ve horozibiği çiçeği de kabul ederlerdi.

Pişirme Gereçleri ve Aşçılar

Aztek ateş tanrısı, bütün pişirme işleminin yapıldığı ocaktaki üç taş ile temsil edilen üç farklı tanrıda yaşıyordu. Bugünkü Meksika mutfağının çoğu gereçleri ve bunlarda pişen yiyecekler, Azteklerin mirasıdır. Tortillalar, *comalli* (bugün *comal*) denilen saplı kil bir tavada pişiriliyor, mısır ise Azteklerin havanın aynısı olan üç ayaklı öğütme taşı *metate*'ye dökülüyor, İspanyolca *mano* yani el anlamındaki ele yerleşen bir taşla un haline getiriliyordu. Aztek uygarlığında genellikle aşçılar kadınlardı. Yemek yapmayı kızlarına anneler öğretiyordu ve 13 yaşına gelmiş bir kızın ustalaşmış bir aşçı olması bekleniyordu. İzgara da erkeklerin işiydi. Ancak Sophie Coe *America's First Cuisines* kitabında, Azteklerin bir gün içinde ne kadar yemek yediklerinin bugün hâlâ belirsiz olduğunu vurgular. Bazı kaynaklar iki, bazıları ise şafak sökerken, 9:00'da ve 3:00'de olmak üzere üç kez yemek yediklerini söyler.³³⁵ İnsan kurbanı uygulanan bir kültürde, asil birinin aşçısı olmanın olumlu ve olumsuz yönleri vardı. Olumlu yönünde, zengin bir hane içinde çalışıyordunuz ve bu sebeple de yiyeceğiniz vardı. Kişinin asalet derecesinin yüksek olması, daha çok aşçıya sahip olması anlamına geliyordu. Olumsuz yönü ise asil kişilerin ölümden sonraki yaşamlarında kendilerine yemek pişirmeleri için şeflerine ihtiyaçları duymalarıydı. En tehlikeli olumsuz yön, asillerin ölü, fakat aşçıların canlı gömülmesiydi.³³⁶

Floransa Kodeksi

Aztekler hakkındaki bildiklerimiz çoğu, Floransa Kodeksi denilen bir belgeden gelir. Aztek kültürü hakkındaki bu bilgi derlemesi, İspanyol işgalciler 1521 yılında geldikten kısa süre sonra yazılmıştı. Metin, 1529'da Tenochtitlan kuşatmasından sekiz yıl sonra Meksika'ya gelen Bernardino de Sahagun isimli bir keşiş tarafından kaleme alınmıştı. Sahagun, kendi çabasıyla Aztek piktografik dili Nahuatl'ı öğrenmişti. Bir gramer kitabı İspanyolca ve Latince dillerinde bir sözlük içeren bu kodeksi yazmak için 40 yıl harcamıştır. Kitap, 40 yıl sonra 1569 yılında nihayet bitmişti.

Kodeks, Katolik Kilisesi'nin yönetiminde hazırlanmış ve Kilise tarafından masrafları karşılanmıştı; zira Azteklerin din değiştirmesini sağlamanın en iyi yolunun Aztek kültürü hakkında bilgi edinmek olduğuna kanaat getirmişlerdi. Ancak Sahagun metni bitirdiğinde Kilise, Azteklerin Hristiyan olmayan geçmişlerinin üzerinde durmasını istemediği ve Aztek bakış açısından işgalin korkunçluğunu anlattığı için kodeksi gizli tutmuştur. Bu

334 Coe, *Cuisines*, 98.

335 *Age.*, 110.

336 *Age.*, 111.

nedenle Sahagun'un 12 ciltlik çalışması, sadece Kilise ve İspanyol yönetimi içinde yayılmış ve sonra saklanmıştır. 1979 yılında yayınlanan kodeksin bir kopyası, modern İspanyolcaya ve diğer dillere çevrilmiş ve yayınlanarak halkın ulaşabileceği bir hale getirilmişti.

Chinampas: Aztek Tarım Devrimi

Aztekler, başkentleri Tenochtitlan'ı, kalp biçimli bir kaktüs meyvesine (Hint inciri) bir kartalın inmesi şeklindeki spiritüel işaret nedeniyle bir gölün ortasında bulunan bir adaya kurmuşlardı. Aztekler, Orta Amerika'da güç kazandıkça ve egemenlik kurdukça, üstün yetenekli Aztek mühendisleri Tenochtitlan'ı karaya göller üzerinden giden yollarla bağladılar. Aztek mühendisleri, bataklıkları kurutarak yollar açmak ve suyun üzerinde tarım yapabilmek için toprağı kullanmak konusunda da aynı şekilde yetenekliydi-ler. Bunun için toprak ve sulama hendeklerinin birleşiminden oluşan *chinampas* sistemini icat ettiler. Tarihçi Jeffrey Pilcher'e göre Aztek mühendisleri, *chinampas* ile "gerçek bir tarım devrimi yapmışlardı." Büyük ölçekli su tahliyesi işi, Itzcóatl yönetiminde (1426-1440) başlamış ve neredeyse 100 kilometre karelik alanda yoğun tarımın yapıldığı Yaşlı Moctezuma döneminde (1440-1467) sona ermişti. Suda yetişen bitkilerin nemlendirme amacıyla kullanılmasının yanı sıra mısır, fasulye ve sebzelerin karmaşık dönüşümü, nadasa bırakmadan yüksek verim sağlıyordu.³³⁷

Mısır: Tarih

Aztekler için yiyecek mısır demekti ve onların günlük kalorilerinin yüzde 80 kadarını oluşturunuyordu.³³⁸ Her şey, soslar ya da yan yiyecekler olarak düzenlenmişti. Bu yüzden, mısırın atalarının ve en eski mısır örneklerinin Meksika'da bulunmuş olması şaşırtıcı değildir. Modern mısırın atalarından birisi *teosinte* denilen vahşi bir türdür. 1978'de Güneybatı Meksika'da keşfedilmiştir. Bu bitki, bugünkü modern mısır bitkisinin kökünü ve sapını oluşturmuştur. Bir başka ata da Evcil Mısır'dır (*Domestic Corn*). En erken dönemlere ait Meksika'da bulunan koçanlar, yaklaşık 10 bin yıl öncesine aittir. Bir insan elinin küçük parmağının tırnağı kadar küçük koçanlardır. Bu mısırdan, başaklar ve çekirdekler elde ediyoruz. Evcil Mısır, *teosinte* ile melezlenmiştir; fakat bilim insanları, bunun doğal olarak meydana gelen bir kaza mı yoksa insanlar tarafından kasten yapılan bir şey mi henüz bilmiyor. İnsanların bu erken dönem mısırından farklı tiplerde mısırlar üretmeleri yüzyıllarını almıştır. Amerikalıların koçandaki mısır olarak bildikleri Tatlı Mısır'dır (*Sweet Corn*). Yüksek miktarda şeker içerir ve çiğ olarak yenilebilir. Sert Mısır (*Flint Corn*) ve Unlu Mısır (*Flour Corn*), un yapmak amacıyla öğütülen sert mısır türleridir. Bu una *masa* denilir ve tortilla yapımında kullanılır.

337 Pilcher, *Que Viva Los Tamales!*, 13.

338 *Age.*, 12.

Atdışı Mısır (*Dent Corn*), Sert Mısır ve Unlu Mısırın melezidir. Aztekler beyaz, siyah, mavi, sarı ve diğer renklerde mısırlar yetiştirmişlerdi. Bugün Birleşik Devletler'deki en popüler tür sarı atdışı mısırdır. Mısır cipsi, *taco* kabukları, mısır unu ve mısır nişastası yapımında bu tür mısır kullanılmaktadır.

En eski türdeki mısırlardan birisi de Cin Mısırdır (*Poptcorn*). Bazen başak-tayken de patlatılabiliyordu. 1948 yılında bir mağrada, halen patlamaya hazır halde 2 bin – 3 bin yaşlarında başaklar bulunmuştur. Cin mısırı, sadece patlamış mısır olarak yenmez, yemeğe de konulabilir.

Mısır: Din

Floransa Kodeksi'nde geçen birçok ritüel, örneğin mısır tanrısı Cinteotle ya da tanrıçası Chicomecoatl'a yönelik tapınları, tanrılara yapılan yiyecek sunuları ya da kendi yedikleri mısırla ilgilidir. Bazen genç kadınlar, piramit tapınağa, kutsatmak için sırtlarında mısır başakları taşımışlardır. Floransa Kodeksi, Aztek dininde ve mutfağında mısırın yerini açıklar:

...gerçekten de tüm yiyeceğimizi, beyaz mısırı, sarı mısırı, yeşil mısır gövdelerini, siyah mısırı, siyah ve kahverengi karışık, birçok çeşidi; uzun ve geniş, zayıf mısırı; ince, uzun mısırı; kanla şerit çizilmiş, kanla boyanmış gibi kırmızı noktalı ve beyaz mısırı- sonra işlenmemiş, kahverengi mısırı ... cin mısırı; çift koçanlı; sert koçanlı ve olgunlaşmış yeşil mısırı; ana koçanın yanındaki küçük koçanlı mısırı; dönüşmüş yeşil mısırı yapan Chicomecoatl'dır.³³⁹

Mısır: Tortillalar

Tortillalar, Aztek kökenlidir; Floransa Kodeksi'ne göre:

Tortilla yemeyen insan, giderek enerjisini kaybeder; bitkin düşer; hızla devrilir; mısırın başaklarında kuşlar cıvıldarken, o insana karanlık çöker.³⁴⁰

Tortillalar, mısır tanelerinin dışındaki ince kabuğu ayırmak amacıyla yapılan ve alkali ortamda pişirme (*nixtamalization*) denilen yöntemle mısırdan elde edilen unla hazırlanır. Mısır tanelerinin, daha çok ardıç ağacından elde edilen kül ve su içinde haşlanması nedeniyle, gece boyunca soğumaya bırakılır ve mısır tanelerinin dış kısmı yıkanarak çıkarılır. Kuruyan mısır, un yapılmak üzere öğütülür. Alkali ortamda pişirme iki şeye sebep olur: Birincisi ardıç ağacının dutsu meyvelerinin ağaçsı kokusunu ardıç rakısına verdiği gibi ardıç ağacı küllerinin kokusu da una geçer; ikincisi mısırın doğal yapısında bulunmayan B vitamini ve kalsiyum eklenmiş olur.³⁴¹

339 *Florentine Codex*, Book 2, Part III, 64.

340 *Age*.

341 http://aces.nmsu.edu/news/1999/110299_bluecorn.html

Mısır: Tacos

Tarihçi Jeffrey Pilcher'ın da belirttiği gibi tortillanın başka yararları da vardır. İnce oldukları için hızlıca pişerler ve pişirme için çok az yakacak harcanır. Tortillalar, et ya da sebze ile doldurulur, ikiye katlanır ve *taco* halini alırlar. Bu, yiyeceği sıcak tuttuğu ve araç gereç gerektirmediği için faydalıdır. Bunlar bugün *soft taco* olarak bilinen, bol yağda kızartılmamış, gevrek, basit biçimli *taco* kabuklarıdır.³⁴² Aynı şekilde, el yapımı, taze pişmiş tortillar yumuşak, esnek ve mısır tadındadır. Süpermarketlerin raflarında satılanlara hiç benzemezler.

Mısır: Tamaleler

Aztek mutfağının temel besini olan tamaleler, dinsel festivallerin temel taşıdır. Tamaleler, koçan yapraklarının içine mısır doldurularak yapılır. Baharatlanmış mısırlar, mısır koçanlarına doldurulduktan sonra küçük paketler haline getirilir ve buharda pişirilir. Tenochtitlan pazar yerlerinde birçok çeşitte tamaleler satılmıştır:

... tuzlanmış büyük tamaleler, bağlanmış tamaleler, beyaz tamaleler ... merdane biçimli tamaleler, üstü deniz kabuğu biçimi verilmiş fasulyeli tamaleler, içine mısır taneleri konulmuş; ufalanmış, dövülmüş tamaleler; benekli tamaleler; beyaz meyveli tamaleler, kırmızı meyveli tamaleler, hindi yumurtalı tamaleler; mısır taneli hindi yumurtalı; körpe mısır tamaleleri, yeşil mısır tamaleleri, yuvarlak biçimli tamaleler, ağır ateşte pirişilmiş; mayasız tamaleler, ballı tamaleler, balmumlu tamaleler, öğütülmüş mısırlı tamaleler, su kabaklı tamaleler, ufak tamaleler, mısır çiçekli tamaleler.³⁴³

Tamaleler, Floransa Kodeksi'nde sıkça geçer. Buna göre, tamaleler yönetim tarafından dinsel festivallerde dağıtılırdı. Her bir kişiye “bir elinde tutabileceği kadar” çok tamale verilirdi. Ancak bir kişinin sadece bir kez alma hakkı vardı. Hile yapar ve daha çok tamale almak isterse, “hemen kamışla, iz bırakacak şekilde ardı ardına bu kişiye vurulurdu.”³⁴⁴ Daha sonra bu kişiden tüm tamaleler alınarak elleri boş bırakılırdı.³⁴⁵

Mısır: Huitlacoche

Huitlacoche, “Meksika türüf” de denilen bir mantardır. Ancak yer altında yetişen türüften ya da yer üzerinde yetişen kültür mantarından farklı olarak, *huitlacoche* mısır başağında büyür. Başlangıçta beyazdır ve siyaha dönüşür. Günümüzde enfes bir yiyecek ve yemeklerin gözdesi olduğu düşünülür. *Huitlacoche*, aynı türüf ya da kültür mantarı gibi çiğ ya da pişmiş olarak tüketilebilir. Körpe beyaz *huitlacoche*, çiğ yemek için daha uygunsa da siyah

342 Pilcher, *Que Vivan Los Tamales*, 11.

343 Fussell, *Corn*, 202.

344 *Florentine Codex*, Book 2, Part III, 97.

345 *Age*, 14.

halinin pişirilmesi daha iyidir. Çiftçiler ise ondan nefret ederler. Bunu, mısırı yok edebilecek bir bitki hastalığı olarak görürler. Onlara göre, bu sadece bir mısırsı kiridir.

Horozibiği Çiçeği

Horozibiği çiçeği de Aztek dini ritüelleri ve mutfağı için önemlidir. Bu bitkinin yaprakları, ancak bitki çok körpeyken yenilebilir; daha sonra yapraklar sertleşerek yabancı ot halini alır. Horozibiği tamaleleri bazı festival günlerinde sunulurdu. Floransa Kodeksi'nde horozibiğinin çok çeşitli türleri listelenmiştir:

... horozibiği çeşitlerine *cocotl* denilir; parlak kırmızı horozibiği tohumu, [yaygın olan] kırmızı horozibiği, siyah horozibiği, parlak kırmızı ya da Şili biberi kırmızısı horozibiği, balık horozibiği, ... parlak siyah horozibiği tohumu, kuş yemi denilen *petzicatl*.³⁴⁶

Horozibiği tohumları, *tzoalli* denilen bir hamur yapmak için agav bitkisinin filizlerinden ya da yapraklarından elde edilen bal gibi tatlı bir içeceklerle karıştırılırdı. Agav, aynı zamanda sabırotu (*maguey*), Meksika'nın yerel bitkisidir. (Eğer agav/sabırotu özü mayalanırsa, *pulque* denilen bir şarap elde edilir. *Pulque* damıtılırsa, sert bir *mezcal* liköre dönüşür ve içine bir kurtçuk da konulur. Sabırotu ailesinin bir başka üyesi, mavi sabırotundan tekila yapılır.) *Tzoalli* hamuruna Aztek tanrılarının ya da piramitlerin şekilleri verilirdi. Bunlar dağıtılır ve saygıyla yenilirdi: "Bunlar [Tanrılar] için şekillendirilmişti, dişleri su kabağı tohumlarından ve gözleri bazı fasulyelerdendi ... Ve sonra [Tanrılara] yiyecek sunularını sunarlar ve onlara tapınırlardı."³⁴⁷ İspanyol din otoriteleri, şeytani dedikleri horozibiği bitkisinin dikimini yasaklayarak bunu durdurmuşlardır.³⁴⁸

Chocolatl: Tanrıların Yiyeceği

Aztek mutfağının ve kültürünün en önemli gıdalarından birisi de çikolattaydı. Aztekler buna *chocolatl* diyordu. Avrupalılar bunu *theobroma* yani "tanrıların yiyeceği" olarak adlandırdılar. Aztek kültüründe beslenmeden çok daha önemliydi. Aztek imparatorlarının ve savaşçıların içeceğiydi. Ilık olarak içiyorlardı; üst kısmını kokteyl çubuğu gibi bir araçla ya da avuç içinde çevrilen *molinillo* ile bugün olduğu gibi köpüklü yapıyorlardı. Sophie ve Michael Coe *The True History of Chocolate* adlı kitaplarında, uzun uzun, Azteklerin çikolatayı nasıl tatlandırıdıklarını anlatmışlardır. Tatlandırmada, ince öğütülmüş Şili biberi, ya da bazen mısır, bal (o zamanlar henüz şeker olmadığından), Hint ayvası ile ilişkili bir çiçek, karabiberle bağlantılı bir başka çiçek, kabuklarının rengi nedeniyle vanilyaya verdikleri isimle "siyah

346 *Age.*, 65.

347 *Age.*, 29.

348 <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/amaranth.html>

çiçek” kullanıyorlardı.³⁴⁹ Ham yeşil kakao kabuklarından bir içecek de hazırlıyorlardı.³⁵⁰

Her ne kadar Azteklerin, sabırotundan (agav) yaptıkları alkollü bir içecekleri bulunuyorsa da bu, erkeklerin içmesi için değildi. Yaşlı insanlar bunu içebiliyordu; fakat çikolata asillerin ve savaşçıların tercih ettikleri bir içecekti ve yaşlılara yasaktı. Savaşçıların azıklarında, tortilla, fasulye, kuru Şili biberi ve kızarmış mısırla beraber bir parçasıydı.³⁵¹ Bunun da ötesinde, sarhoş olmak ölümle cezalandırılabilirdi. Fakat çikolata rastgele tüketilemezdi. Ritüel bir içecek olarak, bir şöenin ardından, erkekleri bir araya getiren ritüel biçimiyle şarabın erkekler için sınırlı olduğu ve yemekten sonra içildiği Yunan *symposium*larına benzer olarak, çikolata da içmelik tütünün yanında sunuluyordu.

Kakao çekirdekleri halka ait ambarlarda mısırla beraber depolanıyordu; fakat bir yiyecekten çok daha fazlasıydılar. Çekirdekler, Aztek İmparatorluğu’nda aynı zamanda paraydı. Ücret ödemeleri ve çeşitli ürünleri satın almak için kullanılıyordu. Bir dişi hindi ya da bir tavşan 100, bir avokado 3, büyük bir domates 1 kakao çekirdeği ediyordu.³⁵² Ancak kakaonun da diğer para tipleri gibi sahtesi yapıldı: eski fasulyeler çamurla veya artıklarla dolduruluyor ve gerçek çekirdeklerle karıştırılıyordu.

Hindi ve Diğer Proteinler

Aztek beslenme düzenindeki protein, “geyik, pekari, tavşan, Amerikan tavşanı, fare, armadillo, yılan, yer sincabı, Amerikan keseli sıçanı ve iguanadan” oluşuyordu. Yakalanıp kafese kapatılan bu hayvanlar şişmanlatılıyordu. Amerika’da köpekler de vardı; fakat bunlar günümüz köpeklerine ya da İspanyolların beraberlerinde getirdikleri zırlı savaş köpeklerine benzemiyordu. Amerikan köpekleri tüysüz, küçük ve yumuşaktı; bacakları olan küçük bir et topağı gibiydi. Bunlar, yemek amacıyla büyük ihtimâlle daha çok mısır, avokado ve diğer sebzelerle besleniyor ve büyütülüyordu.³⁵³

Aztek öğünlerindeki yiyecekler çevrelerindeki göllerden de sağlanırdı: su böcekleri ve yumurtaları, kurbağalar ve iribaşlar, göl karidesi ve mezcal şişesinin dibinde duran *Comadia redtenbacheri* kurtçuğu.³⁵⁴ Bunlar çeşitli şekillerde pişirilebilirdi: yuvarlak toplar haline getirilip kızartılıyor ve tuzlanıyor, tamaleler gibi mısır kabuklarında pişiriliyordu. İspanyollar bunları lezzetli buldular; su böceklerinin yumurtalarını havyar tadına benzettiler. Azteklerin *tecuitatl* –yenilebilir deniz yosunu (*Spirulina geitleri*) bitkisi, İspanyolların

349 Coe ve Coe, *True History of Chocolate*, 89–93.

350 <http://sciencereview.berkeley.edu/articles.php?issue=10&article=beerchocolate>

351 *Age.*, 97.

352 *Age.*, 98.

353 Coe, *Cuisines*, 97.

354 *Age.*, 99–100.

kendileriyle beraber yemek için götüremedikleri tek göl bitkisiydi. Bunlar kısmen güneşte kurutuluyor, ardından kek biçimi verilerek tamamen güneşte kurutuluyor ve tortilla yapımında kullanılıyordu. Muhetmelen peynir gibi bir tadı vardı; “fakat pek memnun kalınmıyordu ve tadı da çamur gibiydi.”³⁵⁵

İmparator Moctezuma, elbette en iyi yiyeceği alıyordu. Sadece imparatorun kendisine her gün 300 farklı yemek sunulurdu: “baharatlı hindi, ördek, keklik, sülün, bıldırcın, güvercin yavrusu, balık, tavşan ve karaca eti.”³⁵⁶ Onun ev halkına da binlerce yemek hazırlanıyordu. Hindi, bazı zamanlarda, “kutsal bir güneş kuşu” olarak kabul edilirdi.³⁵⁷ Aztek piramitlerinin altındaki yer altı mezarlarında, güneş ışınları ile resmedilen hindi betimlemeleri bulunmuştur.

AZTEK – MODERN YİYECEK KELİMELERİ

NAHUATL	İSPANYOLCA	TÜRKÇE
Ahuacatl	avocado	avokado
ahuaca-mulli	guacamole	guacamole
atolli (mısır içeceği)	atole	atole
cacahuatl	cacao	kakao
chilmolli	chile salsa	Şili sosu
comalli	comal	saplı tava
exoti	frijole	fasulye
	Latince: phaseolus	Fransızca: haricot
		İtalyanca: fagioli
		Napolitan lehçesinde: fazool
metatl	metate	dibek
molcaxitl (sos kabı)	molcajete	molcajete
molli/mulli	mole	sos/karışım
pinolli (tatlı mısır içeceği)	pinole	pinole
tamalli	tamale	tamale
nextamalli (ağaç külünde yumuşatılmış mısır) ³⁵⁸	tamale	tamale
tenexamalli (kireçte yumuşatılmış mısır)	tamale	tamale
tlaxcalli	tortilla	tortilla
tomatl (dolgun meyve)	tomate	domates
tzictli (yapışkan şey)	goma	Çiklet veya sakız (Çikletler)

355 Age., 100–101.

356 Pilcher, *Que Vivian Los Tamales!*, 18.

357 Krupp, *Echoes of the Ancient Skies*, 245.

358 Fussell, *Corn*, 200, 202.

Amerikanın Güneybatısı: Şili İnsanı

Mısır, fasulye, kabak ve Şili biberinden oluşan bu yiyecek kültürünün büyük çoğunluğu, büyük Aztek uygarlığından günümüzde Kuzey Meksika ve Güneybatı Birleşik Devletler olan bölgeye doğru ticaret yollarında ilerledi. Aztek ticaret yollarının kenarlarında, yerli halk, apartman evlere benzer şekilde komünal konutlar inşa etmişlerdi. En büyükleri muhtemelen 600 odalı ve bin kişilikti. Çöl ikliminde kaynakları saklayabilmenin en etkili yolu buydu.

Üç kız kardeşler, mısır, fasulye ve kabağın yanı sıra horozibiği çiçeği de yiyorlardı. Mesquite ağacı fasulyesi de önemli bir beslenme kaynağıydı. Her yıl, kadınlar bunlardan büyük ölçüde topluyor ve dibekler veya *metateler* ile ufalatarak un haline getiriyorlardı. Uzun saguaro kaktüsünden (*Cereus giganteus*) topladıkları meyvelerle şerbet yaparlardı. Erken dönemlerde, bu şerbet mayalanarak alkollü bir içecek haline getiriliyor ve ritüellerde kullanılıyordu.³⁵⁹

Daha kuzeyde, Arizona, New Mexico, Colorado ve Utah'ın birleştiği Four Corners bölgesinde, Hopi, Zuni ve Tewa halkları kutsal mavi mısır yetiştiriyor ve peçete inceliğinde bir ekmek yapıyorlardı. *Piki* denilen bu ekmek, mavi mısırın alkali ortamda pişirmede olduğu gibi ağaç külü veya kireç ile yumuşatılması ve yıkanması ile değil de karıştırılmasıyla hazırlanıyordu. Bu, besin değerini arttırdığı gibi, yiyeceğe siyaha yakın koyu mavi bir renk veriyordu. Hamur, fazlasıyla ince olana dek elle açılıp, ardından kızgın bir örsün üzerinde hızlıca pişilirdi.

Şili Biberleri

İnka, Maya ve Aztekler gibi, bugün Amerika'nın güneybatısında yaşayan yerli halklar da yiyeceklerini Şili biberi ile çeşnilendirirdi. Şili biberleri, dünyadaki bir numaralı baharattır. Bugünkü Boliviya kökenli bu bitki, yaklaşık 7 bin yıl önce ortaya çıkmıştır ve 4 bin yıl önce evcilleştirilmiştir.³⁶⁰ *Capsicum*, Şili biberlerinin yanı sıra tatlı çan biberler de dâhil, tüm biber ailesinin adıdır. Diğer Amerikalı akrabaları domates, patates, tütün ve Asyalı akrabası patlıcan gibi itüzümü ailesinin üyeleridirler.

Kolomb ve diğer Avrupalılar baharatları, özellikle de karabiberi aramışlardır. Fakat bundan çok daha acı bir şey bulmuşlar, bu yüzden de biber demişlerdir. Bu da yerli halka Hintli (*Indian*) demeleri gibi bir başka karışıklıktır.

Biberlerin acılığı, büyük ve zararsız yeşil biberden, küçük cehennem ateşi *Scotch bonnet* biberine kadar Scoville birimleri ile ölçülür. Kaşifi, kimyacı Wilbur Scoville'in adıyla anılan bu ölçüm, birçok biberdeki kapsaisin dayanıklılığını ölçer. Acının derecesi, insanların tadararak yaptıklarını da kapsamıştır. Bugün, Scoville birimleri, yüksek basınçlı sıvı kromatografi (renk çözümü) kullanılan bir makinayla ölçülür.

359 <http://www.accessgenealogy.com/native/tribes/pima/pimaindianhist.htm>

360 http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=195

ŞİLİ BİBERİ ACILIK DERECEİ – SCOVILLE BİRİMLERİ

ACILIK DERECEİ	BİBER TİPİ
0 – 100	Çan
500 – 1.000	Anaheim biberi, New Mexico biberi
1.000 – 1.500	Ancho biberi, Pasilla biberi
1.500 – 2.500	Sandia biberi, Cascabel biberi, Yellow Wax biberi
2.500 – 5.000	Jalapeño biberi, Mirasol biberi
5.000 – 15.000	Serrano biberi, Erkenci Jalapeño biberi, Aji Amarillo biberi
15.000 – 30.000	Chile de Árbol biberi
30.000 – 50.000	Aji biberi, Pequin biberi, Tabasco biberi
50.000 – 100.000	Chiltepin biberi, cayenne biberi, Tabasco biberi
100.000 – 350.000	Habanero biberi, Scotch Bonnet biberi
1.150.000 – 2.000.000	Sivil halkın kullandığı biber gazı ³⁶¹
2.500.000 – 5.300.000	Emniyet güçleri- biber gazı derecesi ³⁶²
15.000.000 – 16.000.000	Saf kapsaisin

Bugün And dağlarında, bölgenin dışında bilinmeyen birçok türde Şili biberi bulunmaktadır. *Rocoto* (*Capsicum pubescens*) neredeyse çan biberi boyutlarındandır; fakat bir Şili biberinin acılığına sahiptir. Şili biberi, Meksika'da olduğu gibi Amerika'nın güneybatısındaki mutfakta ve kültürde bugün bile öne çıkmaktadır. *Ristra* adı verilen Şili biberi örgülerinin ev halkına şans getireceğine inanılır ve yeni bir ev için hediye olarak verilir. Amerikan yerlilerinin mitolojisinde Şili biberinin kökenine dair birçok hikâye bulunur.

YİYECEK ÖYKÜSÜ

Tuz ve Şili Biberi Nereden Gelir

Güney Arizona ve Kuzey Meksika'da yaşayan Papago halkına göre, evrenin yaratıcısı tüm insanları, yarattığı muhteşem akşam yemeğine davet etti. Narama (İlk İnsan) "aralarındaki en son kişiydi ve çıplak gelmişti, tuzla kaplıydı. ... [O] yüzündeki tuzu aldı ve yiyeceklerin üzerine serpti. Daha sonra elini aşağı uzattı ve testisleri Şili kabuklarına dönüştü. Bunların baharatlarını tüm yiyeceklerin üzerine serpti." Bu davranışı diğer misafirleri gücendirmişti; ta ki Narama, masadaki tüm yiyeceklerin –meyve ve sebze, balık ve kuşların- tuz ve biber olmadan tamamlanmayacağını söyleyene kadar. Misafirler, yiyeceklerin tadına baktılar ve tuz ile biberin gerekliliğinde hemfikir oldular.³⁶³

Şili biberleri besleyicidir ve yüksek derecede A, C vitaminleri, riboflavin içerir; ancak Şili biberlerinin aktif bileşeni kapsaisin (*capsaicin*), ağızdaki acı

361 <http://www.hot sauce.com/Scoville Hot Sauce Heat Scale s/78.htm>

362 <http://www.hot sauce.com/Scoville Hot Sauce Heat Scale s/78.htm>

363 Nabhan, *Gathering the Desert*, 123–124.

reseptörlerini uyarır.³⁶⁴ Şili biberinin kimsayal olarak bir başka Yeni Dünya bitkisi olan vanilyaya benziyor olması ilginçtir. Belki de Şili biberinin acısı, tohumlarının yayılmasını engelleyebilecek yanlış hayvanlar tarafından yenilmesini durduracak koruyucu bir uyum içindi. Örneğin tavşanlar gibi küçük memeliler hazmedebildiği için tohumları yok edebiliyordu. Öte yandan kuşların sindirim sistemi, sadece tohumun dışındaki koruyucu kısmı hazmedebildiğinden kuşlar tohumları yaymak için en doğru hayvanlar oluyorlardı.³⁶⁵

Kuzey Amerika: Cahokialar

Pima ve Papago halklarının kuzey ve doğusunda, Kolomb öncesi Kuzey Amerika'sında, Mississippi Nehri'nin kıyısındaki kat kat topraklarda, bugünkü St. Louis'in bulunduğu yerin hemen doğusunda, büyük piramitlerin şehri Cahokia yükseliyordu. On beş kilometre kareden fazla alana dağılmış yüzden fazla yassı başlı piramit yükseltisi, doğan ve batan güneşle, çeşitli takımyıldızlarla aynı hizadaydı. Buralarda bulunan kâselerde ve kabuklarda, hayvan betimlemeleri, özellikle de Cherokeeeler gibi bazı kabilelerce insalara ateşi getirdiğine inanılan su örümceği resimleri görülür. Betimlenen diğer hayvanlar, balık, geyik, tavşan, rakun, doğan, yılan, kartal ve kurbağadır.³⁶⁶ Cahokia halkı en parlak dönemine 1100'lerde nüfusunun yaklaşık 10 bin ila 20 bin olduğu zaman erişti. 1250 yılında Londra'dan daha büyüktü.³⁶⁷ Cahokia halkının insan kurbanı yaptığını işaret eden insan kalıntıları bulunmuştur. Cahokia'daki uygarlık hakkında çok az şey bilinir; fakat tarihçiler, Meksika'daki İspanyollardan tüm Kuzey Amerika'ya yayılan Avrupa hastalıkları nedeniyle tüm şehrin yok olduğuna inanırlar. Amerikalılar, on sekizinci yüzyılda Mississippi Nehri'ne ulaştığında, Cahokia uzun süre önce bir hayalet kasabaya dönüşmüştü.

Cahokia'ya olanlar, İnka, Aztek, Kuzey ve Güney Amerika'da bulunan diğer yerli haklara olanlardan farklı değildir; sadece bu ilkti.

Kolomb Amerika'ya Demir Atar: 1492

Amerika'daki tüm yerli halklar nasıl tarım yapılacağını ve yiyeceklerini faydalı bir şekilde koruyacaklarını, nasıl ticaret için yollar ve tapınma için tapınaklar yapacaklarını biliyorlardı. Gökyüzünü nasıl okuyacaklarını ve takvim hazırlayacaklarını, muazzam imparatorlukları nasıl yöneteceklerini de biliyorlardı. Zanaatkarlar altından ve gümüşten olağanüstü güzelli kteki objeleri

364 Age., 126.

365 Age., 128.

366 www.press.uchicago.edu/Misc/Chicago/101363.html

367 <http://cahokiamounds.org/learn/>; <http://cahokiamounds.org/explore/>

nasıl yapacakları ve karmaşık yemekleri nasıl pişirecekleri bilgisine sahiptiler.

Ancak İnka, Aztek, Karayip, Papago ve Amerika'daki diğer tüm yerli halklar, Avrupa'da, İspanyol Kraliçesi İsabella ve Kral Ferdinand'ın Kolomb'un yolcuğuna para desteği vermeye nihayet karar verdiklerinin farkında değillerdi.

Kraliyet mensupları, böylesine riskli bir girişime bu kadar çok para harcamada konusunda uzun ve zor tartışmalar yaşadılar. 1991 yılı itibarıyla 151.780 dolara denk gelen bir milyon *maravedis*'den fazlasını harcamanın, 200 milyon kar yüzdesi karşılığı olacağını ve İspanya'yı büyük bir imparatorluk haline getireceğini düşünmemişlerdi.³⁶⁸

2 Ağustos 1492 günü Kolomb ve 90 kişiden oluşan mürettebatı, İspanya Palos'da bulunan St. George Kilisesi'ndeki ayine katıldı. Ertesi gün, üç gemi Niña, Pinta ve sancak gemisi Santa Maria ile denize açıldılar.³⁶⁹ Altı gün sonra, Afrika'nın kuzeybatı kıyısında bulunan İspanya yönetimindeki Kanarya Adalarına, yani Kolomb'un onları daha sonra Doğu Hindistan'a (Baharat Toprakları) götürmeyi umut ettiği rüzgârla batıya doğru ilerlemeden önceki son duraklarına ulaştılar.

6 Eylül 1492 Salı günü, Afrika'nın kuzeybatı kıyısındaki Kanarya Adaları'ndan denize açıldıklarında, Kolomb'un adamlarında bir yıl yetecek kadar yiyecek vardı.³⁷⁰ Çoğunlukla kurutulmuş ya da tuzlanmış pirinç ve kuru nohut, et, domuz, ançüez ve tuzlanarak saklanmış sardalyadan oluşan, nihayetinde bitecek temel İspanyol yiyeceklerini almış olmaları muhtemeldir. Muhakkak fiçılar dolusu zeytinyağı ve her adamın günlük içeceği kadar bir buçuk *litrelik*, azık olarak dağıtılan yeterli miktarda şarap bulunuyordu. Mayalanmamış, kaya gibi sert un ve sudan yapılma, uygun bir adlandırmayla peksimetler ile insanlardansa tuzlu bisküvilere meyilli olan buğdaybiti gibi parazitler, denizcilerin sefil yaşamlarının göstergeleriydi. Denizciler, bu yiyecekleri tutabildikleri taze balıklarla tamamlardı. Gemide bulunabilecek kuru meyveler, mürettebat değil yöneticiler içindi. Sebzeler, olasılıkla sarımsak ve soğan hariç, bu beslenmede bulunmuyordu.³⁷¹ Aralarında aşçı olmadığından, mürettebat nöbetleşe öğle vakti için açık bir demir kutu olan *fogón* üzerinde, (en çok) günde bir sıcak yemek hazırlıyordu. *Fogón* üstü açık, önü kapalı olmayan, dibi kumla kaplı, ahşap güvertenin tahtalarının yanmasını engelleyecek boyutta arka kısmı ve iki kısa yan yükseltisi bulunan bir tür ocaktı.³⁷² Küçük gemiler neredeyse her zaman dalgalarda yalpalandığından,

368 Dor-Ner, *Columbus and the Age of Discovery*, 119.

369 Zheng He'nin 121 metre uzunluğundaki gemisiyle kıyaslandığında *Niña* sadece 27,5 metre uzunluğundaydı.

370 Dor-Ner, *Columbus and the Age of Discovery*, 120.

371 *Age.*, 133–134.

372 *Age.*, 118.

yiyecek de fasulye gibi bir kap yemek ve et ya da balıklı pilav gibi basit olmaydı. Güvertenin altına yiyecek, su, odun, barut, ipler ve diğer ihtiyaçlar yerleştirildiği için denizciler güvertenin dışında çalışıyor, yiyor ve uyuyordu. Sıçanlar, hamamböcekleri ve bitler, gemilerin diğer normal yolcularıydı.

9 Eylül günü, karayı tamamen arkalarında bıraktıklarında, önlerinde deniz ve gökyüzünden başka hiçbir şey kalmamıştı; mürettebat ağlıyordu. Kolomb, gemi güncesinde şöyle yazdı: “Onları, büyük toprakların ve zenginliklerin sözünü vererek rahatlattım.”³⁷³ Aynı zamanda Kolomb, Hristiyanlığın kuru toprakta bile gerekli gördüğü gibi mürettebatın günde birkaç defa dua etmelerine izin verdi. İlerleyen haftalarda morallerin bozulması ve kara görme yanılgılarının ardından, mürettebat ayaklanmanın eşiğindeydi. Sonunda, 12 Ekim 1492’de günümüzde Bahamaların doğusu olan kara gerçekten görüldü. Kanarya Adalarını terk edeli 33 gün olmuştu. Kolomb adaya San Salvador –Kutsal Kurtarıcı- adını verdi.³⁷⁴

“Çıplak insanlar gördük”³⁷⁵

Karaya çıktıklarında Kolomb ve adamları şükranlarını sundular, bu toprakları İspanya’ya ait ilan ettiler ve bir haç diktiler. Yerliler onları karşılamaya geldi. Doğu Hindistan’da olduğundan emin olan Kolomb, yanlışlıkla bu insanlara *Indios*– Hintli dedi.

Kolomb’un bu Hintlilere dair dikkatini çeken ilk şey, çıplak, iyi görümlü ve arkadaş canlısı olmalarıydı; bu nedenle onların Hristiyanlığa kolaylıkla geçebileceğini varsaydı. Ayrıca onların sadece tahtadan silahları vardı; böylece onların kolayca köleleştirileceklerini de biliyordu. Onun göremediği şey, bu insanların Avrupa hastalıklarına, soğuk algınlığına bile, dirençli olmadıklarıydı.

İnsanlık tarihinin en büyük imhâlarından birine sebep olacak zemin hazırlanmıştı.

373 *Age.*, 125.

374 Bunun tam olarak hangi ada olduğundan kimse emin değildir.

375 *Age.*, 149.

Beşinci Bölüm

BESİN KÜRESELLEŞİYOR

KOLOMB DEĞİŞİMİ

Keşifler Çağı

Kolomb'un "keşfi" ile Avrupa'nın her yere kâşifler yollaması, Amerika'da ve tüm dünyada bir toprak kapma yarışını başlattı. Bu, Keşifler Çağı'ydı. İki yıl içerisinde İspanya ve Portekiz, sınırları için savaşacak noktaya geldiler. Papa, bugün Birleşik Devletler'in yaptığı gibi aracılık yaptı. 1494'de Tordesillas Antlaşması ile iki ülke Papa'nın Yeni Dünya'nın kuzeyinden güneyine doğru çizdiği hayali bir hat üzerinde anlaştı. Batı hattında bulunan Meksika ve Güney Amerika'nın çoğunluğu İspanya'ya; doğudaki Brezilya da Portekiz'e ait oldu.

Kolomb'un Amerika'ya ulaşması ve orada bulduğu zenginlik, İspanya'yı on altıncı yüzyılın süper gücü haline getirdi. İspanya krallığı, Yeni Dünya'daki kolonilerinden gelen her şeyden yüzde 20 pay -"kraliyet yüzdesi"- alıyordu. Ancak kötü idare, gereğinden fazla harcamalar ve savaşlar, geleceği heba etti.

Katolik İspanya'nın gücünü arttırmasıyla başlayan on altıncı yüzyıl, İspanya'nın düşüşüyle beraber gücün yeni bir Hristiyan inancını yani Protestanlığı benimseyen Kuzey Avrupa ülkelerine geçmesiyle sona erdi.

KRONOLOJİ – KEŞİFLER

NE ZAMAN	ADI	DESTEKLEYEN ÜLKE/ ULUS	NERESİ
1003	Leif Eriksson	Vikingler	Kuzey Amerika
1405 – 1433	Zheng He	Çin	Afrika; muhtemelen Kuzey Amerika
1415 – 1460	Gemici Henrique (Dom Henrique)	Portekiz	Afrika, batı kıyıları
1488	Bartolomeu Dias	Portekiz	Afrika, güney ve doğu kıyıları
1492- 1503	Kristof Kolomb	İspanya/İtalya	Karayipler; Güney Amerika, kuzey yakası
1497	John Cabot (Giovanni Caboto)	İngiltere/İtalya	Doğu Kanada
1498	Vasco da Gama	Portekiz	Hindistan, batı kıyısı
1500	Pedro Álvares Cabral	Portekiz	Brezilya
1501	Amerigo Vespucci	Portekiz/İtalya	Güney Amerika, doğu kıyısı
1512 – 1513	Ponce de León	İspanya	Florida
1519	Hernán Cortés	İspanya	Meksika
1519 – 1522	Ferdinand Magellan	İspanya/Portekiz	Dünyanın etrafında ilk deniz turu
1530 – 1533	Francisco Pizarro	İspanya	Peru, Güney Amerika'nın batısı
1534	Jacques Cartier	Fransa	Kanada
1540 - 1542	Francisco Vázquez de Coronado	İspanya	Santa Fe, New Mexico
1609 – 1610	Henry Hudson	İngiltere	Hudson's Bay, Kanada; Hudson Nehri, New York

Kolomb Değişimi

Doğu ve batı yarıkürelerin -Eski ve Yeni Dünya- çatışmaları, yiyecekleri, bitkileri, hayvanları, öncesi ve sonrasıyla hastalıkları, Kolomb Değişimi olarak adlandırılır. “Kolomb Değişimi” ifadesi ilk olarak, beslenme tarihçisi Alfred W. Crosby Jr. tarafından 1972 tarihli çığır açan kitabı *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*'da kullanıldı. Crosby, “birbirinden çok farklı iki dünya [yarıküre], o gün [12 Ekim 1492] birbirine benzemeye başladı” demişti.³⁷⁶

Tarihçilerin “Temas Dönemi” dediği sürede, insanlar, Dünya'daki hayat biçimlerinde yaşanan milyonlarca yıllık doğal gelişimi, yerkürede her yere taşıyarak geçersiz kıldılar. 500 yıl sonrasında, bu değiş tokuşun uzun vadeli etkilerinin neler olabileceğini söylemek için çok erken.

³⁷⁶ Crosby, *Columbian Exchange*, 3.

Eski Dünya'dan Yeni Dünya'ya

Kolomb'un Karayipler'e ulaşmasından sonraki 25 yıl içinde, Amerikan imparatorlukları tüm Avrupalıların saldırısı altında kaldı. Fatih Hernán Cortés, Meksika'nın Karayip kıyılarına 1517'de ulaştı. Azteklerin olağanüstü zenginliği hakkında hikayeler duymuştu ve bunu istiyordu: "[Buraya] altın almak için geldim, bir köylü gibi toprak almak için değil."³⁷⁷ Adamlarına gemilerini yakmalarını emretti; böylece her ne olursa olsun kaçamayacaklardı. Cortés'in yerlilerle takas ettiği yiyecekler, Motecuhzoma'ya (biz Montezuma diyoruz) götürüldü; fakat o tuzlu domuz, kuru et ve bisküvileri yemedi; onları tapınağa götürerek tanrı Quetzalcoatl'a sundu.³⁷⁸

Cortés ve adamları Azteklerin başkenti Tenochtitlan'a ulaştığında, onun güzelliği ve görkemi karşısında şaşkına döndüler; bazıları bunun bir hayal olduğunu düşündü. Bu, acımasız savaşçıların, İspanyolların silahlarına ya da hastalıklarına benzemediğini fark ettiklerinde, Aztekler için bir kâbusa dönüştü. Çiçek hastalığı salgını başkenti harap etti ve İspanya'ya zafer getirdi. Daha sonra tüm Aztek İmparatorluğu İspanya'nın kontrolüne geçti. Ancak Montezuma'nın adı, Traveler ishali denilen hastalığın argo adında yaşıadı: "Montezuma'nın İntikamı."

Azteklerle olanlar, Orta ve Güney Amerika'da da tekrarlandı.

Veba: Büyük Ölüm

Amerika'daki yerli halkların hiçbirinin Avrupa hastalıklarına direnci yoktu. Neden olsun ki? Neden frengi hariç, Avrupalılara bulaştırabilecekleri kendi hastalıkları yoktu? *Tüfek, Mikrop ve Çelik (2016)* (*Guns, Germs and Steel*) kitabında Jared Diamond, bu sorulara yanıt verebilmek için bazı teoriler öne sürer. Bunlardan ilkinine göre, Yeni Dünya insanların, hayvanlardan insanlara bulaşabilecek hastalıkları taşıyacak çiftlik hayvanları yoktu. Örneğin ineklerden bulaşan çiçek hastalığı antik Roma'yı harap etmişti. İkinci olarak Yeni Dünya'nın insanları dağınık haldeydiler ve insanları birçok hastalığa karşı korunmasız kılacak ve bağışıklık geliştirmelerini sağlayacak normal insan etkileşiminin olduğu şehirlerde yoğunlaşmamışlardı.

Sebebi ne olursa olsun, "Temas Dönemi", Amerikan Yerlileri için ölümcül oldu. 1520 - 1595 yılları arasında yetmiş beş yıl boyunca, Meksika ve Panama arasında en az 14 büyük çiçek, veba, kızamık, tifüs ve grip salgını yaşandı. En az ölüm oranı yüzde 25'den yüksekti; en fazlası da yüzde 90'dan.³⁷⁹

377 Silverberg, *Pueblo Revolt*, 63.

378 Coe, *America's First Cuisines*, 70–71.

379 Suzanne Austin Alchon, *A Pest in the Land: New World Epidemics in a Global Perspective*, 69, 73.

TARİH	HASTALIK	YER	ÖLÜM ORANI
1520-1521	Çiçek Hastalığı	Meksika, Guatemala	Yüzde 25'den fazla; 1/3 – 1/2 arası veya fazlası
1527	Çiçek Hastalığı	Panama	
1529	Çiçek Hastalığı (?)	Nikaragua	
1531	Hıyarcıklı veya Pnömonik veba	Honduras, Nikaragua	
1531-1532	Kızamık ve/veya çiçek hastalığı	Meksika	Yüzde 60-90
1532	Kızamık	Guatemala	
1533	Kızamık	Honduras, Nikaragua	
1545	Tifüs veya Pnömonik veba	Guatemala	"dörtte üçü öldü"
1545	Cocolitzli*	Meksika	yüzde 80
1558-1562	Kızamık ve grip	Guatemala	
1576-1577	Çiçek hastalığı, kızamık ve tifüs	Guatemala	"birçok çocuk öldü"
1576-1581	Cocolitzli*	Meksika	yüzde 45
1587-1588	Cocolitzli*	Meksika	
1595	Kızamık	Meksika	

* *Cocolitzli* kelimesinin anlaşılması zordur.

O dönemki betimlemelere bakılırsa, *cocolitzli* bir kanamalı ateş hastalığıdır: Burundan kan gelir, yeşil idrar, sarı deri dengi, siyah dil gözlemlenir. 2006 yılında, Meksikalı bir epidemolog olan Rodolfo Acuña-Soto, *cocolitzli* hastalığının bir Avrupa hastalığı olmadığını, kemirgenlerin taşıdığı Amerika'nın yerel hastalıklardan olduğunu iddia etti. Bu hastalık, doğrudan Kolomb Değişimi ile etkili olmamışsa da insanlar, işgallerle gelen diğer hastalıklar sebebiyle zayıf düştüğünden, ölümcül bir salgın haline gelmiştir.³⁸¹

İspanyollar Meksika'ya ulaştıktan 10 yıl sonra, yerli nüfusu neredeyse 10 milyon kadar azalmıştı.³⁸² Yüzyıl sonra, yerli nüfusun yüzde 90'ı ölmüştü; 25 milyondan yaklaşık bir milyona düşmekti bu.

İspanyol Conquistadores

*Conquistadores** yerli halkların kültürleri kadar mutfaklarını da işgal etmişlerdi. İspanya hemen kendi kültürünü, özellikle de yiyeceklerini Yeni İspanya'ya aktarmaya başladı. Kolomb, ertesı yıl 1493'te Amerika'ya döndü ve Eski Dünya'nın sığır, at, domuz, keçi, koyun gibi çiftlik hayvanlarını beraberinde getirdi. Koyun hariç hepsi, yabanileşti ve evcilleştirme öncesi hallerine döndü. Domuzlar vahşi yabandomuzlarına dönüştü; köpekler hayvanları koruyacağına kökenleri olan kurtlar gibi onları yedi; atlar dolaşmak için

380 Age.

381 <http://discovermagazine.com/2006/feb/megadeath-in-mexico>

382 Age., 53.

* *İspanyol fatihler, savaşçılar (şevler).*

harika bir alan buldular ve Venezüella, Arjantin ve Uruguay'daki ovalarda (*Illanos*) ve Kuzey Amerika'da ilerlediler.

AVRUPA, AFRIKA VE ASYA'DAN AMERİKA'YA

HAYVANLAR	SEBZELER, BİTKİLER, BAHARATLAR	TAHILLAR, BAKLAGİLLER	MEYVELER*
Kedi	Pancar	*Arpa	Elma
*Sığır	Brokoli	*Nohut	Muz
*Tavuk	Lahana	Mercimek	Kiraz
*Köpek	Havuç	Yulaf	†Üzüm
Eşek	Kereviz	Pirinç	Limon
*Keçi	Kışniş	Çavdar	†Kavun
*At	Tarçın	*Şeker Kamışı	Portakal
*Domuz	Kahve – 1723, Fransızlar tarafından	*Buğday	Şeftali
Kara Sıçan	Salatalık		Armut
*Koyun	Patlıcan		Erik
Hardal	Sarımsak		Nar
	Zencefil		Ayva
	Lavanta		Karpuz
	Marul		
	Muskat		
	Zeytin		
	*Soğan		
	Maydanoz		
	Karabiber		
	*Kırmızıturp		
	Adaçayı		
	*Salata Yeşillikleri		
	Susam		
	Soya		
	Turp		
	Yam Patatesi *		

* 1493'de Kolomb'un ikinci yolculuğunda getirilmiştir.

† Kolomb, "meyve babçeleri yapabilmek için meyve çekirdekleri" getirmiştir; türler bilinmemektedir.³⁸³

Alfred Crosby, "1600 yılıyla beraber Eski Dünya'nın önemli birçok yeni-
lebilir bitkisinin Amerika'da ekildiğini" belirtir.³⁸⁴ Ne var ki, sebzeler yerli
halk tarafından hemen kabul görmemişti. Bir başka mesele olan verimli yeni
hayvanlar ve ürünler, yerli mutfaklarını derinden değiştirmişti. Bunlar,

383 Crosby, *Columbian Exchange*, 67.

384 *Age*, 106.

doğayı da değiştirmiş, bazı durumlarda ekolojik felaketlere sebep olmuştu. Çiftlik hayvanları son derece yüksek oranda üretilmişti. 3 yıl içinde 13 domuz 700'e çıkmıştı.³⁸⁵ Sığırlar, yerlilerin yiyecek bitkilerini yetiştirdiği yerlerde otlamıştı. Kimi durumlarda, yerliler kendi çiftlik hayvanlarını evcilleştirmişlerdi.

Kaçak Yolcular

Eski Dünya'dan batı yarıküreye gelen bazı bitkiler ve hayvanlar, kaçak yolcular olarak gelmiştir. Yabani ot tohumları, tahıllar, gübre ya da hayvan yemleriyle karışmış olabilirler. Eski Dünya'nın karahindiba ve papatya çiçekleri de bu şekilde geldi. Kuru çalılar, çayır salkım otu ve veba ile tifüs taşıyıcısı kara sıçan da aynı şekilde ulaşmıştı. Bermuda'da sıçanlar nedeniyle bir açlık da yaşanmıştı. Doğal hiçbir düşmanları bulunmayan sıçanlar, yerde delikler açabilmekte, ağaçlarda yaşayabilmekte ve insanların ölümcül açlıklar yaşamasına sebep olacak kadar çok yiyecek yiyebilmekteydiler. Hastalıklar da kazara taşınan kaçak yolculardı.

Meksika: *Mole* ve *Carne*

Avrupa etkisinden yüzyıllar sonra, modern Meksika mutfağı Kolomb öncesi yerlilerinin mutfaklarından çok farklıdır. En önemli değişikliklerden birisi Güney Amerika yerlilerinin beslenme biçimidir. Yerliler, vejetaryen ve az yağlı beslenme şekline etin ve yağın hayli yüksek olduğu bir beslenmeye geçmişlerdi. Temel besinler olan üç kız kardeş, mısır, fasulye ve kabak, yerini *carnitas*'a -dilimlenmiş kuru domuza- ve *queso*'ya -peynire- bırakmıştı. *Chili* -domates soslu fasulye-, *chili con carne* -etli *chili*- haline gelmişti. Anaheim gibi hafif Şili biberleri *chile relleños* yapmak için peynirle dolduruluyordu. Tortillalar artık mısırın yanında buğdayla da hazırlanmaya başlamıştı.

İspanyollarla temas çikolatayı da değiştirdi. Bugün Meksika çikolatası, çikolata ve iki Asyalı katkı -*canela*- tarçın ve toz şeker karışımından oluşmaktadır. Sıcak -*caliente*- çikolata, aynı Azteklerin ateş yakmak için kullandıkları yöntem gibi halen elle avuç içinde *molinillo*'nun ileri geri hızlı çevrilmesiyle köpürtülmektedir. Fakat çikolata tarihçileri, çikolatanın düşünüldüğü gibi tipik bir Meksikalı olduğuna inanmıyor.

385 *Age*, 79.

YİYECEK ÖYKÜSÜ

Mole Mitleri³⁸⁶

Çikolata tarihçisi Sophie ve Michael Coe, *mole*'in ortaya çıkışına ilişkin birçok mit olduğunu, fakat kesinlikle Aztek kökenli olmadıklarını belirtirler. Aztekler çikolatayı hiçbir zaman yiyeceklerle karıştırmamışlardı. Sadece içecek olarak, sıklıkla da yemekten sonra ritüel biçimde ve tütünlü birlikte tüketmişlerdi. Ancak İtalyanlar 1680'lerin başında çikolata ile deneysel olarak uğraştılar. Makarnaya, makarna sosuna, *polenta*'ya, ciğer kızartmasına koydular. Hatta yumurtayı kakao yağında pişirmişlerdi. Bu tarifler, *mole* sosu hakkındaki en erken tarihlere ait olduğundan, Coe'lar *mole*'i İtalyanların icat ettiklerini düşünmüş olabilirler. On yedinci yüzyılın sonlarındaki İspanyol hikayeleri, *mole*'in ortaya çıkışına dair farklı, anlaşılması güç örnekler aktarır. Çikolatanın yahninin içinde kazara düşmesiyle ya da bir amaç gözeterek üretildiğini söylerler. Bir episkoposun veya bir İspanyol yöneticinin şerefine yapılmıştı. Bu konudaki tek ortak görüş, *mole* kelimesinin sos ya da karışım anlamındaki *moli*'den geldiği yönündedir.

Kökeni ne olursa olsun, *mole poblano* halen Puebla şehrinin simgesi bir yemektir. Ancak *mole*'in birçok türü Oaxaca'dan gelmektedir. Kırmızı, sarı ve yeşil *molelar* gibi baharatlı *mole* tipleri ile tatlı ve ekşi *molelar* da bulunur. Amerikalı şef Rick Bayless kendi hazırladığı *mole*'e kırmızı şarap da eklemektedir.³⁸⁷ Yakın zamanda, Oaxaca'da açılan bir restoran, *mole nuevo* denilebilecek, domuz yağı yerine sebze ya da kanola yağı ile hazırlandığı için daha hafif bir tarif sunar. Ancak gelenekselciler bu tarife karşı çıkmışlardır.³⁸⁸

MALZEMELER:

Mole Poblano Soslu Pavo (Soslu Hindi)

En eski *mole* soslu *pavo* (hindi) tariflerinden birisi, Mexico City'nin güneydoğusunda bulunan Puebla şehrinden gelir. Bu, Eski Dünya-Yeni Dünya birleşimi füzyon bir yemektir. Ana malzemeler -hindi, domates ve çikolata- Yeni Dünya'dandır. Aynı zamanda üç farklı türde şili biberi -*mulato*, *ancho* ve *pasilla*- kullanılır. Eski Dünya'nın otları ve baharatları -karabiber, tarçın, susam, karanfil- ile çeşnilendirilir. Tatlılık, Eski Dünya'nın kuru üzümeleri ve şekerleri ile sağlanırken, Eski Dünya'dan gelen sarımsak, tadı keskinleştirir. Her ne kadar Yeni Dünya'nın baklagillerini ve yer fıstıklarını içerse de bunların kıvamlaştırıcı olarak kullanılması tekniği, Avrupalıların Ortaçağ'da Araplardan öğrendikleri kıvamlaştırıcı badem tozuna dayanır.

Eski Dünya hayvanlarının Meksika mutfağındaki diğer örnekleri, domuz ve hominy mısıры yahnisi, sığırkuyruğu yahnisi ve işkembe yahnisi ile yapılan *pozole*'dir. İnek sütünden birçok Meksika peyniri yapılır; örneğin *queso fresco*,

386 Coe ve Coe, *Chocolate*, 216–218.

387 Bayless, *Mexican Kitchen*, 276, 286–287.

388 *NY Times*, August 14, 2002.

panela ve adından da anlaşılacağı gibi kurutulmuş peynir olan *ranchero seco*.³⁸⁹ Tatlılar da Eski Dünya yiyecekleriyle yapılmıştı. Yumurtalar ve şeker ile hazırlanan *flan*, bir İspanyol muhallebisidir. *Churros* gibi buğday tatlıları, *pâte à choux* gibi hamurların bir makine ya da pasta torbası vasıtasıyla uzun ip şekli verilmesinin ardından bol yağda kızartılması ve tarçın şekerinde çevrilmesi ile yapılmaktadır.

New Mexico: Pueblo Devrimi

Bugün Birleşik Devletler'de Four Corners bölgesi olarak bilinen, Utah, Colorado, Arizona ve New Mexico'nun bir araya geldiği yerde, İspanyolca adları *peublo* olan apartmanlara benzer binaların yer aldığı köylerde yerli bir halk yaşar. 1100 yılı civarında yaklaşık 1200 kişi, bu *pueblolardan* birinde yaşamıştır. Beş katlı, sekizyüz odalı *Pueblo Bonito* (Güzel Kasaba), bugün New Mexico'nun kuzeybatısındadır.

Daha büyüğü, New York'ta 1882'de inşa edilene kadar dünyanın en büyük apartmanı olma özelliğini taşımıştır. Bu insanların torunları, Amerika'nın güneybatısına dağılmış ve Rio Grande Nehri boyunca sıralanan düz tepeli dağlar *mesaslara*, *pueblolarını* inşa etmişlerdir. Bunlar, Zuni ve –"Barışçıl İnsanlar"– Hopi yerlileridir.

Pueblo erkekleri topraklarını sulamış ve sürmüşler; kadınlar ise mısırı un haline getirip geniş meydanlarda pişirmişlerdir. Ayrıca erişkin erkekler, din ve kabile sorunları için yeraltında *kiva*'lar inşa etmiştir. 1540 yılında bir İspanyol askeri, tipik bir puebloda yaşayan insanların "genellikle çalıştığını" aktarmıştır. Onlar aynı zamanda faydalı işçilerdi; mısırı un haline getirmek ve pişirmek için oldukça temiz evlere sahiptiler. Üç kadın, montaj hattı gibi bir *mano* ve bir *metate* kullanarak bir kerede mısır pişirebiliyordu; "Bir tanesi mısırı kırıyor, diğeri öğütüyor ve üçüncüsü tekrar öğütüyordu... Onlar öğütürken kapıda oturan bir adam da flüt çalıyordu. Kadınlar, taşları müziğe göre hareket ettiriyor ve beraber şarkı söylüyordu."³⁹⁰ Mesquite ağacının kabuklarını da çekip yemeğe koyuyor, su ekliyor ve güneşte kuruyan krakerler yapıyorlardı.

Fakat İspanyollar altın arıyordu ve pueblo halkının hem altını yoktu hem de Hristiyan değillerdi. İnsanların, yere kendi sınırları olarak serdikleri kutsal mısır yemeği hattını İspanyol askerler umursamıyordu; ne istiyorlarsa onlardan alıyorlardı; altın arıyor ve sadece fasulye, kabak, tortilla ve hindi bulduklarında sinirleniyor, fakat yine de bunları alıyorlardı. İnsanlara teslim oldukları takdirde zarar görmeyeceklerini söylemelerine rağmen binlercesini katlediyorlardı. Acoma Pueblo yakılıp kül edilmişti. Pueblo'da 12 yaşın üzerindeki kadın, erkek herkes 20 yıl köleliğe mahkûm edilmiş, 25 yaşın üzerindeki tüm erkeklerin de bir ayağı kesilmişti. Köleleştirilen ve kaçamayan yerliler, sığır, koyun, at, keçi ve domuz çobanlığı yapıyor, zeytinliklerde ve

389 Diana Kennedy, *Cuisines of Mexico*, 16–18.

390 Silverberg, *Pueblo Revolt*, 27.

şeftali, armut, incir, hurma, nar, kiraz, ayva, kayısı, limon ile portakal ağaçlarının bakımında çalışıyorlardı.

1610 yılında İspanyollar, yerlileri Santa Fe (Kutsal İman) şehrinin inşasına zorladılar. Pueblo halkı Hristiyanlığı kabule istekliydi; ancak sadece kendi inançlarıyla beraber. Bu sebeple İspanyollar onları astılar, kutsal *kiva*ları yıktılar ve tüm dinsel öğelerini talan ettiler. Yerlilerin yağmuru getirdiğine ve avcılığı, çiftçiliği insanlara öğrettiğine inandıkları kutsal ruhların imgeleri olan maskeleri yani *kaçınaları* da yok ettiler.

Bu acımasız zorunlu dinsel değişim uzun sürmedi. Arkasından, açlıkla beraber, İspanyolca “Apaçi” ve “Navaho” adlarının telaffuzuna benzer *apachu nabahu* (ekili arazilerin düşmanları) yağmacı kabileler geldi. Yağmacılar depolanmış olan tüm yiyeceği çaldılar ve çiftlik hayvanlarını kaçırdılar. İspanyollar ve Yerliler, haşlanmış ya da kızartılmış deri ve postlar yiyerek hayatta kalmaya çalıştı. Açlık geniş çaplıydı; bunu hastalık izledi.

Pueblo halkı, bu felaketlerin kendi yerel dinlerine sırt çevirdikleri ve *kaçınalara* tapınmayı bıraktıkları için yaşandığına inandı. İspanyolların da ve onların tanrısının da güçsüz olduklarını gördüler. Nihayet, 10 Ağustos 1680’de New Mexico’daki pueblolar şahane bir planlamayla bir araya gelerek isyan ettiler. İspanyollarla ilişkili, yiyecek dâhil her şeyden kurtuldular. Rahipleri öldürdüler, kiliseleri yok ettiler, koyun, sığır ve domuzları kestiler, bostanları dağıttılar, üzümeleri söktüler, atları salıverdiler. Atlar, Kiova, Komançi, Siyu ve Şayenlerin onları sürmeyi öğrendikleri Teksas’ın kuzeyinden Dakota’ya uzanan Büyük Düzlükler’de başıboş kaldı. İspanyollar New Mexico’dan El Paso’nun güneyine (bugünkü Teksas) doğru tamamen çıkarıldı. Bu, yerli halk için büyük bir zaferdi; fakat geçiciydi. 15 yıl sonra İspanyollar kalıcı olarak döndüler.

Peru: Lima Fasulyeleri ve Yeni Dünya Şarabı

Francisco Pizzaro 1532 yılında Peru’ya gelen bir *conquistadordur*. Azteklerin yaşadıkları kâbus İnkalarda da tekerrür etti: Altın arzusu ve liderleri Atahu-alpa’nın yakalanması ve öldürülmesi. İnkalar da Avrupa hastalıkları nedeniyle ürkütücü rakamlarda öldü. Tekrar toplanan İnkalar, Pizarro’ya saldırdılar. 1525’de bugünkü başkent Lima şehrini kurduğundan, kendisini İnka savaşçılarına karşı savunabildi. Şehir, zamanla Güney Amerika’nın yerel fasulye ailesinin bir üyesine adını verdi.

1540 ile 1550 yılları arasında İspanyollar getirdikleri, şaraplık üzüm, inci, nar, ayva, buğday, arpa ve turunc gibi yiyecekleri Peru’da ektiler. İspanyol yiyeceklerindeki bu patlama, kraliyet tarafından sınırlandırıldı: Peru’da her köyde büyük çapta şarap, zeytinyağı, buğday ya da arpa üreten ilk kişi, iki gümüş külçe gibi oldukça yüksek bir ödeme yapmalıydı. Yeni yiyeceklerin ekimini yapmak zenginlik gerektiriyordu; fakat onların yaşamasını sağlamak ve onları Yeni Dünya’da yaşatmak kolay değildi. Peru’ya 100 adet zeytin

ağacı getiren bir adam, ancak üç tanesini yaşatabilmişti. Bunlar öylesine değerliydi ki vadideki bir çiftlikte çevrelerini duvarla çevreleyip “100’den fazla siyah ve [ya satın alınmış ya da dengesiz] 30 köpek ile” korumaya almıştı; çünkü bu ağaçlardan bir tanesi çalınmış ve Şili’ye götürülüp orada sayısız ağaç üretilmişti. Üç yıl sonra, biri çiftliğe gizlice girmiş ve çaldığı orijinal ağacı tam da çaldığı yere tekrar dikmişti.³⁹¹

1520’lerin başından 1550’lerin sonuna kadar, üzüm bağlarındaki Avrupa üzümleri, And Dağları’nın iki yakasına, Orta ve Güney Amerika’ya dikildi. Amerika’da bulunan vahşi üzümler şarap yapmak için uygun değildi. O halde şarapçılık nasıl bu kadar hızla yayıldı? Bu bir yasaydı. *Encomienda* denilen sisteme göre, Yeni İspanya’daki İspanyol yerleşimcilere topraklar veriliyor, yerliler buralarda çalıştırılıyor ve sahip oldukları her 100 yerli için “en iyi kalitede” bin adet üzüm asması dikmeleri bekleniyordu. Üzüm bağları, iklim nedeniyle Meksika’da yetişmedi; fakat Peru’da, özellikle de Moquegua Vadisi’nin güneyinde büyüdüler.

Peru şarabı için pazar da hazırды; zira üzüm bağları Potosí’deki gümüş madenlerine ve köleleşmiş yerli işçilere yakındı. 1551 yılında şarap üretmeye başlayan Perulu şarap üreticileri öylesine başarılıydı ki İspanyol şarap üreticileri bunu protesto ettiler. 1595 yılında İspanya Kralı II. Philip, İspanyol şarap üreticilerini korumak için kolonilerindeki üzüm asması dikimini sınırlandırdı.

Peru’nun, çıplak gözle görmenin neredeyse imkânsız olduğu, *vinifera* üzüm asmalarının köklerini yiyen sarı bir bitin sebep olduğu *phylloxera* denilen bir salgınla, on dokuzuncu yüzyılda ağır bir zarar görene kadar, gelişen bir şarap endüstrisi vardı.³⁹²

Perulular, hızla Hindistancevizini (*coconut*) aldılar. İspanyolca “maymun” anlamında olan *coco* kelimesinin seçilmesinin nedeni her ikisinin de yuvarlak, kahverengi gözlü ve tüylü olmalarıdır. Hindistancevizi sütü, su yerine, sıklıkla tavuk veya et suyunda ya da bulyonlarda, birçok tarifté yer alan domates sosunda veya suyunda kullanılmaktadır. 1991 yılında beslenme tarihçisi Raymond Sokolov: “Peru’nun geleneksel yemekleri ... yeni tatlar için çıldıran bir dünya için keşfedilmemiş son büyük mutfaktır” demişti. Ancak Sokolov’a göre, “Yeni Gine domuzunun Andlı olmayan dünyada bir geleceğı de yoktur”. Muhtemelen közlenmiş çöpte lama kalbi de aynı durumdadır.³⁹³

Arjantin: Sığır Mutfağı, Kovboy Kültürü

Pampas denilen Arjantin’in yabani çayırlarında gezinen Avrupa atları öylesine çoğaldı ki bir at sürüsünün geçip gitmesi bir gün sürüyordu. Atlar, insanlardan önce bugün başkent olan Buenos Aires’in bulunduğu bölgedeki

391 Sokolov, *Why We Eat*, 88.

392 Phillips, *Wine*, 156–159.

393 Sokolov, *Why We Eat*, 84.

düz ovalara gelmişlerdi; yerleşimciler 1580 yılında geldiklerinde burada çok sayıda vahşi sürü bulunuyordu.

İspanyollar, bugünkü Teksas sığırının atası olan kendi sığırlarını da getirmişler ve onlar da burada gelişmişlerdi. Sürüler neredeyse her 15 ayda bir, ikiye katlanıyordu.³⁹⁴ Sonrasında sığır eti arttı ve ucuzladı. Crosby'ye göre "On yedinci yüzyılda Yeni Dünya'da diğer omurgalı göçmen türlere göre muhtemelen daha fazla sayıda sığır bulunuyordu."³⁹⁵ Sığır, madenlerde çalışan köleleştirilmiş yerlilerin de yiyeceği idi. Ancak sığırın en önemli kullanım yeri ise mum yapımıydı; özellikle de madenlerde ışık kaynağı olarak iç yağ kullanılıyordu. Sığır postları da sığırın yemeklerde kullanılmasından daha önemli bir işleve sahipti. Postlar, tabakalandıktan sonra zırhtan, hortuma ve içecek kaplara kadar birçok türde muhafaza kabına dönüştürülerek kullanılıyordu.

Arjantin'de, bir sığır mutfağı oluştu; özellikle Karayip yerlilerinden öğrenilen bir teknikle beraber: *barbecue*. Arjantin barbeküsü, salamura bazlı yapılıyordu. Barbekü sosu, sirkeyle yapılan *chimichurri*'ydi.³⁹⁶ Modern Arjantin marineleri ve salsaları Arjantin şaraplarının seyretilmesine dayanıyordu.³⁹⁷

MUTFAK KARMAŞASI

Barbekü

Amerikalıların *barbecue* dedikleri şey daha ziyade ızgaradır; hızlı bir şekilde yer üstünde yapılır. Gerçek ızgara ise çukurda kızartmadır. Bir çukur kazma veya bir tür çevirme biçimi sağlamanın ardından et, burada saatlerce pişirildiğinde pürüzsüz bir dokuya ve dumanı bir tada varabilir. (bkz. 11. Bölümde "Tarif: Los Angeles Bölgesi Yıllık Barbeküsü")

Bir başka klasik Arjantin yemeği de, kaba bir çeviriyle "doldurulmuş kapamalar", anlamına gelen *empanadas*'tır. Bunların da Eski Dünya yiyecekleri olmadan yapılması mümkün değildi. Hamur, buğday unundan domuz yağıyla yapılır; böreğin içi et ile hazırlanır. Arjantin'de et, Yeni Dünya patatesleri ya da bazen meyvelerle, örneğin Eski Dünya şeftalileriyle, karıştırılır.³⁹⁸

İspanyollar, inek ve sığır mutfaklarının yanı sıra kendi kovboy kültürlerini de buraya taşımışlardır. Kovboyları, Amerikalılar değil Ortaçağ'da İspanyollar ortaya çıkarmıştı. İspanyolca "inek" anlamına gelen *vaca* kelimesinden yola çıkarak, bu kişilere *vaquero* denilmiştir. Bu kişiler, sürü güdülürken ata nasıl binileceğini, dağlama demirinin nasıl tutulacağını ve sürüyü toplamak için ne yapmak gerektiğini bilirlerdi. Arjantin ve Uruguay'da *vaquero*'ya

394 Crosby, *Exchange*, 84–87.

395 *Age*., 85.

396 Ortiz, *Latin American Cooking*, 153–157.

397 Molina, *Secretos de las Brasas*, 20, 22, 26.

398 Ortiz, *Latin American Cooking*, 38–39.

gaucho denilir. Kovboyar, İspanya'dan kendi kelimelerini de getirmişlerdir: *mustang, bronco, lasso, rodeo*.³⁹⁹

Brezilya: Feijoada ve Farofa

Brezilya yemekleri, koloni sahibi Portekiz ve nüfusunun büyük çoğunluğunun kökenini oluşturan Afrika etkisindedir. Afrika'dan Yeni Dünya'ya gelen 10 milyon kölenin yaklaşık yüzde 38'i, şeker kamışı tarlalarında çalıştırılmak üzere Brezilya'ya getirilmişti.⁴⁰⁰ Brezilya'nın en ünlü yemeği, adını Portekizce "fasulye"den alır: *feijão*. Yemek, siyah fasulyeler ve beyaz pirincin karışımından yani *moros y cristianos* (Mağripliler ve Hristiyanlar) yemeğinin daha detaylı bir versiyonudur. *Feijoada*, Eski ve Yeni Dünya yiyeceklerinin bir karışımıdır ve domuz parçalarına yeşil yapraklı sebzelerin eşlik ettiği köle yemeklerinin etkisini gösterir. Fasulye ve fasulye suyu ile sos yapılır. Geleceksel eşlikçileri, portakal dilimleri ve misket limonu suyundan yapılmış bir sıcak sostur.

MALZEMELER:

***Feijoada*⁴⁰¹**

4 domuz kulağı

1 domuz kuyruğu

Tuz

3 domuz ayağı, parçalanmış

500 gram *carne seca* parçası

1,5 kilogram islenmiş sığır dili

250 gram yağsız domuz pastırması parçası

4 bardak siyah fasulye

500 gram yağsız et parçası, gerdan ya da alt buttan

500 gram *linguiça* sosisi

500 gram taze domuz sosisi

2 yemek kaşığı domuz yağı veya bitki yağı

2 soğan, ince kıyılmış

2 diş sarımsak, kıyılmış

2 domates, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış

1 taze acı biber, tohumları çıkarılmış ve kıyılmış; ya da 1/8 çay kaşığı Tabasco (isteğe bağlı)

Tuz, taze çekilmiş biber

Doğu Brezilya'da bulunan Bahia ("the Bay") bölgesinde çok uzun bir Atlantik kıyı şeridi bulunur ve Brezilya'nın mutfağındaki kuru karides, soslu karides, taze karides garnitürü gibi karideslerin çoğu buradan gelir. Bazen

399 Crosby, Exchange, 83.

400 Beck, et al., World History, 497.

401 Ortiz, *Latin American Cooking*, 215.

kuru yer karidesi, güçlü tadıyla, taze karides yemeğine alt sos olarak kullanılır. Ana yağ, Afrika'dan ithal edilen *dendê* -palın yağıdır. Bahia bölgesinin en ünlü yemeklerinden birisi olan karidesli ve badem soslu tavuk yemeği *vatapá*, bu malzemelerle yapılır ve Eski Dünya'dan, hindistancevizi sütü ve kıvamlaştırıcı olarak pirinç unu dâhil birçok malzeme eklenir. *Vatapá* ve bir başka Bahia bölgesi yemeği olan karidesli ve yer fıstığı soslu tavuk yemeği *xinxim de galinhanın* içine tadını zenginleştirmek amacıyla tereyağı konulmasına benzer olarak *dendê* yağı en son aşamada eklenir. Palmiye kalbi, Brezilya'da taze olarak yenilir; fakat salamura edilmiş ve konservelenmiş halleri de satışa sunulur. Birleşik Devletler'de ise daha çok salatalarda kullanılır.

Bir kök olan manyok (*cassava*), Kolomb öncesinde Brezilya'da başlıca nişastaydı. Etli denilen bitkiler kapsamındaki *Euphorbiaceae* ailesinin tek yenilebilir üyesidir. Bu kök bitki, Orta ve Güney Amerika'da *manyok* ve *yuka*; Afrika'da bir tür lapa hazırlanan *fu-fu*, Portekiz'de de *farinha* (un) isimleriyle bilinir. Birçok Amerikalı onu, çocuklar ve yatalak hastalar için hazırlanan tatlı pudingini yaptığımız tapyoka (*tapioca*) adıyla bilir. Yirmi birinci yüzyılda tapyoka, Asya'da ekilmiş, ardından *boba* adıyla Birleşik Devletler'e dönmüş, büyük ölçüde içeceklerde kullanılan tapyoka incilerini temin etmek amacıyla kullanılmıştır. Brezilya'da manyok yemeği *farofa*, kum renginde ve iri taneli talk pudrası görünümündedir. *Dendê* ile kavrulur ve garnitür olarak yemeğin üzerine konulur.

Kuzeydoğu Brezilya'nın yerli meyvelerinden birisi olan kaju (*Anacardium occidentale*), zehirli sarmaşık ailesinin yenilebilir üyelerinden birisidir; diğerleri antepfıstığı ve mangodur. Kaju meyvesi ağaçta yetişir. Trabzonhurması boyutlarına yakındır; sarıdır ve virgül biçimli ucu ile altından asılı haldedir. Bu meyve, tatlandırılabilir ve saklanabilir ya da işleminden geçirilir ve meyve suyu çıkarılabilir. Kaju yemişi, hiçbir zaman, karışık yemişlerin bulunduğu bir kâsede, badem, fındık ve Amerikancevizi gibi kabuklu olarak görülmez. Zira kaju yemişi, iki tabakalı kabuğun içinde sandviç gibi sıkışmış, aşınabilir bir madde tarafından iki katlı olarak korunur. İnsanların ceviz kıracakları, yemişin kabuklarını kıramaz; fakat papağanların büyük gagaları bunu yapabilir. Dolayısıyla kavrulabilirler.⁴⁰² Kajunun Brezilya'dan Doğu Hindistan'daki kolonilere yayılması Portekizlilerin sayesinde. Bugün Hindistan'da başarıyla yetiştirilir.

Karayipler ve güney yarımkürede de plantin – *plátanos*, bir tür muz- bulunur. Bunlar muz ailesindendir; fakat muzdan farklı olarak, yenilebilmesi için pişirilmesi gerekir. Genellikle haşlanır ya da kızartılır veya her iki işlem de yapılarak tatlı olarak, yemeğin yanında sunulur.

Avrupalıların Karayipler'de icat ettikleri ve Brezilyalıların hemen aldıkları *rum* adında bir besin bulunur. Brezilyalılar alkollü içkiler konusunda büyüleyicidir. Brezilya romuna *cachaça* denilir ve *batida* adındaki bir

402 Davidson, *Oxford Companion*, 141.

kokteylin yapımında kullanılır. Misket limonu suyu ve şeker ile veya hindistan cevizi sütü, veya çarkıfelek meyvesi, ananas, vs. ile karıştırılır.⁴⁰³ Romun tarihi, Yeni Dünya'da olağanüstü başarıyla yetiştirilmiş bir Eski Dünya besini olan şekerin tarihiyle başlar.

Karayıpler: Şeker

Birçok yerde Avrupalı yerleşimciler, Yeni Dünya'da daha ucuza ve fazla sayıda üretilmiş olan Eski Dünya besinlerini, mevcut pazarlarda görebilmekle daha çok ilgilenmişlerdir. Bir besin buna çok uygundu. Uluslararası pazarda hızla yükselerek egemen oldu, Atlantik'in iki yakasında da büyük servet kazandırdı, milyonlarca insanın köleleşmesine sebep oldu, yeni uzmanlıklar yarattı ve *Homo Sapiens*'in beslenme alışkanlıklarını tamamen değiştirdi. Bu şekerdi: *Saccharum officinarum*.

Çikolata, kahve ve çayın Avrupa'ya girişi, şeker talebini yükseltirken, şekerin sağlanması çikolata, kahve ve çaya olan talebi de arttırdı. Şeker etkili olarak gelişti: şeker üretilibilince fiyatı düştü; fiyatı düşünce de daha çok insan ulaşabildi. Ortaçağ'da zenginlerin ilacı olan şeker, on sekizinci yüzyılın ortalarında fakirler için bile temel besin kaynağı olmuştu.

ŞEKER KRONOLOJİSİ⁴⁰⁴

MÖ 8000	Şeker bir ot olarak yeni gine'de ortaya çıkar.
MS 1.yüzyıl	Hintliler şeker kamışını nasıl ezeceklerini ve beyaz kristalleri nasıl ortaya çıkaracaklarını öğrenirler.
8.yüzyıl	Araplar şeker üretimini Hintlilerden öğrenir; bunu tüm imparatorluğa yayar.
13.yüzyıl	Belçika'nın Antwerp şehri Avrupa'nın şeker rafine merkezi olur.
1319	Şekerin İngiltere'ye doğrudan ulaştırıldığını aktaran ilk kayıt.
1493	Kolomb'un ikinci yolculuğunda şeker kamışını Karayıpler'e getirmesi.
1493-1625	Karayıpler'i ve şeker üretimini İspanya kontrol eder.
1500	Portekiz'in Madeira adası dünyanın en büyük şeker üreticisi olur. ⁴⁰⁵
1544	İngiltere; Hollanda, Lüksemburg ve özellikle de Belçika-Antwerp'ten aldığı endüstri ile şeker rafine etmeye başlar.
1585	Londra şeker rafinesi işleminde Avrupa'nın merkezi haline gelir.
1588	İngiltere, İspanyol deniz kuvvetlerini yener; İngiltere Amerika'yı kolonileştirir.
1619	İlk Afrikalılar Virginia, Jamestown'a ulaşır; şeker yetiştirme çabaları başarısız olur.
1625	Avrupa, şekerinin çoğunu Portekiz'den (Brezilya) elde eder; Karayıpler'deki ilk İngiliz yerleşimi St.Kitts'tir.
1650	Şeker ücretlerindeki düşüşten dolayı limonata Paris'te icat edilir. ⁴⁰⁶
1650-1850	Karayıpler'de İngiltere, Fransa, Danimarka, Hollanda şeker üretir.
1655	İngiltere Jamaika'yı ele geçirir.

403 Ortiz, Latin American Cooking, 333.

404 Mintz, *Sweetness*, 45–54, aksi belirtilmedikçe.

1660	İngiliz şeker ihracatı, tüm diğer kolonilerin üretiminin birleşiminden daha fazladır.
1701-1810	252 bin Afrikalı köle Barbados'a,662.400 Afrikalı köle Jamaika'ya götürülür.
1733	Kuzey Amerika kolonilerinin Antiller (Fransa) ile ticaret yapmasını engellemek için İngiliz parlamentosu Şerbet Akti'ni kabul eder.
1750	Şeker yoksullar için bile sıradan bir besin haline gelir.
1764	Fransa ve Yerli Savaşlarından sonra Kuzey Amerika'daki kolonilerinde askeri güçlerini tutabilmek amacıyla gelirini yükseltmek için İngiliz parlamentosu Şeker Akti'ni kabul eder.
1791	Haiti'deki (St. Domingue) köle isyanının başarıya ulaşmasıyla şeker üretimi durur.
1813	Napolyon'un Fransa'nın kendine yetebileceği bir üretimi emretmesinin ardından, Fransa Passy'de, ilk şeker pancarı rafinerisi kurulur.
1838	İngiltere köleliğe son verir.
1848	Fransa köleliğe son verir.
1876	Kölelik Porto Riko'da sona erer.
1884	Kölelik Küba'da sona erer.

Şeker yetiştirmek, ürünü toplamak ve işlemek, yoğun bir iş gücü gerektiriyordu ve bu iş gücü de Afrikalı kölelerdi.

Karayıpler: Kölelik- Kötü Namı Orta Geçiş

Gemiden gelen pis koku çok yoğundu: insan dışkısı, idrar, kusmuk, kan, ter ve sefalet. Aynı erken dönem kâşiflerin denizden 160 kilometre öteden Amerika'daki çiçeklerin kokusunu aldığı gibi, diğer denizciler de bir köle gemisinin kokusunu 160 kilometre öteden alabiliyorlardı. Bu, kötü namı Orta Geçiş'ti; yani Üçgen Ticaret'in orta kısmı, Batı Afrika'dan Batı yarıküreye yapılan yolculuk. Hiç kimse bir köle gemisinin rüzgârı yönünde olmak istemiyordu.

Karayipler, tarihçilerin Üçgen Ticaret dedikleri üçgenin bir noktasıydı: şeker ve rom Karayıpler'den Avrupa'ya, ürünler Avrupa'dan Afrika'ya, köleler de Afrika'dan Karayıplara gidiyordu. Portekiz, kendi Üçgen Ticareti'ne sahipti; "melasta ıslatılmış üçüncü sınıf tütün" Afrika'dan köle alabilmek için satıyor, köleleri Brezilya'ya getiriyor ve sonra Avrupa pazarında iyi kalite tütün satıyordu.⁴⁰⁷ Amerikan Üçgen Ticareti'nde, Karayip'ten gemilere yüklenen melas, New England'a götürülerek orada rom yapılıyor, ardından bu rom köle alabilmek için Afrika'da pazarlanıyor, köleler de Karayıpler'de satılıyor, melas New England'a gemilerle götürülerek süreç tekrar ediliyordu. Tüm bu ticaret yolları üstünde Orta Geçiş'te aynı dehşet yaşıyordu.

405 Phillips, Wine, 153.

406 McPhee, Oranges, 71.

407 Courtwright, *Habit*, 150.

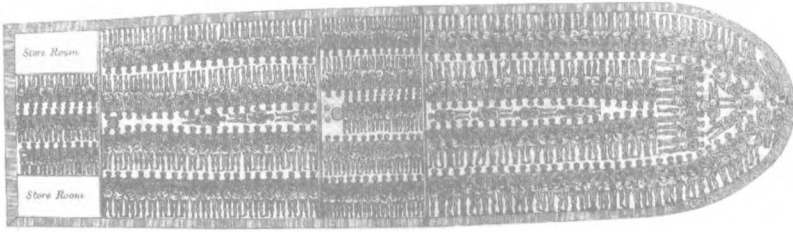


Afrika'nın Avrupa'dan Görünüşü, 1650. Corbis Digital Stock /zniyle

Neden kölelik? Neden bir başka işçi gücü değil? Yerli Amerikalılar buna uygun değillerdi; çünkü Avrupa hastalıklarından ölmüşlerdi hatta bazıları-
nın soyları tükenmişti. Batı kıyısındaki Afrikalılar, silahları ve ağırları olan
köle tüccarları ya da Afrikalı düşman kabileler tarafından kaçırılıyorlardı.
Kaçırılanların ilk korkularından birisi, onları kaçıran garip yaratıklar yani
“korkunç bakışları, kırmızı yüzleri ve uzun saçları olan beyaz adamlar” tara-
fından yenilecekleriydi.⁴⁰⁸ Bazen yakalananlar, içki içmeye zorlanıyor, sonra-
sında bunu birçok tuhaf deneyim takip ediyordu. İkişer ikişer zincirleniyorlar
ve gemiye binmek zorunda bırakılıyorlardı.

Geminin güvertesinin altında yer alan depo kısmı, en fazla bir buçuk veya
iki metre yüksekliğindeydi. Erkek köleler, üzerlerinde yatacak başka bir raf
daha olan yerde, zeminde yatıyorlardı. Eğer depo kısmı iki metre derinliğin-
deyse, iki sıra daha raf olurdu. Her bir erişkin erkek kölenin *en fazla* iki
metre uzunluğunda ve 40 santimetre derinliğinde bir alanı kullanması
mümkündü. Eğer bir erkek iki metreden uzunsa, tüm yolculuğu dizleri
bükülü; omuzları 40 santimetre genişse de yana kıvrılmış olarak geçirmek
zorunda kalırdı. Üstlerinde bir raf bulunduğu için dik oturmaları mümkün
değildi. Köleler kusuyor ve “kanlı basur” olarak bilinen ağır bir ishale yaka-
lanıyordu. Bu kişiler üst kattaysa, alt kattakilere akıyordu.

408 www.history.ufl.edu/west1/nar1.htm



Bir gemiye yerleştirilmiş olan köleler. *National Archives ve Research İzniyle*

Denizcilerin onlara sınırsızca istediklerini yapabilmesi için kadınlar zincirlenmiyordu. Tecavüz, köle gemilerindeki Afrikalı kadınlar için sıradan bir olaydı. Ancak kadınların özgürce gemide dolaşmasına izin vermek olumsuz sonuçlara da sebep oluyordu. Kimin iş sırasında sarhoş olduğunu ve kimin işten kaçtığını biliyor, kilitli kapıları ve zincirleri açabilecek anahtarların nerede olduğunu keşfedebiliyor ve bazen onları ele geçiriyorlardı. Kadınlar, köle gemileri isyanlarında çok önemli bir hale geldiler.

En ünlü isyan, yönetmen Steven Spielberg'in 1997 yılında beyaz perdeye taşıdığı 1839 yılındaki *Amistad* isyanıdır. Yıllar boyunca, tarihçiler *Amistad*'daki isyanın nadir rastlanan bir durum olduğunu varsaymışlardı. Fakat 1960'lardan sonra artık tarihçiler sadece beyaz adamlar değil, Afrikalı Amerikalılar, kadınlar ve diğer azınlıklar olduklarında, kendi araştırmalarında köle gemilerindeki ayaklanmaların nadir olmadığını, aksine sık yaşandığını ortaya çıkardılar. Sonuçta kölelerin kaybedecek bir şeyi yoktu. Ne yazık ki, *Amistad*'daki köle isyanı başarılı olanlar arasında nadirdi.

Köle gemilerinde tutulanların çilesine bir de en ucuz yiyecek ekleniyordu. Balçık gibi görünen baklaları beğenmiyor ve onları döküyorlardı. Bazen, yam patatesi, pirinç ve palm yağı gibi kendi yerel yiyecekleriyle besleniyorlardı. Kimileri yemek yemeyi reddederek intihar etmeye çalışıyordu. Ancak yemek yemeyen köleler, kıymetli bir yükün tehlikeye girerek yok olması anlamına gelirdi. Eğer kamçılama ve dövme onların yemek yemesini sağlamazsa, çeneleri araba krikosuna benzer bir şekilde çalışan, metal bir aletle zorla açılırdı. Öte yandan eğer yolculuk düşünüldenden daha uzun olursa ve su ya da yiyecek azalırsa, köleler gemiden denize atılırdı. Gemi sahipleri yükün bir kısmının bu şekilde kaybedilmesine aldırış etmezdi; bu bir iş gideriydi ve onlar sigortalıydı. Köle ticareti, yüzde yüzden daha fazla kar sağlayacak denli kazançlı bir işti.

Kölelerin kâbusu, gemi limana girdiğinde bitmezdi. Burada köleler, çiftlik hayvanları gibi açık arttırmayla satılır ve şeker plantasyonlarına çalışmaya gönderilirdi. Uzun şeker kamışı sapları palalarla kesilip devrilirken, geriye jilet gibi keskin kökleri kalırdı. Durumları, bir *bayonet* (küçük keskin bıçaklar) tarlasında çalışmak gibiydi. Tropik iklimde, antibiyotiklerden önce, herhangi bir kesik, hayatı tehlikeye sokabilecek bir enfeksiyona sebep olabilirdi.

Şekeri kristalize etmek için kaynatmak da acımasız bir işti. Köleler, tüm gün ve tüm gece süren vardiyalar halinde çalışıyorlardı; sadece Pazar günleri işleri yoktu. Tüm vardiya boyunca taş zeminde çıplak ayakla durmaları da çektikleri başka bir acıydı. Yorgun köleler, kamışı öğütme makinalarının silindirlerine yerleştirirken parmaklarını kaybederdi; “küçük bir balta, kolu kesmek için hazır tutuluyordu.”⁴⁰⁹ Afrika’dan alınarak Amerika’ya getirilen kölelerin çoğunluğu (yüzde 40), Karayip şeker adalarına giderdi.⁴¹⁰ Hayat köleler için öylesine merhametsizdi ki köleler dört yıl içinde öldüğünden, hemen yeni kaynaklara ihtiyaç oluyordu. Eldeki kölelerin bakımını yapmak-tansa yeni köleler almak daha ucuzdu. Kullanılıp atılabiliyorlardı.

Plantasyonlardaki köleler en ucuz yiyeceklerle beslenirdi. Mümkün olan tüm topraklarda şeker dikili olduğundan yiyecekleri ithal ediliyordu. Köle beslenmesinin ana ürünü, İngilizler Kuzey Amerika’ya gelene kadar tuzlanmış etti; daha sonrasında düşük kaliteli tuzlanmış ve kurutulmuş morina balığı kullanıldı. On sekizinci yüzyılda İngiltere, Tahiti’den ekmekağacı meyvesini getirmenin Jamaika’daki köleleri için daha ucuza mal olacağına karar verdi. Dutun ve Jak meyvesinin bir akrabası olan, kavun biçimli nişastalı ekmekağacı meyvesi, ağaçta yetişiyor ve bazılarına göre, tadı, Yorkshire pudingine ya da patates püresine benziyordu.

Ancak Kaptan Bligh, mürettebatının sulu alkol karnelerini alıkoyup onları kendi hindistancevizi zulasından malzeme aşırımla suçlayınca ve yiyecek azıklarını yarıya indirince, ekmekağacı meyvesini taşıyan Bounty gemisinin mürettebatı isyan etti. İsyanıclar tarafından küçük bir bota bindirilen Bligh hemen karaya ulaştı; bir başka gemi alarak ekmekağacını Jamaika’ya ulaştırdı ve kölelerin bu meyveyi sevmeyişi keşfetti. Fakat bu ağacın Jamaika’da yetiştirilmesine devam edildi ki halen de öyledir. Bazı ülkelerde çiftlik hayvanlarını beslemek için, Trinidad’da insan besini olarak ve Hawa-ii’de de *poi* yapımında *taro* yerine kullanılır.⁴¹¹

Karayipler: Rom

Şeker elde etme sürecinin yan ürünlerinden birisi de yeni bir alkollü içki oldu. On altıncı yüzyıl, tarihçi David T. Court’un deyimiyle “psikoaktif devrim” ile başladı. Bu modern dünyayı karakterize eden, şeker ve kafeini de kapsayan, kıtalar arası uyuşturucu trafiğidir. Rom ilk kez 1640’larda Karayipler’de ortaya çıktı. Şeker üretimi, artık içkiyi yasaklayan Müslümanların kontrolünde olmadığı için, şekerden ya da yan ürünlerinden yapılabilecek yeni bir tür alkollü içecek üretmenin önünde hiçbir engel kalmamıştı. Şeker, Protestan İngilizlerin elinde rom haline geldi.

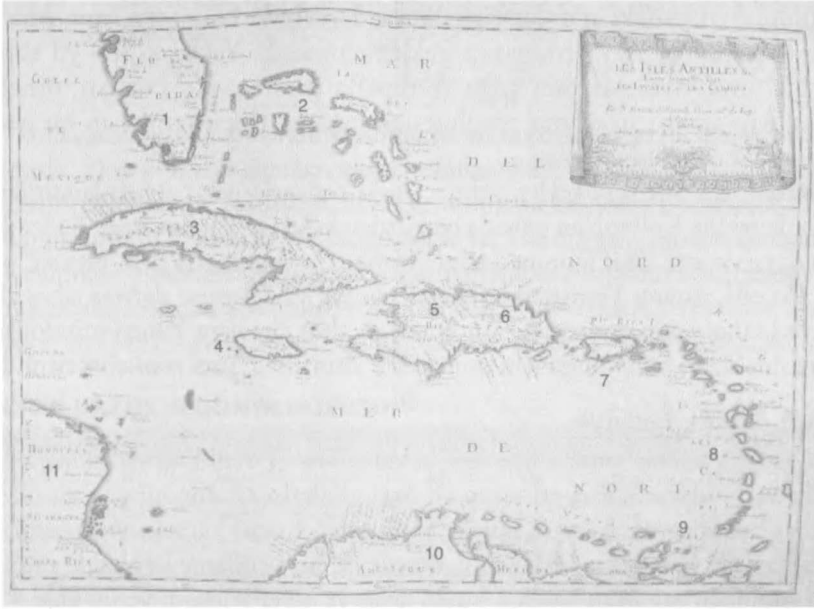
409 Age, 50.

410 Beck, vd., World History, 497.

411 Davidson, Oxford Companion, 94, 103.

Rom yapmanın iki farklı yolu vardır. Bunlardan tarımsal rom, şeker kamışı sapından taze sıkılmış suyla yapılındır. Diğer de melastan yapılıdır. Her iki şekilde de sıvı durumdayken maya eklenir ve mayalanması için genellikle 24 ila 48 saat bekletilir. Daha sonra damıtılır ve daha önce viski veya bourbon bekletilen meşe varillerde yıllandırılır. Romların çoğu, yıllandırıldıktan sonra harmanlanır; fakat bazıları önce harmanlanıp sonra yıllandırılır. Romun zengin kahverengi rengini kazanmasını sağlayan, meşe varil içindeki yıllandırma sürecidir. *Vieux* (yaşlı) adıyla bilinen rom, en az üç yıl boyunca yıllandırılmalıdır.

Rom ilk kez, Mount Gay markasının 300 yıldan daha fazla süre önce çıktığı, Barbados adasında damıtılmıştır. Bu küçük İngiliz kolonisi, İngiltere'ye, tütün yetiştirdiği Virginia ve Maryland'dekinin toplamından daha fazla servet sağlamıştır. Rivers Romu'nu üreten Grenada'daki River Antoine damıtımında bugün bile elektrik kullanılmaz. Su gücüyle dönen tekerler kamışı ezer. Suyu çıkarmak için ezilmesinin ardından geriye kalan katı haldeki kamış, bugün de yakıt olarak kullanılır. Günümüzde, Guyana'daki Demerara kasabası, "Karayip'teki bulk romunun en büyük tedarikçisidir."⁴¹²



Fransız † İngiliz * İspanyol

- | | | |
|-----------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. * Florida | 2. † Bahamalar | 3. * Küba |
| 4. † Jamaika | 5. # Haiti | 6. * Santo Domingo |
| 7. * Porto Riko | 8. Lesser Antilles (çeşitli) | 9. † Trinidad ve Tobago |
| 10. * Kolombiya | 11. * Yucatan | |

İngiliz ve İspanyol saldırılarından sonra 1656'da Karayipler. Sadece Küba, Porto Riko ve Santo Domingo İspanya'da kaldı. *Corbis DigitalStock'un İznile*

Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya

İspanya, Portekiz ve İngiltere'nin, aktardıkları yiyecekler, hayvanlar ve insanlar, Yeni Dünya'daki kolonilerinden doğrudan bir etki yaratıyordu. Batı yarı-küreyi, doğu yarıküre için devasa bir plantasyon gibi kullanarak Eski Dünya'nın yiyeceklerini, Eski Dünya'daki insanlar için daha ulaşılabilir kılarak, daha tanınır hale getirdiler. Bu sebeple Avrupalılar, özellikle Yeni Dünya'nın yiyecekleri ile denemeler yapmaya daha az ilgi gösterdi.

"... [b]u yeniydi, bana zarar vermeyeceği konusunda şüpheliydim."⁴¹³

İngiliz yazar Samuel Pepys, 9 Mart 1669 tarihli günlüğüne bunları yazmıştı. Avrupa'ya henüz ulaşmış bir Asya meyvesinden yapılan yeni bir içecekten bahsediyordu. "Çok iyi bir içecek" olduğunu düşünüyordu; fakat halen bu bir bardak portakal suyu konusunda tedirgindi. Kolomb'un seyahatlerinden yıllar sonra, dünyadaki her ülke yeni besinlerin ve yeni mutfakların bombardımanına uğradı. Ancak kültürler arası değişim zordur; yani insanları dünyanın diğer bölgelerinden gelen sıra dışı yiyecekleri yemeye ikna etmek kolay değildir. Avrupa'daki insanlar, yüzyıllarca, domatesleri olmasını istememiş ve tatlı kabakların ortaya çıkmasını beklememişlerdi. Yaklaşık 300 yıl sonra, Yeni Dünya yiyeceklerinin çoğu Avrupa'da benimsendi. Bazıları, örneğin mısır, hayvanlar için uygun görülmesine rağmen halen tamamen bir insan besini olarak kabul edilmez.

Bazen sıra dışı yeni şeyler, yalnızca eski benzerleriyle bağlantılandırılarak betimlenebilir. Kolomb'un oğlu da bu yüzden kakao tanelerini, özel "bademler" olarak tasvir etti; kâşif Coronado bufalolardan boynuzlu sıra dışı "inekler" olarak söz etti; patates Fransızcada "dünya elması" yani *pomme de terre* adını aldı. İtalya'da meyvenin atalarının sarı olması ve altın elmalara Yunan mitolojisinden aşinalıkları bulunduğu için domatese, "altın elma" yani *pomodoro* denildi.

Hindi, Tütün, Fasulye

Yeni Dünya'nın her yanında, hemen kabul edilen üç Yeni Dünya ürünü, hindi, tütün ve fasulyeydi. Kuş eti yiyen ve özel günlerin en önemli parçası olarak tavuğu benimseyen Avrupa, büyük, yeni, şölen havası yaratan ve lezzetli bir kuşa hazırdı. Çok geçmeden hindi, neredeyse hiç yenilemediği halde muhteşem sunumlar sağlayan balıkçıl, kuğu, tavus ve diğer kuşların yerini aldı.

Günümüzde Maryland ve Virginia olan koyun bulunduğu bölgenin çevresi Chesapeake'de yetişen tütün, nereye götürülse tutuyordu. Kolomb'un ilk seyahatinden sonraki yüz yıl içinde tütün, Sibirya'nın uzak bölgelerinde bile bulunabilirdi.⁴¹⁴

Fasulye de hemen kabul edilmişti. Belki de bunun sebebi, fasulyenin nohut ve mercimek gibi baklagillere benzemesiydi. On altıncı yüzyılın

413 McPhee, *Oranges*, Samuel Pepys'den alıntı, 86.

414 Dor-Ner, *Columbus ve Age of Discovery*, 171.

ortasında, botanik kitaplarında da onlardan bahsedilmeye başlandı ve Meksika fasulyesi tüm Avrupa'da Fransız fasulyesi olarak tanındı.

AMERİKA'DAN, AVRUPA, AFRIKA VE ASYA'YA

HAYVANLAR	SEBZELER, BAHARATLAR, VD.	TAHILLAR, KURU BAKLAGİLLER, UÇURUCULAR, YEMİŞLER	MEYVELER
Hindi	Yenibahar	Fasulye - Meksika, Lima, Asker	Avokado
Moskof ördeği	Horozibiği	Kaju	Yabanmersini
	Kudüs enginarı	Mısır	Kakao
	Fasulye - yeşil	Manyok	Çerimoya
	Meksika patatesi	Yerfistiği	Kırmızı üzüm
	Biber - yeşil	Kinin (Sıtmaya karşı ilaç)	Kızılıcık
	Biber - acı	Kinoa	Papaya
	Patates - tatlı	Tütün	Çilek
	Patates - beyaz	Vahşi pirinç (bir tür tahıl, pirinç değil)	Domates
	Kabaklar, tatlı kabağı dâhil		
	Ayçiçeği		
	Vanilya		

Yeni yiyeceklerin kabul edilip edilmemesinde çoğu kez açlık da önemli bir faktördü. Doyurulması gereken yüksek nüfusuyla Çin, Yeni Dünya'nın yiyeceklerini, özellikle de yer fıstığı, mısır ve tatlı patatesi, hızla benimsedi.⁴¹⁵

Kolomb, Yeni Dünya'ya vardıktan sonra iki yüz elli yıl içinde, köle ticareti ve hastalıklar yüzünden Afrika ve Latin Amerika nüfusları, birbirinden ayrı olarak azaldı. Ancak Kolomb Değişimi'nden elde edilen yiyecekler, Asya, Avrupa ve Okyanusya nüfuslarında büyük bir yükselişe neden olmuştu.

MİLYON BAZINDA DÜNYA NÜFUSU⁴¹⁶

	1650	1750	1800	1850	1900	1950	2008 ⁴¹⁷
Afrika	100	95	90	95	120	198	967
Asya	327	475	597	741	925	1320	4052
Avrupa	103	144	192	274	423	593	736
Latin Amerika	12	11	19	33	63	162	559
Kuzey Amerika	1	2	6	26	81	168	329
Okyanusya	2	2	2	2	6	13	35
Toplam	545	728	906	1171	1608	2454	6678

415 Crosby, *Columbian Exchange*, 199.

416 *Age*., 166; 2008 hariç tüm istatistikler.

417 http://www.nationsonline.org/oneworld/world_population.htm

Çin ve Hindistan'ın 2010 yılındaki nüfusları bir milyardan fazlaydı. Çin'in nüfusu antik dönemden bu yana yüksekti ama Hindistan'ın nüfus artışı daha yakın bir döneme denk gelir. Bu yükseliş, İngilizlerin beraberlerinde Amerika'dan taşıdıkları yiyeceklerle, Hindistan topraklarına geldikleri 1850 civarlarına kadar gider.⁴¹⁸

İspanya: Çikolata ve Paella

Hindistan ve diğer ülkeler, Amerika'nın keşfinden yüzyıllar sonrasında Kolomb Değişimi'ne katılmasına rağmen, İspanya yeni yiyeceklerin bazılarını hemen kabul etti.

Avrupa'da çikolatanın muhtemelen daha çabuk farkına varılmıştı; ama İspanyol asilleri çikolatayı güçlü bir afrodizyak -On altıncı yüzyılın Viagra- olarak gördüler ve tarifini, neredeyse bir yüzyıl kadar bir manastırda kilitleyerek gizli tuttular. Fakat iyi bir şey uzun süre saklı kalamazdı; başka kişiler hemen tarifi elde etti ya da fark etti ve bir çılgınlık doğdu. Çikolata, farklı Avrupa ülkelerinde farklı şekillerde kullanıldı. İspanyollar da Aztekler gibi çikolatayı bir içecek olarak düşündüler; ancak şekerle tatlandırıdılar. Fransızlar ise tatlıda kullanmayı tercih ettiler.

İspanyollar, vahşi Şili biberine -*chiltepin* ya da acı kuş biberine (*Capsicum annuum* var. *aviculare*) bir sempati geliştirdiler; öyle ki bu biber tüm Avrupa'da "İspanyol biberi" olarak tanındı. Fazla talepten dolayı sofralardaki tüm tuzluklarda bu biberden bulundurulurdu. Yemeğe katılan her bir kişi istediği kadarını alabilir ve yemeğine ufalayarak serpebilirdi.

Geleneksel İspanyol *paella Valenciana*, Eski ve Yeni Dünya yiyeceklerinin karışımıdır. *Paella* adını yemeğin yapıldığı tavadan alırken, *Valenciana* bu tavanın yapıldığı İspanya'daki bölgenin adıdır. Eski Dünya'nın klasik tarifinde malzemeler; pirinç, çeşitli etler, zeytinyağı ve safrandır; Yeni Dünya'dan yeşil fasulye, domates ve kırmızıbiber eklenir.

Don Quixote: Köylünün Et Arayışı

Üst sınıflar çikolata, Şili biberi ve et yiyordu. Fakirler ise halen açtı. Sosyal sınıflar arasındaki bu fark, çoğunlukla yiyecekler üzerinden görünüyordu ve *Don Quixote* kitabının altında yatan da buydu. İspanya'nın en ünlü edebiyat eserlerinden biri olan *Don Quixote*, 1602 yılında Miguel de Cervantes tarafından yazılmıştı. Bir Broadway müzikali ve filmi *The Man of La Mancha*'nın da temeli olan bu hicivli romanda Don Quixote, halen şövalyeliğe inanan, atının üzerinde ejderhaları öldüren ve zarif bir hanımı kurtaran bir adamdır. Fakat gerçekte ejderhalar yel değirmenleridir ve kadın da alt sınıftandır. Güvenilir bir yardımcısı vardır; Sancho Panza. Asil kalpli şövalye ve tıknaz, komik, saray soytarısına benzeyen yardımcısı, budaladan çok bir filozoftur. Onlar, yüzyıllarca sürecek olan klasik kovboy hikâyeleri ve filmlerinin klasik karakterlerini oluşturmuştur.

418 Crosby, *Columbian Exchange*, 191.

Don Quixote ve Sancho Panza, insan halinin iki yarısıdır aynı zamanda. Quixote spiritüeldir; bir hayalperesttir. Adının anlamı “kutsal göbek” olan Sancho Panza, fiziksel dünyayı yaşayan bir realisttir. Don Quixote’dan, son derece idealist, romantik ve beceriksiz anlamına gelen *quixotic* sıfatını kazandık.

Don Quixote, bir İspanyol yemeğini de ünlü yaptı. Sebze ve et yahnisi olan *olla podrida* (çürük çanak) kitapta altı kez geçmektedir. Kitabın ikinci cümlesi, Quixote’un ne kadar fakir ve yiyeceğin de ne denli pahalı olduğunu gösterir: “bir çanak koyun etinden daha ziyade biftek, gece vardiyalarının çoğunda bir salata, Cumartesileri artıklar, Cuma günleri mercimek ve Pazarları güvercin, ya da öyle bir şey, kârımın dörtte üçünü alıp götürdü.”⁴¹⁹ Bu, “süt danasının... biftekten daha iyi... oğlağın... keçiden daha iyi”⁴²⁰ olduğunu bilen bir insan için zor bir hayattı.

Çoğu zaman Quixote ve Sancho’nun yemek için sadece ekmeği ve suyu vardı. Şanslılarsa bir parça peynir, bir soğan, üzüm, meşe palamudu ya da İran kökenli, olgun hali ıslak kepek ya da talaş içinde bırakılmadan yenilemeyen ve içerden mayalanan muşmula da yiyebiliyorlardı.⁴²¹ Hanlardaki yiyecekler de, neden üst sınıfın yolculuk ederken kendi şeflerini ve mutfak görevlilerini yanlarına aldıklarını açıklıyordu. Bir hancı Sancho’ya “elimde olan nohut, soğan ve domuz pastırması ile haşlanmış bir çift buzağı ayağına benzeyen inek paçası ya da inek paçasına benzeyen bir çift buzağı ayağı” der.⁴²² Bir başka Cuma günü ise Quixote, tuzsuz kurutulmuş balık ve “siyah ve küflü bir parça ekmeği zırh olarak” almıştı.⁴²³ Her şeyin dibe vurduğu bir anda Don Quixote “aklımda kendimi açlıktan ölmeye terk etmek vardı; tüm ölümlerin en zalimcesi” der. Ancak Sancho, yemeği ve yaşamayı seviyordu; o da “hayatımı yemek yiyerek uzatacağım” der.⁴²⁴

Açlık çeken bu insanların gözünde, üst sınıfın beslenme alışkanlıkları ve vücut sıvıları teorisi gülünçtür. Açlık çeken Sancho bir ziyafete oturur ve önündeki yemek, Hipokrat’tan alıntı yapan bir doktor tarafından aniden çekilir: “Bu bir tabak meyveyi çok sulu olduğu için kaldırttım; ve şu diğer yemeği de çok sıcak olduğu ve susuzluğumu kamçılayan bir sürü baharat konulduğu için kaldırttım...Şuradaki tavşan yahnilerini yemeyin; çünkü onlar kürklü hayvan yemeğidir. Şu süt danası ızgara edilmediyse ve turşu ile servis ediliyorsa, deneyebilirsiniz; ancak bu olanaksızdır.” Sancho apaçık ortada olanı “bana yemeği yasaklamak, hayatımı uzatmak yerine onu elimden almaktır” sözleriyle ifade eder ve biraz *olla podrida* ister “ve ne kadar çürük olursa o kadar güzel kokar” der. Doktor bu yemeğin besleyici

419 Project Gutenberg, Etext of *Don Quixote*, Miguel de Cervantes, I. Bölüm.

420 *Age*, II. Bölüm.

421 Davidson, *Oxford Companion*, 494.

422 Gutenberg, *Quixote*, LIX. Bölüm.

423 *Age*, II. Bölüm.

424 *Age*, LIX. Bölüm.

olmadığını, bunun sadece öğrencilere ve köylülere uygun olduğunu ve bir beyefendinin “yüz ya da daha fazla ince kek ile bir miktar konserve ince ayva” yemesi gerektiğini söylediğinde, Sancho onu öldürmekle tehdit eder.⁴²⁵

Sancho en sonunda *panzasını* doldurmak için büyük bir yemek bulur. Bu, açlık çeken bir köylünün yemek düşüdür. Varlıklı Camacho’nun düşünü, ütöpik bir abartıdır. Şarabın sosislerin üzerine damlatıldığı İtalyan Bengo-di’nin İspanya’daki karşılığıdır. Sancho’nun gördüğü ilk şey,

... bütün bir karaağaca şişlenmiş [bir düzine yavru domuzla doldurulmuş] bütün bir öküz çevirme ... ve altı güveç ... bütün bir koyunun taksim edildiği ... sayısız ... henüz derisi yüzülmüş yabani tavşanlar ile yolunmuş kuşlar;... sayısız av kuşları ve havanın onları kuru tutabilmesi için dallardan uzak tutulan çeşitli av etleri. Sancho her birinde yirmi üç litreden fazla şarap bulunan altmış şarap tulumu ... en beyaz ekmekten yığınaklar ... peynirden yapılmış bir duvar ... kızardıklarında iki büyük kürekle alınan börekleri kızartmak için ... yağla dolu iki karavana ... ve yakınında bir küreğin saplı olduğu balla dolu bir başka karavana vardı. Yemekleri pişirenler ve yardımcıları ellinin üzerindeydi...

Tepesine kadar baharatlarla dolu sandıklar da vardı. Sancho ekmeğinden bir parçayı, tavalardan birisine batırmak için yalvarır. Bir aşçı memnuniyetle bir tavadaki üç tavuk ve iki kazı, akşam yemeği süresince onun için kenara çekerek tutar.⁴²⁶ Sancho oldukça iyi bir yemek yer; çünkü Camacho tüm bu yemek kurallarını gözetken üst sınıftan bir kişi değildir. O, iyi yemek yapan ve yemeğe değer veren bir çiftçidir. Köylülerin istediği ettir ve yiyeceğin düzeni bellidir. Ayrıca tavuklar ve kazlar halen en pahalı ve en çok talep edilen etlerdir. Yeni Dünya’nın yiyecekleri hiç yoktur.

İspanya’nın olağanüstü yeni zenginliği, diğer Avrupa ülkelerini de kâşifler göndermeye teşvik etmiştir; özellikle de batı komşusu Portekiz’i. Portekiz’in tatlı ekmeği *pão doce* de tüm dünyaya yayılmıştır. Yolculuğu sırasında Hawaii tatlı ekmeği olmuş ve Kuzey Amerika’da New England’a kadar ilerlemiştir.

MALZEMELER

Portekiz/Hawaii Tatlı Ekmeği (*Pão Doce*)

- Yarım litre süt, kaynamış
- 2 paket maya ya da kuru maya
- ¼ su bardağı sıcak su
- 8-9 su bardağı un
- 1 ½ sofrası kaşığı tuz
- 4 yumurta
- 1 ½ bardak şeker
- 50 gr erimiş tereyağı

425 Age., XLIX. Bölüm.

426 Age., XX. Bölüm.

İtalya: Rönesans

"Baharatlar, Avrupa tarihinde hiçbir zaman on dördüncü, on beşinci ve on altıncı yüzyılda olduğu kadar büyük bir rol oynamamıştı."⁴²⁷

Roma İmparatorluğu'nun yıkılmasından yaklaşık bin yıl sonra İtalyanlar, kelimenin tam anlamıyla arka bahçelerinde bulunan antik metinlerden, kırık heykellerden, binalardan ve çömleklerden, klasik Yunan ve Roma döneminin felsefesini, sanatını, mimarlığını ve mutfagını yeniden keşfettiler. Uygarlığın yeniden doğuşu olarak bilinen Rönesans, on dördüncü yüzyılda İtalya'da başlamıştır. Bu dönemde İtalya halen şehir devletleri şeklindedir ve on dokuzuncu yüzyıla kadar da birleşemeyecektir. Rönesans, hümanizm ve sekülerizm vurgusuyla, ticaret ve eğitimdeki yükselişle beraber, Kilise veya devletin aksine, bireyin önemiyle karakterize edildi. Rönesans'ın ünlü sanatçıları Michelangelo, Leonardo, Raphael ve Donatello'dur (Ninja Kaplumbağalar olmadan önce).

Vatikan Kütüphanesi 1457 yılında, Apicius'a atfedilen bir el yazmasını edindiği zaman, İtalyanlar antik Roma mutfagını yeniden keşfetti. Roma dönemi yemeklerine olan ilginin yanında, Roma'nın aşırılıklarına dair de bir uyanış oldu. On altıncı yüzyılda İtalya, Avrupa dünyasının tepesinde, zengin ve güçlüydü. Medici ailesi, İtalya'nın en zengin ve güçlü şehri Floransa'da gücün zirvesindeydi. Zenginliklerini ticaretle, yani doğuda Arap tüccarlar ile batıda Avrupa'dakiler arasında aracılık ederek kazanmışlardı. O kadar çok paraları vardı ki kredi vermeye başladılar ve Belçika'daki Antwerp şehrindeki gibi şubeler açarak Avrupa'nın bankerleri haline geldiler.

Mediciler, Fransızların *bourgeoisie* ve Almanların *burghers* dediği, asil olarak doğmamış şehirli tüccarlar anlamına gelen yeni bir hanedandı. Bu yeni sınıftan insanların parası vardı ve bunu göstermek istiyorlardı. Moda ve yemek bunu yapmanın iki yoluydu. Gösteriş için kat kat ipek, atlas ve kadife gibi en kaliteli pahalı kumaşlardan elbiseler, çoraplar, ayakkabılar ve ceketler giyiniyorlardı. İnce işlenmiş, sahte ipek saçlarının üzerinde çok daha pahalı kumaşlardan, tüylerden ve kürklerden yapılma süslü şapkalarla sahiptiler. Makyaj yapıyorlar, parfüm sürüyorlar ve saçlarından abartılı ayakkabılarına kadar her şeyin üzerine mücevherler takıyorlardı.

Şehirlerin artışıyla birlikte, kendi yiyeceğini üretemeyen bir kent nüfusu oluştu. Bu nüfusun, saklanabilir yiyeceğe ihtiyacı vardı ve bu yüzden baharat ve tuza da ihtiyaç duyuldu.

427 Flandrin, "Seasoning, Cooking, Dietetics in the Late Middle Ages," *Food*, 313.

Baharatlar ve Kokmuş Et

Şunu bir kenara koyalım. Ortaçağ'da ve Rönesans'ta insanlar bozulan etin tadını perdelemek için baharat kullanıyorlardı. Baharatlara parası yeten sınıftan insanların, kasaplarda taze bulunan eti almaya da gücü yetiyordu. Ayrıca ete ilişkin yasalar da katıydı. İngiltere, Fransa, Hollanda, İtalya ve İspanya'daki yemek kitaplarının hiçbirinde, et bozulduğunda ya da "koktuğunda" ete ne yapılacağına veya baharatların bu şekilde kullanılabileceğine dair bir şey yazmıyordu.⁴²⁸

Ortaçağ'ın vücut salgıları teorisi, baharatların artmasında kısmen etkiliydi; çünkü artık onları satın alabilecek insan sayısı daha fazlaydı. Ancak baharatların kullanımı değişmişti. Fransız üst sınıfı, karabiber gibi baharatları, öğütülmemiş ve alt sınıfa ait olarak görmeye başlamıştır. Her sınıfın kendi beslenme alışkanlıkları vardı. Keklik gibi "lezzetli" etler, zekâyı ve duyarlılığı arttırdıkları ve baharatların da hazmı kolaylaştırdığı düşüncesiyle üst sınıf için giderek daha önemli hale gelmişlerdi. "Doğru" pişirme, istenmeyen bir vücut salgısının karşıtı öğelerle yani "doğrularla" pişirme anlamına geliyordu. Örneğin soğuk ve ıslak istiridyeler, baharatlarla ızgara edilip daha sıcak ve kuru hale getirilerek "düzeltilebilirdi."⁴²⁹

Gelirlerinin yarıdan fazlasını harcadıkları ekmek, alt sınıfların beslenmesinde ve bütçesinde büyük bir yer ediniyordu.⁴³⁰ Avrupa'nın tatlı ambarı, doğuda Polonya ve Ukrayna'ydı. Bu da tahılın gemilerle ulaştırılması anlamına geliyordu ve gemiciler gibi yeni bir zengin sınıf yaratmıştı. Alt sınıflar, çocuklarını daha yedi sekiz yaşlarında yeni zengin sınıfların evlerinde hizmetçi olmaya gönderiyordu.⁴³¹

İtalya: Martino ve Basılan İlk Yemek Kitabı

1400'lerin ortasında, Johannes Gutenberg adında bir Alman bir matbaa makinası icat etti. Çinliler taşınabilir tiplerini önceki yüzyıllarda icat etmiş ancak geliştirememişlerdi; zira binlerce karakterden oluşan piktografik bir alfabeyle çalışamamışlardı. Ancak bu makine, çok daha az harfi olan Avrupa dillerinde gelişti. Gutenberg'in ilk bastığı kitap İncil'di. Bunu üst sınıfın ilgilendiği, sağlık ve ölümsüzlüğü arayan kitaplar izledi. İlk matbaa İtalya'ya 1465'te ulaştı. 1474'te *De honesta voluptate et valetudine (Doğru Haz ve Sağlık)* kitabı Roma'da basıldı.⁴³² Tıbbi kılavuz ile hayata dair öğütleri birleştiren

428 Davidson, Oxford Companion, 232.

429 Flandrin, "Seasoning," *Food*, 319.

430 Allen J. Grieco, "Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy," *Food* içinde, ed. Flandrin, 307, 303.

431 Klapisich-Zuber, *Women, Family, and Ritual in Renaissance Italy*, 106–107.

432 Burke, *The Italian Renaissance*, 70.

bu kitap tarifleri de içerdüğinden, aynı zamanda ilk basılı yemek kitabıdır.⁴³³ Platina adıyla da bilinen Bartolomeo Sacchi tarafından Latince yazılan kitap, 1487'de İtalyancaya, 1505'te Fransızcaya ve 1967'de İngilizceye çevrildi.⁴³⁴ Apicius ve antik Roma'nın gelenekleri, Vatikan'da kütüphaneci olarak çalışan Platina'nın kitabını etkilemişti; çünkü Platina bir Vatikan kütüphanecisiydi ki bu meslek, matbaacılıkla çoğalan kitaplar sayesinde ortaya çıkmıştı; dahası 1457'den buyana Apicius'un yazmaları Vatikan Kütüphanesi'nde bulunuyordu.

Apicius'u İngilizceye ilk kez çeviren şef Dommers Vehling, Platina'nın tariflerinin neredeyse hepsinin, gerçekte, Kuzey İtalyalı bir İtalyan ("Üstat") Maestro Martino tarafından yazıldığını ifade etmişti.⁴³⁵ On beşinci yüzyılın başlarında Martino, İtalyanca olarak *Pişirme Sanatı* adında bir kitap yazmıştı. Sacchi, 250 tarifi *Pişirme Sanatı* kitabından "ödünç almış" ve *De honesta voluptate* kitabında kullanmıştı. Platina, Martino'nun katkısını kabul etmişti. Telif hakları yasalarından önce, başkalarının kitaplarından bu tür "ödünç almalar" yaygındı. Bu tarifler, Martino'ya Aşçıların Prensi unvanını kazandırmış ve *De honesta voluptate*'nin ilk çok satan yemek kitabı olmasını sağlamıştı.⁴³⁶ Martino, iyi yaşamayı seven ve akşam yemeği partilerinin sefahat âlemine dönüştüğü Kardinal Trevisan'ın şefiydi. Şölenler abartılı derecede süslüydü; zenginliği ve bunu sağlayan insanın gücünü gösteriyordu. Aynı 1473'de Roma'da bir kişinin, Kilise onu oburlukla suçlamış olmasına rağmen yaptığı gibi:

İlk servis domuz ciğeri, pelte, tatlı-ekşi soslu etler, turtalar ve paylar, tuzda terbiye edilmiş domuz fileto ve sosis, ızgara süt danası, oğlak, güvercin yavrusu, tavuk, tavşan...bütün halinde kızartılmış çok sayıda av eti ile derileri veya tüyleriyle duran kuş etleri.⁴³⁷

Bunun ardından bal ve gülsuyu şurubu içinde börekler, gümüşe sarılmış limonlar, koyun eti, karaca eti, yavru domuz, kısırlaştırılmış horoz, ördek ile şarap serpilmiş meyveler geldi. Herkül biçimli bir hayli büyük şekerden heykeller, kulelerin olduğu kaleler ve bir insanın içinden atlayabileceği büyük-lükte bir dağ da bulunuyordu.⁴³⁸

Martino uzman bir şefti. Diğer şefler için de yazıyor ve onlara "ortak tada göre veya efendinizin ağız tadına göre bazı güzel baharatları ekleyin" diyerek doğrudan hitap ediyordu.⁴³⁹ O sadece yemeğin malzemelerini listelemekle

433 Willan, *Great Cooks*, 23.

434 Davidson, *Oxford Companion*, 613.

435 Martino, *The Art of Cooking*, giriş. Ballerini, 44.dipnot.

436 *Age.*, 11, 14.

437 *Age.*, 5.

438 *Age.*, 5–6.

439 *Age.*, 52.

kalmıyor, aynı zamanda bunları kullanmanın tekniklerini de açıklıyordu: Nasıl bir tava kullanılmalı, ne kadar sürede pişirilmeli – “Raviolinin iki Rab’bin Duası okuma süresi kadar yavaşça kaynamasına müsaade edin.”⁴⁴⁰ Bir tarihçi olan Luigi Ballerini, Martino’nun sebzelerin hakkını verdiğini, onları alt sınıf köylü yiyeceği olmaktan çıkarıp üst sınıfa yükselterek, kendi başına, etsiz olarak yenilebilir hale getirdiğini belirtir.⁴⁴¹ Rezene, turp, yeşil bakla, maydanoz kökü, pazı, nohut, bezelye, mantar, badem sütünde çeşitli otlar ve daha birçoğu için tarifleri vardı. Üzüm, mürver çiçeği, dut, tatlı ve ekşi kirazlar, ayva, elma, şeftali çiçeği sosu ve kuru erik gibi meyveleri içeren tarifler de bulunuyordu.

Pişirme Sanatı, bölümlere ayrılır ve “Haşlama için Etler ve Izgara için Etler” - “Paylar için güzel ayı eti” ile söze başlar.⁴⁴² *Prosciutto ve mortadella* gibi İtalyan etleri ve *parmigiano* peyniri hali hazırda malzemelerde yer alıyordu. Bir etli jöle, 40 adet koyun bacağı, beyaz sirke, beyaz şarap sirkesi, su ve baharat, 10 yumurta beyazı ile berraklaştırılır ve birçok kez süzülür. Süzme işlemi, metal süzgeçler ve Çin kaplarından önce, yün kumaşla yapılırdı.⁴⁴³

TARİF:

Bolonya Turtası

MAESTRO MARTİNO’NUN PİŞİRME SANATI KİTABINDAN

“[500 gr] peynir alın ve rendeleysin. Peynir ne kadar yağlı olursa o kadar iyi olur; sonrasında biraz pazı, maydanoz ve mercanköşk alın; yıkayıp temizledikten sonra bir bıçakla ince ince kıyın ve peyniri ekleyin, iyice karışana kadar ellerinizle ezin ve karıştırın, dört yumurta, gerektiği kadar biber ve birazcık da safran ekleyin, aynı şekilde iyice eritilmiş domuz yağı ya da taze tereyağı koyun, bunları söylediğim gibi karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir tavaya yerleştirin, üstünde ve altında bir kabuk oluşana kadar orta ateşte pişirin. Size yarı pişmiş gibi görüldüğü zaman, daha güzel bir görüntü vermek için, üzerine bir parça safranla çırpılmış yumurta sarısı sürün. Üstündeki kabuk yükselip kabardığında pişmiştir. En iyisi tam bu anda yemeği ateşten almaktır.”⁴⁴⁴

Lazanya, macaroni, ravioli ve vermicelli gibi makarna yemekleri de boldu. Domates Meksika’dan gelene ve on dokuzuncu yüzyılda İtalyan mutfaklarında popülerleşene kadar, makarna kaynatılıyor ve et suyu içinde ya da bugün de olduğu gibi suda kaynatılıp “biraz peynir, yağ ve tatlı baharatlarla” soslanarak servis ediliyordu.⁴⁴⁵ Yahut Martino’nun aktardığı çok daha fazla sayıda

440 *Age.*, 69.

441 *Age.*, 30.

442 *Age.*, 49.

443 *Age.*, 57.

444 *Age.*, 68.

445 *Age.*, 80.

soslardan birisi de uygulanabilir. Kitabında, soslar, yumurtalar, balıklar, börekler ve turtalarla ilgili bölümleri bulunur.

Mükemmel Şef

Martino, *De honesta voluptate* kitabında bir aşçının nasıl olması gerektiğinin de tanımını yapar:

Yetenekli ve deneyimli yetkin bir aşçı, işinde sakın olmalı ve hepsinin de ötesinde işini yüceltmeli. Herhangi bir kir veya pislikten arınmalı ve etlerin, balık ve sebzelerin gücünü ve doğasını bilmeli. Böylece hangisinin ızgara edilmesi, kaynatılması ya da kızartılması gerektiğini anlar. Neyin çok tuzlu veya çok tatsız olduğunu tadarak fark edebilecek yeterlilikte olabilmek için hazırlıklı olmalıdır. Mümkün olduğunda [Martino] gibi olmalı...obur ya da pisboğaz olmamalı... böylece efendisi için olan yiyeceği kendine mal etmez ve onu bitirip tüketmez.⁴⁴⁶

Bu pasajın da açıkça gösterdiği gibi, o zamanlarda aşçılar erkeklerdi. Aynı zamanda bazı aşçılar bu idealin gerisindedir ve işverenlerinin onlardan beklentilerini karşılayacak oranda yiyecek hakkında bilgiye sahip değildir ya da gerektiği kadar temiz değildir veya pişirdiklerini yerler. Oburluk o zamandan beri günahıdır.

İtalya: Scappi'nin *Opera*'sı

*"Michelangelo güzel sanatlar için neyse Bartolomeo Scappi de aşçılıkta odur"*⁴⁴⁷

"İşler" anlamına gelen *Opera*, Scappi'nin Yüksek Rönesans dönemindeki yemek kitabının adıdır. 1570 yılında, Martino'nun kitabından tam olarak 100 yıl sonra basılmıştır. İtalyan mutfağı bu dönemde çok daha düzeylidir. Bu sebeple *Opera* kitabı, sadece bilgileri değil ilk çatallardan birisinin resminin de bulunduğu görselleri de içerir.

Opera'da başka ilkler de bulunur. Beslenme tarihçisi Anne Willian, Scappi'nin 200 tatlı ve iştah açıcı tarifile "Arap pastacılık sanatını keşfeden ilk Avrupalı aşçı" olduğunu belirtir. Kitapta, puf böreğinin erken örnekleri, tek ya da çift pay hamuru ve klasik İtalyan pay hamuru *pasta frolla* olarak yer alır.⁴⁴⁸

İtalyanların icat ettikleri yiyeceğin, kap kacaklar ve cam eşyalarla güzel bir şekilde sunulması, Scappi'nin aşçılığında da görülür. Buna *credenza* denilir.

Günümüzde yan masa ya da büfe anlamına sahip olan *credenza*, paylar, soslar, haşlanmış kabuklular, sebzeler, salatalar ve meyveler, tatlı kekler ve şekerlemeler gibi diğer tipik *antipasti* soğuk yiyeceklerin durduğu bir masadır.

446 Terence Scully. *The Art of Cooking in the Middle Ages*. Woodbridge, England: The Boydell Press, 1995; 253.

447 Willan, *Great Cooks*, 3

448 *Age*., 39-40.

Credenza, Fransa'ya kraliyet aşçısı Pierre Buffet tarafından sunulan, Fransız soğuk büfesinin ilk halidir.⁴⁴⁹

Birçok kardinal ve papanın şefi olarak Scappi, beslenme zincirinin tepesine yeñi bir moda getirmiştir.

Rönesans'ta Diyetetik

"Rönesans düşüncesinde hiçbir şey, bir tatlı, olgun, sulu kavundan daha lezzetli ve tehlikeli değildi"

-Tarihçi Ken Albala⁴⁵⁰

Rönesans'ın tüm Avrupa'ya yayılmasıyla beraber, Martino'nun kitabını uygun diyet ve beslenme üzerine binlerce kitap takip etti. 1470'lerden La Varenne'in 1650'deki *Le cuisinier françois* kitabına kadar yaklaşık 100 kitap basıldı.⁴⁵¹ Hepsi çok sattı. Bu kitaplar, MS ikinci yüzyılda, ilk kez Yunan doktor Galen tarafından önerilen bir sistemle yani sağlıklı ve akılcı bir yaşam için vücut salgılarını dengelemeyle ilgiliydi. Bugünkü diyet önerilerimizden farklı olarak bu diyet topluma değil bireye bağlıdır. On beşinci yüzyılda güçlü olan vücut salgıları teorisi, insanların uzmanların onlara söyledikleri yerine kendi ağız tatlarına inanmaya başladıkları on yedinci yüzyılın ortalarında etkisini kaybetti.

Beslenme tarihçisi Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance* kitabında Rönesans diyetçilerinin tadı sekiz gruba ayırdığını söyler: "tatlı, acı, keskin, tuzlu, asidik, kanama durdurucu [astrenjan]...kaygan [yağlı] ve tatsız [yavan]".⁴⁵² Meyve gibi bazı yiyeceklerin tehlikeli olduğu düşünülüyordu. Sulu ve soğuk meyve, mide "makinası"nın ateşini bastırır ve hazmedilmemiş besinlerin kokmuş sularının bedeni içerden dışarı çürüttüğü bir zehir üretir. Özellikle kavundan korkuyorlardı; öyle ki onu heyecanla yedikten sonra korkudan hasta oluyorlardı. Sağlıklı ilaçlar gibi görülen süper besinler ise şeker, safran, karabiber, şarap ve yumuşak hodan bitkisiydi.⁴⁵³ Yiyecekler hali hazırda mükemmel dengelenmişti; eklemek ve tavuk ile "düzeltilmesine" gerek yoktu.⁴⁵⁴

İtalya Fransa'ya geliyor: Çatalar ve Caterina de' Medici

Bu dönemde değişen tek şey yemek kitapları değildi. On altıncı yüzyılın başında İtalya'da yeni bir gereç, insanların yemekle ve masadakilerle ilişkisini değiştirdi. Amerika'daki ilkel insanlar henüz keşfedilmişti; uygar insanlar

449 Age., 40.

450 Ken Albala, *Eating Right in the Renaissance*, 12-13.

451 Albala, *Eating Right*, 1.

452 Age., 82.

453 <http://www.escholarship.org/editions/view?docId=kt587020gg&chunk.id=fm048&oc.depth=1&oc.id=fm048&brand=ucpress>

454 Albala, *Eating Right*, 88.

onlar gibi yemek yemek istemediler. Çatal, yemek yiyenle yemeği arasında bir mesafe yarattı. Aynı zamanda, masada insanların da birbirlerine karşı mesafeli olmasına sebep oldu. Artık, Ortaçağ'da olduğu gibi parmaklarla, aynı kaptan beraber yemek yenmiyordu.

Çatal, Antik Roma'da bir servis gereci olarak biliniyor, katı besinleri kayna-
yan kaptan saplayarak çıkarmak için kullanılıyordu. Sonrasında yemek yiyen-
lerin ikram edilen yemekten ellerini uzak tutmaları için bir servis gereci olarak
masaya geldi. En sonunda, bireysel bir gerece dönüştü. İlk başta, insanlar onu
kullanabilmek için ciddi bir çaba sarf etmek zorunda kaldı; çünkü ilk çatal iki
dişliydi, manevra yapmak zordu ve parmaklar kadar kullanışlı değildi. Alın-
mak istenen yiyecekler düşüyordu. Çatal, her daim yemek yemede bulunan
önemli bir duyguyu da kesip almıştı: hissetmek. Zamanla, İtalyan sarayından
Fransa'ya, oradan da İngiltere ve son olarak da Almanya'ya doğru yayıldı.
Kesinlikle üst sınıfa aitti; altınla, gümüşle ya da kristalle süsleniyordu. Çatal,
kuzeye doğru yolculuğuna İtalyan bir genç kız ile başladı: Caterina de' Medici.

YEMEK HİKAYESİ:

Caterina de' Medici – O yaptı mı yapmadı mı?

1533 yılında 14 yaşındaki prenses, Papa'nın ayarladığı bir evlilikle Fransız prensi ile evlen-
meye gitmek üzere İtalya, Floransa'dan ayrıldı. Beslenme tarihçisi Luigi Ballerini, Caterina de'
Medici'nin evliliğinin Avrupa mutfağında kritik değişimlere sebep olduğuna inanmaktadır.

"Onun Fransa'nın gastronomik tarihinin değişmesinden tek başına sorumlu olduğu biraz
şüphelidir ... Memleketi Floransa'dan Paris'e gidişinde ona eşlik eden ... -Fransızların ağız
tadı için en azından yeni olan- jöleler, sakatatlar, enginar, türüf mantarı, macaroni ve *zabaglione*
gibi yenilikleri gerçekleştiren başarılı aşçıları da vardı."⁴⁵⁵

Beslenme tarihçisi Barbara Wheaton aynı fikirde değildir. Ona göre Caterina'nın çok fazla
gücü yoktur ya da sarayda etki gösterememiştir; çünkü 14 yıl boyunca çocuğu olmamıştır.
Zira kocasının kral olması beklenmiyordu. Kardeşi ölünce kral olan kocasının metresi, sarayın
modasını belirlemiştir.⁴⁵⁶

"Fransız *haute cuisine*'i bir yüzyıl sonrasına kadar görülmedi ve sonrasında ise çok az İtal-
yan etkisi vardı. Caterina'nın şeflerinin on altıncı yüzyıl Fransız mutfağında etkili olduklarını
gösteren bir kanıt yoktur."⁴⁵⁷

Caterina de' Medici'nin bazı yiyecekleri, pişirme tekniklerini ve mutfak tarzlarını İtalya'dan
Fransa'ya yaymadaki rolü hakkında beslenme uzmanları arasındaki tartışma sürmektedir.

Caterina, kocasının ölümünün ardından, oğlu üzerinden ülkeyi yönetti.
Sarayı modanın merkeziydi. 1581'de ilk gerçek baleyi, *Ballet Comique de la*
Reine (Kraliçenin Komik Balesi) sergiletti. Yeni Dünya'dan gelen yeni bir
modanın popülerleşmesine yardım etti: tütün. Tütünün aktif elementi

455 Martino, *Art of Cooking*, 56.dipnot.

456 *Age*, 44.

457 Wheaton, *Savoring the Past*, 43.

nikotin, Caterina'ya tohumları gönderen Fransız diplomat Jean Nicot'tan adını alır.

Caterina hayatta kaldı ve saray entrikalarının hainliklerinin bile üstesinden geldi. Katolik çoğunluk ile Huguenotlar denilen Protestan azınlık arasındaki din savaşlarına karıştı. 24 Ağustos 1572 Aziz Bartolomeus gününde, Fransız Katoliklerin üç gün süresince tüm Fransa'daki 20 bin Huguenot'u katletmelerinin ardından Papa ve İspanya Kralı II. Philip onları kutladı. Caterina masum bir görgü tanığı değildi.

İtalya Polonya'ya geliyor: Sebzeler

1518'de Bona Sforza (Güzel Çaba) adlı bir başka İtalyan prenses, bir başka siyasi evlilik yaptı. Onun evliliği, kendisinden yirmi dört yaş büyük olan Polonya Kralı Sigismund ileydi. Bona Sforza, Caterina de' Medici gibi kendi aşçılarını ve bahçıvanlarını yeni ülkesine götürdü. Polonya mutfağı birçok sebzeye sahip olmasına rağmen Bona Sforza birçok yeni sebzeyi buna dâhil etti; öyle ki Lehçede sebze için kullanılan *włoszczyzna* kelimesi, "İtalya'dan şeyler" anlamına gelmektedir.

LEHÇE VE İTALYANCA YİYECEK KELİMELERİ⁴⁵⁸

TÜRKÇE	LEHÇE	İTALYANCA
Enginar	Karczochy	Carciofi
Kuşkonmaz	Szparagi	Asparagi
Fasulye	Fasola	Fagioli
Karnabahar	Kalafior	Calvofiore
Kestane	Kasztan	Castagna
Külbastı	Kotlet	Cotoletta
Bademezmesi	Marzapane	Marzapane
Köfte	Pulpetry	Polpette
Çorba	Zupy	Zuppa
İspanak	Szpinak	Spinaci
Domates	Pomidor	Pomodoro

Polonya mutfağına eklenen yabancı yiyecekler, kendi isimlerini de devam ettirdi. Fransa'dan *sos* (sos), *krokiety* (kroket), *auszpik* (etli jöle) ve *soufflé* (sufle) geldi. Bizans ve Orta Doğu etkisi *ryż* -pirinç ve *szaszлык* (şashlık) ile görüldü.

İtalya: Müsamaha ve Endüljans

İtalya'da zenginlikte yeni bir merak ve bedenın zevklerine müsamaha, mısırif Roma şölenleri de dâhil olmak üzere din adamlarına doğru genişlemişti. Papalar ve kardinaller partilerini planlamaları, merasimler ve ziyafetler düzenlemeleri amacıyla mabeyincileri ve onların tüm isteklerini yerine

458 Ochorowicz-Monatowa, *Polish Cookery*, kitap boyunca; Google Translator.

getirmeleri için de şefleri işe alıyorlardı. Bir papa, kızı için halka açık müsrif bir düğün ve şölen düzenletmiş, kendi taçlandırma töreninde de büyük bir boğa görünümünde şarap fışkıran bir çeşme yaptırmıştı. Katolik din adamlarının sadece evlenmesi değil cinsel ilişki yaşamaları da dinsel olarak yasaktır. Bazı din adamları, “endüljans” denilen bağışları, tecavüzcülere ve katillere bile, satarak zengin oldular. Hiçbir günah bir günahkârı cennetten uzak tutacak kadar korkunç değildi; tabi yeterince altını varsa. Endüljanslar satarak zengin olan bir kardinal, “Tanrı’nın dileği, bir günahkârın ölmesi değil, onun yaşaması ve ödemesidir”⁴⁵⁹ sözleriyle davranışını haklı çıkarmaya çalışmıştı. Sıradan dindar insanlar bunları protesto ettiler ve reform hareketleri baş gösterdi. Bir tanesine, insanları Mesih’in öğretilerine dönmeye ve kutsal yaşamlar sürmeye teşvik eden Floransalı bir keşiş Savonarola tarafından öncülük edildi. Kiliseyi eleştirdiği için bir direğe bağlanarak yakıldı. Kilise’yi değiştirebilecek herhangi bir hareketin, Papa’nın arka bahçesindeki bir yerden gelmeyeceği açıldı.

Almanya: Martin Luther ve Protestan Reformu

“Tanrı sizin ne yediğinizle ilgilenmiyor.”

-Martin Luther⁴⁶⁰

31 Ekim 1517 günü Martin Luther adlı bir keşiş, Kilise’de gördüğü 95 hatayı, Almanya Wittenberg’deki katedralin kapısına çiviledi. Endüljansların durması gerektiğini ve rahiplerin evlenmesinin ölümsüzlüğe ulaşmayı engelleyeceğini söyledi. Bilinen adıyla, Luther’in 95 Tezi, bir matbaacıya gitti ve kopyaları, kontrol edilemeyen bir yangın gibi tüm Avrupa’ya yayıldı. Başlarda Kilise bu dik başlı oğlunu görmezden geldi. Ancak insanların Kilise’yi terk edip başka yollarla Mesih’e ibadet etmeleriyle Luther damarlarına basmış oldu. Papa, Luther’i aforoz etti; bu, sakramentleri alamayacağı ve cennete gidemeyeceği anlamına geliyordu. Ardından, Papa’dan yana bir Alman prensi Luther’i kanun kaçağı ilan etti; hiç kimse ona yiyecek ve kalacak yer vermeyecekti. Diğer prensler açıkgozluluk edip, insanları Kiliseden uzaklaştıracak herhangi bir şeyin kendilerine güç sağlayacağını fark ettiler. Bu prensler Luther’e iki yıl süresince saklanacağı ve daha çok insanın okuması için İncil’i Latince’den Almancaya çevirebileceği bir yer sağladılar. Wittenberg’e döndüğünde, birçok rahibin evlendiğini ve gündelik kıyafetler giydiklerini gördü.

Martin Luther sadece Avrupalıların ibadet şeklini değil aynı zamanda yediklerini de değiştirdi. Reform, Avrupa nüfusunun büyük bir kısmını, Katolik Kilisesi’nin perhiz günlerinde, etsiz günlerde (Çarşamba ve Cuma) ve azizlerin günlerinde uygulanmasını istediği, bir yıl içinde yaklaşık 150

459 Chamberlin, *The Bad Popes*, 167.

460 Luther, *Conversations*, 170.

gün anlamına gelen, beslenme kurallarından azat etti. Uluslararası ticaret, yüksek standartlarda yaşamayı mümkün kılıyordu; insanlar suçlu hissetmeden bunun tadını çıkarmak istediler. Avrupa'daki balıkçıların sayısında ani bir düşüş ve et yemede de bir yükseliş yaşandı. İngilizler o kadar çok et yediler ki Portekizliler onlara *rosbifes* yani kızarmış biftekler dedi.⁴⁶¹ Luther aynı zamanda Avrupa için yeni bir yiyecek olan hindiden bahseden ilk kişiydi. Bugün bile Protestanlar, Katolik Kilisesi'nin liderini küçümsediklerini göstermek için hindi poposuna, papa'nın burnu (*pope's nose*) derler. Katolikler buna vaiz burnu (*parson's nose*) diyerek misilleme yaparlar.

İsviçre Cenevre'de Protestanlar, John Calvin'in önderliğinde bir ütopya yaratmaya çalışmışlardı. İnsanlar yeni ve arınmış dinlerini yaşamak için Avrupa'nın her yerinden buraya gelmişlerdir. Bir kişiyi içki içmeye davet etmek, sarhoş olmak, tapınma sırasında bir meyhanenin açık olması veya meyhanede olmak ya da "büyük bir ziyafet" vermek Kalvinizm için yasadıydı. Büyük bir ziyafetin cezası, diğer beslenme cezalarından üç kat daha fazlaydı.⁴⁶²

Elizabet İngilteresi: Shakespeare ve Yemek Odası

İngiltere de 1531 yılında, hayli büyük bir iştaha sahip VIII. Henry'nin hükümrانlığı döneminde Protestan oldu. Kötü şöhretli bir oburdu ve altı kez evlendi. Henry'nin bir oğul ve veliaht isteği ile Papa'nın onun yeniden evlenmesini reddetmesi, ikisini birbirine düşman etti. Henry, Parlamento'yu İngiltere kilisesinin önderini kral olarak belirleyen bir yasayı kabul etmeye ikna etti. Sonrasında İngiltere topraklarının yüzde 20'sine tekabül eden tüm Kilise mallarına el koydu. Henry en sonunda erkek veliahdına kavuştu ancak ironiktir ki istemediği kızı, İngiltere'nin en büyük hükümdarlarından birisi oldu.

Kraliçe I. Elizabet, Caterina de' Meidici'nin evlendiği yıl olan 1533'de doğdu. Elizabet 1558'den 1603 yılına kadar İngiltere'yi yönetti. Elizabet İngilteresi ve İngiltere Rönesansı olarak bilenen yönetim dönemi, İngiltere için görkemliydi. Tiyatro ve şiir gelişti, özellikle de William Shakespeare'in oyunlarının sergilendiği Stratford-on-Avon'da bulunan Globe Theater'da.

Afrika, Hindistan ve Asya'ya giden yeni deniz yolları, hayat standardını yükseltti ve Elizabet İngiltere'sinin mutfak ve kültüründe bir değişim yarattı. Elizabet dönemi evinde, altında açılıp genişlemesini sağlayacak parçaları bulunan, açılabilir bir masanın (*draw-leaf table*) olduğu yemek için ayrı bir oda vardı. Haşlama ve kızartma için tencere ve tavaları olsa da pudingler yapabilmek için kap gibi kullanabilmek amacıyla sebzeleri oyduklar. Kullandıkları gereçler gümüştü; fakat sadece kaşık ve bıçak vardı. Gerçek erkekler çatal kullanmazlardı: "Biz ellerimizi yıkadık ... eti [ağzımıza] atabilmemiz için ... bizim küçük çatalara ihtiyacımız yok."⁴⁶³

461 Mayson, Port, 5.

462 Kagan, Osment, Turner, Western Heritage, 367.

463 Sass, To the Queen's Taste, 18.

Ağızlarına attıkları etler, tavuk, kısırlaştırılmış horoz, kaz, hindi, koyun ve dana etinin yanı sıra geyik, yaban domuzu, kuğu gibi av hayvanlarıydı. Tarla kuşu ve serçe gibi bugün yemedikleri birçok kuş etini de yiyorlardı. Elizabet döneminde, sakatatlar, tavşan ciğeri, koyun dili, domuz bacağı, süt danası böbreği gibi bir hayvanın her yeri yenilirdi. Tuzsuz kurutulmuş kuru morina balığı ve yılanbalığı yaygın balıklardı. Sosla pişirilen tüm bu proteinler, tatlı ve ekşi; sirke, bazen de hardal ile karıştırılan şeker, Orta Doğu ve Ortaçağ'ın etkisini gösterirdi.⁴⁶⁴ Bu soslar, biber, muskat, tarçın, zencefil ve gülsuyu ile baharatlanıyor, kuşüzümü, hurma, kuru üzüm ve beyaz şeker ile tatlandırılıyordu. Dönemin doktorları şekerin besleyici olduğu konusunda hemfikir olduğundan yaygın olarak kullanılırdı.⁴⁶⁵

Bazen bu malzemeler Elizabet dönemi puding ve paylarının favori ürünleri olurdu. Her ikisi için çeşnilendirme de aynıydı; tek farkla, pudinglerde yumurta yapıştırıcı işlevi görürken, paylar “tabut” denilen çok sert ve kendi başına dik durabilen hamurla pişiriliyordu. O zamanlar kıymalı pay, bir Noel klasiği haline gelmişti. Bugün kıymaya, Orta Doğu baharatları eklenir; fakat bu, on altıncı yüzyılda olduğu gibi ince ince doğranmış et ve iç yağ değildir. En ünlü pay sunumlarından birisi de bugün çocukların halen söyledikleri bir tekerlemede yapılır:

Dört-ve-yirmi siyah kuş bir payda pişti

Pay açıldığında kuşlar şarkı söylemeye başladı

Ah bu krala sunulan lezzetli yemek değil miydi?

Bu bir masal değildi. Gerçekten de canlı kuşlarla pay yapılıyordu. Aşağıdaki İngiliz tarifinin orijinali, 1474 yılında basılan Platina/Maestro Martino'nun *Pişirme Sanatı* kitabındadır.

TARİF

Canlı Kuşlarla Pay

“büyük bir tabut payı hazırlayın ... altında yumruğunuz kadar büyüklükte bir delik açın ... İki tarafın ... bildik paylardan daha yüksek olmasını sağlayıp, hazır olunca, içini çiçeklerle doldurun ve pişirin [yani boş pişirin], ve pişince, alttaki deliği açın ve çiçekleri alın.” Deliği gerçek bir pay ile kapayın, sonra “söz edilen payın etrafını mümkün olduğunca fazla sayıda küçük kuşu alacak kadar genişletin...” Sonrasında pay masaya getirilecek ve üstteki kabuk kaldırıldığında, “tüm kuşlar havaya uçacak, gösteriyi izleyenleri eğlendirecek ve keyiflendirecek.”⁴⁶⁶

464 *A New Booke of Cookerie.*

465 Sass, *Queen's Taste*, 26.

466 *Age.*, 19–20.

Kraliçe I. Elizabet, Avrupa saraylarının ve asillerinin dili olan İtalyancayı akıcı biçimde konuşabiliyordu. Enginar, ıspanak, kuru üzüm gibi Elizabet dönemi yiyecekleri, Orta Doğu yiyeceklerinin İtalyanlar aracılığıyla yarattığı etkiyi gösterir. Bir başka İtalyan etkisi, el yapımı ve üfleme tekniğiyle yapılan Venedik, Murano camından şarap bardaklarıydı. Venedikliler camı temizlemeyi (*cristallo*), renklendirmeyi ve dağlamayı da öğrenmişlerdi.

Et suyu ve şarap kullanılan “Fransız usulüyle” pişirilen yiyeceklere de çok talep vardı. “Fransız usulü”, yiyeceklerin üzerine baharat eklenmesi, bazen sadece bir miktar taze rendelenmiş muskat anlamına da gelirdi. Bu yeni Fransız mutfağı, 1651 civarında çığır açan La Varanne’in yemek kitabı *Le cuisinier françois* ile yazıldı.

Elizabet siyasi olarak bir dâhiydi. Hükümdarlığı süresince İngiltere’de Katolikler ve Protestanlar arasında bir savaş olmadı; ancak onun ölümünden sonra bir iç savaş yaşandı. Belki bunun sebeplerinden birisi de on altıncı yüzyılda İngiltere’nin güçlü bir dış düşmanla karşılaşmasıydı: İspanya.

İspanya, Karayipler’deki İngiliz korsanlar konusunda giderek daha fazla öfkeleniyordu.

KOLONİDEN ÜLKEYE AMERİKA

KUTSAL MORİNA BALIĞI, SİYAH PİRİNÇ,
MAPLE MOON, 1588-1850

Ticari Sistem

Şeker, şarap, diğer yiyecek maddeleri ve kölelik, merkantalizm olarak adlandırılan ekonomik sistemin parçasıydı. Bu sistem, hazineye çıktığından daha fazla paranın girdiği bir ekonomiye sahip, ticarete elverişli bir dengesi olan ülkelerde mümkündü. Ekonomik anlamda bu sistem, feodalizmin sonu, kapitalizmin başlangıcı ve özel mülkiyetin birikmesiydi. Koloniler, bunu başarmanın önemli bir yolu. Koloniler ana ülkeye ucuz hammadde sağlar, ana ülke de bu hammaddeyi daha yüksek bir fiyata satar veya tekstil gibi nihai mallara dönüştürür ve koloniyi geri satardı. Bu nedenle on altıncı yüzyılda yüzlerce kargo gemisi, yani İspanyolca *galleon* (kalyonlar), Atlantik Okyanusu boyunca şeker, şarap, altın, gümüş ve mücevherlerle yüklü bir şekilde yelken açmışlardı. Ağır yüklerle yavaş yavaş yol alan *galleonlar* hedef olarak cezbediciydi ve diğer ülkeler için kısa yoldan zengin olmanın bir yolu. Korsanların çoğu, İspanya'nın düşmanlarının hizmetindeydi, özellikle İngiltere'nin. Herhangi bir değerli malı gasp edebilecek veya kaçırabilecek ülke bunu hemen yapardı. Karayipler'de hep korsanlar vardı.

İngiltere'de şeker fiyatları, İspanya'da hattâ Karayipler'de olduğundan daha da ucuz hale geldiğinde korsanlık kabul edilemez dereceye gelmişti. İspanya Kralı II. Felipe, Francis Drake gibi korsanları açık bir şekilde lanetleyip ancak gizliden gizliye onları ödüllendiren İngiltere kraliçesi I.

Elizabeth'ten sürekli yakınıyordu. Ek olarak Katolik İspanya, Protestan İngiltere'den nefret ediyordu. İspanya, İngiltere'ye saldırmak için 'büyük silahlı bir deniz filosu (İspanyolca *armada*) inşa etmeye başlamıştı. Papa, İspanya'ya, İngiltere'yi işgal ettiği ve Katolik Kilisesi'ne geri kazandırdığı (ve kilisenin mülkünü iade ettiği) takdirde büyük bir para ödülü sözü vermişti. İspanya, kesin bir zafer elde edeceğini hissediyordu; çünkü Venedik ve Papa ile birlikte, Akdeniz ticaretini kontrol etmek için 1571'deki İnebahtı Deniz Muharebesi'nde Osmanlı Türklerini mağlup etmişti; bu, "on altıncı yüzyılda Akdeniz'deki en sıra dışı askeri olaydı".⁴⁶⁷

İspanyol Armadası ve Protestan Rüzgârı

1588 Temmuz'unda İspanyol Armadası İngiltere kıyılarına varmıştı. Ama İngiltere kazanmıştı. Savaşın kazanılmasında belirleyici etken insanlar ya da gemiler değil, doğaydı. Hiddetli bir rüzgâr çıkageldi ve İspanyol filosunu dağıttı. İngilizler, tıpkı üç yüz yıl öncesinde Moğolların Japonya'yı istila etmeyi denemesindeki gibi, "Protestan rüzgârı'nın onların tanrısının İspanya'ninkinden daha güçlü olduğunu gösterdiğini iddia etti. İngilizlerin zaferi, Atlantik Okyanusu'ndaki İspanyol baskısını kırdı ve İngilizlerin uzun zamandır yapmak istediği şeyleri yapmasına vesile oldu: Kuzey Amerika'da kolonizasyon.

Koloni Amerikası

Chesapeake: Açlıktan Ölme Zamanı

İngiltere'nin Kuzey Amerika'daki kolonileri hiç de iyi bir başlangıç yapmadı. Tamamen ortadan kaybolan Roanoke kolonisinin ardından (ki tarihçiler hala buraya ne olduğunu bilmiyor), İngiliz yerleşimciler 1607 yılında Chesapeake Koyu'na geldiler. Bakire Kraliçe olarak da bilinen I. Elizabeth'in onuruna koloniyi Virginia; Kral James'in ardından da başkentin adını Jamestown yaptılar ve çabucak zengin olmayı umdular; fakat yerliler onların köleleri olmayı reddediyordu. Yeterli besin yetiştirilemeyen, hasat yapılamayan veya besin saklanmayan 1609-1610 kışında neredeyse 500 kolonici "Açlıktan Ölme Zamanı" (*The Starving Time*) olarak bilinen süreçte ölmüştü. Kaptan John Smith (John Smith ve Pocahontas'taki gibi) sonraları kolonilerin nasıl fındık, dut, palamut, at postu ve daha da kötüsünü yemek zorunda kaldıklarına dair duyduklarını yazmıştı:

Kalanlar arasından biri karısını öldürmüş, tozlamış [tuzlamış] ve olay duyulmadan önce de parçalarını yemişti, hak ettiği üzere de idam edilmişti. Şimdi kadın ızgara edilmiş, haşlanmış mı daha iyiydi yoksa kömürleşmiş [kızartılmış] mı bilmiyorum; ama böyle tozlanmış eş gibi bir yemek hiç duymamıştım.⁴⁶⁸

467 Braudel, *Mediterranean*, Vol. II, 1088.

468 Bailey ve Kennedy, *American Spirit*, 29

Bu, Amerika'da kanibalizme ihtiyaç duyulan son olay değildi.

Chesapeake: Tütün

Sonraları Virginialılar karlı bir ürün yetiştirmek istediler; şekeri denediler ancak iklim çok soğuktu. Amerika'ya tanıdık bir ürün üzerinde anlaştılar: Tütün. Kısa zamanda tütün o kadar çok para getirdi ki insanlar onu mümkün olan her alana ektiler –bahçelerini parçaladılar, mezarlıkların aralarında yetiştirdiler. Ancak binlerce metre kare tütünün kim çapalayıp hasadını yapacaktı? Avrupalı hastalıklarından ölmeyen yerli Amerikalılar bunu yapmayı reddetti. Afrikalı köleler, bazıları 1619'da gelmelerine rağmen çok pahalıydı. İngiltere'nin gençliğinin sonlarında ve 20'lerinin başında fakir, çaresiz genç erkeklerden oluşan mükemmel bir iş gücü vardı. Amerika'ya bedava yolculuk, kalacak yer ve yemek karşılığında dört yıldan altı yıla kadar çalışacakları bir sözleşme imzalıyorlardı. Sonrasında ise İngiltere'de sahip olma şanslarının imkânsız olduğu şeyleri yani özgürlüklerini, araç-gereçlerini, ekinlerini ve kendilerine ait olan topraklarını elde etmeleri bekleniyordu. Sözleşmeli köle kiralayan ve onun yolculuk ücretini ödeyen kişi, bedava iş gücü ve 1 metrekaare toprak alıyordu. Her yönüyle kazançlı bir anlaşmaydı. Sadece bu genç erkeklerin çoğu Amerika'ya vardıktan sonra dört yıl bile yaşamıyordu. Dizanteri, tifo ve sıtmadan ölüyorlardı. Hayatta kalanlardan birisi orada altı erkeğe sadece bir kadın düştüğünü anlamıştı. Kısa sürede en iyi topraklar, bütün siyasi gücü de elinde tutan birkaç varlıklı adam tarafından sahiplenilen büyük çiftliklere geçti. 1676'da önceden sözleşme imzalanan hizmetkarlar, toprak ve kadın sahibi olamadıklarında veya oy kullanma hakkı kazanamadıklarında taşkınlık yapmaya başladılar; zira onlara hayatlarını daha iyi hale getirecekleri vaat edilmişti. Bacon İsyanı, Jamestown'un yakılması ve 20'den fazla eski sözleşmeli hizmetkarın asılmasıyla sonlandı. Geniş toprak sahipleri, bu haklarını elde etmek için şiddet kullanan İngilizleri değil, kontrol edebilecekleri bir iş gücü istediler. 1698'de İngiltere, Kraliyet Afrika Şirketi'nin (*Royal African Company*) köle ticaretindeki tekelini sonlandırdı. Artık gemisi olan herhangi biri köle ticaretine girebilirdi. Rekabetle birlikte kölelerin fiyatları da düştü. Şimdi Afrikalılara sahip olmak makuldü ve kârına satılabiliyordu.

Karolayna: Batı Afrika Pirinç Kültürü

O zamanlarda İngilizler Virginia'nın güneyinde Kral II. Charles'ın adına, Karolayna (Carolina) isimli bir koloni kurmuşlardı. Yerleşimcilerin çoğu Barbados'tandı. Karayip şeker plantasyonları için yiyecek ve lüks maddeler yetiştirip ihraç etme niyetindeydiler. Şarap, zeytinyağı ve ipekte başarısız olduktan sonra temel besinleri pirinç üzerinde karar kıldılar. Pirinç, yetenekli iş gücü gerektirir; Batı Afrikalılar özellikle de Gine'den gelen Afrikalı kadınlar bu yeteneğe sahiptiler. Sıtmaya karşı da bağışıklıkları vardı. Ama en önemlisi bu insanlar Hristiyan değillerdi, dolayısıyla o zamanın Hristiyan

dünyasına göre hayatlarının geri kalan kısmı için köleleştirilebilirlerdi. Beyaz Karolayna yerleşimcileri aynı zamanda Barbados Köle Kanunu'nu ihraç etmişlerdir. Bu kanunda kırbaçlamadan kötürüm bırakma ve bazen ölüme varan derecelerde cezalar vardı. Kanuna göre kölenin hatası, efendisinin onu disipline etmesini zorunlu kıları. Güney Karolayna'daki Charleston, Birleşik Devletler'e kölelerin giriş yaptığı başlıca liman olmuştur. 1710'a kadar Karolayna'daki siyah köleler, beyaz yerleşimcilerden sayıca fazlaydılar.

Kölelerin Amerika'ya getirilme koşullarına rağmen Afrika mutfağının ve kültürünün bazıları hayatta kalmıştır. Judith Carney'in *Black Rice* kitabında belirttiği üzere "Amerika'daki pirinç üretimi, üretimden tüketime kadar bütün bir kültürel sistemin yayılmasına bağlıydı."⁴⁶⁹ Ağır iş düzeni, yüksek ölüm oranına sahipti. Hiç boş zaman yoktu, köleler yıl boyunca çalışırdı. İlk olarak tohumu ekerlerdi. Daha sonra araziler suyla doldurulur, suyu çekilir, çapalanır ve yabancı otlardan temizlenirdi. Bu dört kez tekrarlanırdı. Son olarak pirinç orakla hasat edilir, daha sonra milyonlarca kilogram pirinç *elle* havan ve havan tokmağı kullanarak "öğütme, harmanlama, ayıklama ve dövme" gerektirirdi. Bu sürecin kısa bir zaman aralığında bitirilmesi gerekiyordu; çünkü Avrupa'da pirinç için önemli dönem Büyük Perhiz'di. Daha sonra hasat edilmiş pirinçten çıkan anızın sabanla sürülmesi ve arazilerin bir sonraki ürün için hazırlanması gerekiyordu.⁴⁷⁰

Afrika pirinç kültüründe "tahılın işlenmesi ve pişirilmesinde sadece kadınlar yer aldı"⁴⁷¹ için bu durum, güney Amerika'da yemek pişirmenin gelişimini de etkiledi. Afrika kadınları plantasyon evlerinde aşçı oldular. Pirinç yetiştiriciliği, yemek yapma ve depolama bilgileriyle birlikte yam patatesi, bamya, karpuz ve kurutulmuş yiyecekleri de getirdiler. Aynı zamanda Yeni Dünya'dan Afrika'ya taşınan Şili biberi ve fıstık gibi (onun için kullandıkları kelime *goober* de dahil) yiyecek malzemelerini geri getirmişlerdi. Banjo ve davulun yanı sıra, daha sonra caza dönüşecek müzik de gelmişti. Getirdikleri, pirinç dahil Afrika mutfağının bazı ürünleri ise Afrika'ya Arap Müslümanlar tarafından taşınmıştı. Karen Hess'in *The Carolina Rice Kitchen: The African Connection* kitabında açıklığa kavuşturduğu üzere Güney Amerika'daki çoğu pirinç yemeği *pilau* veya pilavın Afrika versiyonlarıdır. En ünlülerinden biri de iyi şans getirmesi için yılbaşı yenen Hoppin' John'dur. Diğer türleri börölce, güvercin bezelye, benekli fasulye veya diğer bezelye/fasulyelerdir.

TARİF:

Hopping (ya da Hoppin') John

Yarım kilogram kırmızı bezelye, yarım kilogram pirinç, yarım kilogram domuz

469 Carney, *Black Rice*, 165.

470 *Age.*, 118–122.

471 *Age.*, 53.

pastirmasını bezelyelere ekleyin. Öncesinde domuz pastirmasını iki litre suda kaynamaya bırakın ve köpüğünü alın. Hepsini yavaşça kaynatın. Yumuşadıklarında, pirinci ekleyin. Pirinç iyice şişene ve yumuşayana kadar kaynamaya bırakın. Kırmızı biber ve tuzla çeşnilendirin. Eğer tümüyle kuru seviyorsanız, buğulayarak da pişirebilirsiniz. Domuz pastırması üzerinde olacak şekilde servis edin. Tuz, yemek neredeyse hazır duruma geldiğinde atılmalıdır.”

-Theresa Brown, *Modern Domestic Cookery* içinde, Charleston, 1871⁴⁷²

New England: “Neredeyse inancın ötesinde”⁴⁷³

1620’de ayrımcılık görmeden ibadet etmelerine izin verilmesini isteyen Protestanlar yani Hacılar (*Pilgrims*), Plymouth, Massachusetts’e geldiler. Kıyıya gitmeden önce erkekler bir anlaşmaya vardılar. *Mayflower Compact*, Amerika’daki ilk anayasaydı. Sadece bir paragraf uzunluğunda, önemli bir prensip öne sürüyordu: Her şey eşit olacak ve bir cemaat olarak birlikte çalışacaklardı.

Cod Burnu’ndaki (Cape Cod) Hacılar ve on yıl sonra Boston’daki Massachusetts Koyu Kolonisi’ne (Massachusetts Bay Colony) yerleşen Püritenler işlerini onlar için durdurmuşlardı. Bunlar şehirlerde yaşamaya alışmış insanlardı. Nasıl avlanacaklarını, balık tutacaklarını veya tarım yapacaklarını bilmiyorlardı. Ama yine de Kuzey Amerika’daki tuhaf bitkilerin ve hayvanların çoğunu sevmemişlerdi; örneğin dev istiridyeler. Morina balığı ve ıstakoz da olduğundan daha büyüktü, kimi zaman iki metre uzunluğunu buluyordu. Başlarda onları yemiyorlardı hattâ yerliler onlara nasıl yenileceğini gösterdikten sonra bile.

YEMEK HİKAYESİ:

Squanto* ve Balık Gübresi

“Amerikan mitinin uzun sürmesinin aksine ve Hacıların dostu Squanto’nun bu pratiği kolonilere öğretmesindeki efsanevi rolüne rağmen, tirsi veya diğer balıkların Amerikan Yerlilerinin topraklarında gübre olarak kullanılması pek alışılmış bir durum değildir. Squanto bu tekniği muhtemelen Avrupa’da esir tutulurken öğrenmişti ve herhangi bir Amerikan Yerlisi New England’da bunu kullandıysa son derece kısıtlı bir alanda uygulamıştı. Büyük miktarlarda balığı nehirden araziye nakletmenin kolay bir yoluna sahip olmayan ve oldukça makul bir şekilde böylesi yorucu bir işten kaçınmayı tercih eden, Amerikan Yerlileri, toprak verimliliğini kaybettiğinde kolayca araziye terk ederdi. .. İngilizlerin nihayetinde yaptığı gibi balıkla araziye gübrelemek Amerikan Yerlilerine tamamen gereksiz bir iş olarak görünmüştü.”⁴⁷⁴

472 Hess, *Carolina Rice Kitchen*, 93.

473 Cronon, *Changes in the Land*, 22.

474 Age., 45, ve n. 17.

* Squanto (1585?-1622), 1614 yılında Kaptan John Smith tarafından, başkalarıyla beraber kaçırılan ve İspanya Malaga’ya satılan bir Amerikan Yerlisidir. 1618 yılında kaçarak İngiltere’ye gelmiştir. İngilizce dâhil üç dil konuşabiliyordu; bu sebeple Plymouth’da Hacılarla yaşayan Squanto, Amerikan Yerlileri ile ticari ilişkilerde çevirmenlik ve rehberlik yapabildi. Kokmuş balığı tarımda gübre olarak kullanma bilgisini Avrupalılara onun öğrettiğine inanılır (şev.ler).

Akçaağaç Şurubu: Şeker Ağacının Özsuğunu Akıtmak

Akçaağaç şeker, Yerli Amerikan mutfağında başlıca besindi; bazı kabileler arasındaysa tek çeşniydi. Sevmedikleri tuzun yerini almıştı. Kurutulmuş iri taneli mısır unu lapasını çeşnilemek için kullanılır, kızartılmış av eti için sos olarak ayı yağı ile karıştırılırdı, haşlanmış balığın üzerine serpilirdi, dutla birlikte veya sade olarak günde yarım kilogram yenirdi.⁴⁷⁵ Su katılarak törenlerde kullanılan tatlı bir içecek haline de getirilir, tütünle birlikte barış çubuğunda içilirdi. Kadınlar akçaağaç, ceviz, hikori, dişbudak yapraklı akçaağaç, akceviz, huş ve çınar ağaçlarının özünden şeker kristalleri çıkarırlardı. Bu iş çok zordu; çünkü Avrupalılar gelmeden önce demir çanakları yoktu. Onların kapları sekiz litre su tutan ve direkt olarak ateşe yerleştirilemeyen huş ağacı kabuğundan veya su kabağından yapıldı. Bu kaplarda sıvı kaynatmak için kaynayana kadar sıvının içine ısıtılmış taş koyuyorlardı ki bu da sürekli olarak soğuyan taşı dışarı çıkarmak ve sıcak bir tanesini içine koymayı gerektiriyordu. Bu küçük miktardaki sıvılar daha sonra 400 litrelik Amerikan geyiği derisinden varillere dökülüyordu. Amerikan Yerlilerinin, Avrupalılar onlara tanıştırsın tanıştırmaz demir çanaklar ve aletler için ticarete başlaması şaşırtıcı değildir. Şurubu işlemenin bir diğer yolu da gece onu donmaya bırakmak ve daha sonra üzerindeki buzu sıyırmaktı. Bu işlem, şurup çıkana kadar birkaç gece sürerdi. Hediye olarak kullanılan akçaağaç şeker, bir Avrupalının betimlemesiyle “panayırlardaki bizim zencefilli çörek fırıncılarının yaptığı gibi ayı pençesi, çiçek, yıldız, küçük hayvanlar ve daha başka şeylerin”⁴⁷⁶ şeklindeki kalıpların içine dökülürdü.

BAYRAM TARİHİ

Maple Moon

Maple Moon, Yerli Amerikalıların şeker akçaağacındaki (*Acer saccharum*) özün dökülmeye başladığı bahar dönemindeki zamana verdikleri isimdir. Üzüm asması antik Yunanlılar için yeniden canlanmanın bir sembolüken akçaağaç da Yeli Amerikalılar için bir semboldü. Dökülen öz, kışın bitişi ve doğanın yeniden doğuşu anlamına gelirdi. Iroquoiler sıcak hava ve özün bolluğu için dua ettikleri dini bir ritüel olan akçaağaç dansını gerçekleştirirlerdi. Efsaneye göre bir Iroquoi şefi savaş baltasını, önceki gece fırlattığı ağaçtan çekip çıkardı ve ava gitti. Bu süre içerisinde hava ısındı ve öz kazara ağacın dibine bırakılan bir kabin içine sızdı. Karısı yemek yapmak için su almaya gittiğinde sıvıyla dolmuş kabı gördü ve su yerine bunu kullandı; herkes bunun sudan daha iyi olduğunu konusunda hemfikirli.⁴⁷⁷

On yedinci yüzyılın Avrupalı yazarları akçaağaç şurubu ve şekerin nasıl yapılacağı bilgisi için Amerikan Yerlilerini kaynak gösterdi ama on sekizinci yüzyılda Avrupalılar bunu Amerikan Yerlilerine daha önce kendilerinin öğrettiklerini iddia

475 *Age.*, 35–37.

476 *Age.*, 29, 38.

477 Nearing, *Maple Sugar Book*, 26.

etmeye başladılar. Akçaağaç tarihçileri Helen ve Scott Nearing, dilin kabilelerden tarafa olduğunu belirtmiştir. Akçaağaç şurubu için kullandıkları bütün kelimeler “ağaçtan çekilen,” “öz hızlı akar,” “bizim kendi ağacımız,” olarak çevrilirken, beyaz şekere, kökenine dair net bir gösterge olarak “Fransız karı” demişlerdir.⁴⁷⁸ Yerli kabilelerin yardımıyla Hacılar ilk yıllarında hayatta kalmış ve kutlama yapmıştı.

Şükran Günü Yemekleri

“Hindi, Yeni Dünya’nın Eskisine hediye ettiği şüphesiz en lezzetli hediyelerden biriydi.”

-Brillat-Savarin⁴⁷⁹

Bugün Amerikalıların Şükran Günü akşam yemeğinde yediği hindi, yaban mersini sosu, patates püresi, tatlı patates, mısır ekmeği içi, balkabaklı pay gibi yiyeceklerin çoğu Amerika’ya özgüdür. Amerika’dan olmayan tereyağı, un, şeker ve baharat ilaveleri de vardı. Fransızca hindi kelimesi *dinde*, “Hindistan tavuğu” anlamına gelen *poulet d’inde*’in kısaltılmasıydı; çünkü Fransızlar da diğer Avrupalılar gibi hindinin Hindistan’dan geldiğini zannediyordu. Hindi diğer yabanıl kuşlardan daha boldu. Kaz, ördek ve diğer yabanıl kuşlar da Yeni Dünya’da çok fazlaydı ancak bu kuşlar göç ettikleri için sadece bazı mevsimlerde avlanabiliyordu. Hindiler göç etmezler, bu nedenle yıl boyu bulunabilirler. Aynı zamanda hindilerin insanlara yardımcı olan bir içgüdüleri vardı: bir hindi vurulduğunda diğerleri aynı yerde dona kalırdı. Bir sabah bir düzine hindi öldürmek çok kolaydı. Hiç kimse övmek amacıyla birini hindi olarak adlandırmadı ve bu kelimeyle iltifat etmedi.

Şükran Günü yemekleri Amerika’ya özgü olsa da yemeklerin tarzı İngiliz’dir. Amerika’dan İngiltere’ye nakledilen hindi, 1620 yılında Hacılar Massachusetts’e gelmeden önce İngiltere’de popülerdi. Bir İspanyol kolonisi ve İngiltere’nin düşmanı olan Peru’ya özgü patates, Peru’dan Avrupa’ya ve daha sonra da 1719’da İskoç-İrlandalı yerleşimcilerin bulunduğu New Hampshire’a gitmişti. Onlar muhtemelen sadece patatesi değil aynı zamanda patatesleri sütle veya yayıkaltı suyuyla ezmeyi de getirmişlerdi. Balkabağı dünyanın diğer bölgelerinde bilinmezken kabak familyasının diğer üyeleri biliniyordu. Ortaçağ’dan beri İngiltere’de sevilen bir besin olan paylarda kullanılması doğaldı.

Her ikisi de süpürgeotu ailesine mensup ve New England yerlisi olan kızılçık ve yaban mersini, soslar ve paylarda yer alan bir yiyecekten fazlasıydı. Ekşi sütle ezilip karıştırıldığında boya olarak kullanılırlardı. Genellikle koloni dönemi New England binalarıyla ilişkilendirilen yumuşak kızılçık ve sütlü mor-gri renklerinin nedeni budur.

Balkabağı, kolonilerde yaygın olarak kullanılmasına rağmen Amerikalıların bugün Şükran Günü’nde kullandıkları balkabağı payı tarifleri, 1796’da

478 Age., 23–24.

479 Brillat-Savarin, *Physiology of Taste*, 78.

Amelia Simmons tarafından yazılan ilk Amerikan yemek kitabı çıkana kadar yazılı olarak hiç görülmemiştir. Simmons, balkabağı payını “*pompkin*” olarak adlandırmış ve iki farklı versiyonunu yazmıştır. Her ikisinde de balkabağı, zencefil ve yumurta vardır; ancak birinde krema ve şeker; diğerinde süt ve melas kullanılmıştır. Birinde Eski Dünya baharatları muskat ve muskatın kır-mızı kılıfı kullanılırken, diğerinde de Yeni Dünya’nın yenibaharı görülür.⁴⁸⁰

BAYRAM TARİHİ

Şükran Günü

İlk Şükran Günü 1621 yılındaydı. Elli bir kadın, erkek ve çocuk Hacı, Wampanoag kabilesinin üyelerini ve şefi Massasoit’i misafir etti. Güz dönemi, güzel geçen mısır hasadını kutlama zamanıydı (buğday ve arpa hasadı başarılı değildi). Kutlama üç gün sürdü. Kutlamada “yabani kuş” ve beş geyik vardı.

Şükran gününün bir ulusal gün olması fikri 1700’lerin sonlarına doğru 26 Ekim’i tarih olarak öneren ilk Başkan George Washington’la birlikte ortaya çıktı. 1850’lere kadar hiçbir şey olmadı, ta ki gazeteci Sarah Josepha Hale ulusal bir tatil günü için başkana baskı yapmaya dek. 1863’te İç Savaş sırasında, Başkan Lincoln, Kasım’ın son Perşembesinin şükür günü olabileceğini söyledi. Aynı yıl Lincoln kölelere özgürlük tanıyan Özgürlük Bildirgesi’ni ilan etti ve konuşmasını Pennsylvania Gettysburg’de savaş alanında yaptı. Orada o meşhur sözlerini dile getirdi: “Bu halkın, halk tarafından, halk için yönetimi, yeryüzünden silinmesin.”

1939’da Başkan Franklin D. Roosevelt, ekonomiyi canlandırmak ve Buhran’dan kurtulma-sına yardım etmek için Noel alışveriş sezonunu uzatmak istedi. Şükran Günü’nü bir hafta erkene taşıdı. Kongre karşı çıktı. Başkan ve Kongre tarih üzerinde 1941’e kadar mücadele ettiler ve aynı yıl tarih yerini buldu: Şükran Günü Kasım ayının dördüncü perşembesi oldu.

1970’de Wampanoag lideri Wamsutta (İngilizce ismi: Frank James) Massachusetts Ply-mouth’daki Şükran Günü kutlamasında konuşma yapmaya davet edildi. Konuşmasının Yerli Amerikalıların zulmü hakkında olacağı haberi yayıldığında daveti iptal edildi. O yine de konuşmasını yaptı; Massasoit heykelinin önünde, *Mayflower* reproduksiyonuna bakarak. Bu, atalarının kültürüne, dinlerine, hayatlarına ve topraklarına adanan Yerli Amerikalıların Ulusal Yas Günü’nün ilkiydi.

(Şükran Günü hakkında daha fazla bilgi için www.plimoth.org)

Kutsal Morina Balığı

Massachusetts Koyu Kolonisi’nin başlıca “ürünü” (*Gadus morhua*) morina balığıydı. Karayipliler için şeker, Chesapeakeliler için tütün neyse Massac-husettiler için de morina oydu. Kuzeyde Newfoundland ve Labrador’a kadar milyonlarca kilometrelik sahil vardı. Kıyılar tuzlu ve kuru olduğu için morina tahta gibi sertti ve istif edilebiliyor, kereste gibi taşınıyordu. Nere-deyse yüzde 80’i proteindi. Bu şekilde Avrupa’ya yolculuğunu yapıyordu: İtalya’da *bacala*, İspanya’da *bacalao*, Portekiz’de *bacalhau* olarak. Morina tarihçisi Mark Kurlansky’ye göre, on altıncı yüzyıla kadar, “Avrupa’da yenilen

480 Simmons, *The First American Cookbook*, 28.

balıkların yüzde 60'ı morinaydı.”⁴⁸¹ Büyük Perhiz için mükemmel bir yiyecekti. En iyi kalite İspanya'ya, en kötü beslenmiş balıklar ise Karayipler'deki kölelere gönderiliyordu.⁴⁸² Morina, Afrika'da kölelerin takasında bile kullanılıyordu. Gemi yapımcıları da morina sayesinde zengin olmuştu. Morina, Massachusetts ekonomisi için o kadar önemliydi ki bugün büyükçe tahta üzerine oyulmuş bir morina balığı Boston'da hükümet binasında asılıdır.

Cep Çorbası ve Johny Keki

Amerikan mutfakı iki paralel hattâ gelişti. Köle iş gücünün mutfak işlerini yaptığı güneyde yemek pişirme daha fazla zaman alabiliyordu. Barbekü gibi emek yoğun pişirme, köleler tarafından yapılabilirdi. Barbekü büyük bir hazırlık gerektiriyordu. Sığır eti de domuz eti de düzgünce kesilmeli ve marine edilmeliydi. Daha sonra ateş doğru sıcaklığa ulaşmalı ve etler dizilmeliydi. Ateş dikkatlice takip edilmeli ve sıcaklık düzeyi korunmalıydı. Bu süreç büyük bir iş yükü gerektiriyordu.

Varlıklı güney çiftliklerinde etler ayrı bir is odasında asılırdı.



Güney Amerika'da kesilmiş ve tütsülenen domuzlar. Colonial Williamsburg Vakfı'nın izniyle.

Ancak çukurda pişirme New England'da, kumsal partisi şekliyle, farklı bir doğrultuda gelişti. Bir çukurda yakılan ateşin üstüne serilen iki katmanlı ıslak deniz yosununun arasına midyeler, istakozlar ve mısırlar gömülüp birkaç saat buğulanmaya bırakılırdı. Kuyuyu kazma dışında, öncesinde veya sonrasında yemeği hazırlamak için herhangi bir iş yapılması gerekmezdi.

481 Kurlansky, *Cod*, 51.

482 *Age*., 81.

Kuzeydeki Amerikan mutfağı ise mümkün olduğunca hızlı şekilde çok iş yapma ihtiyacı olan orta sınıftan çıkmıştır. Bir takım kısa yollar ve besinleri saklamak için yeni yöntemler icat etmişlerdir. Buna iki örnek, ilk Amerikan yemek kitabında belirtildiği gibi cep çorbası ve “Johny keki”dir. Kolonilerde yolculuk etmek kolay değildi. Yollar ya kötüydü ya da hiç yoktu ve yolculuk yapanların ihtiyaç duyduklarında yemek bulabilecekleri kesin değildi. Denizciler de evin kıymetini anlamışlardı. Taşınabilir çorba olarak da bilinen cep çorbası bunun çözümüydü. Bu ilk bulyon küpüydü. Çorba yoğunlaşmış jelatin maddeye dönüşene kadar pişerdi; daha sonra küçük küpler halinde kesilir ve 10 gün boyunca kurutulurdu. Küp, bir bardak suyun içine atıldığında da çorbaya dönüşürdü. Johny keki veya yolculuk keki iri taneli mısır unu kekiydi, küflenmeden veya ufalanmadan kalabilirdi.

New England fast foodunun bir diğer örneği, “Yankee Doodle” şarkısında (ve Harvard Üniversitesi kulübünde) ünlenen un lapasıydı.⁴⁸³ *Indian* veya *Injun* yemeği olarak adlandırılan bu mısır veya çavdar yemeği, sobanın üzerinde pişirilir, fırınlanmazdı. Bu yüzden de yarım saatte hazırlanırdı. Bugünkü mikro-dalgı standartlarına göre uzunca bir süredir. Ancak *American Cookery* kitabındaki normal iri taneli mısır unu pudingi tarifleri için fırınlama süresi, bir buçuk saatten iki buçuk saate kadar değişiklik göstermektedir. Sara Josepha Hale’in iri taneli mısır unu pudingi tarifleri kaynasa bile üç, dört saat pişirme süresi gerektirir. Un lapasını hızlı yapan şey, ilk önce unun ıslatılması, dinlendirilmesi ve pudingin sürekli karıştırılarak kaynatılmasıdır. Bu pişirme tekniğinde puding, *polenta*ya benzer.

Teknoloji: Örümcek, Vinç ve Su Isıtıcısı

İlk Amerikan mutfağı açık ocaktı. Aşçıların üç temel aracı vardı: Örümcek, Vinç ve Su ısıtıcısı. Örümcek, devrilmeyi engelleyecek üç ayaklı döküm demir kızartma tavasıydı. Vinç, su ısıtıcısı yüksekliğinin değişebilmesi için çeşitli uzunluklarda zincirler sarkan metal bir salıncak koluydu. Daha fazla sıcaklık gerektiren yiyecekler dibe, ateşe daha yakın olurken daha az sıcaklığa ihtiyaç duyan yiyecekler ise üste yerleştirilirdi. Su ısıtıcısı, örümcek gibi, denge için döküm demirden üç kısa ayağa sahipti; çünkü tam dolu olduğunda 18 kilogram ağırlığa ulaşabilirdi.

Fırınlama, döküm güveçte (*Dutch oven*) yapılırdı. Bu, bugün döküm güveç olarak bildiğimiz gibi geniş bir tava değildi, ancak Columbus ve diğer denizcilerin gemilerde kullandıkları şöminenin üzerine yerleştirilebilen metal kutu *fogon*’a yakın bir şeydi. Bazı şöminelerin göz hizasında yapılmış bir fırını da vardı; bunlar 1950’lere kadar Amerikan evlerinde tekrar kullanılamayacaktı. Sıcaklık kontrolü bir sanattı, özellikle fırın için. Yiyecekler aynı anda değil sırayla ve ateş yakından takip edilerek fırınlanmak zorundaydı.

483 “Babam ve ben kampa Kaptan Gooding ile gittik/ Ve burada un lapası gibi yakın erkekleri ve genç adamları gördük.”



Koloni mutfağı ocağındaki vinç. Library of Congress izniyle, Print & Photographs Devision, Detroit Publishing Company Koleksiyonu, LC-D4-71183.

Brown Betty, Sally Lunn ve Anadama

Kadınlar, muhtemelen de aşçılar, çeşitli yemeklere isimlerini vermiş ancak geride yemeklere dair başka bir bilgi bırakmamışlardır. Hesaplı bir New England tatlısı olan *Brown Betty*, meyveli, genelde de elmalı, artık ekmek katmanlıdır ve fırında pişirilir. Bir ekmeğin pudıngi değildir; çünkü yapıştırıcı bir krema yapmak için yumurta kullanılmaz. *Sally Lunn* ise çok hafif mayayla kabaran yumurtalı bir ekmektir. *Anadama* söylentilere göre, kocası sonunda haykırana kadar bağırarak sürekli iri taneli mısır unu ve şeker kamışı ekmeği pişiren kadın, Anna'nın isminden gelir: "Anna, Allah müstahakkını versin!"

MUTFAK KARMAŞASI

Cobbler, Slump, Grunt, Meyveli Çörek, Crumble ve Crisp

Bölgesel mutfak her alanda mevcut olan ürün ve iş gücü çeşidine göre gelişmişken farklı bölgeler aynı yemekler için farklı isimlere sahipti. Örneğin ülkelerin çoğunda *cobbler* doğranır, meyveyle tatlandırılır ve üstünde tatlı bir bisküvi hamuruyla fırında pişirilir. Bu yemeğin *slump* olarak adlandırıldığı New England, *grunt* olarak adlandırıldığı Cod Burnu istisnaları dışında. Meyve parçacıkları veya elma gibi bütün halde meyvenin katıldığı çörekleri kapsayan meyve ve hamur bileşimleri, hamur karelerine sarılır ve fırında pişirilir. *Crumble*, un, tereyağı, şeker, tarçın ve muskat gibi çeşnilerden oluşan karışımın doğranmış meyvenin üzerine ufalanması ve daha sonra fırında pişirilmesi. *Crumble*, *crispen* farklıdır; çünkü *crispte* üst malzemeleri daha gevrek yapan daha çok tereyağı bulunur. *Crispin* üzerinde bazen buğday da olur.

“Bira, iyi bir aile içkisi”⁴⁸⁴

Beslenme tarihçisi John Hull Brown'ın *Early American Beverages* adlı kitabında belirttiği üzere koloni Amerika'sında erkekler, kadınlar ve çocuklar alkollü içecekler içerdi. İngiltere'den bilindik olan bira, kolonilerdeki en eski içkiydi. Kadınlar bira yapımcısıydı; yetiştirilen herhangi bir üründen bira yaparlardı. Mısır, domates, patates, şalgam, bal kabağı ve yer elmasından sebze birası, huş ağacı kabuğu, ladin, sassafras ve akçağaç özünden de ağaç birası yaparlardı. Meyve bazlı biralar hurma, limon ve kuru üzümünden mayalanırdı. Wintergreen kullanarak yapılan bitkisel biralar ile zencefil, yenibahar ve tarçından yapılan baharat biraları da vardı. Çiçekler bile bira olurdu: örneğin gül birası. Şeker kamışı birası da vardı. Ale biralarını bir kerede iki varil yapıyorlardı; 280 veya 300 litre malt, 6 kilogram şerbetçiotu, beş litre maya ve 270 litre sudan oluşuyordu.⁴⁸⁵ Ve elbette antik Mısır'daki gibi biraları olduğu zaman ekmek için mayaları da oluyordu; ya biranın kendisinden ya da artıklarından-tortularından. Bira, on dokuzuncu yüzyılda Almanlar yeni mayalama teknikleriyle Amerika'ya gelene kadar acıydı.

Aynı zamanda “alkollü su” ile kayısı, şeftali ve vişne çekirdeği kullanılan likörleri ve ayrıca kişniş, kakule ve anason tohumu gibi Orta Doğu'dan gelen baharatları da damıttılar.⁴⁸⁶ Baharatlar bir baharat dolabında tutulurdu. Şarap, zencefil, kuşüzümü ve kirazdan yapılırdı; ama tatlı şaraplar “Şarap Adaları”ndan (Madeira, Azor Adaları ve Kanarya Adaları) ithal ediliyordu. Sonraları İskoç-İrlandalılar mısır, arpa ve yulaftan viski mayaladılar. Koloni Amerika'sında, elmadan sert elma şarabı, şeftaliden *peachy* ve armuttan armut şarabı içilirdi. Koloniciler, *eggnog* gibi alkollü içeceklerini krema, şeker, yumurta, muskat ve muskatın kırmızı kılıfıyla süslemeyi severdi.

“Kill-Devil” Romu, Stonewall, Bogus ve Flip

1670'den sonra New England'da damıtılan rom ucuzdu ve kolayca bulunabiliyordu. *Rhum*, *rumbullion*, *rumbooze* gibi birçok isimle anılırdı ve birçok karışımda kullanılırdı. Örneğin elma şarabı ve romdan yapılan *stonewall*; şekersiz bira ve romdan yapılan *bogus*; şeker kamışı ve romdan yapılan *blackstrap* ve 1690'lara kadar New England'da görülen popüler bir içki olan *flip*.

TARİF:

Flip

Kil testi veya kalay kurşun karışımı maşrapa ... tatlandırmak için şeker kamışı, şeker veya kuru kabak ve tat vermesi için 120 gr kadar Yeni İngiltere romu katılan üçte iki oranında sert bira ile doldurulurdu. Keskinlik, yanık tat, kırmızı bir sıcak *loggerhead*ın, ocak demiri

484 Brown, *Early American Beverages*, 40.

485 *Age.*, 39.

486 *Age.*, 67.

şeklindeki bir karıştırıcı, *flipin* içine daldırılmasıyla kabarcık ve köpük yapmasıyla elde edilirdi.⁴⁸⁷

Çay, arak, şeker, limon ve sudan oluşan beş malzemeli *punch*, Hindistan'dan İngiliz Doğu Hindistan Şirketi aracılığıyla geldi. New Englandlılar buna altıncı bir malzeme eklediler ve *rom punch* ortaya çıktı. Hayat, New Englandlılar için güzeldi; eğer İngiltere'de kalsalardı 10 yıl daha uzun yaşamayı bekleyebilirlerdi. Ancak daha uzun olabilecek hayatlarına alkol tüketimini kattıklarından, alkol almayı kısıtlayıcı yasaları teşvik etmek zor bir hal almıştı.⁴⁸⁸

Hayat daha uzundu, ama yemek hazırlamak hala zordu ve zaman alıcıydı. Pişirme yüzeyli ve fırınlı modern sobalar on dokuzuncu yüzyılın ortasında icat edilmeden önce, çoğu yemek pişirme işi baldır gücüyle yapıldı; çünkü uzun süre açık şöminenin karşısında yemekleri karıştırmak için çömelmek gerekiyordu. Bir tabure veya sallanan sandalye ateşin yanına konulabilirdi; fakat uzun süre boyunca açık ateşe maruz kalınması gerekiyordu.



Koloni Amerika'sında yemek pişirme. Colonial Williamsburg Vakfı'nın izniyle.

Benjamin Franklin ve İtidal

On sekizinci yüzyıl Aydınlanma yüzyılıydı; aynı zamanda Akıl Çağı olarak da adlandırılırdı. Aydınlanma, o zamanlar, Ortaçağ insanlarının düşüncesinde batıl inançlarla ve cahillikle dolu "Karanlık Çağa" karşı, sözüm ona rasyonel ve bilimseldi. Aydınlanma, insan aklına inancın zamanıydı ve on yedinci yüzyıldaki Sanayi Devrimi'nde gerçekleşen keşiflerden sermaye sağlamıştı.

487 *Age.*, 19.

488 *Age.*, 17.

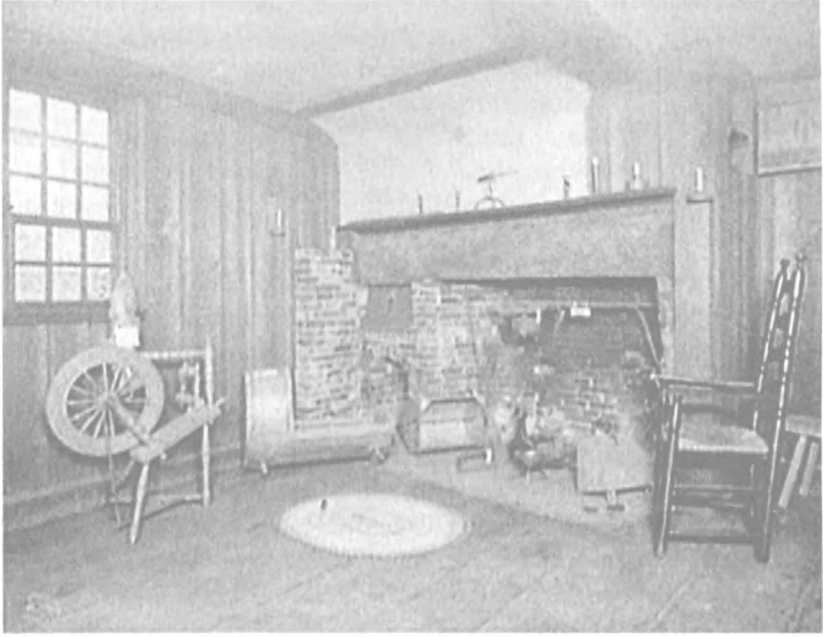
Benjamin Franklin, Aydınlanma'nın ürünüydü. Boston'da doğdu ve nihayetinde yayıncı olduğu Philadelphia'ya bir genç olarak yerleşti, dışarıya kitap ödünç veren bir kütüphane kurdu ve Pennsylvania Üniversitesi'nin kurucularından biri oldu. Elektrik tecrübesi de vardı; kendi kendine Fransızca, İtalyanca ve İspanyolca öğrendi; Fransa'da büyükelçilik yaptı; Bağımsızlık Bildirgesi'ni ve Anayasa'yı yazan kongrelere aktif olarak katıldı.

Franklin'in otobiyografisi Aydınlanma ideallerini kapsıyordu: Kendisinin 12 erdem dediği 10 emir yorumu vardı (on üçüncü kural olarak alçakgönüllülüğü eklemeye zorlanmıştı). İlk erdem "itidal'di: sıkıntıyı aşmak için yemeyin; moral düzeltmek için içmeyin." Franklin, öncelikle yemeyi ve içmeyi sınırladı; çünkü eğer "daimi baştan çıkarıcıların gücünün" etkisi altında değilseniz, diğer erdemler daha kolayca başarılabılır demişti.⁴⁸⁹ O aynı zamanda güne başlama biçimini "bugün iyi ne yapmalıyım?" sorusunu kendine sorarak başlamayı ve "bugün iyi ne yaptım?" sorusuyla bitirmeyi önerdi. Franklin uygulamayı vaaz ettiği şeyi her zaman başaramadı.

Göçler: Pensilvanya "Flemenki"

Kuzey Amerika'daki İngiltere kolonileri on sekizinci yüzyılda kısmen büyümeye devam etti; zira İngiltere reklamını yapmıştı. Merkantilist sistem büyük bir nüfusa bağımlıydı. Bir kolonideki daha çok insan, daha çok ham maddenin ana ülkeye gönderilmesini ve daha çok imal edilmiş malın ondan satın alınmasını sağlıyordu. William Penn, yeni kolonisi Quakers'da ne kadar mükemmel bir hayat yaşandığını, Penssylvania'da ("Penn'in odunları") savaşa ve köleliğe inanmayan insanların olduğunu belirten el ilanları dağıtmıştı. El ilanlarının bazıları Rhinelanderlılara yani Rhine Nehri Vadisi'ndeki Protestan Alman ve li çiftçilere ulaşmıştı. Eşi benzeri görülmemiş şiddetteki kış soğuğu onları Pennsylvania'ya taşınmayı düşündürmüştü. Yeni yasalar, yabancılara İngiliz vatandaşı olmaları için kolaylıklar sağlıyordu ve bu nedenle kolonilerde toprak sahibi olmak adına gemilere doluşup Pennsylvania'ya yelken açtılar. "Almanca" dilini ifade etmek için kullanılan Almanca kelime *deutsch*, oradaki İngiliz yerleşimciler tarafından "Dutch" [Felemenk] olarak duyulmuştu ve o tarihten beri yanlışlıkla Rhinelanderlar Pennsylvania Flemenki haline geldiler.

489 Franklin, *Autobiography*, 76–77.



Paul Revere'nin mutfağı, kolonyal kadının üç temel işini göstermektedir: yemek pişirme, çocuk bakımı ve dokuma. Library of Congress izniyle, Prints & Photographs Division, LC-USZ620113458.

Klasik bir Pennsylvania Flemenk yemeği olan *schnitz und knepp*, kuru elma (*schnitz*) ve meyveli çörekli (*knepp*) domuz yahnisidir. Patates dikkat çeken bir şekilde yemeklerde yer alırdı. Patates püresi ve patates suyu, mayalı ekmekte, kekta ve tarçınlı çörek *schneckede* kullanılıyordu. Patates şekerlemesi yaparlardı. Büyük Perhiz'in Arifesi'nde patates püresi ve patates suyuyla bir tür tatlı çörek olan *fastnacht* hazırlanırdı. Bol yağda kızartılmış sıkı toplardı bunlar; hamurun daha hızlı pişmesini sağlayan delik açma fikri daha sonra icat edilmişti. 1870'lere kadar kataloglarda delikli tatlı çörek kesiciler satılıyordu.⁴⁹⁰

Pennsylvania Flemenki bir ev kadını, reçel ve turşu yapma yeteneği ile yani "yedi tatlı ve yedi ekşisiyle" iftihar ederdi. Tatlıları, meyve yağı, konserve ve reçellerdi. Salamura sebzeler ve *chow chow* denilen tatlı-ekşi soslarla kurulan ekşi yiyecekler, şekerle tatlandırılır, sirkeyle ekşi hale getirilir, genellikle hardal tohumu, kuru hardal, kereviz tohumuyla çeşnilendirilir, Hint turşusu gibi zerdeçalla renklendirilirdi. Pennsylvania Flemenk bölgesinde barlarda bugün hala servis edilen gözde bir salamura yemek, kızıl renkli yumurtalardır; bu yemek, tuzlu kraker ve biraya çok iyi eşlik eder.

⁴⁹⁰ Davidson, *Oxford Companion to Food*, 254.

MALZEMELER:

Pancar Suyunda Kurulmuş Pennsylvania Flemenk Yumurta Turşusu⁴⁹¹

1 bardak pancar suyu	1 bardak sirke
¾ çay kaşığı tuz	½ çay kaşığı karanfil
¼ çay kaşığı yenibahar	¼ çay kaşığı muskatın kırmızı kılıfı
1 veya 2 küçük pişirilmiş pancar	Kabuklu çok kaynamış yumurta

Pennsylvania Flemenkleri üç öğünde de pay verdi. Pay ve turtalarını elma, ekşi vişne, gojiberi, kambur üzüm, ahududu, böğürtlen, üzüm, kuru üzüm, ceviz veya ravent ile doldururlardı. Eğer payın içine koyacakları bir şeyleri yoksa, sirke payı (su, sirke ve muskat ile baharatlandırılır, şekerle tatlandırılır, yumurta ve unla kıvam verilir) veya pasta benzeri *shoofty* pay (su, melas, kabartma tozu ile üst kısım kırıntısı hazırlanır) yapılırdı. Bu yüzden sinekleri defetmek zorunda kalırdınız. Erkekler, ahır inşa etmek gibi ağır fiziksel işler için toplandıklarında, ağır bir şekilde de yemek yerlerdi. Her birinde yarım düzine farklı çeşitte pay istiflenir, hepsi ortadan kesilir ve “yığın pay” yenirdi.⁴⁹²

Rhinelandierlerin çoğunun torunları merkez Amerika’ya taşındılar. Ancak Amiş topluluğu bugün endüstri öncesi bir yaşamı sürdürmektedir. Elektrikleri yoktur. Araç yerine at ve at arabası sürerler. Hala iyi, katı (susuz) ve bolca yemek pişirirler. ve Alman yemek tarihçisi Nika Hazelton’un vurguladığı üzere, “eğer on sekizinci yüzyıl İsviçre köy hayatının neye benzediğini görmek isterseniz, bugünkü İsviçre veya Almanya’daki yerleşimlerden Pennsylvania veya Indiana’daki Amiş yerleşimlerine bakarsanız daha iyi edersiniz.”⁴⁹³

Hannah Glasse: Aşçılık Sanatı

Amerika’da basılan ilk yemek kitabı İngiltere’de yazılmıştı. 1747’de üvey erkek kardeşi şövalye olan gayrimişru 39 yaşındaki İngiliz kadın, *The Art of Cookery Made Plain and Easy* kitabını yayınladı. Bu, on sekizinci yüzyılda Atlantik’in iki yakasının da yemek kitabıydı. Yazar, Hannah Glasse, okuyucuya şunu söyleyerek başlar:

Niyetim alt sınıfı bilgilendirmek ve bu nedenle onlara kendi yöntemleriyle yaklaşacağım. Örneğin ben onlara bir kümes hayvanını domuz yağıyla yağlamayı önerdiğimde, eğer onlara büyük D(d)omuz yağı parçalarıyla yağlamayı teklif edersem, ne demek istediğimi anlayamayacaklardır: Ancak onları küçük Domuz Pastırması Parçalarıyla yağlamalılar dediğimde ne demek istediğimi anlarlar. Dolayısıyla Aşçılıktaki çoğu Şeyde, büyük Aşçıların öylesine üstün kendilerini ifade etme yolları vardır ki fakir Kızlar onların ne dediğini anlayamazlar...⁴⁹⁴

491 Hutchinson, *New Pennsylvania Dutch Cookbook*, 93.

492 *Age.*, 150–151.

493 Hazelton, *The Swiss Cookbook*, 48.

494 <http://www.lib.ksu.edu/depts/spec/rarebooks/cookery/glasse1747.html>.

Glasse, yemek pişirmeye sağduyulu bir yaklaşım geliştirir: Yarı fiyatına da iyi sonuç alabilecekken neden pahalı malzemeler kullanılır? Çünkü bir şeyin sırf Fransız olması, sonucu güzel yapmaz. Glasse, etin tazeliğinin nasıl anlaşılacağına yönelik talimatlarla söze başlar: Süt danası için, “Sırt eti, ilk olarak böbrek altındaki kısımdan kokar”⁴⁹⁵; sığır etinde sarımsı iç yağ “çok iyi değildir.”⁴⁹⁶ Tereyağı için Glasse, aşçılara verilenleri hemen almamalarını, ortasına bakmalarını söyler. Peynirde solucan, kurt ve sinek kurdunun farkında olmalıdırlar.⁴⁹⁷ Glasse, mevsiminde pişirmeye ve dini tatillerin takvimi kontrol ettiğine inanır: “Av geyiği etinin...Azizler Günü’ne [1 Kasım] kadar tam sezonudur: Michaelmas’dan [29 Eylül] aralık ayının sonuna kadar dişi geyiğin tam sezonudur.”⁴⁹⁸ Glasse, her şeyi tam anlamıyla temelinden açıklar, suyun nasıl kaynadığı dahil mürver şarabı, turp şarabı, beyaz bal şarabı, akça-ağaç birası ve “elma şarabı”nın nasıl mayalanacağını anlatır. Tariflerinin çoğu çok moderndir: “Bir hindiye kızartmanın en iyi yolu hindinin göğsündeki deriyi yumuşatmak ve kıyma ile doldurmaktır.”⁴⁹⁹ İstiridye ve kereviz soslarını muskatın kırmızı kılıfı ve limonla çeşnilendirmeyi ve onun çoğu sosunda yaptığı gibi meyane ile koyulaştırmayı tavsiye eder: “biraz tereyağını una bulayın.”⁵⁰⁰ Çoğu gözde İngiliz yemeklerini de yani halen Orta Doğu zencefili, muskat, gül suyu ve portakal çiçeği suyu ile baharatlanan pudingleri (pirinç, ekmek ve tereyağı, kuru erik, kestane, kayısı, turunc, limon ve badem), muhallebi, tatlı ve tuzlu kek ve payları kitabına dahil eder. Aynı zamanda şekerleme tarifleri de vardır, ancak Glasse daha sonra şekerleme için yaklaşık 1770’de yayınlanan ayrı bir kitap hazırlamıştır: *The Complete Confectioner*. Bazı modern yemek yazarları “dereyi görmeden paçaları sıvama” ifadesini Hannah Glasse’ye atfederler ve bunun ne kadar mizahi olduğu üzerine yorumlar yapmışlardır. Ama Hannah Glasse asla böyle dememiştir. Dediği şey “zamanı geldiğinde paçaları sıva”dır.⁵⁰¹

Sandwich Kontu

1762’de bir İngiliz kontunun ismi ilk kez yazılı olarak yeni bir yiyeceği tasvir etmek için kullanıldı. Sandwich’in dördüncü kontu John Montagu, kumar oynamayı seviyor; ama masadan kalkıp yemeğe gitmekten nefret ediyordu. Çözüm: iki ekmek diliminin arasına soğuk et konularak ona getirildi. Sandwich bütün dünyada meşhur oldu.

495 Glasse, *Art of Cookery*, 4.

496 *Age*., 5.

497 *Age*., 7.

498 *Age*., 6.

499 *Age*., 76.

500 *Age*., 24.

501 *Age*., 21.

Sandviç

On sekizinci yüzyılda İsveç'in modern *smörgåsbord* (doyurucu özenli bir "sandviç masası"), *brännvinsbord* veya "aquavit⁸⁶" büfesi" aquavitin aromasına göre belirlenen yiyecekler, aperatifler olarak ortaya çıkmıştır.⁸⁷ Danimarka'da *smørrebrød*, yani tam anlamıyla "ekmek ve tereyağı"; Norveç'te *smørbrød*dir. Bunlar geleneksel Noel Arifesi akşam yemekleridir. Sandviçler açıktır; alta koyu çavdar ekmeği dilimi üzerine turşu veya isli ringa balığı, sardalya, somon, ançüz, peynir, ciğer ezmesi, turp dilimleri, su teresi, Frenk soğanı, soğan, pancar turşusu, salatalık, dereotlu patates konulur. liler gevrek düz ekmek ve köfte eklerler. Daha ayrıntılı bir başka sandviç de Danimarkalı *rullepølse*dur -çiğ et düz olarak dövülür, katmanlara ayrılır, dolanır, bir arada dikilir, suda saatlerce pişirilir, daha sonra düzleştirilir ve dilimlenir.

On dokuzuncu yüzyıl sonlarında Birleşik Devletler, Alman kökenli iki et sandviçi üretmişti: frankfurter, aka hot dog ve hamburger. Her ikisi de hot dog ekmeğinde servis edilir ve bunun sağlıklı sandviç hali, fıstık ezmesi ve pelteyle yapılan PB&J'dir. Diğer Amerikan sandviçleri BLT (domuz pastırması, marul ve domates) ve tavuk veya hindi eklemeli katmanıyla onun üçlü versiyonu olan kulüp sandviçtir. 1930'larda çizgi roman ve film karakteri Dagwood, onun adını taşıyan ve buzdolabındaki malzemelerle hazırlanan dikine uzun sandviçi yapmıştır.

Bölgesel farklılıklar ve göçün de sandviçe katkısı vardır. New England'da istakoz rulosu olarak istakoz salatası sandviçi üretilmiştir. Ya da New England sandviç ekmeğinin arasına tereyağına bulanmış istakoz parçaları koyulur. New York ve Nebreska şehirleri, yirminci yüzyılın ortasında sıcak sığır konservesi ve Thousand Island soslu peyniriyle hazırlanan Jewish-deli Reuben sandviçi üzerinde hak iddia ettiler. New Orleans da ızgara ıstiridyeye *po' boy* (poor boy, fakir çocuk) ve zeytin ezmesiyle hazırlanan İtalyan sandviçi *muffuletta*yı sahiplendiler. Philadelphia'daki İtalyanlar ızgarada pişirilmiş soğanlı sıcak sandviç ünlü Philly peynir bifteğini yarattılar. İtalya'nın ızgarada pişmiş sandviçi *paninodur* (küçük ekmek). Fransız imzalı sandviç ise ızgarada pişmiş domuz ve peynirden oluşan *croque monsieur*dur.

Sandviç için diğer isimler *sub* (denizaltı şeklinden ötürü İngilizce denizaltı anlamına gelen submarine kelimesinden), torpil, öğütücü, *hoagy* ve kahramandır. Sandviç restoran zincirleri *Blimpie* ve *Subway*dir. Ve elbette, burger mekanları da vardır: 1955'te açılan McDonald's, Burger King, Jack in the Box, Wendy's ve burgerlerini kare şeklinde yapan ve film karakterleri Harold ve Kumar, gece geç saatte burger arayışına çıktığında ünlenen White Castle.

Yirminci yüzyılın sonlarında Karayip ve Asya ülkelerinden gelen göçmenler kendi cep sandviçlerini Birleşik Devletler'e getirdiler. *Trinidadian doubles*, iki dilim kızarmış mayalı ekmeğin arasına konulan köril nohut dolgusudur. Batı Asyalılar, tahin veya yoğurt ya da ikisi birlikte yapılan sos konulmuş pita ekmeğine *shawarma* adındaki ızgarada pişmiş, baharatlı eti koyarlar. İsraililer pitayı nohut ezmesinden kızartılmış toplar olan falafel ile doldurur. Doğu Asya füzyonu, *banh* mi olarak adlandırılan sandviçler, küçük Fransız baget ekmeklerinin arasına konulan Kore barbeküsü, Çin domuz kızartması, Vietnam limonotu marineli eti ve Tay barbekü edilmiş tavuğudur. Çeşniler ise Şili biberi, taze otlar, salamura zencefil ve misket limonu suyudur. McDonald's Çin'de popüler olmasına karşın soğuk sandviçleri popüler değildir; soğuk sandviçler ölülerin sunulandır.

* İngiltere'nin Kent şehrindeki Dover bölgesinde bulunan eski bir kasaba (fev.ler).

Yeni İnsanlar ve Yeni Mutfaklar

Vergiler ve Tavernalar

Amerikalı koloniciler ve kolonilerin kontrolünden sorumlu İngiliz Parlamento'su arasındaki mücadele ciddi olarak 1764'te başladı. Bir yıl öncesinde Fransız ve Yerli Savaşı son bulmuş, Fransa, Karayipler'deki Haiti dışında Kuzey Amerika'daki kolonilerini kaybetmişti. Savaşın parasını ödeyebilme çabasıyla, Amerikalıların temsil edilmediği, İngiliz Parlamento'su şekere vergi koydu. Koloniciler bunu protesto etti. Parlamento vergiyi düşürdü, fakat bir sonraki yıl Pul Yasası geldi; bu vergiyle kâğıt, tapular, gazetelerden yazılan dileklere ve oyun kartlarına kadar vergi alındı. Öfkeli koloniciler, "temsil olmadan vergilendirme olmaz" -lehinde oylama yapmadığımız vergileri bize ödetemezsiniz- diye haykırdılar ve İngiliz yünü boykot ettiler. Amerikalılar, koyunların yaşamasına izin verip Amerikalılara yün sağlaması için koyun yemeyi bıraktılar. Yerel bir bira yapımcısı olan Samuel Adams tarafından tavernalardan üye yapılanların oluşturduğu Özgürlük Çocukları (*Sons of Liberty*) topluluğu, pul vergisi toplayanların evlerine girerek onları katrana ve tüye buladı. Bu şiddet, Parlamento'yu 1766 yılında Pul Yasası'nı yürürlüğe girmeden önce kaldırmaya mecbur bıraktı. Bu vesileyle tüm kolonilerdeki tavernalarda kutlamalar yapıldı.

İngilizler, 1768'de Bostonluların "ıstakoz sırtlılar" (kırmızı yelekli) olarak adlandırdıkları 4 bin kırmızı paltolu askeri görevlendirdiği zaman 16 binden daha az nüfuslu bir kasaba olan Boston'da gerilim yükselmışti; ancak İngilizler Bostonluların bu askerleri evlerine almalarını ve onları karşılıksız beslemelerini bekliyordu. İki yıl sonra bir kalabalık onlara tahta, taş ve kartopu attı; askerler de buna karşılık ateş açtı. İçlerinde Crispus Attucks adında bir siyahın da bulunduğu dört Amerikalıyı öldürdüler. Sam Adams, İletişim Komiteleri'ni kurdu. Bu Boston Katliamı'nı bildirmek ve bütün kolonileri İngiltere'ye karşı kıskırtmak için bir kampanyaydı. Bugün olsa Sam Adams interneti kullanabilirdi ama koloni Amerika'sında geleneksel posta Boston Posta Yolu'ndan (doğu yakasında U.S 1 otobanından) New Haven üzerinden New York'a gidiyordu. Yolun dışındaki posta evlere ulaştırılmıyordu, fakat İngiliz vahşetinin raporları, Amerikalıların öfkelerini alevlendirdiği, duvarında şeritleri kopmuş, asılı kurutulmuş tuzlu morina balığının susuzluklarını artırdığı tavernalara gidiyordu.⁵⁰² Boston North End'deki (bugünkü Boston'un Little Italy bölgesi) The Green Dragon Tavernası, Adams, gümüş kuyumcusu Paul Revere (ismi ve resmi hala ismini verdiği pişirme kaplarının altında bulunur) ve diğerlerinin toplanıp plan yaptıkları yerdi.

502 Brown, *Early American Beverages*, 20.



George Washington'ın Virginia için iddia ettiği topraklarla Kuzey Amerika'daki İngiltere ve Fransa, 1755. Corbis Digital Stock izniyle.

İngiltere başbakanı “Champagne” Charlie Townshend’in tek bir büyük vergi yerine, birçok küçük vergi gibi yeni bir yaklaşımı vardı. Townshend Yasaları, cam, boya, kalem ucu ve çayı vergilendirdi. Koloniciler protesto etti. Çay vergisi dışında nihayet bütün vergiler geri çekildi. İngiltere Doğu Hindistan Şirketi’nin paraya ihtiyacı vardı, bu yüzden *vergili* çayın fiyatını, Amerikalıların kaçakçılardan aldıklarında mal olduğundan daha ucuza getirmişlerdi.⁵⁰³ Amerikalılar öfkeliydi; yoksa İngilizler geçişinde hiçbir yeri olmayan Amerikalılara bir vergi ödeterek gerçekten onları enayi yerine koyabileceğini mi düşünüyordu? Çayın ortadan kalkması gerekiyordu.

“Boston Limanı Çay Partisi!”

16 Kasım 1773’te bazıları Yerliler gibi giyinmiş, diğerleri yüzlerini kömürle siyaha boyamış yaklaşık 150 kılık değiştirmiş adam, Boston Limanı’ndaki İngiltere Doğu Hindistan Şirketi gemilerine bindiler. Her birinin ağırlığı 160 kilogram olan çay dolu yüzlerce kasa, Yerli savaş baltasıyla açılarak parçalandı ve limana döküldü. Üç saat içinde her yer çaydı. Çay partisinin beyni, John Hancock ve Sam Adams’ın uzakta bir tavernada oturduklarının görülmesi planlandı. Boston, protesto yapılan tek yer değildi. Annapolis, Maryland’de koloniciler gemileri yakmıştı. Diğer koloniler de umumi çay yakma partileri düzenlemişti.

⁵⁰³ Kaçakçılık yapan sadece Amerikalılar değildi. 1784’e gelindiğinde, İngilizler tükettikleri çayın, sadece üçte birinden biraz fazlası için vergi ödüyorlardı.

Parlamento misilleme yaptı. Koloniciler çayın parasını ödeyene kadar Boston limanı kapatıldı. Daha sonra kolonicilerin mühimmatlarını ve elebaşları John Hancock ile Sam Adams'ı almaya geldiler. Ancak Paul Revere herkesi teyakkuza geçiren ünlü "İngilizler geliyor! İngilizler geliyor!" koşusunu yaptı. 19 Nisan 1775'te Amerikan Devrimi başlamıştı. Devrimi başlatan silah sesi "bütün dünyadan duyulan silah sesiydi"; çünkü diğer ülkedeki insanların da özgürlükleri için savaşmaları adına esin kaynağıydı.

**"Yemek yeme, Avrupa'nın bir geleneği olduğu süreç
[Amerika'nın] her zaman bir pazarı olacaktır." –Thomas Paine⁵⁰⁴**

Ancak Amerikalılar bağımsızlık hakkında konuşmuyor, hala kendilerini İngiliz olarak görüyorlardı. O zaman Thomas Paine, *Common Sense* adında bir broşür yayınladı ve broşürde İngiltere'den ayrılmanın Amerika'ya sağlayacağı faydaların çerçevesini çizdi. Paine, Amerikan yemeğinin Avrupa'da gereklilik olduğu düşüncesiyle İngiltere'den ayrılmanın ekonomik sonuçları hakkında endişelenen Amerikalılara güvence verdi: "Bizim mısırımız Avrupa'da herhangi bir pazarda değerini bulacaktır."⁵⁰⁵ Argümanını etkili bir şekilde hazırlamıştı: "TIS TIME TO PART" (AYRILMA ZAMANI).⁵⁰⁶ Amerikalılar buna kulak verdiler. Amerika'nın İngiltere'den bağımsızlığını bildiren ve ilk kez Amerika Birleşik Devletleri kelimelerinin kullanıldığı 4 Temmuz 1776 Bağımsızlık Bildirgesi, havai fişeklerle ve alkışlarla kutlandı.

1776 yılı başka bir şeyin daha doğumuydu. Efsaneye göre ilk kokteyl 1776 yılında yapılmıştı.

YIYECEK ÖYKÜSÜ:

Kokteyl Kelimesi Nereden Gelir

"New York, Elmsford, Hall Corners'da [bir] kadın bar görevlisi, Batsy Flanagan, barın arkasını horoz tüyleriyle dekore etti. Alkol alan kişilerden birisi şu 'kokteyl' (cocktail-horoz kuyruğu) bardaklarından sordu; Betsy ona içine tüy karışmış bir karışım içecek servis etmişti."⁵⁰⁸

"Et yoksa, asker de yok"

On sekizinci yüzyılın savaş kurallarına göre savaşmaya kış boyunca ara verilirdi. 1777-1778 kışında İngiliz subaylar New York'ta yiyor, içiyor ve dans ediyorlardı. Savaşan İngiliz askerleri kokuşmuş, kurtlu yemeği yani Fransız-Yerli Savaşı'nın 15 yıl öncesinden kalma kaya gibi sert bisküvileri yiyorlardı. Bisküvileri yumuşatmak için savaş toplarını kullanıyorlardı.⁵⁰⁸

504 Paine, *Common Sense*, 83.

505 *Age.*, 86.

506 *Age.*, 87.

507 Brown, *Early American Beverages*, 22.

508 Bailey, et al., *American Pageant*, Vol. I, 136.

Her iki grup da Pennsylvania'da Forge Vadisi'nde General George Washington ile birlikte açlıktan ölmekte ve donmakta olan 12 bin Amerikalıdan daha iyi durumdaydı. Yiyecek olarak sadece ince güveçlerde kaydattıkları hayvan kafatasları ve toynakları vardı. Günlerdir hiç mi hiç ekmekleri yoktu. Ayakkabıları yırtılmış veya parçalanmıştı; battaniyeleri yırtık pırtıktı. Adamların bazıları neredeyse çıplaktı. Kol ve bacaklar donuyor veya kangren oluyor; mecburen kesiliyordu. Açlık düzeyindeki azıklar, erkeklerin bağışıklık sistemini zayıflattı. 2 binden fazlası tifo, tifüs, çiçek ve zatürreden ölmüştü. Sonunda askerlerden bir feryat yükseldi: "Et yoksa, asker de yok." Washington, Kıtasal Kongre'ye bir mektup yazdı ve askerlerinin yiyecek ve levazım almazlarsa savaşın sona ereceğini net bir şekilde bildirdi.⁵⁰⁹ Ve sonunda isteğini aldı.

Bu ironiktir; çünkü Washington, Virginia, Mt. Vernon'daki malikanesini orduyu yönetmek için terk etmeden önce, plantasyonun yönetilmesine dair yönergeler bırakmıştı: "Evin konukseverliğini fakirlerin geçimine bırakın. Hiç kimseyi doyurmadan göndermeyin."⁵¹⁰

Bunu Fransızlar Olmadan Yapamazdık

Amerikan Devrimi'nin neredeyse ilk iki buçuk yılı için Fransızlar, sadece birkaç fabrikası olan Amerikalılara, mühimmat, eğitim ve Lafayette gibi subaylar tedarik etti. Amerikalılar bunu İngiltere ile başka bir savaş yaşanmaması için gizlice yapmıştı. Kral XVI. Louis'in Amerika'ya yardım etme sebeplerinden biri, İngiltere'yi galip gelmekten alıkoymak ve daha sonra Fransa'nın Haiti'deki kazançlı Karayip şeker mülkünü takip etmektir. Diğer bir sebepten onları Fransız-Yerli Savaşı'nda mağlup eden İngilizlerden intikam almaktır.

İngiltere'nin diğer büyük düşmanı İspanya, Amerikalılara para desteği sağladı, ancak bu savaşı sona erdiren bir Fransız sıkıştırmasıydı. Washington'un ordusu, General Cornwallis komutasındaki İngiliz ordusunu geriye, Virginia Yorktown'daki denize doğru sürmüştü. Cornwallis endişelenmemişti; İngiliz donanması New York'tan aşağıya yelken açacak, onu ve birliklerini güvenli bir yere doğru toplayacaktı. Fakat Fransız donanması Haiti'den yukarı doğru yelken açtı ve İngilizleri araya sıkıştırdı. Oyun bitmişti. General George Washington, Amerika'yı bir İngiliz kolonisi olmaktan Birleşik Devletlere dönüştüren altı yıllık savaşın ardından New York'taki Fraunces Tavernası'nda adamlarına veda etti.

Viski İsyanı ve BATF

1787'de, HMS *Bounty*'deki İngiliz denizciler, Tahiti'den Karayipler'e ekmek ağacı nakletmeyi denediğinde Kaptan Bligh'e baş kaldırdı. Çoğunluğu iş

509 History Channel, "Save Our History: Valley Forge National Historical Park."

510 Kimball, *Martha Washington Cook Book*, 18.

adamı ve avukat olan 55 beyaz, orta sınıf erkek, dünyayı değiştirecek belgeyi oluşturmak için Pennsylvania, Philadelphia'da toplandı; bu Birleşik Devletler Anayasasıydı. Anayasa 30 Nisan 1789'da George Washington o zaman New York City olan ulusal başkentte ilk başkan olarak yemin ettiğinde yürürlüğe girdi. Bir aşçıya ihtiyacı vardı, bu nedenle gazetelere bir ilan verdi: "İşinde mükemmel olmayan birinin başvurmasına gerek yoktur ve başvuran kişi konumunun yükümlülüklerini ciddiyet, dürüstlük ve dikkatle yaptığına dair kesin belgeler getirmelidir." George ve Martha Washington hiçbir zaman ihtiyaç duydukları şeyi bulamadılar; aşçıları çok savurgandı veya yemek pişiriyor fakat fırını kullanamıyorlardı. Dolayısıyla tatlıları ve kekleri ticari fırınlardan satın alınmak zorundaydılar, bu da ekstra para demekti. Başkent, kölelik karşıtı Quakers tarafından kurulan Philadelphia'ya taşındığında, Washington'un köle aşçılarından biri kaçmıştı.⁵¹¹

Washington'un sadece üç kabine üyesi vardı: Devlet Bakanı Thomas Jefferson, Savaş Bakanı Henry Knox ve Maliye Bakanı Alexander Hamilton. Hamilton'un yaptığı ilk şeyler, yeni ülkenin ekonomisini stabilize hale getirmek, dünyanın geri kalanıyla iyi ilişkilere sahip olmayı garantilemek ve ek olarak ithal edilen alkollü içecekler, özellikle şarap ve damıtılmış likör gibi lüks ürünleri vergilendirerek para toplamaktı. 1790'larda Amerikalılar her yıl şimdikininki iki katı, yani kişi başı yaklaşık yirmi üç litre alkol tüketiyordu. Çoğunluğu biraydı; üçte biri kadarı da damıtılmış likördü.⁵¹² Büyük para ödülleri önerilerine rağmen Kuzey Amerika'daki üzüm yetiştirme ve şarap üretme çabaları başarısız olduğu için, şarap ithal ediliyordu ve pahalıydı, bu yüzden zenginlerden vergi alınacaktı. Jefferson, Hamilton'un ithal şaraplar üzerindeki vergilendirme kararına iki sebeple karşı çıktı. İlk olarak bunun demokratik olmadığını düşündü; zira vergi orta sınıfın gücünün yeteceğinden çok daha yüksekti. İkinci olarak ise Jefferson iyi şarabın tüketildiği ülkelerde daha az sarhoşluğun olduğuna inanıyordu. Şarap olmayan yerlerde insanlar sert liköre –"yüksek alkollü içkilere"– yöneliyor ve sarhoş oluyordu. Yine de Hamilton'un ithal edilmiş alkollere vergi koyması öylesine iyi bir gelir sağladı ki Kongre bunu Birleşik Devletler'in içinde üretilen damıtılmış ürünlere kadar genişletti. Bu durum 1794'te sorunlara yol açtı.

Batı Pennsylvania'daki mısır ve çavdar yetiştiren çiftçiler, ürettikleri "beyaz şimşek" alkolün lüks olacağını düşünmemişlerdi. Bu bir gereklilikti; malların ve hizmetlerin bedeli olarak kabul edildi. Ambalajsız tahılın kötü veya hiç olmayan yollar üstünde nakliyesi karlı değildi. Konsantre sıvı şekilde nakledilen tahıl, alkollü haldeydi. Viski vergisi ödemeyi boykotlarla ve gösterilerle reddettiklerini göstermekte ısrar ettiler. Başkan Washington bu durumun nereye varabileceğini herhangi birinden daha iyi biliyordu. 13 bin yedek eri silah altına alarak sadece birkaç insan tarafından sürdürülen isyanı

511 *Age*, 32–34.

512 Phillips, *Wine*, 170.

bastırdı. Subaylar “et dağları, viski okyanuslarıyla” iyi besleniyorlardı.⁵¹³ Bu isyana verilen cevap yoluyla ortaya çıkan Maliye Bakanlığı içindeki kuruluş, bugün de Birleşik Devletler’deki alkölü denetleyen Alkol, Tütün, Ateşli Silahlar Bürosu (*Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms, BATF*) idi. Jefferson, Washington’un aşırı güç kullanmaya kendini kaptırdığını düşündü. Viski İsyanı üzerine farklı görüşlerin doruk noktasına ulaşması, Birleşik Devletler’deki siyasi partilerin kurulma nedenlerinden biridir.

İlk Amerikan Yemek Kitabı

1796’da Conneticut’un başkenti Hartford’da *American Cookery* adında bir yemek kitabı yayınlandı. Yazar, kendini “bir Amerikan yetimi” olarak tasvir eden Amelia Simmons isimli bir kadındı. Kitap, Simmons ve yeni ülkenin değerleri üzerine birçok şeyi açıklığa kavuşturdu. O, fakir bir kadındı fakat etten bahsetmişti. Yemek kitabı et tarifleriyle başlar. Ülkenin kendi kendini iyileştirme geleneğinden bahsederken Simmons ilk cümlesinde kitabın “Amerika’da yükselen *Kadınlar* neslinin gelişmesi için” (kitapta italik) yazıldığını belirtmiştir. Kitabındaki bilgilerin kadınları “toplumun faydalı üyeleri” yapacağını ummuştur. Kendi durumundan bahsetmiş dünyada kendi yolunu çizmesinin, “yetimin sadece *karakterine* bağlı olması”⁵¹⁴ gerektiğini söylemiştir (vurgu kitapta).

American Cookery’nin baş sayfasında Simmons tariflerini “bu ülkeye uyarlandığını” ifade etmiştir. Yemek tarihçisi Karen Hess yemek kitabının önemini şöyle açıklar: Simmons bildiği malzemeler hakkında yazmıştı, İngiliz yemek kitaplarında görmezden gelinen Yeni Dünya yiyeceklerinin çoğu, ilk kez Simmons’un kitabının baskısında görünür olmuştu. Örneğin Simmons ilk bal kabağı ve mısır tariflerini yayımlamıştır. Danimarka dilinde kek için kullanılan küçültme sözcüğü *cookie* (kurabiye) kelimesini kullanmıştır. *Slä* Danimarka dilinden bir diğer ödünçleme kelimedir, salata için kullanılmıştır. “Lahana salatası” (*cabbage salad*) Amerika’nın favori “beyaz lahana salatası” (*coleslaw*) haline gelmişti.

1856 yılında kullanılmaya başlanan kabartma tozunun öncüsü, *pearlash* denilen Amerika’nın çok önemli bir kabartma şeklini kitabına dahil etmişti. İlk kabartma ilk fırında pişmiş fast fooda yapılmıştı: Çabuk ekmek. Kimyasal kabartıcılardan önce fırında pişirilen ürünleri kabartmak zaman alıcı ve pahalıydı. Aşçı ya birkaç sefer kabartmak için mayayı dayanıklı hale getirip doğru sıcaklıkta muhafaza etmeli ve içine havayı katmak için yumurtaları karıştırmalıydı ya da fırınlandığında kabarmak üzere tereyağı katmanlarıyla hamur yapmak zorundaydı. Ancak un ve tuzun kabartma tozu veya sodayla birleştirilmesi Amerikalıların bisküvi dediği şeyi ortaya çıkardı. Amerikan bisküvileri, Fransız “iki kez pişmiş” bisküvileri (İtalyanca *biscotti*) gibi gerçek

513 Ambrose, *Undaunted Courage*, 41.

514 Simmons, *The First American Cookbook*, 3–4.

bisküvi değildir; çünkü Amerikan bisküvileri yalnızca bir kez pişirilir. Fakat çift etkili kabartma tozu sayesinde artık iki kez kabarırlar. Bu yeni Amerikan tarzı daha çabuk ve kolay fırınlama yöntemi hızla Avrupa'da yayılmıştır. Simmons'un yemek kitabı öylesine popüler olmuştu ki çok kısa sürede genişletilmiş baskısı yayınlanmıştı. Genişletilmiş baskıda *Seçim Keki (Election Cake)* için de bir tarif yer almıştır.

1789 yılında günümüze kadar sürecek Birleşik Devletler anayasal hükümetin doğuşuna ve Fransa'yı yüzlerce yıl yönetmiş Bourbon hanedanının son buluşuna şahit olunmuştur. Amerika'nın özgürlük savaşıyla ilişkilendirilen düşünceler ve bunu başarmak adına verilen para, ki bu para Fransızların vergileriyle ödenmiştir, Amerika'nın yardımına gelen Fransa kralı XVI. Louis'nin monarşisini devirecekti. Bu durum küresel siyaset ve mutfak üzerinde derin yankılara sebep olacaktı.

Fransız Hayranı Başkan Jefferson

Jefferson bir Fransız hayranıydı; Fransa'yı ve Fransız olan her şeyi severdi. 1784 yılından Fransız İhtilali'nin başladığı 1789 yılına kadar Amerika'nın Fransız büyükelçisiyken Avrupa yiyeceklerini severdi ve yedi. Avrupa'yı büyük ölçüde dolaşmış, gittiği her yerde yemek ve şarapları tatmıştır. Hollanda'da *waffle* tattıktan sonra *waffle* ızgarası satın almış, Napoli'ye "*macaroni* kalıbı" satın almak için bir elçi göndermiş, Fransa'da ve Almanya'da şarap yapımını, İtalya'da tereyağı ve peynir yapımını öğrenmişti. Yanına Fransız şefleri tarafından eğitilmesi için bir köle dahi almıştı. Amerika'ya döndükten sonra Jefferson bir köleye, yerine birisini getirmesi şartıyla özgürlüğünü vermişti. (Köle, onun oğluydu.) Jefferson aynı zamanda beraberinde makarna kasalarını ve *macaroni* kelimesini getirmişti. (*Spaghetti* kelimesi Amerika'da 1849'lara, yani Eliza Acton'un *Modern Cookery for Private Families* adlı kitabının yayınlandığı tarihe kadar ortaya çıkmamıştı.)

Jefferson, Washington'da zeytinyağı, sirke, *moutarde d'estragon* (tarhun otu hardalı) ve Avrupa'da alıştığı diğer yiyeceklerin eksikliğinden yakınıyordu. Avrupa'dan yiyecek ve şarap ithal ediyor, Birleşik Devletler ve Avrupa'daki bahçe uzmanlarıyla mektuplaşıyor, Fransız şefiyle markete gidip hangi meyveler ve sebzelerin ne zaman olgunlaştığı üzerine notlar alıyordu.

Jefferson başkanlığı sırasında, personelleri başkanlık yemek salonunun dışında beklettiren iki yeni prosedür başlatmıştı; çünkü onların nelerin olup bittiğine kulak misafiri olmalarını ve dedikodu yapmalarını istemiyordu. Bu prosedürlerden ilki "sağır garson" ve küçük, insansız, mutfaktan yemekleri yemek salonuna gönderebilen raflı bir asansördü. Diğeri ise raf gömmeli özel bir duvardı. Kullanılmış tabaklar, yemek salonundaki raflara yerleştiriliyordu, Jefferson bir düğmeye basınca duvar dönerek kullanılmış tabakları uşağın mutfağına, yenilenmiş yemekleri de yemek salonuna gönderiyordu.

Seçim Günü

New England kolonisinde en büyük tatil, demokrasinin gururu, mayıs ayındaki Seçim Günü'ydü ve bu tatil Yeni Cumhuriyet zamanında da devam etmişti. Şükran Günü ve Noel, İç Savaş'a kadar kutlanmıyordu, ancak Seçim Günü herkes için izin günüydü. Siyahlar bile geçit törenlerine katılır, banjo ve davul ile yapılan müzikle şarkı söyler, dans ederdi. New England'da köleler, kendi köle topluluklarındaki liderleri için oy verirdi: "Zenci 'hükümeti'nin kendi 'yargıçları', 'şerifleri' ve 'sulh hakimleri' vardı ve mahkemeleri muhtemelen Zenciler arasında önemsiz davaların yanı sıra efendileri tarafından kölelerine karşı açılan ehemmiyetsiz davaları görüyordu."⁵¹⁶ Taverna oy kullanma yeri olduğundan fazladan içki içilebilecek veya birinin aday için oy kullanmaya ikna etmek amacıyla içki ismarlayabileceği bir yerdi. Ancak sarhoş olmak için içmek gerekli değildi; seçim kekinin içinde bol miktarda likör vardı. On dokuzuncu yüzyılın sonunda reformcular, demokrasinin altını oyduğu, şiddete ve kargaşaya neden olduğu gerekçesiyle seçimlerin tavernada yapılmasının ve oy verenlerin "likörlenmesinin" önüne geçmek için kampanya yaptılar. O zamana kadar, alkol karşıtı hareket yemek pişirmenin de yakasına yapışmıştı. Seçim keki artık alkolsüzdü.

MALZEMELER: SEÇİM KEKİ KARŞILAŞTIRMASI

1796-AMELIA SIMMONS ⁵¹⁷	1918-FANNIE FARMER ⁵¹⁸
30 kilo un	1 ¼ bardak un
1 kilo maya	1 bardak ekmek hamuru
4.5 kilogram tereyağı	½ bardak tereyağı
6.5 kilogram şeker	1 bardak kahverengi şeker
6 kilo kuru üzüm	¾ bardak kuru üzüm
-----	8 adet iyi kırılmış incir
3 düzine yumurta	1 yumurta
500 gram şarap	-----
1 litre kanyak	-----
100 gr tarçın	1 çay kaşığı tarçın
100 gr <i>fine colander</i> [kişniş?] tohumu	-----
80 gr öğütülmüş yenibahar	-----
-----	¼ çay kaşığı küçük hindistancevizi
-----	¼ çay kaşığı muskat
-----	¼ çay kaşığı karanfil
-----	½ bardak ekşi süt
-----	1 çay kaşığı tuz
(Pişmiş kek 40 kilo ağırlığındadır)	

515 Gutman, *Black Family*, 332–333.

516 Simmons, *American Cookery*, 2nd ed.

517 Election Cake, *The Boston Cooking School Cookbook*. www.bartleby.com/87/rl550.html.

Jefferson aynı zamanda demokrasiyi uluslararası norm haline getirdi. O zamana kadar resmi yemeklerde oturma düzeni katı bir şekilde kontrol ediliyordu, kimin nerede oturacağına dikkat edilirdi. Yabancı mevkî sahiplerine bulunduğu ülkenin yöneticisinin sağ tarafında onur yeri veriliyordu. Jefferson bunun demokratik olmadığını ve oturmanın “karma karışık”, mevkî gözetilmeden istenilen yere göre olacağını ilan etti. Bazıları bunu üzerine aldı.

Virginia’da, Jefferson’un plantasyonu Monticello’da 20.230 metrekare bağı, meyve ve sebze bahçeleri, sayısız ek binası vardı. Orada bir çay odası ve yemek salonu olmasına rağmen evde mutfak yoktu. Güney plantasyonlarında mutfak ayrı bir yapıydı, bunun nedeni ise merkez evin sıcaklığını dışarıda tutmak ve kazara yangın çıkması sonucu evin yanmasını engellemekti.

Jefferson, “Büyük Peynir”

560 kilogram peynir görmezden gelinemezdi. Peynir, Washington D.C.’ye 1802 yılında Yeni Yıl Günü’nde, Massachusetts, Cheshire’li vatandaşlardan (ve 900 inekten) Başkan Thomas Jefferson’a hediye olarak gönderilmişti. Bu büyük yiyeceğin siyasi ve dini bir amacı vardı. Peynirin üzerinde bir slogan yazılıydı: “Zalimlere isyan, Tanrı’ya itaattir.”⁵¹⁸ Bu, Amerika’ya yayılan ve İkinci Büyük Uyanış olarak adlandırılmaya başlanan, her yerde insanların dini hislerini uyandırmış yeni dini hareketin liderlerinden biri olan Baptist bakanın kamusal ilişkiler buluşuydu. Amerikalılar Beyaz Saray’a hac ziyaretleriyle büyük peyniri görmeye geliyorlardı. Böylece Birleşik Devletler’in başkanı “büyük peynir” haline gelmişti.



Thomas Jefferson’un Monticello’daki mutfak. Monticello/Thomas Jefferson Vakfı’nın izniyle.

518 Hatch, *Democratization of American Christianity*, 96.

1803'te Büyük Peynir endişelenmişti. Başkan Jefferson, Napolyon'dan henüz 2.144.000 kilometre kare toprak satın almıştı ve vicdanı onu rahat bırakmıyordu. Anayasanın herhangi bir yerinde başkanın kendi başına bir kalem alabileceği ve çok ucuz fiyatta bile olsa ülkenin sınırlarını iki katına çıkarabileceği yazmıyordu. Jefferson, Ohio Nehri Vadisi'ndeki Apalaş Dağları'nın batı yakasına toplanmakta olan Amerikan çiftçileri, ürünlerini Avrupa'ya ulaştırabilmesi için bir limana sahip olsunlar diye Amerikan elçisini New Orleans'ı satın almakla yetkilendirmişti. Diğer Amerikalılarla ticaret için Ohio Nehri Vadisi'nden herhangi bir gıda maddesi, nehrin aşağısına, Ohio, Allegheny ve Mononghela nehirlerinin Pittsburgh'da buluştuğu yere yözdürülebilirdi. Ancak Avrupa ile ticaret için aşağıya, New Orleans'a, Mississippi'nin ağzına ilerlemek zorundaydılar. Amerikalılar Pittsburgh'u sahiplendiler; Fransızlar da kızgın Amerikalıların saldırıp zorla elde edilmesini tartıştıkları New Orleans'ı sahiplenmişti. Bu gelişme, yeni kurulmuş, küçük Birleşik Devletler'i, askeri bir dahi Napolyon'un önderliğini yaptığı Avrupalı bir süper güçle savaşa sürükleyecekti. Başkan Jefferson Napolyon'un New Orleans'ı Birleşik Devletler'e satacağını umuyordu. Napolyon, Fransa'nın Kuzey Amerika anakarasında Fransa'nın sahip olduğu her şeyi satmak için inisiyatifini kullandığında Jefferson sersemlemişti. Bu, tarihteki en büyük gayrimenkul anlaşmalarından birisidir.

Ama Amerikalılar tam olarak ne satın almıştı? Bunun Çin ve Hindistan zenginliklerine ve pazarlarına kestirme bir yol olduğunu umdular. Belki de bu, Kuzey Amerika'dan Pasifik Okyanusu'na ve Asya'ya uzanan, Kolomb, Hudson, Champlain ve diğer kaşiflerin bulmayı başaramadıkları bir su yolu, Kuzeybatı Geçidi'ydi. Belki kuzeye, Mississippi Nehri'ne doğru onun kaynağına giderek, Asya'ya giden bir yol keşfedeceklerdi. İki yıl sonra Lewis ve Clark keşiflerinden üzücü haberle dönmüşlerdi; kuzey geçidi yoktu.

New Orleans – Kreol Mutfağı

New Orleans yine de bir hayal kırıklığı değildi. Bazı Yerli Amerikan malzemeleriyle Afrikalı aşçılar tarafından hazırlanan Fransız ve İspanyol yönetici sınıf mutfacı olan Amerika'daki Kreol mutfacı eşsizdi. Bu füzyon mutfağın başlıca örneği bir sosis ve deniz mahsulleri yahnisi olan *gumbodur*. Kelime Afrika'dan gelmez ve bu nedenle bir kıvamlaştırıcı olarak bamyanın ("okra", bir Afrika sebzesi için Afrika kelimesi) kullanımıyla yapılır. Beyaz sos tabanı Fransızdır; sosisin deniz mahsulleriyle birleşimi, Fransız *bouillabaisse* gibi, Güney Akdenizlidir; çeşnilendirici Yerli Amerikalılardan sağlanan sassafras yaprakları tozu, yani *filé*dir. Bir diğer New Orleans spesyalitesi *jambalaya*, Fransızca "domuz eti" *jambon*dan ve Afrika dilinde pirinç, *yadan* gelmektedir; "boğulmuş" anlamına gelen *étouffée* ise daha çok sulu deniz mahsullerinin yemeği gibidir.

1791'den itibaren New Orleans sakinleri, Fransız pazaryeri La Halle'den taze deniz kaplumbağası, yengeç, sebze veya köle satın alabiliyordu. 1812'den sonra seyyahlar, kumarbazlar ve diğer kişiler, balo salonları, barları ve kumarhaneleri olan lüks buharlı gemilerde Mississippi Nehri boyunca seyahat ettiler.⁵¹⁹ Louisiana kendini, geyik, bıldırcın, ördek ve diğer av kuşlarının bolluğu sayesinde *Sportsman's Paradise* (Sporcunun Cenneti) olarak ilan etti. Hazırlanmış etler, domuz sucuğu (*boudin*) gibi sofistike sosislerden, domuz şeritleriyle (hazır straför paketi gibi değildir) gerçek kızarmış domuz derilerine kadar her şey vardı. Meksika Körfezi'nde karides, istiridye ve kerevit bulunur. Güneyde olduğu gibi mısır, iri taneli ve kalın mısır unu olarak kullanılır. Louisiana, Asya kökenli iki gıdası pirinç ve şekeriyle de ünlüdür. *Pralin*ler, pikan cevizi, tereyağı ve kahverengi şeker kekidir. Kaldırım üstü kafelerde bir tür çörek olan *beignet* (pudra şekeri serpilmiş kızartılmış puf) ile birlikte hindiba kahvesi tüketilir. Louisiana, aynı zamanda Bananas Foster, Oysters Rockefeller, Tabasco sosu ve çok özel bir tatil olan Mardi Gras'ya ev sahipliği yapmaktadır.

TATİL TARİHİ:

Mardi Gras ve Carnevale

Hristiyanlıkta, Noel'in 12 gün sonrası 6 Ocak, yeni doğan çocuk İsa'yı aramakta olan üç kralın onu bulunduğu gündür. Louisiana'da 6 Ocak, Noel festivali sezonunun bitişinin ve *Mardi Gras* festivali sezonunun başladığının işaretidir. *Mardi Gras*, "Fat Tuesday" (Şişman Salı) Fransızcasıdır. Büyük Perhiz'den ve kırk günlük perhiz süresinden önce son eğlence günü olan "Kül Çarşambası" gününde (*Ash Wednesday*) başlar. 1718'den beri Fransız Amerikası'nda başka kutlamalar oluyor duysa da New Orleans'taki ilk resmi *Mardi Gras* kutlaması 1827'de yapılmıştı. Maskeli balo, kral ve kraliçeli bir dizi geçit töreni, özel *Mardi Gras* mücevherleri ve mor, altın sarısı ve yeşilden oluşan resmi *Mardi Gras* renklerinde özel Kral Keki ile başlar. Diğer Büyük Perhiz öncesi kutlamaları bütün dünyada gerçekleşir. En büyüklerinden birisi, *Carnevale* ("hoşça kal et") olarak adlandırıldığı Brezilya'dadır ve samba kulüpleri bütün yıl boyunca şenlikler için özel danslara hazırlık yapar.

Mardi Gras için servis edilen Kral Keki pişerken içerisinde küçük, plastik bir oyuncak bebek vardır. Geleneksel olarak, bebeğin içinde olduğu kek dilimini alan kişi, gün boyunca kral veya kraliçedir ve ayrıca sonraki partiyi düzenlemek zorundadır. Gelenek, antik Fransız ekmek içinde şanslı fasulye (*fève*) pişirme geleneğine dayanmaktadır. Bebek, Çocuk İsa'yı sembolize eder.

MALZEMELER:

Kral Keki – İçinde Bebek Olan Kek⁵²⁰

- 2 bardak şeker
 - ½ bardak tereyağı
 - 2 bardak un
 - ½ bardak su
 - 5 yumurta sarısı
 - 6 yumurta beyazı
 - ½ çay kaşığı kabartma tozu
 - 1 çay kaşığı tartar kreması
 - 1 ½ portakal suyu
 - 1 küçük plastik oyuncak bebek
-

Bir Çağın Sonu

Amerikalılar ve yabancılar, ülkenin kuruluşunda öncü rol oynamış Amerikalılarla tanışmak istediler, bu nedenle onları evlerinde ziyaret ettiler. Kongre kaynak sağlamadı; resmi başkanların bu masrafları kendilerinin karşılaması beklendi.

Emekli olduktan sonra George Washington, Virginia'daki Mt. Vernon'daki evine gelen ziyaretçilerin onu hancıya çevirdiğinden dert yandı. Monticello'da 50 kadar davetsiz ziyaretçi bir seferde uğrayınca imkânları ve Jefferson'un cüzdanını zorlamıştı.

Birleşik Devletler'in biri kuzeyden, diğeri güneyden, farklı siyasi partilerden ikinci başkanı John Adams ve üçüncü başkanı Thomas Jefferson aynı gün, birbirlerinden birkaç saat sonra öldüler. Tarih 4 Temmuz 1826'ydı, tam olarak Bağımsızlık Bildirgesi'nin ilk kez kutlanmasının 50 yıl sonrası.

Birleşik Devletler: Kolera ve Anayasa

Amerika'nın ellinci yıldönümünün altı yıl sonrası, 1832'de hijyene dayalı en büyük hastalıklarından biri olan kolera, Birleşik Devletleri çok sert bir şekilde vurdu. Bu, Amerikalılar için büyük bir şoktu. Dünyanın geri kalanını kasıp kavuran kolera salgınına bağışıklıkları olduğuna kendilerini inandırmaya çalışmışlardı; çünkü onlar Hristiyan'dı; "Asya kolerası" Çinli "kâfirlerin" bir hastalığıydı. Ayrıca, Amerika Yeni Dünya'ydı, istisnai ve temizdi. Pis Eski Dünya gibi yoksulluk, ahlaksızlık yoktu ve yozlaşmış değildi. Ancak kolera sadece bir hastalıktı ve on dördüncü yüzyıldaki hıyarıklı veba gibi on dokuzuncu yüzyılda ticaret yollarını takip etmişti. On dokuzuncu yüzyıldaki farklılık, ticaret yollarının küresel olmasıydı. Amerikalılar kolera'nın Tanrı'nın bir gazabı olduğunu düşündüler. Varlıklı Amerikalılar, varlıklı Avrupalılar gibi kırsaldaki evlerine kaçtılar. Şehirde kalanlardan kimin öldüğü kimin yaşadığı kafa karıştırıcıydı. Anlaşılan, dindar, toplumun seçkin üyeleri

520 *Age*., 23.

ölmüş, serseriler yaşamıştı. Sebebi ise iyi, seçkin vatandaşların kirli olup olmadığını bilmedikleri kaynaklardan su içmelerine karşın sokaktaki insanların mikropsuz şarap, rom veya cin içmesiydi. Amerikalılar dehşete kapılmıştı; bir grup bakan, başkan Andrew Jackson'a bir ulusal dua günü için müracaat etmişti. Jackson, din ve devletin ayrılığına gönderme yaparak bunu reddetti. Bakanların, istedikleri herhangi bir tanrıya ülkeyi yönlendirmekte özgür olduklarını ancak başkanın Anayasa'daki görev tanımlamasında böyle bir görev olmadığını belirtti.⁵²¹

Kolera, 1848-1849'da Birleşik Devletler'de tekrar ortaya çıktı. Hastalık, New York gibi doğu şehirlerindeki fakir İrlanda mahallelerinde hızla yayılmış, zaten büyük kıtlıktan ve tabut gemilerinde haftalarca kalmaktan zayıf düşen İrlandalıları Amerika'ya ulaşmalarının hemen ardından öldürmüştü. Batıda seyyahlar, kolera'yı karşılaştıkları tehlikeler listesine eklemişti. 1866'da İç Savaş'ın hemen ardından üçüncü ve son büyük kolera salgını Birleşik Devletleri vurmuştu. New York City'nin cevabı, Londra ve Paris'in daha önceden yaptığı şeydi: Kamusal bir sağlık daresi kurmak. 30 yıldan biraz daha fazla sürede hastalıklara karşı Amerikalıların tutumu tamamıyla değişmişti. Hastalık kutsal bir nedenden ötürü olmaktan, bilimsel olarak önenebilir hale, dini bir sorundan, çözümü olan seküler bir soruna ilerlemişti: Su kaynağını temizlemek.

"Batıya git genç adam!"

1840'larda Amerika, batıya yönelme heyecanı içerisindeydi. "Açık kader" (*manifest destiny*), tez canlı Amerikalıların Kuzey Amerika'yı "denizden, parlayan denize kadar" yönetmenin kaderleri olduğu fikriydi. Mümkün olduğunca batıya, Mississippi'ye kadar ülkeyi bağlama teknolojisini zaten icat etmişlerdi. 1807'de Robert Fulton'un buharlı gemisi, Hudson Nehri'ni yukarıya, akıntıya doğru geçmişti. 1825'te Erie Kanalı, Ohio Nehri Vadisi'nden Buffalo üzerinden New York City'ye kadar, kara taşımacılığında zamanı ve maliyeti açısından daha kısıtlı ve daha fazla yiyeceği daha makul fiyata indirecek ucuz bir su yolu sağlamıştı. New York, batıdaki kolonileri gibi çalışan bölgeleriyle 'Empire State' oldu. 1820'lerin sonunda Birleşik Devletler'deki ilk demir yolları yapıldı. 1844'de ise teller konuştu; Samuel Morse mesaj iletmek için telgrafı ve kodları icat etti.

Ancak Mississippi'nin batısı, "Yol Gösterici" John Fremont ve onun 1840'ların başında gerçekleştirdiği keşif gezisine kadar bilinmeyen bölgeydi. (Lewis ve Clark kuzeye, neredeyse Kanada sınırına kadar gitmişlerdi.) Fremont, yolculuğundan haritalarla ve hemen hemen bugün Interstate 80 yolunun geçtiği bir rota ve çoğunlukla karısı Jessie'nin yazdığı hikâyelerle dönmüştü. İyi haberler şuydu: Meksika'nın sahip olduğu Kaliforniya'da ve İngilizlerin hak iddia ettiği Oregon'da verimli tarım alanları vardı.

521 Rosenberg, *Cholera Years*, 47.

Batı'ya gitmek ucuz veya kolay değildi. Her bir yetişkinin 180 kilogramlık erzaka, onları taşıyacak yük arabalarına, yük arabalarını çekecek öküzlere ve batıya gidip bir iş kurmanın aldığı süre kadar çalışmak zorunda kalmamak için yeterince paraya sahip olması gerekiyordu. Bu yüzden oraya gidenlerin çoğu, nesillerdir Birleşik Devletler'de yaşamış ailelerden gelen, varlıklı beyaz çiftçilerdi. Sadece birkaç özgür siyah bu yolculuğa para yettirebilmişti. Bazı göçmenler gitmişti, onlar da genellikle hizmetçilerdi. Deneyimsiz öncüler, sahip oldukları her şeyi yük arabalarına yerleştirdiler ve yol boyunca sahip olduklarının neredeyse yarısını tükettiler. Akıllı olanlar süt inekleri getirmişti; henüz Kaliforniya'da süt endüstrisi bulunmadığından süt çok değerliydi.⁵²² Değerli çiftlik hayvanlarının sırtındaki yük çok fazla olabileceği için neredeyse herkes yürüdü, çünkü yürümek daha rahattı. Yol yoktu ve yük arabalarının ahşap tekerleri vardı ama yayları bulunmuyordu. Geçmek için sadece birkaç ayları olduğundan doğumlar veya ölümler için durmadılar. Ekmeklik un, kara yolunda temel gıda maddesiydi: Zamanları ve yakacakları olduğunda güveçte buğday unuyla pişirilen maya kabartmalı ekmek, zamanları ve yakacakları olmadığında da bisküvi, kraker ve mısır unu yerlerdi. Bunu kahve, şeker, tuz, domuz pastırması ve kurutulmuş meyvelerle tamamlarlardı.

Düz, verimli Midwest'ten gelen bu çiftçilerin, gittikleri bölge hakkında herhangi bir bilgisi yoktu. Daha önce evlerinde yaptıkları gibi avlarını vuralabileceklerini veya tuzak kurabileceklerini düşündüler. Elbette her zaman değil. Bir çölün canlılara ve hattâ cansız objelere bile ne yapabileceğini anladılar. Günde 20 mil yol alabileceklerini düşündüler ancak bugün Nevada olan ve haritada kısa mesafe görünen "Kırk Mil Çölü"nün iki gün değil en azından beş günlük yürüme süresi alacağını anlamışlardı. Bu durum öküzlerinin çoğunun ölmesine veya susuzluktan deliye dönmesine neden olacaktı. Üzeri kapalı yük arabalarının iskeleti ve tekerlerindeki kavisli ahşap da tamamen kuruyacak, düzleşecek ve parçalanacaktı. Çaresiz insanlar çingiraklı yılanları yedi. Susuzluktan ölmek üzere olanlar katırlarının idrarını içti veya erişimleri olduğunda bir bardak su için 15 dolar ödediler.

Bir Kır Kurdu Nasıl Pişirilir

Çöl, karşılaşılan felaketin en kötüsü değildi. 65 kilometrelik geçişin ardından bitkin düşmüş, zayıflamış ve yiyecekleri azalmıştı ki 4250 metreden daha yüksek dağlarla karşılaştılar. İspanyolca Sierra Nevada, "karlı tepe" anlamına gelir, çünkü karlar bazen temmuz ayına kadar kalır. Illinoislu ünlü Donner Party konvoyu, 1846-1847 kışında 1800 metre yükseklikte karda aylarca mahsur kaldıklarında kendi ölümlerini doğramışlardı. Kimse kazara bir akrabasını yemesin diye beden parçalarını büyük bir özenle

522 Stewart, *Overland Trail*, 293.

etiketlemişlerdi. 47 yedi kişi ölen kırk kişiyi yiyerek hayatta kalmıştı.⁵²³ (Yıllar sonra yiyecekleri olmadan karda Utah'a doğru çıktıkları yolda kapana kısılan Mormonlar, kanibala dönmektense ölmeyi tercih etmişlerdi.)

Bir diğer karda mahsur kalma olayında yük kafilesinin arkasında kalan ve terkedilen 18 yaşındaki çaresiz Moses Schallenberger, başka bir şey denemeye karar vermişti:

Kapanların birinde aç bir kır kurdu buldum. Derisini yüzdüm ve etini bir güveşte kızarttım ancak tadı korkunçtu. Daha sonra eti haşlamayı denedim, fakat bu da etin tadını değiştirmede. Kır kurdunu açlığın verdiği dürtüyle aklıma gelecek her şekilde pişirdim, ancak tiksinden yenilecek bir kıvama getiremedim. Üç gün boyunca yemek zorunda kaldığım tek şey buydu.⁵²⁴

Moses, eti “tamamen yağsız” olsa da lezzetli bulduğu tilkileri de yakalayabiliyordu. Daha fazla kır kurdu da yakalayabiliyordu, fakat asla “ondan bir tane daha yiyecek kadar aç kalmadı.”⁵²⁵

Altına Hücum: Forty Niners'ı Beslemek

Meksika'yla 1846'dan 1848'e kadar süren savaş sonrasında Birleşik Devletler, Kaliforniya'yı elde etti ve toprakları Pasifik Okyanusu'na kadar uzandı. İngiltere ile imzalanan bir anlaşmayla da Oregon, Birleşik Devletler'e katıldı. 1848'de Kuzey Kaliforniya'da bugün Sacramento olan yerin yakınında, Sutter adında bir li göçmen tarafından Amerikan Nehri üzerine inşa edilen bir kereste fabrikasında altın bulundu. Anlatılan hikâyeler fantastikti: insanlar nehre bir baraj kurmuş ve kuru nehir yatağına uzanan külçeler halinde 75 bin dolarlık altın bulmuştu; bir adam ve iki oğlu kısa süre içerisinde 9 bin dolardan daha fazlasını toplamıştı.⁵²⁶ Tarihçi John Holliday, *The World Rushed In* adlı kitabının başlığında altına hücumu betimlemişti. Burası tamamıyla erkeklerden oluşan bir dünyaydı. 1850 yılının ilk beş ayında batıya doğru yollarının üzerindeki Ft. Laramie, Wyoming'e geçen 17.661 kişinin 17.661'i erkekti.⁵²⁷ Tavernalar, meyhaneler, barlar, likör ve kumarın cazibesine kapılmışlardı.

Madencilerin, nereden geldiğine ve hangi dili konuştuğuna bakılmaksızın hepsi beslenmek zorundaydı ve yemeklerin hepsi nakledilmeliydi. Yemek satan tüccarlar madencileri yolarak zenginleştiler, onları kazıkılıyorlardı. O zamanın beş dolarları bugünün yaklaşık 100 dolarlarına denkti.

523 Age., 182.

524 Age., 78.

525 Age., 79.

526 Holliday, *The World Rushed In*, 313.

527 West, *Growing Up with the Country*, 13.

KALİFORNİYA ALTINA HUCÜM YEMEK KIYASLAMASI, 1850-2010 (KİLO BAŞINA)⁵²⁸

MALZEME	1850-KALİFORNİYA ALTIN ALANLARI	2010-LOS ANGELES SÜPERMARKETİ
Şeker	75	66
Kuru fasulye	1.00	1.07
Patates	1.00	30
Kabartma tozu	6.00	90
Kahve	50	3.47
Çay	2.50	7.18 (torbalarda)
Sirke	5.00	2.79

Yemek pişirme ekipmanları aynı fiyat artışından etkilendi: Teneke tavalar, cezveler 8 dolar, kızartma tavaları 6 dolar değerindeydi. Misafirhanedeki su, haftalık 20 dolar, kira ayda 500 dolardı. Sodyum bikarbonat gibi bir mayalama gereci olan kabartma tozunun (*saleratus*) yarım kilogramı 6 dolara satılıyor, insanlar havadan yerleşen yabancı mayayı alması için un ve suyu mayalanmaya bırakıyorlardı. Bu ekmeğin bir kısmı kenara ayrılır ve sonraki ekmek mayalanmaya başlardı. Bu ekmek mayaları sayesinde erkekler, “ekşi maya” olarak bilindiler. San Francisco ekşi mayalı ekmeğinin tadının başka hiçbir ekmeğe benzemediğini iddia edenler haklıdılar. *Lactobacillus sanfrancisco* organizması, havada (ve sadece orada) bulunur.⁵²⁹

Yemek ve ekipmanlar ulaşılabilir olduğunda bile herkes altın aramayla ve onları depolara yüklemekle çok meşguldü. Tonlarca ürün çürümüşü ve onu temizleyecek kimse yoktu. Altın aramak dışında her şey vakit kaybıydı. Kahve çekirdeklerini kavurmak ve öğütmek bile çok zaman alıyordu. Folger’s ilk, önceden kavrulmuş kahve ile duruma müdahale etti.⁵³⁰ Erkekler zorlu çalışmalarından ötürü pantolonlarının yırtıldığından şikâyet ettiklerinde Levi Strauss isimli Bavyeralı bir Yahudi tüccar, Litvanyalı bir terziyle bir araya geldi ve kot pantolonlar için metal perçinle tutturulan bir patent çıkardı -“Levi’s” kotları.⁵³¹

Evet, orada “onların tepelerinde” altın vardı, ama kötü beslenme de vardı. Evine mektup yazan hiç kimse yokluğunu belirtmenin dışında süt ve yumurtadan bahsetmemişti. New York’tan, Güney Amerika’nın ucu, “Boynuz”u dolaşarak bir yıl süren deniz yolculuğu sonrası gelen tereyağı, kahverengiye dönüşmüştü. Aşçılar buğday bitinden kurtulmak için unu elekten geçirmek ve uzun siyah kurtları elle ayıklamak zorundaydı. Barut, tuzun yerine

528 Holliday, *World Rushed*, 315, 331.

529 Dunaway, *No Need to Knead*, 32.

530 Pendergrast, *Uncommon Grounds*, 56–57.

531 <http://www.levistrauss.com/about/history/timeline.asp>.

kullanılırdı. Genellikle “kahve, domuz pastırması, fasulye ve sert ekmek”ten oluşan bir öğün, ayakta veya bir kütüğün üzerine oturarak yenirdi.⁵³² İskorbüt, “madenci marulu” denen kış semizotunu yemeye başlayana kadar 1850’lerde yaklaşık 10 bin madenciyi öldürmüştü.⁵³³

Kaliforniyalı “çekingen ve dost canlısı” olarak tanımlanan Yerli Amerikalılar, meşe palamudunun yanı sıra yay ve okla avladıkları av etleriyle beslendiler. Yoğun nüfus akını, İspanyolların 250 yıl öncesinde gelmesiyle Orta Amerika’nın yerlilerinin üzerinde yarattığı korkunç etkinin aynısını yaratmıştı: Yerliler ölmüştü. 1850 ve 1860 arasında, Kaliforniya’nın yerli nüfusu yüzde 80 azaldı ve bu durum hastalıklardan kaynaklanmıyordu; bu nüfus zaten Avrupa hastalıklarına maruz kalmıştı.⁵³⁴

1849 yılında Kaliforniya’daki Altına Hücum, birkaç maden hücumunun sadece ilkiydi. Sonraları Nevada’da gümüş, 1870’lerde Güney Dakota’nın Black Hills dağlarında altın ve 1898’de Alaska Klondike/Kanada Yukon’unda tekrar altın bulundu. Fakat aklı başında Kanadalılar hemen oraya Kanada Kraliyet Atlı Polisi veya “Mounties”i gönderdiler. Atlı polisler, altı aylık yiyeceği olmayan herkesi geri çevirdi. Bir yıl sonra Altına Hücum başlamıştı; Kaliforniya’nın eyalet olmaya başvurmak için yeteri kadar vatandaşı vardı. 1850’de bunu yaptığında özgür bir eyalet haline geldi ve İç Savaş’a doğru kaymaya başladı.

Amerikalılar on yedinci yüzyılda kıtaya yerleşmek için mücadele içindeyken, on sekizinci yüzyılda isyan ederken ve on dokuzuncu yüzyılda batıya doğru genişlerken, Avrupalılar bilim dünyasında büyük adımlar atmışlardı. Bu adımlar tarımı, mutfacı ve dünyadaki kültürleri değiştirecekti.

532 Holliday, *World Rushed In*, 97.

533 Shephard, *Pickled, Potted*, 216.

534 Hurtado, *Indian Survival on the California Frontier*, 3.

Yedinci Bölüm

HUTSEPOT, OCAK AYLAĞI VE HAUTE MUTFAK

17. YÜZYILDAN 18. YÜZYILA FLEMENK, RUS VE
FRANSIZ MUTFAĞI

Bilimsel Devrim

Avrupa'nın çok yayılmış kolonileri on yedinci yüzyılda tarımsaldı, ancak Avrupa şehirlerinde amatör ve profesyonel bilim insanları, tıpkı Kolomb'un yaptığı gibi kendi gözlemlerine güvenerek her şeyi meraklı bir gözle incelemeye başladılar. Yeni dünyalar keşfederek de ödüllendirildiler. Teleskop, ilk kez Dünya'nın uydusunun ve Jüpiter'in uydularının görülmesini sağladı. Hollandalı van Leeuwenhoek isimli manifaturacı, mikroskoba doğru baktığında su ve kandaki küçük yeni dünyaları gördü. Evren, hareket ve yerçekimi yasalarını keşfeden İtalya'nın Galileo'su ve İngiltere'nin Newton'u gibi fizikçilere, Fransa'nın "düşünüyorum öyleyse varım" diyen Descartes'i gibi matematikçilere, kimyanın kurucusu Boyle'e göre sistemli görünüyordu. İsveç'in Celsius'u ve Hollanda'nın Fahrenheit'i, nihayet yemek pişirmeye hassasiyet kazandıran ısı ölçümleri sistemlerini icat etmişlerdi. Tarihçiler bugün bu dönemi Bilimsel Devrim olarak adlandırıyorlar.

Bu keşifler, Katolik Kilisesi'nin otoritesine meydan okuyordu. 1633'te Kilise, Galileo'ya Roma'daki Engizisyon'dan önce sorguya çekmiş ve onu kilisenin aleyhinde konuştuğu, Dünya'nın Güneş'in etrafında döndüğünü söylediği için sapkınlıktan suçlu bulmuştu. Kilisenin iddiasına göre Dünya,

evrenin merkeziydi. Galileo hayatının geri kalan kısmında ev hapsindeydi. (Kilise, Galileo'den 1992'de özür dilemişti). Bu durum, Güney Avrupa'nın Katolik ülkelerindeki bilimsel araştırmaları ciddi anlamda sınırlandırıyordu. Ancak Kuzey Avrupa'daki Protestan ülkelerde Bilimsel Devrim, hükümetler tarafından destekleniyordu ve böylece gelişme sağladı. 1660'da İngiltere bilimi geliştirmek adına Kraliyet Derneği'ni kurdu ve derneğin on sekizinci yüzyıldaki keşiflerinden ve icatlarından büyük oranda fayda sağlayabilecekti.

Hollanda'nın Altın Çağı

Kuzey Avrupa'daki küçük bir ülke olan Hollanda zengindi. Hollanda, uluslararası bankacılar Floransalı Medici ailesinin ve Venedikli İtalyanların yerini aldı ve dünya bankacılık merkezini on yedinci yüzyılda Hollanda'ya taşıdı. Baharat, şeker, kahve, köle, değerli taşlar ve tahıl taşıyan dünya gemi ticaretine ya egemen oldu ya da onu kontrol etti. Hollanda gemileri aynı zamanda Portekiz, İspanya ve Fransa'dan Kuzey Avrupa'ya yağ, şarap ve tuz, Yeni Dünya madenlerinden Eski Dünya kasalarına ise altın ve gümüş ulaştırmıştı.

Hollanda'nın güç kazanmasının nedenlerinden biri de eşsiz olmasıydı; birleşik, dini olarak hoş görülü bir cumhuriyetti. On altıncı yüzyıl sırasında Avrupalı monarklar kiliseyle ve kendi aralarında din üzerine savaşıyorlardı; bazı yerlerde din savaşlarında, Kara Ölüm'dekinden çok daha fazla insan ölmüştü. Hollanda, huzurlu yapısı ve ticarete açıklığıyla bir istisna oluşturuyordu. Engizisyon tarafından sürülen Yahudilerin çoğu, kuzeydeki konuksever Protestan Hollanda'ya giderek bankacılık ve ticaret bilgilerini zaten zenginleşmekte olan bir ekonomiye katmışlardı. *Bourse* (Fransızca "purse") denilen borsa, on altıncı yüzyılın ortalarında Amsterdam'da kuruldu. 1609'da Amsterdam Bankası açıldı. Amsterdam Bankası'nda uluslararası para değişimi vardı ve Ortaçağ'da Araplar tarafından icat edilen çek yazma sistemi kullanılıyordu. Hollanda hükümeti, 1933'e kadar Birleşik Devletler'de bulunmayan bir şey olan mevduatların güvenliğini garanti ediyordu. Hollanda *florin*'i, bugünkü Amerikan doları gibi bütün dünyada ödeme şekli olarak kabul ediliyordu.⁵³⁵

"Tanrı dünyayı yarattı, Flemenkler de Hollanda'yı"⁵³⁶

Hollanda'nın hayatı denize bağlıydı ve onunla sürekli bir mücadele içindeydi. Hollanda, suları tarlalara pompalamak ve denizden arazi kurtarmak için yel değirmenleri, denizi geride tutmak için su kanalları ve duvarlar icat etti. 10 bin gemili Hollanda filosu Güney Fransa, İspanya ve Portekiz'den Kuzey Avrupa'ya tuz, yağ ve şarap getirdi ve geriye tahıl götürdü. Filo, Amerika'dan da altın ve gümüş taşıdı. Hollanda yemeklerinin ve sanayisinin çoğu deniz çevresinde konumlanmıştı. Hollanda nüfusunun yüzde yirmi beşi

535 Spodek, *World's History*, 408.

536 Anderson, *The Food of China*, 7-8.

avlamak, satışa ve isle, tuzla ve turşulayarak saklamaya kadar ringa balığı sanayisiyle uğraşıyordu.⁵³⁷

Diğer Avrupa ülke ekonomilerinin kötü gittiği bir zamanda Hollanda geniş bir orta sınıf ve yüksek yaşam standartlarıyla son derece varlıklıydı. Hollanda erdemleri, temizlik ve tasarruftu. Her sabah Hollandalı ev kadınları sadece kendi verandalarını değil evlerinin önündeki halk kaldırımlarını da temizlerlerdi. Güzel yaşar ve yerlerdi. Balık pazarlarında Hollandalılar sadece canlı balık satın alırdı. Ölü balıkların yanı sıra uskumru ve tekiri de atarlardı.⁵³⁸ İşçilerin bile ete, peynire ve tereyağına parası yeterdi; Hollanda Katoliklikten Protestanlığa geçtiğinde manastırlardan geri kazanılmış yoksul evlerini şehirli fakirlere tahsis etmişti. Savaş gemilerindeki denizciler koyun eti, sığır eti, domuz eti, fume domuz, ekmek, fasulye, bezelye ve isli veya turşulanmış olarak genellikle ringa balığından oluşan günde 4.800 kaloriyle besleniyordu.⁵³⁹ Hollanda, hiçbir tahılın yetişmediği ve şarabın yapılmadığı bir ülkeydi; ancak Baltık Denizi etrafındaki Avrupa'nın tahıl ambarı ülkeleri üzerinden ticareti kontrol ediyordu.

Hollanda Mutfağı: *The Sensible Cook*

On yedi ve on sekizinci yüzyıllarda Hollanda dilindeki bir yemek kitabı, Hollandada çok etkiliydi. 1668'de yayımlanan *Makul pişirme (De Verstanding Kock)* adlı kitap yüz seksen dokuz tarif ve "*Makul şekerlemeci*" ve "*Hollanda kesim zamanı*" başlıklı iki ek içeriyordu. Yemek ve arıcılık el kitabı, bir sayfiye evi ve bahçe sahibi zengin burjuvazinin el kitabı *Keyifli kırsal yaşam*'ın sağlıkla ilgili bölümünün bir parçasıydı. Bu aslında üç kitabın derlemesiydi: süs bahçeleri hakkındaki *Hollandalı bahçıvan*; tıbbi bahçeler hakkındaki *Makul pişirme*; insan ve hayvanların tedavisi hakkındaki *İlaç dükkânı veya deneyimli kabıya*.

The Sensible Cook'daki bilgiler, Hollandalı kadın beslenme tarihçisi Peter G. Rose tarafından 1989 yılında tercüme edilene kadar İngilizce kullanılabılır değildi. Peter G. Rose'un belirttiği üzere, *bu değişmiyor*'un isimsiz yazarının cinsiyeti bilinmiyordu fakat; kitap "kadın, erkek tüm aşçılara" ifadesiyle başlıyor ve "herkes kendi isteğine göre" kelimeleriyle bitiyordu.⁵⁴⁰

Yemek hakkında bir söz söylemeden önce yazar, okuyucuya on dokuzuncu yüzyılın ayakta durup yemek pişirilebilecek bir ocağın nadir bir örneğinin nasıl yapılacağını anlatır. Tarifler bölümlere ayrılır: ilk olarak salatalar, otlar ve sebzeler; sonrasında et, kümes hayvanları ve balık; daha sonra ise fırında pişirilenler, muhallebi, içecekler ve muhtelif şeyler; ardından tartlara ayrılan bir bölüm ve son olarak da bir bölüm tuzlu meyveli turtalar gibi etli börekler

537 Spodek, *World's History*, 407.

538 Schama, *An Embarrassment of Riches*, 169.

539 *Age*., 176.

540 *Sensible Cook*, 43.

içindir. Yazar, zahmete girip temel malzemelerin ilk harflerini büyük yazacak ve loot'a göre tam ölçümleri verecek kadar düzenlidir; örneğin bir loot yaklaşık 14 gram; bir pint yaklaşık yarım litre; bir pound yaklaşık 454 gram.⁵⁴¹

Hollandalılar kahvaltı, öğle vakti ana öğün, öğleden sonra saat 2 veya 3 ve akşamleyin olmak üzere günde dört kez yemek yerlerdi. Dört öğünde de ekmek yerlerdi: ekmek ve tereyağı, ekmek ve peynir, ekmek ve et. Günün herhangi bir zamanında her şey birayla yenirdi. Hamur evde yapılmasına rağmen ekmek ortak fırınlarda profesyonel fırıncılar tarafından pişirilirdi, zira sadece çok az insanın evinde fırını vardı. Ekmek, on sekizinci yüzyılın sonunda patates popüler olana kadar Hollanda beslenme biçiminin başlıca dayanağıydı.⁵⁴² Pirinç nadir bulunurdu; *The Sensible Cook*'ta sadece birkaç tarifte pirinç kullanır. Kitapta aynı zamanda Yeni Dünya'dan da birkaç yemek vardır. Hindi, "Türkiye fasulyesi" dedikleri yeşil fasulye gibi Hollandalıların onları aldıkları yerle anılır. Ancak bu Hollanda'nın şimdilerde mutfağının temeli olan yiyeceği, çikolatayı, öğrenmelerinden önceki bir zamandaydı.

Orta Doğu Etkisi

Makul pişirme, Orta Doğu ve Ortaçağ'ın Hollanda mutfağına etkisinin hala güçlü olduğunu gösterir. Yahniler ve soslar toz fındık, ekmek, tost, yumurta veya bir Hollanda icadı olan kurabiyelerle kıvamlaştırılır. Şeker sosu ve koruk suyu veya sirke, tatlı-ekşi Ortaçağ yemek pişirme geleneğini sürdürür. "Uygun bir sos yapmak için" tarifi, Orta Doğu köklerini gösterir: toz bademler, kıvamlaştırıcı olarak kullanılan beyaz ekmek kırıntılarına eklenirken, şeker ve koruk suyu onu tatlı ve ekşi yapar. Bir başka malzeme de bir diğer Orta Doğu baharatı zencefildir. Et ve balıkta kullanılan baharatta küçük bir farklılaşma vardır. Et için verilen elli dokuz tarifi otuzu, balık için on sekiz tariften de onu muskat ve /veya muskatın kırmızı kılıfını kullanır. Örneğin mersinbalığı karanfillerle süslenir, şiste çevrilir, tereyağıyla yağlanır, daha sonra Ren şarabı, sirke, tarçın ve muskatla hafif ateşte pişirilir.⁵⁴³ Çapak balığı da şiste çevrilir ve kendi yumurtası ile içi doldurulur, yumurta sarıları, maydanoz, muskat, muskatın kırmızı kılıfı, biber ve tereyağı doğranır; yağ damlaları, ançüz ve koruk suyuyla soslanır, kekikle süslenir.⁵⁴⁴ Tariflerin çoğu sonunda tereyağıyla zenginleştirme içerir; yeşillikli bir tavuk yahnisi tarifi bunu şöyle anımsatır: "Özellikle tereyağını unutma."⁵⁴⁵ Gül suyu hala Ortaçağ'dan kalma bir tatlılara lezzet katma tercihidir. Orta Doğu etkisi hala kimyon süslü Gouda peynirinde ve mevsimlik bir et ve sebze yahnisi olan *husepot*daki (*hot pot*, Türkçe güveç) limon, portakal ve zencefilde görülür.

541 *Age.*, 26–127.

542 *Age.*, 6–7.

543 *Age.*, 66.

544 *Age.*, 67.

545 *Age.*, 51.

TARİF:

Hutsepot, Hollanda Yemeği

"Biraz koyun veya sığır eti alın; eti yıkayın ve ince ince doğrayın. İlaveten biraz yeşillik veya yaban havucu ya da doldurulmuş kuru erik ve limon veya portakal ya da ağaç kavunu yahut yarım litre sert, temiz sirke ekleyin. Bunları birlikte karıştırın, tencereyi kısık ateşe koyun (en azından 3-4 saat); biraz zencefil ve eritilmiş tereyağı ekleyin."⁵⁴⁶

Santa Claus ve Tüketim Yasaları

Hollandalılar, zenginliklerini evlerinin donatılmasında, sanatta ve bahçe-lerinde görünür hale getirdiler. Delft şehri, yerli imitasyon mavi seramik karolar ve yemek takımı, yatak ve masalar için düzinelerce dantel, keten üretmeye başlayana kadar Türk halıları, Pers ipeği, Ming çinileri vardı. Türkiye (Osmanlı) sultanının kaldığı Topkapı Sarayı'ndan da bir fikir benimsediler: Güzel görüntüden başka amacı olmayan ve yenilebilecek tek bir ürünü barındırmayan, sadece çiçekler, özellikle laleler ve özellikle kırmızı olanların bulunduğu dönümlerce bahçeler. Lale soğanı alıp satmak Hollanda'da yoğun bir uğraştı ve orada servet sadece bir tutam soğan üzerinden edinilir ve kaybedilirdi. Hollanda sanatı, dini olmayan, seküler Hollanda hayatını yansıtırdı. Natürmort tablolar limon, portakal, kayısı gibi yeni, egzotik meyveleri bolluk ve zenginlik ortamında kutluyordu.

Bütün bu bolluk Hollanda Reform Kilisesi için bir ikilemi ortaya koyuyordu: Hollanda zengin mi olacaktı yoksa dindar mı? Bütün bu baharatlar, soslar ve şeker, bu peynirler ve etler, bütün bu mal, mülk, lale soğanlarındaki spekülasyon Hollandalıların ruhlarını kaybetmelerine mi sebep olacaktı? Bazı şehirlerde buna cevap, gündelik hayatın pahalılığını -lüksünü- düzenleyen tüketim yasalarıydı. Örneğin 1655 yılında Amsterdam'da bir düğüne elli ziyaretçiden fazlası davet edilemez, kutlama iki günden fazla süremezdi ve hediyelere ne kadar harcama yapılabileceğine dair tavan fiyat uygulaması vardı. Bazı şehir idarecileri çok daha ileri gitmiş ve Aziz Nikola (*Santa Claus*, Hollandalılar için *Sinter Klaas*) onuruna verilen 6 Aralık yemek ve hediye festivalini, oyuncak bebek ve zencefilli kurabiye adamları birlikte yasakladılar. Bu durum uzun sürmedi, çocuklar isyan etti.⁵⁴⁷ Kilise devamlı tutumlu olmaları vaazı verirken Hollandalılar para kazandılar, harcadılar ve parayı tükettiler. Şekerli veya karamel içinde yüzen pancake ve waffle yemekten asla vazgeçemediler.

546 Burema L. *De voeding in Nederland von de Middeleeuwentot de twintigste Eeuw*. Assen, 1953'den akt., Schama, *Embarrassment*, 177. Burema'dan akt., L. *De voeding in Nederland von de Middeleeuwentot de twintigste Eeuw*. Assen, 1953.

547 Schama, *Embarrassment*, 186, 184.

New Netherland

Diğer Avrupa ülkeleri gibi Hollanda da koloni kurdu. New England ve Chesapeake'deki İngiltere kolonileri arasında New Netherland, Hollanda kolonisiydi. Hollandalılar, diğer ülkelerden insanları New Netherland'a yerleşmeye ikna etmek zorunda kalacaklarını biliyorlardı, çünkü zengin ve seçtikleri dinin pratiklerini yapmakta özgür Hollandalıların ülkelerini terk etmek için hiçbir gerekçeleri yoktu. New Netherland'a giden Hollandalı yerleşimciler 20 metre uzunluğunda büyüyen meşe ağaçlarıyla karşılaşınca şaşkına döndüler ve onlardan saatlerce yanan ve ışık veren kütükler yaptılar. Hollanda'da olduğu gibi ekmek New Netherland'da da başlıca besin maddesiydi ancak evde pişirilirdi. Hollandalılar şehirliydi bu nedenle ticari fırınlar ekmek yapardı fakat koloninin parçaları çok düşük yoğunluklu bir nüfusa sahipti ve insanların ateşin yanında duvarın içine yapılmış tuğladan fırınlara sahip olması gerekliydi. Mısır ve balkabağı gibi Amerikan malzemeleri pankek tarzı standart Hollanda tariflerinde kendi tarzlarını yaratmıştı. Hollanda kolonisinde ekmek yemekten çok daha fazlasıydı; Yerli Amerikalılar tarafından özellikle beyaz ekmek ve tatlı kekler olarak aranan ticari bir üründü; 1649 yılı itibarıyla Yerlilerle ekmek ticareti yapmaya karşı yasalar çıkarıldı.⁵⁴⁸ New Netherland devasa Hollanda İmparatorluğu'nun sadece küçük bir parçasıydı.

Maluku Adaları: Muskat vs New York

Hollanda İmparatorluğu'nun zenginliğinin çoğu bugünkü Endonezya'da yer alan Maluku Adaları'ndaki kolonilerinden geliyordu. Asya'da ticaret yapmak için 1602'de Hollanda Doğu Hindistan Şirketi kurulmuştu. Hollanda'dan oldukça uzaktaydı; ancak imparatorluğun selameti için kararlar alıyordu, Hollanda Doğu Hindistan Şirketi o kadar güçlü hale geldi ki bir devlet gibi işlemeye başladı: para basabiliyor, anlaşmalar yapabiliyor ve kendi ordusunu kurabiliyordu. Kısa süre içinde Hollanda, muskat üzerinde Portekiz'in sahip olduğu neredeyse yarım yüzyıldır süren tekeli kırdı.

İngiltere de baharat ticaretinin peşindeydi. 1600'de İngiliz Doğu Hindistan Şirketini kurdu. Kolomb gibi onlar da Doğu Hint Adaları'na giden kendi rotalarını bulmada kararlıydılar. Onların arayışları, hıyarcıklı veba 1660'larda tekrar ortaya çıktığından daha elzem hale geldi ve hekimler bunun tedavisinin muskatta olduğuna inandılar. Muskat *Myristica fragrans* ağacının tohumlarıdır; kabuk ise muskatın kırmızı kılıfıdır. Dönemin haritaları, Norveç'in kuzeyine ve daha sonra doğuya -kuzeydoğu geçidine- yelken açarak Hint Adaları'na ulaşmanın mümkün olduğunu gösteriyordu. Bu yanlıştı. Mürettebat açlıktan veya donarak öldü.

Doğu Hint Adaları'nın baharat ticaretinden bir parça almaya kararlı olan İngilizler 1652'den 1654'e kadar Hollanda ile savaşa girdiler. Kaybettiler ve

548 *Sensible Cook*, 26.

daha sonra Hollanda'ya öncesinden daha iyi şartları tanıyan bir anlaşma sağlayınca aşağılanmış hissettiler. Hollanda kazançlı Maluku Adaları ticaretinin kontrolünü elinde tuttu; ancak bütün İngilizler Kuzey Amerika'daki cılız Hollanda kolonisi New Netherland'ı ele geçirdiler. İngilizler gururlarını korumayı denediler ve koloniyi tekrar adlandırdılar: New York. Hollandalı yerleşimi olan Hudson Nehri civarı alan bugün Dutchess County olarak adlandırılır.

Ancak savaş yelken açmayla ilişkilendirilen tek ölümcül tehlike değildi.



1600'lerin başında Güneydoğu Asya, Endonezya ve Avustralya. Avustralya, Hollanda Nova yani New Holland olarak adlandırılır. Corbis Digital Stock/izniyle.

İskorbüt, "deniz salgını"⁵⁴⁹

1657'de Meksika Acapulco'nun hırçın denizinde bir gemi sürükleniyor, dalgalarla boğuşuyor, rüzgarla yönü değişiyordu. Bir hayalet gemiydi bu, bütün mürettebatı iskorbütten ölmüştü.

İskorbüt, kırmızı kan yapmak için demirle çalışan bir C vitamini (askorbik asit) eksikliğidir. Dokuları bir arada tutan kolajeni de üretir. At gibi bazı hayvanlardan farklı olarak insanlar C vitamini üretemez ve depolayamazlar; dolayısıyla her gün C vitamini yemek ve içmek zorundayızdır. C vitamini eksikliğinde iskorbüt semptomları bir aydan daha kısa bir sürede görünür olabilir. Bu belirtiler yorgunluk ve kas zayıflığıyla başlar; daha sonra yeni yaralar iltihaplanır ve iyileşmek yerine ülserlenirler; eski yaralar koparlar; derideki küçük pembe benekler iç kanamayı işaret eder; diş etlerinde yaralar açılır ve kanar; dişler düşer; gözler ve burun kan damlatır; daha sonra ölüm.

Latince iskorbüt kelimesi *scorbutus*'tur, bu nedenle iskorbütle savaşan yiyecekler anti-iskorbütik olarak bilinir. Anti-iskorbütikler portakal, limon, misket limonu, greyfurt gibi turuncgiller; karalahana, brokoli, karnıbahar,

549 Druett, *Rough Medicine*, 142.

lahana, brüksellahanası gibi turpgil sebzeler; patlıcangiller ailesinden yeşil biber, patates ve domatestir. Yarım bardak brokoli ve yarım bardak portakal suyunda tam olarak aynı miktarda -62 miligram- C vitamini vardır. Yarım bardak karalahanada ise her ikisinden neredeyse yüzde 50 daha fazla -93 miligram- C vitamini vardır.⁵⁵⁰ Bu meyve ve sebze listesine bakarak bunların ortak bir şeye sahip olması bizim için bilindik değildir; şimdi bunu biliyoruz çünkü vitaminler 1920'lerde keşfedildi. On sekizinci ve on dokuzuncu yüzyıllarda her türden teori ortaya atıldı: mürettebat iskorbüt hastalığına yakalandı çünkü bir süre karada bulunmamışlardı; zayıf bir kol veya bacağa sarılmış bir parça balina eti bu hastalığı tedavi edebilirdi; belli yiyeceklerdeki asidite, iskorbütü etkisiz hale getirdi. (Asyalılar, gemilerinde yetiştirdikleri taze zencefili yerdı ve iskorbüte yakalanmadılar.)⁵⁵¹

On sekizinci yüzyılda İngilizler neden olduğunu bilmeseler de misket limonunun iskorbütü engellediğini keşfettiler ve denizcilerin bunları yanlarına almalarını sağlıyorlardı. Yabancı limanlarda İngiliz denizciler etrafta misket limon emerek dolaşıyorlardı ve kötüleyici bir şekilde "limeys" olarak bilinir oldular. Ama iskorbüt, nedeni ve tedavisi bilindikten sonra bile bir sorun olmaya devam etti. On sekizinci yüzyıldaki yakacak ağaç kıtlığı balina yağı veya normal yağ ihtiyacı yarattı. Pasifik Okyanusu'nda üç, dört yıl boyunca balina avlamak için yelken açan İngiltere veya New England balina avlama tekneleri asla yeteri kadar yiyecek ve su taşıyamıyordu; yol boyu yanlarına alabileceklerine güvenmek zorundaydılar. Denizcilerin, Ekvator'un batısındaki Galapagos Adaları'nda bir şekilde gemiye çıkan ve yahni yapılarına kadar etrafta çok yavaşça yürüyerek zaman geçiren 90 kilogramlık dev kaplumbağaları vardı. Bazen denizciler koyun veya başka yenilecek hayvanlardan alabiliyorlardı. Fakat en büyük sorun ve insanın en çok ihtiyaç duyduğu taze meyve ve sebzelerdi, çünkü en büyük katil -"deniz salgını"- iskorbüttü.⁵⁵²

Rus Ayısı

Büyük Petro Rusya'yı Modernleştiriyor

Hollandalıların on sekizinci yüzyılda çok özel bir ziyaretçisi vardı. Çar I. Petro olarak bilinen Büyük Petro (1672-1725) Rusya'nın Avrupa'ya ayak uydurmadığı takdirde kocaman, çaresiz bir dev olacağını ve Avrupa ülkelerinin akbabalar gibi gelip Rusya'yı süpürüp, paramparça edeceğini fark etti. Rusya'yı modernleştirme programı kapsamında Petro, kılık değiştirerek Hollanda'daki tersaneleri ziyaret etti. Kılık değiştirdi ancak kimseyi kandırmadı, çünkü Petro iki metre, yirmi santimetre uzunluğundaydı ve bir

550 *Food for Athletes*, 48.

551 Brennan, *Original Thai Cookbook*, 23.

552 Druett, *Rough Medicine*, 142.

kortejle yolculuk ediyordu. Petro bir donanma inşa etti ve ordusunu geliştirdi. Adamlarını eğitmesi için Avrupalı subaylar tuttu.

Petro, Rusyalıların Avrupalılar gibi davranmasını, görünmesini ve yemesini istiyordu. Avrupalılar gazete okuyordu bu yüzden Petro Rusya'nın ilk gazetesini yayınladı ve gazeteyi kendisi düzenledi. 989'da gelen alfabe gibi gazete de Rusya'ya geç ulaşıyordu. Avrupalı erkekler temiz traşlıydı, dolayısıyla Petro erkeklerin sakallarına vergi koydu. Ancak Rusya soğuktu. Erkekler yüzlerini ısıtan sakallarından ayrılmakta isteksizdi ve yerine vergi ödediler. Petro, Avrupa yemeklerini Rusya'ya tanıtmada daha başarılıydı. Rus şeflerini Avrupa ülkelerine en son yemek pişirme tekniklerini öğrenmeye gönderdi. Petro'nun Avrupa'da bulduğu şeylerden biri patatesti. Rusya, bugün dünyanın lider patates üreticisidir. Ruslar patates temelli votka yapmak için Polonya'dan öğrendikleri damıtma tekniklerini kullanmışlardı.

Ancak Petro Baltık Denizi'nde bir liman elde etmek için Rusya'nın komşusu İsveç'le savaşa girmek zorundaydı. Rusya savaşı kazandı ve Petro limanını aldı. Muhteşem bir şehir inşa etti ve şehri, ilk Hristiyan azizin ismini taşıyan St. Petersburg olarak adlandırdı.

İsveç: Gece Yarısı Güneşinin Toprakları

On yedinci yüzyılda İsveç bir dünya gücüydü. Maden zenginiydi; dünya bakırının büyük bir bölümü İsveç madenlerinden geliyordu. Danimarka'yla yapılan bir dizi savaşla İsveç sınırlarını genişletti. İsveç giderek şehirleşiyor ve seçkin bir mutfağa kavuşuyordu. Çavdar ve arpa unundan çıtır kraker benzeri ekmekler yapılır ve keçi sütünden yapılan karamelize bir peynir olan *gjetost* ile servis edilirdi. Denizden ringa balığı ve morina balığı ile arktik alabalık avlanırdı. Somon yerde terbiye edilir ve yere yani *gravlaks* veya *gravlox* denilen çukura gömülürdü. Amerika geyiği avlamak önceden de günümüzde olduğu gibi popüler bir spordu. Soğuk iklimde turp, şalgam ve yer lahanası gibi kök sebzeler yetişiyordu. Kekreyemiş ve Norveçböğürtleni insanlar ve ayılar tarafından sevilirdi. İsveç köftelerinin belki de kökleri Pers kebabındaydı. Hamur işleri ve çorbalar sığır, domuz ve kaz kanından yapılırdı. Viskinin versiyonu Frenk kimyonuyla tatlandırılan *akvavittir*.

İsveç, 1527'deki Protestan Reformu sırasında Lüterciliğe geçmişti, ancak çoğu diğer Avrupa ülkesi gibi hala terk etmekte zorlanan, kültürünün çok derinlerinde kökleşmiş azizlere sahipti. Biri Aziz Nikola, diğeri de Azize Lucia'ydı.

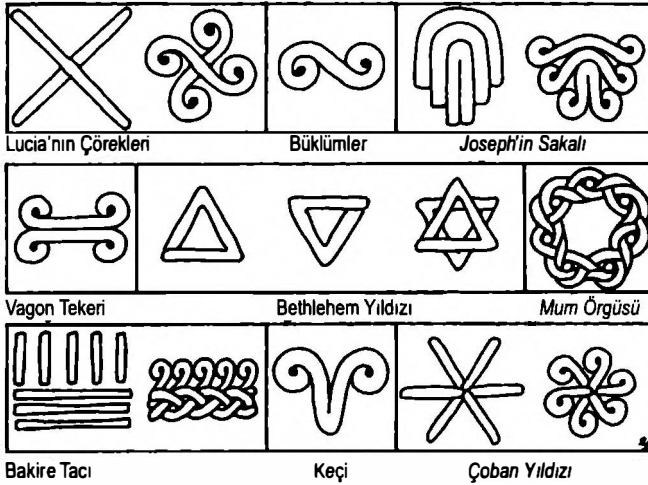
BAYRAM HİKAYESİ:

Azize Lucia Günü, 13 Aralık

İsveç'in Azize Lucia Günü -Işıkların Festivali- füzyon mutfak ve kültürün bir örneğidir. Bir Viking tatili sırasında Orta Doğu yemekleri, İspanyol baharatı ve Portekiz şarabı kullanılarak İskandinav bir Protestan ülkede, güneyli bir İtalyan Katolik şehidin kutlanması.

Efsaneye göre Lucia, MÖ Roma İmparatorluğu'nda üçüncü yüzyılda hasta, fakir ve evsiz insanları doyuran genç bir kadındı. Bu insanları yeraltı mezarlıkları olan katakomplarda ziyaret ettiğinde başının etrafına yolunu ısıtması için mumlar yerleştirdi. İddialara göre 13 Aralık'ta işkence görüp idam edildiğinde efsanesi yayılmıştı. Efsane Vikinglerin hayal gücünü yakalamıştı ve bugün Viking takviminde en kısa gün olan tarihte kutlanmaktadır. Günü-müzde uzun beyaz elbiseler ve mum tacı giyen genç kızlar, şafak vaktinden önce uyanır ve ailelerine yiyecek ve içecek getirir. Genç kızlar aynı zamanda uzun, karanlık İskandinav kışına çok ihtiyaç duyulan ışığı ve festivali getirirler. İskandinav kışları, şenlik ateşi ve Walpurgis Gecesi Festivali'yle kutlanan gün olan 30 Nisan'a kadar sürer.

Geleneksel yiyecekler *Lussekatter* (Lucia kedileri), safran, kuru üzüm ve beyazlatılmış bademli mayalı ekmeği; İsveççe *pepparkakor* yani "biberli kek" olan zencefilli çörek. İçecek, tarçın, karanfil, kakule ve zencefil gibi Orta Doğu baharatlarıyla yapılan, portakal kabuğu, kuru üzüm ve şekerle tatlandırılan *glöggdör*.⁵⁵⁴ *Lussekatter*ler ayrıntılı geleneksel formlarda şekillendirilirler.



Lussekatter çörek şekilleri; Esther Feske tarafından İsveç'in bölgesel tariflerinden çizilmiştir, (Penfield Books).

Norveç: "Denizlerdeki Balık Bizim Günlük Ekmeğimizdir"⁵⁵⁴

On sekizinci yüzyılda, İmparatorluğu bugün bağımsız İskandinav ülkeleri olan Norveç ve Finlandiya'nın büyük bir kısmını kontrol ediyordu.

553 Kia, Sweden's Regional Recipes, 112.

554 Doub, *Tastes & Tales of Norway*, 59.

Norveç'in bazı bölümlerinde bütün kullanışlı toprak 1666'a kadar temizlenmişti; bundan sonra bir tarla elde etmek için yapılacak tek şey, var olan tarlalardan bir parça elde etmektir. Bu, kamalar denilen yeni bir sınıf insan yarattı. Bu insanlar asla kendi topraklarına sahip olamadılar, tıpkı Amerika'nın güneyindeki ortakçılar gibi sadece toprağı işlediler.⁵⁵⁵ Çoğu toprağı, sabanla değil eliyle kazdı. On dokuzuncu yüzyılın başlarında erkekler için hayat beklentisi 45 yaştı.⁵⁵⁶

Dağlar ve birçok fiyort veya körfezle 2400 kilometrelik deniz kıyısıyla Norveç'te coğrafya ve iklim yaşamı şekillendirmişti.⁵⁵⁷ Meksika Körfezi'nden kuzeye doğru akan sıcak su Körfez Akıntısı, Norveç'in batı kıyılarını ısıtır ve 200'den fazla yenilebilir türde balık imkânı sağlar. Balıkçılık çok büyük bir endüstriydi; ringa balığı Norveç beslenmesinde başlıca üründü. Huş ağacının külünden yapılan külle muhafaza edilen balık Lutefisk, külden temizlemek için birkaç gün suda bekletildikten sonra hazırlanan Noel Arifesinin geleneksel yiyeceğidir. 1854'te Norveçli bir eczacı, A ve D vitaminleri ve omega 3 bakımından zengin morina balığı ciğeri yağı oluşturdu.⁵⁵⁸ Patates on sekizinci yüzyılın ortalarında gelmişti; patatesler genellikle Norveç otu, dereotuyla kaynamış olarak servis edilirdi. Diğer ortak sebzeler havuç, soğan, şalgam ve lahanadır.

Norveç mutfağı, diğer İskandinav ülkeleriyle ortak çok fazla şeye sahiptir. Norveçliler, Danimarkalılar gibi yuvarlanmış ve sıkılmış sandviç olan *rollepinse*, İsveçliler gibi köfte, Norveç böğürtleni, *gjetost* ve *akvavit* yerler. 17 Mayıs (1905) bağımsızlık günlerinde Norveçliler sığır, domuz, sığır konservesi, soğan ve *lapskaus* denen patates yahnisi tüketirler. Ekmekler, patates ve şekerle yapılan *lefse*, yulaf ezmesi düz ekmek *havremel flatbrød* ve koyu çavdar ekmeği *rugbrød*dur. Noel'e özgü şeyler tatlı, mayalı, kakule kokulu *julekake* -yule keki ve zencefilli çörek - *pepperbrød*dur. "Halka kek" anlamına gelen *kransekake*, her biri giderek küçülen çapta 18 yuvarlak kalıpta pişirilen badem ezmesinden yapılır. Daha sonra tek kişilik kekler istiflenerek Noel ağacına benzer bir şekilde dekore edilir. *Kransekake* düğünler için de yapılır. *Krumkakes*, waffle ızgarası veya İtalyan *pizzelle* ızgarası gibi bir gereçte yapılan yuvarlak kâğıt helvalardır. Bir diğer Noel geleneği badem ezmesinden yapılan küçük bir domuzdur. Bu domuz, Vikingler zamanında, bugün bize *Friday* (Cuma) kelimesini vermiş tanrıça Freya'ya kurban edilen domuzu temsil etmektedir.

Viking ataları gibi Norveçliler bir günde iki ana öğün yerdiler (hala da yerler): Zengin bir soğuk kahvaltı olan *frokost* ve akşam saat 5 civarına denk gelen sıcak bir yemek *middag*'dır. *Frokost*, Norveççede *smørbrød* denilen

555 Gjerde, *Peasants to Farmers*, 25.

556 Age., 54.

557 Roalson ve Bourret, *Norwegian Touches*, 17.

558 Doub, *Tastes & Tales of Norway*, 68.

smorgasbord gibidir. *Frokosta* tütülenmiş et ve soslar, ren geyiği, peynir, somon, ringa balığı turşusu, taze dutlar, wafflolar, yulaf lapası, kahve ve süt bulunur. *Middagda*, *lapskaus* gibi bir yahni olabilir. Yatmadan önce muhtemelen bir atıştırma veya hafif bir akşam yemeğidir. Bu *aftens* olarak adlandırılır ve piring pudring gibi basit bir şey olabilir.⁵⁵⁹

Sütçü Kızlar

Norveçli çiftçiler hayvanları mevsimden mevsime dağa çıkarıp indirerek hareket ettirmek anlamına gelen yaylacılıkla uğraşır; bu durumda ineklere bir sütçü kız tarafından bakılırdı. Sütçü kızın günü mevsimden mevsime değişirdi. Yazın dağda, işler erkenden sabah 4'te hayvanları sağmayla ve onları otlatmaya göndermeyle başlardı. Gününün esas kısmı süttan tereyağı çalkalamayla ve peynir yapmayla geçirdi. Günün sonunda hayvanları tekrar sağardı.

On dokuzuncu yüzyıl Norveçli çiftçileri için kış yedi aydı; 14 Ekimde başlar, 20 Mayıs kadar sürerdi. Bu aylarda sütçü kızın günü sabah 6'da başlardı. Gübreleri küremek için karanlık ahıra gittiği vakit hayvanlara saman verir ve inekleri sağardı. Norveçliler hayvanlarını kapalı ve karanlık bir ahırda tutardı çünkü böylesi bir ahırın hayvanların açlığını azaltacağına inanırlardı. Daha sonra sütçü kız kendi kahvaltısını bitirirdi. Ahıra geri döner ve hayvanlara dal veya yaprak yedirir, su verirdi. Günün büyük bir kısmı akarsudan yemek pişirilen yere düzinelerce kova su taşımakla geçirdi. Bu suyu ısıtır ve yaprak ve dallardan hayvanlar için lapa hazırlardı. Hayvanlar için ormada yiyecek aramak da mevsimsel bir işti.⁵⁶⁰

Norveç'in takas ekonomisinde tereyağı yüksek değerli bir parçaydı. Kalıplarda şekillendirilir ve düğünlerde uzun masa ortası süsü olarak heykel yapılırdı.

Norveçliler Amerika'ya Göçer

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısına kadar Norveç'ten Birleşik Devletler'e göç edenlerin sayısı çok azdı. İnsanlar taşınmaya korkuyordu çünkü yeni garip topraklar ve oraya yapılacak yolculuktaki tehlikeler hakkında çok fazla dedikodu vardı: gemi kaptanları yolcuları köle olarak satar, buz dağları gemileri parçalar, deniz canavarları veya Amerikan yerlileri insanları yedi. Ancak güvenilir kaynaklardan Amerika'da maaşların Norveç'tekinden üç, dört kat fazla, yaşam pahalılığının ise yarısı olduğu bilgileri alınmaya başlandı. Amerika daha cazip hale gelmişti.⁵⁶¹ Ayrıca Amerika'da yeni topraklar sadece elverişli değil aynı zamanda ekonomik olarak güç yettirilebilirdi. 1878, 1880 yılları civarında ringa balığı ve sonrasında gemi yapımı endüstrisi zora girmiş, Norveçliler 'Amerikan ateşi'ne yani toprak hevesine

559 *Age.*, 11.

560 Gjerde, *Peasants*, 34–37.

561 *Age.*, 126.

kapılmışlardı. Çocuklarının daha iyi bir hayata sahip olmasını istiyorlardı. Altınla kaplı arazilerin olduğu yere, Amerika'ya gideceklerdi.

1890'lara kadar Norveç, İrlanda hariç, herhangi bir Avrupa ülkesinden daha fazla bir oranda, nüfusunun büyük bir kısmını Birleşik Devletler'e göndermişti. (İtalyanlar 1890'dan sonra Amerika'ya göçe başlamıştı.) Norveçlilerin yüzde 20'den fazlası Norveç'in dışında yaşadı.⁵⁶² 1865 ve 1914 yılları arasında Birleşik Devletler'de Norveççe çıkan 565 gazete ve dergi vardı.⁵⁶³ Yirmi birinci yüzyılda da Birleşik Devletler'de Norveç'te olduğundan daha çok Norveçli yaşamaktadır.⁵⁶⁴

Norveçliler Midwest'in yukarısında Kuzey ve Güney Dakota, Minnesota, Wisconsin ve kuzey Iowa'da tarım alanları satın aldılar. Başlangıçta Norveç'te yetiştirdikleri arpa ve yulaf gibi ürünleri yetiştirdiler. Fazla geçmeden Amerikan tarımına uyum sağlamak zorunda olduklarını fark ettiler ve bir ihracat ürünü olan buğdaya geçtiler.⁵⁶⁵ Norveçliler aslında sadece soğuk iklim tarımından diğerine geçmediler, coğrafya nedeniyle hayat tarzlarını tamamen değiştirdiler. Amerika'nın ovaları düz ve karalarla çevriliydi; hiç dağ veya kıyı şeridi yoktu; dolayısıyla yaylacılık da mümkün değildi.

Norveçliler, toprağa karşı Amerikalıların yaklaşımını görünce şaşkınlığa düştüler. Norveç'te toprak kutsaldı, nesilden nesle aktarılırdı ve ekip dikme kutsal bir eylemdi. Amerika'da toprak bir gelir kaynağıydı, kar için satılırdı ve ekip dikme makineler tarafından yapılırdı. Norveçliler, çocukları ve torunlarının yanlarında yaşamaları için daha çok toprak satın almayı umuyorlardı; Amerikalılar ise ailelerini düşünmeden hareket edip altlarındaki toprağı satarak para kazanmayı bekliyorlardı.⁵⁶⁶

Laponlar: Rengeyiği Mutfağı ve Kültürü

Kuzey İsveç, Norveç, Finlandiya ve Rusya, Lapon, Laponyalı olarak adlandırılan göçebe Lapon halkının bölgesiydi. İskandinavya nüfusunun on yedinci yüzyıldaki büyümesi, Laponları daha kuzeyde, kuzey kutup daire-sine, yazın güneşin nadiren battığı ve kışın da nadiren doğduğu Kuzey Kutbu'na yönlendirdi. Günümüzde Laponların sayısı 30 binden daha azdır. Rengeyiği onların hayatlarında merkezi bir yerdedir, bu, tıpkı Büyük Ovalar'daki Yerli Amerikalıların hayatlarında bufalonun merkezi bir konumda olması gibidir. Rengeyiği tundrayı dolaşır, otlar, Laponlar da onları takip eder. Rengeyiği besinin yanı sıra giyecek ve barınak olarak deri de sağlardı. Bugün Laponlar hala reneyiği çobanıdır ve reneyiği rodeoları vardır, ancak mutfaklarında yabancı etkisi görünür: reneyiği straganof ve reneyiği

562 Age., 3.

563 Roalson ve Bourret, *Norwegian Touches*, 18.

564 Doub, *Tastes & Tales of Norway*, 3.

565 Gjerde, *Peasants*, 179.

566 Age., 139.

yahnisi, rengineyiği bifteğine katılmıştır. Bazı Laponlar köylerde yaşamaktadır ve cep telefonları, helikopterler ve kar arabaları gibi yeni teknolojiler rengineyiklerini gütmelerinde onlara yardımcı olur. Dillerinde rengineyikleri için çok ayrıntılı bir şekilde yaş, cinsiyet, baş, beden rengi ve boynuzunun neye benzediğini betimleyecek kırk dokuz kelime vardır.⁵⁶⁷ Somon ve farklı türde kar ve buz için de çok geniş, özel bir kelime hazinesine sahiptirler.

Ukrayna: Rusya'nın Tahıl Ambarı

Ukrayna'nın geniş, düz ovası, tahıl yetiştiren bölge, ülkenin tahıl ambarı olan Amerikan Midwest'i gibidir. Oradaki köylülerin zorlu bir hayatı vardı. Rönesans, Reform, Bilimsel Devrim ve birçok diğer sosyal ve entelektüel hareketin gelip geçmesine rağmen Doğu Avrupa'daki köylüler hala Ortaçağ'da yaşıyormuşçasına yaşıyordu. Köle değillerdi ama köleye çok yakındılar. Bireysel olarak alınıp satılamazlardı ancak toprakla birlikte alınıp satılırlardı. Bir toprak aldığınızda, toprağı, üzerindeki yapıları ve köylülerini de alırdınız. Yasalar, serfler için çalıştıkları toprağı terk etmelerini imkânsız kılıyordu. Nihayet 1861'de özgürlüklerine kavuşmalarına kadar birçok kez isyan etmiş ve başarısız olmuşlardı. Aynı yıl Amerika, kölelerini özgürleştirmek için İç Savaş'a girişmişti. O zamana kadar Rus serflerin hayatları temele indirgenmişti: çalışmak ve yiyebileceğı kadarını elde etmeye çabalamak. Yiyecek kıtlığı, Rus Ortodoks Kilisesi'nin 200 yıl kadar süren perhiz günlerine yansımıştı.⁵⁶⁸ Başlıca yiyecek, kuzeyde çavdardan yapılan kara ekmek, güneyde buğday ekmeğiydi. Her öğünde yenirdi. Bu insanlar için ekmek ve pişirildiğı yer kutsaldi.

Rus Ocağı

"Evdeki ocak kilisedeki sunak taşı gibidir."

Rus atasözü⁵⁶⁹

Ocak ve içindeki ateşe en büyük saygıyla davranılırdı. Amerikalılar, Rus ocağını anlamak için ocağın ne olduğu hakkındaki bütün fikirlerinden kurtulmak zorundadırlar. Kış mevsiminde sıcaklığın sıfırın altında iki haneli derecelere düştüğü Rusya'da ocak bütün barakanın bir çeyreğini işgal edebiliyordu. Genellikle bir köşeye kilden inşa edilir ve ocak, fırın ve şöminenin birleşimi olarak işlev görürdü. Ocakta yemek ve ekmek pişirilir, meyve ve sebzeler kurutulularak saklanırdı. Ocak, aynı zamanda huş ağacı özünden yapılan *beriozovitsa* ve bal likörü gibi balla mayalanan ancak şerbetçiotu eklenen *medovukha* gibi içkilerin mayalanması için doğru sıcaklığı sağlardı. Su ve şekerle mayalanan buğday olan *kvas* daha sonra popüler olmuştu.

567 Gaski, *Sami Culture*, 94.

568 Glants ve Toomre, *Food in Russian History ve Culture*, 3.

569 *Age*, 4.

Ocak evi de ısıtırdı. Yataklar, tavan arası uyuma yeri gibi ocağın üzerine veya çevresine yapılırdı. Rusya’da ocağın etrafında aylıklık eden insanlara “ocak aylağı” (*stove potatoes*) denir, tıpkı bizim “kanepe aylağı” (*couch potatoes*) dediğimiz gibi.

Çay ve Semaver

On sekizinci yüzyılın ortalarında çay, onu demlemek için ayrı bir makine icat eden Rusya’da son derece popüler hale geldi (yirminci yüzyılda Mrs. Tea makinası gelip Mr. Coffee şirketini işletmeye başlayana kadar). Semaver, genellikle pirinç, bazen de çelik, bakır veya gümüşten, sıcak suyu akıtmak için musluğu olan geniş metal bir kaptı. Çay (veya herhangi bir başka şey) için suyu ısıtmanın ilk teknolojisi semaverin ortasında mangal kömürüyle dolu bir boruydu, ancak bugün bunlar hep elektrikli. Semaverler, sadesinden bir yanında çay diğerinde kahve demleyen süslü olanına veya istenilen yere konulabilmesi için ayakları bulunana kadar değişik özellikleriyle çeşitlilik göstermekteydi. Bazıları bardak ve altlığı, sütlük ve şeker kâsesi olan tam bir çay servisiydi.⁵⁷⁰

Büyük Petro İngiltere’yi ziyaret etmiş, Hollanda’daki tersaneleri dolaşmış ve Avrupa devlet başkanlarıyla buluşmuştu. Ancak en çok takdir ettiği devlet başkanı ve devlet XIV. Louis ve Fransa’ydı. XIV. Louis öldüğünde Büyük Petro yeni kral XV. Louis’i etkilemek için hediye olarak havyar göndermişti ve kralı etkilemişti: Havyarı halıya tükürmüştü.⁵⁷¹

Fransa: *Haute ve Nouvelle Mutfak*

La Varenne ve Haute Mutfacı’nın Başlangıcı

Caterina de’Medici’nin Fransa’ya gelmesinden yüz yıl sonra Fransız mutfağında belirgin bir değişim yaşandı. On sekizinci yüzyılın ortalarında, tam olarak 1561 yılında, La Varenne isimli bir Fransız şef, *Le cuisinier françois* isimli bir yemek kitabı yayımladı. Fransa’daki yemek okuluna onun adını veren Anne Willan, *Le cuisinier françois*’nin “çılgır açıcı bir çalışma olduğunu; Ortaçağ mutfağının sonunu, *haute* mutfağının başlangıcını işaretlediğini” belirtir.⁵⁷² *Le cuisinier françois* piyasaya çıktıktan iki yıl sonra La Varenne *Le patissier françois – Fransız pastacılığı-* kitabını yayımladı.

La Varenne’nin tariflerinin çoğunluğunun markası zekicedir. Baharatı serpen el, Ortaçağ’daki gibi ağır değil, hafiftir. Tuz ve biber, sıkılmış limon suyu ve belki de bir *bouquet garni* ile çeşnileri oluşturur. Büyük miktarlarda tarçın, muskat, karanfil ve zencefil yoktur. Baharatlarla birlikte vücut salgıları teorisine güven ve yemeğin bireysel mizaca uyacak şekilde “uyarlanma” ihtiyacı fikri de ortadan kalkmıştır. Türlü mantarlarının kullanımı da

570 <http://samovars.net>

571 *LA Times Book Review*, 5/29/2005, R4.

572 Willan, *Great Cooks and Their Recipes*, 59.

Ortaçağ'ın vücut salgıları teorisinin kullanımına bir ara verildiğini gösterir; çünkü bu mantarlar yerin altından kazılıp çıkarılmak zorundaydı ve Ortaçağ'da yere yakın yetişen her şey köylülerin yiyeceği olduğu için bırak olduğu gibi kalsındı; çünkü cennetten uzaktı. Ancak *Le cuisinier françois*'nin etli günlerle etsiz günler arasında yaptığı ayrım, Katolik Kilisesi'nin süren etkisinin gösterir.

İnsanlar yeni tatları takdir etmeye başlamıştı. Yeni oluşumları da. *Le cuisinier françois* ilk beyaz sos, yağ ve un kıvamaştırıcı gibi modern sosların başlangıcıdır. Fransız mutfağındaki düzenlemenin başlangıçları da biri et diğeri balık olan iki et suyuyla buradadır.

Artık daha kolay erişilebilir ve özellikle üst sınıflar arasında bahçecilik gelişmiş olduğundan, bu tariflerde daha fazla meyve ve sebze görülür. Fakat tariflerde hala Yeni Dünya'dan çok fazla yiyecek yoktur. La Varenne, bezelye, marul ve enginar gibi Fransız soyluları arasında moda olan yiyecekleri kullanmıştı. İnsanların bezelyeye sahip olması bir zorunluluktur. Kuşkonmaz küp küp kesilebilmesine ve bezelye şeklinde servis edilebilir olmasına rağmen, bezelye yerine kuşkonmaz servis eden ev sahibinin vay haline.

Le patissier ilk ayrıntılı hamur işi kitabıydı. Tam, net yönlendirmeler ile ağırlık ve ölçü tanımlamaları, belki de Avrupa'da gerçekleşen bilimsel devrimin etkisiydi. Ama Willan, *Le patissier*'in muhtemelen La Varenne tarafından yazılmadığını veya onunla beraber isimsiz bir İtalyan pasta şefi tarafından yazıldığını, çünkü o dönemde İtalyan pasta şeflerinin dünyanın en iyileri olduğunu düşünür. Ayrıca, yemek pişirmek ve pasta yapmak iki ayrı uzmanlıktı. Her halükârda karmaşıktır; örneğin on beş farklı badem ezmesi türü bulunur. Kitap aynı zamanda ilk pasta benzeri bisküvi tarifini verir. La Varenne'nin kitapları bir modanın başlangıcıydı. Kırk yıl sonrasında bir başka şef olan Massialot, La Varenne'nin başlamış olduğu mutfak tarzını devam ettirdiği *Le cuisinier royal et bourgeois* kitabını yazdı.

Vatel: Canını Dışına Takan Fransız

Beslenme tarihindeki bir diğer dev ise Vatel'dir. Büyük festivaller planlama ve yönetme, gösteriler için yaratıcı fikirler üretme ve menü planlama gibi birçok açıdan ve birçok alanda Vatel bir dâhiydi. Gala etkinliklerine katılan, çalışanlarının ağırladığı herkesi etkilemişti. Daha sonra 1671 yılında bir felaket yaşandı. Condé dükünün baş garsonu (*maitre d'hôtel*) olarak Vatel, birkaç günlüğüne dükü ziyarete gelen kral için büyük bir etkinliğin planlanmasından ve mükemmel şekilde uygulanmasından sorumluydu. Baskı inanılmaz büyüktü. Deniz ürünleri şöleni ve serbest müzik festivalinin düzenlendiği günde, satıcılardan hiçbir yiyecek tedarik edilmedi. Vatel, dükün sosyal ve siyasi hayatını mahvetmesinin yanında kılıcını kendine saplayarak intihar ettiğinde, kendi profesyonel hayatını da bitirdiği kesindi. Vatel ölürken, balık satıcısı yük arabası tamamen dolu olarak gelmişti. Ancak

bütün yemeği nasıl hazırlayıp sunduğuna dair geride hiçbir açıklama bırakmamıştı.

İki yüzyıl sonra 1981'de Vatel ismi Paris'teki bir otel işletme okuluna verildi. Okul bugün uluslararası yedi branşa sahiptir. Hakkında, 2000 yılında Gerard Depardieu ve Uma Thurman'nın oynadığı bir film de çekildi. Vatel Enstitüsü'nden kesen, doğrayan ve dilimleyen otuz üç aşçılık öğrencisi, mutfağı ve yemek hazırlama sahnelerini gerçeğine benzer hale getirdiler.

Kahve (Bitkisini) Seven Fransız

Kahve, tanıtıldığı neredeyse her yerde iki tepkiyle karşılaştı. İlki, onu içenler için karşı konulmaz bir heyecandı. İkincisi ise yönetim tarafından kahveye yönelik engellemeydi. Arabistan Mekke'de vali, kahvehane sahiplerinin onunla dalga geçtiklerini öğrenince, kahvehanelerin kapatılması emrini verdi. Kral II. George da İngiltere'de aynı şeyi aynı sebeple yapmıştı. Fransız hükümeti kahveyi, ulusal içecekleri olarak şarabın yerini alacağından korktukları için yasaklayacaktı; Almanlar da biraları için aynı şeyden korkmuştu. Bütün bu yerlerdeki insanlar kahve içmeye devam etti ve nihayet kahveye karşı olan yasaklar kalktı. Bir istisna İtalya'ydı; orada Katolik rahipler, Papa'ya Müslüman içeceğini yasaklaması için başvurmasına rağmen asla yasaklanmamıştı. Aksine Papa kahveyi denedi ve onu kutsadı.

Kahve sosyal ve siyasi alışkanlıkları değiştirdi. İlk kez insanlar kamusal bir alana sahip oluyordu ve alkolle ilgisi olmayan bir toplanma sebebiydi. Kahve içmek, sosyal eğlence olarak başladı ve siyasi bir eğlence haline geldi. Kahvehanelerdeki insanların hükümete ilişkin ne söyledikleri hakkında endişelenen yöneticiler, endişelenmekte haklıydılar. Fransa'da kahvehane tartışmaları yoluyla yayılan fikirler, Fransız Devrimi'nde önemli bir rol oynadı. Kahve, kruvasanın kökenine ilişkin yemek hikâyesiyle de bağlantılandırılır.

YİYECEK HİKÂYESİ:

Kruvasan Nereden Gelir

Söylentilere göre kruvasan 1683'de Viyana kuşatmasının ardından icat edildi. Ya (a) gece geç saatlerde çalışan bir fırıncı Türklerin şehrin altından tünel kazdığını fark etti ve Viyana'yı kurtardı ya da (b) Türklere karşı galibiyetlerini kutlamak için Viyanalı fırıncılar, (a) Türk bayrağındaki sembol olan veya (b) Türklerin kazdıkları ve terk etmek zorunda kaldıkları siperlerin formundaki hilal şeklinde -Fransızca *croissant*- bir hamur işi icat ettiler. Bu, Avusturyalıları bir kahveyle kruvasan yiyen ilk insanlar yapıyordu. Kruvasan Fransa'nın ilk ulusal yiyeceklerinden biri olduğundan ve ilk tarifi 1905 yılına dayandığından, bu pek olası değildir.⁵⁷⁴

1683'de yaşananın kruvasanla bir ilgisi yoktu; ancak kahveyle vardı. Türkler, Viyana'ya saldırdı ama kaybettiler. Aceleyle çadır kazıklarını sökmüş,

fakat halıları, elbiseleri ve 500 çuval tuhaf küçük yuvarlak çekirdeği bırakmışlardı. Koyuydu. Sertti. Acı kokuluydu. Acaba deve yiyeceği miydi? Onları yaktılar. Fakat askerlerden biri Orta Doğu'da bulunmuştu, gözlerini açtı ve kahveyi kokladı. Çekirdekler kurtulmuştu. O kadar çok çekirdek vardı ki asker onlarla Viyana'daki ilk kahvehaneyi açtı.⁵⁷⁴

1689'da Procope isimli bir İtalyan, Paris'teki ilk kahvehaneyi açtı. Kahve tüketme yolları, dokuzuncu yüzyılın başında bulunduğu, yani hayvan yağıyla ezilip yenildiği zamandan bu yana belirgin bir şekilde değişmişti. 1710'da Fransızlar çekirdekleri ezdi ve bez bir çantaya koydu; üzerine kaynayan suyu döktü ve demleme yöntemini buldu. Fransızlar, aynı zamanda süt ekleyen ve kahveyi kamusal bir alanda, bir üst sınıf akşam içeceği olmaktan özel olarak keyfi içilebilen bir sabah lüksü haline getiren *café au lait*i yaratan kişiler olarak bilindiler. Nihayet *café au lait* nüfusun geneline yayıldı ve çalışan sınıfın içeceği oldu. Kahveyi poşet olmadan öğütüp toz haline getirme, bardağın dibindeki telveyi okumayı mümkün hale getirdi ve falcılara destek verdi.

Bir Fransız, kahvenin bütün dünyada yayılmasında büyük bir rol oynamıştı. 1723'de Gabriel Mathieu de Clieu, kahvenin Karayipler'de iyi yetiştiğini düşündü. Bir bitki aldı ve Atlantik Okyanusu boyunca bütün yolda hasta bir bebek gibi ilgilendi onunla, hattâ ona kendi su payını da verdi. Haklıydı, bitki Karayipler'i sevmişti. Bugün dünyada yetişen kahvenin çok büyük miktarı muhtemelen bu bitkiye dayanmaktadır.⁵⁷⁵

XIV. Louis: Güneş Kral

XIV. Louis, Fransa tarihindeki en güçlü hükümdardı (1643-1715). Gücünün Tanrı'dan geldiğini iddia eden mutlak bir kraldı; bu durum ona yönetmek için "kutsal bir hak" veriyordu. "Ben devletim" diyordu ve Fransız İmparatorluğu'ndaki her şey üzerinde mutlak ve tek otorite sahibiydi. Krala karşı isyan eden asillerden oluşan Fronde tarafından suikast tehdidi altında yetişmişti. Louis hayatının geri kalan kısmında hep şüpheciydi; nerede yaşayacağını ve nerede yiyeceğini de kapsayan güvenlik önlemleri alırdı. Paris'in 18 kilometre güneybatısındaki Versay'da devasa bir saray yaptırdı ve ajanlarının gözleri onların üzerinde olsun diye soyluları orada yaşamaya zorladı.

Versay'da Akşam Yemeği

Versay'da saray küçük bir şehir gibiydi. Orijinalinde bir avcı kulübesi olan ana binayı XIV. Louis, 2 bin odayla, yaklaşık 460 metre uzunluğunda, iki adet 140 metre uzun kanatlarla genişletmişti. U şeklindeki avlunun merkezine XIV. Louis büyük bir heykelini yerleştirmişti. 15 bin dönüm bahçe, çayır ve ağaçlıkta 1.400 çeşme vardı. En önemli parçalardan biri, uzun bir resmi oda olan Gallerie des Glaces'di (Aynalı Salon). Aynalı bir duvar, camlı

574 Pendergrast, *Uncommon Grounds*, 10.

575 *Age*, 15-16.

kapıların dışındaki bahçeyi yansıtıyordu; bunlar, bugün Amerikalıların Fransız kapıları dediği kapılardır. Versay'da on bin insan yaşırdı; 2 bin kişi ise mutfaklarda çalışıyordu. Sarayın giderleri Fransa'nın yıllık gelirinin yarısından fazlaydı.⁵⁷⁶

Versay'da akşam yemeği, yazın hemen hemen Paris'te havanın karardığı zamana denk gelen akşam saat 10:00 daydı. Güneş Kral yemek zamanlarını gücünü arttırmak için bir fırsat olarak görürdü. Zehirlenmeye karşı kralın yemeği, özel silahlı muhafızları Silahşörlerin eşlik ettiği mutfaktan yemek salonuna taşınan kapalı konteynırlarda gelirdi. Muhafızlar kralın yemeğinin sarayın salonu boyunca geçişini "*Les viandes du roi*." ("Kralın yemeği") diye bağırarak duyururdu; herkes yaptığı şeyi bırakmak ve eğilmek zorundaydı. Eşsiz ve benzersiz olduğu için Louis, krala ait bir görkem içinde, bir platformun üzerindeki devasa bir şölen masasında, tek başına (bazen kraliçe eşlik ederdi) akşam yemeğini yedi. Müzisyenler o yemek yerken çaldı; nedimler oturur ve o yerken bir onay veya lütuf kelimesi umarak izlerdi.

XIV. Louis'in yediği yemekler efsaneviydi. Bir obur gibi herhangi bir sıra olmadan çok büyük miktarda yemeği, genellikle doktorunun tavsiyesine rağmen tükettirdi. Bir keresinde "dört tam dolu tabak çorba, bir bütün sülün, bir keklik, bir büyük tabak salata, iki büyük dilim domuz budu, biraz *jus* ve sarımsaklı koyun eti, bir tabak pasta ve daha sonra meyve ve birkaç tane çok kaynamış yumurta" yemişti.⁵⁷⁷ Hepsini elleriyle yemişti. Caterina de'Medici İtalya'dan neredeyse bir yüzyıl önce çatal getirmesine ve bütün Avrupa'da kabul görmesine rağmen Louis çatalı sevmiyordu ve kullanmayı reddediyordu. Ama Caterina'nın tanıştırdığı başka bir şeyi kullanıyordu: mendil.

Orangerie (Portakal Korusu)

Bu zamanda tatlı portakallar çok popüler olmuştu. Müslümanların fethetdikleri yerlere diktiklerinden ilk portakallar acı portakallardı, *Citrus aurantium*. Yetiştikleri İspanya şehrinden dolayı Seville portakalları olarak adlandırılır ve marmelat yapmak için kullanılırdı. Tatlı portakal ağacı, *Citrus sinensis* veya Çin portakalı, Hindistan üzerinden Orta Doğu'ya ulaşmıştı. 1625'de Lizbon'a gitmiş, çoğu yerde acı portakalların yerine geçerek bütün Avrupa'ya çabucak yayılmıştı.⁵⁷⁸ Portakal suyu ve kabuğunun, zehir, karın ağrısı ve tenyaya panzehir olacağı düşünülmüştü. Varlıklı insanlar, turuncgiller etrafında düzenlenen konulu akşam yemekleri verirdi.

576 Kagan, et al., *Western Heritage*, 436.

577 Wheaton, *Savoring the Past*, 136.

578 McGee, *On Food and Cooking*, 70.

MENÜ:

On Altı Servisli Turunç Yemeği

"1529'da Milano Başepiskoposu, aşağıdaki yemeklerden oluşan 16 servisli bir akşam yemeği verdi:

Şeker ve tarçınlı havyar ve portakal kızartması

Portakal ve limon dilimli pisi balığı ve sardalya

Biber ve portakallı bin adet istiridy

Ağaç kavunu meyveli istiridy salatası

Portakal suyu jölesi kaplı mersin balığı

Portakallı kızarmış serçe

Yemeği veren kişinin armasının işlendiği ağaç kavunları içinde tek kişilik salatalar

Portakallı çörekler

Üzeri şeker ve portakal suyu kaplanmış kuru üzüm ve çam fıstıklı sufle

Limon dilimli beş yüz istiridy

Şekerlenmiş ağaç kavunu ve portakal kabukları"⁵⁸⁰

XIV. Louis bir portakal (*aficionado*) meraklısı idi; çünkü portakallar, Güneş Kralı'nın simgesi olan küçük güneşler gibi görünüyordu. (Kral, Amerika'dan gelen yeni bitki günebakanları (*sunflowers*) da seviyordu. Versay'da hilal biçimli 365 metre genişliğinde bir *orangerie* –portakal korusu- oluşturmuş ve çok sevdiği maskeli balolar ile özellikle dans, komediler ve Molière'in hicivli oyunları gibi eğlenceler için bir fon olarak kullanmıştı. Güneş Kralı'na yıl boyunca portakal ve portakal çiçekleri sağlamak, kraliyet bahçıvanlarının göreviydi. Ağaçlar çoğunlukla tekerlekli saksılarda tutuluyor ve böylece soğukta yatalak hastalar gibi güneşe göre hareket ettirilebiliyordu. Taze portakal bulunmadığında, ressamalar ve dokumacılar, tüm şatoyu portakal resimleri ve duvar halılarıyla donatıyordu.⁵⁸⁰

XIV. Louis 1715 yılında öldüğünde, Fransa bir süper güce, dünya siyasetinde, moda ve mutfağında bir lidere dönüşmüştü. Ancak saraylar, savaşlar ve gıda pahalıydı ve Louis, Fransa'yı yaklaşık 20 milyar dolara eşdeğer bir borçla bırakmıştı. Asiller vergi ödemediğinden, para köylülerden çıkarılıyordu. Yetmiş beş yıl sonra köylüler gelirlerinin yarısını vergilere ödemekten ve onlar açlık çekerken asillerin lüks yemekler yemesinden bıktılar. Güneş Kralı'nın mirasçısı XVI. Louis nihai vergiyi ödedi; başıyla.

"Yaramaz Yemekler" - *Nouvelle Mutfak*

On sekizinci yüzyıl Fransa'sında, Aydınlanma'yla beraber yeni bir *haute* veya üst sınıf mutfak tarzı gelişmişti. Buna *nouvelle mutfak* denildi.⁵⁸¹ Piero Camporesi'nin *Exotic Brew (II Brodo Indiano)* adlı kitabında belirttiği gibi

579 *Age.*, 69.

580 *Age.*, 82–84.

581 Camporesi, *Exotic Brew*, 47.

Aydınlanma döneminde, Rönesans'ta başlatılan Ortaçağ beslenme biçimindeki kırılma tamamlanmıştır. Biftek tüketimi, ağır etler olarak özenle hazırlanmış sofralardan kalktığına düşüşe geçti. Ortaçağ'dan kalan son şey tavus kuşu, sonunda masadan kalktı ve yerini *gibier* yani "kumru, bıldırcın, ardıçkuşu ve nar bülbulü" gibi küçük av hayvanları aldı.⁵⁸² Afrodisyazlar dönemin yiyeceğiydi ve en önemlileri, "özellikle bir elbisenin önünden düşen ve yerden alınan"⁵⁸³ çiğ ıstıridye ile garnitür yerine "tepeleme ... ufak bir parça tereyağında veya yağda çevrilmiş" türüf mantarıydı.⁵⁸⁴ Kuzu testisi ve geyik penisi uyarılmayı sağlıyordu.

Kötü ağız kokusu veya gastrointestinal guruldamaların sebebi, flörte ve sekse engel olan sarımsak, soğan, lahana, peynir gibi yiyecekler güzel yemeklerden çıkarıldı. Yemekten önce topluca el yıkama ritüeli yerini bir duaya bıraktı: Sadece kirli olanların yıkanmaya ihtiyacı vardır ve Tanrı'nın böyle kirlilerin olduğu yemeklerde bulunması beklenmez. Sosta bekletilen yemekler az miktarda ve lezzetli. Yemek takımlarında bulunan "yiyeceği her zaman sıcak tutan sıcak su doldurulmuş gümüş kutular", hizmetçilerin de odadan ayrıldığı anlamına geliyordu.⁵⁸⁵ Ayatılma her yerdedi: "Neredeyse her zaman size yaramaz yiyecekler sunuluyordu; yani bu yemekler, aç olmasanız bile onları yemenizi sağlayacak yiyeceklerdi."⁵⁸⁶ Olur da enfes bir şarap uyumanıza neden olursa, yemeğin sonundaki kahve sizi uyandırır - gece devam edebilirdi.

Ana salonlarda verilen büyük katılımlı ziyafetler, yerini sadece yemek için kullanılan, aynalı duvarlarının kristal avizelerin ışığını yansıttığı odalarda, samimi, etkileyici akşam yemeklerine bırakmıştı. Parlak renklerde kibar çiniler ve yeni sos temelli beslenmeye uygun kaplar, iri taneli tam buğday ekmeğinden yapılan *trencherlar* yerini almıştı. Sandalyeler, banklar ve örtüler, sırma işli ipek ve satendi. Giysiler de böyleydi. Artık, kaba, gevşek bağlı Ortaçağ'ın kumaşları veya Rönesans'taki vücut yapısını saklayan ağır kadifeler yoktu. Aydınlanma'nın giysileri, vücuda oturan, sıkı kumaştan yapılma, her kıvrımı ve şişliği gösteren biçimde kesilmişti: "Onların kıyafetleri... kaburgalarına yapışıyordu; öyle ki örtülü görünmüyorlardı;...bacakları görülebiliyordu;... parlak altın tokalı zarif ayakları ve güzel mücevherler ... ellerimizi süslemek için kullandıklarınızdandı."⁵⁸⁷ Bunlar erkekler içindi. Kadın elbiseleri kısa kesimdi. Her iki cins de büyük peruklar takıyordu. El yelpazelerinin ardından flört eden bakışlar atan kadınların gözleri ve dudakları makyajla abartılmıştı. Yemeklerdeki beklenti, belki de Mozart'tan bir müzikle beraber nüktedan sohbetlerdi.

582 Young, *Apples of Gold*, 179.

583 Wheaton, *Savoring the Past*, 159.

584 Young, *Apples of Gold*, 180.

585 *Age*., 174.

586 Camporesi, *Exotic Brew*, 8.

587 *Age*., 4.

Bahçecilik ve Koruma

Fransa Versay'daki baş bahçıvan La Quintinie öncülüğünde geliştirilen yeni bahçecilik teknikleri, sebzelerin daha uzun süre dayanıklı kalmasını sağlıyordu. Bir zamanlar sadece ilkbahar sebzesi sayılan enginarlara, kış hariç artık yılın üç mevsiminde de taze olarak ulaşılabiliyordu. Yemek kitaplarında, tariflerin yanı sıra çeşitli saklama teknikleri de yer alıyordu. Enginar Yahnisi için hazırlanan bir yemek kitabında, krema, muskat, yumurta sarısı ve tereyağlı küp küp kesilmiş enginar; krema, Frenk soğanı ve maydanozlu enginar içi; beyaz sos içinde yumurta sarısı, beyaz biber ve sirkeyle hazırlanan enginar ile sakız kabağı, ağaç kavunu, hurma ve tereyağı ile fırınlanmış ince dilimlenmiş enginar içlerinden yapılan enginar payı tarifleri bulunuyordu.

“Enginar Saklamanın Çeşitli Yolları” başlığı altındaki bir tarif, kaynattıktan sonra yapraklarının alınmasını, salamura edilmelerini, sonrasında “havâ almaması için üzerine kadar yağ veya tereyağı dökülmesini” anlatır. Bir başka tarif turşulanmasıdır. Kuru enginarlar için yazılan iki tarifin birinde önce haşlanıp sonra fırınlanırken, diğerinde una bulandıktan sonra fırınlanırlar. Her iki şekilde de, yumuşamaları için iki gün boyunca ılık suda bekletilirler.⁵⁸⁸

Haute Cuisine ve Çin Porseleni

Haute Cuisine yani “yüksek mutfak”, Fransa'nın varlıklı asillerinin geniş mutfaklarından çıktı. Aşçılar, kadın veya erkek olabilse de erkeklerin ücretleri kadınlarınkinin üç katıydı ve erkekler her zaman müdürlük yapıyorlardı.⁵⁸⁹ Pişirme, fırından (*boulangier*) alınan ekmeği veya *pâtisserie*'den alınan pastaları kapsamıyordu. Sıradan bir evde, yemek pişirme işi evin kadını ve bir yardımcı tarafından yapılabilirdi. Daha büyük mekânlarda, uzmanlaşmış kişiler yemek yapıyordu. Her şeyden sorumlu *maitre d'hotel* (baş garson), tüm yemekleri planlıyor, insanları işe alıyor, kovuyor ve hesapları düzenliyordu. Ayrıca anahtarlar da onda duruyordu; çünkü yiyecekler, şaraplar, örtüler ve yemek takımları kilitliydi. Her iki ev tipinde de, yeni gün, ateşe konulan et suyu *pot au feu* ile başlıyordu; bir gün öncesinden kalan parçalar atılıp yerine yeni bir et konulurdu.

On sekizinci yüzyıl Fransası'nda ve tüm Avrupa'da, Avrupa yapımı porselenler popüler hale geldi. Yüzyıllarca Avrupalılar, Çin'den gelen narin, güzel ve hayli pahalı porselen tabakları kopyalamanın bir yolunu arıyorlardı. Bu porselenlerin sırrı da Çin devleti tarafından, ipek böceği gibi dikkatle korunuyordu. En sonunda Avrupalılar Çin porselen tabaklarına yeterince yakın bir kopyalamayı yapmanın yollarını buldular.

588 *Adam's Luxury and Eve's Cookery*, 112–114.

589 Wheaton, *Savoring the Past*, 99.

KRONOLOJİ: AVRUPA PORSELENİ (ÇİN)⁵⁹⁰

1640-1740	Hollanda Delft'te sırlanmış toprak kap yapıldı: 'fakir adam porseleni'
1710	Almanya Meissen'deki Royal Saxon fabrikasında porselenin patenti alındı; fakat bu büyük bir sırdı; tüm çalışanlar sağır ve dilsizdi.
1713	Porselen, Almanya Liepzig'de ticari olarak satıldı.
1719	Avusturya Viyana'da porselen fabrikası
1738	Fransa Vincennes'de (sonra Sevr'de) porselen fabrikası
1743	İtalya Napoli'de porselen fabrikası
1744	İngiltere Chelsea'de porselen fabrikası
1756	Fransa Vincennes'deki porselen fabrikası Sevr'e taşındı.
1760'larla beraber	Danimarka Kopenhag'da Royal Danish fabrikası
yk. 1794	Josiah Spode II, İngiltere'de mükemmel ince seramiği yaptı.

Masa Düzenlemeleri: *Sûrtout*

Yeni bir mutfağın yemekleri gelip geçse de masada tek bir şey kalıyordu. Buna *sûrtout* (her şeyden önce) denilirdi; çünkü bu her şeyin üzerindeydi veya *dormant* (uykuda) denilirdi; çünkü masada kalırdı veya "uyurdu." Gümüşten yapılan *sûrtout*, masada çeşitli işlevlere sahip bütüncül tek bir takımdı. Şamdan, yağ ve sirke şişeleri, tuz ve karabiberlik, diğer baharatlıklar ve bazen de bir tepsi oluyordu. Bir *traiteur*dan yani yiyecek sağlayıcısından, kiralanabilmesine rağmen *sûrtout*, aynı zamanda ev sahibinin zenginliğini de gösteriyordu. *Sûrtout*, sohbet konusuydu. Servis edilecek, kuşkonmaz, enginar, türüf mantarı ve bezelye gibi moda sebzeleri temsil edebiliyordu.

Fransız Yemekleri ve Modası

Fransız yiyecekleri ve modası, tüm Avrupa'ya Fransız şefler, moda tasarımcıları, kuaförler ve asiller tarafından yayılmıştı. Aydınlanma süresince, Fransız kültürü, İtalyan ve İspanyol kültürünün yerini alarak egemen oldu. XV. ve XVI. Louis'nin hükümlerliliği süresince, sınıf farkları çoğaldı. Çok fazla zamanı olan sıkılmış asiller, yeni yemeklerle bir şok yaratmak ve küçük yaşayan oyuncaklar istediler; bu yüzden de hayvan yetiştiricileri onlar için kucak köpekleri icat etti. Yeni yiyecekler ithal edilebilirdi, ya da eski yiyecekler, gök mavisi sos (otlu krem sosu), eşek dışkısı (süt danası kuşları), kuşkonmaz görünömlü bezelye gibi herhangi bir şeye dönüştürülebilirdi.⁵⁹¹ Bu yeni stilde "yalandan ve tuhaf isimlere sahip" yiyecekler,⁵⁹² bazıları tarafından ahlaksızca bulunuyor, dünyevi tatlar için tüm gece uyanık kalındığı gibi tüm gün çalışmak ya da kiliseye gitmek yerine uyumaya sebep oluyordu. "Seçkin sadelik" olarak adlandırılan bu Aydınlanma modası, yirmi birinci yüzyılda

590 Suzanne Von Drachenfels, *Art of the Table*, 49–51, 59. Young, *Apples*, 151–152, 174.

591 Wheaton, *Savoring the Past*, 201.

592 Camporesi, *Exotic Brew*, 37.

tatları, özler, tozlar ve köpükler halinde küçülten “minimalist” yol gibiydi. Her ikisi de aşçının en üst düzeyde çaba göstermesini gerektiriyordu.

Üst sınıflar, güzel porselenlerle servis edilen lezzetli yemeklerle eğlenirken, Fransa’nın alt sınıfının ne tabağı ne de bunlara koyacak yiyeceği vardı.

Fransız Devrimi: “O zaman pasta yesinler”

Aynı Yedi Yıl Savaşı’nın Amerikan Devrimi’ne sebep olması gibi, Amerikan Devrimi de Fransız Devrimi’nin sebeplerinden biriydi. Fransız halkı, alt sınıfın bir monarşiyi devirebileceğini görüp etkilenmişlerdi ve yüksek vergiler ödemekten dolayı öfkeliydiler. Başka bir ülkenin insanları özgürlüklerini kazanmışken Fransızlar özgür değildi.

Fransa, siyasi ve ekonomik olarak Ortaçağ’dan küçük farkla, hala feodal bir toplumdur. İnsanlar üç gruba ya da tabakaya ayrılmıştı. İlk tabaka, Fransa’da vergilerin yüzde 2’sini ödeyen din adamlarından oluşuyordu. İkinci tabaka ise varlıklı asillerdi ve hiç vergi ödemiyorlardı. Üçüncü tabaka vergilerin yüzde 98’sini ödüyordu ve nüfusun yüzde 98’i de köylü çiftçiler, fakir şehirliler ve ticaret riskini alan ve Fransa’ya para kazandıran eğitilmiş, orta sınıf olan burjuvazi (*bourgeoisie*) yani tüccar sınıfı. Üçüncü sınıf, gelirinin yüzde 50’sini vergi olarak ödemesine karşın oy veremiyordu; bu nedenle Amerikalıların Devrim’e öncülük eden “temsiliyet olmadan vergi yok” çığlığı gibi, vergi yasalarını ya da başka şeyleri değiştiremiyorlardı.

“Bu ulusun [Fransa] yiyeceklerle normal bir ilişkisi yok”⁵⁹³

Yiyeceği, Fransız Devrimi’nden ayırmak imkânsızdır. Yiyecek, Fransız Devrimi’nde tarihteki herhangi bir devrimden, doğrudan ve sembolik olarak, daha fazla kritik rol oynamıştır. Tartışmanın merkezinde Fransa halkı için temel olan iki yiyecek vardı: ekmeğin ve tuz. Ve ekmeğin kalbinde de fırıncılar.

Fransızlar, *panivory* yani ekmeğin yiyen bir ulus olarak tanımlanır ve ekmeğin, dünyanın en iyisi olarak kabul ederler. Ekmeğin, Fransız mutfağında ve kültüründe doğrudan ve sembolik anlamlar taşır. Günlük kaloriyi sağladığı için beslenmenin kaynağıdır; ancak aynı zamanda sağlıklı olmayı ve refahı, Fransız kimliğini ve inancı yani Katolikliği sembolize eder. Fransız ekmeğinin buğdaydan yapılması ve beyaz olması beklenirdi. 1775’te insanlar, kara ekmeğin olduğu için isyan etmişlerdi.⁵⁹⁴ Bilim insanları ve kimyacılar, bilim hakkında bir şey bilmeyen fırıncıların kötü ekmeğin yaptığını iddia etmişlerdi. Bu yüzden de 1782’de, değirmenden dağıtıma kadar uzanan yolda ekmeğin üzerine çalışmak için bir okul kurulmuş ve bu haber tüm Fransa’ya

593 Pascal Ory’den aktaran Spang, *Invention of the Restaurant*, 206 (Türkçesi, 2007)

594 Kaplan, *Bakers of Paris*, 23–24.

duyurulmuştu. Bilim insanı Antonie-Augustin Parmentier, okulda çalışan kişilerden birisiydi.

Fırıncılar ve Ekmek Polisi

Fransız Devrimi'nden neredeyse bir yüzyıl önce, halk ve fırıncılar arasında bir gerginlik yaşanmıştı. Ekmek, insanların isyan etmesini engelleyen bir kamu hizmeti olarak kabul ediliyordu. Dolayısıyla fırıncılar da kamu hizmeti yapıyorlardı; haliyle de polis, ekmek yapımının tüm aşamalarını, sürdürülüp sürdürülmediği de dâhil, kontrol ediyordu. Fırıncılar, başka bir iş koluna geçmek istediklerinde de polisten izin almak zorundaydı.⁵⁹⁵ Bazen polis de fırıncılara yardım ediyordu. Örneğin bir keresinde tüccarlar, sahte bir kıtlık yaratmak için mayayı stoklayıp fiyatları yükselttiklerinde, fırıncılar loncası polise başvurmuş, tüccarların evleri, dükkânları aranmış ve mayaya el konulmuştu.⁵⁹⁶

Usta fırıncılar, belge sistemiyle kalfalar üzerinde çok katı bir kontrol kurmuşlardı. 1781'den sonra, her kalfa fırıncı loncasına kaydolmak ve bugünkü yeşil kart ya da pasaporta benzer işleve sahip bir *livret* (kitapçık) almak zorundaydı. Kalfalar, *livreti* bir yer kiralamak veya taverna için yiyecek alabilmek için göstermeliydiler. İşe gittiklerinde, *livret*lerini ustalarına verirdi. Kalfalar iş değiştirdiklerinde, loncayı 24 saat içinde haberdar etmeli ve bir ücret ödemeliydiler. Aynı zamanda, *livret*de, ustanın buna izin verdiği görünmeliydi. Bazı ustalar, *livret*lerini ellerinde tutarak kalfalarını çalışmaya zorluyorlardı. Eğer kalfa *livret* olmaksızın ayrılırsa, kendi ülkesinde yasadışı bir yabancı gibi oluyordu. Polis, ABD Göç ve Gümrük Yürütme biriminin (*ICE, La Migra*) bugün yaptığı gibi kalfaların yasadışı olarak çalıştığı dükkânlara baskın yapıyordu. Yasadışı kalfalar hapse atıldığı gibi tekrar eski ustalarına da gönderilebiliyorlardı.⁵⁹⁷

Fırıncılar, tahıl ve un tüccarları gibi, açgözlü ve bencil farz edilen kişilerdi. İnsanlar onlara, una talaş ve sabun karıştırma, çürümüş tahıl kullanma veya ağırlığının altında somun pişirme gibi sayısız suç yüklerdi. Onlarla ilgili de birçok kötü şaka yaparlardı; örneğin 'ölü bir fırıncıyı tart, hafif gelecektir'.⁵⁹⁸ Fırıncılar, bunun kendi suçları olmadığından, fırıncıların "gramaj" dedikleri tamamen aynı somunların yapılmasının imkânsız olduğundan yakınıyorlardı. Polis bundan kimin sorumlu olduğunu bilirdi; çünkü bir fırıncı her somuna kendi mührünü basmalıydı. Anonim bir somun yapmak da suçtu; fakat elbette bunu takip etmek daha zordu. Polis, yirmi sekiz gram veya on dört gram daha hafif gelen somunlar için sıfır tolerans uyguluyordu. *The Bakers of Paris and the Bread Question, 1700-1775* kitabında polis arşivlerini

595 *Age.*, 464.

596 *Age.*, 66-70.

597 *Age.*, 215-218.

598 *Age.*, 470.

ve diğer kamusal kayıtları detaylıca inceleyen tarihçi Steven Kaplan, hafif gelen ekmeklerin Paris halkına günde kaç paraya mâl olduğunu hesaplamıştır: “muhtemelen bin yüz ila bin üç yüz kilogram arasında somun ... birkaç bin aileyi beslemek için yeterliydi.”⁵⁹⁹

Fırıncılara kesilen cezalar, para, fırınlarının yıkılması ya da duvarla kapatılması, suçlarının kağıtlara basılıp sokaklara asılması veya bu yazıların boyunlarına asılarak sokaklarda gezdirilmesi şekillerinde uygulanıyordu. Ciddi ya da tekrar eden suçlar, hapis cezası, ustalık statüsünün kaybedilmesi veya loncadan atılma ile cezalandırılıyordu. Bazen polis başını çeviriyor ve öfkeli müşteriler -ki çoğu kez kadınlar- fırıncıları dövüyordu.⁶⁰⁰ Çarşamba ve Cumartesi günleri Les Halles ekmek pazarında ortalama bir stantta, “700 kilogram somun ekmek şu şekilde dağıtılıyordu: Yirmi altı adet 5.5 kilogramlık somun, kırk adet 3.5 kilogramlık somun, yüz bir adet 2.5 kilogramlık (çoğunlukla yuvarlak) somun ve yetmiş üç adet 2 kilogramlık (çoğunlukla uzun) somun.”⁶⁰¹ Müşteriler için girilen rekabet acımasızdı. Erkek ve kadın fırıncılar -ve bazen de fırıncıların karıları- yumruklu ya da bıçaklı kavgalara giriyorlardı. Kadınlar aynı zamanda kuryecilik de yapardı; bunlara *porteuses* veya kadın kurye denilirdi. Sırtlarında, 45 kilogram ekmek dolu sepetle uzun mesafelere kadar gidebilir ve dört beş kat çıkabilirlerdi.⁶⁰²

Fransız ekmeği, un, su, tuz, maya ve büyük oranda insan gücüyle hazırlanırdı. Hazır olması 15 saati bulabilen mayalama bir başlangıçtı; beslenmesi gerekiyor ve yoğurma sırasında üç veya dört kez dinlendiriliyor ve fırıncıların onunla güreştiği iri bir hamur yapılıyordu. Fırıncılar 90 kilogramlık hamuru, elleriyle 45 dakika yoğurmak zorundaydı. Bazen hamurun üzerinde zıplıyor ve çıplak ayaklarıyla çiğneyerek yoğuruyorlardı. Parmentier’in bildiği kadarıyla fırıncılardaki bu süreç korkunçtu; zira ekmek onlardan daha çok dinlenirdi. Bazı fırıncılar, daha hızlı yükseldiği ve hamuru daha kolay işlenebilir hale getirdiği için bira mayasına geçtiler. Ancak halk tepkiliydi. Fransız doktorlar, bira mayasının unu yavaşça mayalamak yerine “şokladığını”, böylece de ekmeğin daha az beyaz olduğunu ve bu nedenle de biranın insan bedeninde yarattığı bazı zehirli etkilere benzer sonuçlar doğacağını söylediler. Zaten bunların hiçbiri de Fransız değildi.

Tuz Vergisi - Gabelle

Bir başka vahim durum da tuzdu. Fransız ekmeğinin tuza ihtiyacı vardı; ancak kimya henüz ortaya çıktığından, tadını arttırmanın haricinde ne katkısı olduğunu anlamamışlardı. Tuz, mayayı kontrol eder, bakteri oluşumunu durdurur; tuz sayesinde daha beyaz görünen kalın kabuklu ince taneli

599 *Age.*, 475.

600 *Age.*, 464–466.

601 *Age.*, 101–102.

602 *Age.*, 106.

* *Enstitü, 4 Temmuz 1881’de kuruldu; bugün ise Tuskegee Üniversitesi olarak çalışmaktadır (sev.ler).*

somunlar yapılabilir. Tuz vergisi *gabelle* düzensiz toplanırdı. *Gabelle* bir köyde yüksekken, diğerinde düşük olabilirdi. Bu kaçakçılığı ve rüşveti artırdı. Vergi toplayanlar, ödeme yapmaları için köylüleri korkutan haydutlardı. Gün ağarırken evleri basıyor, uyumakta olan insanları arıyor, hamile kadınların çocuklarını düşürmelerine sebep oluyorlardı. Köylülerin arazilerini ellerinden aldılar; bazen köylüleri toplayıp, ailelerine haber vermeden hapse gönderdiler.⁶⁰³

Açlık, gerginlik ve sokaklardaki şiddet bir aradaydı. Sonunda kral tüm sınıfları toplamaya karar verdi: *états generals*. Hükümette büyük değişiklikler talep eden üçüncü sınıf, salonun sol kısmına, ılımlılar ortaya ve muhafazakâr asillerin oluşturduğu, hiçbir şeyin değişmesini istemeyen ikinci sınıf da sağa oturdu. Böylece siyasetteki *sol kanat* ve *sağ kanat* kavramları oluştu. Sağ kanat tüm siyasi güce sahip olduğundan, hiçbir şey değişmedi; Devrim'e kadar. Haziran ayında, Amerikan Bağımsızlık Bildirgesi'nin mimarı olan Thomas Jefferson, Amerikan Devrimi'nde birlikleri eğitmiş ve savaşmış olan Lafayette ile beraber, Fransa için bir haklar bildirgesi taslağı hazırladı. Fransız İnsan Hakları Bildirisi'nin temelini oluşturan bu belge, Temmuz 1789'da Lafayette tarafından Ulusal Parlamento'ya sunuldu.⁶⁰⁴ Ancak 14 Temmuz 1789'da, şehirde yayılan dedikodulara göre kral, halka karşı silahlı güçler göndermişti. Halk, Paris'in merkezindeki Bastille hapishanesini mühimmat elde etmek için bastı.

BAYRAM TARİHİ

Bastil Günü, 14 Temmuz.

14 Temmuz 1789 Fransa'nın Bağımsızlık Günü'dür. Amerikalılar için 4 Temmuz neyse, Fransızlar için de 14 Temmuz odur ve aynı şekilde, havai fişekler ve şenliklerle kutlarlar. 1970'lerde Alice Waters, Kaliforniya Berkeley'deki Chez Panisse Restoranı'nda Bastille gününü, tamına sarımsak kattığı yemeklerle kutlamaya başladı; ki zaten kuzey Kaliforniya'da bu sarımsak toplama zamanıydı. Aşağıdaki örnek menü *The Chez Panisse Menu Cookbook* kitabından alınmıştır. Şerbetler dahil, her şeyin içinde sarımsak vardı.⁶⁰⁵

Sarımsak Suflesi

Sarımsaklı Fırın Balık

Sarımsak ve ciğer soslu ızgara güvercin yavrusu

Taze kestaneli fettuccine

Sarımsaklı marul ve roka salatası

İki meyve şarabı şerbeti

603 Schama, *Citizens*, 314–315.

604 http://memory.loc.gov/ammem/collections/jefferson_papers/mjtime3a.html

605 Waters, *Chez Panisse Menu Cookbook*, 111.

Kadınların Yürüyüşü: “Fırıncı, fırıncının karısı ve fırıncının oğlu”

Bastille’in basılmasından üç sonra 6 Ekim 1789’da, Fransız kadınları pazara gittiler. Pazarda hiç ekmek yoktu. Çocuklar açlık yaşayabilirdi. Bu daha fazla süremezdi! Öfkeli kadınlar taş, sopa ve yabalarını toplayarak Versay Sarayı’na yürüdüler. Bu yol 20 kilometreydi ve yağmur yağıyordu. Kraliçeyi ele geçirmeye ve “ciğerinden yahni yapmaya” gidiyorlardı. Halk kraliçeden nefret ediyordu; zira kıyafetlerine ve eğlenceye servet harcardı, krala sekiz yıldır evli olmalarına rağmen sadece bir varis doğurmuştu (ancak kendi hatası değildi) ve ayrıca Avusturyalıydı. Halkın, ekmeği olmadığı için açlık çektiği ona söylediğinde, kraliçe gülmüş ve “O zaman pasta yesinler” demişti. Gerçekte ise ekmek hamurunun yumurta ve tereyağı ile zenginleştirilmesiyle yapılan *brioche* demiştir.

Kadınlar Versay’a ulaştığında, tek görevleri kraliyet ailesini korumak olan saray muhafızları da onlara katılmıştı. Kadınlar yiyecek elde etmeyi başarmıştı: Versay’ın mutfaklarını yağmaladılar. Kral XVI. Louis, Kraliçe Marie Antoinette ve oğulları Fransa veliahtı (prens) silah zoruyla Paris’e götürüldü ve Bastille’e kapatıldı. Bu yürüyüşte, zafer kazanan kadınlar, “fırıncı, fırıncının karısı ve fırıncının oğlu” şarkısını söylediler.

21 Haziran 1791’de kraliyet ailesi, kraliçenin Avusturya’daki kardeşine kaçmaya çalıştı. Sınıra ulaşmak üzereyken postane yöneticisi, kralı hiç görmemesine rağmen Fransız parasının üzerindeki resminden tanıdı. Kralın bir şef kılığına girdiği dedikoduları yayıldı. Siyasi karikatürlerde kraliyet ailesi, domuz suratlı olarak veya kral, domuzların ayaklarını yerken resmediliyordu. Hepsi, kralın “domuz gibi yediğini” ve faturayı açlık çeken Fransız halkına ödettiğini ima ediyordu.⁶⁰⁶ Kraliyet ailesi, Paris’e geri getirildi. Kralın başı, giyotin ile kesildi; ardından bir sopaya saplanarak Paris’te gezdirildi. Son yemek olarak şehriyeli çorba içtikten sonra Marie Antoinette’in de başı kesildi. Oğulları, veliaht prens hapishanede öldü.

Terör

1793 yılında Devrim, bir vejetaryen olan Robespierre’in yönetimi altında bir dehşete dönüştü. Asilleri idam edilmiş veya ülke dışına sürülmüş Fransa’da Devrim, sıradan insanlara yöneldi ve onları devlet düşmanı olmakla itham etti. Binlerce insan, kötü şarap servis etmek veya bir asili tanımak gibi ufak tefek suçlarla giyotine gönderildi. Terör zamanında kraliçenin 10 yıllık şefi de idam edildi. 27 Temmuz 1794 yılında, ılımlılar yönetime geçip Robespierre’i diğerlerini gönderdiği yere yani tek yönlü giyotin basamaklarına gönderdiğinde Terör sona erdi. Artık giyotin Place de la Concord’da duruyordu.

606 Spang, *Restaurant*, 123–127.

Napolyon Dönemi: 1799-1815

1799'da Napoleon Bonaparte adındaki genç bir general, askerin desteği ve artık yönetimde olduğu ilanı ile Fransız hükümetinin yönetimini ele geçirdi. Fransız Devrimi ve onu takip eden Napolyon dönemi, Amerikan Devrimi'nden çok daha derin kültürel değişimlere sebep oldu. Fransız Devrimi gerçekten, yeni sınıflara, yeni değerlere ve insanlara davranış açısından yeni yollar içeren yeni bir toplum yarattı. İlk sınıf olan ruhbanlar artık hükümetin kontrolündeydi. İkinci sınıf olan asiller gitmişti; ölmüş veya kaçmışlardı. Üçüncü sınıf olan, burjuvazi, köylüler ve fakir şehirliiler artık oy verebiliyorlardı; bu da kendilerine makul vergiler konulabileceği anlamına geliyordu. Ayrıca, ödedikleri vergiler, şatolar veya ziyafetler için değil, çocuklarının okulları içindi.

"Ve restoranlar, ne kadar çok yeni sürpriz!"⁶⁰⁷

Dünya mutfağındaki değişimler de hayli fazlaydı. Fransız Devrimi, insanların neyi, nerede ve nasıl yediğini de değiştirmişti. Her ne kadar gelirlerinin yüzde 50'si vergilere gidiyorsa da burjuvazinin daha fazla parası vardı ve iyi yemek yemek istiyorlardı. Devrimin küllerinden, tamamen bir Fransız buluşu olan ve Paris'te başlayan 'modern restoran' fikri ortaya çıktı.

Devrim aynı zamanda Ortaçağ lonca sistemine de son vermişti. Gıda endüstrisindeki tartışmalar, hangi loncanın hangi gıdayı denetleyeceğinden, hangi kuruluşun ne türden gıdayı halka satabileceği yönünde değişti. 1830'da bir *café* sahibi, işletmesini lokantaya dönüştürmek için talepte bulundu; çünkü menüsünde yüz yirmi çeşit bulunuyordu ki bu da bir *café* için çok fazlaydı ve aynı zamanda öğle yemeği de servis ediyordu.⁶⁰⁸

Bu yeni beslenme alışkanlıklarını ifade etmek için yeni kelimelere ihtiyaç vardı. Restoranla ilişkili kelimeler Fransızcadır. Mösyö Boulanger ilk restoranı 1765 yılında Paris'te Devrim'den önce açmıştı. Hastalığa iyi geldiği varsayılan ve iyileştirici (*restorer*), Fransızca *restaurant* denilen bir çorba servis ediyordu. Diğer Fransızca kelimeler, restoran sahibi anlamındaki *restaurateur* ve Fransızca "küçük" kelimesinden gelen *menu*'dür. Çünkü *menu*, çok sayıdaki yemeğin küçük bir tanımlamasıdır. On sekizinci yüzyılda Fransızlar, yemeğe bir çorba ile başlamanın sağlığa faydalı olduğuna inanıyorlardı. Bu düşünce, artık sadece Fransa'da değil yirmi birinci yüzyılın restoranlarında bir gelenek halini almıştır. Grimod de la Reynière dünyanın ilk restoran eleştirmeniydi ve *Almanach des gourmands* ise, Michelin kardeşler ve karı koca ekip Tim ve Nina Zagat'tan önce, dünyanın ilk restoran kılavuzuydu. *Gastronomy* kelimesi ilk kez bir şiirin başlığı olarak 1801 yılında kullanıldı. Archestratus'un MÖ dördüncü yüzyılda yazdığı Yunanca *Gastronomia*'ya

607 *Age.*, 139.

608 *Age.*, 191.

referansla kullanılmıştı. Bu ifadeyi, iyi yemek yemeyi seven kişi anlamındaki *gastronome* kelimesi takip etti.⁶⁰⁹

Brillat-Savarin: “Ne Yersen O’sun!”

Belki de ilk gastronom, ünlü “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” sözünün sahibi Jean-Anthelme Brillat-Savarin’di. Beslenme tarihçisi Ken Albala, Brillat-Savarin’in sözüne bir gerekçe önerir: “Bana bir kültürün ne yenilmesi gerektiğini düşündüğünü söyle, sana ne istediğini söyleyeyim”⁶¹⁰

Brillat-Savarin’in yiyecek konusuna odaklanan *The Physiology of Taste* kitabı, 1825 yılında yayımlandı. Aynı zamanda “gastronomi, insanın beslenmesini düşünen her türlü yararlı bilgidir”⁶¹¹ de demiştir. Üst sınıftan biri olarak iki yılını Amerika’da Fransız Devrimi’nden saklanarak geçirmişti. Zamanının bir bölümünü Connecticut Hartford’da geçirmişse de Seçim Keki’nden (*Election Cake*) yiyip yemediğine değinmemiştir. New York City’de de yaşamıştır. Bu yüzden, Amerikan yemeklerini övmekten başka çaresi yoktu. Yiyecekler tamamen tazeydi; yani taze yetişmiş, taze sağılmış, taze kesilmişti ve çok fazla yemek vardı. Çünkü orada olduğu sıralarda çokça yemek vardı. Brillat-Savarin, Amerika’nın zenginliklerinin altın değil de patates, vanilya ve kakao olduğunu söylemişti. Fransa’nın hazinelerini de sevmişti: “Türüf mantarı, yemek sanatının, pırlantasıdır.”⁶¹²

Brillat-Savarin, restoranları neden sevdiğini listelemişti: istediğiniz şeyi seçebiliyorsunuz; ne kadar harcayabileceğinizi, ne tür bir yemek yiyeceğinizi biliyorsunuz; Fransa’nın size sunduğu en iyi yemeği ve dünyanın her yerinden getirilen lüks yiyecekleri yiyebiliyorsunuz. O, restoranlara yemek yemeye gelen çok sayıda farklı insanı da gözlemliyordu; örneğin yalnız yiyenler, kırsal aileler, evli çiftler, âşıklar, “müdavimler”, yabancılar. Bir tehlikeden de bahsediyordu: restoranlarda yemek yemek çok baştan çıkarıcıydı; öyle ki gitmek için kolayca borca girilebilirdi. Her şeye rağmen, “Restoran, her gurme için gerçekten bir cennetti.”⁶¹³

609 OED, 1119.

610 <http://www.escholarship.org/editions/view?docId=kt587020gg&chunk.id=fm04&toc.dept-h=1&toc.id=fm04&brand=ucpress>

611 Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste*, 51.

612 *Age*., 95.

613 *Age*., 311–313.

Carême: Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi

"Antonin Carême, tüm zamanların belki de en büyük şefiydi."

Anne Willan, beslenme tarihçisi ve şef⁶¹⁴

Antonin Carême, kendi zamanında efsane olmuş ve fakirlikten zenginliğe geçen gerçek bir hikâyeye sahip, ilk ünlü şefi. Carême, yemeklerle ilgilenmeyi sevdiği için değil, mecbur kaldığı için iş amacıyla başlamıştı. 1793'te, XVI. Louis'in başı giyotinle ayrıldığında, Carême'in yoksulluk çeken ailesi (24 veya 25 çocukları vardı), 10 yaşındaki okuma yazma bilmeyen oğullarını kendi kendine bakması için ona şans dileyerek sokaklara yolladılar. Oğlan aptal değildi; bir mutfakta iş buldu. Hızla yükseldi ve *pâtissier* oldu. Kendi kendine okumayı öğrendi ve 1815 yılında, 32 yaşındayken, iki çok satan kitap yayınladı: *Le pâtissier royal* ve *Le pâtissier pittoresque*. 12 yıl sonra, aşçılığın diğer kollarında öğrenebileceği ne varsa öğrendi ve Fransa'nın en iyi şeflerinden birisi oldu. Aşçılığı o zamanlarda bile efsaneviydi. Rothschild ailesi için hazırladığı bir akşam yemeği, "dev somon" ve soyulup balığa işlenerek balık pulu biçimi verilen yarım kilogramlık türüf mantarından oluşuyordu.⁶¹⁵ Napolyon'un düğün pastasını da o hazırlamıştı.

Avrupa'nın her yerinden çağrılıyordu. İngiltere veliaht prensi Carême'e reddedemeyeceği, günümüzün parasıyla 300 bin dolarlık bir ücret önermişti. Prens, Carême'in aşçılığını o kadar beğenmişti ki, bir keresinde yere kırmızı bir halı serdirip yemeğini mutfakta yemişti. Ancak memleket hasreti çeken Carême, bir yıl sonra Paris'e dönmüştü. Rusya'ya da gitmiş, burada akşam yemeklerine, aşçı değil de misafir olarak davet edilmişti. Fakat burası da çok soğuktu; öyle ki sadece ikinci sınıf bir serada sebzeler altı ay kadar yetişebiliyordu. Viyana daha iyiydi; ama onun için en iyisi Fransa'ydı ve hayatının geri kalanını da burada geçirdi.

Carême dönerken Rus mutfağını ve kültürünü de Paris'e taşımıştı. Çorba olarak borşu, *kouloubiac* denilen çok katlı balık ve pilav *en croute* yemeğini, masaların ortaya konulan porselenler yerine taze çiçeklerle donatılmasını ve de yemeklerin Ortaçağ Avrupa'sında olduğu gibi hepsinin bir kerede getirilmesi değil de ard arda servis edilmesi olan *service à la russe* yani Rus yemek servisini getirmişti. *Service à la russe*, Rus asillerinin muazzam zenginliğini yansıtıyordu; zira çok büyük miktarda yemek takımları vardı ve yemekleri hizmetçiler getirip götürüyordu.⁶¹⁶ Carême, adını Rus bakan Nesselrode'den alan kestane pudingi, bir Rus asili olan Prens Orloff'un (veya Orlov) adını alan dana eti ile Bavyera kremasını çeviren kedidili bisküvilerle hazırlanan tatlı *charlotte russe* gibi çeşitli yemekler de icat etmişti.

614 Willan, *Great Cooks*, 143.

615 Kelly, *Cooking for Kings*, 247.

616 *Age*, 172–181.

Carême, Fransız Mutfağını Düzenler

Carême düzenleme konusunda da bir dâhiydi. Fransız mutfağına düzen ve uyumu getirmişti. Birimsel bir sisteme dayalı Fransız mutfağındaki sosları düzenlemişti: Beş öncü veya ana sos temel yapı taşı olacaktı. Bu beş temel sosa şarap, otlar, peynir, sebzeler vs. eklenerek yüzlerce başka sos yaratılabilirdi. Bunlar küçük veya evlat soslar (*daughter sauces*) olarak adlandırıldı. Beş ana sos; beşamel, velute, espanyol, hollandez ve domates sosundan oluşur. Espanyol ve hollandez, geldikleri ülkelere İspanya ve Hollanda'ya göre adlandırılmıştır. Beşamel (*béchamel*), bunu yaratan şefin (veya belki de İtalyan şef Besciamella'nın) adını almıştır. Domates sosuna da ana ürün nedeniyle bu isim verilmiştir. Tek bir sos yani velute (*velouté*) uyumu tasvir eder. Fransızcada *velouté* “mor rengine dönmek” anlamına gelir.

Carême aynı zamanda sunuma da vurgu yapmıştır. O, “mimarinin temelinin süsleme olduğuna” inanıyordu. Masaya koyduğu süslerde, kütüphanede yaptığı araştırmalardan öğrendiği Yunan ve Roma kalıntılarını, Mısır piramitlerini, Çin tapınaklarını, gemilerini ve çeşmelerini yeniden yaratmıştı. *Pièces montées* adı verilen bu üretimler, farklı metrelerde yükseklikte olurdu. Keten helvası, bademezmesi, beze ve şeker hamurundan yapılan bu ürünler, yıllarca kalabilirdi. Carême, şekeri hazırlarken ellerini önce buzlu suya sonra doğrudan kaynayan şekere ve sonra tekrar buzlu suya batırarak çalışıyordu.⁶¹⁷

Aynı zamanda Fransız Devrimi'nin ardından *chaud-froid* (sıcak-soğuk) denilen yemeklerin yer aldığı soğuk büfeden oluşan yeni bir mutfak sanatı yaratmıştı. Bu yiyecekler önce pişiriliyor, sonra jelatin kaplanıyor ve soğuk olarak servis ediliyordu. Bu dahi 1833'de, on dokuzuncu yüzyıl süresince Fransız mutfağını belirleyecek olan son kitabını yazmıştı. Şeflerin kralı ve kralların şefi aynı yıl öldü.

Şefin Üniforması

Chef de cuisine yani mutfağın başı tamlamasının kısaltılmışı şef (*chef*) kelimesi, bu zamanda kullanılmaya başlanmıştır. Daha önceleri şeflere, aşçı veya usta aşçı adı verilirdi. Uzmanlaşma, mutfak dilini, uzmanlıktaki pozisyonların isimlerini ve insanları uzmanlıklarına göre ayırmak için de Fransa ordu kıyafetlerinden yola çıkılarak hazırlanan üniformaları getirdi. Şefin üniformasının iki pratik işlevi bulunur: birincisi şefi yiyecekten korumak ve ikincisi yemeği şeften korumak. İlk durumda, uzun kollar, uzun pantolonlar ve çift taraflı ceketler, şefleri yanma, dökülme ve sıçramalara karşı korur. Pantolonun üzerindeki siyah beyaz ekose desenli önlükler, kamuflaj amaçlıdır; lekeleri saklamayı sağlar. Sert ayakkabılar, düşen gereçler ve bıçaklardan korunmak içindir. Kaymayan tabanları, düşen yiyecekler nedeniyle veya yağdan dolayı kaymayı engellemek içindir. İkinci durumda, uzun kollar, çift taraflı ceketler ve boyun bandanası, yiyeceği terleyen şeften korumayı sağlar.

⁶¹⁷ Age., 19.

Toque blanche yani şefin uzun şapkası, şefin saçlarının gözüne gelmesini ve yiyeceğe dökülmesini engellerken, bir generalin şapkasında bulunan yıldızlar veya amiralin ayırt edilmesini sağlayan şapkası gibi, kalabalık mutfakta kimin çalıştığının görülmesini kolaylaştırır. Carême'den önce şefin şapkası sarkıktı ve dik durması amacıyla içine karton koyuyorlardı. İyi bir şefin yumurta hazırlamasının yollarını temsil eden minimum sayı olarak *toque*'unda (kepinde) yüz pile olması gereklidir. (1903'de *Le Guide Culinaire* kitabında usta şef Escoffier, seksen iki tariften oluşan, omletler *hâriç*, yumurta hazırlamanın yüz iki çeşidini aktarmış ve bir de not eklemişti: "Basit bir *Omelette Norvégienne* tarifi kullanarak bu türde sayısız omlet [*Omelette Surprise*] yapmak mümkündür.")⁶¹⁸

Üniforma aşçıları tek bir ciddi mutfak tehlikesinden koruyamıyordu: karbonmonoksit (CO) zehirlenmesi. Karbon monoksit, kandaki hemoglobine bağlanır, beyin dâhil vücuttaki dokulara oksijen taşınmasını engeller. CO gazı, kokusuz ve renksizdir; bu yüzden fark edilmesi imkânsızdır. Yeterli havalandırmanın olmadığı kapalı alanlarda kömür yakma sonucu ortaya çıkar. CO zehirlenmesi, Fransa'daki aşçılar arasında yaygın olarak yaşanıyordu ve çılgın davranışlar, yönelim bozukluğu ve kas idaresinde kayıp gibi belirtileri nedeniyle buna *folie des cuisiniers* (aşçıların çılgınlığı) deniliyordu. Yüz, parlak kiraz rengine döndüğü için CO zehirlenmesi yaşayan bir kişiyi sarhoş gibi gösterir.⁶¹⁹ Bu durum aşçılara kötü bir şöret kazandırdı ve muhtemelen Carême'i öldüren de buydu.

"Lanet şeker, lanet kahve, lanet koloniler!" - Napolyon⁶²⁰

1802. Napolyon öfkeliydi. İngiltere ile girilen savaşlarda kaybedilen toprakları geri kazanmak, tüm Avrupa'yı yönetmek ve Fransa İmparatorluğu'nu yeniden canlandırmak istiyordu. Birçok yönden engelleniyordu.

Karayipler'de Napolyon'un güçleri, şeker ve kahve üretimini, Saint Domingue'deki (Haiti) isyancı kölelerden geri almayı başaramamıştı. 20 bin kişi, kölelerin lideri Toussaint L'Overture ve sivrisineklerin yaydığı sarıhumma hastalığı nedeniyle ölmüştü. (Sarıhumma hastalığının İspanyolca adı daha tanımlayıcıdır: *vomito negro*, yani kara kusmuk).

Avrupa'da, güçlü İngiliz donanması, Fransız limanlarındaki gemileri engellemişti. Napolyon, Fransa'yı kendi kendine yetebilir kılmaya çalışmıştı. Madem şeker kamışından şeker elde edemiyordu, o halde evde şeker pancarı yetiştirirdi. Şeker pancarı, muhteşem bir şeker kaynağıydı. Napolyon'un kararı, Karayip ekonomisinin gerilemesine sebep olmuş ve dünyadaki şeker yeme alışkanlığını değiştirmişti.

618 Escoffier, *Guide*, 528.

619 Roueché, *Medical Detectives*, Vol. II, 302–305.

620 Bailey, et al., *American Pageant I*, 219.

Napolyon savaşları giderek pahalı olmaya başladı. Bunları nasıl finanse edecekti? Bazı taşınmazları satacakti. Hızla. Ancak kim alacaktı bunları?

Appert, Konserve Yiyecekleri İcat Ediyor

1803 yılında, Louisiana Satışı'ndan kazandığı 15 milyonla silahlanan Napolyon, Avrupa'yı fethetme planını uygulamaya koydu. İlk olarak ordularının iyi Fransız yemeği yiyeceğinden emin olmak istedi. Genellikle orduların kullandığı tuzlu, kuru veya tütsülenmiş yiyecekten çok daha iyisini arıyordu. Bu tür saklama yöntemleri, yiyeceğin tadını ve dokusunu değiştirirdi ve daha iyisi olmazdı. Bu yüzden, bunu yapabilecek olana 12 bin Franklık (bugünkü 250 bin dolar) bir ödül koydu.

Nicolas Appert adındaki bir şef, 1810 yılında bu ödülü kazandı ve *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*-Tüm Hayvan ve Sebze Çeşitlerinin Uzun Yıllar Konservelenme Sanatı- adlı kitabını yayınladı. 1750'de doğan Appert, Champagne'in şarap mahzenlerinde ve hanlarında, bir hancı olan babasına yardım ederek büyümüştü. Appert yirmi iki yaşına geldiğinde, başarılı bir şef olmuştu; otuz bir yaşında ise Paris'te kendi şekerleme dükkânını açmıştı. Yiyecek saklama konusuna da düşküncü. Fransız mutfağının temelini oluşturan sosları saklamak gibi konularda yeni bir yöntem bulmak istiyordu.⁶²¹ On yıl süresince yiyecek saklamaya dair deneyler yaptı. Sonunda, çok sayıda elde edebileceğinden, ilk olarak Champagne'daki cam şişelere yiyecek yerleştirmeyi ve bunları ben-mari (*bain marie*) veya su banyosu yöntemi ile kaynatmayı geliştirdi.

Bu yolla Appert, mikropları öldürüyordu; fakat tabi bu, mikroplar bilinmeden önceydi. Yiyeceğin tadı güzeldi; diğer yöntemlerle hazırlananlardan çok daha iyiydi. Sonrasında şans Appert'e güldü. Beslenme eleştirmeni La Reynière, Appert'in yaptığını beğendi ve kendi sütununda onun hakkında bir yazı kaleme aldı. Ancak, camda yiyecek saklamak ordu için pek pratik değildi. Şişeler, ordu gemilerinde birbirine çarpabilirdi ve kötü yollarda ya da yol olmayan yerlerde birbirini itip düşebilirdi. Fransa, Appert'in icadının patentini aldı; fakat bunu kitlelere yönelik olarak geliştiren İngiltere oldu. Çünkü İngiltere, Fransa'dan daha çok sanayileşmişti ve teneke sanayisi çok güçlüydü. Elle yapılan konservelerin üstü düzdü. Bu konserve kutular, on dokuzuncu yüzyılın ortalarında Amerikalılar konserve açacağını icat edene kadar çekik ve keski ile açılırdı.

Rusya'da Arazi Yakma

Napolyon'un Avrupa'yı fethetme takıntısı, Fransa'nın Amerika'daki kolonilerini giderek kaybetmesine sebep oldu. 1812'de Napolyon Rusya'yı işgal etti. Rusya bir "arazi yakma" siyaseti uyguladı: Kendilerinin de açlık çekmesine sebep olmasına rağmen, Napolyon'un ordularının kendi ülkelerinden

621 Shephard, *Pickled, Potted, Canned*, 226–227.

beslenmesini engellemek için tahıllarını yaktılar ve besi hayvanlarını kestiler. Napolyon, o dönemde Avrupa'da en büyük ordu olan yaklaşık 600 bin kişilik Grande Armée ile Rusya içlerine ilerledi. Geriye dönebilen asker sayısı belki sadece 50 bindi.

“Sadece iyi beslenen bir ordunun savaşabileceği” inancında olan biri, nasıl yüz binlerce adamının açlıktan ölmesine izin vermişti? Napolyon'un Moskova'dan geri çekilişi, gıda sağlanamamasının yol açtığı felaketlere dair tarihteki en büyük örneklerden birisidir.

Rusya içlerinde savaşarak ilerleyen Napolyon, başkent Moskova'ya ulaştı. Ancak şehir terk edilmişti. Çar dâhil olmak üzere herkes şehri terk etmişti. Yangınlar çıktı; ordudaki adamlar şehri yağmaladı. Asillerin saraylarından çaldıkları incir, likör ve reçeller gibi lüks ürünleri tükettiler. Ardından kış bastırıldığında, Napolyon herkese Fransa'ya dönmelerini emretti. Napolyon'un her adama, ekmek için tahıl öğütmeleri amacıyla küçük el değirmenleri verilmesini emretmesinden başka hiçbir hazırlık yapmamışlardı. Moskova dışına ilerlediklerinde adamların tahıl torbaları vardı; fakat değirmenleri yoktu.

Napolyon'un ordusunda da on dokuzuncu yüzyıl Avrupa toplumunda olduğu gibi, hangi sosyal sınıfa mensupsanız ona göre yemek yiyordunuz. Napolyon, kıymetli yemek servisleriyle yolculuk ediyor ve “her zaman beyaz ekmek, keten, ... iyi yağ, biftek veya koyun eti, pilav ve gözde sebzeleri fasulye ya da mercimek yiyordu.”⁶²² Memurlarının özel şefleri ve birinin günlüğüne yazdığı gibi “üç yüz şişeden fazla şarap, yirmi - otuz şişe rom ve brendi, 4.5 kilogramdan fazla çay ve yine fazla miktarda kahve, 25-30 kilogram şeker, 1.5-2 kilogram çikolata, bir kaç kilogram mum”⁶²³ kadar 3 ila 4 ay yetecek yiyeceklerle dolu arabaları vardı. Ancak bir başka memurun yazdığı gibi “beyaz ekmek, taze et ve bende hiç bulunmayan *vin ordinaire*” gibi doyurucu besinler yoktu.⁶²⁴

Aşçılar çok kıymetliydi. Bir aşçı lif lif at etini, köri ile harmanlayarak veya at kanını kan pudingine dönüştürerek yenilebilir kılıyordu.⁶²⁵ Bir aşçı sayesinde, gerektiği gibi yemek yemek mümkündü:

... Madeira ve Bordeaux şarapları eşliğinde muhteşem bir yemek ve Hint adalarından bolca mocha kahve ve likör! Aşçım ... fevkalade bir at eti hazırladı ve bütün misafirlerim onlara biftek ikram ettiğimi düşündü!⁶²⁶

Böyle bir aşçı korunuyordu; hattâ bir keresinde bir aşçıyı korumaları için altı asker görevlendirilmişti. Bir memur, kendisi için yemek pişiren, erzaklarını taşıyan ve atlarına bakan genç bir adamın, gerçekte sevdiği askerle

622 Austin, 1812 *The Great Retreat*, 80.

623 *Age.*, 26.

624 *Age.*, 26.

625 *Age.*, 84.

626 *Age.*, 80.

beraber olabilmek için kılık değiştiren 14 yaşında bir kız olduğunu fark ettiğinde, hayretler içinde kalmıştı.⁶²⁷

Ancak sınıf farkları ölümcüldü: “Aynı alaydaki bazı bölükler açlıktan ölüirken, diğerleri bolluk içinde yaşıyordu.”⁶²⁸ Gönüllü askerler, sırtlarında taşıyabildikleri kadarını alıyorlardı. Napolyon’un söz verdiği değirmenler ellerine ulaştıysa da çok ağır olduğu için askerler tahılları bırakmıştı. Aynı gerekçeyle, değirmenleri, tüfeklerini ve sırt çantalarını da bıraktılar. Ağır silahları ve mühimmatları taşıyan yük arabaları da yolda bırakılmıştı. Ancak baltalarını bıraktıklarında, karı eritmek için ateş yakmak amacıyla ağaçları kesemediler veya donmuş nehirlerde delikler açamadılar ve su alamadılar. Susuzluk çeken atlar, bitkin halde ince buzda ilerliyordu. Hazırlıksızlığa, aynı tekerlek zincirleri gibi, atları nallamamış olmaları da dâhildi. Yiyecek aramak da tehlikeliydi; Ruslar yemek arayanları arıyor, onlara işkence yapıyor ve öldürebiliyordu. Bu durum ironik bir adaletle sonuçlandı: Moskova’daki üst sınıfın evlerindeki lüks ürünler, Napolyon’un ordusu aracılığıyla Rus köylülerinin eline geçti.

Kış çok hızlı ilerledi. Sulu kar, kar, sis ve -28 derece soğukta, yük arabalarının tekerleri çamura gömölüyor, erkeklerin sakallarında buz saçakları oluşuyor, şarap donuyordu: “şaraba el baltalarımızla kırarak ve onu ateşe koyarak ulaşmak zorundaydık.”⁶²⁹ Bu Kasım ayıydı. Aralık ayında gerçek bir soğuk yaşandı; ısı -36 dereceye düştü.⁶³⁰

Adamlar açlık çekerek ve donarak ölüyordu; fakat dışarıdan bakıldığında bir maskeli partiye gidiyor gibiydiler. Bu “*Masquerade*” yani maskeli baloydu; erkeklerin ve kadınların giydikleri ipek pelerinler, kuş tüyü süslü şapkalar, sabahlıklar gibi, askerler Moskova’dan aldıkları ne varsa giymişlerdi. aretsiz askerler, yaşayan atların soğuktan donmuş ve sertleşmiş etlerinde oluşan yırtıklardan parçaları veya ağaçlardan düşmüş kabukları ya da “erimiş kara banılmış bir avuç unu” yediler.⁶³¹

TARİF

SPARTA ET SUYU

“Her zaman at etimiz veya *aquavitimiz* olmuyordu... Böyle zamanlarda Sparta et suyu hazırlıyorduk. Tarifi şöyleydi: Biraz kar eritilir ve ihtiyacınız olan birazcık suya sahip olurdunuz. Biraz un eklenir. Sonra, tuz olmadığı için, biraz barut konulur. Sıcak servis edilir ve sadece gerçekten çok aç olduğunuzda yenilir.”⁶³²

627 *Age.*, 129.

628 *Age.*, 34.

629 *Age.*, 133.

630 *Age.*, 370.

631 *Age.*, 35.

632 *Age.*, 97.

Ölü adamlar ve çok üşüyenler veya ölüme yakın olanlar karga sürüleri veya “köpek grupları” tarafından yendiler. Yürüyüş bitmeden önce, cinayet, intihar ve kanibalizm yaşandı.

Açlık çeken binlerce adam, 8 Aralık 1812’de Vilna, Litvanya’ya ulaştığında, bu küçük kasabadaki restoranların tamamı dolup taşı. Adamlar yediler, yediler ve yediler – ve öldüler; çünkü vücutlarında yiyecekleri hazmetmek için yeterli enzim ve enerji yoktu. Vücut bitiyle yayılan tifüs hastalığı binlercesini daha öldürdü.

Rus halkı ve Rus kışı korkunç düşmanlardı ve Napolyon bu savaşı kaybetmişti. Bu ağır bir ders olmuştu; ancak bir başka Avrupalı diktatör bundan ders almamıştı. 130 yıl sonra Hitler de Rus halkı ve Rus kışının acımasız sonuçları tarafından mağlup edilecekti.

Fakat Napolyon’un henüz işi bitmemişti. Son yenilgi, 1815 yılında Belçika Waterloo’da, İngiliz ve Prusya güçlerinin elinden olacaktı (“Napolyon, Waterloosuyla tanıştı” ifadesi buradan ortaya çıktı). İngilizler işi şansa bırakmadılar: Napolyon’u Atlantik Okyanusu’nun ortasındaki, gerçekte İngiliz gemilerinin Maluku Adalarına giderken yakacak takviyesi yaptığı, küçük ve izole St. Helena adasına sürgüne gönderdiler ve Napolyon 1821 yılında orada öldü.

YEMEK HİKAYESİ:

Napolyon ve Wellington

Napolyon denilen tatlıya, aynı zamanda *millefeuille* (milföy) de denilir; zira birçok (*mille* – bin) katlı veya yapraklı (*feuille*) bir tatlıdır ve adı da Napolyon’dan gelmez. Adını, icat edildiği şehirden, Napoli’den alır. İngiliz Wellington Dükü, Prusyalılarla beraber Napolyon’u Waterloo’da yenen kişidir. Wellington Bifteği de *foie gras* veya *pâté* ve *duxelle* ile çevrelenen, ardından hamura sarılarak fırınlanan fileto veya *chateaubriand* ettir.

Napolyon’un Sonu

Amerika’nın İkinci Bağımsızlık Savaşı

İngiltere, Fransa’nın Avrupa’yı yeniden işgalini, Birleşik Devletler’i yeniden almak için bir avantaj olarak gördü. Napolyon’un Waterloo’da yenilgiye uğradığı ve Carême’in kitabını yayınladığı 1815 yılında, Birleşik Devletler, 1812 Savaşı’nın son mücadelesini de kazandı. Aralık 1814’de Belçika’da imzalanan anlaşma ile savaş sona ermişti; fakat haberi Birleşik Devletler’e henüz ulaşmamıştı. Yine de, şansa, çok sayıda Amerikalı taşralıdan oluşan bir grup ayakta kalmı, son dakika yetişen milis kuvvetler, denizciler, özgür siyahlar ve Fransız korsanlar, New Orleans Savaşı’nda İngilizleri yendiler. Hiçbir toprak parçası el değiştirmemesine karşın Birleşik Devletler halen bağımsızdı ve mücadele edilmesi gereken bir güç olarak saygınlık

kazanıyordu. New Orleans'ın komutanı Andrew Jackson, iki dönem başkanlık kazanacak bir kahraman haline gelmişti. At sırtındaki bir heykeli, New Orleans'daki Jackson Meydanı'nın merkezinde durmaktadır.

Güney Amerika İsyanları

Napolyon, tüm Orta ve Latin Amerika'da isyanlar çıkmasına da sebep oldu. Napolyon, 1808 yılında İspanya'yı işgal ettiğinde, krallığın başına kardeşi Joseph'i getirdi. İspanyol halkı bu Fransız adamı kralları olarak kabul etmeyi reddetti ve yıllarca bir gerilla savaşı sürdürdü. İspanya'nın kolonileri de bir Fransız krala sadakat göstermedi. 1841 yılıyla beraber on beşinci yüzyılın sonundan ve on altıncı yüzyılın başından bu yana İspanya'ya ait olan Yeni Dünya'daki İspanya'ya ait tüm koloniler, bugün de var olan ülkeler haline geldiler. 1830'da parçalara ayrılan Kolombiya'dan Kolombiya, Venezuela ve Ekvador çıktı. On bir yıl sonra, 1841 yılında Meksika'nın zayıflayıp bölünmesiyle Guatemala, Honduras, El Salvador, Nikaragua ve Kosta Rika ortaya çıktı. Bu durum, Meksika'nın kuzeyindeki komşusu, hızla genişleyen ve daha çok toprak isteyen, Birleşik Devletler'i yakından ilgilendiriyordu.

Napolyon'un Portekiz'i 1808 yılındaki işgali, kraliyet ailesinin ülkeyi terk etmesine ve yıllarca Brezilya Rio de Janeiro'da kalmalarına sebep oldu. Kraliyet ailesi Portekiz'e döndüğünde Brezilyalılar kendi bağımsızlıklarına kavuştular.

Avrupa'nın Demokrasi Mücadelesi

Amerika ve Fransa'daki devrimlerden etkilenen Avrupa'daki sıradan insanlar, krallıklarını demokratik yönetimlere dönüştürmeye çalıştılar. Art arda zorla bastırıldılar. 1848'deki başarısız demokrasi devrimlerinin ardından birçok Alman, oy verebilecekleri ve yönetim hakkında söz söyleyebilecekleri bir ülkede yaşamayı istedi. Amerika'ya gelmeye başladılar.

Ne var ki Amerika'ya geldiklerinde, özgür olmalarına rağmen, dört milyon Amerikalının köleleştirilmiş olduğunu fark ettiler.

Sekizinci Bölüm

SİĞİR, COCA-COLA, KOLERA

AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ VE
AVRUPA, 1850-1900

Dünya üzerinde bugün bildiğimiz birçok mutfak ve kültür, 1850 ile 1900 yılları arasında şekillenmişti. Birleşik Devletler, bir köylü ulusundan kentleşmiş, kitlesel gıda tüketen, endüstrileşmiş bir dünya gücüne dönüşmüştü. Endüstrileşme Avrupa'da bir yüzyıl önce başlamış ve sürmüştü. Ortaçağ'daki Almanya ve İtalya'daki tekil şehir devletleri birleşmiş ve birleşik birer ülke haline gelmişlerdi. Tek bir mutfığa sahip olmak ulus kültürünün temellerinden birisiydi. Ulus kimliğindeki bu gurur, bugün de basılan yemek kitaplarında görülür. Özellikle Güney ve Doğu Avrupa'dan birçok Avrupalı, kendi ülkelerini bırakıp, kendi mutfaklarını ve kültürlerini Birleşik Devletler'de yeniden kurdular.

Amerika'nın Güneyi

İç Savaş'tan önce, ünlü *Rüzgâr Gibi Geçti* benzeri filmlerdeki gibi malikâne-lerde yaşayan, kâhyaları ve köleleri olan plantasyon sahibi sınıf, Güney'deki beyaz nüfusun yüzde 25'ini oluşturuyordu. 1860 nüfus sayımı verilerine göre bunlar arasından sadece 1933 ailenin 100'den fazla kölesi bulunuyordu. Güney'deki beyazların büyük çoğunluğu asgari geçimle yaşayan çiftçiler olarak zor, çok çalışmayı gerektiren hayatlar sürüyorlardı:

Ne ölçüde olursa olsun hayatları kasvetliydi. Evleri, geleneksel malikanelerden çok kulübeleri andırıyordu ... Küçük plantasyonlarında ürettikleri, asgari geçim için et, tahıl ve sebzeleri, peşin para için de tütün, pirinç ya da diğer temel ürünleri satıyorlardı.⁶³³

Kölelik ve Köle Mutfağı: Bir Eli Yağda Bir Eli Balda Yaşamamak

Bu, kölelerin yaşamları ve yedikleriyle karşılaştırıldığında hala bir lükstü. Bir köle olarak doğan ve Tuskegee Enstitüsü'nün ilk başkanı olan Booker T. Washington, *Up from Slavery* kitabında otobiyografisini yazmış ve büyüdüğü köle barakasını anlatmıştır. Washington, annesi, erkek ve kız kardeşiyle, 4-5 metre uzunluğundaki tek odada yaşamıştır. Oda, kirli bir zemin, tatlı patatesleri depolamak için merkezdeki bir delik, kedilerin dışarı çıkması için merkezde bir diğer delik, içeri ışık girmesi için ahşap duvarlardaki diğer delikler ve menteşeleri düşmüş bir kapıdan oluşmaktaydı. Ocak yoktu ve annesi yemeği yerdeki açık ateşte pişirirdi. Washington bir keresinde annesinin, çaldığı bir tavukla hazırladığı ziyafet için çocuklarını uyandırdığını hatırlar. Babası beyaz bir adamdı; fakat Washington kim olduğunu asla öğrenememişti.

Güney'de, yediğiniz yiyecek sizin toplum içindeki kademenizi gösterirdi. Plantasyon sahibinin ailesi, et yani ızgara, pırzola, jambon yiyorsa "bir eli yağda bir eli baldaydı." Köleler ise kalan dış kısımları yani kulakları, hortumu, kuyruk, ayak ya da "ciğerleri" veya geriye kalan iç kısımları yani "mumbar" denilen küçük bağırsakları yiyorlardı. Mumbar, bazen beyazlar tarafından sosis doldurmak için kullanılıyor, tek başına yenilmiyordu. Köle aşçıların, bir eli yağda bir eli balda olanlar için yemek hazırlamalarına rağmen bu yemeklerden yemeleri yasaktı. Plantasyonda saklanan biftek, kuzu, koyun, tavuk, hindi ve kazdan yemeleri de yasaktı.⁶³⁴

İşçi sınıfı, Kuzey ve Güney mutfakları arasındaki tek fark değildi. Kuzey'de mutfak ateşi evin kalbiydi. Güney'de plantasyon mutfağı evden ayrıydı; ahır, mandıra ve tuvalet gibi başka bir yapıydı. Büyük plantasyonlarda erzaklar toplu şekilde satın alınır ve hayvanlar toplu şekilde kesilirdi. Örneğin varillerce un ve viski, onlarca tavuk, binlerce domuz.⁶³⁵

Köle Aşçılar ve Kız Kardeşleri

Başarılı Güney mutfağı ve efsanevi Güney misafirperverliği, kadın köle işçilerin sayesindeydi. Beslenme tarihçisi Karen Hess, on dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında, tüm Güneyli beyaz kadınlara ait yemek kitaplarındaki tariflerin siyah aşçılardan alındığını belirtir.⁶³⁶ Köle aşçılar, annesine yardım eden

633 Gutman, *Black Family in Slavery and Freedom 1750-1925*, 336.

634 *Age*, 103.

635 Fox-Genovese, *Plantation Household*, 118-119.

636 *What Mrs. Fisher Knows*, 90.

kız çocuğu yoluyla tarifleri ve pişirme yöntemlerini sözlü olarak ve önceki nesillerden devralarak öğrenmişlerdir. Beyaz plantasyon hanımı, talimatlar verse de yemek pişirmemiştir. Böylece siyah kadın aşçı Güney mutfağında en büyük yönetime sahip olmuştur. Yeteneği, yüksek statüde bir işi vardır; tarlada değil evde çalışır ve bununla gurur duyar.⁶³⁷ Köle sahipleri, onları zehirleyebilme ihtimali nedeniyle aşılarından korkarlar ki bazen yapmışlardır.

Kölelerin kendi yiyecek tedarikleri üzerinde hiçbir kontrol hakları bulunmazdı. Eğer efendi izin verirse, yemeklerini köle barkasının yanındaki kendi toprak parçalarında yetiştirdikleri sebzeler ve kendi yakaladıkları balık ile tamamlayabilirlerdi. Köle kadınlar, özellikle efendilerinin yiyecek konusundaki merhametine kalmıştı. Nazik ve çok çocuk doğuran, köle kadınlar, aileleri için fazladan yiyecek alabiliyorlardı. Çocuğu olmayanlar çoğu kez satılırdı.⁶³⁸

Bazı Kuzeyli beyaz kadınlar, kölelerle ortak yanları olduğunu düşünerek, kendileri ve kölelerin özgürlükleri için harekete geçti. On dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında, bir erkeğin kendi başparmağından daha kalın olmayan bir sopa kullanarak karısını dövmesi yasaldı. Buna “başparmak yasası” deniliyordu. 1848’de yaklaşık yüz beyaz kadın ve erkek, New York’un kuzeyindeki Seneca Şelaleleri’nde bir araya geldiler ve Duygular Bildirgesi’ni, yani kadınların Bağımsızlık Bildirgesi’ni, yazdılar. Bu bildirmede, “tüm erkek ve kadınların eşit yaratıldığı” bu yüzden kadınların kazandıkları ücretlerinin temsiliyet olmaksızın vergilendirilmesi ve oy haklarının olması gerektiği söyleniyordu. Aynı Bağımsızlık Bildirgesi’nde Kral III. George’a karşı hazırlanan şikâyet listesi gibi, kadınlar da erkeklere karşı bir liste hazırladılar: Erkekler kadınların yüksekokula gitmesine ya da profesyonel bir kariyer edinmesine engel oluyorlardı; boşanma yasaları nedeniyle kadınlar asla çocuklarını alamıyordu; bir kadının miras yoluyla ya da kazanarak edindiği tüm özel mülkiyeti kocasının oluyordu ve kadınlara farklı ahlaki kuralları dayatılıyordu.⁶³⁹ Toplantıya katılan insanlarla basında acımasızca alay edildi. Buna karşın güçlü bir hareket başladı ve kadınlar köleliğin kaldırılması için daha çok çaba göstermeye başladılar.

Lydia Maria Child da bunlardan birisiydi. Yazmaya bir romancı olarak başladı ve sonra *The American Frugal Housewife*’ı yazdı. 1829’da yayınlanan kitap, yazdığı tek yemek kitabıdır ve zamanının çok satanları arasındadır. Ancak kölelerin hakları için yazdığı kitaplar ve *National Anti-Slavery Standard*’daki editörlük pozisyonu, onu Amerikan siyasetinin aşırı uçlarına sürüklemişti. *The American Frugal Housewife* 1850’den sonra tekrar basılmamıştır. Child’in yerini Catharina Beecher ve 1841’de yayınlanan kitabı

637 Fox-Genovese, *Plantation Household*, 159.

638 White, *Ar’n’t I a Woman?*, 100.

639 Bailey ve Kennedy, *American Spirit*, 321–322.

Treatise on Domestic Economy aldı. Beecher, kadınların geleneksel ev işlerini yapması gerektiğine inanmış ve kadın hareketine karşı çıkmıştır. O pratik bir insandı ve kitabı, az ya da hiç hizmetçi olmadan ev işlerinin nasıl yapılabileceğini açıkça anlatıyordu. Süt ineğinin ne yediğinden, ev halkının sağlığı ve esenliğine dair her şeyle yakından ilgileniyordu.⁶⁴⁰ *Treatise* kitabı anatomi dersleri ve hayata dair öğütler aktarıyordu. Catharina'nın kız kardeşi Harriet Beecher Stowe ise feshetme hareketine dâhil olmuş, 1852'de *Uncle Tom's Cabin* kitabında köleliğin korkunçluğunu ve kölelerin özgürlük için gösterdikleri çabaları yazmıştı. Tarihte hâsılat rekoru kıran ilk roman oldu; Kuzeylileri harekete geçirdi ve İngiltere'de kontrol edilemeyen bir yangın gibi yayıldı. Güney'de yasaklandı.

Merkezi Pennsylvania olan Quakerlar, köleliği bitirme hareketine aktif olarak katıldılar. Plantasyonlardaki şeker kamışından yapılan üretime bağlı olan köleliği sona erdirmenin bir yolu olarak, 1788'den itibaren özgür işçilerin yaptığı akçaağaçtan şeker üretimini desteklediler. George Washington ve Thomas Jefferson kendi plantasyonlarında akçaağaç bahçeleri oluşturmaya çaba gösterdiler; fakat Güney'e çok uzaktılar.

Birkaç yıl süresince, ihraç edilen şeker kamışının yarı fiyatına satılan bir akçaağaç şekeri "balonu" (ekonomik yükseliş) oldu. Akçaağaç şekeri ve şurubu üretimi, 1860'da İç Savaş arifesinde zirvedeydi.⁶⁴¹

Yeraltı Tren Yolunda Özgürlüğün Tadı

Kölelerin kaçabildikleri yollardan birisi de Yeraltı Tren yoluydu. Bu gerçek anlamda bir tren yolu değildi. Birkaç "istasyon"dan yani özgürleşene, bazen de Kanada'ya ulaşana kadar saklanabilecekleri ve yemek bulabilecekleri güvenli evlerden oluşan bir yoldu. Bu yolun ünlü "kondöktörü" Harriet Tubman, 13 yaşında efendisinin ağırlıkla kazara başına vurmasından ve neredeyse ölüyor olmasından dolayı bir beyin hasarı bulunan, okuma yazması olmayan siyah bir köleydi. Daha sonra Güney'den kaçmış, on dokuz yolculuk yaparak tekrar köle bölgesine dönmüş ve üç yüzden fazla kölenin özgürlüğe kaçmasına yardımcı olmuştu. Kuzey ona halkının "Musa"sı derken; Güney başına ödül koymuştu.

Bir şekilde kaçan kölelerin, kölelikten uzak geçirdikleri ilk günden en çok hatırladıkları özgürlüğün tadıdır; yani yemek ve onun servis edilişi. Bazen açlıktan ölseler bile yemek yiyemiyorlardı. Onlara eşit, hatta daha iyi davranan beyaz insanlarla aynı masada oturduklarına inanamamışlardı. Bu beyazlar, *onları* bekliyor ve istediklerini yemeleri konusunda ısrar ediyordu. Yemek de ne yemekti! Pişirdikleri, kokusunu aldıkları ve baktıkları yemek, hayatları boyunca hiçbir zaman yemelerine izin verilmeyen yiyeceklerdi. Bir kez yemeye başladıklarında, duramıyorlardı:

640 Sklar, *Catherine Beecher*, 155.

641 <http://massmaple.org/history.php>

Bir saat boyunca aralıksız hiç durmadan yedim. Önüme getirilen bütün domuzu, yumurtaları ve sosisleri, bunlara eşlik eden ekmeği ve sonra da yapımına çokça yardım ettiğim soğuk tuzlu sığır etini silip süpürdüm.⁶⁴²

En sonunda özgürdüler ve bir elleri yağda bir elleri baldaydı!

Binlerce köle, Yeraltı Tren yolundan kaçtı. Ancak diğer dört milyon köleyi özgür kılmak için bir savaş yaşanması gerekiyordu.

Amerikan İç Savaşı: 1850 – 1865

Nisan 1861'de Abraham Lincoln'un başkan olarak resmi açılışı yapmasından bir ay sonra, Birleşik Devletler Konfederasyon'u Güney Carolina Sumter Kalesi'ndeki ateşle tutuştu ve İç Savaş başladı. Başlarda, Robert E. Lee ve diğer parlak generaller komutasındaki Güney kazanıyordu. Ancak büyük nüfusu, yiyecek üretimi ve de ülkenin üçte ikisindeki tren yollarının ve silah fabrikalarının da dâhil olduğu endüstriyel gücü ile Kuzey, kırsal, pamuk üretimi temelli ekonomiye sahip Güney karşısında giderek güçleniyordu. Pennsylvania Gettysburg'deki hariç, tüm büyük savaşlar Güney'de yaşandı.

Besin kaynağının kontrolü, Kuzey'in stratejisinde hayati öneme sahipti. *Starving the South* kitabında beslenme tarihçisi Andrew F. Smith, Kuzey'in denizdeki ablukasının, tuzu Güney'in dışında tutmasının, etin saklanamaması anlamına geldiğini belirtir. Domuz kesimi zamanında kesilen domuzlar çürümüşü. Aynı zamanda "Konfederasyon hükümeti, kendi tarımsal desteğini sağlamak konusunda başarısız olmuş, orduya en çok tedarik sağlanması gereken Virginia'da mallara haciz ve el koyma, besin üretimini düşürme gibi politikalar uygulamıştı."⁶⁴³

Güney'in yiyeceği olsa bile, onu gemiyle gönderemiyorlardı; çünkü gemilerin depolama bölümleri ve bunları tren yollarına geçirecek araçları yoktu. Güney'deki sınıf farklılıkları da etkili oldu: "Güneyli zenginlerin az bulunan ürünlere fahiş fiyat uygulanması beklentileri, abluka kaçakçılarının temel gıda ürünleri yerine lüks mallar taşımalarını onlar için daha kazançlı hale getirdi."⁶⁴⁴

Güney'de Arazi Yakma Politikası: Grant ve Sherman

West Point'te eğitim görmüş Kuzeyli General Ulysses S. Grant, Güneyli General Robert E. Lee gibi, bir komutanın ordu güçlerini onlara teçhizat sağlayabildiği ölçüde ilerletebileceğini biliyordu. Napolyon deneyimi çok da eski değildi. Mississippi'de 1862 yılı Noel'i yakınlarında, Konfederasyon güçleri Grant'ın tüm yiyeceğini ve teçhizatını imha etti. Güneyliler, "güçlü bir keyif"le doldular, Grant da böbürlendi; fakat onlara 25 kilometrelik

642 *Underground Railroad*, 26.

643 Smith, *Blockades and Bread Riots (ms.)*, 6.

644 *Age.*, 21.

çevrelerindeki tüm gıdalarını toplamaları talimatı verdiğinde çok oldular. Mayıs 1863'te Grant, Mississippi'de bir arazi yakma politikası uyguluyordu:

Şehir hem yiyecek hem de erzak açısından zengin ve teçhizatla doluydu. [Ordular] tüm bunları toplama talimatı aldılar. Sığırlar, ordumuzun kullanımına alındı ve yiyeceklerle erzak ya ordu güçleri tarafından tüketildi ya da yakıldı ...⁶⁴⁵

General William Tecumseh Sherman 1864 yılında Güney'e doğru ilerlediği altı aylık yürüyüşünde, yaklaşık 100 kilometrelik bir genişlikte arazi yakma politikası uyguladı. Sherman güneyden Atlanta, Savannah ve Atlantik'e, sonra da kuzeye Güney Carolina, Kuzey Carolina ve Virginia'ya doğru ilerlerken, büyük ölçüde tren yollarında olmak üzere [1865 hesabıyla] 100 milyon dolarlık bir mülkiyete zarar verdi.⁶⁴⁶ Ordusu ilerlemeye başladığında, Birlik askerlerinin tutulduğu Andersonville Georgia'daki Konfederasyon hapishanesine onunla ilgili haberler geldi:

Kampın her yerinde ölüm kol geziyordu...çevrili olan bölgenin üçte biri bataklık gibiydi. Binlerce kişinin boşalttığı, kurtlarla kaynayan sıvı pislikten oluşan bir çamurdu bu. Bu pislik yığımından geçen suyun ... kokusundan kaçamıyorduk. Suyun içinde yedik, suyu içtik ve suyun içinde uyuduk.⁶⁴⁷

Sherman, "Savaş tam bir Cehennem" diyordu. Kuzeyli hapishanelerindeki Güneyliler ve Sherman'ın yolundakiler, bir konuda hemfikir ve ondan bir adım önde gidiyorlardı: Sherman Şeytandı. Fakat ilerleyişi sırasında özgür bıraktığı köleler, onun bir Tanrı olduğunu düşünüyordu.

Florance Nightingale: Ordu Güçleri için Yemek Pişirmek

Amerikan İç Savaşı patlak verdiğinde, ordu beslenmesi ve sağlık bakımı konusunda dünyadaki öncülerden birisi, İngiliz üst sınıftan bir kadındı. İngiltere, Fransa ve Türkiye'nin (Osmanlı), Rusya'ya karşı savaşa girdiği 1854 yılındaki Kırım Savaşı'nda, İngiliz birliklerinde ürkütücü sayıda, 1660 yılında Londra'daki hyarcıklı veba salgınında ölenlerden çok daha büyük oranda asker, savaştan değil hastalıktan ölmüştü. Florence Nightingale sınır bölgelerine gitmiş ve neden "askerlerin tuzlu, iyi pişmemiş, sebze ya da mayalanmış ekmek olmayan gıdalarla yetersiz beslendiklerini"⁶⁴⁸ ve onları diğer hastalıklara açık hale getirecek iskorbüt hastalığına yakalandıklarını bulmuştur. Nightingale şaşkınlığa uğramıştır; çünkü yıllardır birçok kişi

645 [ftp://gutenberg.mirrors.tds.net/pub/gutenberg.org/4/3/6/4367/4367-h/p3.htm](http://gutenberg.mirrors.tds.net/pub/gutenberg.org/4/3/6/4367/4367-h/p3.htm).

646 <http://hnn.us/comments/1802.html>; "Are the Media Right to Single Out William Tecumseh Sherman As the Most Reckless Civil War General of Them All?", Dr. Michael Taylor

647 *American Spirit*, 471.

648 Florence Nightingale, *Sanitary History*, 8.

iskorbüt hastalığından korunmanın yollarını bilmekteydi. Aynı zamanda “beraberlerinde ... kampta yemek pişirmek için ne tencere ne de yakacak vardı.”⁶⁴⁹ Nightingale ve otuz sekiz hemşiresi, İngiliz ordu doktorlarının muazzam muhalefetine rağmen askerlere daha iyi gıda ve kıyafet tedarik etme, onlara banyo yaptıрма ve kirli barakaları temizleme işine girdiler.

1861’de Amerika’nın güneyi savaşa hazırlanırken, Florance Nightingale’in yazdığı *Directions for Cooking by Troops in Camp and Hospital, Prepared for the Army of Virginia, and Published by Order of the Surgeon General: with Essays on “Taking Food” and “What Food”* adlı bir kitapçık yayınlandı. Nightingale’in iki makalesinde *Coffee for One Hundred Men, One Pint Each* ve *Fresh Beef Soup for One Hundred Men*’de kahve, biftek suyu, kalın biftek suyu, biftek özü, tavuk suyu, sade haşlanmış pirinç, pirinç suyu, arpa suyu, ararot suyu ve ararot ile kıvamlandırılmış tatlı süt tarifleri bulunuyordu. Nightingale’in hastaları besleme felsefesi, kendi gözlemlerine dayanıyordu ve geleceğe uymuyordu. Hasta insanların gündüzleri katı besinler alamadıklarını gözlemledi; zira geceleri ateşleniyor ve susuz kalıyorlardı, bu nedenle “her saat başı bir kaşık dolusu et suyu ya da ararot ve şarap ya da yumurta içeceği (*egg flip*) içmeliydiler”⁶⁵⁰. Günümüzde “kalıpların dışında düşünmek” dediğimiz beceriye de vurgu yapıyor, “hastalar, kendi midelerinin kimyageri olmasıdır” diyerek kitabın değil midenin haklı olduğunu söylüyordu.⁶⁵¹

Nightingale, kendi sınıfının ötesinde nadir görülen bir yeteneğe daha sahipti. “Günlük işlerini düzenlemek için ustabaşı olarak epey zor kol işleri yapmak için birleşen ... çamaşırcı kadınlara, mandırada çalışan kadınlara, başhemşirelere” derin bir saygı duyuyordu. Nightingale, hemşireliği ilk kez saygı duyulan bir meslek haline getirdi. Kırım’daki hasta askerler, elinde bir gaz lambasıyla gece yarısı sık sık hastane koşuşlarında bir hasta adamdan diğerine dolaşan Florance Nightingale’e, “Lambalı Kadın” adını verdiler.⁶⁵²

1863 yılında, tüm bu ölümlerin ortasında, kadın gruplarının ve diğerlerinin baskısının ardından Lincoln, Şükran Günü’nü (*Thanksgiving*) ulusal bir bayram ilan etti. Birçok Amerikalı, Noel’i de kutlamaya başlıyordu.

649 Age., 7.

650 Nightingale, “Taking Food,” 15.

651 Nightingale, “What Food?,” 30.

652 <http://www.florence-nightingale.co.uk/fl o2.htm>.

BAYRAM TARİHİ

Noel, 25 Aralık

Bugün Birleşik Devletler'de kutlanmakta olan 25 Aralık, Noel Günü, Alman, İngiliz ve Amerikan geleneklerinin bir karışımıdır. Bunda, pagan ritüellerinden kalıntılar da bulunmaktadır. Romalıların, Saturnalia dedikleri, kırmızının özellikle de kırmızı şapkanın özel bir yerinin olduğu, bir yıl sonu festivali vardı.

1800'lerin ortasında İngiltere Kraliçesi Victoria ve kocası Prens Albert, Victoria'nın çocukluğundaki Alman geleneğine göre, Noel ağacıyla, kraliyet sarayında Noel kutlarken fotoğraflanmıştır. Fotoğraflar Amerikan dergilerinde yayınlanır ve Noel ağacı ile Almanca "O Tannenbaum" ("Noel ağacı") şarkısı, kışın ortasında eve taze yeşil ağaç dalları getirmek, baston şekerler ve zencefilli çörek gibi diğer Alman Noel gelenekleri, hemen rağbet görür. Erik pudingi, bir İngiliz Noel geleneği haline gelmiştir; ancak bunun içinde hiç erik (*plum*) yoktur. İngilizce *plummy*, "muhteşem bir şey" veya "en seçkin" anlamına gelir; erik için kullanılan *plum* kelimesi kuru üzüm anlamına da sahiptir. Noel, büyük alışveriş dükkânlarının insanları hediyeler almaya özendirmek için vitrinlerini düzenledikleri on dokuzuncu yüzyılda ticarileşti. Yirminci yüzyılın ortasında, Irving Berlin'in yazdığı "White Christmas" şarkısı, Bing Crosby tarafından söylendi. Bu şarkı, II. Dünya Savaşı'ndan sonra hayli popülerleşti.

İç Savaş, 9 Nisan 1865'te General Lee, General Grant'a Virginia'daki Appomattox Adliyesi'nde teslim olduğunda sona erdi. Bir haftadan daha az bir süre sonra, Başkan Lincoln suikasta uğradı. Ülke anında derin bir yasa boğuldu.

Yeniden İnşa: 1865-1877

Dört milyon köle artık, hareket etmekte, aile üyelerini bulmakta, okula gitmekte, okuma yazma öğrenmekte ve evlenmekte özgürdü. Birleşik Devletler Anayasası, yasa değişikliğiyle insanlara özgürlük sağlayan haklar tanıdı. 1865 yılında, On Üçüncü Yasa Değişikliği, tüm kölelere özgürlük verdi; 1868'de On Dördüncü Yasa Değişikliği, önceki kölelere vatandaşlık hakkı tanıdı ve 1870'deki On Beşinci Yasa Değişikliği siyah erkeklere oy hakkı verdi (siyah olmayan ya da beyaz kadınlara değil).

Afrikalı Amerikalıların İlk Yemek Kitapları

Bir Afrikalı Amerikalı'nın yazdığı ilk yemek kitabı, 1866 yılında, İç Savaş bittikten sonraki yıl, yayınlanmıştı. Bunun tek kopyası Michigan Üniversitesi Longone Merkezi'ndedir. *What Mrs. Fisher Knows about Old Southern Cooking* kitabı, 1881 yılında San Francisco'da yayınlanmıştır. Fakat 1990'larda beslenme tarihçisi Dan Strehl keşfedene kadar, yazarı bilinmiyordu. Kitabın yazarı Bayan Abby Fisher bir melezdi; Güney Carolina'da köle bir anneden köle olarak doğmuştu ve Fransız bir babası vardı. Okuma yazması olmadığından kitap dikte edilerek yazılmıştı.

72 sayfalık kitapta yüz atmış tarif bulunuyordu. En fazla sayıda tarif (58 tane) ekmekler, kekler, paylar, pudingler ve şerbetlerle ilgiliydi. Kırk bir

tanesi, Bayan Fisher'in ödöl kazandıran turşu, sos ve saklama tarifleriydi. Onun pastacılığı, "meyvenin üstündeki yumurta kabuğu kalınlığındaki ve altındaki kâğıt kadar ince hamuru" ortaya sermiştir.⁶⁵³ Domates Sosu Karışımı daha ziyade ketçap gibidir; soğan, yenibahar, karanfil, karabiber ve Arnavut biberi ile karıştırılıp 24 saat beklemeye bırakıldıktan sonra sirke ile pişirilir.⁶⁵⁴ Güney Carolina pirinç bölgesiydi. Bu sebeple pirinç *jambalaya* tariflerinin ilk örneklerinden birinde görülür. Tavuk, yengeç, istiridy ve balık, krakerle karıştırılır ve krokete dönüştürülür, paylarda pişirilir, ızgara edilir, *gumbo* yemeğinde pirinçle beraber yahnisi yapılır ya da balık çorbası haline getirilir. Patatesler, "İrlanda patatesi"dir. Mısır, böreklerde, haşlamalarda, *Circuit Hash (succotash)* yemeğinde, tava ekmeğinde, pudinglerde ve pirinçli mısır ekmeğinde görülür. Afrika'ya Araplar tarafından getirilen patlıcan, domatesler gibi doldurulur. Domates ve süt, deniztarağı çorbası yapımında kullanılır.

BAYRAM TARİHİ

Juneteenth, 19 Haziran.

Juneteenth, Afrikalı Amerikalılar için özel bir gündür. 19 Haziran 1865'de Teksas Galveston'a gelen haberle köleler özgür olduklarını öğrendiler. O günde, çoğunlukla coşku yaşanmış ve sonrasında neden daha önce özgür olamadıklarına dair yorumlar yapılmıştır. İç Savaş, Nisanda bitmiştir ve Lincoln de Özgürlük Bildirgesi'ni iki buçuk yıl önce, 1 Ocak 1863'te yayınlamıştır. Ancak sonrasında bazı efendiler, kölelerine, Lincoln onları özgür bırakmış olsa da daha sonra öldüğü için onlara yeniden köle olduklarını söylemişlerdir.⁶⁵⁷

Kölelikten kaçmış ünlü bir siyah lider olan Frederick Douglas, bir konuşmasında beyazlara, Haziran'ın dördünün onların ülkesinin bayramı olduğunu söylemiştir. *Juneteenth*, özgürleşen kölelere sonunda barbekü ve müzik yaparak kutlayacakları bir şey vermiştir. Ntozake Shange'nin *If I Can Cook/You Know God Can* kitabı da bu tür bir kutlamadır: Bir parça yemek kitabı, bir parça anı, bir parça batı yarıküredeki Afrikalıların tarihi ve onların ruhudur. Shange, sizinle yemek hazırlama masasının bulunduğu mutfaktaymış gibidir; malzemeler hakkında hikâyeler anlatır. Yeni Yıl'ın geleneksel uğurlu yemeği *Hoppin' John*'un (kuru börülce ve pirinç) tarifi şu sözlerle sona erer: "Evet, çoğunlukla Batı Yerlileri buna hindistancevizi ekler, ancak bu muhtemelen sadece Charlestonluların tadını kaçırr. Bunu fazla ciddiye almayın. Kendi sevdiğiniz gibi börülcenizi ve pilavınızı pişirin."⁶⁵⁸ *Shange'nin Pig's Tails by Instinct, French-Fried Chitlins, Cousin Eddie's Shark with Breadfruit ve Collard Greens to Bring You Money* gibi hem gündelik hem de özel günler için tarifleri vardır.

Amerika İç Savaşla mücadele ederken, bu durumu avantaj olarak kullanmak isteyen Fransa, Meksika'yı alabilmek için batı yarıküreye birliklerini gönderdi. Fakat başarısız oldular ve Meksikalılar Fransızlara karşı bu zaferlerini bugün de kutlamaktadır.

653 *Age.*, 24

654 *Age.*, 37.

Cinco de Mayo, 5 Mayıs.

Cinco de Mayo, 1862 yılında az sayıda Meksikalının, kendilerinden çok daha kalabalık, iyi silahlanmış Fransız güçlerini, Puebla'da yenmelerini ve başkentleri Mexico City'i korumalarını anma günüdür. (Bu, Meksika'nın 16 Eylül 1810'da İspanya'ya karşı kazandığı bağımsızlığından farklı bir bayramdır.) Meksika'nın ödemesi gereken borcu, Fransa'nın işgal ömrüne dönüşür. Birleşik Devletler'in yardımıyla Fransızlar 1867 yılında giderler. Fakat Festival, Puebla'da ve çok sayıda Meksikalının yaşadığı Birleşik Devletler'in bazı bölgelerinde hala yaşar. Maria-chi müziği, *folklórico* dansı, geçit törenleri ve şehir fuarlarında, margarita (klasik, çilek, kavun ve daha fazlası), *guacamole* ve cips, sezon başından yeşil mısır tamaleleri ve *menudo* (işkembe, mısır unu ve Şili biberi yahnisi) yemek yarışmaları yer alır.

Batı: Trenyolu ve Yerli Savaşları, 1860'lar - 1886

İç Savaş 1865 yılında sona erdiğinde, Amerikalılar batıya ilerlemeyi sürdürdüler. Özgürlüklerini kazanan kölelerin çoğu Kansas'a taşındı ve kovboy oldu. Bunlardan Bill Pickett, dana güreşini icat etti. Zamanla tanınan ve bugün de başlıca rodeo etkinliklerinden birisi olan bu güreşte kovboy, bir atın üzerinden dananın sırtına atlıyor, danayı boynuzlarından tutuyor ve onunla güreşiyordu. Sığırı kontrol altına alma yollarından birisi de hayvanın alt dudağını ısırma; yani "bulldoping"; fakat bu artık günümüzde yapılmıyor. Pickett bir rodeo yıldızıydı ve Ulusal Kovboy Onur Listesi'ne giren ilk siyahtı.

Posta Arabası Yiyecekleri

İlerleyen zamanlarda klasik Amerikan romanları olan *Tom Sawyer* ve *Huckleberry Finn*'i yazan Mark Twain, 1861 Temmuzunda Gümüşe Hücum deneyimi için Missouri'den Nevada Bölgesine gitti. Bir posta arabasıyla seyahat etmiş ve posta duraklarındaki yiyeceklerden söz etmiştir. Bardaklar ve tabaklar incedir; ana yemek "lanetlenmiş ordu domuz pastırması" ve kahvaltıda "slumgullion" denilen bir içecek tüketilmektedir: "Zeki bir yolcuyu aldatmak için gerçekten çay gibi görünüyordu; fakat [bu içeceğin] içinde çok fazla bulaşık bezi, kum ve eski domuz pastırması vardı. Şeker ve süt yoktu; hatta içindekileri karıştırmak için bir kaşık bile yoktu. Davranışlar da buna uygundu: "Ekmeği uzat seni aşağılık herif!"⁶⁵⁵ Birleşik Devletler'le Salt Lake City arasında sadece bir kez, "sıcak bisküvi, taze antilop bifteği ve kahve"den oluşan bir kahvaltıyla gerçek bir yiyeceğe denk gelmiştir.⁶⁵⁶

Avrupalı gezginler, Amerikalıların hızlı yemek yemeleri karşısında şaşkınlığa uğramışlardır. Yiyeceklerinin tadına varmıyor, onları hemen yutuyorlardı. Bir masaya oturuyor ve beş dakika içinde yemeği bitiriyorlardı.

655 Twain, *Roughing It*, 46-47.

656 *Age*, 89.

Pansiyonlarda, servis *à la française* idi: Tüm yiyecek masaya bir kerede konuluyordu. Fakat Lazy Susan denilen bir Amerikan icadı ile hızlandırılmıştı. Bu, masanın ortasına konulan dönebildiği için yemek yiyen herkesin ulaşabildiği büyük bir servis tabağıydı.⁶⁵⁷ (*Service à la Susan?*)

“Trenyolunda Çalışıyordum”

Zaten dünyadaki trenyollarının neredeyse yarısına sahip olan Amerikalılar, Pasifik Okyanusu’na ulaşabilmek için kıtalar arası bir trenyolu inşa etmek zorundaydı. Burada çalışacak işçileri bulmak kolay değildi. Kaliforniya’daki güçlü kuvvetli erkekler günde 3 dolara çalışmak yerine altın arıyorlardı. Sonunda (Stanford Üniversitesi’nin kurucusu) Leland Stanford’un aklına bir fikir geldi: Çinliler. Kaliforniya’da zaten Çinliler yaşıyordu. Buraya altın bulmak için gelmiş ancak onlara ayrımcılık yapan beyazlar tarafından dışlanmışlardı Mark Twain, San Francisco’daki Çin mahallesini 1860’larda ziyaret etmiş ve Çinliler “sessiz, barışçıl, uysal; sarhoş olmuyor ve gün boyu çalışıyorlar. İntizamsız bir Çinliye nadiren rastlanıyor ve tembel olan biri yok” diye yazmıştı.⁶⁵⁸ Beyazlar, ortalama 1.5 metrenin altında boya sahip Çinli erkeklerin trenyolu inşa etmek için çok küçük olduklarını söylemişti. Buna Stanford, “Onlar büyük Çin Seddi’ni inşa ettiler, değil mi?” sözleriyle karşılık verdi.⁶⁵⁹

Çin Seddi’nde çalışanlar ve antik Mısır’daki piramitlerde çalışanlar gibi trenyolunda çalışanlar da yemek yemek zorundaydı. Beyaz işçiler sık sık bağırsak hastalıklarına yakalanırdı. Çinlilerin böyle bir sorunu olmazdı. Fark, yediklerindeydi. Beyazlar, trenyolunda onlara verilen -haşlanmış biftek ve patatesi- yer ve kirli kaynaklardan gelen suyu içerdi. Çinliler San Francisco’daki Çinli tüccarların yiyeceklerinden alır ve kendileri pişirirdi. Kaynatılmış mikropsuz suyla çay hazırlayıp içerlerdi. Şöyle beslenirlerdi:

İstiridye, mürekkep balığı,...deniz kulağı eti, [Asya] meyveleri, bambu filizi, deniz yosunu dahil çeşitli sebzeler ve mantarlar...pirinç, tuzlu lahana, erişte, domuz pastırması ve tatlı krakerler. Çok nadiren taze etleri, en gözdeleri olan domuz ve tavukları oluyordu.⁶⁶⁰

Hasta olmadıkları için Çinliler “şeytani” olmakla suçlanıyorlardı. Aynı zamanda her gün banyo yapar ve içki içmezlerdi. Tek kusurları Pazar günleri afyon içmeleri idi ki buna da İngilizlerden alışmışlardı.

1869 Ekimi’nde, kıtalar arası trenyolunun son ray çivisi -Altın Çivi-Ogden, Utah’ta çakılmıştı ve Birleşik Devletler’in batı ve doğu kıyılarını raylarla bağlamıştı. Trenlerdeki yemekler, Mark Twain’in posta duraklarında yediklerinden büyük ölçüde daha iyiydi. Chicago merkezli lüks Pullman

657 Luchetti, *Home on the Range*, 56–57.

658 Twain, *Roughing It*, 292

659 Ambrose, *Nothing Like It in the World*, 150.

660 Age., 162–163.

şirketi, “saray” kabinler, deri koltuklar, pirinç lambalar ve perdeler olan hayli lüks “tekerlek üzerinde oteller” üretmişti. Yemek yenilen kabinler de bir o kadar seçkindi. Masada beyaz keten ve gümüşlerle beraber, tabaklarda şampanya ile antilop bifteği, dağ alabalığı ve taze meyveler yer alıyordu. Dışarıdaki doğanın vahşiliğiyle trendeki bir şef ve Fransız etkisindeki menünün de dâhil olduğu medeniyet arasındaki karşıtlık, yemek yiyenleri etkilerdi.⁶⁶¹ Etkili olan bir başka şey de mükemmel servisti. Vagon kabinlerindeki tüm hizmetçiler ve garsonlar, yirminci yüzyılın ortalarına kadar siyahtı. Bunlar siyahların Birleşik Devletler’de girebildikleri birkaç iyi işten birisiydi ve aynı zamanda siyahlar için ilk işçi sendikalarından birini oluşturuyordu.

Kıtalar arası trenyolu bittiğinde, Çinliler Kaliforniya’daki iş gücünün yüzde 25’ini oluşturuyordu. Yine birçok işçiye ihtiyaç duyulan bir başka proje yoktu ve bu sebeple de çaresiz Çinliler beyazlardan daha az ücrete çalışıyordu. Kızgın beyaz işçiler Wyoming, San Francisco ve Los Angeles’da Çinlilere kitlesel linçlerle saldırdılar. 1882’de Kongre, Çinlileri, fakirleri, zekâ geriliği olanları ve hayat kadınlarını Birleşik Devletler’in dışında tutmak için Çin Göç Yasası’nı çıkardı. En derin darbe, Çinliler Kuzey Kaliforniya’daki üzüm bağlarını terk etmek zorunda kaldıklarında yaşandı. Bir adam onları giderken izleyişini şöyle hatırlar:

...yürüyerek, at sırtında, bazıları yük vagonlarına binerken, diğerleri el arabalarını itiyordu; yürüyüş, direklerin sonundaki gaz lambalarıyla aydınlatılıyordu...

Onlar bizim için Moğol Tehlikesi değildi. Onlar, üzümleri toplayanları yönlendirirken beni omuzlarına alan saç örgüsüyle yaşlı Wah Lee idi. Yemek pişiriyor, sebze bahçesine bakıyor ve gökyüzünde uçacak uzun kuyruklu uçurtmalar yapıyordu ... Her çiftliğin kendi Wah Lee’si vardı...

Onların işlerinin izleri, Yountville’den St. Helena Dağı’nın büyük ormanlık yokuşunu saran yol Calistoga’ya kadar uzanan [Napa] vadisindeki her yerde görülür.⁶⁶²

Fakat beyazların batıya ilerleyişi, Amerikan Yerlileri için halen bir sorundu.

Batı’da Arazi Yakma Politikası: Bufalo Kültürü ve Ova Yerlileri

Birleşik Devletler Ordusu, İç Savaş’ta başvurduğu aynı arazi yakma politikasını Amerikan Yerlileri için de kullandı. İnsanları öldürmek önemli değildi, sadece besin kaynaklarını yok etmek önemliydi. Bufalo, Ova Yerlileri için bir besin kaynağı olmaktan çok daha fazlasıydı, bu, onların bütün bir kültürü demekti. Bufalo derisinden evleri olan çadırlarını, kıyafetlerini, battaniye, üstlük ve ayakkabıları olan çarıklarını yapıyorlardı. Bufalo boynuzlarını törensel kostümlerinde, kemiklerini dikiş iğnesi, bağ dokularını ve kas

661 Bir *NY Times* makalesi, *Roughing It* kitabından alıntı, 48.

662 Jones, *Vines in the Sun*, 17–18.

tellerini ip ve tel olarak kullanıyorlardı. Bufalonun idrar kesesi ve midesi taşıma kabıydı. Yaklaşık 50 milyon bufalo, ordu ile vadide ilerleyen yeni tren-yollarını takip eden ve uzun namlulu tüfekleriyle (ordunun sağladığı mermilerle) bufaloları atış poligonunda gibi vuran “sporcular” tarafından öldürüldü. Hayvanların ölüsü geride bırakılırken, Birleşik Devletlerin doğusunda dilleri yiyecek olarak değerlendiriliyordu. Lakota yerlilerinin şefi Oturan Boğa, “Son bufalo düştüğünde, çayırların arasından soğuk bir rüzgâr esti; benim halkım için bir ölüm rüzgârı” demişti.⁶⁶³ Fakat topraklarını beyazlara açmıştı.

Aile Çiftliği Ekonomisi

Orta Batı çiftlik ekonomisi, bir hane halkı ekonomisiydi. Herkesin katıldığı; ancak kadın ve çocukların işin özünü oluşturduğu bir ekonomiydi. İşler toplumsal cinsiyet esasına göre ayrılırdı. Sık sık hamile kaldıkları için kadınlar eve daha yakın olurdu; ancak eğer çok önemliyse, örneğin hasat dönemiye, onlar da arazide çalışırlardı.

ORTA BATI ÇİFTLİĞİ AİLE GÖREVLERİ

KADINLAR VE ÇOCUKLAR	ERKEKLER VE ERKEK ÇOCUKLAR
Tüm yiyecek hazırlıkları: günde üç öğün yemek	Araziyi temizlemek için ağaç kesme
İnekleri besleme ve süt sağma	Yakacak odun kesme
Tavukları besleme, yumurtaları toplama, kümesi temizleme	Çit inşa etme ve onarma
Sosis yapma, domuz hazırlama	Tarlayı çapalama ve gübre serpmeye
Evin yanındaki bahçeyi düzenleme	Tohum saçma
Meyveleri ve sebzeleri saklama	Hasat
Peynir yapma	Çiftlik gereçlerine bakım yapma ve tamir etme
Tereyağı yapma	Öküz, katır, atların bakımı
Evi temizleme	Büyük domuzları ve koyunları beslemek ve gütmek
Yün ve keteni iplik olarak eğirme	Çiftlik avlusunun temizlenmesi
İpten giysi dokuma, boyama ya da ağartma	Büyük çiftlik hayvanlarının kesilmesi ve doğranması
Aile üyeleri için giysiler kesme, dikme ve onarma	Av
Sabun yapma	Elma şarabı yapımı
Elbiseleri yıkama, kurutmak için dışarı asma	Akçaağaç şekeri yapımı
Çorap, üstlük ve başlık örme	
Kaz ve ördek yolma, bunlarla yastık doldurma	
Elma suyu ve akçaağaç şekeri yapma	
Çocukları taşıma, bakma ve ilgilenme	
Her şeyin güzel görünmesini sağlama	

663 Martin, *The Land Looks After Us*, 91

Çekirge Felaketi

Ailedeki herkesin aralıksız çalışmasına rağmen, doğa halen büyük bir değiş-kendi. İncil’de göçmen çekirgeler (*locust*), Yahudilerin Tanrısının, Yahudilerin gitmesine Mısırlıların izin vermesi için yolladığı on büyük felaketinden birisidir. Çekirge ya da cırcırböceği bu hayvanın diğer isimleridir ve böcekler bir bölgeyi terk ettikten sonraki görüntü nedeniyle oraya “yanmış yer” denilir. Bir göçmen çekirge, sadece birkaç aylık hayatı boyunca 17 kilogram kadar ürün yiyebilir.⁶⁶⁴ Çekirgeler, 1873’den 1878’e kadar İncil’deki lanet gibi Orta Batı’daki çiftliklere üşüştiler. Her yıl gördükleri her şeyi yediler. İlk olarak büyük erişkin çekirgeler, aynı anda kesen bir milyon makas gibi sağır edici bir sesle tarlalara akın ettiler ve olgun buğdayları, yulafı, arpa ve mısırı yediler. Sonra buraya yumurtalarını bıraktılar. Minnesotalı çiftçiler, küçük yumurtaların şiddetli soğuk kışa ya da ilkbaharın yağmurlarına dayanamayacağını düşündüler. Her iki duruma da dayandılar ve tam zamanında çatlayarak, filizlenen buğday, yulaf, arpa ve mısırı yediler. Bu döngüyü beş yıl boyunca sürdürdüler. Çiftçiler tarlalarını yaktılsa da çekirgeler uçarak kaçtılar ve geri döndüler. Ürünleri battaniyeler ve örtülerle kapattılar ama çekirgeler bunları da yedi. Üzerinde pekmez sürülü metal parçalarından *Hopper Dozer*’ı icat ettiler ve tarlalara sürdüler. Yeterince çekirge yapışmadığı için bir değişiklik olmadı. Daha sonra *Little House on the Prairie* kitaplarını yazan Laura Ingalls Wilder, okuldan eve koşarak dönüşünü ve çıplak ayaklarının altında çıtırdayan çekirgeleri hissedişini hatırlar. Sonunda, çekirgeleri kontrol edemeyenler ya da bir hayat kuramayanlar oradan taşındılar. Tarihte batıya yönelen en büyük göçlerden birisidir bu; öyle ki bazı eyaletlerin nüfusları azalır.⁶⁶⁵

“Beni çitlere hapsetme”: Sığır Sürüleri ve Dikenli Tel

Sığır sürme, Doğu’dakiler et yokluğu çekerken, Teksas’taki fazladan sığırların ucuzlayarak 1 dolara kadar düştüğü 1866’da, İç Savaş’tan sonra başlar. Güney’de hiç trenyolu yoktu; bu nedenle Teksaslı sığır güdücüler, hayvanlarını kuzeye efsanevi sığır kasabalarına yani Kansas’taki Wichita, Dodge ve Abilene ile Nebraska’daki Omaha ve tren garlarına götürmeye karar verdiler. Bunlar, Wyatt Earp gibi kanun adamlarının kasabalarıdır. Sürü yollarının da Chisolm ve Goodnight-Loving gibi isimleri vardı. 1885’le beraber, neredeyse 6 milyon baş sığır, kuzedeki tren garlarına taşındı ve ucuz Teksas sığırını eti, Avrupa damızlıklarının yerini aldı.⁶⁶⁶

Her sığır sürüsünün, arazi mutfak arabasını (*chuck wagon*) kullanan bir aşçısı vardı ve “kurtçuklara” yemekleri dağıtıyordu. Sürübaşından sonra takımdaki en önemli kişi aşçıydı. Diğer kovboylar onun yatağını taşıyor ve atlarını koşuyorlardı. Böylece onun yoluna çıkmamış olurlardı. Aşçılar kötü

664 *NY Times*, June 18, 2001.

665 Atkins, *Harvest of Grief*, 30–33.

666 Labbé ve Lurie, *Slaughterhouse Cases*, 50.

şöhretli huysuzlardı. Her şey bir yana, bazen yüz kişiye, dışarda, her gün başka bir yerde, arabanın arkasında yemek hazırlıyorlardı. Diğer adamlar sürünün başında olduğu için aşçılar, zamanlarının çoğunu yalnız geçirirlerdi. Fakat yemek, günün sonunda hazırды. Tencereler, güveç tipi fırınlar ve kızartma tavaları ağır dökme demirdi. Yolluk yiyecekler, kahve, fasulye, kahve, biftek, kahve, bisküvi ve kahveydi; ham bir şey ve yeşil sebzeler olmasına rağmen en gözde yiyecek konserve şeftaliydi. Konserve domates, iskorbüt hastalığından korunmak için gerekli olan yeterli C vitaminini sağlardı.⁶⁶⁷ Şili biberi temel baharatı. Kahveyle birlikte tanecikli kahverengi şeker de temel besindi. Bu yüzden kuruduklarında bu parçaların kırılması ve sonra bir et öğütücüsüne konulması gerekiyordu. Bir kahve öğütücüsü, her mutfak arabasının bir yanında bulunuyordu ve kahve de 45 kilogram çuvaldı. Bazen sığırlardan birini öldürüyor ve *son of a bitch stew* pişiriyorlardı.



Arazi mutfak arabası. Security Pacific Koleksiyonu, Los Angeles Halk Kütüphanesi izniyle.

Tel örgü, 1873'te Illinois De Kalb'daki County Fuarından görücüye çıktı ve açık sınırları korumaya başladı. Çiftçiler bu yeni teli, çit çevirmek için kullandıklarından, bölgeyi kullanabilecek olan sığır çobanlarıyla aralarında bir mücadele başlamıştı. Hava koşulları da etkili olmuştu. 1886 yılında Teksas ve Büyük Düzlükler bölgesinde, sığır çobanlığı sona erdi. 1886-1887 yıllarındaki kar fırtınasında sığırlar kardan kör oldu ve içgüdüsel olarak güneye yöneldiler. Kar temizlendiğinde, binlerce sığır donmuş olarak çitlerin dibinde bulundu. Buna "Büyük Ölüm" (*The Big Die-Up*) denildi.

667 · Luchetti, *Home on the Range*, 92.

1886 aynı zamanda Yerli savaşlarının sona erdiği yıldır. Birleşik Devletler’le savaşan tüm yerliler ölmüştü, hapisteydi ya da rezervasyondaydı.* Teslim olan son Yerli, Cochise’in oğlu, Chiricahua Apaçisi olan Geronimo’ydu. Güneydoğu Arizona’da Tombstone yakınlarındaki Skeleton Kanyonu’nda teslim oldu. 1887 yılında Kongre, Dawes Ayrılık Yasası’nı geçirerek, kabilelerin topraklarını böldü ve Yerlileri, Amerikalılar gibi giyinmeye, konuşmaya, ibadet etmeye ve yaşamaya zorladı.

Sendikalar

1886 yılında aynı zamanda Chicago’daki Haymarket Meydanı’nda patlayan bir bomba, yedi polis memurunu öldürmüştü. Bunun için o zamanların en büyük sendikası olan İşçi Şövalyeleri suçlanmıştı. Üyelikler öylesine azalmıştı ki sendika yok olmuştu. Bugün de aktif olan Amerikan İşçi Federasyonu (AFL) daha sonra yeni bir sendika olarak 1886 yılında çalışmalarına başladı. İlk katılanların bazıları restoran çalışanlarıydı.

AFL’NİN İLK DÖNEM OTEL VE RESTORAN ÇALIŞANLARI⁶⁶⁸

KURULDUĞU YIL	YER	KURULUŞ
1887	New York	Garsonlar Sendikası
	New York	Barmenler
1888	Brooklyn	Barmenler
	Boston	Barmenler
	St. Louis	Alman Garsonlar Sendikası
1890	St. Louis	Amerikan Garsonlar ve Barmenler Sendikası
	St. Paul	Garsonlar Sendikası
	Chicago	Garsonlar Ligi (1866’da İşçi Şövalyeleri adı altında kuruldu)
	Brooklyn	Garsonlar Sendikası
	Indianapolis	Garsonlar
1891	Minneapolis	Garsonlar
	Denver	Aşçılar
	St. Louis	Aşçılar
	Logansport, IN	Barmenler Yardımlaşması

668 Josephson, *Union House*, 14.

On dokuzuncu yüzyıl itibarıyla artık yaşadıkları toprakların büyük çoğunluğuna göçmenler yerleştiğinden, Yerli İşleri Dairesi’nin de aracılığıyla Amerikan Yerlileri rezervasyonlara yerleştirilir. Rezervasyonlar, Yerlilerin içinde toprak edinebildiği, iş kurabildiği, "kendilerine ait alanlar" olarak tanımlanabilir. Fakat bu düzenlemenin Amerikan Yerlilerinin ne kadar "yararına" olduğu tartışmalıdır (çev.ler).

Yaldızlı Çağ

On dokuzuncu yüzyılın son çeyreğinde Amerika'da her şey altınla kaplı gibi görünüyordu. Yaldızlı Çağ, Mark Twain ve Charles Dudley Warner'ın 1873 yılında yazdıkları romanın adıydı. Sanayi Devrimi ve Amerika'nın bereketli doğal kaynakları, Amerikalıları zenginleştiriyordu ve onlar da bunu gösteriyordu. Milyoner kelimesi, 1840'lardan önce yoktu. 1901'de Birleşik Devletler'in ilk milyar dolarlık şirketi *United States Steel* oldu. Zenginliğin inşa ettiği malikaneler, Avrupa'daki saraylarla yarıştırdı ve bazen gerçek parçalar yerinden sökülür, gemilerle Atlantik'i aşar ve yeniden kurulurdu. Sofra takımları altındandı; tabaklar altınla işlenmiş, balo salonlarının ve çizim odalarının tavanları ve duvarları altın yapraklarla, altın boyalarla ve kumaşlarla kaplanmıştı.

Alışveriş ve Yeme

Hızla artan tüketim, Yaldızlı Çağ'ın özelliği idi. Fabrikalar muazzam oranda mal üretiyor ve almaları için insanlara reklamlar yapıyordu. İki yeni teknoloji, inşaat çeliği ve dökme cam, Amerikalıların iyi birer tüketici olmalarında yardımcı oldu. Yeni inşaat çeliği, eski işlenmiş demirden daha güçlüydü; dolayısıyla daha azıyla bir bina desteklenebiliyordu. Ortaçağ'ın gotik katedralleri gibi, girişlerin arasında çok boşluk vardı. Bu boşluklara, bir büyük parçası iki metre ya da daha yüksek olan dökme cam pencereler konulurdu. Bu pencerelerin arkasında, ürünler teşhir ediliyordu; büyük mağazalar ortaya çıktı. On dokuzuncu yüzyılın sonunda, Otis asansörü icat etti; gökdelenler inşa edildi. Alışverişe gitmek, saygın bir orta sınıf kadının evden ayrılmak için tek bahanesi haline geldi.

Müşteri mağazaya gelemese, mağaza müşteriye giderdi. Genel merkezi Chicago'da bulunan Sears Roebuck & Co.'nun yüzlerce sayfalık kataloglarındaki ocaklar, tabaklar, tencere ve tavalar, çiftlik malzemeleri, tohumlar, traktörler, sıcak su ısıtıcıları, halılar, ayakkabılar, hazır giyim ürünleri, mobilyalar çiftçi ailelerini cezbediyordu. Tüm bunlar posta ile ısmarlanabiliyor, trenle de gönderiliyordu; ev bile trene yerleştirilebilirdi.

Evlerde elektrik ve sıhhi tesisat kurulmaya başlanmış, dahası, birden fazla oda yemek yemeye ayrılmıştı. Yemek odası resmiydi; sadece ailenin kahvaltı edebilmesi için ayrı bir oda bulunuyordu. Orta ve üst sınıfın yemekleri, kahvaltı, öğle ve akşam yemeğinde oluşuyordu. Kadınlar için başka öğünler de vardı: "Hanımların öğle yemeği daveti" ve akşam yemekli çay.

Konserve kutular ve soğutulabilen vagonlar, yaşam kalitesinin standardını yükseltti. Appert'in buluşu olan konserve kutuları, 1876 yılından itibaren seri üretim hattı sayesinde çok sayıda üretilebildi ve egzotik, sezon dışı ya da dayanıksız yiyeceklerin makul fiyatlı ve kullanıma elverişli hale gelmesini sağladı. Konservelendirme, Amerika'da 1820'lerde ıstakoz, istiridye ve somonun konservelenmesiyle başladı. 1882'de domates, mısır, fasulye ve bezelye, 51

diğer konserve ürün arasında en popüler olanlardı.⁶⁶⁹ Soğutulabilen tren vagonları, eti, özellikle dünyanın en büyük et pazarı olan Chicago'daki Union Stockyards'tan gelen biftek ve domuz etini tüm ülkeye dağıtabiliyordu. Özellikle Kuzey'de insanlar restoranlara giderlerdi.

454 **AMERICAN AGRICULTURIST** [OCTOBER]

VALUABLE ARTICLES FOR THE HOUSEHOLD.

SILVER-PLATED WARE.
SILVER-PLATED PATTERNS.

No. 1. - Cat or Dog Napkin Ring.—Price \$1.50. A novel and amusing device for a Napkin Ring, being the head and neck of a whimsical little Puss, with the ring in place of its body. Pretty chased and ornamented. Another ring has the head and limbs of a domesticated Cat instead of those of a dog. These rings are especially appropriate for children, and either design will be **Presented for 3 subscriptions at \$1.50 each**; OR, supplied for price. Post-paid in either case.

No. 2. - Napkin Ring.—Price \$1.50. A remarkably fine Ring for the price, being one and three-quarter inches wide, and of the best quadruple plate. The chasing is very elegant, and of a new design, a golden hawking scene. This ring will be **Presented for 4 subscriptions at \$1.50**; OR, supplied for price. Post-paid in either case.

No. 3. - Butter Dish.—Price \$2.50. An excellent article in every respect, prettily chased and ornamented. Provided with a perforated bottom for the melting tea, a dome-shaped cover bearing a shield, on which a falcon or heron can be engraved, and a pair of ornate handles. This set will be found a great convenience in serving the table from the dairy tray. **Presented for 6 subscriptions at \$2.50 each**; OR, supplied for price. Respective to pay's cash expressage in silver case. (See below.)

No. 4. - Fruit Dish.—Price \$2.00. A very elegant centerpiece for a dinner table, consisting of an ornamental glass dish, supported by a massive stand of best quadruple silver plate. A charming little figure in Kate Greenaway costume, and surrounded by crystals and a variety of roses, peeps out from beneath the stand. This dish would be a handsome present for a friend. Hands nine inches high, and when filled with large fruit is very imposing and elegant. **Presented for 10 subscriptions at \$2.00 each**; OR, supplied for price. Respective to pay small expressage. (See below.)

No. 5. - Dinner Caster.—Price \$2.00. This handsome Caster will give an air of elegance to the dining table. It is of best quadruple silver, elaborately chased in floral and heraldic patterns down to the covering, and contains five elegantly glass bottles, fitted them with silver stoppers. It is called "Penny Tom-Bon-Bon Basting," by reason of which it evokes sympathy, producing a jangling of the bottles, not before presented for 4 subscriptions at \$2.00 each; OR, supplied for price. Respective to pay small expressage.

No. 6. - Breakfast Caster.—Price \$2.00. Respects the elegant design. Made of the best quadruple silver, and is of best quadruple silver plate. A charming little figure in Kate Greenaway costume, and surrounded by crystals and a variety of roses, peeps out from beneath the stand. This dish would be a handsome present for a friend. Hands nine inches high, and when filled with large fruit is very imposing and elegant. **Presented for 10 subscriptions at \$2.00 each**; OR, supplied for price. Respective to pay small expressage. (See below.)

No. 7. - Sugar Basin.—Price \$2.00. This Sugar Basin has the same form, which is superior to cover its and surrounding easily. It is of a substantial looking shape, with a cover and an ornamental stand for the cover's name or monogram. It will be **Presented for 6 subscriptions at \$2.00 each**; OR, supplied for price. Respective to pay small expressage.

No. 8. - Cream Jug.—Price \$2.00. This Jug is of the same workmanship and design as the preceding sugar basin, and the two together will make a beautiful set, though either one alone will be both ornamental and serviceable on a breakfast table. The Jug will be **Presented for 6 subscriptions at \$2.00 each**; OR, supplied for price. Respective to pay small expressage.

Drop us a Postal Card to Learn the Exact Freight or Expressage to Your Place on any Premium.

Gümüş İşleme eşyalar. American Agriculturist kataloğundan, Ekim 1884.

Amerikan Restoranları

Massachusetts Boston'daki Union Oyster House, Birleşik Devletler'de sürekli işletilen en eski restoran olduğunu iddia eder. Bulundukları bina 1742 öncesine kadar gider ve 1826 yılında Atwood & Bacon restoranı haline getirilmiştir. Bu restoran, rıhtımın yanında Paul Revere'in yaşadığı North

669 Williams, *Savory Suppers*, 95–96.

On dokuzuncu yüzyılda, bir düzinesinin 15 ya da 20 sente satıldığı bir istiridye çılgınlığı yaşandı. İstiridye evleri ve barlar, Birleşik Devletler'in her yerine yayılmıştı. Ülkenin ortasında, okyanusun olmadığı yerde, "*prairie oysters*" (çayır istiridyeleri) bulunuyordu; çiğ istiridyenin yerini çiğ yumurta almıştı. İçindekiler aynıydı: acı biber sosu (*tabasco*), Worcestershire, limon, sirke ve ketçap. Daha doğuda, *prairie oysters*'a Rocky Mountain oysters da denilir. Bu kez ne istiridye ne de yumurta vardır; buzağı testisiyle hazırlanır.

ATWOOD & BACON.

ESTABLISHED 1866

OYSTERS.

VIRGINIA:	
Stewed,	15
" large,	20
Roast,	15
" Fancy	20

NARRAGANSETT:

Raw, plate,	15
Half-Shell,	doz. 15
" half-doz.	25
Stewed,	25
" bench-opened,	30
Roast,	25
" bench-opened,	30
Fried, crumbs or batter,	25
" bench-opened,	35
Roast in shell,	35

CAJES:

Half-Shell,	doz. 20
" half-doz.	10
Stewed,	35
Roast,	35
Fried,	40
Roast in shell,	40

CLAMS.

IPSWICH:

Stewed,	15
Steamed,	25
Fried, crumbs or batter	25
Chowder,	15

LITTLE NECKS:

Dozen,	20
Half-Dozen,	10
Corned,	40
Fried,	45
Quahogs, Stewed,	25
" Fried,	35

SCALLOPS. (In Season.)

Fried,	35
Stewed,	30
Crackers and Milk,	15
Bread and Milk,	15
Dry Toast,	10
Buttered Toast,	10
Milk Toast,	15
Boiled Eggs, 3,	20
Fried Eggs, 3,	20
Dropped Eggs, 3,	20
Eggs on Toast,	20
Bread and Butter,	5
Extra Crackers,	5
Apple Pie,	5
Mince "	5
Lemon "	5
Squash "	5
Custard "	5
Ten,	5
Coffee,	5
Milk,	5
Cinger Ale, Pureoxia	5
Sarsaparilla,	5

PLEASE PAY THE WAITER.

Atwood & Bacon Restoran Menüsü, 1826. *The Union Oyster House Restoranının izniyle*

BAYRAM TARİHİ:

Testis Festivali

Prairie oysters festivalleri Batı Amerika'da bugün de sürdürülür. Montana'nın çeşitli köylerinde festival Eylül ayında yapılır. Virginia City, Nevada ve Nebreska'da da festival düzenlenir. *Prairie oysters*'a 'Montana tendergroin', 'boğa mücevherleri' ve 'kovboy havyarı' da denilir. Bu etkinliklerde bolca bira tüketilir.

Boston, bir başka “süreklilikle” daha iftihar eder: Parker House, Birleşik Devletler’de işletilmekte olan en eski oteldir. Küçük, yuvarlak Parker House ekmekleri burada icat edilmiştir. Gerçekte içi koyu krema ile doldurulmuş, dışı çikolata ile kaplanmış bir katlı pasta türü olan kremalı Boston turtasının kökeninin de burası olduğunu iddia ederler ancak bu ispatlanamaz.

New York'taki li göçmen kardeşler, 1831 yılında Güney William Caddesi Numara 2'de Delmonico's Restaurant'ı açmışlardı. Avrupa mutfağını sunarlardı. Restoran, Wall Street finansçılarının yemek yediği bir yerden fazlası haline gelmişti. Birçok kez telgraf bürosu ve banka olarak da hizmet vermişlerdi. 1832'de Başkan Jackson, Birleşik Devletler Bankası'nın tekrar yetkilendirilmesini veto etti. 1837'den sonra kontrol edilen tek bir bankanın olmadığı dönemde, yeterli güvenilirliğe sahip herhangi bir kuruluş kendi parasını basabiliyordu. Delmonico's Restaurant ve Parker House bunu yaptılar. Aşağıda Delmonico'nun parasından bir örnek görebilirsiniz:



Delmonico parısı. San Francisco Federal Rezerv Bankası'nın izniyle, Amerikan Parası Sergisi.

Diğer on dokuzuncu yüzyıl restoranları Chicago'daki Pump Room ve New Orleans'daki Antoine's'ti (1840). Gezgincilerin çoğu, "Amerikan Plan"i ile otellerde kalırdı: Bu sisteme göre yerseniz de yemeseniz de hem oda hem de *-prix fixe-* yemekler için ödeme yapardınız. Birleşik Devletler'e daha çok Avrupalı gezgin geldikçe, bu duruma itiraz etmişler, dolayısıyla da oteller "Avrupa Planı" sistemine geçmişlerdir: Oda ve sadece yediğiniz –bu kez *à la carte-* yemekler için ödeme yaparsınız.⁶⁷⁰

Botulizm

Modern besin koruma yöntemleri, bazı yiyeceklerle geçen ölümcül hastalıklara sebep olmuştur. Bunlardan birisi de botulizmdir (*Clostridium botulinus*). Mayanın havada olması gibi botulizm de toprakta bulunur; çünkü oksijensiz ortamda yaşar. *Anaerobes* (Grekçe *an*=olumsuzluk eki, *aero*=hava) sınıflandırılmasındaki organizmalardandır. Ancak yeterli asit onu yok edebilir. Yiyecekler, özellikle de sebzeler, turşulanarak saklandığından, sirke botulizmi yok eder. Fakat Sanayi Devrimi ve vakumlamayla konserveleme başladığında botulizm kontrolden çıkmıştır. Bu, sinir sistemine saldıran ve kasları felç eden bir hastalıktır. Çoğu kez, diyaframın felç olması nedeniyle nefes alınamadığından oldukça acılı bir ölüm yaşanır. Ölüm gerçekleşmese bile tam bir iyileşme garantisi değildir; kalıcı körlük ve felç yaşanabilir. Durumu kötüleştiren, diğer yiyeceklerle geçen ölümcül hastalıklardan farklı olarak botulizm, yiyeceğin içinde olabilir ve konservein kabarması, kötü koku, sümüksü madde gibi herhangi bir işaret görülmebilir.

Yeme Bozuklukları: Anoreksia ve Bulimia

Viktorya dönemi İngiltere'sinde ve Amerika'sında, bir yiyeceğe duyulan arzu ile bir tabu olan sekse duyulan arzu eş tutuluyordu. Genç kızların ve kadınların sağlıksız arzularını canlandıracağı düşünülen besinler; kahve, çay, çikolata, hardal, sirke ile turşu, baharatlar, yemişler, kuru üzüm, sıcak ekmek,

⁶⁷⁰ Root, *Eating in America*, 314–315.

hamur işleri, şekerleme ve alkoldü. Et en kötüsüydu; kişiyi deliliğe ya da nemfomani veya ikisine de sürükleyebilirdi.⁶⁷¹

Et ve patates yerken görülen bir kadın, kendisini bir çiftlik hayvanı ile aynı düzeye koymuş gibi görülürdü. Birçok kadın, gizlice yemek yerdı; ama kadınların toplum içinde yemek yemeye başlaması yaklaşık 400 yıl önce Caterina de' Medici zamanında olmuştı. Erkeklerin hayvansı cinsel dürtüleri de kontrol edilmeliydi. Erkeklerin bir bacak –herhangi bir bacak- gördüklerinde ahlaksız düşüncelere kapılmamaları için piyano bacakları da örtülürdü. Kadınların bileklerine kadar olan etekleri ve dizlerinin altına uzanan iç eteklerinin bittiği yerde başlayan dügmeli uzun bilekli botları nedeniyle ve hatta çorap da giyiyorsa, bir kadının bacağına bir bakış atabilmek neredeyse imkânsızdı. Bu cinsellik kaçınmaları yiyeceklerin isimleriyle de sürdürülmüştür. Kibar insanlar misafirlerine, “beyaz et” ya da “siyah et” ikram ederler zira “göğüs” veya “bacak” kelimelerini kullanmak istemezler.

Kadınlar ve cinsellik ile yiyecekler ve tutumlar üzerindeki katı kontrol dünyasında, çoğunlukla orta ve üst sınıftan genç kızlarda sıra dışı bir hastalık baş gösterdi. Yiyecek bolluğu ve refahın bulunduğu bir zamanda, bu kızlar eriyip bitiyorlar ve bazen de ölüyorlardı; çünkü yemek yemiyorlardı. Bu hastalık ilk olarak 1868'de İngiliz bir doktor tarafından anoreksia nervosa olarak adlandırıldı.⁶⁷² 1960'larda bu durum bir kez daha yükseliş gösterdi.

Hastalığın iki ana formu bulunur. Anoreksia açlıktır. Bulimia ise aşırı yeme sonrasında aşırı egzersiz, kabızlık giderici, lavman, ilk olarak parmağını kullanarak, daha sonra kendiliğinden gelen kusma ile bu yiyecekleri bedenden atmaktır. Her ikisi de asgari normal vücut ağırlığından yüzde 15 daha altına düşme, peş peşe üç adet dönemini kaybetme ve görsel olarak kaygılı görünme özelliklerine sahiptir. Ölçeklerdeki sayılar, bu genç kadınlara ciddi oranda kilo kaybettiklerini söylese de aynaya baktıklarında kendilerini şişman olarak görürler. Günümüzde yaklaşık yüzde 11'i ölür.⁶⁷³

İyi Yardımı Bulmak Zordur

On dokuzuncu yüzyıl Birleşik Devletler'inde, evleri temiz tutmak ve yemek hazırlamak birçok işle uğraşmak demekti. Kırsal bölgelerde, birinin dışarı çıkması, kuyudan su çekmesi, kovalayla eve su getirmesi gerekirdi. Şehirlerde, su varillerle çekilerek yukarı taşınmak zorundaydı. İnsan ve ev atıklarından kurtulmak şehirlerde daha kolaydı- pencereyi açardınız ve yerçekimine bırakırdınız. Hayvan çöp toplayıcıları -mesela domuzlar- sokaklarda dolaşırlardı. 1880'lerle beraber şehirlerde kanalizasyon sistemleri inşa edilmeye başlandı; sağanak yağışlar için bir kanalizasyon sistemi vardı; ancak hijyenik

671 Brumberg, *Fasting Girls*, 175–176.

672 Andreason ve Black, *Psychiatry*, 479.

673 *Age*, 480–486.37 Luchetti, *Home on the Range*, 92.

değildi.⁶⁷⁴ 1859 yılında Pennsylvania Titusville’de yağ keşfedildiğinden beri evler gazyağı ile aydınlatılıyordu. Bu kirli bir yakıttı ve lambalar, duvarlar ve giysiler (ile ciğerler) üzerinde siyah bir is bırakıyordu; bunun da temizlenmesi gerekliydi. Tüm bu işleri kim yapacaktı?

Orta sınıf kadınlar hizmetçilerinden memnun değildi. “Hizmetçi problemi” denilen bu sorun gerçekte şöyleydi: Seçme şansı olan kadınlar, çalışmaya fabrikalara gidiyorlardı. Kendi paralarını kazanmak ve biriktirmek istiyorlardı. Başkasının evinde bir hafta içinde altı buçuk gün çalışmak, onların mektuplarını açmak ve hayatlarını takip etmek istemiyorlardı. Amerika’da, Avrupa’daki gibi hizmetçi olmak için yetiştirilen bir sınıf yoktu. İç Savaş zamanında bozulan göç, on dokuzuncu yüzyılın sonundaki göçmen akınıyla sürmüştür. Amerika’ya insan gelmediğinden, Amerika’dakiler bu süreçte hizmetçi olabilirlerdi.

Kendilerini aç bırakan zengin kadınların aksine, sigara ve içki içen, ailelerinin istemediği kişilerle “kötü arkadaşlıklar” kuran işçi sınıfı genç kadınlar, hapse gönderiliyordu. Bu kadınların bazıları, kendi paralarını kazandıklarını, kimsenin onlara ne yapmaları gerektiğini söyleyemeyeceğini düşünüyorlardı. Suçları, erkekler gibi davranmaktı. New York’ta bu kadınlar, New York City’in kuzeyindeki Bedford Hills’te bulunan, kadınlar için kurulmuş bir ıslahevine gönderilirlerdi. Buradan sadece, hizmetçi bulmakta zorlanan orta sınıf kadınlara, evde ve mutfakta yardım etmeleri şartıyla tahliye edilirdi. Bu, ev kadınları için mükemmel bir durumdu: Eğer hizmetçi “kızları”, söylediklerini yapmazsa, onu disipline edebilmek için tüm bir hapisane sistemi ve polis baskısı vardı.⁶⁷⁵

Vassar: Kadınlar için İlk Yüksekokul

Ayrıca Hudson Nehrinin yukarısında, New York City’nin 115 kilometre kuzeyinde Poughkeepsie’de kadınlar için başka türde bir kurum bulunuyordu. 1860’larda, bir İngiliz göçmen, bira yapımcısı Matthew Vassar, kendisini meşhur edebilmek için bir şey yapmak istiyordu. Bu yüzden bir yüksekokul kurdu ve bu okulun, erkekler için Harvard ve Yale neyse kadınlar için de böyle olacağını söyledi. Bunu, zamanının en iyi (erkek) tıbbi tavsiyesini alarak yapmıştı: Eğer kadınlar beyinlerini kullanırlarsa, üreme organlarına zarar verebilirler. Yüksekokulun kuruluşundan kısa bir süre sonra, menüleri protein ve nişasta açısından ağır olan on dokuzuncu yüzyılın tipik geleneksel Amerikan yemekleri ortaya çıktı. Menüler, on dokuzuncu yüzyılın eğilimi olan, hafta içi bir gün için kahverengi Boston ekmeği, doğranmış balık, biftek ve balık yumurtasından oluşan zengin kahvaltıya uygundu. Menüdeki, sırasıyla ızgara biftek, tuzlanmış sığır eti, kaba mısır unu, eklemek

674 Thomas J. Schlereth, “Conduits and Conduct: Home Utilities in Victorian America, 1876–1915,” *American Home Life, 1880–1930* içinde, 227.

675 Rafter, *Partial Justice*, 165.

pudingi ve uskumrudan oluşan ana yemek, gün ortasında yeniliyordu. Akşam yemeği hafifti; bazen sadece kuru erik ya da bisküvi ile elma sosundan oluşuyordu.

Yaklaşık bir yüzyıl, bu yemekler özel yurt mutfaklarında pişirildi; ahşap paneller döşenmiş yemek odalarında, beyaz örtüler ve üzerlerinde şamdanlar olan masalarda servis edildi. Genç kadınlar, akşam yemeği için özel olarak giyinmek zorundaydı ve 1960'ların sonuna kadar da etek giydiler. Ancak kahvaltılar ve öğlen yemekleri daha rahattı. Bu atmosfer, öğrenciler arasında bir aile olma duygusu yarattı; öyle ki çoğu kez birbirlerine “kız kardeş” diye hitap ederlerdi.

Ancak, yirminci yüzyılın son yıllarında her bir yurttan ayrı bir yemek odasının olması maliyetli hale geldiği için merkezi bir yemek salonu oluşturuldu. O zamana kadar, yüksekokul giderek eğitime destek verir hale gelmişti. On dokuzuncu yüzyılın sonunda ve yirminci yüzyılın hemen başlarında Vassar'a ve kendileri için açılan diğer yüksekokullara giden kadınlar, Amerika ve dünyadaki yeni nesil üzerinde derin bir etki yarattılar.

Kadınlar aynı zamanda çikolata üzerinde de etkili olmuşlardı. Yumuşak ve çikolatalı şekerleme (*fudge*) tarifi, ilk olarak 1887 yılında Vassar'da yazıldı.⁶⁷⁶ Bu çılgınlık, diğer kadın okullarına, özellikle Massachusetts'deki Smith ve Wellesley'e yayıldı. Vassar tarifi basitti; krema, şeker, tereyağı ve çikolatadan oluşuyordu. Smith buna kahverengi şeker ekledi; Wellesley ise bunu marshmallow kreması ile geliştirdi. Bu şekerlemeye dair Birleşik Devletler'deki tariflerin yüzde 90'ı bu üç tarife dayalıdır.⁶⁷⁷ Çikolata popüler hale geldiği gibi, on dokuzuncu yüzyılda kutlanmaya başlanan romantik bir özel güne de ilişkilendirildi: Sevgililer Günü.

Dünya Fuarları ve Eğlence Parkları – “Tümden Elektrikli Ev”

4 Eylül 1882'de saat 15:00'de dünyayı değiştirecek bir olay yaşandı: Bir düğmeye basıldı ve New York City Thomas Edison'un yeni icadıyla aydınlandı: Elektrik lambaları.⁶⁷⁸ Bu buluş, geceyi gündüze çevirdi. Broadway, “Büyük Beyaz Yol” haline geldi ve New York gece hayatıyla ün kazandı. Elektrik ve makineler, New York'un oyun alanı Coney Island'daki oyunlar için de kullanıldı. 1884'ten sonra, insanlar yerçekimi kuvvetine karşı koyan hız trenleriyle eğlenmeye başladılar. *Hot dog* adını almadan önce *Coney Island Red Hot* soslu sandviçini yiyorlardı. Nathan's Famous'ta yarım kabuğun üzerinde sunulan hayli büyük deniztarağı ziyafeti çekerlerdi. Çubuğa sarılmış pamuk şekerle beraber, Alman göçmenlerin icadı olan keten helvadan da yiyebilirlerdi.

676 Benning, *Oh, Fudge!*, 7.

677 *Age*., 12.

678 Ric Burns, *New York* video.

Sevgililer Günü, 14 Şubat.

Sevgililer günü (*Valentine's Day*), (Anneler Günü'nden sonra) yemeğe çıkmak ve (Noel'den sonra) kart göndermek için seçilen en popüler ikinci gündür. Bu günün, Yunan, Roma ve Hristiyan kültürlerin birleşimine dayanan kendi mutfağı ve ritüelleri bulunur. Roma İmparatorluğu'nda 14 Şubatta bir bereket festivali düzenlenirdi; ancak 498 yılı yakınlarında Papa Gelasius, bu günü Aziz Valentine Günü ilan etti. Aziz Valentine'in kim olduğuna dair birçok aday vardır ve hepsi de Hristiyan şehitlerdir: Genç sevgilileri gizlice evlendiren Valentine ya da Hristiyanların hapisten kaçmasını sağlayan ya da hapiste olan ve "Valentine'inden" imzasıyla bir aşk mektubu yollayan kişi.⁶⁷²

Masum insanları kalplerinden oklarıyla vuran balık etli, küçük kanatlı melek Cupid'in kökeni, mükemmel bir fiziğe sahip, harika atlet Antik Yunan aşk tanrısıydı. (Roma'daki adı, erotik kelimesinin de kökeni olan Eros'tu.) Annesi (Yunan'da Afrodite; Roma'da Venüs), güzel genç bir kadın olan Psyche'yi (Ruh) kıskanıyordu. Bu sebeple Cupid'i, Psyche'yi çirkin bir adama âşık etmesi için gönderdi. Fakat Cupid, Psyche'ye bir kez baktı ve ona kendisi âşık oldu. Psyche'den kendisine bakmayacağına dair bir söz aldı ya da sonsuza kadar ayrıldılar. Psyche ona körü körüne âşık ve kız kardeşleri onu göz ucuyla bir bakışı ikna ettiler. Bir gece Psyche bir lamba aldı ve uyumakta olan Cupid'e baktı. Elleri mutluluktan titreyince, lambadaki sıcak yağ Cupid'in omzuna döküldü. Fiziksel ve duygusal olarak Cupid'i yaktı ve onu terk etti; çünkü "Aşk güven olmadan yaşanılmaz"dı.

Kalbi kırılan Psyche, Afrodite'ye gider ve (iyileşmek için orada bulunan) Cupid'i görmek için yalvarır. Afrodite, ona gerçekleştirilmesi imkânsız görevler vererek Psyche'den kurtulmak ister. Ancak Psyche hepsini tamamlar; Cupid'i o kadar çok seviyordur ki cehenneme bile gider. Cupid iyileşir ve o da Psyche ile olmak ister. Tanrıların kralı Zeus, Psyche'ye, tanrıların yiyeceği olan ambrosiadan verir ve böylece onlardan birisi olmasını sağlar. Zeus, Cupid ve Psyche'nin sonsuza kadar evli olduklarını açıklar; çünkü Aşk ve Ruh birbirleri olmadan yaşayamazlar.⁶⁸³

Ortaçağ'da, Aziz Valentine ve Cupid iç içe geçmiştir ve Valentine âşıkların koruyucu azizi olmuştur. Kartlar yollar. Bir sevgiliye atılan en eski kart 1415 tarihine aittir. 1840'larda Amerikalı bir kadın, Esther A. Howland ilk kez çok sayıda sevgililer günü kartı üretmiştir. Günümüzde, kartların yanı sıra sevgililer, çiçek-özellikle gül, tutkularını belli edebilmek için kırmızı güller- de yollarlar.

Sevgililer Günü mutfağı afrodizyaklardan oluşur: Şampanya, havyar, istiridye, foie gras, çarkıfelek meyvesi (*passion fruit*) ve *truffle* (mantarlar ve çikolata). Restoranlar, menü, örtü, çiçek ve önlüklerle pembe ve kırmızı iç düzenlemeler yaparlar. Yiyecekler de böyledir: Vinegret sosunda ahududu, sebze ya da meyve püresi, jöle, sufle. Yiyecekler de kalp şeklindedir: *Pâté*, *ravioli*, kekler, tartlar, muffinler, pancakeler, kurabiyeler, şekerlemeler. Ancak tüm bu sunuların garantisi yoktur - Cupid bugün hala çok haylazdır.

New York ışıklandırıldıktan 11 yıl sonra elektrik Chicago'yu aydınlattı. Kolomb Sergisi denilen Chicago'daki 1893 Dünya Fuarı, Kolomb'un Yeni

679 www.pictureframes.co.uk/page/saint_valentine.htm.

680 Hamilton, *Mythology*, 92-100.

Sept. 1917 THE SODA FOUNTAIN

Sole — Sanitary — Sure — The Mixer You Will Eventually Use



Arnold Sanitary Mixers

AT LAST — The Perfect Electric Drink Mixer
Absolutely No Shock

Mixing drinks in electricity is the modern, quick, sure way. It is the method employed in all up-to-date soda fountains, restaurants and hotels. The Arnold Sanitary Mixer is the mixer always selected because it combines important features not found in any other type machine.

The Reasons Why the Arnold Mixers are Superior

They are clean and sanitary. There is no contact with running, risk to glasses and great safety. The mixing container can be changed after every drink and is isolated so no dirt is mixed in and none of the contents splashes out.

The handily exclusive, patented operation principle permits the mixing of drinks in from 10 to 15 seconds. This is not half the time required by other machines.

They are absolutely reliable — they never give shocks or cause motor trouble.

Every Arnold Electric Mixer is guaranteed. They never get out of order — always on the job for uninterrupted service day and night. They are built complete — material and all — in one one factory. Their motor mechanism is perfected at our Arnold Electric Works.

They are absolutely reliable — they never give shocks or cause motor trouble.

Write for literature and prices to:

No. 11—Arnold Mixer with No. 40 Container—\$15.00
No. 12—Arnold Mixer with No. 41 Container—\$18.00
No. 13—Arnold Mixer, Motor, with No. 42 glass—\$17.00

ORDER FROM FOUR JOBBES. If you want more detailed description write direct to us.

ARNOLD ELECTRIC COMPANY RACINE, WIS.

Tümnden elektrikli ev sunulduktan neredeyse 50 yıl sonra elektrik hala mükemmelleştiriliyordu. The Soda Fountain, Nisan 1917.

Bir başka sergi de elektrikle ilgiliydi. Geleceğin “Tümnden Elektrikli Ev”i, “elektrikli fırınlar, ocaklar, çamaşır ve ütü makineleri, bulaşık makinası, elektrikli süpürgeler, kapı zilleri, pikaplar, yangın alarmları ve sayısız ışıktanırma araçları” olan bir cennet tanıtıldı.⁶⁸¹ Fakat bunların hepsinin yaygın olarak kullanılması 50 yıldan fazla sürecekti.

BAYRAM TARİHİ:

Kolomb Günü, 12 Ekim.

1893 Kolomb Sergisi, Birleşik Devletler’de Kolomb Günü’nün kutlanmasıyla başladı. Bugün de çok sayıda İtalyan’ın yaşadığı şehirlerde kutlanmaya devam edilmektedir. Bağlılık Yemini marşı bu kutlama için bestelenmişse de 1950’lere kadar komünizme bir tepki olarak eklenen “Tanrı idaresinde” ifadesi kullanılmamıştır. Bu bayram, Şükran Günü gibi, tüm Birleşik Devletler’de kutlanırken, Amerikan Yerlileri için bir yas günüdür.

19. Yüzyıl Sağlıklı Gıda Hareketleri

1857’de Alman doktor Rudolf J. E. Clausius, kalori dediği bir ısı birimi buldu. Bu, bir gram suyun 1 C derece sıcaklığını arttırmayı gerektiren enerjidir. Yarım kilo vücut yağı 3500 kaloriye eşittir. Kalorinin keşfiyle, sağlıklı gıdalar ve diyet yapma geride mi bırakılmıştı?

681 Schlereth, “Home Utilities,” 233.

Dünya’yı keşfinin 400. yılı onuruna yapılmıştır. (Düzenlemesi tahmin ettiklerinden daha uzun sürdüğü için bir yıl geç kalmışlardı). Niyetleri, İngiltere’nin ülkenin zenginliğini ve gücünü göstermek için 1851’de Kristal Saray Sergisi’nde yaptığını, Amerika için yapmaktı. Kolomb Sergisi’ndeki Fuar pavyonları ve sergiler, dev bir “Beyaz Şehir” yaratmanın katı mimari esaslarına bağlı kalmıştır. Öylesine beyazdı ki siyah Amerikalıların, hatta Frederick Douglass gibi ünlü eski kölelerin bile işçi ya da izleyici olarak girmesine izin verilmemiştir. Girebilenler, sergideydi. Bunlardan birisi bir aşçı olan, eski köle Nancy Green, bir köle gibi giyinmiş, gülümsemiş ve Aunt Jemima pancakeleri servis etmişti.

Vejetaryenlik

On dokuzuncu yüzyıl vejetaryenliğinin iki aşaması vardır. İlki İç Savaş öncesidir ve 1830'larda başlar. İkincisi de Yıldızlı Çağ'dadır. On dokuzuncu yüzyılda sağlıklı gıdaların ardındaki düşünceye göre, insanlar hayvanlar gibi -et- yemeyi bırakırlarsa, hayvanlar gibi davranmayı da bırakacaklardı. Bu hoş olmayan davranışlar; bencillik, cinsellik ve savaştı.

1830'larda Dr. Sylvester Graham, üst sınıfın çok değer verdiği rafine edilmiş beyaz unun, sağlıklı doğal halden, yapay, uygarlaşmış olana düşmesinin bir göstergesi olduğunu iddia etti. Graham kaba taneli çekilmiş tam buğdaydan yapılan unu savundu; Ortaçağ'da köylüler kaba taneli çekilmiş tipteki unla besleniyordu. Ayrıca hiçbir fırın dükkânı gerçek ekmek yapmıyordu. Sadece tek bir kişi tarafından yapılıyordu: "Bu eştir, annedir; kocasını ve çocuklarını sevmesi gerektiği gibi seven kişi."⁶⁸² Bu un Graham'ın adını almış ve bu undan da krakerler yapılmıştır. Bugün, sade Graham Krakerlerini bulmak neredeyse imkânsızdır. Mucidin görüşleriyle alay edercesine Ballı Grahamlar, Tarçınlı Grahamlar, Ayıcıklı Grahamlar ve diğer grahamlardan farklı olarak "Az-Yağlı Grahamlar" adıyla satılır. Bazen graham unu, yağlardan ve tatlandırıcılardan sonra üçüncü ya da dördüncü malzeme olarak kullanılır. Hazırlanma şekli kutuların üzerinde aktarılır: Graham krakerlerini şekerli karışımlara ya da Cool Whip'e banınız.

Sıra dışı felsefeci Henry Davir Thoreau, sağlıklı ve kendine yetebilen bir yaşam sürmüştü. 4 Temmuz 1845'ten 6 Eylül 1847'ye kadar, insanların ete ya da uygarlığa ihtiyacı olmadığını ispatlamayı hedefleyen bir deney yürütmüştü. Thoreau, Massachusetts, Walden Pond'daki basit ormanlık alanda yaşamış ve hayatın anlamına, Sanayi Devrimi'ne ve yediklerine, bunları nasıl hazırladığına ve kaç mal olduğuna dair gözlemlerini yazmıştı. Thoreau, Amerikalıların inanmadığı vejetaryenliğe inanıyordu:

Bir çiftçi, bana "sadece sebzeyle yaşayamazsın, çünkü onlar kemikleri beslemez" dedi ... bunu söylerken sebzelerden oluşma kemikleriyle ilerleyen öküzünün arkasında yürüyor, onu ve ağır kereste sabanı sarsıyordu."⁶⁸³

Thoreau, satın aldığı, topladığı ve ektiği besinlerle yaşadı. Pirinç, şeker tortusu, çavdar ve iri taneli mısır unu, un, bir parça domuz ya da domuz iç yağı ve de şeker satın aldı. Bunlara ek olarak, üzüm, yabani elma, kestane ve *apios tuberosa* gibi mevsimlik meyveler ve yemişler topladı. Kar elde edebilmesine yetecek kadar fasulye, patates ve bezelye ekti. Thoreau'nun haftalık gıda gideri toplamda 27 sentti.⁶⁸⁴ Neredeyse her zaman yalnız kalmanın her-kese göre olmadığı dışında, kendine yetilebileceğini ispatladı.

682 Whorton, *Crusaders*, 48.

683 Thoreau, *Walden and Other Writings*, 112.

684 *Age*., 150.

Kellogg vs. Post: Kahvaltı Savaşı

Michigan Battle Creek'te, Kellogg kardeşler arasında bir savaş sürüyordu. John Harvey, kahvaltılık gevreği şekerli olarak üretmeye devam etmek istedi. W. K. ise şeker eklemek istedi. Her ikisi de herhangi bir kardeş ile tartışmak zorunda olmayan C. W. Post tarafından hazırlıksız yakalanmışlardı. Post yaptığı kahvaltılık gevreğe şeker eklemek istedi; yaptı da. W.K. Corn Flakes'e malt tatlandırıcı ekledi. John Harvey kendi yoluna gitti ve on dokuzuncu yüzyılın sağlıklı beslenme hareketi ve modern spaların öncüsü olacak Battle Creek Sanitarium'u ("San") kurdu. 1888 yılına gelindiğinde, beraber çalıştığı doktorlar, hemşireler, fizyoterapistler ve diyetisyenler ile altı yüz ila yedi yüz hastayla ilgileniyordu. Buradan, Eleanor Roosevelt (daha sonra first lady olan) ve Henry Ford gibi vejetaryen üst sınıf yöneticilere yiyecek tedarik ediyorlardı. Dr. Kellogg yiyeceği çığnemenin önemini vurguluyordu. On dokuzuncu yüzyılın bir başka sağlıklı beslenme doktoru Salisbury de çığneme konusuna takılmıştı. Çığneme sıkıntısı çekenler ya da gerektiği kadar çığneyemeyenler için oval biçimli, öndoğramalı yassı bir köfte icat etmişti. Köfte de onun adıyla anıldı: Salisbury Bifteği. Dr. Kellogg, çığnemeyle ilgili olarak bir şarkı yazmıştı. (Şarkının orijinali kaybolmuşsa da 1994 yılında San hakkında yapılan, *The Road to Wellville* filmi için yeniden yaratılmıştır.) Doktor, kabızlıktan da korkuyordu; çünkü kabızlığın "otoen-toksikan" (kendini zehirlemeye) sebep olduğuna inanıyordu. Mastürbasyonun en büyük günahlardan birisi olduğuna inandığından, ailelere çocuklarını mastürbasyon yaparken yakalamaları için yatak odalarına geceleri baskın yapmalarını tavsiye ediyordu. Günümüzde, cinsellikten zevk almasını engellemek için cinsel organını kesmek olan "kadın sünneti" dediğimiz işlemi de öneriyordu. Bunun anestezi olmadan yapılması gerektiğini de söylüyordu.

Kellogg diyet ve besinler üzerine birçok bilimsel makale yazmıştı. Karısı Ella'nın yardımı ve yönlendirmesiyle, makarnanın bir saat boyunca kaynatılması gerektiği görüşüne ulaşmıştı. İnsanların besini koparmaya yarayan dişlerini dikkate almamış ve tüm hayvanların esasen yemiş yiyicisi olduğunu iddia etmiştir. Tariflerinin çoğu yemiş yağlarına, özellikle de Kellogg'un bir tarım dâhisi olan George Washington Carver'dan öğrendiği yerfıstığı yağına, dayanıyordu.

Carver bir köle olarak doğmuştu. Alabama'daki ünlü Tuskegee Enstitüsü'nün başında bulunan ve bir köle olarak doğmuş olan Booker T. Washington, Carver'a Tarım Bölümü'nün başına geçmesini önerdi. Carver bu teklifi kabul etti ve burada 46 yıl kaldı.⁶⁸⁵ Carver, pamukları öldüren pamuk kurdu tarafından mahvolan Alabama'nın ekonomisini kurtardı. Carver, çiftçilere pamuk yerine yerfıstığı yetiştirmelerini önerdi. Yerfıstıkları iyi saklanabiliyor

685 Smith, *Peanuts*, 86–87.

ve kışları bile, yemek için kullanılabiliyordu. Yağ elde edebilmek için ezilebiliyor ve yerkıstıkları ile yaprakları besi hayvanlarına yedirilebiliyordu.⁶⁸⁶

Kellogg, San'da yerkıstığı yağı kullanımı destekledi. Köleler ve Afro-Amerikalılarla ilişkilendirilen bu yiyecek, orta sınıf Amerikalılar tarafından hakır görüldü. Ancak San'a giden üst sınıftan kişiler, kendi statüleri için endişelenmediler. Kellogg'un yerkıstığı yağı hakkındaki iddiasının sağlıklı olduğu görüşünü kabullendiler ve bunu duyurdular. Vejetaryen karşıtları Kellogg'a, insan türünün sürmesini sağladığı ve bu süre içinde pişirme işleminin icat edilerek et sindirilebilir hale getirildiği için et yemenin doğru olduğu fikriyle karşı çıktılar. Ancak Kellogg'un hedefi, "evrensel kabızlığın ve dünya çapındaki otoentoksikasyonun [kendini zehirleme] ırk-yok edici etkilerinden uygarlığı kurtarmak" idi.⁶⁸⁷

"Atlanta'nın kutsal suyu": Coca-Cola

Ortaçağ'daki eczacıların şeker ve ilaçları satması gibi, Yıldızlı Çağ'ın eczaneleri de şekerli su içeceklerini kendi ilaç dükkânlarında satıyorlardı. Barlardakine benzer uzun bir masada alkolsüz içeceklerin sunulduğu eczanelerin asitli içecek çeşmeleri, bir Amerikan icadıydı. Bu, makinenin kolu aşağı indirdiğinde, asitli içecek (1767 icadı yapay karbonatlı su) ile binlerce karışımından oluşan lezzetlendiricileri karıştıran bir asitli içecek makinesiydi. 1880'lerde bu içeceklerden bazıları patent aldı. Bu içecekleri icat edenler, her biri için yarım sent harcadıkları fakat beş sente sattıkları bu içeceklerle milyoner oldular.⁶⁸⁸ Kök ve ot karışımı olan bu içeceklerin, şifa sağladıklarını iddia ediyorlardı.

İLK DÖNEM MEŞRUBATLARI⁶⁸⁹

YIL	İÇEÇEK	NEREDE	SAGLIK İDDIASI
1876	Hires Root Beer	Philadelphia, PA	Kanı temizler.
1885	Moxie Nerve Food	Lowell, MA	Asabiyet ve felç şifasıdır.
1885	Dr Pepper	Teksas	Sindirime yardımcıdır.

Atlantalı doktor ve eczacı John Stith Pemberton'un hedefi, kendisini bir depresyon ya da "yatıştırıcı" ilaç olarak görülen morfin bağımlılığından kurtaracak bir ilaç icat etmektir. 1885'te Pemberton'un French Wine Coca'sını icat etti; Vin Mariani gibi alkolle kuvvetlendirilmiş şarapların ardından numune olarak yaptı. İki yeni mucize ilaç içeriyordu: Peru'daki koka yaprağından elde edilen koka ve Afrika kola cevizinden elde edilen kafein. Her ikisi de uyarıcıydı ve aynı zamanda muhtemelen afrodizyaktı. Tükenmişlik,

686 Age., 87.

687 Whorton, *Crusaders*, 223.

688 Pendergrast, *Coca-Cola*, 16.

689 Age., 14–15.

kabızlık, melankoli, cinsel güçsüzlük, baş ağrısı, histeri ve (o dönem yasal olan) afyon ile morfin bağımlılığı sıkıntıları çeken Amerikalılar için iyiydi. (Bu iddialar doğru değildi). Atlanta alkol içeren her şeyi satmayı yasaklayınca, Pemberton, Wine Coca içindeki şarabı aldı ve 7X olarak bilinen yedi gizli malzemeyi ekledi ve Coca-Cola doğdu.

Coca-Cola'nın ilk reklamı 29 Mayıs 1886'da yayınlandı. Pemberton, bunun bir yıl sonrasında Coca-Cola'nın patentini aldı; sonraki yıl ise öldü. Coca-Cola Firması, 1892'de bir şirket haline geldi. Coca-Cola'nın formülü 100 yıldan fazla bir süre çok gizli bir sır olarak saklandı. Ancak 1993 yılında, gazeteci Mark Pendergrast Coca-Cola'nın tarihini araştırırken arşivlerine girdi. Kazara, ona Pemberton'ın orijinal Coca-Cola formülünü içeren bir dosyayı verdiler. Güney Amerika'dan vanilya ve Afrika'dan kola cevizi dışında, Coca-Cola'nın tüm yedi çok gizli çeşni ve şeker, Asya kökenliydi. Portakal çiçeklerinin kullanımı, Orta Doğu farkıydı. Bu, al-Baghdadi'nin Ortaçağ yemek kitabının neredeyse dışında kalıyordu.

Coca-Cola, 1848 yılında Kongre ilaçları vergilendirene kadar bir ilaç olarak satıldı. Ardından Coca-Cola bir içecek olduğuna karar verdi. 1899'a kadar, asitli içecek çeşmelerinden içildi. Zira Coca-Cola şurubu, karbonatlı su ile verildiğinde asidi hızla kaçıyordu. Coca-Cola'nın yönetim kuruluna göre tam bir zaman kaybı olan bir anlaşma ile Cattanooga, Tennessee'den iki avukata -boş yere- Coca-Cola'yı şişelerde satmalarının iznini veriyorlardı.

Coca-Cola'nın yönetim kurulunun, dünyadaki şişe teknolojisinde ne olup bittiğinden haberi yoktu. Karbonatlı içecekler için şişeler bir sorundu. Üstüne kapatmak için üretilen yöntemler arasında bir tür tutucu -cam, mantar ya da metal- ile kapatılarak bir tür sıkıştırıcı ya da bükük tel ile

Hoff's Malt Extract'in reklamı. Coca-Cola ve zamanındaki diğer içecekler gibi, birçok içeceğe şifa olacağına iddia ediyor. Munsey's Dergisi, 1897.

kapatılması da vardı. Ancak hepsi akıyordu. Akmazsa da patlıyordu. 1892 yılında şişe kapağı icat edilene kadar bu sürdü. Bu, bugün de şişeleri basınçla kapatan, kenarları kıvrımlı bir metaldi. Coca-Cola sermayesi sadece asitli içeceklerden olmadı; şişe ve şişe kapakları yapımcıları ile bunları etiketleyen fabrikalar da servet edindi.⁶⁹⁰

Nisan 1898'de Birleşik Devletler savaşa girdiğinde [İspanya-ABD Savaşı], Coca-Cola da savaşa girdi. Rom ile yapılan yeni bir içecek, Coca-Cola ve lime suyu, Amerikalıların yapmak istediği şeyi temsil ediyordu. Bu, *Cuba Libre*'ydi - Özgür Küba. Dört ay sonra İspanya son kolonilerinden de kovulmuştu ve savaş sona ermişti.

Birleşik Devletler, Karayipler'de Puerto Rico'yu ve Küba'da Guantanamo Deniz Üssü'nü elde etti. Pasifik'te de Guam ve Filipinler'i kazanmıştı. Birleşik Devletler, bir dünya gücü olma yolunda ilerliyordu. Fakat Avrupalılar avantajlıydı.

Avrupa: Beslenme, Hijyen, Evrim

On dokuzuncu yüzyılda çoğunluğu Kuzey Avrupalı olan bilim insanları ve mühendisler, Bilimsel Devrim sırasında keşfedilmiş olan teorileri ve araçları aldılar ve bunlar için pratik uygulamalar yaratmaya devam ettiler. Sanayi, tıp ve bilimde devrime sebep olarak makineler yarattılar. Küçük çiftliklerde yaşayan milyonlarca insan, kırsal bölgelerden, kalabalık, hijyenik olmayan şartlarda yaşadıkları ve çok az bir havalandırmayla on iki ya da daha fazla saat çalıştıkları şehirlere aktı. Altı yaşından küçük çocuklar bile tehlikeli makinelerde çalışıyorlardı. Binlerce insan öldü. Bilim insanları, bu ölümleri artık kızgın tanrılar ile açıklayamıyorlardı; bunun yerine beslenme ve sağlık koşullarına bakıyorlardı. Avrupa'nın güneyinde ve doğusunda, köylü çiftçiler ülkelerini bırakıp Birleşik Devletler'deki şehirlere gidiyorlardı. Kuzey Avrupa'da bilim insanları bitkiler ve hayvanlar üzerine çalışıyor ve hayata dair yeni teorilere ulaşıyorlardı.

Fransa: Maya

Fransa'daki şarap, bira ve sütü yok eden bir şey vardı; ekşiyorlar ve atılıyorlardı. Bu bir felaketti ve de bir gizemdi. İlk bakışta bağlarda yetişen üzümelerde garip olan bir şey yoktu veya ineklerden gelen sütte ya da birada da. Mayalanma 5 bin yıldır, yani Mısırlılar bunu bulup tahılı biraya dönüştürdüğünden beri bilinmesine rağmen mayanın tam olarak nasıl oluştuğu gizemini koruyordu. Belki de bilim insanları yardım edebilirdi.

Louis Pasteur, 1850'lerin ortasından 1860'lara kadar sıvıları inceledi. Mikroskobuyla mayayı, mayalanmaya sebep olan organizmaları, gören dünyadaki ilk insan oldu. Sıvılar belli bir ısıya ulaştığında, ekşimeye sebep olan organizmaların öldüğünü, mayalanmaya sebep olanların kaldığını ve şarabı

690 Tedlow, *New and Improved*, 42-44.

dönüştürerek yaşadıklarını keşfetti. Bilim dünyası bu organizmaların mayalanmanın sonucu olduğunu düşünürken, Pasteur onların sebep olduğunu söyledi. Onunla alay edildi; fakat haklıydı. Bozulmaya sebep olan organizmaların, yiyecekleri ısıtma süreci ile yok edilmesi bugün halen onun adını taşır: pastörizasyon (*pasteurization*). Yirmi birinci yüzyılda Birleşik Devletler’de peynir üreticileri, ısıtılmış süt onu değiştirdiği için, peynir yapımında çiğ, pastörize edilmemiş süt kullanmak istediler. Şimdiye kadar Birleşik Devletler Gıda ve İlaç İdaresi bunu kabul etmedi.

Fransa: *Phylloxera* (Filoksera)

Bilimsel araştırmanın bir parçası olarak, bitki ve hayvanların dünya çapında değiştirilmesi, Kolomb Değişimi’ni sürdürüyordu. Bazen bu felaketle sonuçlanıyordu. Kuzey Amerika’nın *Vinifera* asması, Avrupa’da *phylloxera* (filoksera) denilen bir salgına yol açtı. *Phylloxera*, *vinifera* üzümünün köklerinin öz suyunu emen, sarı minik ağaç bitiydi. Buna rağmen bitki hastalığa dair herhangi bir emare göstermiyordu. Fakat sonra aniden bitki ölüyordu. *Phylloxera* rüzgâr, su ve ayakkabıya ya da gerece yapışan toprak ile kolayca yayılıyordu. 1860’lar ile 1900 arasında, Avrupa’daki *vinifera* üzümünün üçte birini öldürdü. Çare; Amerikan asma köklerini ithal edip, Fransız üzümlelerini bunlarda yetiştirmekti. 1900’de Fransa’da yetişen *vinifera* üzümünün üçte birinden azı orijinal Fransız asma köklerindenidir; geri kalanı Amerikan asmalarında yetişmiştir.⁶⁹¹

İrlanda: Swift’ten Açlığı Sona Erdirmek için “Alçakgönüllü Bir Öneri”

Amerika’dan ithal edilen bir başka gıda kaynağı da İrlandalılar içindi. On dokuzuncu yüzyılda, İrlanda’daki İngiliz varlığı, İngiliz toprak sahiplerinin zenginleşirken İrlandalı köylülerin açlığın eşiğine gelmesi, bir sürtüşme sebebiydi. Bir yüzyıl önce, 1792’de *Gulliver’in Gezileri*’ni kaleme alan İngiliz yazar Jonathan Swift, “Alçakgönüllü Bir Öneri” *Modest (A Proposal)* adlı kısa eseri, “İrlanda’daki Fakir İnsanların Çocuklarını Aileleri ve Ülkeleri için Yanmaktan Korumak ve Onları Toplum için Yararlı Hale Getirmek” alt başlığına sahipti. İrlandalıların aşırı yoksulluğuyla ilgili acı ve karanlık bir hicivdi ve nasıl çare bulunacağı da yazıyordu:

İyi bakılmış, genç sağlıklı bir çocuk, ister yahnilenmiş, ızgaralanmış, fırınlanmış isterse de haşlanmış olsun, bir yaşındayken en lezzetli, besleyici ve sağlıklı yiyeceği yiyendir ve aynı şekilde bir sösle et veya oturtma yemeğinin de servis edileceğinden hiç şüphem yok ... Bir çocuk, özellikle kış döneminde, ailesi tek başına yemek yerken, arkadaşlarıyla eğlenerek ön ya da arka butun hazırlanacağı, biraz biber yahut tuzla iyice kaynatılmış iki yemek yiyecektir.⁶⁹²

691 Phillips, *Short History of Wine*, 282–285.

692 Jonathan Swift, “A Modest Proposal,” *Swift: Gulliver’s Travels and Other Writings* içinde 489.

Açlık çeken İrlandalılar mizahı özlemişti; zira İngilizlerin yakayı ele vermeden kaçacakları zaman mizaha başvuracaklarını biliyorlardı. Bir yüzyıl sonra, besin dağıtımında halen bir eşitsizlik söz konusuydu. İrlandalılar, Ortaçağ'daki köylüler ve Amerika'nın güneyindeki köleler gibi, besin ürettiyor ancak onu yiyemiyorlardı; çünkü bu yiyecekler kar elde etmek amacıyla ihraç ediliyordu. İrlandalıların beslenmesindeki ana ürün, bir Yeni Dünya kök sebzesi olan patatesti.

İrlanda: Patates Açlığı

Verimsiz bir toprakta, besleyici hiçbir şey olmadan yetişebilen patates, İrlanda halkına, bir yiyeckte olandan çok daha fazlasını vermişti. Patatesler aşırı derecede besleyicidir. Demir, protein, karbonhidrat ve C vitamini içerirler. İrlandalılar patatesleri genellikle kabuklu olarak kaynatarak yerler. Tencere yere konulur ve herkes etrafında bir araya gelirdi. Patates püresi burada icat edilmişti: patatesler alınır, biraz patates suyu, tuz, hardal ve bazen de tereyağı eklenir. Erişkin bir erkek, bir gün içinde 13 veya 14 patates ve çok daha azını yiyebilirdi. Ara sıra yumurta ve yulaf da oluyordu.⁶⁹³

1840'larda, bir hastalık, patates yapraklarını ve saplarını siyaha çevirdi ve kökleri çürüttü. Patatesler öldü ve tabi İrlandalılar da. Çözüm olarak, Amerika'dan mısır (*maize*) ihraç edildi. Ancak yulaf ve buğday gibi yumuşak tahılları çekebilen İrlanda değirmenleri, mısır tanelerini çekemedi. Mısır çürüdü; insanlar açlık çekti. Mezarlarda yetişen ısırgan otlarını topladılar. Moğol at binicileri gibi, çiftlik hayvanlarının boyunlarını yardılar ve kan içtiler. Bazen hayvanlar da öldü.

Açlık sırasında yaklaşık bir milyon İrlandalı öldü. Bir diğer milyon, yeni bir yere, yiyeceğin olduğu, dinleri nedeniyle ayrımcılık yaşamayacakları bir yere gitmeye karar verdi. Amerika'da yeni bir başlangıç yapabileceklerdi. Ve gelirken, güçlü İrlandalı kimliğini de kendileriyle beraber getirdiler.

BAYRAM TARİHİ:

Aziz Patrik Günü, 17 Mart.

Aziz Patrik Günü, dünyada en yaygın olarak kutlanan festivaldir.⁶⁹⁷ Yemyeşil doğası nedeniyle "Zümrüt Ada" denilen İrlanda'ya MS 432'de insanları Hristiyanlığa geçirmek için gelen ve (her ne kadar veriler İrlanda'da hiçbir zaman yılan olmadığını söylese de) tüm yılanları defeden koruyucu aziz adına yapılır. Birleşik Devletler'deki 75 Aziz Patrik Günü festivalinde, yeşil giyilir, İrlanda davulları, yaylı çalgılarıyla ve gayda müziğiyle dans edilir, geleneksel tuzlanmış biftek ve lahana yenilir, yeşil renkli buralar içilir. İlk Aziz Patrik Günü kutlaması 1762 yılında yapılmıştır. İngiliz yönetiminde olan ülkelerinde, İrlandalı olmalarını kutlayamadıkları için New York City'de düzenlenmiştir. Aziz Patrik Günü'nde kendi nehrini yeşile boyayan ilk şehir ise Chicago'dur.

693 Gallagher, *Paddy's Lament*, 22–25.

694 www.stpatricksdays.ie/cms/stpatricksdays_history.html

Birleşik Devletler: Luther Burbank

İrlandalılar öyle fakirdiler ki birçoğu sadece Kuzey Amerika'daki en yakın liman şehrine, Boston, Massachusetts'e gidebilecek güce sahiptiler. Burada yaşayan, evrimden ve Avrupa'daki tarım biliminin avantajlarından etkilenmiş olan Luther Burbank (1849-1926) adındaki bilim adamı, patates açlığını duymuştu. Burbank, patatesleri melezlemek suretiyle hastalığa daha dayanıklı bir melez tür yaratıp daha iyi bir patates icat etmeye -kendi deyişiyle "inşa etmeye"- karar verdi. Burbank patatesi daha sonra dönüştürüldü ve Idaho patatesi oldu. Burbank kendini eğitmiş bir dahiydi ya da kendi deyişiyle, okulu "Doğa Üniversitesi"ydi.⁶⁹⁵ Kaliforniya, Napa'ya taşındı ve burada Hindistan, Fransa, Şili, İran, Meksika ve Japonya'dan tohumlar ve fideler de dâhil 4500'den fazla türde bitki üzerine deneyler yaptı ve Santa Rosa eriği, erik ve kayısı melezi (*plumcot*), ve Shasta papatyası gibi birçok yeni bitki "inşa etti." Yanı sıra Iceberg dediği, fakat hiç ilgi çekmeyen beyaz böğürtleni üretti.

Bavyera: Ludwig, Deli Kral ve Masal Mutfağı

Açlık çeken İrlandalıların tam tersi bir toplumsal düzeyde, Bavyera kralı vardı. 1864 yılında, 19 yaşındaki II. Ludwig, Güney Almanya'daki Alplerde bulunan güzel Bavyera bölgesinin kralı oldu. Birçok Amerikalı, Bavarian Motor Works (BMW) tarafından yapılan arabalar ve de Almanca Bavyera'nın aspirindeki "Bayer" olması nedeniyle Bavyera'yı bilir. Ludwig, Bavyera hanedanlık arması olan sarayları ve kuğuları seviyordu. Yavaş giden ekonomide, çalışanlarına iş sağlamak için şatolar inşa ettirmeye başladı. Bunlar, 19.yüzyılın gotik, içinde büyüdüğü Ortaçağ şatolarını model alıyordu. Resimler, freskler, duvar halıları ve heykeller, ejderhayı yenen Siegfried gibi Alman mitoloji kahramanlarını resmediyordu. Tavanlar, Wagner gibi ünlü alman bestecilerin operalarından sahneler ile süslenmişti. Mekanik kuğular, insan yapımı derelerde yüzüyordu. Ancak şatolar, krallığı iflasa sürüklüyordu. 1886'da Ludwig, dördüncü bir şato yaptıracağını ilan ettiğinde, gizemli koşullar altında boğuldu. Asillerin bir kayıkta ona tuzak kurduğu, gölün ortasına gittikleri ve onu ittikleri söylenir.

1869'la 1886 yılları arasında inşa edilmiş olan Neuschwanstein (Yeni Kuğu Şatosu) adlı yapıda, Ludwig son derece modern bir mutfak yaratmak için hiçbir harcamadan kaçınmamıştı. Çok büyük, parlak granit sütunlar, kemerli ve kubbeli tavanı destekliyordu. Mutfak granit bir balık haznesi, sıcak ve soğuk akan suyu, bir ızgarası, ahşap zemine kadar inen büyük pişirme yüzeyi ve duvar fırınıyla ünlüydü. Artan ısı iki yolla çalışıyordu. Sobadan bacaya doğru ilerlerken, bir tabak ısıtıcısına yönlendirilmişti. Bacadaki sıcak hava bir dişliye bağlı türbinin yapraklarını çevirerek otomatik olarak şiş çevirme sistemini döndürüyordu. Asansörlerden önce, servis asansörleri sobalara odun

⁶⁹⁵ Burbank, *Harvest of the Years*, 167.

taşımak ve pişen yemeği üç kat yukarıdaki yemek odasına çıkarmak için kullanılıyordu.⁶⁹⁶ Birçok Amerikalı, Neuschwanstein'ı hiç görmemiştir; fakat hemen hatırlarlar. Bu mutfak Disneyland'deki Uyuyan Güzeli'nin Şatosu'nun mutfaklığı için bir model olmuştur; ancak kesinlikle daha güzeldir.

II. Ludwig'in büyükbabası bugün de halen ilgiyle sürdürülmekte olan bir festival başlatmıştır. Her yıl iki hafta boyunca, Bavyera şehri Münih, dünyanın en büyük bira festivaline ev sahipliği yapar; Oktoberfest.

BAYRAM TARİHİ:

Oktoberfest

İlk Oktoberfest, 12 Ekim 1810 tarihinde, Prens I. Ludwig'in (bir önceki kral) ve Prenses Therese'in evliliklerini kutlamak için yapılmıştır. Kutlamalar at yarışlarıyla sona erer. O kadar eğlenceli bir zaman olur ki ertesi yıl tekrar yaparlar. Yıllar içinde, tarım gösterileri, sonrasında atlıkarınca ve bira stantları eklenir. Oktoberfest'in ünlü bira çadırları ilk olarak 1896 kurulmuştur.⁷⁰⁰ Bugün, milyonlarca insan bu festivale katılmakta, oturup sosis yemekte ve büyük bira bardaklarıyla bira içmektedir.

1870 Fransa-Prusya Savaşı: Escoffier Ordu için Yemek Yapar

1870 yılında, Fransa ve Almanya savaşa girdiler. Fransız ordu görevlileri en iyi aşçılara sahip olabilmek için mücadele verdiler. Bir şef olmadan savaşa gitmek medeni bir davranış değildi. Paris'in öne çıkan şeflerinden birisi de, Fransız Riviera'sından 22 yaşındaki şef August Escoffier'di. Yetenekli ve çalışkandı; bu yüzden Genel Kurmayın şefi oldu.

Savaşın başında Escoffier savaş alanına yakın olanlar için *haute cuisine* yemekler hazırlıyordu: Kızarmış sığır filetosu ve domuz yağında tavşan ile beyaz şaraptan oluşan *blanquette de veau*. Yiyeceğin sınırlı olduğunu bildiği için önceden plan yapmıştı. Kendi çiftliğini kurdu, erzaklarını topladı ve avlandı. Kurduğu küçük çiftlik sayesinde taze yumurta, süt, tavuk, kaz, tavşan, domuz, koyun ve hindi sahibi olabiliyordu. Ayrıca subayların kendi şarap ve brendi zulalarının desteği de işe yaradı. Kuşatma süresince, Genel Kurmay iyi yemek yemeye devam etti; ta ki atlardan sorumlu subaylar son iyi yemeklerini yiyene kadar - ve de son kalan atı (*Fransızca cheval*). Hemen ardından, Escoffier *pot-au-feu de cheval* ve *cheval aux lentilles* yemeklerinde, at subaylarının atlarını kullandığı için görevden alınmıştır. O ve bir diğer şef, savaş sırasında esir alındılar ve sonra kaçtılar; ancak bir Alman *pâtisserie*'sinde işe girmek isterken yakalandılar.⁶⁹⁸

696 *Castles Neuschwanstein and Hohenschwangau*, Telif Hakkı Verlag Kienberger [tarihsiz, sayfa numarasız]

697 http://www.muenchen-tourist.de/englisch/oktoberfest/muenchen-oktoberfest-geschichte_e_m.htm.

698 Shaw, *The World of Escoffier*, 24–27.

Alsas: Franko-Alman Mutfağı

İhtilafı bölgelerden birisi de Champagne'in doğusunda, Ren Nehri boyunca uzanan Fransa'nın Almanya sınırındaki Alsas bölgesidir. Bölge mutfağının güçlü bir Fransız ve Alman birleşimi olması şaşırtıcı değildir. Bu bölgedeki yiyecekler, Amerikalıların *quichesine* (kiş) en yakın örneklerdir. Domuz pastırması ya da jambon parçacıkları ile hazırlanan hoş kokulu koyu kremalı tart (geleneksel olarak peynirsizdir), yirminci yüzyılın sonlarında Birleşik Devletler'de popüler hale gelmiştir.⁶⁹⁹ *Quiche*, bölgede üretilen Riesling gibi beyaz şaraplarla uyumludur. Ancak Alsaslılar, yakınlarındaki Belçikalılar gibi, Fransa'nın diğer bölgelerindeki insanlara göre daha çok bira içerler ve yemek yaparken, özellikle çorbada kullanırlar. Alsaslılar *choucroûte*, *sauerkraut* (lahana turşusu), domuz ve sosis ile severler. Strasbourg, Gotik katedrali ve dış hamur içinde pişirilen *pâté de foie gras* ile Munster de yumuşak peyniri ile ünlüdür. Fransa'nın her yerinde övülen beyaz ekmekten farklı olarak ekmekleri, çavdar ya da tam buğday ile yapılan siyah Alman ekmeği gibidir. Alsas mutfağında yer alan tipik Alman çeşnileri, ardıç, caraway ve bayırturbudur.⁷⁰⁰

Alsas'taki pasta dükkânları Fransız tartes ve petits fours'ın yanı sıra çikolata *genoise* katları, kremşanti ve *kirsch* (kiraz brendisi) ile ıslatılmış morello kirazları ile hazırlanan ve yakınlardaki ormanla adı anılan Alman Kara Orman pastasını (*Schwarzwälder Kirschtorte*) da yaparlar. Hiçbir Alsaslı gelin, özel bir derinliğe sahip, kıvrımlı *kugelhöp*f (Almanca bir kelime) kalıbı olmadan ev kurmaz. Ceviz ve kuru üzümle süslenen tatlı bir ekmek olan *kugelhöp*f, geçmişte özel kutlamalar için hazırlanırken günümüzde bir kahvaltılık klasiktir. Kalıp adını, top anlamına gelen kugelden ve hopf da şerbetçiotundan alır; çünkü bira sıvı hamurun kabarmasını sağlamaktaydı. Toprak kalıplar, tereyağını emdikleri ve her biri üzerinde kabuğu bir önceki ekmekten daha iyi yaptıkları için bakırlara nazaran daha çok tercih edilirdi. Kalıplara ek olarak, Alsaslıların gofret yaprakları -*gaufres*- için baharatlı kekleri ya da zencefilli çörekleri şekillendiren sayısız kalıpları vardı: Noel için yıldız, Yeni Yıl için balık veya (bir zamanlar Ren Nehrinde bol olan) yılanbalığı, Epifanya için *fleur-de-lys* (zambak), Paskalya için kuzu, vaftiz için bebek ve vatandaşlığa dair kutlamalar için de ünlü Fransız horozu.⁷⁰¹

Fransa - Prusya Savaşı 1871'de sona ermeden önce, Prusya Paris'i kuşatma altına almıştı. Açlık çeken Fransızlar, besledikleri köpekleri ve kedileri, sonra da hayvanat bahçesindeki hayvanları yedi. Zafer kazanan Almanlar, Versay Sarayı'ndan tüm dünyaya, Alman İmparatorluğu'nun kurulduğunu duyurdular. Alsas-Loren'i almış ve Fransa'yı büyük oranda bir para ödemeye mecbur bıraktıktan sonra ordu Paris'ten ayrılmıştı.

699 Beck, Bertholle, Child, *Mastering the Art of French Cooking*, 147.

700 Willan, *La France Gastronomique*, 28-31.

701 *Les Français et La Table*, 446-449.

Avusturya Macaristan İmparatorluğu

Avusturya'nın en iyi bilinen yemekleri Viyana şinitzeli (*Wiener schnitzel*, Vienna süt danası külbastısı) ve marmelat ile doldurulmuş gevrek olan elmalı strudel'dir (*Apfelstrudel*). Biberli schnitzel (*paprika schnitzel*), paprika biber ile baharatlanmış, ekşi krema ile soslanmış ve bir miktar domates eklenmiş dana külbastı ettir. Elmalı strudel, şeker ve kuru üzümle tatlandırılıp, tarçın ile turta olarak da hazırlanabilir. Amerikalılar strudeli sadece tatlı olarak bilirler, fakat Avusturya'da yemeğin başında ya da sonunda yenilebilir. Krema topları (*profiteroles*) da bu şekilde yenilmek için jambon, ciğer ya da tavukla doldurulabilir, beşamelden hazırlanan bir sos da kullanılır. Doğu Avrupa'nın temel gıda maddeleri, lahana, caraway, mantarlar ve ekşi krema, bazen domuz ve patates ile bir arada kullanılır. Ete eşlik eden ortak yiyecek maydonozlu patatestir. Bolca lahana turşusu tarifi bulunur. *Liptauer*, gebreotu, otlar ve ançüz ile çeşnilendirilmiş krem peynirdir. Aperatif ya da hafif bir yemek olarak, ekmeğin üzerine sürülerek veya tost açık dilimli sandviç gibi yenilebilir. *Nockerl*, ya bir kaşık vasıtasıyla ya da büyük delikleri olan bir süzgeçten bastırılarak çorbaya bırakılan dökme parçalarıdır. Pancar, yer lahanası ve diğer kök bitkiler de çorba ve salatada kullanılır. Bir başka ünlü tatlı da kayısı marmelatı ve çikolata sırrı sürülen çikolatalı kek sachertorte'dir. Adı, muhtemelen otel sahibi Mr. Sacher'dan gelmektedir.

Avusturya Macaristan İmparatorluğu'nun Macaristan parçasının kendi özel mutfağı bulunur; özellikle de başkent Budapeşte'nin. Diğer tüm biber türleri gibi bir Yeni Dünya yerlisi olan paprika biberi, en yaygın baharattır; ancak genetik olarak dönüştürülmüş ve tipik bir Macar haline gelmiştir. Dolmalık biberler de lahana gibi doldurulur. Ancak en ünlü Macar yemeği *gyulas* denilen bir yahnidir. Eğer à la Eszterhazy gibi bir şey yiyorsanız, bu asil bir ailenin adını taşıyordur ve kesinlikle *de luxe*'tur.

YEMEK HİKAYESİ

Rigó Jancsi (Çingene Johnny)

(Bu kez doğru bir hikâye)

1896 yılı Noel Günü, prenses ve çingene beraber kaçarlardı. Daha sonra evlenirler. Bunu kutlamak için Macar mutfağına yeni bir yiyecek eklenir. Prens ve çingene gibi, güzel, heyecan verici ve zengin bu birleşim hızla dünya çapında bir klasik olur. Neden olmasın? Çikolatalı kat kekin arası kayısı marmelatı ve krem çikolata ile doldurulur ve üzeri çikolata ile sirlanır.

Ancak Macaristan'da birçok kişi yeni bir tatlıyı karşılayamayacak kadar fakirdir. Topraklarının zengin ve sokaklarının altınla döşeli olduğu yeni bir yere giderler. Amerika'da yeni bir başlangıç yaparlar.

İtalya: Birleşik Ülke, Bölgesel Mutfak

"Una tavola senza vino é com'una giornata senza sole." ("Şarapsız bir masa, güneşsiz bir güne benzer")

—İtalyan atasözü

On dokuzuncu yüzyılın başlangıcında, İtalya sekiz ayrı ülke biçimindeydi. Birisi İtalyanlar, birisi Papa tarafından yönetiliyor, diğerleri de yabancı ülkelere bağlı yaşıyordu. Roma İmparatorluğu'nun MS 476'da yıkılmasından bu yana, İtalya'nın şehir devletleri, insanların kazançlarıyla kendilerini zengin eden ve sonra giden Fransızlar, Almanlar, İspanyollar, Araplar, Bizans Rum-ları ve Normanlar tarafından yeniden ve yeniden ele geçirilmişti. 1871'de İtalya, şehir devletler arasındaki kaybettiği bağlantıyı sağlamış ve tek bir ülke olmuştu. Siyasi olarak birleşmişse de günümüzde bile kültürel olarak parçalara ayrılmıştır. Önceki şehir devletlerin her biri kendi mutfağına, kültürüne ve lehçesine sahiptir. İtalyancadaki farklar, Amerikan İngilizcesindeki biraz belli olan farklı aksanlar gibi değildir. Farklı kelimeler kullanırlar. Bunu aşabilmek için İtalya, 1879 yılında eğitimi zorunlu tutmuştur.

Kuzey İtalya Mutfağı

12 yıl sonra, 1891 yılında, İtalya'daki en etkileyici kitap yayınlandı: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*-Pişirme Bilimi ve Güzel Yeme Sanatı. Kitabın alt başlığı *Manuale pratico per le famiglie* - Aileler için Pratik Elkitabı. Özellikle kuzeydeki, orta sınıf şehirlielerin yeme alışkanlıklarını ve stillerini etkilemişti. Bu tipteki İtalyan mutfağı Birleşik Devletler'de yirminci yüzyılın sonuna kadar popüler olmadı; çünkü Birleşik Devletler'e on dokuzuncu yüzyılın sonunda ve yirminci yüzyılın başında gelen göçmenlerin sadece yüzde 20'si Kuzey İtalyalıydı.

Emilia-Romagna, "İtalya'nın en zengin gastronomik bölgesi" olarak anılıyordu.⁷⁰² Bu bölge, tereyağı ve *parmigiano-reggiano* peyniri üreten süt üreticisi çiftlikler açısından zengindi. Kuzeydeki tahıllara, dana incik yahnisi *osso buco* (delikli kemik) yanına yapılabilen *risotto* ve *polenta için* kullanılan pirinç ve mısır da dâhildi. Liman kenti olan Cenova'dan pişmemiş fesleğen, zeytinyağı, çamfıstığı ve *parmigiano-reggiano* peyniri karışımı olan *pesto genovese* geliyordu. *Prosciutto di Parma*, Kuzey İtalya'nın jambonuydu. *Salami* gibi kuru sosisler de kuzeydendi. İşlenmemiş bir tür sosis olan *mortadella*, yapıldığı şehrin -Bolonya- adının kısaltması nedeniyle (*baloney*) Birleşik Devletler'de tanınıyordu.

Yemek, *antipasti* -giriş yemeği- ile başlıyordu; fakat Amerikan yemeklerinde etin sıklıkla yer alması gibi, tek bir ana yemek yoktu. Yemek kitabı yazarı Marcella Hazan'ın açıkladığı gibi: "En az iki ana yemek olur; asla, asla masaya aynı anda getirilmezler."⁷⁰³ Ancak bu, güney İtalya'daki nüfusun büyük çoğunluğunun yediğinden çok farklıydı.

702 ' Hazan, *The Classic Italian Cookbook*, 3.

703 *Age*, 6.

Güney İtalyan Mutfağı: Mezzogiorno

İtalyan çizmesinin güney yarısı, orada güneş çok parlak olduğu için Roma'nın alt kısmı, Mezzogiorno (gün ortası veya öğle vakti) olarak bilinir. 1806'da feodalizm İtalya'da sona erdiyse de az sayıdaki varlıklı üst sınıf ile çiftçilikle yaşamaya çalışan çoğunluk arasındaki büyük boyuttaki sınıfsal farklar devam etti. Güney İtalya'daki insanların çoğunluğu, tek odalı, iki katlı barakalarda yaşıyorlardı. Alt katta hayvanlar (birkaç tavuk ve belki de sosis için bir domuz) yaşıyordu. Tavan arası tipindeki üst kat ise ailenin uyuduğu yerdi. Yiyecekler, 200 yıl önce İspanya'da Don Quixote ve Sancho Panza'nın yaşadığından ya da bin yıl önceki Ortaçağ köylülerininkinden (mercimek, ekmek, soğan, belki biraz peynir ve meyve) pek farklı değildi. Et, köylülerin masasında sadece yılda iki kere, büyük Katolik bayramlarında (Noel'de bir tavuk ya da kısırlaştırılmış horoz, Pasakalya'da kızarmış oğlak) bulunuyordu. Makarna fazlasıyla lükstü. Amerika'nın güneyinde tüm işi yapan İrlandalı köylüler veya köleler gibi, Güney İtalya'nın köylüleri de hayvan yetiştiriyor, tohumları ekiyor ve ürün hasadı yapıyor, fakat bunları yiyemiyordu. Yiyecek, üst sınıfa gidiyordu.

Şehirlerde durum farklıydı. Üst sınıf mutfağı, Mezzogiorno'nun ünlü olduğu ve Yunanlar MÖ dördüncü yüzyılda yerleşmelerinden bu yana mücadele ettikleri hediyelerin (şarap, incir, kuru üzüm, narenciye, koyun ve keçi, peynir, zeytinyağı, tahıl) kullanımından oluşuyordu. Deniz, *frutti di mare* (deniz meyveleri) ya da deniz ürünleri *calamari* ve *polpi* (kalamar ve mürekkep balığı) açısından zengindi.

Makarna ve Pizza

On sekizinci yüzyıla beraber, Napoli şehri yaklaşık 300 makarna işletmesiyle dünyanın makarna başkenti oldu. Bunların bazıları sokak satıcılarında uzun iplerin üzerinde satılıyor ve elle yeniliyordu.⁷⁰⁴ Her ne kadar domates, 1700 yakınlarına kadar İtalyan yemek kitaplarında görünmüyorsa da özellikle San Marzano bölgesinde kiraz domateslerle yapılan sos, güney İtalya yemekleri içinde anılmış, sonrasında tarif "İspanyol usulü" domates sosuna dönmüştür.⁷⁰⁵ Lazanya (*lasagne*) yapmak için makarnaya, kat kat, domates sosu, *ricotta* peyniri ve en üste de *mozzarella* konulur ya da makarna etle doldurulurdu. Kat makarnadan, *ricotta* peyniri ve çeşitli otlar doldurularak kare biçimle *ravioli* ya da yuvarlak biçimle de *agnolotti* yapılırdı. Parmigian-reggiano ya da *pecorino* (koyun) peyniri rendesi geleneksel olarak üste konulur. Sosta pişen et, özel günler için hazırlanır ve ayrı bir tabakta, makarnadan sonra servis edilirdi. Makarna, bezelye *-pasta e piselli* veya fasulye *-pasta e fagioli* ile de yenirdi. Bu yemek Napoli lehçesinde *pasta fazool* adını almıştır.

704 Davidson, *Oxford Companion*, 582.

705 *Age*., 800.



Napoli sokaklarında kurumaya bırakılmış makarnalar. Library of Congress izniyle, Prints & Photographs Division, LC-USZ62-93348.

Üzerinde çeşitli malzemelerin olduğu, yuvarlak, ince bir ekmek olan Pizza, bir başka Napoli'ye özgü yemektir. *Pizza* kelimesi *pita* (pide) ile ilişkilidir ve onuncu yüzyıldan beri kullanılmaktadır. Napoli pizzası çıtır bir kabuk gibi inceyken, Sicilya pizzası daha ziyade ekmek kabuğuna benzer inceliktedir. Basit pizzada, hamurun üzerinde domates, zeytinyağı, sarımsak ve biberiye olur. Daha karmaşık hali *Pizza Margherita*dır ve İtalya Kraliçesi Margherita için yaratılmıştır. *Tricolore* (üç renkli) görüntüsü İtalyan bayrağını temsil eder. Domates sosu kırmızı, *mozzarella* beyaz ve taze fesleğen yaprakları yeşildi. Fırıncı küreği denilen, ince tahtadan kürek, pizzayı çok sıcak (400 C) taş fırına vermede kullanılır.

Pişirme ve Din

İtalya'da pişirme dinle çok bağlantılıydı. Her bir bayramın ve aziz gününün kendi özel ekmekleri ya da tatlıları vardı. 13 - 15 Ağustos arasında Bakire Meriem'in göğe alınışı Madonna Assunta ve 13 Aralıkta İsviçre'de Azize Lucia, Işıklar bayramı (İsviçre'deki Azize Lucia Günü buna bağlıdır) gibi bazı bayramlar tüm İtalya çapında kutlanır. *Ossa di morti* -ölülerin kemikleri- biçimindeki ekmekler 2 Kasım'daki ölüler gününde pişirilirdi. Paskalya için, özel, zengin,

maya kabartmalı yumurtalı ekmek pişirildiği gibi *ricotta* ile pirinç, buğday veya buğday çekirdekleri ile doldurularak pay hazırlanırdı. Dış kabuğu karabiber ile pişirilirken ve küp küp doğranmış *prosciutto*, diğer etler, peynirler ve harmanlayıcı olarak bir yumurta ile doldurulan, yemek öncesi ya da sonrasında yenen bir başka Paskalya payı da vardı. Ancak çoğu bayram, yerel azizler için kutlanırdı. Örneğin 15 Ocakta kutlanan kireçlenme ve romatizma hastalarının koruyucu azizi San Maura bayramı, baston biçiminde küçük ekmekler pişirilerek kutlanır.

Pastacılık ve şekerleme sanatı, Araplar Ortaçağ'dan bu yana Sicilya'da şeker yetiştirdiği için Güney İtalya'da hayli gelişmiştir. İtalyan sünger kekine, gerçekte *pan di spugna* (sünger keki) ya da İspanya kökenlidir ve *pan di Spagna* (İspanyol ekmeği) denilmektedir. Özellikle bir miktar kuru ve hafifçe tatlıdır; böylece kat kat kesilebilir ve gül kokulu *rosolio* ya da otlar ve mürver dutundan yapılan *strega* likörü ile ıslatılabilir, üzerine de taze meyve ya da marmelat konulabilir. Bunun daha ayrıntılı bir çeşidinde kek dilimlenir, rom ile ıslatılır, üzerine vanilya ve çikolatalı *crema pasticciera* (pasta kreması) ya da *ricotta* kreması döşenir ve son olarak üstüne kremşanti konulur. Bu pasta, İngiliz *trifle* tatlısına benzer ve *zuppa inglese* (İngiliz çorbası) denilir; rom içermesi nedeniyle de kaşıkla yenmesi gerekir. Kızartılmış ve pasta kreması doldurulmuş zeppole, 10 Marttaki Aziz Yusuf gününde hazırlanır. *Zabaglione* (şimdi *zabaione*) *marsala* yapma tekniği, *semi-freddo*'nun başlangıcıyla aynıdır: yumurta sarıları ve şeker, köpürmesi ve kıvam alması için birkaç dakika çırpılır. İtalya'nın çeşitli bölgelerinde (ve Avrupa'da) hamur, bükülerek ya da düğümlenerek kızartılır ve üzerine pudra şekeri serpilerek basit bir tatlı hazırlanır. *Struffoli*, ılık balla kaplanan ve üzerine renkli şeker parçacıkları serpilmiş küçük kızarmış hamur toplarıdır. *Ricotta* Güney İtalya ve Sicilya'da tatlılara özel bir tat verir.

Sicilya Mutfağı

Biscotti "iki kez pişirilmiş" anlamına geldiği gibi *ricotta* da "yeniden pişirilmiş" anlamına gelir. Aslında keçi ya da koyun sütünden yapılan *ricotta*, keskin, sert ve yıllandırılmış İtalyan peyniri *provolone*'nin bir yan ürünüdür. (Birleşik Devletler'de yapılarak satılan tatsız tekerlek peynir *provolone* gibi değildir.) Bugün *ricotta* tek başına üretilmektedir. Kurutulduğunda, keskin kokulu ve kolayca ufalanabilen *ricotta salata* olur.

Bu peynir türü, Sicilya'nın en ünlü tatlısı için kullanılır. *Cannoli*, tam zıt bir işin sonucudur: Kıtır kıtır tatlı olmayan kızartılmış hamur, yumuşak, tatlı *ricotta* ile doldurulur. Bugün hamur, *canolli* (küçükleri *cannolini*) biçimi vermek için oyuk bir metal kalıba sarılır; fakat On dokuzuncu yüzyılda pastacı şefler, karnış sapları ya da karnış denilen *canna* kullanıyorlardı. *Cassata*, *ricotta* ile hazırlanan bir başka Sicilya tatlısıdır. Günümüzde sünger keki ve *ricotta* yeşil boyalı badem ezmesiyle çevrilir; ancak daha önceki dönemlerde, Orta Doğu etkisiyle Antep

fıstığı (*pistachio*) ezmesi kullanılıyordu. *Cassatanın* izleri, şekili veren kalıp nedeniyle Arapların *qas'abına* kadar götürülebilir.⁷⁰⁶ *Cassata gelato*, bu tatlının, üç farklı *gelato* tadını kat kat bir araya getiren dondurulmuş kuzenidir.

MUTFAK KARMAŞASI:

Dondurma ve Gelato

İspanyolcadaki *helado* gibi, donmuş anlamına gelen İtalyanca *gelato*, Fransız ve Amerikan dondurmalarından farklıdır. Fransız dondurması yumurta ile inceltilmiş ve zenginleştirilmiştir. Philadelphia tipi Amerikan dondurması, Fransız dondurasından daha çok kremaya sahiptir ve yumurta içermez. Dondurma satıcılarının “aşma” dedikleri şekilde hava da alır. Gelato’da çok az hava bulunur; bu sebeple Amerikan dondurasından daha yoğundur. Gelato aslında, kremadan daha az yağa sahip olan keçi sütünden yapılır. Aynı zamanda serinlik katan, su ve şeker ile limon suyu, dut, tarçın ya da yasemin çiçeği ile hazırlanan buz parçacıkları -*granita*- da katılır.⁷¹⁰

Şeker, Sicilya’nın *agrodolce* (ekşi ve tatlı) gibi ana yemeklerinde de kullanılır. *Caponata*, sirke ve şekerle hazırlanan bir patlıcan lezzetidir. Bazen yiyecekler, portakal veya mandalina suyu, kuru üzüm ya da kuş üzümü ile tatlılaştırılır. Kepariler de çok yaygındır. Kuzey Afrika ve Arap etkisi *cuscus*, pirinç kullanımında, ıspanak ve nohutla yapılan birçok yemekte görülür. Denizden, doldurulmalık olarak kılıç balığı, sardalya ve makarna sosu olarak da tuna ve ançuez kullanılır. Bunlar, yine, üst sınıf yiyecekleridir. Amerikalı eski köle Booker T. Washington Sicilya’yı ziyaret etmiş ve köylülerin yaşamını gördüğünde şok olmuştur:

Zenciler en alttaki insanlar değil. Sicilya’nın tarım yapan nüfusunun durumu ve olanakları ile karşılaştırıldığında, eğitimin ve desteğin çok az olduğu Amerikanın Güney Devletlerindeki birçok geri kalmış bölgesindeki renkli çiftçilerin durumu, çok daha iyidir.⁷⁰⁸

1890’ların başlarında, peş peşe gelen kuraklık yılları, Sicilya’daki tahıllara, üzümlere ve turunçgillere zarar verdi ve *phylloxera* (filoksera) Mezzogiorno’nun her yerindeki üzümleri yok etti. Ancak açlık Sicilya nüfusunun yüzde 40’ını dağıtan tek şey değildi. Endüstrileşmenin ve sağlık hizmetlerinin olmayışı da etkili oldu. Orduda yedi yıllık hizmet talep eden ülke yönetimi, askeri güçlerini kendi vatandaşlarına çevirdi ve “suikastçiye benzeyen” herkesi tutuklamalarını emretti. Her yıl sıtmadan 20 bin kişinin ölmesi ve Amerikan endüstrisinin, Sicilya’nın en büyük ihracatı olan sülfür fiyatlarını düşürmesi, herkeste ayrılma düşüncesini uyandırdı. Son olarak, 1880’lerin

706 Simeti, *Pomp and Sustenance*, 89.

707 *Age.*, 284–293.

708 Mangione ve Morreale, *La Storia*, xv.

ortasında 3 yıl süren kolera salgınlarından 55 bin kişinin ölmesi, volkanik patlamalar ve 1908 yılında 100 bin kişiyi öldüren dev dalgalar, Tanrı'nın işaretleri gibiydi. 1.5 milyon insan, ağlayarak ve lanet ederek hayatta kalmak için tek şanslarının Sicilya'yı terk etmek olduğuna karar verdiler.⁷⁰⁹

Amerika'da yeni bir başlangıç yapacaklardı.

İngiltere: Darwin ve Evrim

1859 yılında Charles Darwin *On the Origins of Species (Türlerin Kökeni)* kitabını yayınladı ve bitkilerin ve hayvanların nasıl süregeldiklerine dair devrimsel bir teori ortaya attı. Pasifik Okyanusu'nda Ekvador'un batısındaki Galapagos Adalarındaki gözlemlerine dayanarak Darwin, canlıların evrildikleri ya da hayatta kalabilmek için değiştikleri sonucuna ulaştı. Darwin, doğanın zayıf olanları ayıkladığına ve yeni durumlara hemen adapte olanların da yaşadıklarına inandı.

Evrim, dün gibi bugün de tartışmalı bir teoridir. “Doğal seçim” ifadesiyle özetlenebilecek karmaşık görüşler, soyguncu baronların biriktirdikleri ve ellerinde tuttukları muazzam zenginliklerini meşrulaştırmak için kullanıldı. Fabrikalarda tüm işi yapan insanlar, “seçilemedikleri” için düşük bir ücreti hak ediyorlardı.

Çek Cumhuriyeti: Menden ve Genetik, Arılar ve Bezelyeler

Daha önce Moravia ve bugün de Çek Cumhuriyeti olan bölgede, Brno'daki bir manastırda, çiftçilerden oluşan bir toplulukta, çiftçilerden birinin oğlu olan Gregor Mendel (1822-1884) adındaki keşiş Darwin'in *Türlerin Kökeni* kitabını okudu. Mendel yeni bir bilim olan tarımla çok ilgileniyordu. Manastırın baharhibi de bilime çok ilgi duyduğundan, manastır nadir bulunan bitkilerin yetiştirildiği bir bahçeye, bir herbariuma ve seraya sahipti. 1856'da bu serada Mendel, bezelyeler (*pisum sativum*), üzerine deneyler yapmaya başladı ve bulgularını yerel tarım gazetesinde yayınladı. Kimse önemsemedi. Ancak 35 yıl sonra, yazdığı rapor yeniden bulundu ve genetik bilimine temel oluşturdu. Onun teorileri yaygın olarak “Mendel'in kalıtım yasaları” adıyla bilinir. Bugün “Mendelci izler”e “genler” denilmektedir ve Mendel “genetiğin babası” olarak takdir edilmektedir.⁷¹⁰ Mendel'in deneyleri, genetik olarak genetiği değiştirilmiş besinler ve 2003 yılında tamamlanan ve insan bedenindeki tüm genleri tanımlayan insan genom projesi için temel oluşturmuştur. Bir bilim insanının dediği gibi, “[DNA'yı keşfettiğimiz] yol, Brno'daki manastırda başladı.”⁷¹¹

İngiltere: Dr. Snow ve Su Temini

1854 yılında, Londra'yı bir kolera salgını vurmuştu. Bu hastalık, vücuttaki tüm sıvıları, vahşice ve hızla tüketerek ölüme sebep veriyordu. Ancak bu

709 Age., 60–80.

710 <http://www.mendel-museum.org/>.

711 <http://www.mendel-museum.org/eng/3news/road.htm>.

salgın ilginçti: bir mahallede insanlar koleraya yakalanmışken, biraz ilerideki blokta hastalık yoktu. Dr. John Snow adlı bir doktor sonunda nedeni fark etti: insanlar sularını farklı çeşmelerden alıyorlardı. Kolera hastası olanlar hasta bebeklerinin bezlerini attıkları kirlenmiş suyun aktığı bir çeşmeden su alıyorlardı. (Belki de “Asla Düşünmediğin Şeyleri İnsanlara Yapmamalarını Söylemelisin” listesindekilerden biriydi.) Bir efsaneye göre işini bilen Dr. Snow, su pompasını yerinden kaldırdı ve kolera salgını sona erdi. Bu ve diğer bilimsel gözlemler, tohum teorisini ve hastalıkların nasıl yayıldığını anlamayı sağladı. Kolera, tifo, salmonella ve diğer hijyen hastalıklarının bulaşması, dışkı ve ağız yoluyla. Yetersiz kişisel hijyen, bazen sadece tuvaletten sonra ellerini yıkamamak gibi basit bir şeyden hastalık kapılabiliyordu. On dokuzuncu yüzyılın ortalarında, Londra ve Paris’de, sağlık koruma ile ilgilenmeleri için halk sağlığı birimleri kuruldu.

Orta ve üst sınıftan reformcuların şehirleri temizleme çabası, yalnızca iyi kalpli olmalarından değildi. Şehirlerde gereğinden fazla hasta insan ve çok fazla kirlilik, herkesin sağlığı için bir tehditti. Doktorlar, çok daha az havalandırma bulunan Amerika’nın güneyindeki köle kabinlerinde yapıldığı gibi Avrupa’da da şehirli için koşullar hakkında raporlar hazırlanıyordu: “iki metre uzunluğunda ve dört-beş metre genişliğinde bir oda ... Duvarlar çöple kapatılmış ... Her yerde yığınlarca çöp, kül ve sokaklardan toplanmış sebze birikintileri var...”⁷¹²

Isabella Beeton: *The Book of Household Management* (Hanehalkı Yönetimi Kitabı)

İngiltere’deki fabrika sahipleri ham maddeleri sağlıyor ve üretim bittiğinde de bunları yeni yeme alışkanlıkları olan yeni zengin orta sınıfa satıyorlardı. Yeni orta sınıfın hayatını anlatan Isabella Beeton’un *Book of Household Management*, 1112 sayfalık kitabı, 1861 yılında Londra’da basıldı. Kitabın içeriğinde bulunanlar:

Öğretmen, kahya, aşçı, aşçı yamağı, uşak, getir götürücü, arabacı, erkek uşak, üst ve alt hizmetçiler, kadınların hizmetçisi, her işi yapan hizmetçiler, çamaşırcılar, dadı ve dadı hizmetçisi, lohusa hemşiresi, süt anne ve hasta hemşiresi, vs. vs.; Yanı sıra hijyen, sağlık ve Yasal Notlar hakkında bilgilerdi.⁷¹³

Şüphesiz, yeni İngiliz orta sınıfında evin hanımı, çok odalı bir evde, ailesinin ve çok sayıda çalışanının beslenme ve sağlığından, çocuk yetiştirme, hastalar, saçların dökülmesini engellemek de dâhil birçok görevi olan bir ev işi yöneticisiydi.

Dr. Snow’un koleranın sebebini ve çaresini (kaynatma) bulmasının hemen ardından birçok kaynamış sebzeli tarif içeren bu yemek kitabının yayınlanması sürpriz değildi. Bu yeni orta sınıf insanlar et yiyorlardı. 845

712 Kagan, Ozment, Turner, *Western Heritage*, 823.

713 Beeton, *The Book of Household Management*, başlık sayfası.

sayfalık tariflerin arasında 255 tanesi de çoğunlukla kaynatmayla pişirilen et üzerineydi. Yazar, kaynatmanın sağlığa yararlarını destekleyen laboratuvar çalışmalarından örnekler aktarıyordu; çünkü “etin kendi suyu da birçok içeriğe sahip bir suydı ... yiyecekler hakkındaki en kıymetli bilgilerdi”⁷¹⁴

53 sayfalık bir bölüm, çoğunlukla kaynatılmış sebzeler hakkındadır; hatta bir kaynatılmış salata tarifi de bulunmaktadır: İki baş kerevizi ve yarım litre Fransız bezelyesini ayrı ayrı yumuşayana kadar kaynatın, kerevizi ikiye bölün. Garnitürler, kıyılmış marul, beyazlatılmış hindiba ya da kaynatılmış karnabahardan oluşmaktadır.⁷¹⁵ Tavsiye edilen soslar (1) süt, yağ, sirke, hardal, şeker, tuz ve Arnavut biberi; (2) yumurta, krema, sirke, hardal, tuz, beyaz biber ve Arnavut biberi ya da (3) yumurta, yağ, krema, sirke, hardal, şeker, tuz ile hazırlanmaktadır.⁷¹⁶ Kitaptaki, dört bölümde İngilizlerin tatlı ve çay saati sevgisinin yansması görülüyordu. Bir bölüm pudıngler ve pastalar; bir diğeri kremlar, jöleler, sufler, omletler ve tatlı yiyecekler; bir diğeri de reçeller, şekerlemeler, buzlar ve tatlılar; biri de ekmekler, bisküviler ve kekler hakkındadır.

Bu kitap, organizasyon hakkında bir başyapıttır. Her bir tarif, malzemeler, yöntem, zaman, ortalama maliyet, kaç kişilik yemek çıkacağı ve mevsimlik malzemeler üzerine bilgi sağlamaktadır. Ölçüler, “tepeleme bir sofrakaşığı dolusu” ya da “2 tatlı kaşığı” hariç, çoğunlukla ağırlık üzerinden verilmektedir. Her tarif numaralı olduğundan, aşçılar tarifleri bulabilir ve çapraz referansla kolayca ulaşabilirlerdi.

Sağlık konusunda bir otorite olan bir kadının, bir hijyen hastalığı yüzünden ölmüş olması ironiktir. İlk zamanlarda kadın bir ebe, “loğusalık” döneminde de onunla kalmakta ve sadece bu işi yapmaktaydı. Erkeklerin tıbbi uzmanlığı edinmelerinin ardından doğum yaptırmak için, kırık bacakları alçıya alıp, enfeksiyonları tedavi edip, otopsi yapıp, kadınlara geliyorlardı. Bazen ellerini yıkıyorlardı. Kadınlar, loğusalık ateşi (*puerperal*) denilen bir enfeksiyon yüzünden ölmeye başladılar ve Isabella Beeton da üçüncü çocuğunu doğurduktan sonra bu sebeple öldü. Öldüğünde 28 yaşındaydı.

Isabella Beeton’un da bir parçası olduğu Avrupalı yeni orta sınıfın yaşamı fabrikalara bağlıydı. Fabrikaların ham maddeye ihtiyacı vardı. Avrupalı güçler, ihtiyaçları olan ham maddeleri elde etmek ve ürettikleri malları da pazarlarda satmak için diğer kıtalara yöneldiler.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda, İrlandalı, Güney ve Doğu Avrupalı çaresiz köylüler, daha iyi bir yaşam arayışıyla Birleşik Devletler’e göç ettiler. Kuzey Avrupa ülkeleri de -iş yapmak ve işlerini korumak için- Afrika ve Asya’ya koloniler kurmaya gittiler.

714 *Age.*, 259–260.

715 *Age.*, 590–91.

716 *Age.*, 242–43.

AFRİKA VE ASYA

YERLİ VS. KOLONİ MUTFAĞI

Yemek Örüntüleri

Karşı karşıya bu iki devasa kıta, Afrika ve Asya, birçok mutfak ve kültürü içeren farklı beslenme örüntülerine sahiptir. Giriş bölümünde, “bir yemeği yemek yapan nedir?” diye sormuştuk. Antropolog Sidney Mintz 2001’de buna yanıt verdi (Türkçesi, 1997). Buna, kısaca merkez-kenar-bakla örüntüsü der. “Merkez, çoğunlukla, pirinç, buğday ya da mısır gibi yüzde 70 - 80 oranında kalori içeren karmaşık bir karbonhidrattır. Kenar da baharatlanmış sebze, et ya da balık karışımıyken, sıklıkla üçüncü element bakla, bazen soya ya da diğer fasulyeler ile tamamlanır.”⁷¹⁷ Bu, antik dönemde ve halen dünya nüfusunun çoğunun yediği bir yemek örüntüsüdür. Sığır eti ağırlıklı beslenen İngilizce konuşan ülkeler ise istisnadır. Merkez-kenar-bakla örüntüsü ise Afrika ve Asya’da kesin olarak uygulanmaktadır; burada bunu göreceğiz.

Afrika: Karite Yağı, Kola Cevizi, Maymun Ekmeği

Afrika muazzam bir kıtadır. Dünyanın en büyük nehri Nil, en büyük çölü Sahra ve en yüksek dördüncü dağı Kilimanjaro (5.895 metre ile Birleşik Devletlerin en yüksek dağı Kaliforniya’daki Whitney Dağından biraz daha

717 Krishnendu Ray. *The Migrant’s Table*. Philadelphia: Temple University Press, 2004; 24, 189.

yüksektir) burada bulunur. İklim kuşağı, kuzeyde Akdeniz'den güneyde ekvatordaki yağmur ormanlarına kadar geniştir. Büyük savanalarında (yeşil vadiler) aslan, leopar ve zebra sürüleri dolaşır. Afrika'nın yerli yenilebilir bitkileri bamya, karpuz, süpürgearası, pirinç çeşitleri, fasulye ve bezelye çeşitleri ile yam patatesidir.

MUTFAK KARMAŞASI

Yam ve Tatlı Patates

Amerikalıların yam patatesi dedikleri, yam değildir. Amerika'nın yerli bitkilerinden, boru çiçeği familyasının bir üyesi olan tatlı patatesin daha koyu renkli bir türüdür. Daha büyük, nişastalı iki metre derine kadar gelişebildiği için kazıp çıkarması zor olan bir köke sahip gerçek yam patatesi, Afrika ve Asya'da bulunur. Alan Davidson'a göre "basitçe 'yam' anlamına gelen ve *igname* veya *nyam* denilen tatlı patates, Afrika'ya köle tüccarları tarafından getirilmiştir. O zamandan beri tatlı patates giderek, tropik Afrika'nın ana karbonhidrat besini olan gerçek yamın yerini almıştır."⁷²¹

Yam patatesi –gerçek yabani yam- dikkatle toplanmalı ve hazırlanmalıdır; çünkü bazı türleri öyle zehirlidir ki Mandingo halkı onları ok yapımında kullanır. Sadece açlık zamanlarında Mandingo halkı bu yam patateslerini, ardi ardına yıkadıktan ve çok dikkatlice pişirdikten sonra yer.⁷¹⁹

BAYRAM TARİHİ

Yam Festivali

Aşanti ve Ibo kabilelerinin bereket ritüellerinde yam patatesleri önem taşırdı. Hasat zamanında, erkek bir suçlunun başı kesilirdi; böylece kanı, ilk yam patatesinin çıkarılacağı yerde bir deliğe akardı. Ardından araziye su serpilirdi. Son olarak ilk önce kral sonra da halkı yam patatesi yerlerdi.⁷²³

Ortaçağlar: Afrika – Arap Mutfağı

Antik dönemde, Yakın Doğu, Yunan ve Roma halkları ticaret için Mısır'daki İskenderiye'ye geliyorlardı. Buraya buğday, arpa, koyun ve keçi getirdiler. Fakat buğday ve arpa, Afrika'nın tamamına yayılmadı; çünkü iklim bu bitkiler için uygun değildi. Yedinci yüzyıldan beşinci yüzyıla kadar Arap hakimiyeti kuruldu. Deve kervanları kimyon, kişniş, tarçın, zencefil ve karabiber gibi baharatları, Afrika'nın kuzeyindeki Akdeniz kıyılarına, doğusundaki Kızıl Deniz ve Hint Denizi'ne taşıdı. Bu Arap tüccarların hesapları, 1448'de

718 Davidson, *Oxford Companion*, 774–775.

719 Lewicki, *West African Food*, 49.

720 *Age*, 50–52.

Portekizli kâşifler gelene kadar, Batı Afrika yiyecekleri hakkındaki ana bilgi kaynaklarımızdır.

Batı Afrika'daki kabileler, Ortaçağlar'da üç gruba ayrılırdı: (1) en önemli protein kaynakları yabani etler ve balıklar olan, avcı toplayıcılar; (2) tahıl, baklagil, meyve ve sebze gibi besinler yetiştirenler; (3) sığır, koyun, keçi ve deve gibi hayvanlar yetiştirenler.

Avcı Toplayıcılar

Vahşi hayvanlara bağlı olan kabileler, antilop, zürafa, devekuşu, suaygırı, timsah, fil, yılan, geyik, yaban tavşanı, kertenkele ile deniz ve nehir kaplumbağası avlıyorlardı. Ok ve yay, bazen de zehirli borular, mızraklar, ciritler ve av köpekleri kullanırlardı.⁷²¹ Et küçük parçalara ayrılıyor ve güneşte kurutuluyordu. Balık tuzlanırdı. Günümüzde de balık kurutulmakta ya da tütülenmektedir.

Topladıkları besinlerden biri de kafein uyarıcısı olan, kola ağacının meyvesi, kola “cevizi” idi. Bu ağaç, kakao (*Sterculiaceae*) ailesindendi ve 20 metreye kadar büyüebiliyordu. Meyvesi kestaneye benzer, tadı da bir miktar keskindir ve eskiden kraliyet ailelerinin gözdesiydi. Coca-Cola'nın içindeki kola sayesinde bu meyve dünyanın da gözdesi haline geldi.⁷²²

Tahıl Üretimi ve Yeşillikler

Yiyeceklerinin çoğunu yetiştiren kabileler için en önemli üç tahıl ve yeşillik, akdarı, süpürgedarısı ve pirinçtir. Akdarı ile lapa hazırlanır, öğütülerek un yapılır ya da ekşi süt veya meyve suyu ile içecek yapılır. Bazı bölgelerde, akdarı unundan hazırlanan pancake benzeri bir ekmek, krallara hazırlanan lüks bir gıdadır. Eğer akdarı yeterince mayalanırsa, akdarı birası elde edilirdi. Diğer iki alkollü içecek, mayalanmış baldan yapılan bal likörü ve palmiye ağacının özsuyunun mayalanmasıyla yapılan palmiye şarabıdır. Bunlar zaman zaman ölülere de sunulurdu.⁷²³

Diğer tahıl, “nohuda benzer yuvarlak beyaz tahıl”, süpürgedarısıdır. Lapa olarak ya da bal ile karıştırılarak ve dövülerek hazırlanır ve yenirdi; ekşi sütle de içecek olarak tüketilirdi. Bununla hayvanlara da yiyecek hazırlanırdı.⁷²⁴ Tahıllar ve yeşillikler, taşlarla dövülerek un haline getirilirdi. Taşların olmadığı bölgelerde tahta havanlar kullanılırdı.

Yetiştirilen üçüncü tahıl, Batı Afrika'nın yerlisi *Oryza glaberrima* ve daha sonraları Asya'dan getirilen *Oryza sativa* pirinci idi. Pirinç haşlanabilir: Tereyağı eklenerek yahut tereyağı yağ ve bal karışımı ile veya etle suda

721 Age., 91–98.

722 Age., 122–123.

723 Age., 128–131.

724 Age., 31.

bekletilirdi; sebze sosu ile servis edilir ya da ince parçalar yapılarak karite yağında kızartılırdı.⁷²⁵

Karite Yağı

Karite yağı, yerli halk tarafından yaygın olarak kullanılan üç yağdan birisiydi. Diğerleri palmiye yağı ve susam yağıydı. On dördüncü yüzyılda bir Arap, karite yağının nasıl ve neyden yapıldığını anlatmıştı:

... limonu andıran, armut tadında bir meyveden [yapılır]. İçinde etli bir çekirdek vardır. Bu çekirdeği çıkartır...onu ezer ve içinden çıkan tereyağı benzeri maddeyi, evleri badana etmek, lambalarına koymak ve sabun yapmak için kullanırlar. Bu yağı yenilebilir hale getirmek istediklerinde,...hafif bir ateşe koyalar, üzerini kapatır ve hızla kaynayana kadar bekletirler...Daha sonra soğumaya bırakılır ve tereyağı gibi yiyeceklerde kullanılır.⁷²⁶

Dördüncü sebze yağı ise Fas'ta kullanılan argan yağıydı; bu yağ yirminci yüzyılda Birleşik Devletler'de de bulunabiliyordu.

Baklagiller ve Meyveler

Baklagiller arasında, Meksika fasulyesi, börülce ve kuru bakla önde gelir. Bunlar köleler tarafından Amerika'nın güneyine getirilmiştir. Sebzeler ise soğan, sarımsak, salatalık ve asmakabağıdır. Oyulan asmakabaklarında karite yağı saklanırdı ve ayrıca sıradan insanlar, kap olarak kullanılırdı. Batı Afrika kraliyet masasında ise altından tabaklar ve bardaklar yer alırdı.

Karpuz ve diğer kavunlar, tatlı ekşi demirhindi ve C vitamini bakımından zengin *baobab* ağacının meyvesi, yedikleri meyvelerdi. Beyaz renkli, etli meyveye "maymun ekmeği" denilir.⁷²⁷ Yabani bir ağacın meyvesi olan hünnap, çekirdekleri çıkarılarak ekmek benzeri bir hamur yapmak için kullanılırdı. Zencefilli çörek tadında olduğu söylenirdi.⁷²⁸ Hurma, Batı Afrika'da yabani olarak bulunuyordu; fakat Araplar Kuzey ve Batı Afrika'yı fethettikten sonra hurma ağaçları yetiştirilmiştir.

Sahra Çölü'nde yaşayan insanların ödülü, dünyadaki en iyi, lezzetli ve bir o kadar da sağlıklı bir başka yiyecek daha vardı: Bazen 1,5 kilogram büyüklüğüne ulaşabilen türüf mantarı. Yerel halk bu mantarı deve eti ile pişirirken, Araplar süt ya da su içinde veya yağ ile et suyunda pişiriyor ya da sadece kabuklarını soyup kömür üzerinde kızartıyorlardı.⁷²⁹

725 *Age.*, 36–37.

726 *Age.*, 105.

727 Davidson, *Oxford Companion*, 57.

728 Lewicki, *West African Food*, 73.

729 *Age.*, 76–77.

Et

Batı Afrika'daki birçok yerli topluluğun mutfağında ete nadiren rastlanır, daha çok ritüeller veya kutlamalar için saklanırdı. Araplar gibi onlar da koyun, keçi ve deve etini tercih ediyorlardı.⁷³⁰ Arap etkisi, Afrikalıların yetiştirdiği koyun türlerinde de görülür. Arap yağlı kuyruk koyunu, yün vermeyen fakat kuyruk yağı, tereyağı ve peynir yapmak amacıyla sütü için yetiştirilen bir türdü. Moritanya'nın güneyindeki kabileler, deve sütü, tereyağı ve bazen kurutulmuş olarak saklanmış et satarlardı. Muhtemelen, artık kervanlar için faydalı olmadıklarını düşündüklerinde develeri kesiyorlardı. Hayatta kalmak söz konusu olduğunda develerin midesindeki suyu içebilmek için develeri öldürüyorlardı.⁷³¹

19. Yüzyıl: Yerfıstığı için Çalışmak

1400'lerde Portekizliler ve diğer Avrupalılar, Afrika kıyılarını keşfetmeye başladı. 1500'lerde köle tüccarları kıtaya geldi. Batı Afrika'dan Kuzey ve Güney Amerika'ya geçerken, köleleri Orta Geçiş sırasında besleyebilmek için yetiştirilmesi amacıyla Yeni Dünya'dan yerfıstığı getirdiler. Şili biberleri, İberya bölgesinden güneye göç etti. Ancak Avrupalılar, teknolojinin onlara Afrika içlerine hükmedebilme olanağı verdiği on dokuzuncu yüzyıla kadar kıyılarla sınırlıydılar.

On dokuzuncu yüzyılda, Avrupalılar Afrika'yı işgal ettiler, mutfaklarını ve kültürlerini de beraberlerinde getirdiler. 1878 ile 1913 arasında, Batı kıyılarındaki Liberya ve doğudaki Etiyopya hariç, Afrika'daki her bir ülke bir Avrupa gücünün eline geçti. 1935 yılında ise İtalya, Etiyopya'yı ele geçirdi. İlk olarak misyonerler geldi. Misyonerleri çiftçiler takip etti; ordu da Avrupa nüfusu büyüdükçe büyüyen çiftçileri ve iş adamlarını korumak için geldi. Avrupalıların Afrika'yı kolonileştirmesini üç şey sağladı: (1) Sıtmaya iyi gelen bir Yeni Dünya bitkisi olan kinin; (2) akıntıya karşı gidebilerek Afrika içlerine ilerlemeyi mümkün kılan buharlı gemi ve (3) bir avuç insanın milyonlarca insanı kontrol etmesine imkân veren makineli tüfekler.

Bölgenin büyük bölümüne sahip olan Fransa, Fransız Yabancı Lejyonu ile kıtanın neredeyse yüzde 36'sını yönetiyordu. Bu egemenliğin çoğunluğu, kuzeybatı bölgesindeydi. Fransızlardan sonra İngiltere yüzde 32'den fazla bir oranla, bugünkü Mısır ve Güney Afrika'da dâhil, çoğunlukla doğu ve güneyi kontrol ediyordu. Almanya, Belçika, Portekiz, İtalya ve İspanya kalanları paylaşmıştı. Bu durum, neden Batı Afrika'nın Fildişi Sahillerinde ve Nijerya'da Fransız kruasanlarının ve bagetlerinin, doğuda Etiyopya ve Eritre'de İtalyan spagettilerinin İngiliz Doğu ve Batı Afrika'sında köri ve Hint turşusu olduğunu açıklar.

730 *Age.*, 80–82.

731 *Age.*, 124.

İngilizlerin diğer kültürden insanlara davranışı faşistçeydi. Cecil Rhodes şöyle demişti: “Ben şunun için mücadele ediyorum; biz [İngilizler] dünya-
daki birinci ırkız ve [bizim] dünyaya daha çok yerleşmemiz, insan türü için
daha iyi olacaktır.”⁷³² Koloni güçleri, hayatın ve bölgenin, mutfağın ve kültü-
rün tamamen parçalanmasına sebep olmuştur. Yerli halkları, yerfistığı ve
kakao gibi yerli olmayan ürünler yetiştirmeye zorlamışlardır.

On dokuzuncu yüzyılın sonunda, Afrika dünyanın lider kakao üreticisi
olmuştu. Bu, ekonominin kendi kendine yetebilen değiş tokuş sisteminden,
nakit para sistemine dönmesine sebep oldu. Çünkü yerli halklar artık yiye-
ceklerini parayla almak zorundaydılar; bu sebeple de ücretli işlere yöneldiler.
Bazıları, Kral Leopold’un oldukça sert yönetimi altındaki Belçika Kongo-
su’nun kauçuk plantasyonlarına gittiler. İşlerini yeterince iyi ya da hızlı yap-
mayanların elleri veya ayakları kesiliyordu. Kongo, bakır ve kalay açısından da
zengindi. Ancak Güney Afrika tam anlamıyla bir altın ve elmas madeniydi.

Modern Afrika mutfağının çoğu, Arapların Ortaçağlar’da taşıdıklarıyla,
Avrupalıların on dokuzuncu yüzyılda getirdiklerinden oluşan bir koloni
mutfağıdır. Afrika’nın coğrafi ve kültürel çeşitliliği nedeniyle, insanlar birbi-
rinden farklı bölgesel mutfaklar geliştirmiştir.

Afrika Baharatları

Afrika’nın tamamında temel baharat, Portekiz ve İspanyolların Güney
Amerika’dan getirmiş olduğu Şili biberidir. Şili biberleri Afrika’daki birçok
dilde farklı kelimelerle anılır: Fransızca *piment*, Svahili dilinde *pili-pili*, *peri-
peri* ve Portekiz’in eski kolonisi Mozambik’in ulusal yemeği Şili biberli yahni
piri-piri. Şili biberleri Tunus’un ana sosu *harissada*; “dükkanındaki en iyi [şey]”
anlamına gelen Fas’ın özel karışım çeşnişi *ras el hanout* ve Etiyopya’da *berbe-
rede* de bulunur. Afrika’da Şili biberi, baharat, ilaç, afrodizyak ve insanlara
ölümsüzlük vereceği varsayılan yiyecektir.

KÜLTÜREL KARŞILAŞTIRMA

AFRİKA BAHARATLARI (BUNLAR ŞEFLERİN İSTEKLERİNE ÇEŞİTLİLİK GÖSTEREBİLİYOR)			
	RAS EL HANOUT FAS ⁷³⁶	HARİSSA TUNUS ⁷³⁷	BERBERE ETİYOPYA ⁷³⁸
Yenibahar			*
Anason	*		
Fesleğen	*		
Defne Yaprağı	*		
Caraway Tohumu	*	*	
Kakule	*		*

732 Beck, et al., *World History*, 686.

Şili Biberi	*	*	*
Tarçın	*		*
Karanfil			*
Kişniş	*	*	*
Kimyon	*	*	
Rezene Tohumu	*		
Çemenotu	*		*
Sarımsak		*	*
Zencefil	*	*	*
Muskat	*		*
Soğan			*
Güveyotu	*		
Paprika Biberi			*
Karabiber	*		*
Arnavut Biberi	*		*
Kuşburnu	*		

Kuzey Afrika Mutfakları – Mağrip

Mağrip denilen Kuzey Afrika’da mutfak, Arap, İtalyan ve Sicilya, Fransa, İspanya ve Portekiz etkisinde kalmıştır. Bir Arap etkisi, et ve meyve ya da et ve sebze yahnisi olan –El Bağdadi’in *tajin* ya da *tagine* (çoğulu, *touajen*) yemeğidir. Aynı isimli özel bir kapla pişirilir. Koni biçimli kapağı buharın çıkmasını önler. *Tajin*, altında buhar veren bir kabın içinde de pişirilebilir. *Tajinden* çıkan buharla da en üstte kuskus pişirir. Kuzey Afrika’nın temel yiyeceği kuskusun kökeni muhtemelen yerli bir Berberi kabilesine dayanmaktadır. İrmik buğdayı (makarna için kullanılan tür), arpa, akdarı ya da sonraları mısır ununun tuzlu suyla karıştırılmasıyla hazırlanan minicik toplardır.⁷³⁶ Kuskus, kendi başına Fransızca *couscousière* denilen buhar kabında veya yahni içinde de pişirilebilir.

Arap etkisi, baharatlı etlerde de kendini gösterir. Bu etlerden, küp şeklinde kesilmiş kebab ya da kıyılmış ve biçimlendirilmiş *kefta*, uzun yuvarlak, hamburger gibi inceltirilmiş ya da oval köfteler yapılır. Kebablar ve *kefta*, kömür ateşi üzerinde şişe geçirilerek pişirilir. *Kefta* kızartılabilir de. Tuzlanmış zeytin ve limon da yaygındır. Bunların baharatları, bir Fas baharat karışımı olan *ras el hanout* ile sağlanır. Claudia Roden, *Arabesque* adlı güzel

733 Batmangli, *Silk Road Cooking*, 303; <http://www.theepicentre.com/Spices/raselhanout.html>.

734 Wright, *Mediterranean Feast*, 523–524.

735 <http://www.globalgourmet.com/destinations/ethiopia/berbere.html>; http://congoocookbook.com/sauce_recipes/berbere.

736 Davidson, *Oxford Companion*, 220.

kitabında, *ras el hanout* için “afrodizyak etkisi bulunan İspanyol sineği, altın böceğinin de dâhil olduğu 27 efsanevi baharatın karışımıdır” der.⁷³⁷ Bugün şefler, kendi karışımlarını yapmakta ve bunu gizli tutmaktadır. Baharatlar, *souk* yani pazaryeri denilen yerlerde toptan satılır.

Fas’ın şaheseri *bastilla*, zıt lezzetlerin ve dokuların yassı hamur içine yerleştirilmesidir. Böreklik ya da baklavalık yufkadan daha ince açılan Fas yufkasına *warka* (yaprak) denilir. Katların içine, baharatla kemiklerinden dağılana kadar pişirilmiş tavuk (orijinalinde güvercin ya da güvercin yavrusu) konulur. Artan pişirme suyu, limon suyu ve yumurta ile karıştırılır ve ipeksi bir dokuya ulaşana kadar çırpılır. Kıyılmış bademler yağda sote edilir, tarçın ve şeker katılır. Bu karışım, katları kapatılarak yağlanmış *wargalar* üzerine sürülür ve fırınlanır.

Sanma, *sman* ya da *smen* denilen sadeyağ, pişirmede kullanılan yağlardan biridir. Hindistan’daki *ghee* gibi, kokmasını engellemek için sütün ısıtılması ve köpüğünün alınmasıyla elde edilir. *Bastilla* yemek için, bir parça koparmalı ve ellerinizle –sağ elinizle– yemelisiniz; çünkü Araplar, sol ellerini kişisel hijyenleri için kullanmaktadır. Bir gelenek olarak sadece başparmağı ve ilk iki parmağı kullanarak yemek, dört parmağı kullanarak açgözlülük etmek yerine kendini dizginlemeyi gösterir.⁷³⁸ Ne kadar zengin olsa da *bastilla* ana yemek değildir; ilk ya da ikinci yemektir.

Kuzey Afrika’nın tatlıları da Arap etkisindedir ve şeker şurubu ya da bal ile hayli tatlı hale getirilir. Bu tatlılardan birisi gerçek bir afrodizyaktır; İspanyol sineği ve esrar içerir. Her şeyin yanında, masanın üzerinde hazırlanan nane çayı içilir.

Batı Afrika Mutfakları

Batı Afrika’nın, tropikal kumsalları ve dünyanın her yerinden gelme ananas, mango, papaya ve hindistancevizi gibi tropikal meyveleri vardır. Balık bolluğu, balıkların kurutularak, tütsülenerek ya da tuzlanarak saklanması da sağlamıştır. Batı Afrika büyük bir kakao üreticisi olmasına rağmen, kakao burada işlenmez. Kakao taneleri, gemiyle Avrupa veya Birleşik Devletler’e gönderilerek işlenmekte, daha sonra şekerleme olarak geri dönmektedir; bu yüzden pahalıdır, sadece şehirlerde bulunabilir ve yabancılar tarafından yenilir.⁷³⁹ Batı Afrika yemekleri bir öğünlüktür. Çoğu kez yerfıstığı ile kıvam verilmiş, bir tencerelik yahni yenilir. Palmiye yağı, başlıca yağdır. Temel besin, nişasta, manyok, mısır, yam patatesi, plantin ya da pirincin dövülmesi ve ezilmesi, sonra haşlanması, buharda pişirilmesi, fırınlanması ya da kızartılması ile yapılan *fufudur* (*foofoo* ve diğer sayısız telaffuz biçimi).⁷⁴⁰ Tavuk en değerli ettir, fakat daha çok salyangoz yenilir. Yer

737 Roden, *Arabesque*, 30.

738 DeWitt, et al., *Flavors of Africa*, 197.

739 Hachten, *Regional African Cooking*, 125–126.

740 *Age*, 114–118.

domuzu, boğa antilobu (büyük antilop), geyik, devekuşu, ceylan, su aygırı, zürafa, timsah, üç kilogramlık kurbağa, sıçan ve yarası gibi av etleri de yenilir.

Bölgede İslam etkisi bulunmadığından, palmiye şarabı, kızarmış domuz ve “mısır, süpürgeotu ya da akdarıdan; yağmur ormanlarında ezilmiş muzların mayalanmasıyla ev yapımı bira” da hazırlanır ve tüketilir. Güney Afrika’da, kendiliğinden yere düşen ve mayalanan Marula ağacının meyvesinden bira yapılır. İnsanların toplamadığını, filler yer. Bu da onları sarhoş ve tehlikeli yapar.⁷⁴¹

Buharda pişirilmiş, sote edilmiş ve Şili biberi ile çeşnilendirilmiş göçmen çekirgeler ve beyaz karıncalar atıştırılabilir yiyeceklerdir. Afrika beyaz karıncaları toprak üstünde muazzam büyüklükte tümsek yuvalar inşa ederler; karıncayiyenler (yer domuzu) keskin tırnaklarını kullanarak bu duvarları yıkarlar. Onların uzun hortumları ve yapışkan dilleri tümsek içindeki dar tünellerin arasından geçebilir. Beyaz karıncalar uçar ve toplanır, tümseklerini inşa edebilecekleri yeni bir yer ararlarken, insanlar onları yakalar ve yer. Beyaz karıncalar yüksek protein içerir ve tatları muhtemelen yerfıstığı yağına benzer. Popüler Nijerya sokak yiyeceklerinden birisi de Super Bowl Sunday için çok uygun görünür: Birada marine edilmiş biftek, yerfıstığı ve Şili biberine bulanarak kömür ateşinde ızgara edilir.⁷⁴²

Güney Afrika Mutfakları

Afrika limanlarının çoğu, Avrupalılar tarafından, gemilerinin tamiri ve yiyecek de dâhil erzak için durmaları amacıyla duraklar olarak yapılmıştır. Güney Afrika, Endonezya ve Hollanda arasındaki yolun ortasındadır ve burada 1652 yılında bir koloni kuran Hollanda Doğu Hindistan Şirketi’ne bu amaçla hizmet etmekteydi. Hollandalılar buraya geldiklerinde, gemicilerini sağlıklı beslemek, iskorbüt ve diğer vitamin eksikliğine bağlı hastalıklardan korumak için hemen meyve ve sebzeleri; “tatlı patates, ananas, karpuz, balkabağı, salatalık, kırmızı turp ile limon ve portakal gibi turuncu ağaçları”⁷⁴³ ekmiş ve dikmişlerdi. Ayrıca *bildong* dedikleri bir kuru et de yapmışlardı. On sekizinci yüzyılla birlikte Hollandalılar, Malezya’dan köleler ve daha sonra “köri” biçiminde kısaltılacak olan *kerrie-kerrie* adlı bir yemekleri de dahil, onların baharatlı mutfaklarını da getirmişlerdi. Bir diğer Malezya baharat karışımı da soğan, zencefil, kurutulmuş karides veya büyük karides ve Şili biberi tozundan oluşan *sambal*’dır.⁷⁴⁴

Doğu Afrika Mutfakları

Doğu Afrika’da, Etiyopya ve Eritre’de, ana yiyecek *injera* denilen bir ekmektir. İnce ve esnek ekşi hamurlu krep gibi, *injera* da “günlük ekmek, masa

741 Hachten, *Regional African Cooking*, 217.

742 DeWitt, et al., *Flavors of Africa*, 129.

743 *Age*., 9.

744 *Age*., 20.

örtüsü ve gümüş sofradır.⁷⁴⁵ *Teff* denilen, minik, az glutenli bir tahıldan yapılır ve bir sote tavaşında ocağın üzerinde pişirilir. Yuvarlak tepsiden bir masaya *injera* yayılır. Ardından *wot* denilen yahni ya da sos, *injeranın* üzerine konulur ve *injera'yı* ıslatır. İnjeradan bir parça alınır, avucun içine yerleştirilir, içine yiyecek konularak kapatılır. Masa alçak olduğundan, insanlar yemeğe arkasız taburelerle oturur.

Baharatlı tavuk yahnisi *doro wot*, bazen Etiyopya'nın ulusal yemeği olarak kabul edilir. *Sega wot*, biftekle, *kik wot* ise kırmızı mercimekle yapılır. *Wot* yemeğindeki, zencefil ve tarçınla baharatlanan kuzu yahnisi Arap etkisini ya da domates sosu İtalyan etkisini gösterir. Kahvenin kökeni Afrika'nın bu kısımlarıdır; bu yüzden de önemli bir içecektir.

Berbere, Etiyopya'nın ünlü baharat karışımıdır. Bu baharatların bulamaç haline *berbere awaze* denilir. Bundan daha acı bir baharat karışımı *mitmita*, *awaze* olarak kullanılabilir. Bir başka klasik Etiyopya malzemesi de sadeyağ işleminde geçirilmiş ve baharatlanmış yağ, *niter kibe*'dir.

MALZEMELER

Niter Kibe – Etiyopya'nın Baharatlı Yağı

- 1 çorba kaşığı taze zencefil, ince rendelenmiş
- 1 tarçın çubuğu, 2.5 cm uzunluğunda
- 3 parça karanfil
- 1½ çay kaşığı zerdeçal
- ¼ çay kaşığı kakule tohumu
- ⅛ çay kaşığı muskat
- 1 kg tuzlu yağ
- ½ fincan sarı soğan, soyulmuş ve kalın doğranmış
- 3 yemek kaşığı sarımsak, soyulmuş ve ince doğranmış

İngilizler, tren yollarında çalışmaları için deneyimli işçileri Hindistan'dan Afrika'ya getirdiğinden, Doğu Afrika'da güçlü bir Hindistan etkisi de bulunur. Çalışmaya gelenlerden biri de Hindistan'ın özgürlüğü için ortaya konan güçlü mücadeleye liderlik edecek kişi Gandhi adındaki genç adamdır.

Hindistan: Köri ve Çutniden Fazlası

Hindistan'ın yüzölçümü, Birleşik Devletler'in üçte birinden biraz daha fazladır; ancak üç kat daha fazla insan yaşar. Coğrafi olarak, kuzey sınırındaki Himalayalar, yaklaşık 9 bin metre ile dünyanın en yüksek noktasıdır. Bu, Birleşik Devletler'in en yüksek noktası olan Kaliforniya'daki Whitney Dağı'nın iki katı bir yüksekliktir. Hindistan'ın güney ucunda tropikal iklim görülür. Kuzeybatısı çöldür. Hindistan'ın kuzeybatısında, muazzam bir deltaya sahip, kutsal nehri Ganj yer alır. Antik dönemlerden bu yana rüzgârlar,

745 *Age*, 69.

gemileri Hindistan'dan Arap Yarımadası'na ve Afrika'nın doğu kıyısına iletmiştir. Hindistan'ın doğusunda, Bengal Koyu'nun karşısında Tayland, Maluku Adaları ve Endonezya; uzak doğusunda da Çin yer alır.

Ticari bağlantılarının yanında, Hindistan'ın batı kısmı Araplar tarafından da işgal edilmişti. Daha sonra Portekizliler, güneybatı kıyısındaki Goa'da bir koloni kurmuşlardı. Güneydoğu kıyısındaki Pondicherry, 1664'de Fransız Doğu Hindistan Şirketi'nin ana merkezi olmuştu. On dokuzuncu yüzyıla birlikte İngilizler hepsini buradan çıkarmış ve tüm Hindistan'ı kontrolleri altına almışlardı.

Çay ekimini Hindistan'a İngilizler getirmişti. Fakat Hintliler zencefil, karabiber, tarçın, kakule, karanfil ve şeker gibi baharatlar ekleyerek kendi çaylarını yapmışlardı. Bu, daha sonra Hintçe *chai* yani çay adını almıştır.

"Tacın İncisi"

Hindistan, İngiltere'nin en değerli kolonisi olduğu için tacın incisi olarak adlandırılmıştır. Sanayi Devrimi sırasında, İngiltere'deki fabrikalar için doğal kaynaklar sağlamış ve o zamanlar 300 milyon olan nüfusuyla İngiltere'nin işlenmiş ürünleri için büyük bir pazar olmuştu. 1860'larda Amerikan İç Savaşı yüzünden Birleşik Devletler'den gelen pamuk kesilince, Hindistan'ın sahip olduğu pamuk, İngiltere tekstil fabrikaları için çok önemli bir hale gelmişti.

Hindistan'ın coğrafi çeşitliliği, verimli toprakları, çok sayıdaki etnik grubu ve Asya'nın merkezindeki stratejik ticaret rotaları üzerindeki konumu, farklı bölgesel mutfaklar yaratmıştı. Yakın zamana kadar, mutfağının çoğu, dünya tarafından Hint mutfağı olarak bilinse de Babür mutfağıdır. Babür İmparatorluğu, 1526 - 1857 yılları arasında bölgede hâkim olduğundan, İngilizler Hindistan'ın kontrolünü ele geçirmek için onlarla mücadele etmişlerdir.

Dal, Pirinç, Roti

Tüm Hindistan'da *dal* ana yemektir. *Dal*, mercimek, nohut, fasulye ve bezelye gibi çığ ve pişmiş baklagilleri ifade eder. Beslenme tarihçisi Colleen Taylor Sen, "pazarda elliden fazla *dal* olduğunu ve kabuklu, kabuksuz, ayrı ayrı ve topluca satıldığını" söyler.⁷⁴⁶ Amerikalıların aşına olduğu mercimek kahverengidir. Hindistan'da farklı boyutlarda, kırmızı, siyah, sarı, pembe ve yeşil mercimek de bulunur. Saatlerce suda bekletilmeleri ve pişirilmeleri gereklidir. Pirinç de, maşalarla tutulan ve açık ateşte pişirilen *roti* adlı buğday ekmeği gibi, ana besinlerdendir.

Food Culture in India kitabında, beslenme tarihçisi Colleen Taylor Sen, Hindistan'da yapılan 30 çeşitten fazla ekmek türünden bahsetmek için dört sayfa ayırmıştır. Bunlar arasında mercimek unundan yapılan *pappadum*lar; bol sadeyağda kızartılmış *puri papad* ve maya kabartmalı buğday ekmeği *nan* da

746 Sen, *Food Culture India*, 46.

bulunur. *Nan*, ayaklı bir kil fırın olan tandırın bir yanına yapıştırılarak pişirilen özel bir fırınlama tekniği ile hazırlanır. Eti tandırda pişirme, bugün Pakistan sınırı olan Kuzeybatı Hindistan'dan gelir. Bu et, yoğurt ve baharatlarla marine edilir ve ardından içinde kızgın kömürlerin olduğu tandıra konularak pişirilir.

MUTFAK KARMAŞASI:

Köri

Doğru olmayan kapsayıcı terim köri, Hindistan'ın çeşitlilik taşıyan bölgesel mutfaklarını birbirinden farklı görmeyen İngilizler tarafından yayılmıştır. Köri, çok daha büyük bir günah olan, ticari köri tozunu da ifade eder. Hintli aşçılar, pişirdikleri et veya sebze olsun, ne pişiriyorlarsa din, bölge ya da kendi tercihleri ışığında kendi baharat karışımlarını hazırlarlar. Köri (*curry*) kelimesini birçok İngilizce konuşan kişi bu şekilde bildiği için, bu bölümdeki birçok yemek adının yanında yer almaktadır. Yemeklerden Hintçe isimleriyle bahsedilmelidir.

Portekiz Körisi – Vindalu

1510 yılında Portekizliler, Hindistan'ın güneybatı kıyısındaki Goa'ya geldiler. Burası baharat ticaretinin merkeziydi ve Müslümanlar tarafından kontrol ediliyordu. On altıncı yüzyılın sonunda, Portekizliler Arapları buradan çıkarmış, baharat ticaretini ele geçirmiş ve kendi mutfaklarını ve kültürlerini Hindistan'a getirmişlerdi. Portekizliler Goa'da 450 yıl kaldılar. Hindistan'a getirdikleri Şili biberi hemen benimsendi ve tüm ülkedeki mutfaklarda yayıldı. Geleneksel Hint mutfağına ait kabul edilen, fakat içinde Şili biberi bulunan herhangi bir yemek 500 yıldan daha kısa süre öncesine dayanır. Portekizliler ise karabiber, zencefil, tarçın ve kakuleyi beraberlerinde Avrupa'ya taşıdılar. Goa'nın körileri bugün bile Portekiz'in yemek kitaplarında görülür.

Beslenme tarihçisi Cherie Hamilton, *Cuisines of Portuguese Encounters* adlı kitabında Goa mutfağının, Hint malzemeleri ve baharatları olan bir Portekiz mutfağı olduğunu söyler. Ayrıca Portekizliler, domuz etini, parçalı et ve sosis olarak getirmişlerdi. Güney Amerika'daki kolonileri Brezilya'dan buraya gelenler arasında, kaju ve ananas da vardı. Yeni Dünya'nın her yerinden taşınan diğer besinler; yerkıstığı, papaya, patates, domates ve tatlı patatesti.⁷⁴⁷

Goa mutfağının öne çıkan iki baharatı, safran ve zencefilin eklendiği balık kafası çorbası gibi, çorba kavramını da Portekizliler getirmişti.⁷⁴⁸ Hint-Portekiz karışımı mutfağın en açık örneği Goa pilavıdır; buna *arroz pilau* denilir. *Arroz* Portekizce, *pulav* da Hintçe pilav anlamına gelir. Portekizlilerin katkısı olan malzemeler, sosis, et suyu, sarımsak ve Şili biberidir; çeşniler ise Hint katkısıdır: Zencefil, tarçın, karanfil, kakule ve zerdeçal.

747 Hamilton, *Portuguese Encounters*, 193, 202.

748 Collingham, *Curry*, 63.

Belki de en ünlü Goa yemeği, körili domuz yemeği *vindalu* dur. Yemeğin ismi Portekizce, *vinho e alhos* - sirke ve sarımsaktan gelir. Hristiyan oldukları için Portekizliler domuz yiyebiliyorken, Goa'daki Müslümanlar ve Hintliler yemiyordu. 1560 yılında Goa'da Katolik Kilisesi Engizisyonu etkili olmaya başladı. Hindu tapınaklarının yıkılması emrini verdiler ve sadece Hristiyanların kamu hizmeti memurluğu yapabileceğini açıkladılar. Hindular burayı terk ettiler ya da din değiştirdiler ve alkollü içecekler gibi domuz yeme de Goa'da yaygın hale geldi. Lizzie Collingham'ın *Curry* kitabında belirttiği gibi, "Hindistan'daki hiçbir Avrupalı yerleşimi, böylesine bir etki yaşamadı."⁷⁴⁹

Yumurta kreması temelli, badem ezmeli Portekiz tatlıları ve tartları, Goa mutfağındaki bir başka yeni kategoridir. Manastırdaki rahibeler tarafından bazen Avrupa tarzı kekler ve şekerli çörekler üretmek için bu tatlılar, hindistancevizi sütü ve muz gibi yerel malzemelerle birleştirilmişti.

MALZEMELER

Domuz Vindalu⁷⁵⁰

Marine için

Elma sirkesi
Sarımsak
Pul kırmızıbiber
Taze zencefil
Tuz
Zerdeçal

Sos için

Hardal yağı
Soğan
Tarçın
Karanfil
Kakule
Muskat
Kimyon tohumları
Kişniş tohumları
Çemenotu tohumları
Defne yaprakları
Domates püresi
Paprika biberi
Toz Şili biberi
Yeşil Şili biberi
Kişniş yaprakları

749 Hamilton, *Portuguese Encounters*, 219.

750 *Age*., 21.

Bengal- Kuzeydoğu Hindistan

Bengal, Kalküta (bugün Kolkata) şehrinden geçerek Bengal Koyu'nda denize dökülen, Hindistan'ın kutsal nehri Ganj deltasında yer alır. Ana besinler, patates, patlıcan, tatlı kabağı, bakla, yapraklı yeşillikler ve *dal* ile beraber pirinç ve balıktır. Baharatlar ise “zerdeçal, kurutulmuş kırmızı Şili biberi, kimyon tohumu, taze yeşil Şili biberi, kişniş tozu ya da tohumu, zencefil, küçük ve büyük soğan, sarımsak, misket limonu, hardal tohumu, karabiberdir.”⁷⁵¹ Pişirme işlemlerinde yaygın olarak hardal yağı kullanılır. “Bir Bengal yemeği, tatların acıdan tuzlu ve ekşiye doğru ilerlediği ve tatlı ile sona erdiği belli bir sırayı takip eder.”⁷⁵² Acı tat, kudret narı ile sağlanır. Tatlı sevgisi, Goa'nın kolonileştirilmesinden kısa bir süre sonra on altıncı yüzyılın başlarından itibaren, Bengal Koyu'nda çeşitli küçük ticaret merkezleri bulunan Portekizlilerin etkisidir. Portekizler gelirirken, şekerleme bilgilerini ve sevgilerini de beraberlerinde getirmişlerdir.⁷⁵³

Güney Hindistan

Güney Hindistan'da, birçok vejetaryen yemek, un haline getirilmiş pirinç ve mercimekten yapılır. İdli, beyaz, buharda pişirilmiş, süngerimsi küçük toplardır. Danimarkalıların yuvarlak pancakeleri *abelskivers*deki gibi bir hamurla hazırlanabilir. *Dosa* ise krepler gibi incedir. Sebzelerle doldurulduğunda *masala dosa* olur. Gerek *idli* gerekse de *dosas*, *çutni* baharatı, şimdilerde ise sık sık domates sosu ile servis edilir. Köri baharatlarının karışımı gibi bir tada sahip olan köri bitkisinin yaprakları, güney Hindistan'da pişirmede kullanılır. Uzun kıyı şeridi, yüzlerce türde balık sağladığından, bu kıyı boyunca vejetaryen beslenilmez.

Babür Körisi – Rogan Coş

Babürlüler, Kuzey Asyalı göçebelerdi; fakat Kuzey Hindistan'ı ele geçirmeden önce İran mutfağından ve kültüründen çok etkilenmişlerdi. Babür İmparatorluğu (1526-1857) zamanında, imparatorun masasında bulunan tavuklar, “safran ve gülsuyu ile tatlandırılmış ve her gün misk ve sandal ağacı ile ovulan minik top tanecikleriyle, elle besleniyordu.” Memleket özlemlerini azaltabilmek için İranlı Babürlüler, şeftali, kayısı, erik ve kiraz gibi çekirdekli meyve ağaçlarından, ceviz, fıstık, badem ve kestane ağaçlarından, elma, armut ve nar ağaçlarından oluşan bahçeler kurdular. Diğer gözde İran meyveleri, kavunlar ve üzüm de kraliyet bahçelerinde yetiştirildi.⁷⁵⁴ Bunların yanında yaşadıkları bölgede yetişen Hint mangosunu da sevdiler.

751 Ray, *Migrant's Table*, 25.

752 Sen, *Food Culture India*, 117.

753 Collingham, *Curry*, 61.

754 Sen, *India*, 17–18.

Babür krallığını, 1615-1619 yılları arasında ziyaret eden bir İngiliz, üç kişilik bir ziyafette kişinin önemine göre belirlenen yemeklerin sayısını aktarır: Ev sahibine 60, onurlandırılan misafire 70, en az önemli kişiye ise 50 yemek getirilmektedir. Zencefil, biber ve tereyağı ile haşlanan pirinç ve soğan, otlar ve baharatlarla hazırlanan körili et, “sofradaki tüm davetlileri aşırı derece memnun etmekte”ydi. Ancak, yemek süresince bağdaş kurarak oturmak aşırı derecede zordu.⁷⁵⁵

Babür mutfağı, Himalaya dağlarının eteğinde yer alan Kaşmir mutfağını da kapsıyordu. Burası, ovanın sıcağından kaçmak için yazları buraya giden asillerin yerleştiği ve *rogan josh* denilen bir köri türünün geldiği yerdir. Yine Lizzie Collingham’ın *Curry* kitabına göre, “*rogan* Farsça sadeyağ,... *coş* ise sıcak” demektir (bkz. Kültür Karşılaşması “Köri” şeması).⁷⁵⁶ Bir başka Babür spesiyali de, bir et ve pilav yemeği olan *biryani*, İranlıların *pilau* yemeğine benzer.

BAYRAM TARİHİ:

Mishani

“Kaşmir’deki her önemli etkinlik, geleneksel olarak kuzudan yapılan ve yedi yemekten oluşan mishani hazırlanarak kutlanır. Kızartılmış kuzu budu; kakule, kimyon tohumları ve tarçın ile baharatlanmış kuzu kuşbaşı; izgara edilmiş kuzu kebab; baharatlanmış kuzu ciğeri; kuzu böbreği; kuzu kol ile yoğurt ve baharatlarla bulanmış leziz kuzu köfteleri.”⁷⁶⁰

Babür Hanedanlığı zamanında Şah Cihan, dünyanın en güzel yapılarından birisini inşa ettirmişti: Tac Mahal. Yeni Delhi’nin kuzeyinde, karısı Agra için, altınla süslenmiş beyaz mermerden bu mezarı yaptırmıştı. İnşaata, 1631 - 1653 yılları arasında tam 22 yıl sürmüştü.

Delhi Körisi – Garam Masala

İran kökenli bir başka köri baharatı karışımı da Kaşmir’in güneyinde, Orta Hindistan’ın kuzeyinde, başkent Yeni Delhi bölgesi çevresinde kullanılmaktadır. *Garam*, acı, *masala* da “malzemeler veya maddeler” anlamındadır.⁷⁵⁸ Bu, Hintli şef Madhur Jaffrey tarafından, 1973 tarihli çığır açan kitabı, *An Invitation to Indian Cooking* kitabında Amerikalılara sunduğu mutfaktır. Üst sınıftan bir Hintli olarak, İngiltere’de okula başlayana kadar yemek pişirmemiş, memleket özlemi çekmiş ve annesinin gönderdiği mektuplar ile yerel mutfağındaki yemekleri pişirmeyi kendi kendine öğrenmişti.

755 Collingham, *Curry*, 32–33.

756 *Age.*, 34.

757 Chandra, *Cuisines of India*, 123–124.

758 http://economics.times.indiatimes.com/News/News_By_Industry/How_garam_masala_symbolises_Indias_culinary_tradition/articleshow/2254870.cms

KÜLTÜR KARŞILAŞTIRMASI

"KÖRİ"

TİP	GARAM MASALA	ROGAN COŞ	VINDALU	PANÇ PHORON	BALTI
BÖLGE	ORTA	KUZEY	GÜNEY BATI	KUZEYDOĞU	
ÜLKE	HİNDİSTAN ⁷⁶²	HİNDİSTAN ⁷⁶¹	HİNDİSTAN ⁷⁶⁰	HİNDİSTAN	PAKİSTAN ⁷⁶⁵
Mısır Anason*					
Anason, yıldız					*
Şeytantesi		*†			
Defne yaprağı					*
Kakule	*	*	*		*
Şili Biberi			*		*
Tarçın	*	*	*		*
Karanfil	*	*	*		*
Kişniş	*	*	*		*
Kimyon	*	*	*	*	*
Rezene		*		*	*
Çemenotu		*†		*	*
Sarımsak		*†	*		*
Zencefil	*	*	*		*
Kalonji (siyah soğan tohumu)	*			*	*
Hardal tohumu			*	*	*
Paprika biberi		*			
Karabiber	*	*	*		
Arnavut biberi		*	*		
Safran		*			
Zerdeçal			*		

* Mısır anasonu, *caraway* ya da kekiğe benzer bir tada sahiptir; ancak daha keskindir.

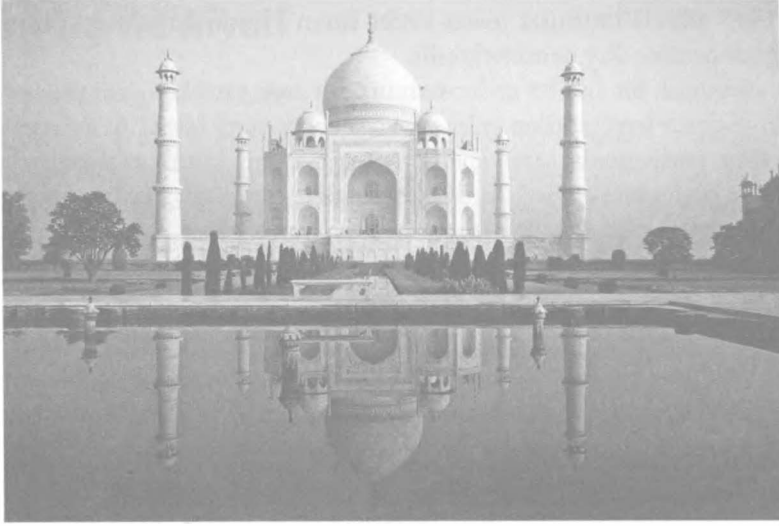
† *Rogan coş'ta* Müslümanlar sarımsak ve soğan, Hintliler ise şeytantesi ve çemenotu kullanır.

759 <http://www.penzeys.com/cgi-bin/penzeys/p-penzeysgarammasala.html>

760 <http://www.penzeys.com/cgi-bin/penzeys/p-penzeysroganjosh.html>

761 <http://www.penzeys.com/cgi-bin/penzeys/p-penzeysvindaloo.html>

762 <http://www.penzeys.com/cgi-bin/penzeys/p-penzeysbaltiseason.html>



Tac Mahal, Hindistan. Corbis Digital Stock İznile

Delhi'nin doğusu, *korma* ile ünlü Lucknow'dur. *Korma*, *garam masala* baharatları kullanılan bir sostur; fakat sonunda krema katılarak zenginleştirilir.

Anglo-Hint Mutfak

On sekizinci yüzyılda, bir İngiliz memurun Hindistan'daki evinde kendi geyiği, inekleri, buzağuları, koyunları, oğlak, kaz ve tavşanları bulunduğundan, önemli bir yemek 15 veya 16 etli yemeği içerebilirdi. Bir kadın 1780'de günlük ortalama bir ana yemeği betimlemişti: "Günün en sıcak saati olan 2'de yemek yiyorduk... Bir çorba, ızgara kuş eti, köri ve pilav, koyun eti payı, bir kuzunun ön ayağı ve yan kısımları, pirinç pudingi, tartlar, çok güzel bir peynir, taze köpük tereyağı, mükemmel Madeira."⁷⁶³ Bunu kısa bir uyku süresi takip ediyor, daha sonra sosyalleşiliyor ve ziyaretler yapılıyordu. Akşam yemeği hafif bir akşamüstü yemeğiydi. On dokuzuncu yüzyılda, yemekler tersine dönmüştü: "atıştırılmalık" anlamına gelen İngilizce kelime *tiffin* denilen günün ortasındaki yemek hafifti. Ağır yemek, akşam saat 7 veya 8'deki sosyal bir etkinlikti. Mutfaktaki bu değişim, Hindistan'daki güç değişiminin bir yansımasıydı.

Değişime sebep olan olay, yemeği de kapsıyordu. 1857 yılında İngiliz Doğu Hindistan Şirketi'nin Hintli askerleri *sepoylar* arasında, gerçek olmayan bir söylenti yayıldı. Kullandıkları tüfek fişeklerine, inançlarına aykırı bir şekilde dana ve domuz yağı sürülmüştü. Sepoylar kızgındılar; çünkü fişekleri dişleriyle açmaları gerekiyordu. Ayaklandılar. İngilizlerin kontrolü yeniden ele alması bir yıl sürdü ve bunu yaptıklarında, tüm muhalefet yok edilmişti.

763 Achaya, *Indian Food*, 176.

Ülke 1947 yılında bağımsız olana kadar süren Hindistan'daki İngiliz egemenliği dönemine *Raj* denilmektedir.

Raj süresince, bir İngiliz ordu memuru bir *raja* yani kral gibi yaşıyor ve yiyordu. Eşlerin İngiltere'den gelmesi, yiyecekleri yerel Hintli beslenmeden, ızgara etler, pudinger ve sandviçlerden oluşan Anglo-Hintli ya da tamamen İngiliz bir beslenmeye dönüştürdü. Kahvaltılar zengindi: Haşlanmış ya da kızartılmış balık veya büyük karides, bir köri ya da güveç, soğuk koyun eti, ekmek ve tereyağı veya pilav, plantan ya da portakal. *Kedgerie* popüler bir İngiliz kahvaltısıydı.

TARİF:

Kedgerie

"Her tür soğuk balık, 1 bardak haşlanmış pirinç, 25 gram tereyağı, 3 çay kaşığı tepeleme hardal, 2 rafadan yumurta, tatlandırmak için tuz ve arnavutbiberi" hep birlikte karıştırılır ve sıcak olarak servis edilir.⁷⁶⁴

Köri, Anglo-Hintlilerle popüler hale gelmişti; fakat güney Hindistan'ın orijinal baharatlı tadı anlamıyla değil. Bunun yerine, et suyu, sulu bir yahni veya kuru bir balık anlamında, kapsayıcı bir kelimeye dönüşmüştü. *Chutney* ile sunuluyordu. Yemeği, Hintli hizmetçiler hazırlıyor ve servis ediyordu.

İçki tüketimi de artmıştı. İçecek tercihi koyu kırmızı şaraptı. Bir erkek bir yemekten sonra en fazla üç şişe, bir kadın ise günde bir şişe içebiliyordu. Aynı zamanda şampanya, brendi ve bira da içiyorlardı.⁷⁶⁵

MUTFAK KARMAŞASI

Çutni

Hindistan *çutnisini* bugün Amerikalılar *çutnisi* olarak bilir; bu da büyük ihtimalle Major Grey's *cutnisi* türlerinden birisidir. Şişelenmiş bu ağır ve ince *cutnisi*, şeker ve sirkede pişirilmiş meyve, çoğunlukla da mangodur. Hindistan *cutnisi* daha basit karışımlardan oluşur: Jala-peno, nane, yoğurt ve kişniş yaprakları; ya da domates, sirke, bir miktar şeker ve baharatlar veya taze rendelenmiş hindistancevizi, Şili biberi, zencefil ve limon suyu ile hazırlanır. Biraz ekşilik katmak için hint hurması kullanılır. Hindistan *cutnisi* Major Grey's *chutney*lerinden daha incedir; sostan ziyade reçeller veya koruyucular gibidir.

Hindistan'da üretilen bir başka ürün daha, genişlemekte olan İngiliz İmparatorluğu için önemli hale gelmişti. Hindistan'da ucuza yetiştirilen bu bitki, sonra İngiliz gemileriyle Çin'e naklediliyor ve Çin'de satılıyordu. Bitkinin Latinceadaki adı *papavera somnifera* yani kendinden geçiren afyon (*poppy-put-you-to-sleep*); bu bitkinin işlenerek üretilen yapışkan suyu afyondur.

764 Beeton, *Household Management*, 135–136 (#269).

765 *Age.*, 176–178.

Çin: Çay ve Afyon

Tang ve Song, 618-1279

İngilizlerin gelmesinden bin yıldan fazla bir süre önce, Çin'de büyük bir hanedan hüküm sürmeye başladı. Tang Hanedanı (618-907), MS 220'de Han Hanedanlığının sona erişine kadar Çin'in etkisinde olmayan fethedilmemiş toprakları ele geçirdi ve bunları köylülere dağıttı. Çin'deki büyümenin çoğu, Çin'in tek kadın imparatoriçesi Wu Zhao zamanında yaşandı. Wu Zhao, 30 yıl boyunca tahtın gerisinde kaldıktan sonra 690 yılında kendisini imparatoriçe ilan etti. Tang Hanedanlığı döneminde, güneyde muz, hurma, turunç ve *taro* palmyesi yetişiyordu. İmparator ailesinin gözdesi, *liçi* adlı tatlı meyveydi. Şeker kamışı, ıspanak, marul, badem, incir ve şurup, kuru üzüm, şaraplık üzüm çeşitleri gibi yiyecekler de İpek Yolu üzerinden Müslüman tüccarlar aracılığıyla Çin'den İran'a ve Orta Asya'ya götürülüyordu.⁷⁶⁶ Ancak, bir başka içecek ilgilerini çekti: "Bu çağa, ale buğdayına yönelik takıntılı bir ilgi damgasını vurdu. Alkolizm dünya tarihinde nadiren idealize edilmiştir." Halüsinojenik ilaçların kullanımı da yaygındı. Her ikisi de açlıkların yaşandığı bir dönemden kaçış isteğinin bir parçası gibi görünüyordu.⁷⁶⁷ Masraflı savaşlar ve kendilerine ödenmesi gereken yüksek vergiler, hanedanlığı zayıflattı. Vergilendirilen ürünlerden birisi olan tuz, devlet gelirinin yarısını sağlıyordu.⁷⁶⁸ Tuz kaçakçıları alabildiklerini alıyorlardı. Sonunda, 907'de, Roma'nın düşüşünü andıran art arda yaşanan olaylarda sınır bölgelerinde isyan edenler, başkent Chang'an'ı yağmaladı ve bir çocuk olan son imparatoru öldürdü. Yıllarca süren savaştan sonra Song Hanedanlığı, küçük ama istikrarlı hale gelmiş olan Çin'de gücü ele geçirdi.

Bu iki hanedanlık süresince, Çin'in nüfusu büyüdü, şehirler giderek genişledi ve karmaşık hale dönüştü. Dünyadaki en yüksek nüfuslu ve en gelişmiş 100 milyon insan bu ülkede yaşıyordu. En azından 10 şehirde, nüfusları en fazla bir milyon olan Roma ve Bağdat'tan daha çok insan vardı. Hükümetin yüksek miktarda yiyecek beslemek zorunda olduğu bir milyonluk bir daimi ordu da bulunuyordu. İpeğin yapılış sırrının bilindiği dünyadaki tek yer burasıydı. Çin'de bazı şeyler yaygın olarak kullanılıyordu: Batı'nın "çini" (*china*) dediği porselenler, barut, matbaa ve çay.

Dao'nun Çayı

Nasıl Hristiyanlık Roma İmparatorluğu'nun yolları üzerinden yayıldıysa, çay da Çin'den İpek Yolu aracılığıyla ve daha çok da Budizm'le yayılmıştır. İpek Yolu'nun sonunda bulunan uluslararası bir ticaret şehri olan Chang'an'da Budist ritüeller gerçekleştiriliyordu.

766 Anderson, *Food of China*, 65.

767 *Age*, 58.

768 Kurlansky, *Salt*, 35.

Çay Yaprakları Nereden Gelir

Milattan sonra beşinci yüzyılda, Budizm'i Çin'e getiren Bodhidharma, sürekli uykuya daldığı için meditasyon yapmakta sıkıntı yaşıyordu. Gözkapaklarını açık tutamadığı için onları kesti ve yere fırlattı. Gözkapakları kök saldı ve çay bitkisi filizlendi.

Tüm efsaneler gibi, bunda da biraz gerçeklik payı vardır. Çay yaprağının yüzeyinde bir göz kapağı şeklini görmek mümkündür ve ayrıca çayda uykulu keşişleri uyanık tutabilen kafein bulunur. Çay, büyük çiçekler açan gösterişli yapraklı bir çalı olan kamelya ailesinin bir üyesidir. Bilimsel adıyla *Camellia sinensis* ya da *Camellia assamica*, Çin veya Kuzeydoğu Hindistan'da bir bölge olan Assam'ın kamelyasıdır; hâlbuki çay, bugün Vietnam olan güneydoğu Asya kökenli olabilir.

Çay, ilk olarak, epilepsiden akciğer hastalıklarına ve dizanteriye kadar her şeyin şifası olan egzotik bir ilaç olarak içilmeye başlandı. Lu Yu, sekizinci yüzyılda *Çayın Kitabı* kitabını yazdığında popülerlik kazandı. Araplar ve Avrupalılar, sonsuz yaşamın sırrını elde etmek için altın ararken, Çinliler bunun anahtarının çay olduğuna inanıyorlardı. Yirminci yüzyılın sonunda, bilim insanları yeşil çayın güçlü bir antioksidan, kanserle savaşabilen bir etmen olduğunu keşfettiler.

Yin ve Yang

Çinliler, Dao'nun doğru dengesini, yani evrenin ardındaki enerji gücünün, ölümsüzlüğe ulaşılmasını sağlayabileceğini düşündüler. Yunan tanrılarının hem olumlu hem de olumsuz yanlarının olması gibi ve belki de temeli olduğu Avrupalıların vücut salgıları teorisi gibi, Dao'da da zıtlıkların birliği yani *Yin* ve *Yang* bulunuyordu. *Yin* dişiydi, pasif ve soğuktu. *Yang* erildi, asabi ve sıcaktı. (*Feng shui*, binalara ve peyzaja uygulanan ilkedir.) Çinliler, insanların, *yin* ve *yang*'la ilişkili olabildiği ve yiyecekler için doğru birleşimi bulabildiği takdirde ölümsüz olabileceklerine inanıyorlardı. Beş Tang imparatoru, ölümsüzlüğe erişebilmek için belli bir sırayla büyük ihtimalle ağır metaller içeren "ölümsüzlük ilaçları" almışlardı ve ölmüşlerdi.⁷⁶⁹

Çin'in Tang Hanedanlığı zamanında, şiir gibi sanat dallarında büyük gelişmeler yaşandı; buna karşılık Song Hanedanlığı zamanında, özellikle 960 - 1279 arasında, kuzey, güneydeki Yangzi Nehri deltası ve Sichuan olmak üzere üç bölgede farklı mutfaklar ortaya çıktı. Kanton mutfağı ise daha sonra geldi. Kuzey Çin mutfağı, Pekin şehrinin egemenliğindeydi. Tüketilen toplam besinin büyük bölümünü, akdarı, et ve süt ürünleri oluşturuyordu. Buğday da yetiştiriliyor ve un, meyveli çörek, kızartmalık hamur şeritleri ve *noodle* yapımında kullanılıyordu. Pirinç, balık, sebze ve meyvelere dayanan güney mutfağından daha yavandı. Sichuan mutfağı pirinç üzerine kurulmuştu. Çay da popülerdi. Bugünkü mutfağın karakteristik özelliklerden ikisi, acı biberler ve yerfıstığı, o

769 Anderson, *Food of China*, 63.

zamanlar yoktu; zira bunlar Yeni Dünya'dandı ve henüz Çin'e gelmemişti. Ancak o dönemde bile, "bezelyeyi andıran ... nefes darlığına sebep olabilen ve ağzı açık bırakabilen bir sebze" katılarak yemekler acılaştırılabiliyordu.⁷⁷⁰

ÇAY KRONOLOJİSİ

MÖ 3000	Çin'de çay tüketilmeye başlandı.
MS 3.yüzyıl	Çaya ilk kez yazılı Çince'de rastlandı.
5.yüzyıl	Uyuyan keşiş Bodhidharma efsanesi ve çayın kökeni
618-907	Çinliler çayı güçlü bir ilaç ve uzun yaşamın sırrı olarak kabul etti. ⁷⁷⁴
8.yüzyıl	Lu Yu tarafından Çin'de <i>Çayın Kitabı</i> (Cha Jing) yazıldı.
804	Japon keşiş, çayı Japonya'ya getirdi.
1215	Budizm'i Japonya'ya getiren Esai adlı keşiş, çaya dair bir eser - <i>Kissa Yojoki</i> - yazdı.
16.yüzyıl	Sen Rikyu, çay törenini bir Japon kültürel etkinliğine dönüştürdü.
16.yüzyıl	Portekizli bir rahip çay üzerine yazdı.
1610	Hollandalılar Avrupa'ya demlikler getirdiler.
18.yüzyılın ortası	Çay, Rusya'da moda oldu; semaveri icat ettiler.
16 Aralık 1773	Massachusetts'te Boston Çay Partisi
1839-1842	Afyon Savaşları - İngiltere, Çin'e çay ödemesi için afyonu dayattı.
20.yüzyıl	Çay poşetleri kullanılmaya başlandı.
20.yüzyıl sonları	Amerikalılar, hızlı soğuk çay yapabilmek için çay makinesini icat ettiler; artık üretilmiyor.
20.yüzyıl sonları	Amerikalılar çayı güçlü bir ilaç ve uzun yaşamın sırrı olarak kabul ettiler.

Tang Hanedanlığının ardından gelen Song Hanedanlığı dönemi, Çin'de bolluk zamanıydı. Ticaret ve haliyle tüccar sınıf da büyüdüğünden, onların yeni, heyecan verici yiyeceklere olan talepleri de arttı. 1027'de, açlıktan kurtulmak için, imparator, güneydoğu Çin'de yetiştirilmek üzere Hindistan'dan yeşil mercimek ve Champa'dan (bugünkü Vietnam) yeni bir pirinç türü sipariş etti. Champa pirinci, hızla olgunlaştığından, iki ürün de tek bir sezonda yetişebilirdi. Kuraklığa dayanıklı olduğu için de pirincin daha önce hiç yetişmediği yerde gelişebilirdi. Diğer pirinç türleri, "resmi" (bunlar vergi ödemek için kullanılıyordu) şarap için glütenli pirinç, "kırmızı pirinç, kırmızı lotus tohumu pirinç, sarı *keng-mi*, kokulu pirinç ve tahıl ambarlarında fiyatı düşürülerek ucuza satılan 'bayat pirinç' idi."⁷⁷² Ancak, beyaz ekmeğin Avrupa'da kullanıldığı gibi, parlak beyaz pirinç de Çin'deki üst sınıf arasında kullanılırdı.⁷⁷³

770 Chang, *Food in Chinese Culture*, 169.

771 Anderson, *Japanese Tea Ritual*, 14–15.

772 Age., 151, 147.

773 Anderson, *Food of China*, 79.

PIRİNÇ KRONOLOJİSİ

MS6500	Pirinç, Çin'in Yangzi Nehri kenarında ekilir.
MS2000	Pirinç Kuzey Hindistan ve güney Asya'da.
MÖ300-MS200	Pirinç Japonya ve Orta Doğu'ya ulaşır.
MS1.yüzyıl	Pirinç Endonezya ve büyük ihtimalle Filipinler'de
MS500-600	Mısır'da pirinç yetiştirilir.
700'den sonra	Müslümanlar tüm Akdeniz'de ve Batı Afrika'da pirinci yayar.
1027	Çin'de Champa pirinci yetiştirilir.
13.yüzyıl	Pirinç Kuzey Avrupa'da.
15.yüzyıl	Pirinç Kuzey İtalya'da.
1700	Kuzey Amerika, Carolinas'ta Afrikalı köle işçiler tarafından pirinç yetiştirilir.
Yaklaşık 1900	Soğuk iklimlerde yetişebilen türleri Japonya'da geliştirilir.
1980'ler	Dünyadaki pirinç tarlalarının yüzde 10'undan fazlasında genetik olarak değiştirilmiş IR36 ekilir.

İnsanların her gün yapmaları gereken “Yedi İhtiyacı” bulunuyordu: Odun, Pirinç, Yağ, Tuz, Soya Sosu, Sirke ve Çay.”⁷⁷⁴ Kimi zaman, hükümetin tuz, çay ve ayrıca şarap için tekelleri olurdu. Zenginler bu yedi ihtiyacın ötesine geçerlerdi. Kaifeng ve Hangzhou gibi dev şehirlerdeki yiyecek artışı ortadaydı; şehirlerin farklı bölgelerinde farklı çeşitlerde yiyecekler satılıyordu. Tahıl pazarlarının yanında, iki tane domuz pazarı vardı ve domuzun yanı sıra biftek, av eti, at, kuş, tavşan eti gibi etler, sebzeler, taze balık, salamura balık, meyve, portakal ve daha fazlası bulunurdu. Kasap dükkânlarında, sıralanmış masalarda bulunan beş kasap, sipariş verilen etleri, kesiyor, doğruyor ve eti dilimlere ayırıyordu.⁷⁷⁵ İmparator ve ailesinin ihtiyacı olan yiyecekler kendi özel pazarlarından alınırdı.

Song Hanedanlığı boyunca, üst sınıf mensupları yere oturmayı bırakıp sandalyelere geçtiler. Birden fazla yemeğe dönülmesiyle vernikli masalar, porselen tabaklar ve bazen gümüş yemek çubukları ve kaşıklarla düzenlendi. Yemekler, sayıları yüzleri bulabilen evin hizmetlileri tarafından hazırlanıyordu. İmparatorun mutfağında ise, korumalar eşliğinde binden fazla kişi çalışırdı. Şarap ve çay evlerinin, restoranların ve siparişle yemek yapanların da zenginlerin evlerindeki kadar iyi hatta daha iyi olması bir başka değişiklikti. Alt sınıflar için sokak satıcıları, *noodle* dükkânları ve antik Roma'da yiyecek sağlayan *taberna* ve *popina* gibi küçük restoranlar bulunurdu. Atıştırmalıklar satan bazı dükkânlar, *ping* yani tatlı veya baharatlı, doldurulmuş ya da düz, buharda pişirilmiş veya yağda kızartılmış küçük “kekler” gibi bir tür yiyeceğe yöneliktir. Bu yemekleri hazırlayan tüm aşçılar erkekti, bazen az sayıda kadın istisnalar da olurdu. Okuma yazma bilen şefler, tariflerin basıldığı Çince

774 Chang, 151.

775 Age., 149.

ansiklopediler ile 1061'de ortaya çıkan ve yüzlerce yemeğin çizimleriyle açıklamalarını içeren *Resimli Temel Bitkiler* kitabını okuyabiliyorlardı.

Devletin verdiği ziyafetler, 200'den farklı çeşitte yemeğin sunulduğu ve masa servisinin yeşim, inci ve gümüşten kurulduğu, en savurgan toplantılardı.⁷⁷⁶ Bir kişinin önemi, sadece nerede oturduğuyla değil, aynı zamanda kaç çeşit yemek ikram edildiğiyle de anlaşıyordu. Kutlanan diğer festivaller, Budist bayramlardı. Bu etkinliklerde, atalar her zaman onurlandırılırdı.

Song Hanedanlığı, Çin'in barış ve bolluk dönemiymiş; ancak barışın bir bedeli vardı. Çin, barbarları uzak tutmak için onlara, gümüş ve ipek "hediyeler" veriyorlardı. Song Hanedanı, güney ve kuzey olarak iki gruba bölündü ve bunu aralarında geçen bir savaş takip etti. Bu, Çin'i işgalciler için korunmasız bir hale getirdi.

Moğollar: At Üzerinde Zengin Yaşam

On üçüncü yüzyılda, Asya'nın uçsuz bucaksız, kuru ve düz çayırlarında yani steplerde, Cengiz Han'ın önderliğinde Moğollar at koşturuyordu. Antik Roma için Vandallar ve Gotlar neyse, Çin için de Moğollar öyleydi: Kuzeyli işgalci barbarlar. Moğolların acımasız taktikleri, düşmanlarını korkutuyordu. Bir şehri kuşatıyor ve teslim olmalarını bekliyorlardı. Eğer şehir teslim olmazsa, herkesi öldürüyorlardı. Eğer şehir teslim olursa, yine herkesi öldürüyorlardı. Moğollar günlerce inmeden at değiştirerek at sürebilirlerdi. At binerken iki ayaklarının üzerinde durabilmelerini sağlayan üzengiler icat etmişlerdi. Nedeni, erken dönemde insanların iki ayaklarının üzerinde durmalarıyla aynı yaşamsal sebebe dayanıyordu: Elleri silah kullanmak için serbest kalırdı. Üzengilerin üzerinde attan düşmeden ayağa kalkabiliyor, dizleri ve ayaklarıyla ata yön verebiliyorlardı. At üzerinde bükülüyor ve yanlardan veya arkalarından ok atabiliyorlardı. Ayakta dururken, atın başının üzerinde bir hizada oldukları için önden ok atabiliyorlardı.

Moğollar, Çin'i işgalleri sırasında, göçebelikten yerleşik yaşama geçmekle kalmadılar, hızlı bir geçişle şehirlileştiler. Yemekleri de yalnızca pişirmekten, bir mutfak etkinliğine dönüştü. Göçebe Moğollar, sürüleriyle beraber ilerleyen çoban bir halktı. Koyun ve keçilerinden aldıkları süt ürünleri (süt, yağ, peynir) ile yaşıyor ve ayrıca at gücünü yakıt olarak kullanıyorlardı. En gözde besinleri, *kumiss* (kırmızı) mayalanmış kısırak sütüydü. İnek sütünden farklı olarak, kısırak sütü yüksek oranda C vitamini içerir. İçecek bir şey olmayınca ya da at sürerken dinlenmek için duramayınca, atlarının kanını içiyorlardı. Bunu, atın boynuna küçük bir sıyrık atarak yapıyor ve ata zarar vermeden ne kadar kan içmeleri gerektiğini de biliyorlardı. Bazen at eti de yerlerdi. Aynı zamanda, Sibiry'a kaplanı, kurt, ayı, yaban domuzu avlıyor ve çoğu zaman yakaladıklarını, kemikleriyle birlikte, "elde ne varsa; tohumlar, tahıllar, yumrular, kökler, meyveler, dutsu meyveler vd., hatta yeşil sebzelerle" beraber

776 Anderson, *Food of China*, 84.

haşlıyorlardı. Ortaya çıkan yoğun çorba için Moğol dilinde yiyecekle aynı olan kelime kullanılırdı: *shülen*.⁷⁷⁷

KÜLTÜRLERİ KARŞILAŞTIRMAK

DOLDURMALI HAMUR İŞLERİ

ÜLKE	İSİM	HAMUR	DOLDURULAN
ABD	<i>dumpling</i>	tatlı hamur işi	şekerli meyve
Arjantin	<i>empanada</i>	hamur işi	et, peynir
Çin, güney	<i>won ton</i>	makarna	deniz ürünü, domuz
Çin, kuzey	<i>bao</i>	ekmek	çeşnिलendirilmiş domuz
Endonezya	<i>sambusa</i>	hamur işi	et, sebzeler
Ermenistan	<i>boereg</i>	yufka	peynir
Etiyopya	<i>sanbussa</i>	ince hamur işi	et veya mercimek
Fas	<i>briwat</i>	yufka (warqa)	baharatlı veya tatlı
Hindistan	<i>samosa</i>	hamur işi	sebzeler, patates
Irak	<i>sambusak</i>	ekmek	et, bakliyat
İngiltere	<i>pastry</i>	ince hamur işi	et
İran	<i>mantı</i>	yoğurtlu hamur işi	et
İtalya	<i>ravioli/calzone</i>	makarna/ekmek	et, peynir
Kore	<i>man-du</i>	makarna	et
Lübnan	<i>barak/sambousek</i>	yufka/hamur işi	et/peynir
Meksika	<i>enchilada</i>	mısır tortilla	et, peynir
Özbekistan	<i>mantı</i>	makarna	kuzu
Polonya	<i>kolodny</i>	makarna	et
Portekiz	<i>empada/boureka</i>	hamur işi	domuz, karides
Rusya	<i>pierog</i>	ekşi kremalı hamur	dana kıyma
Tibet	<i>momo</i>	makarna	yak eti, sebzeler
Tunus	<i>brik</i>	warqa	yumurta
Türkiye	<i>mantı/börek</i>	makarna/hamur işi	baharatlı veya tatlı
Yahudiler	<i>kreplach</i>	makarna	et
Yunanistan	<i>spanakopita, tiropita</i>	yufka	ıspanak, peynir

On üçüncü ve on dördüncü yüzyıllarda bu değişti. Yemekleri de sadece pişirmekten bir mutfak etkinliğine dönüştü. Bu yeni Moğol mutfacı, yeni fikirlerle ve tekniklere açıldı. Çorbaya artık yabancı baharatlar ve sebzeler eklenmişti. Beslenme tarihçisi Paul Buell'in de belirttiği gibi, Türkler yeni mutfaca geçişte çok etkili oldu. Moğollar, Türkleri önemli yönetim pozisyonlarda görevlendirmişlerdi; çünkü Türkler okuma yazma biliyordu ve diğer kültürlerden üst sınıflarla ilişkiydiler. Türklerin Müslüman

777 Buell, *Turkicization*, 207.

Araplarla ve mutfaklarıyla, aynı zamanda da İran mutfağıyla bağlantıları bulunuyordu. Moğolların bilmediği tahıllara aşınaydılar; çok çeşitli hamurları (ekmek, *noodle*, hamur işi) vardı ve ayaklı kil fırın *tannur* kullanıyorlardı (Hindistan'daki *tandur*). Orta Doğu yemeklerini Çin'e Türkler getirdi. Yiyeceklerin nereden geldiğine dair beslenme tarihçilerinin açık bulgularına nadiren rastlanır; ancak nohut, sadeyağ ve maydanoz, Moğollar tarafından "Müslüman fasulyesi", "Müslüman yağı" ve "Müslüman kerevizi" olarak biliniyordu. Koyun kellesi ve helva da "Müslüman tarifleri"ydi.⁷⁷⁸

Bu yeni yiyecekler, sadece Peking'de değil, tüm imparatorlukta beğeniliyordu. Başka yiyecekler de kültürlerarasıdır. Örneğin beslenme tarihçisi Paul Buell'e göre Batı'da Türkiye'ye ve Türklerle de ötesine yayılmış "muhtemelen Orta Asya kökenli bir yiyecek" olan *mantı*, içi doldurulan bir hamur işidir.

Cengiz Han'ın torunu Kubilay Han, 1260-1294 yılları arasında Peking'de (bugün Pekin) yeni bir başkent inşa etti. Kendi hanedanlığına, "başlangıç" anlamında Yuan dedi. Kubilay Han, batıda Hindistan ve Polonya'dan doğuda Kore'ye kadar uzanan, dünyanın gördüğü en büyük kara temelli imparatorluğu yönetti. İmparatorluğunu daha da genişletmeye karar verdi. Kubilay Han, Japonya'ya elçiler gönderdi ve Japonlardan kendisine saygı göstermelerini istedi. Gerçekte, onların aynı tüm diğer ülkeler gibi kendisinden aşağıda olduklarını kabul etmelerini, onun egemenliği altına girmelerini ve ona para vermelerini bekledi. Fakat samuray savaşçılarının yönetiminde olan Japonya, bunu kabul etmedi.

Bu sırada, Portekizliler Çin'e ulaştılar. Antik Çin İmparatorluğu, kırmızı ipek yelkenleri olan büyük gemilerle batıya birkaç yağma saldırısında bulunmuştu. Ne var ki, Çinli yöneticiler, Batıların sunduğu mutfaktan da kültürden de etkilenmemişlerdi. Avrupa'nın giderek sekülerleştiği ve ticaretle daha çok ilgilendiği sırada, Çinli yöneticiler tarıma bağlı kalmaya ve zengin bir yaşamın ile uyumlu bir hayatın yolunun, ticaret yerine çiftçilik olduğuna karar verdiler. Kendilerini dünyanın geri kalanına kapadılar. İmparator, sadece tek bir şehrin yabancılarla ticarete açık kalmasına karar verdi. Güney Çin'deki Kanton İngilizlere, Guangzhou da Çinlilere açık olacaktı.

Kanton Mutfağı

*"Kanton mutfağı, en iyi zamanında, büyük olasılıkla Çin içinde ve muhtemelen de dünyada eşsiz bir mutfaktır."*⁷⁷⁹

Çin'in tüm bölgelerinden, çok çeşitli yöntemlerle, tam zamanında toplanmış en taze malzemeler, yüzlerce enfes yemek ve diğer mutfaklardan yeni yiyecekleri ve de teknikleri (fırınlama gibi) hızla benimseme becerisiyle, sürekli gelişen ve yaratıcı bir mutfak. Ne yazık ki, birçok Amerikalının Kanton

778 *Age*, 213.

779 Anderson, *Food of China*, 208-209.

mutfağı olarak bildiği bu değildir. 1950'lerde ve 60'larda Amerika'da popüler olan tatlı ve ekşi domuz, *chop suey*, (Chao Za Sui) *Chao mian*, Çin böreği ve kızarmış pilav, bütün Kanton mutfağını temsil etmez. Amerikan ağız tadına uydurmak için basitleştirilmiş ve tatlılaştırılmışlardır. Öyle ki, Kanton mutfağında Çin'in diğer bölgelerine göre daha az tatlı bulunmaktadır; ayrıca ana yemeklerinde şekeri fazla kullanmamaktadırlar. Bu mutfakta, az miktarda, Şili biberi sosu, acı hardal, sirkeler, susam yağı, soya ve istiridye sosu yer alır. Balık ve istiridye, denizhiyari, mürekkep balığı, denizanası ve işkine gibi deniz ürünleri, Kanton spesiyalleridir. Bunlar çoğu kez buharda pişirilir; wok tavada karışık olarak kızartılır veya bol yağda kızartılır. Mısır nişastasında, konserve ananas suyunda ve MSG (*monosodium glutamate*) gibi kuşku lezzet arttırıcılarda bekletilmez. Aynı Romalıların ekmeği olmayan insanları düşündükleri ve ısıtmak için etlerini atla eyerin arasına koyanları barbar olarak nitelendirdikleri gibi Kantonlular da bu pişirme biçimine ve bunu yiyen insanlara önem veriyorlardı.

YEMEK HİKAYESİ

Chop Suey'in Kökeni

Bir anlatıya göre *chop suey* Amerikan kökenlidir. Hikâyeye göre, bir kişi San Francisco'daki Çin mahallesinde bir restorana kapanmasından hemen önce gitmiş, bu yüzden şef, restoranda artan tüm ufak tefek şeyleri bir araya getirmişti. *Chop suey* artıklardır; lakin Kanton Çince-sinde de *Chao Sui* "çeşitli atıklar" anlamına gelir.⁷⁸³

Kanton mutfağının lezzeti, "az yeme" anlamına gelen *tim sam* (*dim sum*)'dan gelir. Bunlar, küçük hamur parçalarının baharatlanmış ete sarılması veya deniz ürünleri ile doldurulması ve ardından buharda pişirilmesiyle hazırlanan bir ısırmalık hamur işleridir. Bazen, Meksika mutfağında tamalelerin mısır koçanlarının yapraklarına sarılmaları ya da diğer kültürlerde muz yapraklarının kullanılması gibi lotus ya da bambu yapraklarına sararak da buharda pişirirler. Kanton mutfağı, Makao adasının ve Hong Kong'un da mutfağıdır. Anlaşmaya göre İngiltere 1 Temmuz 1997'de Hong Kong'u Çinlilere geri vermiştir. Birçok insan Hong Kong'u terk etmiş ve mutfaklarını da beraberlerinde götürmüşlerdir. Bugün Birleşik Devletler'de birçok güzel Kanton mutfağı restoranı bulunmaktadır.

Afyon Savaşları

On dokuzuncu yüzyılda, İngiliz hazinesi, Çin ticaretinde açık veren bir dengeye sahipti. İngilizlerin çay isteğine karşılık Çin ödemenin sadece gümüşle yapılmasını talep ediyordu. İngilizlerin Çin'e satacak bir şey bulması gerekiyordu. Bunun, bir antidepresan ilaç, bir "yatıştırıcı" olan afyon olmasına

780 *Age*, 210–217.

karar verdiler. Ciddi bir bağımlılık yarattığından daimi müşteriler olabileceklerdi. Çin İmparatoru, Kraliçe Victoria'ya karşı çıktı; ama o imparatoru dikkate almadı. Bir savaş yaşandıysa da Çin ordusunun, İngiliz buharlı gemileri ve silahları karşısında fazla şansı yoktu. 1842 yılında, Afyon Savaşları sona erdi ve Çin, Hong Kong adasını İngilizlere vermek zorunda kaldı. Kanton'un yanı sıra tüm diğer büyük şehirleri ticarete açmaya zorlandılar. Yabancı para, iş ilişkileri, hükümet ve silahlar, Çin'i kontrol altına alıyordu. Yaklaşık bir yüzyıl boyunca Çin'de yaşanan iç savaşlar hükümette istikrarsızlığa sebep oldu. 1911'de bininci yıla ulaşan imparatorluk ve imparator, bir sona geldi. Bunu halktaki huzursuzluk takip etti. Böylece, 1937 yılında zayıflayan Çin, Japonya tarafından işgal edildi.

"Coolieler", Yeni Köleler

Çin ve Hindistan'ın on dokuzuncu yüzyıldaki işgali, aynı zamanda halkların köleleştirilmesine de sebep oldu. Çinliler ve Hintliler, tüm dünyada yeni bir köle işçi kaynağı haline geldiler. Bunlar "*coolieler*" olarak bilinirdi. Afrika köle gemileri, *coolie* gemileri için model oldu ve Afrika gemilerindeki gibi, bu kişiler de ayaklandılar ve öldüler. Bazen Çinliler diğer Çinlileri, Kanton'daki Fransızlara veya Çin ordusuna aşçılık yapacakları vaadiyle kandırıyordu. Çinli ve Hintli işçiler, Karayipler gibi uzak yerlere de götürülüyorlar, orada günde 21 saat şeker yapmak için çalışıyorlardı. Diğerleri, kendilerini Kaliforniya'nın altın madenlerinde ya da tren yollarında buluyorlardı. Ve elbette, kendi mutfaklarını ve kültürlerini de buraya götürdüler.

Kore: Kimçi ve Pulgogi

Pirinç, Kore mutfağının temelidir. Verimli pirinç ovalarında yetişen *tapkok* pirinci yenilir. Yüksek bölgelerde yetişen türü, un ve bira için kullanılır. Mung fasulyelerinin öğütülmesiyle de elde edilir. 200'den fazla çeşidi olan temel lezzet ve ulusal yemek *kimçi*dir. Kore evlerinde, geleneksel olarak, lahana mevsimi sonbaharda hazırlanır. Lahana (bazen turp), Şili biberi ve sarımsak, dayanıklı çömleklere konulur ve mayalanır. Amerikalıların Kore barbeküsü olarak bildikleri ise *pulgogi*'dir. Et ya da deniz ürünü, soya sosu, susam yağı, sarımsak, zencefil, biber ve yeşil soğan ile marine edildikten sonra ızgarada pişirilerek hazırlanır. Buğday ya da karabuğday *noodle*ları ya da börekleri, *won ton*lar gibidir; ancak büyükleri çorba içinde servis edilir. Çorba, yemekte bulunan sıvıdır; pirinç suyu ya da arpa suyu gibi içecekler daha sonra tüketilir. Amerikalıların tatlı olarak nitelendirdiği pirinç kekleri veya meyve, yemek aralarında atıştırmalık olarak yenilir.

Koreliler de Japonlar gibi resmi insanlardır. İnsanlar ve yiyecekler arasındaki ilişkileri düzenleyen birçok kural bulunur. Koreliler insanlarla konuşurken onların doğrudan yüzüne bakmayı veya birine -örneğin şefe- doğrudan iltifatta bulunmayı kabalık olarak görürler. Yemeğin güzel olduğunu

söylemek daha kibar bir davranıştır. Yaşlılar büyük saygı görürler. İlk olarak onlar konuşur, onlara yemek verilir; ilk onlar yer ve içer. Hiç kimse, masadaki en yaşlı kişi yemek yemeye başlamadan yemeğine başlayamaz. Yemek masaları alçaktır; yemek yiyenler yerdeki minderlere otururlar. *Servis à la française*'dir; tüm yiyecekler bir arada ikram edilir. Sofra araçları çubuklar ve kaşıklardır. Parmaklar hiçbir zaman kullanılmaz. En yaşlı kişi yemeğini bitirdiğinde yemek bitmiş olur. Dışarıda yemeğe gidildiğinde, Koreliler hiçbir zaman hesabı paylaşmaz ya da ayrı hesaplar istenmez. Hesap, dışarı yemeğe gitme fikrini ortaya atan kişi tarafından ödenir.⁷⁸¹

Vietnam: Çin Böreği ve Pâté

Coğrafi olarak Vietnam, mutfak kültürüne de etki eden üç parçaya ayrılmıştır: Kuzeyde Kızıl Nehir, güneyde Mekong Nehri ve bunların arasındaki dağlar. Orta kısım, Çin'e hızlı olgunlaşan pirinci gönderen Champa olarak bilinir. Güney kısım tropikal pirinç yetiştirme alanıdır. Vietnam mutfağı, üç büyük etki altında kalmıştır. İlki, Vietnam'ı 939 yılında kadar yönetmiş olan kuzeydoğusundaki antik koloni efendisi Çin, diğerleri batısındaki Hindistan ve daha yakın zamandaki koloni efendisi Fransa'dır. 1883'de Fransa, imparatorluk sınırlarına Fransız Hinde'nin (bugünkü Laos, Kamboçya ve Vietnam) de katmıştır. Burada, 1516 yılında gelmiş ve Şili biberlerini getirmiş olan Portekizliler de yaşar. 1623 ile 1698 arasında, kuzey ve orta bölgelerden insanlar güneye göç etmiş ve Saigon'u (bugünkü Ho Chi Minh City) kurmuşlardır.

Yerel Vietnam mutfağının ayırıcı özelliklerinden birisi, sebzeleri ve otları sarmak için marul yapraklarını kullanmalarıdır. Çinlilerin kuzeydeki etkisi, wok tavada pişirme ve çubukların yanı sıra, karabiberin acı bir baharat olarak kullanılmasıyla görülür. Vietnamlıların mayalanmış balık sosu *nam plah*, soya sosunun yerini alır. Vietnamlıların Çin börekleri de Çinlilerininkinden daha lezizdir; çünkü yufkalar, buğday unu yerine pirinç unu ile yapılır. Hint (ve Portekiz) etkisi, güneyde, acı baharatın Şili biberi olduğu körilerde görülür. Otlar; limon otu, kişniş, Tay fesleğeni ve nanedir. Vietnamlılar Fransızlardan, güneyde, Saigon'un merkezinde, *pâté* yapmayı öğrenmişlerdir. *Pho* dedikleri *noodle* çorbaları da önemli bir ulusal yemekleridir.

Endonezya: Maluku Adaları

Hindistan'ın güneydoğusunda yer alan Endonezya, dünyanın en kalabalık dördüncü ülkesidir. Endonezya, Güney Pasifik'teki büyük adalar zincirinden oluşur. Bölge, küllerinin verimlilik sağladığı volkanlar, depremler ve büyük dalgalar ile en sert doğalardan birine sahiptir. 26 Aralık 2004 tarihinde, büyük deniz altı depremleri tsunamiler yaratarak Hint Okyanusu'ndaki yüzlerce insanı öldürdüğünde ve milyonlarca insanı evsiz bıraktığında, dünya

781 Connor, *The Koreans*, 246–256.

aniden Endonezya'nın farkına varmıştı. En büyük darbeyi, Endonezya'nın en kuzeyindeki Banda Aceh almıştı.

Diğer Asya ülkelerinde olduğu gibi, Endonezya mutfağında da pirinç ana malzemedir. "Endonezya'da milyonlarca köylünün günlük standart yiyeceği, haşlanmış beyaz pirinç, küçük bir kurutulmuş balık ve bir miktar Şili biberinden oluşur. Bu, tamamen kabuklarından ayrılmış ve kepeklerinden arındırılmış beyaz pirinçtir; kepeği duran kahverengi pirinç, belki daha besleyicidir ancak küçük çocuklar ve bebekler için saklanır."⁷⁸² Bu keskin farklılık *Rijsttafel* – Pilav Masası adlı ziyafette görülür. Bu, *service à la française* gibi yemeklerin hepsini bir kerede masaya getiren Endonezya geleneğini takip etse de tamamen bir Hollanda icadıdır. Fakat Hollandalılar bu bağlamın dışında kalarak tüm farklı türde Endonezya yemeklerini bir arada düşünür ve aynı anda servis ederdi. Bu, başka bir ülkeden birisinin Birleşik Devletler'e gelmesi ve tipik bir Amerikan bayram yemeği olarak Yeni Yıl Arifesi'ndeki şampanya ve havyarı, Super Bowl'daki *guacamole*yi, Sevgililer Gününe özel kalpli çikolatalarını, 4 Temmuz'un *hot dog*'larını, Şükran Günü hindisini ve Noel domuz rostosunu aynı anda istemesi gibidir.

BAYRAM TARİHİ

*Selamatan*⁷⁸⁶

Selamatan, Müslümanlar Maluku Adaları'na gelmeden önce var olan antik bir yerel ziyafettir. *Selamatan*lar, büyük geçiş dönemlerine (doğum, evlenme, hamilelik, ölüm) damga vurur; fakat iyi bir hasada şükretmek ve yeni bir evin kutsanması için veya bir seyahatten önce de olabilir. Kutlama ne olursa olsun, paylaşımı ve topluluğu kutlamak için yapılır. Aynı zamanda iyi şans getirmeleri amacıyla ruhlara yapılan sunular sırasında da hazırlanır.

Selamatan'ın merkezindeki pilav, ya hindistancevizi sütünde piştiği için beyaz (*nasi gurih* veya *nasi uduk*) ya da zerdeçal eklendiğinden sarı (*nasi kuning*) olur. Ancak beraberinde kaç yemeğin daha sunulacağı, bunların hangi yemekler olacağı ve ne kadar baharatlı olacakları, etkinliğe göre farklılık gösterir. Pişirme ve temizlik işleri de topluca yapılır.

Endonezyalı şef Sri Owen'in verdiği örnek, hamileliğinin yedinci ayındaki bir kadın için bir *selamatan* tarifidir; yedi çok haşlanmış yumurta içerir. Geleneksel sebzeler "*kacang panjang* (uzun Çin fasulyesi), *kangkung* (su ispanağı), *taoge* (fasulye filizi) ve ... *kol* (lahana). Bumbu ya da hindistancevizi sosu olmaz ... acı Şili biberi de çünkü hamile kadınlar acı yiyecek yememelidir. Fakat buharda pişirilmiş hindistancevizi kabuğu olmalı ... bir miktar ince doğranmış et ile karıştırılmalı ve yedi muz yaprağına sarılarak paketlenmeli."

Asya'daki diğer ülkeler gibi Endonezya da diğer Asya ülkelerinden ve Avrupalı kâşifler ile koloni mensuplarından etkilenmiştir. Bugünkü Singapur'un çevresindeki bir bölgede, halen Portekizce bir isimle bir Çin-Malezya mutfağı yaşar. Bu mutfağa Portekizce *Nonyaya* yani "büyükanne" denilir;

782 Owen, *Indonesian Regional*, 10.

783 *Age*, 173–175.

çünkü *tofu* (Doufu) ile *laksa* denilen hindistancevizi sütü katılarak hazırlanan bir *noodle* çorbası gibi kırsal ev yemeklerinden oluşur.

Filipinler: Çin-İspanyol Füzyon Mutfağı

Filipinleri, 1521 yılında “keşfeden” Portekizli kâşif Magellan’a, pilav ve haşlanmış domuzun ardından ızgara balık, zencefil ve şaraptan oluşan bir ziyafet sundular.⁷⁸⁴ Pilav ve domuz, Çin mutfağında olduğu gibi, bugün hala Filipin mutfağında da özel bir yere sahiptir; ancak balık ve sebzeler ada sofrasının geçim kaynağıdır. Çünkü yüzlerce yıl, İspanyol kolonisi olmaları nedeniyle Filipin mutfağını Çin, Malezya ve Endonezya’nın yanında İspanya da etkilemiştir. İspanyollar, kendi mutfaklarının yerel ürünleri olan zeytinyağı, sirke, soğan ve sarımsağı getirmişlerdir. Orta ve Güney Amerika’daki kolonilerinden de yine Amerika’nın yerli yiyecekleri, yerfıstığı, Şili biberi, domates, patates, tatlı patates ve mısırı taşımışlardır. Hawaii ve diğer Pasifik ada insanları gibi, Filipinliler de yavru domuzu bütün halinde pişirirler. Malezyalılar, Endonezyalılar ve güney Hindistanlılar gibi Filipinliler de birçok yiyeceği hindistancevizi sütünde haşlarlar. Filipinliler Amerikan mutfağından pay pişirmeyi almışlarsa da mango gibi yerel meyvelerinden kendi paylarını yaparlar. Filipinlilerin ulusal yemekleri, *vindalood* gibi sirke-sarımsak sosunda haşlama et *adabo*, hindistancevizi sütünde haşlama *ginataan* ve Asya’daki *burritolar* gibi, pirinç yufkalarına sarılı sebzelerle hazırlanan Filipin tarzı Çin böreği *lumpiad*’dır. Diğer Asyalılar gibi, Filipinliler de yabancı hâkimiyeti (İspanyol veya Amerikan) istememişler, yıllarca Amerikan yönetimine karşı mücadele etmişlerdir.

Ne var ki Asya’da sadece iki ülke, Tayland ve Japonya, Avrupa yönetimi altına girmemiştir.

Tayland (Siyam): Limonotu ve Jasmine Pirinci

Tayland bağımsızlığını, sıra dışı yöneticileri Kral IV. Rama’ya (yönt.1851-1868) borçludurlar. Kral olmadan önce 27 yıl boyunca Budist bir keşişti. Kendi bilgi ve zekâsının yanında, sabır ve alçakgönüllülük üzerine eğitimi sayesinde Amerikalı ve Avrupalı diplomatlarla hükümranlılığı süresince müzakerelerde bulundu. Topraklarının üçte ikisi tarıma elverişli olmayan Tayland, Batı ülkeleriyle kıymetli kauçuk, kalay ve kereste ticaretine başladı.

Tayland, Batılı Hristiyan misyonerlerin matbaa ve çiçek hastalığı aşısı gibi yararlı bazı şeylerini kabul etmiş; fakat kendi kültürünü korumuştur. Buna kölelik de dâhildir. Birçok Batılı, on dokuzuncu yüzyıl Tayland’ını kralın ailesine özel ders vermiş İngiliz kadın Anne Leonowes’in 1870 yılında yazdığı otobiyografisinden tanır. *Anna and the King of Siam* kitabı, bir Broadway oyunu haline getirildiği gibi *Kral ve Ben* adlı filme uyarlanmış, 1999’da

784 Cordero-Fernando, *Culinary Culture of the Philippines*,15.

Jodie Foster'ın rol aldığı *Anna and the King* adıyla yeniden çekilmiştir. Taylar bu yorumlara karşı çıkar ve bu nedenle filmler Tayland'da yasaklıdır.

Tayland'ın temel besini, diğer Asya ülkelerinde olduğu gibi pirinçtir. Her yıl, kutsal bir tören, pirinç dikim mevsiminin başlangıcını bildirir.

BAYRAM TARİHİ

Tay Krallık Pulluklama Töreni

"Geleneksel olarak Tayland'ın pirinç yetiştirme sezonu, mayıs ayında yapılan Kraliyet Pulluklama Töreni ile başlar. Bangkok'daki Büyük Saray'ın yakınlarında *Sanahm Luahng* (Kral'ın tarlası) denilen açık yeşillik geniş alanda yapılır. Ritüel sırasında, kralın belirlediği ... bir görevli, beyaz boğaların çektiği törensel bir sabanla, tarlada karık açar. Bunu yaparken, arkasından ilahiler söyleyen Brahman rahipler ve sepetlerinde pirinç tohumları taşıyan dört kadın onu takip eder. Kadınlar açılmış olan karıklara tohumları saçar. Tohumların ekilmesinin ve törenin bitirilmesinin ardından, izleyiciler karıklardaki tohumlar için koşuştururlar; çünkü bu tohumların kişinin kendisiyle birleştiğinde, iyi bir ürün alınabileceğine inanılır."⁷⁸⁸

Bu, antik Kraliyet Pulluklama Töreni'nde ettikleri, Tayland'ın en ünlü pirinci *jasmine* değildir; zira bu pirinç 1945'e kadar yoktu. Bu uzun taneli pirinç, genetik değişim deneyinin sonucudur ve en iyi ürünleri Kuzey Tayland'da yetişir.

Doğusundaki Çin ve batısındaki Hindistan'ın arasında kalan Tayland'ın, her iki ülkenin mutfaklarıyla çokça ortak yanı bulunmaktadır. Çin'in güneyindeki Szechuan ve Yunan mutfağıyla, Yeni Dünya'nın iki yiyeceği, yerfıstığı ve Şili biberini paylaşır. *Mee krob* gibi cıtır kızartılmış *noodle*larda da Çin etkisi görülür. Hindistan'la ortak noktası köriлерidir (*gaang*). Körilerden birinin adı, onu kimin getirdiğini belirtir: *Massumanın*, Tay dilindeki karşılığı, erken dönem İngilizce-sindeki yanlış kullanım "*Muslim*"den (Müslüman) gelen *musselmandır*.

Tayland mutfağındaki temel tatlandırıcı, "balık suyu" anlamına gelen *nam plab* adlı keskin tatlı mayalanmış balık sosudur. Küçük yapraklı Tay fesleğeni, nane ve kişniş gibi taze otlar, *nam plabla* belirgin bir zıtlığa sahiptir. Batılı pazarlarda kesilen kişniş kökleri, Tay mutfağına daha güçlü bir kişniş tadı katar. Turuncun keskin ve ekşi tadı -suyu, kabuğu ve yapraklarıyla- misket limonundan gelir. Limonotu (*Cymbopogon citratus*) da taze, keskin bir turuncu tadı sağlar. Limonotunun yeşil sapı hemen hemen bir kurşunkalem ya da keçeli kalem çapındadır. Amerikan pazarlarında, çoğunlukla üç dört demetlik 30 santimetre uzunluğunda saplar halinde satılırlar. Bu malzemelerin birçoğu Tayland'ın en ünlü yemeklerinden biri olan ve bazen *tom yum goong* denilen, acı - ekşi karides çorbası *tom yung kungda* yer alır.

Buna karşın Tay içecekleri ve tatlıları, Araplarınkiler gibi çok tatlıdır. Tay buzlu çayı, konserve olarak bulunan (yakın döneme ait endüstriyel bir ürün) kıvamlı süt ile tatlılaştırılır; haliyle bozulma problem değildir. Glutenli

pirinç ve mango ile yapılan tatlı, hurma şekeri ile hazırlanır. Tatlılara, büyük ihtimalle Arapların getirdiği *jasmine* esansı ile koku verilir.

MALZEMELER

Tom Yung Kung (Dom Yam Gung)

TAY ACI – EKŞİ KARİDES ÇORBASI⁷⁸⁶

- 1 Sofra kaşığı sebze yağı
- Karides kabukları
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 3 sap limon otu
- 4 turunc yaprağı
- 1 çay kaşığı misket limonu kabuğu
- 2 misket limonu suyu
- 2 adet yeşil Serrano Şili biberi
- 1 adet kırmızı Serrano Şili biberi
- 1 kg taze (yeşil) karides (20 adet)
- 1 sofra kaşığı *nam pla*
- 2 sofra kaşığı kişniş yaprağı, kıyılmış
- 3 yeşil soğan, kıyılmış
- 1½ çay kaşığı tuz

MALZEMELER

Mamuang Kao Niew

GLÜTENLİ PİRİNÇLİ MANGO⁷⁸⁷

- 1½ su bardağı glütenli pirinç
- 1 su bardağı kıvamlı hindistancevizi sütü
- ½ su bardağı hurma şekeri
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 olgun mango
- 4 çay kaşığı Hindistancevizi “kreması”

Japonya: Tempura ve Umami

Çin ve Japonya bölgesel olarak birbiriyle bağlantılıdır. Doğal kaynakları ve yiyecek bakımından zengin büyük Çin, kendisinden çok daha küçük, su ve insanlar dışında hiçbir doğal kaynağı olmayan adalar ülkesi Japonya’nın batı-sındadır. Dağlık Japonya toprakları da Yunanistan gibi madensel zenginliğe

786 Brennan, *Original Thai Cookbook*, 110–111.

787 *Age*., 251.

sahip değildir. Kaliforniya ve diğer Pasifik kıyılarındaki ülkeler gibi, deprem hattında yer alır ve volkanları bulunur. Bu nedenle Japonya kendi nüfusunun temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için diğer ülkelerle ya ticaret yapmak ya da onları ele geçirmek mecburiyetinde kalmıştır. Mutfağı değil ama birçok Japon yemeği ile sanat, din ve piktografik yazı gibi kültürel öğelerinin çoğu, Çin kökenliydi. Her iki ülkenin beslenmeleri de pirince dayalıdır. Pirinç, yaklaşık 8500 yıl önce Çin'de ekildikten sonra ancak MÖ 300 ve MS 200 yılları arasında Japonya'ya ulaşmıştır. Japon pirinci *Japonica*, kısa taneli ve "glütenlidir" yani yapışkan anlamındadır; aslında pirinçte gluten yoktur.



1251 yılında Japonya Kamakura'da inşa edilmiş Büyük Buda Heykeli. 1495 yılında bir tsunami ile yıkılan tapınakta bulunan 93 tonluk bir metal heykeldir. Corbis DigitalStock Izniyle.

Japonya kendisini, bayrağındaki büyük kırmızı küreyle betimlediği 'Yükselen Güneşin Ülkesi' olarak tanımlar. Japonlar, insanlara üç hediye veren güneş tanrıçası Amaterasu'nun soyundan geldiklerine inanırlar. Bunlardan birisi, Japon kültüründe dikkat çeken bir özellik olan kutsal demir kılıçtır.

Bu, etkileyici aşırılıkların kültürüdür. Bir yanda detaylara ve güzellik yaratımına büyük bir düşkünlük vardır. Örneğin, çay içmek gibi basit bir etkinlik, sanatla yükseltilir. Bir yandan da sert bir savaşçı düşünce yapısı vardır. Kültürel antropolog Ruth Benedict bu ayrımı *The Chrysanthemum and the Sword* adlı kitabında betimlemiştir. (Türkçesi, 2011)

Çay Yolu

MS 804'te bir Japon keşişi gelirken Çin'den çayı getirdi. 815 yılında bunu imparatora sundu ve Japonya'da çay geleneği başladı. Çaya dair ilk eser, *Kissa*

Yojoki, 1215 yılında Japonya'da basıldı. Aynı yıl İngiltere'de Magna Carta imzalanmıştı ve Papa komünyon ekmeğini alanların Mesih'in gerçek bedeni olduğunu açıklamıştı. *Kissa Yojoki*, Zen Budizmi'ni Japonya'ya getiren keşiş Esai tarafından yazılmıştı. Burada anlatılan Çay Yolu'na göre, çay uygulamasına ilişkin dört değer bulunur: Hürmet, saygı, saflık ve sükûnet. Ancak bu dönemin Japonya'sında çayla ilgili ritüeller dinle çok az ilişkiliydi. Çin'den gelen yeni bir moda olarak, üst sınıf arasında yaygınlaştı. Canı sıkılan asiller, en iyi kıyafetlerini giyiyor ve çay evlerine girerek oyun oynuyorlardı: Çayı kim tadabilir ve geldiği yeri kesin olarak kim tahmin edebilir? Ardından oyunun sonucuna dair bahis oynuyorlar ve kazananlara altın torbaları gibi ödüller dağıtıyorlardı. Çaya önem verenler bunu Çay Yolu'ndan bir sapma olarak gördüler. Çay oyunlarını yasaklattılar. Ancak oyunlar öylesine popülerdi ki, sonunda yasak kalktı ve oyunlar kaldı.

Bu, Japon çay seremonisi kendi köklerine dönmeden ve kendi formunu bulmadan yüzyıllar önce yaşandı. Bu süreç içerisinde, Japonlar yabancı işgalcileri kovdular ve birbiriyle uyumlu bir mutfak ve kültürün olduğu, özgün bir kimlik duygusu geliştirdiler.

Moğollar vs. Samuraylar

Ortaçağlar'da, Japon şövalyelere samuray denirdi. Bu savaşçılar, Avrupalı şövalyelerin kurallarına benzer *Bushido* kurallarını takip ediyorlardı: Cesur ve sadıktılar, dünyadaki efendileri için ölmeye istekliydiler. Bir samuray hiçbir zaman teslim olmamalıydı. Bunun yerine kendisini öldürmeliydi; aksi takdirde bütün ailesi onurunu kaybediyordu. Bir savaşta ölmek onur vericiydi. Samuray kılıçları uzun ve ölümcüldü. Aynı beceriler, günümüzde Japon mutfak bıçaklarını dünyanın en iyileri arasına soktu.

Moğol hâkimi Kubilay Han, bu samuray savaşçı kültürüne elçiler göndererek, Japonların Moğol hakimiyetine girmeleri talebini iletti. Japonlar onu 10 yıl boyunca dikkate almadılar. 1274 yılında Moğollar Japonya'yı işgal etmeye çalıştıysa da bir fırtına onları geri çekilmeye zorladı. Kubilay Han daha çok elçi gönderdi. Samuraylar onların kafalarını kestiler. 1281 yılında, Moğollar Japonya'yı tekrar işgal etmeye çalıştılar. Bir fırtına onların donanmalarını dağıttı; büyük dalgalar gemileri batırdı. Japonlar tanrılarının onları, *kamikaze* adında kutsal bir rüzgâr göndererek kurtardığına inandılar. Aynı kelimeyi II. Dünya Savaşı'nın sonunda, Amerikan gemilerine bombalı dalışlar yapan intihar bombacılarını tanımlamak için de kullandılar. Moğollar yeniden Japonya'ya işgal etmeye kalkışmadılar. Japonlar, Amerikalılar II. Dünya Savaşı'nın sonunda 1945 yılında ülkeye girene kadar, işgal edilmeden yaşadılar.

Çay Evindeki Samuray

On altıncı yüzyıla beraber, Japonya'da yeni bir milliyetçilik, özel bir kimlik bilinci oluştu. Bu, ödünç alınan bir kültürel uygulamanın, özgün bir Japon geleneği haline geldiği çay seremonisinde görülebilir. Büyük çay ustası Sen

Rikyu (1522-1592), Çay Yolu'nu ve onu dört değerini canlandırdı: Hürmet, saygı, saflık ve sükûnet.

Sen Rikyu, ithal, süslü Çin çay fincanlarını ve Çin vazolarını, mütevazı Kore yapımı çay fincanları ve basit bambu sepetleriyle değiştirdi.⁷⁸⁸ Çay odasını da küçülttü (bir metre kare) ve daha samimi bir hale getirdi. Sonrasında samurayların kılıçlarını asabilmesi için kapıya bir raf koydu. Kılıç masada, kişisel alanı belirlemek için kullanılmıştı; onun yerini yelpaze aldı. Bu nedenle bir çay evinde yelpaze açmak hayli saldırgan bir davranış olarak nitelendirilir; kılıç çekmekle eşit bir anlam taşır.

Çay odasının arkasındaki bahçelerde bir yürüyüş yapma ritüeli de bir amaca sahiptir. Doğaya şükran ifadesi ve ritüelin bir parçası gibi görünür, ama aynı zamanda silahsız samuraylara saldırmak için gizlenmiş birilerinin olmadığından emin olmak için bahçeye bakmaktır.⁷⁸⁹ On altıncı yüzyılda, çay evi maskülen bir dünyaydı: Çayı sunan bir erkekti; önceki adıyla *tatebana*, bugünkü adıyla *ikebana*, bir erkek sanatıydı.

HOLIDAY HISTORY:

JAPON ÇAY SEREMONİSİ

Çay seremonisi, tüm duyguları kapsayan ve arttıran, etkileşimli bir sanattır. Bu duyguların ilki kokudur. İçeri girdiğinizde tütsü kokusunu alırsınız. Daha sonra ağaçlardan gelen ince bir rüzgâra benzer bir fısıltı duyarsınız; çaydanlığın altındaki ateşin sesidir bu. Bir çiçek düzenlemesi (on altıncı yüzyılın yeni sanatı) gözlerinizi rahatlatır. Hasırın üstündeki tatami minderine otursunuz, teninizi saran ipek kimononuzu hissedersiniz. Çayı sunan kişinin, çayı Buda'ya sunma hareketlerini izlersiniz. Ardından bir kâse kıvamlı, zindelik veren, acı yeşil çayınızı içersiniz.

Küçük porsiyonlar dizisi halindeki yemeklere, "beraber oturmak" anlamına gelen *kaiseki* denilir. Jeniffer Anderson, *Introduction to Japanese Tea Ritual* kitabında bu yemeklere "Japon mutfağının çiçekleri" der.⁷⁹³ Yemek basittir ve basit bir şekilde hazırlanır; malzemelerin eşit konulmasına, sunuma, sunulan ve yenilen yiyecekteki ruha yoğunlaşılır. Buzlu su, sıcak su, krizantem çayı, erik şarabı veya *sake* yani Japon pirinç şarabından bir miktar içilerek başlanabilir. Bunun biri pilav diğeri *miso* çorbası olmak üzere iki kâse yemekle devam etmesi gerekir. Arkasından, yanında yaban turpu, yenilebilir krizantem taç yaprakları ve krizantem yeşillikleri bulunan çiğ balık ikram edilir. Daha çok *sake* ikramının ardından en önemli parça, muhtemelen de "bir karides topu, küçük bir parça yeşil yuzu, bir ıspanak yaprağı ve bir *shiitake* mantarı, en iyi kalite et suyu *dashi* içinde" ayrı bir tepside getirilir.⁷⁹⁴ Ya et ya da balık ızgara bir sonraki yiyecektir. Yemek, kahverengi pirinç ve tuza eşlik eden bir su ile sona erer. Bu yemekler çok kibar bir şekilde ve eğilerek ikram edilir. Yemek, yeni çubuklar kullanılarak yenilir.

788 Anderson, *Tea Ritual*, 57–58.

789 *Age.*, 150.

790 *Age.*, 165.

791 *Age.*, 166–172.

Çay odası bir ütopyadır. Dışarıdan hiç kimsenin izinsiz giremediği bir yerdir. Çay evindeki konuşmalar, çay evi, çay ve çiçek düzenlemesi hakkında olur. Bu, sizin önünüzde durana, günlük hayattaki en basit şeylerin güzelliğine, çay seremonisi Zen'ini nasıl evrenin dengesi olduğuna odaklanmaya mecbur bırakır. Dışarı çıktığınızda, değişirsiniz.⁷⁹² Çay seremonisi, 35 bin yıl önce Avrupa'daki mağara resimlerinde başlayan sanat, yiyecek ve dinin birleşiminin kusursuz bir icrasdır.

Ancak samuray çay evlerinden çıktığında, kılıcını tekrar kuşanır.

Samuray Kültürü, Portekiz Mutfağı

Japon milliyetçiliğinin bu atmosferinde 1540'larda Portekizliler ticaret ve Katolisizmi yaymak amacıyla adalara geldiler. Bu karşılaşma, Asyalılardan başka insanlar olmadığını düşünen Japonlar için bir şok oldu. Başlangıçta Japonlar Portekizlilerin beraberlerinde getirdikleri teknolojiyle yani silahlarla ve yeni inançla çok ilgilendiler. Yaklaşık 300 bin kişi Katolik Hıristiyanlığa geçti.

Ancak halen kültürel bir çatışma vardı. Samuray kültürü, kılıç, kılıç yapma ve kullanma anlamına gelen 'kılıç kullanma sanatı' etrafında oluşuyordu. Japonların kimliğinde belli bir mesafeden silah kullanarak öldürmek yoktu. Erkek erkeğe ve göğüs göğse savaşıma dair, onur temelli ritüeller ve kurallarla büyüyen insanlar için kahramanca bir davranış değildi. Yabancıların teknolojisi ve yabancıların dini, Japonya'da yasaklandı. İmparator Hideyoshi yabancı rahiplere ülkeyi terk etmeleri için 20 gün verdi. Katoliklerin, Budizmin ve Şintoizmin güzelliklerine zarar verdiklerini ve Portekizli tüccarların da Japon halkını köle olarak sattıklarını iddia etti. İlerleyen yıllarda, yabancı ya da Japon olsun Katoliklerin seçimleri, dinlerinden vazgeçmek ya da ölene kadar işkence çekmek arasındaydı. Binlercesi vazgeçti, binlercesi de öldü.

1639 yılında, Portekizler geldikten yaklaşık 100 yıl sonra, Japonlar Çin'le aynı şeyi yaptı: Kapalı bir ülke oldu. Japonların ülkeyi terk etmesi ve Katoliklerin de ülkeye girmesi yasaklandı. Nagasaki şehri hariç yabancılarla iletişimde bulunmak kısıtlandı. Ancak Portekizliler Japon mutfağında izlerini bırakmışlardı. Kızartma harcına bandıkları ve kızarttıkları yiyeceklerle *tempura*, ekmeğe *pan* ve ekmeğe kırıntısına da *panko* demişlerdir.⁷⁹³ Japonlar silahı bırakmış ama *tempurayı* almışlardır.

Japonya Batılılaşır

1639'da bulunmayan bir ülkenin yani Birleşik Devletler'in buhar gücüyle çalışan dört savaş gemisi 1853 yılında Tokyo Koyu'na ulaşana kadar, Japonya 200 yıldan fazla bir süre kapalı kaldı. Birleşik Devletler başkanından gelen mektupta, "iki ülke arasında serbest ticareti" düşünmenin, Japonya ve

792 Mason ve Caiger, *A History of Japan*, 120–121.

793 *Age.*, 155.

Birleşik Devletler için “oldukça faydalı” olabileceği yazıyordu. Birleşik Devletler, gemilerinin Japon limanlarına yakıt almak için yanaşabilmesini istiyor ve ödemenin “para ya da İmparator Hazretleri’nin seçeceği herhangi bir şekilde ödenebileceğini” belirtiyordu.⁷⁹⁴ Amerikan donanmasının komutanı Tuğamiral Perry, Japonlar teklifi düşünürken, daha büyük bir donanmayla cevaplarını almak için geri döndü.

Japonlar gemilerdeki topları ve duvarlarında yazanları gördüler. 1867’de yaşanan bir sivil değişim ile feodal yönetimin 600 yıl süren hükümrancılığı sona erdi. Yeni hükümet Batılıydı. Bu dönem, Meiji Restorasyonu yani “aydınlanma yönetimi” olarak bilinir. Japonya, samuray azim ve disiplini modernleşme ve Batı’yla ortaklığa dönüştürmüştür. Modellerinden birisi olan Almanya, yeni birleşmiş ve fazlasıyla militarize olmuştu.

1894’e gelindiğinde Japonya’nın onlarca savaş gemisi ve yarım milyon askerden oluşan bir ordusu olmuştu. Japonya, Kore’de Çin’le girdiği bir savaşta Asya ana kıtasından toprak kazanmıştı. Tayvan adasını da ele geçirdi. Rusya sınırında Çin’e ait bir bölge olan Mançurya’da avantaj kazandı. Bu durum Rusya ile bir savaşa neden oldu. 1904 yılında Rusya’nın, Japonya’nın koşullarına göre bir savaşı reddetmesinin ardından, Japonlar ani bir saldırı düzenledi ve Rus donanmasının büyük bir kısmını yok etti. Bu parlak zaferler Japonya’nın Kore’yi işgal etmesine olanak tanıdı ve 1910 yılında Japonya Kore’yi ele geçirdi.

Yeni Bir Lezzet: *Umami*

1908 yılında Japonya’dan bir bilim adamının yaptığı keşif, beslenme dünyası için önemliydi. Dr. Kikunae Ikeda, *umami*yi beşinci tat olarak tanımladı. O zamana kadar dünya, sadece Yunan filozofu Aristoteles’in MÖ dördüncü yüzyılda tasvir ettiği tatlı, ekşi, acı ve tuzlu tatların olduğuna inanıyordu. Dr. Ikeda *umami* tadını, Japon et suyu *dashide* buldu. Bu, dana, sığır ya da tavuk ile yapılan Avrupa’nın et suyu gibi değildir. *Dashi*, *kelp*le beraber, kurutulmuş yufka inceliğinde pul pul tuna balığından yapılır. Japonca *kombu* denilen *kelp* bir deniz yosunudur. Hem *kombu* hem de kuru tuna, keskin çeşnilerdir. Ancak tatlı, ekşi, acı ya da tuzlu değildirler.

Umami tadı, glutamat denilen bir amino asit ile oluşur. *Umami* birçok ette, balıkta ve süt ürününde bulunur; özellikle de *parmigiano-reggiano* gibi keskin tatlı yaşlandırmış peynirlerde. *Umami*, domates, patates ve tatlı patateslerde, kuşkonmaz, *shiitake* mantarlarında, mayalandırılmış fasulyede, tütür mantarında ve yeşil çayda da bulunur.

Dr. Ikeda kendi zamanının ilerisinde bir kişiydi. Ulaştığı sonuçları yayınladıysa da beşinci tat fikri Batı’da dikkate alınmamıştır. Ta ki 1980’lerde Avrupalı ve Amerikalı bilim insanları ve şefler *umami*yi “keşfedene” kadar.

794 Beck, et al., *World History*, 720.

BAŞLICA JAPON YİYECEKLERİ

<i>Daikon</i>	Uzun beyaz turp, Asya ana kıtası kökenlidir.
<i>Dashi</i>	<i>Kelp</i> le beraber, kurutulmuş yufka inceliğinde pul pul tuna balığından yapılan su; <i>umaminin</i> kaynağı.
<i>Donburi</i>	Pilav kâsesi – yemekve kap
<i>Manju</i>	Tatlı fasulye ezmesiyle doldurulmuş pirinç kekleri
<i>Mirin</i>	Pirinç şarabı, <i>sakeden</i> düşük alkollü (%1’den düşük olabilir)
<i>Miso</i>	Mayalanmış pirinç, arpa veya soya; <i>miso</i> çorbası, pirinçli = temel besinler
<i>Mochi</i>	İnce öğütölmüş pirinçten buharda pişirilerek yapılan tatlı pirinç kekleri; <i>mochigome</i> (“yapışkan pirinç”) pirincinden yapılır. Kökeni dinseldir; tanrılara sunulmuştur. 794-1192 arasındaki Heian döneminde Yeni Yıl kutlamalarının bir parçası olmuştur. ⁷⁹⁸ <i>Mochi</i> parçaları -küçük küpler- dondurulmuş yoğurdun üzerine konulur. Los Angeles, Kaliforniya’da bulunan Mikawaya, 1994 yılında <i>mochi</i> -kaplı dondurma hazırlamıştır.
<i>Nori</i>	Kurutulmuş deniz yosunu (<i>kelp</i>)
<i>Ponzu sosu</i>	Ekşi turunc (<i>yuzu</i> , limon vs.) ve <i>mirin</i> ile yapılan sos; Portekizce <i>pomar</i> , meyve bahçesi (muhtemelen “elma”); Hollandaca <i>pons</i> = turunc bahçesi Japonca <i>zu</i> = sirke. <i>Sashimi</i> , ızgara et ve balık için kullanılır.
<i>Ramen</i>	İnce buğday noodleları
<i>Sake</i>	Yüksek alkollü pirinç şarabı, yaklaşık % 20.
<i>Shabu-shabu</i>	“şapır şupur”. Güveç yemeğidir; <i>sukiyaki</i> kadar tatlı değildir; yirminci yüzyıl icadıdır; Çinlilerden gelir; protein içeren yiyecekler veya sebzeler, sıcak bulyonlu suyun ya da <i>dashinin</i> içinde çevrilererek, yemeği yiyenler tarafından pişirir.
<i>Shoyu</i>	Soya sosu
<i>Soba</i>	İnce noodlelar, özellikle karabuğday; <i>udonun</i> zıttı. Tokyo’da tercih edilir; yüksek oranda B vitamini tiyamin içerdiğinden pirinçten oluşabilecek beriberi hastalığını engeller; Yeni Yıl Gecesi’nin geleneksel yemeğidir; yazları soğuk olarak ikram edilir.
<i>Sukiyaki</i>	Çoğunlukla sığırla yapılan etli güveç; şeker içerdiğinden <i>shabu-shabudan</i> farklıdır.
<i>Surimi</i>	Beyaz balıktan yapılan balık keki (balık kroket, <i>gefilte fish</i>); yengeç etinin (<i>Krab</i>) taklidi.
<i>Tempura</i>	Kızartma harcına banılan ve kızartılan yiyecekler; Portekiz’den.
<i>Tonkatsu</i>	Domuz külbastı.
<i>Udon</i>	İnce buğday noodleları
<i>Wasabi</i>	Japon yabanturpu; <i>Brassicaceae</i> ailesinden.
<i>Yaki</i>	Kızartma
<i>Yakiniku</i>	Masada ızgara yapılan et.

Yeni Bir İmparatorluk

Yirminci yüzyılın başlarında, Afrika ve Asya’da neredeyse her ülke, Batılı bir gücün kolonisiydi. Afrika’da, kıtadaki mutfaklar ve kültürler şiddetli bir baskı altındaydı. Nakdi ekonomi insanları geleneksel takas ekonomisinden

uzaklaştırıyordu. Besin yetiştirebilmek için ücretli çalışmaları nedeniyle topraklarında yetişen yiyeceklerden yiyememeleri, onları topraklarından kopardı; topluca yemek yemeyle pekişen akrabalık ve kabile ilişkilerinde de onları birbirlerinden uzaklaştırdı.

Asyalılar da çaresiz durumdaydılar. Afyon Savaşları'na zorlanan Dev Çin yardıma muhtaçtı. Güneydoğu Asya, Fransa'nın yönetimindeydi. Endonezya, Portekiz ve sonra da yüzyıllarca Hollanda hâkimiyetinde kaldı. İngilizler, Hindistan'ı tamamen kontrolleri altına almışlardı. Birleşik Devletler, Filipinler'i tutuyordu. Tayland'ın, bağımsız kalabilmesi bıçak sırtındaydı.

Japonya, tek başına, kendisini Asya'da bir imparatorluk ve bir dünya gücü olarak konumlandırıyordu. Yine de Japonya kalabalıktı ve ekonomik olanaklar sınırlıydı. Birçok Japon, Amerika'da yeni bir başlangıç yapmaya karar verdi. Peru'daki kahve plantasyonlarında, 1900 yılında ABD toprağına katılan Hawaii'deki ananas plantasyonlarında ve Birleşik Devletler'in kendi topraklarındaki çiftliklerde çalışmaya gittiler. Kaliforniya'da topluluklar halinde yaşadılar; buralar Los Angeles ve San Francisco'da Little Tokyo (Küçük Tokyo) olarak bilinir. Vatanseverliklerine veya çiftçilikteki hatırı sayılır yeteneklerine rağmen, ırkçı yasalar onların vatandaş veya toprak sahibi olmasını engelliyordu. Kaliforniyalılar, çocuklarının Japon çocuklarla aynı okula gitmelerini istemediler. Japonların, Kaliforniya'ya göç etmesinin durdurulmasını talep ettiler.

Yirminci yüzyılın başlarında, bu durum uluslararası bir sıkıntıya sebep oldu. Her ikisi de dünya sahnesinde yeni güçler olarak egemenlik mücadelesi veren, Japonya ve Birleşik Devletler arasındaki gerilimi tırmandırdı.

ARINMA SAVAŞI, CLASSIQUE MUTFAK VE YASAK

AVRUPA VE BİRLEŞİK DEVLETLER'DE 1900-1929

Birleşik Devletler, İngiltere'den ayrılmasının yüzyıl kadar sonrasında 1900 yılına gelindiğinde artık bir dünya gücü haline gelmişti. Birleşik Devletler, 1898'deki dört ay süren İspanya-Birleşik Devletler Savaşı'nı kazanarak, Karayipler'de bulunan Küba'dan Puerto Rico ve Guantanamo Deniz Üssü'nü, Pasifik'teki Guam ve Filipinleri elde etti. Birleşik Devletler'in yeni bir içeceği olmuştu: rom, Coca-Cola ve misket limonu karışımı *Cuba Libre* (Özgür Küba). Sanayi Devrimi'ne geç başlayan Amerikan fabrikaları, artık İngiltere, Almanya ve Belçika'nın tamamından daha fazla üretim yapıyorlardı. Amerikan bifteği ve buğdayı tüm dünyayı doyuruyordu. Ülkede milyonlere ve 1901 yılında, dünyanın ilk milyar dolarlık şirketi *United States Steel*e sahipti. Yeni sanayi devinin inşasının büyük kısmında göçmen işçiler görev almıştı.

Yeni Göçmenler ve Eritme Potası

Amerika'ya milyonlarca yeni göçmen gelmişti. Bu rakam, 1870-1920 yılları arasında 26 milyon kadardı.⁷⁹⁶ Bu göçmenler, İtalyanlar, Norveçliler, İrlandalılar, Yahudiler, Yunanlar, Lehler, Macarlar, Litvanyalılar, Çekler, Bohemyalılar, Moravyalılar, Rumenler, Bulgarlar, liler, Finliler, Letonlar, Estonlar, Ruslar ve diğerlerinden oluşuyordu. Çok az eşyayla ve neredeyse parasız olarak New York limanındaki Ellis Adasına ulaşmışlardı; bir erkeğin ortalama 17 doları vardı.⁷⁹⁷ Bu yüzden indikleri yere yerleştiler, Doğu Kıyısı'ndaki New York, Boston, Philadelphia gibi şehirlere doluşarak çoğaldılar. Değişik yiyeceklerle, dillere, giysilere ve geleneklere sahip bu milyonlarca göçmene ek olarak, kendi çiftliklerinde yaşayan Amerikalılar da fabrikalarda çalışmak için şehirlere göç ettiler. New York City, dünyadaki en fazla nüfus yoğunluğuna sahip bir yer haline geldi. 1910-1940 yılları arasında Batı Kıyısı'na gelen Japonlar, Avustralyalılar ve diğerleri San Francisco Koyu'ndaki Angel Adası'na ulaştılar.

İtalyan - Amerikan Mutfağı

“Henüz Amerikalılaşmadık. Halen İtalyan yemeği yiyoruz.” On dokuzuncu yüzyılın sonunda, et ve patates yiyen Amerikalılardan korkarak bu efsanevi sözü söyleyen kadın sosyal hizmet uzmanı, muhtemelen makarnadan söz ediyordu. Makarna yeterince kötü değilse, zeytinyağı, sarımsak ve domatesten oluşan sosu sizi kesinlikle öldürebilirdi. Ve aynı domates sosunun, hamurun değil de ekmeğin üzerinde olduğu pizza da böyleydi. Sadece tek bir şey bunu daha kötü yapabiliirdi; ekmek hamurunu kızartıp üzerine kepeçyle domates sosu sürülüp, peynir serpilene. Adı zaten her şeyi söylüyordu: *pizza fritta* - kızarmış pizza. Bu insanlar, bebekleri dış çıkardığında ya da gaz sancısı çektiğinde, diş etlerine şarap sürerler veya bir yudum içirirler. İtalyanlar hiçbir zaman gerçek Amerikalılar olamayacak veya Amerikan mutfağını anlayamayacaklardı.

Çoğunlukla Amerika'ya ilk gelen İtalyan erkekleri olmuştur. Yemek yapmayı öğrenmiş veya yemekleri olan diğer İtalyanların işlettiği pansiyonlar bulmuşlardı. İtalyanların hemen hemen yüzde 50'sinin, Amerika yolculukları geçiciydi. İhtiyaçları olan parayı kazanmanın bir yolunu bulup İtalya'ya dönerek toprak satın almak ya da küçük bir iş yeri açmak istiyorlardı. Diğerleri ise daha sonra eşlerini ve ailelerini çağırıyorlardı.

İtalyanlar Amerika'da varlıklı hale gelince, kadınlar eski ülkelerinde daha az zaman harcamadıkları şeyleri, yeni ülkelerinde harika bir uğraş olarak buldular; özellikle de eti. Pazarları ve tatil günlerinde, makarna yemeğinden sonra, domates soslu köfte, sosis, domuz kaburga ve *braciole* yani içine tuz, biber, *parmigiano* veya *pecorino* peyniri serpilmiş, doğranmış sarımsak,

796 *A People and a Nation, Brief Edition (5th, Vol. B)*, 358.

797 Mangione ve Morreale, *La Storia*, 174.

maydanoz (ve mevsimine göre taze fesleğen) konulmuş, sarılmış ve bir iple bağlanmış, zeytinyağı ve sarımsakla kahverengileştirilerek, ardından sosta yavaş yavaş pişirilmiş *pançeta* yeniliyordu.

YEMEK HİKAYESİ:

Spagetti ve Köfte

Katksız, basit ve otantik bir İtalyan yemeği olan spaghetti ve köfte, İtalya'dan beri değişmemiştir; değil mi? Hayır. Spagetti ve köfte, bir Amerikan icadıdır. İtalyanlar makarna ve eti bir arada yemezler. Makarna ilk yemektir; et, ikinci yemek olarak gelir. Bu, Amerika'da bir restoran açan iki kardeşin, Primo ve Secondo'nun anlatıldığı *Big Night* filminde gösteriliyordu. Doğum sıralarına göre Birinci (*primo*) ve İkinci (*secondo*) isimleri, yemekler için de geçerliydi. Bir kadın müşterisi, bir tabak spaghetti aldıktan sonra köftelerin nerede olduğunu sormuştu. Kardeşlerden birisi, makarnanın ilk yemek olduğunu anlatmaya çalışmıştı. Sonunda usanmış, "Bazen spaghetti kendisi gibi olmak ister!" diye patlamıştı.

Birçok anne, kızlarına tarif olmaksızın, göz kararı yemek yapmayı öğretir. Aşçılık derslerini geçirtilirler. Göçmenlerin çocukları olan ikinci nesil, Amerikan okullarına giderek İngilizce okumayı ve yazmayı öğrenmiş, ölçülerini dikkate almış ve tarifleri yazmıştır. Birçok hamur işi, tatlı yumurta ekmeği, tatlı *ricotta* payları veya aperatif *prosciutto* payları yapıp akrabalara ve arkadaşlara dağıtmak, Noel ve Paskalya gelenekleri olarak sürdürülmüştü. Yirminci yüzyılın sonuna kadar, en iyi İtalyan yemeklerinin çoğu ticari hale gelmemişti; evlerde yapılırdı.

Bir ayakları İtalya'da diğeri Amerika'da olan İtalyan göçmenler, tatillerini her iki ülkenin mutfaklarıyla kutluyorlardı. Şükran Günü'nde İtalyanlar, İtalyan bayram yemeği -çorba, lazanya, köfte ve sos ile İtalyan ekmeği- yerlerdi. Bunun ardından da hindi, yabanmersini sosu, içi İtalyan sosisi ile sakatat doldurulmuş İtalyan ekmeği, patates püresi ve tatlı patatesten oluşan Amerikan bayram yemeğini yerlerdi. Masada, zeytinyağı, limon suyu ve sarımsakla hazırlanmış brokoli de olurdu. İtalya'da olduğu gibi en son taze yeşilliklerden yapılmış salata ve ardından nar, armut ve mandalina gibi mevsimine göre meyveler gelirdi. Bunu Amerikan balkabağı payı ve elma payı takip ediyor, sonunda da çıtır çıtır yemek için İtalyan geleneğine göre içinde fındık, badem, kuru incir ve bazen de nar olan bir kâse geliyordu. İtalyanlara ve İtalyan Amerikalılara göre, Şükran Günü, geleneksel bir İtalyan bayram yemeği ile geleneksel bir Amerikan bayram yemeğinin arasına sıkışmıştı.

Festivaller, diğer göçmen gruplarda da olduğu gibi İtalyan göçmenler için de yeni ülkelerinde bir topluluk olma duygusu sağlıyordu; örneğin San Genaro Festivali.

New York'taki Little Italy'de San Gennaro Festivali, 12-22 Eylül

İtalyan Amerikalıların Birleşik Devletler'de kutladıkları en büyük *festa*, San Gennaro festivalidir. Napoli'nin koruyucu azizi San Gennaro, MS 19 Eylül 305'te İsa'ya inandığı için başı kesilerek öldürülmüştü. New York'da bulunan Little Italy'deki (Küçük İtalya) sokak panayırı 1926'da yapılmaya başlandı. Bugün bu festival, her yıl 12-22 Eylül arasında düzenlenir. Sadece 2001 yılında 11 Eylül nedeniyle iptal edilmişti. Bir milyondan fazla insan, San Gennaro'nun heykeliyle Mulberry Caddesi'nde yapılan dinsel yürüyüşü izlemek ve 300'den fazla sokak satıcısından, başta sosis ve biberli deniz ürünleri sandviçleri olmak üzere, İtalyan yemekleri almak için buraya gelir. 2002 yılında bu kutlamalara *cannoli* yeme yarışması da eklendi.

Yahudi-Amerikan Mutfağı

Amerikalıların tipik bir Amerikan veya New York yiyeceği sandığı yemekler, Doğu Avrupa'dan göç eden iki buçuk milyon Yahudi'nin yemeğidir. Yahudiler, New York'un Aşağı Doğu Yakası'nda bulunan, First Avenue çevresindeki alfabe bulvarlarına -A,B,C,D- yerleşmişlerdir. Yahudiler de Amerika'daki yiyecek bolluğunu avantaj olarak kullanıp kendi mutfaklarını uygulayabilmiş, bayram günlerine ve Avrupa'daki üst sınıfa özel, gündelik yemekleri yapabilmişlerdir. *Kreplach* ve *knishes* gibi makarnalar ve börekler, geleneksel şekilde patatesle olduğu gibi etle de doldurulabilmişti. Tavuk çorbası, bageller, soğanlı pideler, füme balık ve krem peynir, ekşi krema, cheesecake, borş çorbası ve *gefilte fish* sık sık yenebilirdi. Alman Yahudilerinin, et ağırlıklı meze yiyecekleri koşer sosis, salam, *pastrami*, tüm Yahudi göçmenlerin yeni geleneksel yemekleri olmuştur. "Aperatif" denilen meze dükkânları New York'un Yahudi cemaati arasında yayılmıştı. "New York" cheesecake'i, füme balık ve bageller ile tavuk çorbası gibi yiyeceklerin çoğu Amerikalı olmuştur.

Yemeğin hazırlanmasından, iyi kalitede yiyecekler talep eden ve alamadıkları zaman boykot eden ve eylem yapan Yahudi kadınları sorumluydu. Amerikan gıda şirketlerinin, Yidiş dilinde yayın yapan basındaki reklamları oluyordu; Heinz gibi şirketler bile koşer yiyecekler üretmeye başlamıştı. Aç kalmanın ne olduğunu eski ülkelerinde öğrenen bu insanlar, ete para bulabiliyordu. Hahamlar ve Yidiş dilinde* yapılan yayınlar, Yahudilere beslenme kurallarını sürdürmelerini hatırlatıyordu; zira dışarıda yemek yeme kültürü her yerde yaygındı. Bazı Yahudiler meraklıydı; özellikle de İtalyanlara yakın çalışanlar. Yahudi çocuklar, Amerikalıların ve okulda tanıştıkları diğer göçmenlerin yiyeceklerinin etkisine açıktı.⁷⁹⁸

Yemek kitapları, ya göçmenlerin Birleşik Devletler'de nasıl yaşanacağını ve Yahudi cemaatinin kendileri için uygun olan kaynakları kullanmayı öğrendikleri yerleşim evleri ya da Yahudi kadınlar tarafından yazılıyordu.

798 Diner, *Hungering for America*, 204–205.

* *Aşkenaz Yahudilerinin konuştuğu, Almanca, İbranice, Rusça dilleri başta, Orta ve Doğu Avrupa dillerinin de etkilerinin olduğu bir dildir (çev.ler).*

Lizzie Black Kander tarafından yazılan ilk kitap 1901 yılında yayınlandı. *The Settlement Cookbook: The Way to a Man's Heart* içinde, Yahudi ve Yahudi olmayan tarifler vardı. İtalyan kadınlarından farklı olarak, Yahudi kadınlar kendi yeteneklerini geliştirmek için yerel yönetimler ve yardım kuruluşlarının düzenlediği ücretsiz aşçılık derslerine katıldılar.

Yunan-Amerikan Mutfağı

Yunanlar da yerde koyun derilerinin üzerinde uyudukları, fasulye ve çok az zeytinyağına dayalı bir beslenmeye ve çok az mala sahip olabildikleri Yunanistan'daki hayli fakir bir yaşamdan gelmişlerdi. Tren yollarında, fabrikalarda, madenlerde iş bulmak istiyorlardı. Ekmek İtalyanlar gibi Yunanlar için de kutsaldı. Eğer ekmeği yere düşürürseniz, onu almalı, haç işareti yapmalı ve yemeliydiniz. Ekmeği asla atamazdınız. Yemeği kadınlar pişiriyor fakat kuzu çevirmeyi erkekler yapıyordu; yere sabitlenen şişi dikkatlice çevirirlerdi.⁷⁹⁹ Aileler dini bayramları, özellikle de Paskalya'yı kutluyorlardı:

Perhiz bizim için gerçekte Paskalya'dan iki hafta önce başlıyordu. Mesih'in bizim için akan kanını anmak için, içinde kan olduğundan ne balık, kümes hayvanı ne kırmızı et yiyebiliyorduk. Ne de süt, yumurta, peynir, yoğurt gibi kanı olan herhangi bir canlıdan gelen veya yapılan bir şeyi yerdik. Ev halkının çoğu fasulye, mercimek ve yeşillikle beslenirdi ve bazı anneler de tat vermek için zeytinyağını kullanırdı; çünkü o bizim için kutsaldı. Yiyeceğimiz ekmek, salamura biber, mürekkep balıklı pilav, ıspanaklı pilav, fasulyeli pilav ve tatlı bir şey olarak da helva idi. Yemeklerin arasında, ktır ktır tuzlanmış kuru nohut yerdik (*leblebi, çev. ler*).⁸⁰⁰

Paskalya perhizi, ızgara kuzu ve üzerinde haşlanmış ve boyanmış yumurtaların olduğu, diğer Avrupa Paskalya ekmekleri gibi tatlı, bol yumurtalı ve tereyağlı olan Yunan Paskalya ekmeği ile sona ererdi. Yahudilerin *challah* ekmeği gibi diğer tatlı ekmekler örgülü olabiliyordu.

Diğer geleneksel Yunan yemekleri, pirinç ve limonlu tavuk suyunun yumurta ile kıvamlı hale getirilmesi olan *avgolemono*, sarımsak, patates püresi ve badem sosu karışımı *skordalia*, üzüm yapraklarının doldurulduğu dolma, lazanya gibi, patlıcan dilimlerinin makarna yerine domates sosu ve beşamel ile örtüldüğü musakka ve içinde domates, salatalık, soğan, yeşil dolmalık biber, siyah zeytin ve *feta* peyniri ile yapılan ve içinde marul bulunmayan Yunan salatasından oluşuyordu. Ortak sebzeler patlıcan, ıspanak, enginar ve patatesti. Kuzudan sonra, balık ve deniz ürünleri ana yemek olarak, ya zeytinyağı, limon ve kekik serpilmiş ve fırınlanmış ya da zeytinyağında kızartılmış olarak yeniyordu. Pirinç pilavı ve erişte, patatesle birlikte nişasta kaynağıydı. Temel ot, kuru kekikti.⁸⁰¹

799 Papanikolas, *Greek Odyssey*, 23.

800 *Age*, 31.

801 Katatokis, et al., *Hellenic Cookery Modesto*.

Göçmen Yunan kadınların, İtalyan kadınlar gibi öylesine uzun saçları vardı ki enselerinden topluyorlardı. Amerika'ya ulaştıktan sonra, erkeklerin isteğinin aksine birçoğu, Amerikan modasına uyarak asimilasyon ve özgürlüğün sembolü olarak saçlarını kısalttı.

Yunan erkekler, gecelerini, Yunanistan'daki gibi geçiriyorlardı; kahvelerde sık kıyafetleriyle sigara içip, siyaset hakkında konuşuyor, kâğıt oynuyor ve Yunan dilindeki gazetelerini okuyor veya okuma yazma bilmiyorlarsa, okunanları dinliyorlardı. Kahveler aynı zamanda banka ve postane idi: "Erkekler, iş aramaya gittiklerinde emanetlerini kahveciye bırakıyorlar ve postaları da geliyordu." Ancak Amerika'daki kahvehanelerinde yeni şeyler de yaptılar; Yunan-Amerikan sözlüklere çalıştılar, Amerikan yasalarını öğrendiler ve Amerikan vatandaşı olmak için girmeleri gereken sınavı geçmenin yolunu öğrendiler. "Başlarda kurulan bu üç kuruluş -kahvehaneler, Yunanca gazeteler ve kiliseler- arasında en önce geleni kahvehanelerdi."⁸⁰²

En iyi Yunan Amerikalı yiyeceklerden bazıları, Kaliforniya Modesto'daki Meryem Ana'ya Müjde Rum Ortodoks Kilisesi tarafından halen muazzam sayılarda hazırlanmaktadır. Burada kadınlar, birinci kalitede baklava, *diples* (bal ruloları), *kourambiedes* (un kurabiyesi) ve *paximathia* (antik Yunan bisküvisi) yaparlar.

Leh Amerikan Mutfağı

Güçlü bir mutfak geleneği sahip gruplardan bir başkası olan Lehler (Polonyalılar), Midwest'e özellikle de Chicago, Illinois ve Wisconsin Milwaukee'ye yerleşmişlerdir. İtalyanlar, Yahudiler ve Yunanlar gibi Birleşik Devletlere 1880-1920 arasında gelen zengin bir mutfak taşıyan, fakirlik yaşamış Lehler, sonunda bolluğa ve imkânlarla kavuştular. Almanya ve Rusya arasında yer alan ve birçok kez her ikisinin de parçası haline gelen Polonya, mutfak kültüründe bunun etkilerini taşır. En ünlü Polonya yemeği, *bigos* veya avcı yahnisi denilen yahnî yemeğidir.

MALZEMELER:

Bigos – Polonya'nın Avcı Yahnisi

Taze avlanmış et ağırlıklı *bigos*, geleneksel olarak avdan sonra hazırlanır. Bugün, sığır, kuzu, domuz, geyik veya yabani tavşan eti, tavuk veya ördek, jambon, sosis ve buzağı etleriyle yapılmaktadır. Soğan, mantar ve *sauerkraut* acı bir tat katar, Madeira tadını yumuşatır ve beyaz sos da kıvam verir. Bu yemekten çok miktarda yapılır ve çokça tüketilir; fakat her bir et ayrıca pişirilir.

Daha az karmaşık ve daha yaygın olan Polonya yemekleri, lahana, karnabahar, Brüksel lahanası ve kereviz, maydanoz kökü ve havuç gibi kök bitkileriyle yapılır. Kimyon ve dereotu, temel baharat ve ottur. Kornişon

802 Papanikolas, *Greek Earth*, 70–73.

çeşnilendirme için kullanılır. Mantarlar, ekşi krema ile karıştırılarak doldurulmuş olarak kullanılır veya küçük böreklerle konulur. Meyve çorbaları, dutsu meyveler ya da kayısı ve erik gibi sert çekirdekli meyvelerle hazırlanır. Bira çorbası bile vardır; tarçın ile baharatlanır, yumurta beyazıyla kıvamlanır ve romla tadı güçlendirilir. Hamur işlerinde ve *quenelle* yemeklerinin yanı sıra et veya Rus tipi *pierogi* hamurunda bile Fransız etkisi görülür. *Kulebiakın* Leh versiyonu, daha az katmanla biraz daha az karmaşıktır. İç organlar ve beyin, çorbalara, *pâté*ye ve kreplere konulur. Ukrayna'nın pancar çorbası borş, Lehçede *barszczye* dönüşmüştür. Polonyalı Amerikalılar bugün de mutfaklarını ve kültürlerini yaşatırlar.

BAYRAM TARİHİ:

Leh Festivali

Amerika'nın en geniş katımlı Leh festivali Wisconsin, Milwaukee'de düzenlenen Leh Festivali'dir. Haziran ayı içerisinde üç gün, Leh, Alman ve diğer Avrupa ülkelerinden binlerce insan kutlamalara katılır. *Feinschmeckers* (gurmeler), *wurstmachers* (sosis pişirenler), yetmiş çeşit sosis-*bratwurst*, *beerwurst*, *knackwurst*, *yachtwurst*, *winers*, ciğer sosisi, *braunschweiger*, *salami*, *bologna*, Alman tipi Antep fıstıklı *mortadella* ve *pastramili* yaz sosisi, jambon, tütülenmiş domuz dip ve omuz ile domuz pastırması pişiriyor olmalarından memnun kalırlar. Sosis yemenin ve durmaksızın polka dansı yapmanın sebep olduğu susuzluk için içecek olarak bira tercih edilir.

Daha fazlası için bkz. www.polishfest.org

Yenilikçiler ve Arınma Savaşı

Hemen hemen 1901 ile 1920 yılları arasına denk gelen Yenilikçi dönem, Yeniden İnşa gibi Amerika'da çok derin siyasi ve sosyal değişimlerin yaşandığı yoğun bir zamandı. Parti sınırları aşılmış, yönetim Cumhuriyetçi başkanlar Theodore (Teddy) Roosevelt ve William Howard Taft'tan, Demokrat Woodrow Wilson'a geçmişti. 1903 yılında Birleşik Devletler'de, sanayileşmeyi yeni zirvelere taşıyacak ve dünyayı sonsuza kadar değiştirecek üç olay yaşanmıştı: (1) Detroit'te Henry Ford benzinle çalışan bir motora sahip ilk arabayı üretti; (2) Kuzey Karolina Kitty Hawk'ta, Wright Kardeşler ilk uçağı uçurdular; (3) Hollywood'da 18 dakika uzunluğunda, bir hikâyeyi bütün olarak anlatan *The Great Train Robbery* adlı ilk film çekildi.

Şehirlerde, yiyecek dağıtımı mekanize hale geldi. Horn & Hardary bir otomat zincirine sahipti. Bir girişten bozuk para atıldığında, küçük bir kapının mandalı açılıyor ve böylece müşteriler, camın arkasında görebildikleri dikey raflardan istedikleri yiyeceğı alabiliyorlardı. Sanayileşme, kentleşme ve göçün sebep olduğu değişimlere tepki olarak, ülkenin dört bir tarafından orta sınıf mensubu erkek ve kadın Yenilikçi reformcular, demokrasiyi, besin kaynaklarını ve insan davranışlarını toplamak istediler. Bu, 1913 yılındaki

dört anayasal değişikliğe yansdı; On Altıncı Yasa Değişikliği gelir vergisi getirdi ve On Yedinci, senatörlerin seçim hakkını devlet yasama organlarından alarak doğrudan vatandaşlara verdi. 1919'daki On Sekizinci Yasa Değişikliği ile alkol yasadışı hale getirildi ve On Dokuzuncu, Amerika'nın halen sesi olmayan son grubuna, kadınlara, oy hakkı verdi.

Yenilikçilerin moda sözcüğü "arınma"ydı: 'arınmış yiyecek', 'arınmış yaşam', 'arınmış ahlak'. Yenilikçiler, Amerikan ahlakının, kestirme yolları seçen ve besin kaynaklarını kirleten vicdansız iş adamları tarafından yozlaştırıldığını düşünüyorlardı.

Zindandaki Fırıncılar: Sendikalar ve *Lochner* Davası

Ekmek kaynağının azalması, Yenilikçiler için ciddi bir konuydu. 1894 yılında *New York Press*, fırıncıların korkunç çalışma koşulları hakkında bir yazı yayınladı. Amerikan gıda uzmanları, hâlâ Ortaçağ loncaları gibi çalışıyorlardı. Yevmiyeli fırıncılar, bir haftada 100 saatten fazla, yoğunlukla olağanüstü sağlıksız koşullarda, bireysel hücrelerinde çalışıyorlardı. Geceleri çalışıyor ve un tozu soluyorlardı. Ortalama yaşam süreleri, diğer işçilere göre daha kısaydı: "Büyük çoğunluğu 40 ile 50 yaşları arasında ölüyordu."⁸⁰³ 1897'de devlet yasama organları, oybirliğiyle, bir fırıncının çalışma süresini günde on saatle ya da haftada 60 saatle sınırlayan New York Fırıncılar Yasası'nı geçirdi. "Bisküvi, ekmek, pay veya kek fırını olarak kullanılan tüm binalar ve odalar"da en az iki buçuk metre yüksekliğinde pencere bulunması, zeminin çimento, fayans veya ahşap kaplı olması (yani kirli olmaması); duvarların sıvalı veya ahşap kaplama olması (yani kirli olmaması); "havalandırma bacası, pencereler ya da havalandırma borusu", su tahliyesi ve tesisatı ile yiyecek hazırlanan ve depolanan bölgelerden ayrı bir tuvaletin bulunması talep ediliyordu. Aynı zamanda, "Hiç kimse, bir fırın odası olarak kullanılan bir yerde uyuyamaz"dı ve kemirgen problemi nedeniyle kediler haricindeki tüm ev hayvanlarına fırınlarda bakılamazdı.⁸⁰⁴

1905 yılında, Fırıncı yasasının, çalışma saatlerinin sınırlandırıldığı kısmı, Birleşik Devletler Anayasa Mahkemesince bozuldu. New York'a karşı *Lochner*'in açtığı davada, hükümetin işletmelere karışma hakkının olmadığı belirtildi. Sonraki 32 yıl boyunca, 1937 yılında *Parrish*'in *West Coast Hotels*e açtığı davaya kadar, tüm iş kollarındaki çalışma koşullarının iyileştirilmesi çabaları *Lochner* kararı nedeniyle engellendi.

803 www.agh-attorneys.com/4_lochner_wnew_york.htm.

804 <http://caselaw.lp.fndlaw.com/scripts/getcase.pl?court=us&vol=1988&convol=45>.

19. YÜZYILIN SONUNDA KATIŞIKLI GIDALAR⁸⁰⁵

GIDA	NE KATILDIĞI
Bira	Gliserin, üzüm şekeri, tannin, salisilik asit, sodyum bikarbonat, "içen kişiyi sersemleten ve kusmasını sağlayan" kediotu.
Brendi	Ekşi şarap
Ekmek	Katışıklı un, kül, bakır sülfat
Tereyağı	Domuz yağı, sebze yağı, nişasta
Konserve Yiyecekler	Bakır, kalay, kimyasal koruyucular
Arnavut biberi	Sülyen boya, demir oksit, pirinç unu, tuz
Peynir	Civa tuzu
Kakao (Çikolata)	Demir oksit, hayvan yağları, boya
Kahve	Hindiba, meşe palamudu, kabuklar, yanmış şeker, fasulye, bezelye
Un	Kum, toz alçı, pirinç unu
Meyve Suları	Salisilik asit, yapay tatlandırıcı
Zencefil	Arnavut biberi, hardal, zerdeçal
Domuz yağı	Sönmüş kireç, şap, nişasta, çiğit yağı, su
Süt	Su, yanmış şeker, sarı annatto ve anilin boyası, formaldehid, boraks, nitratlar, toz, gübre, irin, bakteri
Hardal	Kurşun kromat, kalsiyum sülfat, zerdeçal, un
Biber	Hardal, un, fındık kabuğu
Turşu	Şap, elma, un
Sirke	Sülfirik asit, hidroklorik asit, yanmış şeker
Sigaralar da içlerine kınakına ağacı ile afyon konulduğu ve "caddelerden toplanan sigara ve tütün izmaritleri" ile hazırlandığı için katışıklıydı.	

Ancak fırıncılar yasayla elde edemediklerini, pazarlıkla kazandılar. 1912 yılında New York City fırıncılar sendikası, günlük çalışma saatlerini 10 saate düşürmek için müzakereler yaptılar. Eğer 1911 yılında, çalıştıkları Triangle Company'de çıkan yangında canlı canlı yanarak ölen ya da ölüme atlayan yaklaşık 200 genç kız olmasaydı, gıda sanayisinde çalışan bu adamlar, çalışma koşullarının iyileştirilmesi konusunda başarılı olmayabilirlerdi. Kızlar, sendika yöneticilerinin dışarda kalması için fabrikaya kapatılmışlardı. Sonuç olarak da New York Eyaleti, tüm sanayi kollarındaki çalışma koşullarını geliştirmeyi amaçlayan dört yıllık bir soruşturma başlattı.

Ekmek, Yenilikçileri ilgilendiren tek üründü. Sözde ilaçlar da pek iyi değildi. "Yatıştırıcı" veya "sakinleştirici" adlarıyla reçetesiz satılan şuruplar, kokain ve/veya afyon ile yüzde 23 kadar alkol içerdiğinden yatıştırıyor ve sakiniştiriyordu. Bu şuruplar, günde dört kez alınıyordu.⁸⁰⁶ Halkın değişim talep eden çılgılığı, sağır edici boyutlara ulaşmıştı. Bazı eyaletler yasalar

805 Goodwin, *Pure Food Crusaders*, 42–46.

806 *Age*., 65.

geçirmişse de sorun ülke çapındaydı. Yenilikçiler federal hükümetin adım atmasını istiyorlardı. Buldukları gönüllü Harvey Washington Wiley, ABD Tarım Bakanlığı'nda (*USDA*) Kimya Bürosu şefiydi ve soruna halkın açısından yaklaşıyordu.

Zehir Takımı

Dr. Harvey Washington Wiley, katışıklı gıdaya karşı tek başına mücadele verdi. *USDA* içindeki yapılanmaya göre, gıdalara katkı yapıldığından şüphelenilen davalarda Wiley, hem savcı hem hâkim ve hem de jüriydi. Bu durum onu, Birleşik Devletler'in dört bir tarafındaki kadın gruplarının sevgilisi ve gıda üreticileri için de çorbadaki sinek yapıyordu. 1903'de Wiley katışıklı gıdanın ve koruyucuların sağlığa zarar verdiğini ispatlamak için deneyler yapmaya başladı:

Tarım Bakanlığı binasının zemin katındaki kimya bölümünde kurulu olan bir mutfak ve yemek odasında gerçekleşen deneyler, 12 sağlıklı genç erkek işçiye uygulanan bir dizi testi ve sorumluluğunu yükledikleri hassas laboratuvar ölçümlerini içeriyordu.⁸⁰⁷

Gazeteler, bu genç adamlara "Zehir Takımı" adını vermişti. Wiley, deneylerinde, sarıhumma hastalığına bir sivrisineğin yol açtığını ispat eden Birleşik Devletler Ordu cerrahı Walter Reed'in sistemini model alıyordu. Öncesinde, sarıhummanın kirli gereçler, yataklar, giysiler ve diğer maddelerle temas edilerek kapıldığı düşünülüyordu. Ancak Reed, bir grup genç adamı (ordu "gönüllüleri"ni) bu tip maddelerle yaşamaları için odalara yerleştirdiğinde hasta olmamışlardı. Wiley de, koruyucuların sağlık için zararlı olduğunu ispatlamak amacıyla aynısını yapacaktı. Bu genç adamları birçok şeyin yanında formaldehid, şap, boraks ve sülfürik asit ile besledi. Ancak bu deneyler pek de bilimsel değildi. Wiley'in kuralları, kontrol grubu -yani karşılaştırma amacıyla koruyucu yemeyenler yoktu. Wiley'in yapmak istediği ise Coca-Cola'nın yasaklanmasıydı. Ama Amerikalılar daha çok kirletilmiş etle ilgileniyorlardı.

Et Ambalajlama Sanayisi ve *The Jungle*

Lochner davasının görüldüğü 1905 yılında, dergi makalelerinde konu edilen et işleme sanayisi hakkındaki haber serilerinde, mide bulandıran bir hikâye yer aldı. Sinclair'in bir tren mutfağında yaşanan olaylarla ilgili *The Jungle* kitabı, 1905 Et Araştırma Yasası ile 1906 Temiz Gıda ve İlaç Yasası'na rehberlik etti. Kadın grupları, besin kaynaklarının temizlenmesi için yasalar çıkarılması amacıyla yıllardır lobi çalışmaları yapıyorlardı. 1898 İspanyol-Amerikan Savaşı sırasında, hayatlarının en güzel evresindeki genç erkekler, kötü yiyecek yani "balmumlu biftek" denilen konserve et yüzünden ölmüşlerdi. Napoleon & Appert'in orduya güvenli gıda güvencesiyle başlattıkları

807 *Age.*, 221.

süreç, dev şirketlerin herhangi bir yerde satamadıkları bozuk yiyecekleri yut-turmalarına dönüşmüştü. Amerikalılar şaşkına dönmüştü. Sinclair, hayvan kanları akan nehirleri, sineklerle kaplı yiyecekleri ve insanları ile işçilerin varillere düştüğü ve domuz yağı yapılan, sıçan dışkılarının, fare zehrinin ve ölü farelerin, çöp bidonlarından akan pas rengi pis suyla beraber, sosislere dönüştüğü, kimyasalların bozduğu kirli etin, kokusuz ve sağlıklı görüldüğü mezbahâları anlattığında tekrar şaşkına döndüler. Ana karakterleri Chica-go'da yaşayan bir Litvanyalı aile olan Sinclair'ın kitabı, göçmenlerin berbat çalışma koşullarını gözler önüne seriyorsa da okuyucular, yedikleri ete neler yapıldığı konusunda telaşlandılar. Sinclair, "Ben kamuoyunun kalbini hedeflemiştim, ama onların midesine çarptım" demişti. Benzeri görülmemiş bir güçle adım atan federal hükümet, ülkenin, et ile gıda işleme alanlarını düzenlemeye başladı. Toplum, bu düzenlemelere "Dr.Wiley Yasası" dedi.

Birleşik Devletler vs. Coca-Cola - Davalık Kafein

Nihayet Wiley, 1911 yılında Coca-Cola'yı iki konuda mahkemeye götür-meyi başardı. Bunlardan ilki yanlış etiketlendirmeydi; çünkü Coca-Cola, markanın belirttiği gibi kokain içermiyordu (1902 yılında kaldırılmıştı). İkincisi aldatıcılıktı; çünkü Coca-Cola kafein içeriyordu ve marka bunu yaz-mamıştı. Eğer kokain içeriyorsa, bu yasadışı olduğu anlamına geliyordu. Tüketicilerin kolalarına kokain tozu serpmelerinde bir problem yoktu. Ancak Wiley'in başlıca şikâyeti Coca-Cola tüketiminin Güney'de çok yay-gın olmasıydı; öyle ki çocukların tıpkı bir uyuşturucu alışkanlığı gibi "Coca-Cola alışkanlığı" vardı. Wiley, çocukların ailelerinin, bu içeceğin kafein içerdiğini bilme hakları olduğuna inanıyordu. Güneyliler de bağımlı gibi gösteriliyordu. Wiley'in Coca-Cola'ya karşı yürüttüğü ahlaki savaş öylesine başarılı oldu ki Birleşik Devletler Ordusu Haziran 1907'de bu içeceği yasak-ladı; fakat Kasım ayında bu yasağı kaldırdı. Askerler Coca-Cola'yı iki şekilde tüketiyorlardı: viski ile karıştırıp kokteyl hazırlıyor ve de akşamdan kalmalı-ğın ilacı olarak kullanıyorlardı.

İç Savaş'ın ertesi günü başlayan ve 50 yıl süren dava, Kuzey-Güney ayrı-mının halen açık bir yara olduğunu da gösterdi. Coca-Cola, Atlanta mer-kezli Güneyli bir şirketti ve dava da Tennessee Chattanooga adlı bir Güney şehrinde görülüyordu. İç Savaş boyunca Chattanooga, Sherman bu hattı kesene kadar Güney için bir tren yolu merkezi oldu. Wiley, Sherman'la beraber askerlik yapmıştı ve Wiley'in gençliğinin geçtiği ev, yer altı tren yolunun bir durağıydı. Jüri üyeleri, bir Coca-Cola yöneticisinin sahip olduğu otelde kalıyordu. Hâkim, Coca-Cola'nın yanlış etiketlendirme yapmadığına hükmetti; fakat Coca-Cola içeriğindeki kafeini hemen düşürecekti. Aynı zamanda 12 yaşın altındaki çocukların içebildiğini gösteren bir pazarlama

yapamayacaklardı. (Bu politika 1986 yılında yok oldu.) Wiley, dava başladıktan bir yıl sonra Tarım Bakanlığı'ndan emekli oldu.⁸⁰⁸

Yeterlilik Uzmanları ve Ev Bilimi: Ellen Richards

Better bread, lighter bread, in less time

with no muss, no fuss, with no hot steam, less labor, is the story in a nutshell of what the **universal** Bread Maker will do for you. There's no mystery about it, either. Ask your neighbor, then, are thousands today being made. Bread-making the **universal** way is sure, simple, clean and a pleasure.

The hands need not touch the dough. Pour in all your liquids; here's where you save time with a mixing bowl. Then put in all the flour all at once. Turn the crank, the kneading rod kneads and mixes accurately, scientifically, does it all in about three minutes.

Then set your dough to rise—it sounds easy—it is easy. And the bread itself—will be fine in texture, so light—so white, so wholesome and good. You will wonder why you didn't buy and try a **universal** Bread Maker before. That's why the **universal** way is the only way the sure, satisfactory, every-time way. Start to-day—get a **universal**—be your own judge.

UNIVERSAL BREAD MAKER

LANDERS, FRARY & CLARK
NEW BRITAIN, CONN.

UNIVERSAL FOOD CHURCH
Does the work of the kitchen, chopping, loafing, kneading, proofing, thoroughly. In a little and time, prepares a beautiful, healthy and appetizing.

UNIVERSAL COFFEE PURGATOR
Makes your coffee without boiling it, best taste that better taste. Gives you coffee that is clean, healthy, full and delicious.

Bilim ve yeterlilik, 1907'deki elle çalışan ekmek makinası gibi reklamlar için kullanılıyordu.

Woman's Home Companion, Haziran 1907.

Koko'yu yanıltmıştı: "Aşağıdaki beş şeyden hangi ikisini yemek güzeldir? 1. Çiçek, 2. Kalıp, 3. Elma 4. Ayakkabı, 5. Dondurma" Koko, çiçek ve elmayı seçti; ancak doğru cevaplar elma ve dondurmaydı. Koko'nun seçimleri için bir ayrıcalık yapılabildi; özellikle salata ve çorbalarımıza yenilebilir çiçekleri koymamızın sıra dışı olmadığı bugünlerde.⁸⁰⁹

Vassar mezunu Ellen Richards, *Massachusetts Institute of Technology*'ye kayıt olan ilk kadındı. 1870'de, daha önce orada hiç kadın bulunmadığı için özel öğrenci olarak kayıt yaptırmıştı. Ev işlerini yürütmek zorunda kalan kadınların yaşamını geliştirmek ve onlara, katıksız gıdaları tanımayı öğretmek amacıyla kimyaya ilişkin bilgisini geliştirdi. Richards, hijyen ve beslenme hakkında, yemek pişirme de dâhil, birçok kitap yayınladı. İlk kitabı *The Chemistry of Cooking and Cleaning*'di. Kadınlara, bilimsel olarak yiyecek hazırlamayı ve ev işlerini yürütmeyi öğreten bir hareketin öncüsü oldu; zira

808 Pendergrast, *Coca-Cola*, 107–122.

809 Strenio, *Testing Trap*, 79–80.

bunu yapacak iyi bir yardımcı bulmak zordu ve çok daha fazla sayıda kadın, bu ev işlerini yeni elektrikli aletlerle kendi başlarına yapmak zorundaydı. Kadınlar, bu tür bilgileri yayabilmek için Aşçılık Öğretmenleri Derneği ve Ulusal Hane Halkı Ekonomi Derneği gibi kuruluşlar oluşturdular. Ellen Richards, 1910 yılına kadar Amerikan Ev Ekonomisi Derneği'nin başkanlığını yaptı. O zamandan bu yana, ev bilimi diye yeni bir uzmanlık alanı ortaya çıktı.⁸¹⁰ Ellen Richards, değişim için mücadele eden birçok kadından sadece birisiydi. Batı Virginia'lı Anna Jarvis, Birleşik Devletler'deki anneleri onore etmek için yeni bir bayram üretmişti.

MUNSEY'S MAGAZINE-ADVERTISING SECTION



McDougall Kitchen Cabinets

are designed especially for the convenience of the woman who does kitchen work. Every article needed in cooking, baking, or the preparation of any meal, including the food supplies, can be kept in a McDougall Kitchen Cabinet, where it is within instant reach of the hand without the taking of a single step. You can get one

On 30 Days' Trial in Your Own Home

where you can use the cabinet and see for yourself how many steps and how much extra work it will save you everyday, and how it will help you economize on food supplies.

The Ideal Christmas Gift for Wife or Mother

Write today for our handsomely illustrated catalogue, showing the different styles, that will enable you to quickly ascertain the particular cabinet your wife or mother would like to have, ranging in price from \$15.75 to \$24.75, that you can order in for Christmas from your dealer without loss of knowledge.

Look for the nameplate "right thought, intelligent" - It is the maker's guarantee for quality - right prices and against imitation.

G. P. McDougall & Son, 527 Terminal Bldg., Indianapolis, Ind.

McDougall Mutfak Dolapları'nın 1905
yılından bir reklamı, *Munsey's Dergisi*'nden.

BAYRAM TARİHİ

Anneler günü, Mayıs Aynın İkinci Pazarı

Anneler Günü, Amerika'da dışarıda yemek yemek için en popüler gündür.⁸¹⁴ Anna Jarvis'in, annesinin, "hayatın her alanında insanlığa sundukları benzersiz hizmetleri için" her bir anneyi onurlandırmak amacıyla bir günü onlara ayırma arzusunu yerine getirmeye söz vermesi nedeniyle ortaya çıkmıştır. Anna ile aynı adı taşıyan annesi Anna Jarvis, bütün hayatını başkalarına hizmet etmek için harcamıştı. Iş Savaş'tan önce, hastalıkların yanı sıra yetersiz beslenme ve hijyen sorunlarına bağlı, yüksek orandaki bebek ölümlerini düşürmeye çalışması amacıyla Anneler Günü Çalışma Kulüpleri'ni kurmuştu. Kendisinin on bir çocuğunun yediside, çocukken ölmüştü. Iş Savaş sırasında, Anneler kulüpleri, hangi tarafta savaşırsa savaşın yaralı askerlere yardım eden hemşirelere dönüşmüştü.

Anna Jarvis, 1905 Mayıs'ının ikinci haftasında öldükten sonra kızı, eyalete, federal milletvekillerine ve diğer önemli insanlara, Anneler Günü'nün ulusal bir bayram ilan edilmesi için bir mektup yazma kampanyası başlatmıştı. Jarvis, günümüzde geleneksel Anneler Günü çiçeği olan annesinin en sevdiği beyaz karanfilleri yetiştirmişti. 1914 yılında, Kongre bir yasa tasarısıyla bu günü ulusal bayram ilan etti ve Başkan Woodrow Wilson bir bildiri yayınladı. Aynı yıl, bugün de faaliyette olan Mother's Cookies Şirketi kuruldu. Bunu, anneleri kutlayan şarkılar, çiçekçilerin ve tebrik kartı şirketlerinin reklamları izledi. Anna, bu ticarileşme karşısında dehşete kapılmıştı. Anna Jarvis'in ibadetlerine katıldığı, 1873 yılında Batı Virginia Grafton'da bulunan Andrews Methodist Episkopal Kilisesi, günümüzde Uluslararası Anneler Günü İbadethanesi olmuştur.

810 Shapiro, *Perfection Salad*, 40.

811 www.biography.com/features/mother.

Brunch

Anneler Günü'nü kutlamanın geleneksel bir parçası haline gelen *brunch*, tamamen bir Amerikan icadıdır. Kahvaltı (*breakfast*) ve öğle yemeği (*lunch*) kelimelerinin birleşimi olan *brunch* kelimesi, Amerikan sözlüklerinde bulunsu da yakın zamana kadar Oxford İngilizce Sözlüğü'nde yer almıyordu. Kadınların "kahvaltı partileri" yapmaya başladığı on dokuzuncu yüzyıl Amerikası'nın Yıldızlı Çağ'ına dayanıyordu.

TARİF:

Claire Criscuolo'nun Kabak Çiçekli Pancake'i

6 Kişilik (Yaklaşık 32 pancakelik)

8 ila 10 kabak çiçeği veya bütün halinde çiçeklerden 3 düzine

2 bardak beyazlatılmamış çok amaçlı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

3 yumurta

1 bardak su

¼ bardak ince kıyılmış taze düz yapraklı maydanoz veya maydanoz ve taze fesleğen karışımı

Tat vermek için tuz ve karabiber

½ bardak zeytinyağı

1. Kökleri, kabak çiçeklerinden koparın. 8 ila 10 adet kullanıyorsanız, yıkayın ve irice-kıyın.
2. Ölçtüğünüz unu ve kabartma tozunu geniş bir kaba koyun. Birleşmesi için karıştırın.
3. Aynı bir kapta, yumurta ve suyu çırpın.
4. Yumurtalı karışımı, unlu karşıma bir kerede dökün. Yapışanları çıkarmak için kauçuk bir spatula kullanın. Birleşene kadar karıştırın.
5. Doğradığınız kabak çiçeklerini, maydanoz, fesleğen, tuz ve karabiberi sulu hamura ekleyin. İyice birleşmesi için karıştırın. Eğer çiçekleri bütün halinde kullanıyorsanız, bunları tamamen kaplanacak şekilde sulu hamura batırın.
6. Bir kurabiye tepsisine iki kat kâğıt havluyu yerleştirin ve ocağın yanına koyun.
7. 3 yemek kaşığı yağı geniş bir yapışmaz kızartma tavasında orta ateşte ısıtın. Kaşıkla sulu hamurdan aldığınız parçaları sıcak yağın içine fazla dağılmayacak kadar damlatın. 2-3 dakika veya altları orta kahverengi olana kadar pişirin. Çevirin ve diğer taraflarını da yaklaşık 2 dakika veya yine orta kahverengi olana kadar pişirin. Pişince bunları kâğıt havlu serili tepsilere alın.
8. Kalan sulu hamuru pişirmeye devam edin; gerekirse yağ ekleyin. Oda sıcaklığında ikram edin veya soğutun.

CT, New Haven'da bulunan Claire's Corner Copia restoranının şefi ve sahibi Claire Criscuolo'nun *Claire's Italian Feast* çalışmasından uyarlanmıştır (www.clairecornercopia.com).

Brunch, şeflerin geleneksel kahvaltıya dönebilmelerinin yanında *quiche* (kiş), Newburg deniz ürünleri, *frittata* ve belki de çok daha karmaşık yemekler üretmeleri için bir olanaktı. Kennebunkport, Maine’de Federal Jack’s restoranının şef Christian Gordon, Delmonico’nun 1920’lerden kalma Benedict yumurtaları tarifini yenilemişti. Üzerinde jambon, sirkeli suda haşlanmış yumurta ve hollandez sosu ile hazırlanan İngiliz muffinlerini, üzerinde sirkeli suda haşlanmış yumurta, istakoz ve hollandez sosu olan kruvasanlara dönüştürmüştü.

Singapur’da bulunan Raffles Hotel’deki seçkin Anneler Günü *brunch*ında bir somon bölümü, bir oyma bölümü ve bir de nar şuruplu ravent kompostosu ile Eski Porto Şarabı jüs sosuyla tavada kızartılmış *foie gras*’nın bulunduğu “canlı bölüm” vardı.

Brunch, aynı zamanda, günün erken saatlerinde içmeye başlamanın mazeretiydi. Geleneksel bir *brunch*ın içkisi, şampanya ve portakal suyundan yapılan *mimosa* kokteyliydi. Mimosa Royale’de Chambord likörü de ekleniyordu. Hawaii’deki Kapalua Bay Otel’de mimosa kokteylleri tropikal (şampanya, kayısı schnapps ve portakal suyu), çilek (şampanya ve çilek suyu) ve *Plumeria Terrace* (kayısı brendi ve portakal suyu) haline geliyordu. Diğer geleneksel *brunch* içkileri, Bloody Mary (votka ve domates suyu) ile onun alkollü olmayan kuzeni Virgin Mary’di.

Babalar da aynı şeyi istediler ve Babalar Günü gayri resmi olarak kutlanmaya başlandı. 1966’da Başkan Lyndon B. Johnson, Haziran ayının üçüncü pazarını ulusal tatil ilan ederek Babalar Günü’nü resmileştirmiş oldu.

Bil Bakalım Akşam Yemeğine Kim Gelmiyor?

Başkan Theodore Roosevelt, halkın tepkisini anlamadı. Akşam yemeğine büyük bir Amerikan liderini davet etmişti. Yalnız, bu lider bir siyahtı: Eski köle ve yerlisi olduğu Alabama’da Tuskegee Enstitüsü’nü kuran Booker T. Washington’dı. Güney Carolina Senatörü Benjamin Tillman “Başkan Roosevelt’in bu ze___yi ağırlaması, onlar yerlerini öğrenene kadar Güney’deki binlerce ze___yi öldürmemiz gerekeceğini gösterir” demişti.⁸¹² Güneyli siyah gazeteci Ida B. Wells, linçlere karşı makaleler yazdığında, kendisine karşı bir çetenin linçine maruz kalmak üzereyken Güney’den kaçmıştı. Harvard’da doktora yapan ilk Afrikalı Amerikalı W.E.B. Du Bois de 1910 yılında Siyahi İnsanların Gelişmesi İçin Ulusal Birlik (*NAACP*) kurucularından birisi oldu.

Ardından, Princeton Üniversitesi’nin önceki başkanı, New Jersey’in Yenilikçi valisi ve bir bakanın oğlu olan Woodrow Wilson 1912 yılında Başkan seçildi. Onun yüksek seviyedeki ahlakçı yapısı ona birçok oy kazandırmışsa da Wilson Virginialıydı. Beyaz Saray’daki muslukları, tuvaletleri ve kafeteryaları ayırmıştı. Hükümetin geri kalanı da bunu uyguladı. Sonraki 20 yıl

812 Kennedy, Randall, *Ni* ___, 8.

boyunca, 1933 yılında Başkan Franklin Delano Roosevelt ve eşi Eleanor oraya taşınana kadar, Beyaz Saray'daki siyahlar sadece mutfakta yardımcı olarak çalışıyorlardı.

Escoffier ve Ritz: *Classique* Mutfak ve Grand Oteller

Auguste Escoffier, Carême gibi, hiçbir zaman bir aşçı olmak istemedi. Carême gibi, bir sanatçı, bir heykeltıraş olmak istedi. 28 Ekim 1846'da Fransa'nın güneyinde doğdu. 13 yaşında, Nice'deki amcasının sahibi olduğu bir restoranda (Restaurant Français) yamak aşçı oldu. Yeteneği dikkat çekti ve çıraklığı sona erdiğinde, bölgedeki tüm aşçıların hayali olan bir teklif aldı: Paris'te bir iş. Bu işe gittiyse de Fransa-Prusya Savaşı'nda aşçı olmak için 1870 yılında ayrıldı. Sonra Paris'e döndü.

Varlıklı gezginleri ağırlamak için dünyanın her yerinde süper lüks Grand otellerin inşa edildiği bir dönemde, Escoffier ve Cesar Ritz, otel endüstrisini ve yiyeceğini sonsuza kadar değiştirecek bir toplantı yaptı. Londra'daki Savoy Otel, Amerikan otellerini model alarak inşa edilmişti ve zengin patronların dikkatini çekerek onlara rakip olmak istiyorlardı. Amerikalılar elektrikli lambaları ve telefonu icat etmişti ve seyahat ettiklerinde de bunları bekliyorlardı. Her zaman kestirme bir yol arayan Amerikalılar, o zamanlar "duş banyosu" denilen duşu da icat etmişlerdi ve gerçekten kapalı yerde su tesisatı olmasını seviyorlardı. Ritz bunu kavramıştı ve otelinde uyguladı.

Escoffier yeni yemekler icat etti ve bunlara ünlü kişilerin, özellikle de kadınların, isimlerini verdi. Örneğin *Pêches Melba* (Peşmelba), ünlü Avusturyalı opera şarkıcısı Nelli Melba'nın adını taşıyordu. Aslında bu tatlı çok karmaşıktı ve çok da gözde değildi; ancak Escoffier tatlıya buzdan bir kuğu ve pamuk şeker ile ahududu sosu ekledi ve büyük bir başarı elde etti. Diğer yemeklerine prenseslerin adlarını ve arkadaşı da olan oyuncu Sarah Bernhardt'ın adını verdi. Hattâ Bernhardt, Escoffier oğlunu I. Dünya Savaşı'nda kaybettiğinde içten bir not göndermişti.

Escoffier Mutfağı Düzenliyor: Mutfak Ekibi

Escoffier ikinci büyük adımını, Fransız mutfağını standardize ederek attı. Carême'in sosları düzenlemesi gibi, Escoffier de mutfağı düzenledi. On dokuzuncu yüzyılda doğmuş ve Ortaçağ sistemi içersinde yetişmiş bu adam, mutfaka yirminci yüzyılın düzenleme yöntemlerini getirmişti. Mutfak Ekibi, ordu tipi, yukarıdan aşağıya doğru bir emir komuta zinciriydi. Şef yemeğin yapımından sorumludur. O menüyü planlar, hangi yiyeceklere ihtiyaç olduğunun ve sipariş edilmesi gerektiğinin kararını verir, menüdeki yemeklerin fiyatlarını belirler ve çalışma programlarını planlar. Bazı büyük kuruluşlarda, şefin görevleri daha çok yönetim ve yaratım düzeyindedir; yani Fransızca "altında" anlamına gelen *sous* şef mutfağı ve çalışanları yönetir. Yemek pişirilen her bir yerde, bir bölüm şefi veya *chef de partie* oluyordu. Bu *chefs de*

parti'lerin *commis* denilen asistanları vardı. *Tournant*, yani dönüşüm aşçısı, ihtiyaç olduğunda aşçının yerine geçerdi. *Aboyer* (tam çevirisiyle "çığırtkan"), siparişleri bildirirdi. Yapılanmanın ölçüsüne göre, mutfak ekibi genişletilebilir ya da daraltılabilir. Bu ise klasik Mutfak Ekibi'dir.

MUTFAK EKİBİ⁸¹³

ŞEF

SOUS ŞEF (ALT ŞEF) Chefs de Partie (Bölüm Şefleri)

PÂTISSIER (PASTACI)

<i>Sucier</i> (Sosçu)	<i>Poissonnier</i> (Balıkçı)	<i>Rôtisseur</i> (Rostocu)	<i>Confiseur</i> (Şekerci)	<i>Boulangier</i> (Fırıncı)
<i>Grillardin</i> (Izgaracı)	<i>Friturier</i> (Meyveci)	<i>Entremetier</i> (Sıcak Aperatifler)	<i>Glacier</i> (Soğuk Tatlılar)	<i>Decorateur</i> (Spesiyaller)
<i>Potager</i> (Çorbacı)	<i>Legumier</i> (Sebzeci)	<i>Garde Manger</i> (Büfeci-Soğuk Yiyecek)		
<i>Boucher</i> (Kasap)				

Mutfak Ekibi'nin düzenlenme modeli, *maitre d'hôtel* veya müşterileri karşılayan ev sahibinin yönettiği, otelin girişi için oluşturulan ekipte de kullanılmıştır. Şarap kâhyası, otelin şarap mahzenini, listesini ve masa servisini kontrol eder. Başgarson da garsonları yönetir.⁸¹⁴

Escoffier Aşçılığı Düzenliyor: *Le guide culinaire*

"Basit bir tarif kitabıydansa faydalı bir araç üretmek istedim."⁸¹⁵

Escoffier, kalın kitabı *Le guide culinaire* - Mutfak Rehberi'ni, 1903 yılında yayınladı. Yemeklerin *nasıl* pişirileceğinden daha fazlasını, *neden* pişirileceğini de detaylıca anlatıyordu. 5 bin tarif, ilk olarak et sularını, beyaz sosları ve Fransız mutfağının temeli olan sosları içeriyordu. Sonrasında garnitürler, çorbalar, *hors d'oeuvres* (mezeler), yumurtalar (202 tarif), balık, et, kümes hayvanları ve av hayvanları geliyordu. Aynı bir bölüm rostolar hakkındaydı ki Escoffier zor olan *rôtisseur* -rostocu şeflik konumundaydı. Bu gerçekten aynı anda birkaç işi birden sürdürmeyi gerektiren bir pozisyondu. Şefin, sürekli büyük açık ateşte farklı türlerde ve kesimlerde kırmızı eti ve kümes hayvanı etlerini çevirmesi ve hepsinin doğru sıcaklık derecesinde, kararında piştiğinden emin olması gerekiyordu. Kaburga etler gibi (uzman kesicilere ihtiyaç duyulan) et parçalarının hangilerinin resmi bir ikram için en iyileri olduğunu ve domuz kol gibi hangilerinin aile sofrasına uygun olduğuna dair

813 *Cooking Essentials Pro Chef*, 19–20.

814 *Age*, 19.

815 Escoffier, *Guide*, ix.



Escoffier'in zamanının pişirme gereçleri; şık şişler, bıçaklar, domuz yağı sürme iğneleri, pasta torbaları ve uçlar ile biçimli yumurta pişirme gereçleri. Cuisine de la Madelon, yk.1905.

aşçılardan farklı olarak bu tadı beğenmiyordu.) Kullanması kolay ve kusurlu olmayan aletlere sahip olmayı da zaruri görüyordu. Her ne kadar bunu dile getirmese de, Escoffier bazı korkunç mutfak kazalarına şahit olmuştu ve kendi mutfak çalışanlarına karşı çok korumacıydı.

"Ritz nereye giderse, biz de gideriz!" – Galler Prensi⁸¹⁷

Galler Prensi ve geleceğin İngiltere Kralı VII. Edward, Escoffier'in hayranıydı ve Savoy'u gidilebilecek bir yer yapmıştı. Ritz'i ise mahvetmişti. Taç giyme töreni, Savoy'da gerçekleştirilecek şimdiye kadarki en önemli olaydı. Azimli, mükemmeliyetçi Ritz kusursuz olması için aylarca, her bir detay üzerinde çalışmıştı. Kral Edward'ın taç giymesinden iki gün önce apandisti patladı ve tören ertelendi. Bunun Ritz üzerindeki etkisi neredeyse ölümcül olmuştu. Fañçois Vatel gibi yenilgiyi kabul etmedi belki, ama şoka girdi ve tam bir duygusal çöküş yaşadı. Daha sonra hiçbir otelde çalışmadı. Otelere elektriği ve kapalı özel alana su tesisatını getiren, ilk kez bir şefe idare işi

816 Age., 470.

817 Shaw, *Life and Times of Escoffier*, 52

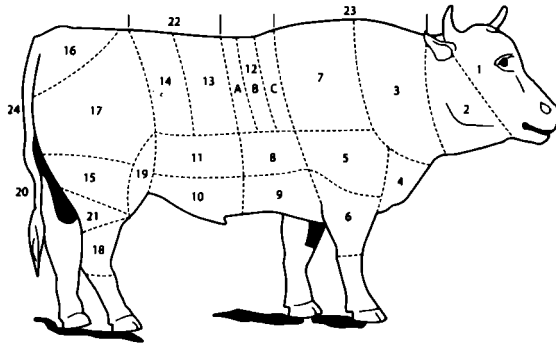
veren, her şeyin düzeninde ilerleyeceğinden emin olan ve her sorunu çözen adam, toparlanamadı. 16 yıl sonra, doğduğu ve parlak çıkışını yaptığı yere uzak olmayan İsviçre Lozan'da bir sanatoryumda tek başına öldü.

"Batı'nın Paris'i" ve Batı'nın Escoffier'i

Kaliforniya, San Francisco "Batı'nın Paris'i" olmak istemişti ve kendisini Amerika'nın Escoffier'i olarak gören bir şefe sahiptiler: Hotel St. Francis'in şefi Victor Hirtzler. Strasbourg'da doğmuş, 13 yaşında çırak olmuş, Paris'teki Grand Hotel'de yetişmiş ve Rus Çarı II. Nikola'nın yemek tadıcısı olarak hizmet etmişti. 18 Nisan 1906'da, sabah 5.13'te, St. Francis ve Fairmont Otelleri, Richter ölçeğiyle 8.3 şiddetindeki depremle sarsıldılar. Kırılmalar ve yıkılmalar yaşandı. Mutfaklar, opera şarkıcısı Enrico Caruso ve oyuncu John Barrymore da dâhil, binlerce otel müşterisine ve evsiz kalan San Franciscoluya ve konuğa açıldı. Ancak gaz hatları koptuğundan ve su kesildiğinden, şehrin her yerinde sürmekte olan yangınlara karşı koyamadılar. İki yıllık St. Francis Oteli tamamen yok oldu. Otelle beraber şarapla dolu olan depoları da yandığından, bu, Napa şarap endüstrisi için sert bir darbe oldu.⁸¹⁸

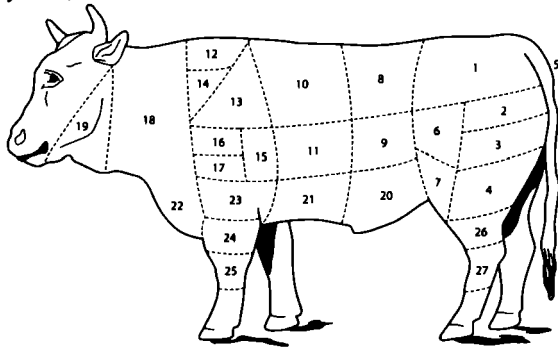
İki yıl sonra, yeni St. Francis Oteli aynı noktada açıldığında Hirtzler halen şefti. 1910 yılında kendi tariflerini içeren *L'art culinaire* kitabını yayınladı. 1919'da genişletildi ve '365 gün kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği' formatına sokuldu. Hirtzler açıkça Escoffier ile rekabet ediyordu. *Le guide culinaire* gibi *L'art culinaire* de 202 yumurta tarifi içeriyordu. Bu kitapta da beyin, sakatat, *foie gras*, türüf, dil, istakoz, koyun böbreği, horozibığı ve sığırkuyruğu tarifleri vardı. Ancak Hirtzler, Kaliforniya istiridyesi, Kaliforniya kuru üzümle, Kaliforniya enginarları, ("timsah gözyaşları" denilen) avokadoları, Alaska karabalığı, geyiği gibi Amerikan yemeklerine de yer vermişti. Hirtzler'in yemeklerinin çoğu, yani milföy, Périgord sosu, hollandaise ve bearnese sos gibi örnekler, onun klasik Fransız eğitimini yansıtıyordu. Fakat Hirtzler Amerikalıları, zencefilli çörek, meyveli turta, Güneyin mısır ekmeği, kaktüs meyvesi, kremalı kereviz, Kalamazoo, yaban tavşanı çorbası, Sam Amca, Maryland bisküvileri, Philadelphia biber güveci, Kentucky sosu, Petaluma krem peyniri, Boston fırın fasulyesi, Boston kahverengi ekmek pudingi, Boston ve Manhattan deniztarağı çorbasının yanında, menüsündeki "hamburger bifteği" ve "ev yapımı sığır yahnisi" ile besledi. Escoffier'in listesinde çikolatanın kullanıldığı tek bir tarif varken, Hirtzler çikolatalı krem pay da dâhil, memleketi Ghirardelli'den birçok tarif yazmıştı. Hirtzler, Escoffier'in hiç yapmadığı bir şey yapmış, yemeklere kendi adını vermişti: Örneğin Victor Kerevizi, Victor Tavuk Salatası, Victor Yengeç Kokteyli, Victor Süslemesi ve Victor Kup. Şef Victor Hirtzlerin adı bugün, St. Francis Oteli'nin en üst katında Victor Restoran'ında yaşatılmaktadır.

818 <http://www.smithsonianmag.com/travel/The-Ghost-Wineries-of-Napa-Valley.html>



1. Head	7. Chuck Ribs	13. Short Loin	19. Butt
2. Jowl	8. Plates	14. Hip	20. Oxtail
3. Neck	9. Navel	15. Round	21. Horseshoe Legs
4. Brisket	10. Inside Flank	16. Aitchbone Rump	22. Hip and Loin
5. Cross Ribs	11. Thick Flank	17. Round Bottom	23. Whole Chuck
6. Shin	12. Prime Ribs	18. Leg	24. Round Top

Dana Eti, Amerika Kesimleri, 1920. Şef Charles Ranhofer'in The Epicurean kitabından. Chicago: The Hotel Monthly Press, 1920.



1. Culotte	8. Aloyau ave filet	15. Bande de Macreuse	22. Cros bout
2. Tranches petit os	9. Bavette d'Aloyau	16. Milieu de Macreuse	23. Queue de gite
3. Milieu du gite à la noix	10. Côtes couvertes	17. Boite a molele	24. Gite de devant
4. Derrière	11. Plat de côtes	18. Collier	25. Cros de gite
5. Tendre de tranches	12. Surlonge partie	19. Plat de joue	26. Gite de derrière
6. Tranche grasse	13. Derrière de paleron	20. Flancet	27. Cros du gite de derrière
7. Pièce ronde partie	14. Talon de Collier	21. Millieu de poitrine	

Dana Eti, Fransız Kesimleri (Boeuf coupe à la française). Şef Charles Ranhofer'in The Epicurean kitabından. Chicago: The Hotel Monthly Press, 1920.

Ancak, Avrupa'dan klasik eğitim almış bir şefin, açlığı Birleşik Devletler'de yerleştirmesi gerekiyordu. Her ne kadar yemekler aynıysa da, *charcuterie* (şarküteri) farklıydı. Örneğin kaburga, *prime* (sığırın kaburgasından alınan et) veya diğerlerinin Fransızlarda karşılığı yoktur; buna karşılık Amerika'daki yuvarlak dip etinin, Fransa'da farklı sığır halleri vardır.

Trenyolunda Yemek Yemek: Harvey Kızları Batı'yı Uygarlaştırıyor

Kendisini uygar olarak tanımlayan her yerde, Amerika'nın doğusundaki uzak bölgelerde bile Escoffier'in tarzında Fransız yemeği ikram ediyordu. Trenyolları istasyonlarındaki düşük kaliteli yiyeceklerden içtiren İngiltere doğumlu Fred Harvey, güneyde Chicago'dan batıda Atchison, Topeka ve Santa Fe Trenyolu sırasından San Francisco'ya ulaşan birinci sınıf restoranlar hattı kurdu. Tren, 30 dakikalık molalarda durduğunda, devamlı müşteriler, Harvey evlerinin sunduğu, muhtemelen Fransız veya en azından Fransızca isimli yiyeceklerden alabiliyorlardı. Örneğin, "Kremalı Reine Margot Tavuk, Et Suyu Careme, Büyük Boğa Kurbağası Almandienne ve Somon Poche Madalyon, Mousseline Sosu". Amerikan yiyecekleri de patates püresi, ahududu şurubu, Manhattan deniztarafı çorbası, ev yapımı dana rosto dilimleri, ızgarada pişmiş canlı bebek ıstakozlar (bütün halinde) ve Saratoga cipslerinden (namı diğer patates cipsi) oluşuyordu.⁸¹⁹ Bu yemekler, Kansas Wichita, Oklahoma Guthrie, Teksas Amarillo, Colorado Trinidad, Deming Clovis ve New Mexico Raton ile Kaliforniya Needles, Mojave ve Merced'de sunuluyordu.

İlk zamanlarda, servisi garsonlar yapmış, ancak yumruklu, bıçaklı ve silahlı kavgalara karışmışlardı. Mutfak gereçlerini mahvetmiş ve işi kaçırmışlardı. Harvey'in çözümü erkekleri kovup kadınları işe almak olmuştur. Harvey Kızları (*Harvey Girls*), Doğu ve Ortabatı'da yayınlanan gazetelerdeki ilana cevap vermiş, 18 ila 30 yaş arasında "iyi karaktere sahip" bekâr beyaz kadınlardan oluşuyordu. Bazıları, Batı'da kadından çok erkek olduğu için gelmişti; fakat her bir kadının imzalamış olduğu altı, dokuz veya on iki aylık kontratlarda, işlerini kaybedene, ücreti ödenmeyene ve trenyolu hattı değişene kadar evlenmeyecekleri yazıyordu.

Yemek odalarına ve à la carte öğlen yemeği masalarına gelenlerin hızla yiyeceklerini alması için çok sayıda çalışan gerekiyordu ve kadın garsonlar çoğunlukta idi: "Önem sıralamasına göre, bir müdür, bir şef, bir başgarson, on beş ila otuz kadar Harvey Kızı, bir fırıncı, bir kasap, birkaç yardımcı aşçı ve büfe kızı, bir hizmetçi ve komiler."⁸²⁰ Harvey şefleri çoğunlukla Avrupalıydı. Restoranın servis kısmında çalışan Harvey Kızı garsonların hepsi beyazdı. Mesleki garson üniformaları yere kadar uzun, kolları dirseğe kadar sıvalı, yüksek yakalı ve siyahtı. Bunun üzerinde temiz beyaz önlükleri vardı.

819 Poling-Kempes, *Harvey Girls*, 238–241.

820 *Age*, 39.

Günde 10 saat, haftada altı veya yedi gün çalışıyorlardı. Mutfak çalışanları, Güneybatı nüfusunu yansıtıyordu; hepsi siyah, Hispanik ve yerliydi.

Demir yolları, restoranlarını sübvansé edince, zararına satış yapmaya başlamışlardı; çünkü “Yol Boyunca Fred Harvey Yemekleri”, tren biletlerinin satılmasını sağlayan, iyi yemek garantisiydi. Harvey, beklenmedik bir anda mutfaklarını kontrole gelen ve “bir cinayet işlenmiş ve delil arıyormuş gibi mekâna şöyle bir bakan”⁸²¹, bir mükemmeliyetçiydi. Davranışlarını beğenmezse veya eğer kısa bir yoldan gidip portakal suyunu sipariş edildiği zaman yerine, önceden sıkıyorlarsa, insanları kovardı. Diğer tren yolları, müşteri çekmek için ‘trene servise’ yöneldiler. Kendi fırınlarını işlettiler ve yerel ürünleri kullandılar.

Lüks Gezici Yemek – Titanik

Tren yollarının katı kurallı iyi yemek standartları, gemilere de uyarlanmıştı. 1902 yılında Atlantik Okyanusu’nu 205 bin yolculu lüks bir yolcu gemisiyle aşmak, ancak küçük bir seçkin grubu tarafından yapılabildi.⁸²² Varlıklı insanların bir geçiş yapmasını ifade eden bir akronim, lüks kelimesiyle eş anlamlı oldu: “Posb” (havallı). “Port Out, Starboard Home” (Limanın Dışındaki, Sancaktaki Ev) kamaraların her zaman güne ve güneşe bakacağını garanti ediyordu.

46.328 tonluk on bir güverteli, 270 metre uzunluğundaki Titanik, 14 Nisan 1912’de saat akşam 11.40’da Kuzey Atlantik’te bir buzdağına çarptı ve üç saatten kısa bir süre sonra 15 Nisan 1912’de sabah 2.20’de battı. Geminin lobisi, Versay Sarayı gibi düzenlenmişti; mermerden yapılma su içilebilen bir çeşmesi, Türk hamamları ve bir spor salonu vardı. Gemi, bir yüzme havuzuna ve squash kortuna sahip ilk transatlantikti. Yolcuları arasında, Astor, Guggenheim, Widener ve Rothschild gibi isimlerin olduğu 10 milyoner bulunuyordu. 322 birinci sınıf yolcunun akşam yemekleri kendi yemek odalarında servis ediliyordu. Londra’daki Goldsmiths and Silversmiths Company of Regent Street’ten 10 bin parça tabak alınmıştı.⁸²³ Titanik bir İngiliz gemisi olduğundan, nefesli çalgılarla “The Roast Beef of Old England” (Eski İngiltere’nin Rosto Eti) çalınıyordu.⁸²⁴ Son yemek 14 Nisan 1912 pazar akşamı verilmişti ve istiridye, somon, fileminyon, ızgara ördek, *foie gras*, güvercin yavrusu, kuşkonmaz, çikolata ve vanilyalı ekler pasta ile en sonda da Fransız dondurmasıyla muhtemelen gemideki en savurgan yemektir.⁸²⁵ Restoranda çalışan 60 şef, 40 asistan (çoğu Fransız) ve 50 garson (çoğu İtalyan) ile 2 bin kişilik kahvaltı ve akşam yemeklerini hazırlıyor ve servis ediyorlardı.⁸²⁶

821 Age., 39.

822 Coleman, *The Liners*, 183.

823 Age., 66.

824 Archibold ve McCauley, *Last Dinner*, 36.

825 *The Titanic Collection*.

826 *Slow Food*, April–June 2001, 47, 49.

Son akşam, pazar akşam yemeği sunulduktan sonra mutfaklar kapatılmıştı. Gemi üreticisi, hazırladığı özel bir ekmek için fırıncıya teşekkür etmek amacıyla uğramıştı. Gemideki hemen hemen herkes gece için bir köşeye çekilmiş, 48 saat içinde New York'ta olmayı umuyordu. Ancak gemi, yan tarafından bir buz dağına sürtünce yanında 90 metrelik bir yarık açıldı. İlk kez geminin telsizcileri denizde yeni bir kod kullandılar: SOS –“*Save Our Ship*” (Gemimizi Kurtarın). *Carpathia* gemisi, sabah saat 08:00 civarında hayatta kalan 711 kişiyi topladı. Bu çok büyük bir talihsizlikti; çünkü hiç kimse batmaz gemideki flikalara yiyecek, su veya pusula koyma zahmetine girmemişti. Bin dört yüz doksan kişi, Titanik kazasında boğularak öldü. Yolcular arasından en çok birinci sınıf, en az üçüncü sınıf yolcu kurtarıldı. Çalışanlar, tüm yolcular gemiden tahliye edilene kadar flikalara binmeyi aklından bile geçirmede. Tarihçilere göre, birisi hariç tüm mutfak çalışanları ölmüştü. 17 yaşındaki bir aşçı, bir kaza sayesinde hayatta kaldı. Bir kadına çocuğunu taşıması için yardım ediyordu ve gemi batarken kayarak düştü. Onu bir flikaya aldılar.⁸²⁷ Titanik'te, 11 Eylül 2001 günü Windows restoranındakinin iki katı sayıda mutfak çalışanı öldü. Basın, Titanik'te ölen zengin ve ünlü kişilerin ölüm ilanlarını yayınlamakla meşguldü; sadece tek bir kişi, ölen mutfak çalışanlarından ulaşabildiklerinin isimlerinin izini sürüyor ve onlar için ölüm ilanı yayınlıyordu: Escoffier.

Escoffier Denizde: Titanik'ten Daha Büyük

Almanya, Sanayi Devrimi 1750'lerde İngiltere'de başladığından bu yana İngiltere ile rekabet içindeydi. İngilizlerin Afrika'da ve Asya'da genişlediği gibi Almanlar da yayılmıştı. Artık Kaiser Alman donanmasını, denizlerdeki İngiliz hâkimiyetine doğrudan bir tehdit olarak geliştiriyordu. Almanya'da milliyetçilik yükselirken, Kaiser mutfakta sadece Fransız yemeği ve Fransız aşçıları istiyordu. 25 Mayıs 1912'de Hamburg-Amerika hattı için üretilen 52 bin tonluk 275 metre uzunluğundaki *Imperator* denize indi. Bu, Almanların Titanik'e cevabıydı. Gemi Titanik'ten daha büyüktü ve bir ay önce batan Titanik vakasından bir ders almışlardı; *Imperator* daha fazla flika taşıyordu. *Imperator*'daki yüzme havuzu, mermer banyo küvetleri ve diğer eklemeler onu çok ağırlaştırmıştı. Bu nedenle de zor ilerledi.⁸²⁸ Bu, New York City'deki Hotel Pierre'in mutfağına giderken Escoffier'in Atlantik'i aştığı ilk yolculuğuydu. Avrupa'da gerilim yüksekti ve havada savaş kokusu vardı. 100 kişilik bir imparatorluk ziyafetinin ardından, Escoffier, Avrupa'da barışın korunması konusunda onu etkileyebilmek umuduyla Kaiser ile konuştu. Escoffier, Almanya ile yapılan bir savaşta bulunmuştu ve bir ikincisini istemiyordu.

827 Coleman, *Liners*,

828 *Age*, 106.

Dünya Savaşı ve Rus Devrimi

Escoffier ve Kaiser'in konuşmasından iki yıl sonra, I. Dünya Savaşı başladı. 28 Haziran 1914 günü Bosna'nın başkenti Saraybosna'da, Avusturya Macaristan İmparatorluğu'nun veliahtı Arşidük Ferdinand ve karısı vurularak öldürüldü.

Balkanlar: Avrupa'nın Barut Fıçısı

Osmanlı'nın zayıflamasından sonra bağımsız olan Bosna, Avrupa'nın güneydoğusunda bulunan Balkan bölgesindeki yeni uluslardan birisidiydi. Diğerleri de Yunanistan, Romanya, Bulgaristan ve Sırbistan'dı. Uzun zamandır süren dinsel ve etnik düşmanlıklar nedeniyle bölge bir barut fıçısı gibiydi. Burası, Latin Katolik Avrupa'nın Ortodoks Yunanlar ile Asyalı Müslümanlarla buluştuğu yerd. Kafkasyalılar, Slavlar ve Türkler, her ulusun genişletmek istediği sınırlar için çarpıştılar. (Bu bölge 1991 yılında bir "etnik temizlik" ile yeniden patladı. Gerginliğe, Birleşmiş Milletler güçleri son verdi.) Dev Rusya ve Avusturya Macaristan İmparatorlukları, yeni ve zayıf Balkan ülkelerini kendi bölgelerine katabilecekleri kolay topraklar olarak gördüler.

Arşidük'ün suikastinin sonucunda, Almanya, Avusturya Macaristan İmparatorluğu ile İtalya, Fransa, İngiltere ve Rusya savaşa girdi. Daha sonra İtalya taraf değiştirdi; Rusya savaştan çekildi, Birleşik Devletler, Fransa ve İngiltere'ye katıldı. Bu dönemde teknolojinin kabiliyeti, yaraları iyileştirmekten çok yaralar açmak konusunda daha gelişkindi. Yeni teknolojiler, uçaklar, kimyasal gazlar, motorize tanklar ve makinalı tüfeklerdi. Bunlara karşı savunma ise çok ilkel: Yerde bir siper kazılıp içine saklanılıyordu. Savaşın sonuçları inanılmazdı: Yaklaşık bir milyon kişi, Kuzeydoğu Fransa'daki Verdun ve Somme Irmağı'daki savaşlarda öldü.

Ermeni Mutfağı

I. Dünya Savaşı'ndaki mücadele, Müslüman Osmanlı İmparatorluğu'ndaki kendi ülkelerini kurmak isteyen çok sayıdaki Ermeni Hristiyan da yansıdı. Ermeni mutfağı, Türk, Yunan, Süryani, İran ve Arap mutfaklarının bir karışımıdır. Ermeni mutfağında, Doğu'nun kültürlerinden lavaş, pirinç pilavı ve arpa, Batı'nın kültürlerinden de eriştelere vardır. Batı'daki komşuları gibi yoğurt temel yiyecekleridir ve sıcak ya da soğuk çorbalara, soslara, peynirlere, yahnilere, hamur işlerine, içeceklere, salatalara ve keklerle kadar her şeyde kullanılır. Nohut ve mercimek de yaygındır. Patlıcan kızartılır, doldurulur, fırınlanır, ezilir, sıcak ve soğuk güveçlerde, salatalarda ve genelde kuzu etiyle ya da etsiz olarak kullanılır. Patlıcan, Yunanların güveci musakka, Ermenilerin *imam bayeldi* dedikleri İranlı *imam bayaldı* yemeklerinde benzer şekillerde yer alır. Bamya, kabak, karnabahar, ıspanak, lahanalar ve doldurulmuş sebzeler, özellikle de üzüm yapraklarından yapılan *dolmay*la beraber Ermeni mutfağında çok farklı kullanımlara sahiptir. Bir Ermeni spesiyali olan bulgur (çekilmiş buğday) ile *tabule* salatası ve pilav yapılır. Buğday hamurundan ip

gibi inceltilerek *kadayıf* (Farsça *kataif*) hazırlanır ve ayrıca *paklava* (Yunanlarda *baklava*) için de yufka yapılarak şeker şurubu dökülür. Doğu Akdeniz'in meyveleri ve kabuklu yemişleri, yani kuru üzüm, hurma, kayısı, ceviz, badem kullanılır. Susamdan, yağ ve hamur işi türlerinin yapımında kullanılmak üzere, güneyde Lübnan ve Suriye'de tahin veya *tahini* hazırlanır.

1915'te I. Dünya Savaşı sırasında Ermeniler, bağımsızlıkları için Türklere karşı savaştılar. 600 binden fazla Ermeni öldü. Geride kalanların birçoğu Birleşik Devletler'de Kaliforniya Central Valley ile Fresno şehrine gelerek, özellikle Fresno'da, üzüm yetiştirdiler ve kuru üzümler başta olmak üzere kuru meyve işine girdiler. Bazı ünlü Ermeni Amerikalılar yazar William Saroyan ile şarkıcı ve oyuncu Cher'dir (Cherilyn Sarkisian).

Birleşik Devletler: Hot Dog'dan "Liberty Dog"a

Birleşik Devletler, Almanya sınırsız bir denizaltı savaşını yeniden başlatıp bir Amerikan ticaret gemisini 1917 yılında batırdığında savaşa katıldı. Savaş çok popüler değildi; çoğu kişi Birleşik Devletler'in Avrupa'da yaşanan bir savaşla bir işinin olmadığı hissini taşıyordu. Uygulanması zor bir plan vardı: Bir milyon insanın yaklaşık dörtte biri görünmüyordu; sosyal güvenlik numaraları 1935 yılında kullanılmaya başladığı için izlerini sürmenin bir yolu yoktu. I. Dünya Savaşı, Amerika'daki birçok göçmen grup için zordu. İrlandalılar, Amerikalıların müttefiki İngilizlerden nefret ediyordu; Yahudiler kaçmak zorunda kaldıkları Rusya ile ittifak kurmaya karşıydı. Ayrıca Amerika'da Almanca konuşan ve Alman kökenli vatandaşlardan oluşan büyük bir nüfusu vardı ve Almanya düşmandı. Amerikalılar Alman olan her şeye -prensipte- karşı çıktı. Alman kökenli *hot dog* ve *sauerkraut* yemediler; ama yüzde 100 Amerikalı olan "*liberty dogs*" ve "*liberty lahanası*" (özgürlük lahanası) yediler. Alman Amerikalılar evde Almanca konuşmayı bıraktılar; böylece hata yapıp sokakta da konuşmayacaklardı; zira bu tehlikeydi. Almanca yayınlanan gazeteler iflas etmişti; Germantown veya Berlin adındaki köyler adlarını



Birleşik Devletler I. Dünya Savaşı'na girmeden hemen öncesinde vatanseverlik ve savunmayı pazarlama araçları olarak kullanan reklamlar. 1916'dan poster.

değiştirdiler. Alman Amerikalıların festivalleri durduruldu. İtalya ve İtalyan göçmenler de İtalya savaşın ortalarında taraf değiştirene kadar düşmandı. Daha sonra İtalyan yemekleri, “spagetti, müttefikin yemeği” haline geldi.⁸²⁹

Savaşa destek olabilmek için erkekler ve kadınlar gönüllü oldular; yazar Ernest Hemingway gibi Avrupa’ya gittiler ve ambulans kullandılar. Ev cephesinde ise Amerikalılar zafer bahçeleri yetiştirerek kendilerini beslediler ve ulusal besin kaynağına katkıda bulundular. Buğday unu yerine yer fıstığı unu kullandılar. Çiftçilere yardımcı olmak için gün ışığına dair bir düzenleme yapıldı.

Rus Devrimi - “Ekmek ve Barış”

1917, Birleşik Devletler’in savaşa girdiği, Rusya’nın da çıktığı yıldır. Rusya hali hazırda yedi milyondan fazla erkeği savaşa yitirmiş ve bir devrimle karşı karşıya kalmıştı. Yiyecek, 1917’deki Rus Devrimi’nde büyük bir role sahip olmuştur. Köylü çiftçiler ordunun büyük çoğunluğunu oluşturuyordu; askere alındıklarında ürünler ekilemedi veya toplanamadı. Ülkede besin kıtlığı yaşanıyor ve şehirlerde yiyecek isyanları çıkıyordu. Komünist devrimcilerin çığı, “Ekmek ve Barış”tı. En sonunda, Çar’ın yakınındaki danışmanları, tahtı bırakması için önce yalvardı, sonra talep etti ve son olarak bunu istediler. O da, başka bir ülkenin kraliyet ailesini kabul edeceğini varsayarak tahtı bıraktı. Ancak acımasız ve baskıcı, mutlak bir monarktı. Bu yönetim tipi, İngiltere ve Fransa’da on yedinci ve on sekizinci yüzyıllardan bu yana kalmamıştı ve bununla uğraşmak istemiyorlardı. Birleşik Devletler’in Çar’ı kabul etmemek için çokça nedeni vardı. İlk olarak Birleşik Devletler bir demokrasiydi ve felsefi açıdan Çar’ın karşısındaydı. Çoğunluğunu Yahudilerin oluşturduğu, Çar’ın baskıcı yönetiminden henüz kaçmış ve yoğun nüfusa sahip şehirlerde yaşayan milyonlarca göçmenin eviydi. Çar’ın varlığı nedeniyle oluşabilecek sivil bir iç karışıklık riski göze alınamazdı. Çar, Çariçe, dört kızları ve bir oğulları komünistler tarafından idam edildiler.

Rus Mutfağı

Rusya, iki kıtayı birbirine bağlayan devasa bir ülkedir. Avrupa kıtasındaki batı kısmında, Moskova ve St. Petersburg gibi büyük şehirler bulunur. Doğu Rusya, Asya içindedir; Moğolistan ve Çin’le sınırdır. Rusya’nın güneyi olan Gürcistan bölgesi de Türkiye ile sınırdır. Bu nedenle Rus mutfağı, çeşitli etkilere sahip birçok mutfaktan oluşur. I. Dünya Savaşı’nın arifesinde Rus mutfağı ve kültürü, üst sınıflar için Avrupa yaşamının en tepesindeydi. Alt sınıflar fakir ve açtı.

Büyük Petro’nun ülkesini Batılılaştırmaya karar vermesinden 200 yıl sonra Rusya, Avrupa siyasetinde ve mutfagında bir güç haline gelmişti. Patatesin yanı sıra siyah çavdar ve kahve ile yapılan kara ekmek ana besinler olmuştu. Soğuk Rus ikliminde, temel yiyecekler olan turp ve pancar gibi kök bitkiler de, ekşi krema ile zenginleştirilen pancar çorbası borş da

829 McClancy, *Consuming Culture*, 135.

kullanılmıştı. Dereotu ve *caraway* yaygın ot ve baharatlardı. Rusya'nın Asya tarafında yapılan *pel'meni* yemeği, *ravioli* veya *wonton* gibi un ve yumurta makarna hamurunun balık, mantar veya et (esasinda at eti) ile doldurulmasıyla hazırlanan etli hamurdur. Yiyecekleri saklamak, toprağın bile yılın büyük kısmında donduğu Sibiry'a'da bir sorun oluşturmuyordu. Rusya'daki geniş besin çeşitliliği, turşulayarak da saklanıyor, salatalık, mantar, elma, limon ve lahana turşuları yapılıyordu. Lahana çorbası *shchi*; karabuğday yemeği *kahsa* ve kara ekmek artıkları, meyveler veya sebzelerle yapılan mayalanmış içecek *kvass* Rus köylülerinin standart besinleridir.

Pierogi (küçükleri *pirozhki*) ise ekşi krema eklenen ince hamur, doğranmış et, pirinç, yumurta, mantar veya peynir ile doldurulur. Bu çok amaçlı paylar, ya sokak yiyeceği olur ya da ziyafetlerde servis edilebilir. Daha özenli bir üst sınıf doldurma hamur işi, hamurda balık *en croûte* türü *koulibiac*, on dokuzuncu yüzyılın başında Carême'in Paris'e beraberinde getirdiği bir yemektir. Diğer Devrim öncesi Rus klasikleri ise ekşi krema sosunda biftek *Beef Stroganoff*, şampanyalı mersin balığı çorbası ile tavuk ve mayonezli patatesle yapılan Olivier salatasıydı. Bir başka lüks Rus yemeği, Ukrayna'nın başkenti-nin adını almıştı. Rus beslenme tarihçisi Darra Goldstein'a göre Kiev Tavuğu, "Rus *haute cuisine* mutfağının bir sembolü"dür.⁸³⁰ Kiev doğumlu Rus yemek kitabı yazarı Anne Volokh bu yemeği "1900'lerin başı"na tarihlendirir.⁸³¹

MALZEMELER:

Kiev Tavuğu

Kiev tavuğu birkaç temel malzemeye sahiptir. Tavuk göğüs filetoları dövülür ve otlu tereyağı, limon suyu ve Fransız hardalı ile doldurulur, sarılır; una, çırpılmış yumurtaya ve ekmek kırıntılarına banılarak bol yağda kızartılır. Yiyenler, tavuğu kestiklerinde tereyağı akar. Bazı restoranlarda, kirletebilecek bir iş olduğundan, ilk kesme işlemini servisi yapan kişi gerçekleştirir.

Aperatiflere *zakuski* denilir ve ekşi kremada baharatlanmış kiraz, salatalık veya mantar turşusu, pancar salatası ve lahana dolmasını içerir. En ünlü *zakuski*, *blini* denilen küçük karabuğday kreplerine, küçük bir gümüş kaşıkla sürülen havyar ve hepsini hazmetmek için içilen votkadır. *Blini*, Rusların Mardi Gras haftası olan Yağ Haftası'nın geleneksel yiyeceğidir; bu kez üzerine tereyağı sürülür ve ekşi krema eklenir. Havyar, Hazar Denizi'nde bulunan mersin balığının yumurtasıdır. Havyarın çeşitli türleri vardır: *osetra*, *sevruga* ve en büyüğü *beluga*. Çarlar, bir tür mersin balığı olan çuka balığından gelen özel altın havyardan yerd. ⁸³² Votka, "her hangi bir yerde üç ila kırk aromayla

830 Goldstein, *À La Russe*, 84.

831 Volokh, *Russian Cuisine*, 320.

832 Goldstein, *Russe*, 17–18.

demlenirdi; örneğin adaçayı, püren (funda çiçeği) balı, melekotu kökü, zencefil kökü, anason, ardıç meyvesi, Kırım elması, armut yaprakları, nane, üvez ağacı filizleri, muskat ve muskat çiçekleri, vanilya, tarçın, kakule, karanfil.”⁸³³

Devrim öncesinde her sınıftan Ruslar, günün her saatinde çay içmeye düşküncüydü. Alt sınıflar, şekeri dişlerinin arasında tutarak çayı yudumlardı. Üst sınıfların, her biri farklı fırınlardan altı çeşit kek ikram ettikleri, daha özenli ve rekabetçi akşam çayları vardı.⁸³⁴ Sunumu yapanlar, çayı “hanımlar için porselen fincanlarda ve erkekler için de bardaklarda” demliyorlardı. Bardaklar, *podstakanniki* denilen, metal veya gümüş telkari zarflar içine yerleştirilirdi.”⁸³⁵ En önemli parça ise *samovar*, yani semaverdi.

Rus Kraliyet Ailesinin Paskalya Yumurtları Fabergé

Rus kraliyet ailesinin, köylülerin yumurta boyama geleneğini esas alan bir Paskalya geleneği vardı. Çok daha özenle yumurta boyama geleneği ise Doğu Avrupa’da etkili olan Rus Ortodoks Kilisesi’nden, özellikle de Ukrayna’dan gelir. *Krashanky*, tek bir renkle boyanmış haşlanmış yumurtalardı; yenilmek içindi. Tamamen süsleme için yapılan *pysanky* ise çiğ yumurtaların birçok kez boyanıp detaylı desenlerin çizilmesiyle hazırlanıyordu. Her rengin sembolik bir anlamı vardı: Sarı, başarılı bir harmanı, yeşil, bahardaki yeniden doğuşu, siyah da ölümlerin ruhlarının gezdiği, horozun ilk ve üçüncü ötüşünün arasındaki gün batımından önceki karanlığı temsil ediyordu. Boyalar bitkilerden elde ediliyordu:

örneğin pancardan kırmızı, soğan kabuğundan turuncu, kırmızı lahana yapraklarından mavi, fındık kabuklarından da kahverengi. Artık, küçük bıldırcın yumurtalarından büyük devekuşu yumurtlarına kadar her şey boyanıyor.

Her yıl, Rus kraliyet ailesi, Paskalya yumurtalarını değiştiriyordu; fakat bunlar halk sanatı değildi. Bunlar, kraliyet mücevhercisi Fabergé’nin yaptığı, altın, gümüş, platinyum ve kristale işlenmiş elmaslar, yakutlar, inciler, zümrütler ve safirlerdi. Her bir yumurtanın içinde, çoğu kez mekanik olan bir de



Çikolatadan Fabergé yumurtası heykeli. Wilmington Delaware’deki Hotel du Pont’un hamur işleri baş şefi Michele Mitchell tarafından yapıldı.

833 Volokh, *Russian Cuisine*, 584–585.

834 *Age*., 576–577.

835 Goldstein, *Russe*, 270.

sürpriz bulunurdu. Örneğin 30 santimetrelik bir plantinyum yumurta üstten açıldığında, bir anahtar vasıtasıyla çalıştırıldığında birbirine bağlanmış olarak hareket eden minyatür, altın tren vagonları ortaya çıkıyordu. Kristal bir denizin içinde yüzen kraliyet yatlarının minik altın kopyası, 15 santimetre büyüklüğündeki bir yumurtanın içindeydi. Çar ve Çariçe'nin 1896'daki taç giyme törenlerinde bindikleri arabanın minyatür bir uyarlaması, altın ve mücevherle kaplanmış 3 adet 28 ila 40 santimetre uzunluğunda bir yumurtanın içinden çıkıyordu. Beyaz bir zemine kırmızı bir haç işlenen son yumurta, "mütevazıydı"; çünkü kraliyet ailesi açlık ve savaş karşısında zenginliklerinin yakışsız olduğunu anlamaya başlıyordu. Fakat artık çok geçti.

1911'in Paskalya yumurtası, 35 santimetre yüksekliğinde altın gövdesinde, kıymetli taşlardan "portakallar" ve "portakal çiçekleri" olan minyatür bir portakal ağacıydı. Ağacın tepesinden küçük bir kuşun çıkıp şarkı söylediği gizemli bir "portakaldı." 2000 yılında, Delaware Wilmington'daki Riverfront Sanat Merkezi'nde düzenlenen bir Fabergé yumurtaları sergisinde, Hotel du Pont'un hamur işleri baş şefi Michele B. Mitchell (Johnson & Wales Pasta Sanatları Programı 1988 mezunu) ve yardımcıları şeker, çikolata, şeker hamuru, altın yapraklar ve gümüş tozuyla Portakal Ağacı Yumurtasını yeniden yaptılar. 1 metre yükseklikteydi ve hazırlanması 100 saat sürmüştü. Ayrıca, odalarda kalanlar için de 45 minyatür Portakal Ağacı hazırladılar. Yaptıkları ağaç, üst ortasından açılıyor ve içindeki türüf mantarları ortaya çıkıyordu. Bu, otelde yapılan gala açılışına kabul edilmeyen VIP'ler için yapılan bir servisti.

Şehirler: İnsanlar Komünal Olarak Yemek Yiyor

Rus Devrimi, yurttaşların devletle, besinle ve besin dağıtımıyla ilişkisini tamamen değiştirdi. Yeni komünist Bolşevik hükümetin lideri Lenin, artık Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği (SSCB) denilen Rusya'yı, I. Dünya Savaşı'ndan çekti. 1917'den 1921'e kadar süren dört yıllık iç savaşın ardından, artık özel mülkiyet diye bir şey kalmamış, her şey, komünal olarak, devlete ait olmuştu. Ünvanlar da kalkmıştı. Artık prens veya prenses, dük ya da düşes yoktu. Fransız Devrimi'nde olduğu gibi, hepsi ölmüş veya kaçmıştı. Yeni sınıfsız sistemde herkes eşitti ve herkes birbirine "yoldaş" diye hitap ediyordu. Bu, toplumun tüm kademelerinde ve insanların yedikleri besinlerde, bunları nerede, ne zaman yedikleri ve nasıl yetiştirdikleri konularında köklü değişiklikler yaşanması anlamına geliyordu.

Hükümet, üst sınıf mesupları tarafından kullanılan şehirlerdeki restoran, otel ve pansiyonları almış ve bunları, tüm işçilerin yemek yiyebileceği komünal yemek alanlarına dönüştürmüştü.⁸³⁶ Bunun ardından, sanki tek bir devasa mutfak varmış gibi tüm ülkeye yayılacak bir besin hazırlama ve dağıtım

836 Mauricio Borrero, "Communal Dining and State Cafeterias in Moscow and Petrograd, 1917–1921," *Food in Russian History and Culture* içinde, 163.

sistemi organize ettiler. Komünal olarak yemek yeme, kadınları geleneksel mutfak görevlerinden kurtarmıştı; bu sayede fabrikalarda veya çiftliklerde çalışabiliyorlardı. Yetenekli mutfak çalışanlarının az olması, küçük porsiyonlu sağlıklı koşullarda hazırlanan kötü tatlılara sahip, salgınlara ve grevlere sebep olabilecek yiyecekleri ortaya çıkardı. Yemekler “minik tabaklarda arpa lapası” ya da “ringa balığı kafası” veya “kokmuş ekşi lahana çorbası”ydı. Küflenmiş tahıllar, kil içeren ekmeğe dönüşüyor ve yemek, meşe palamudundan yapılan “kahve” ile sona eriyordu.⁸³⁷

İnsanlar, yiyeceklerinin geçmişte olduğu gibi olmasını ve bazılarını parayla satın alabilmeyi istiyorlardı. Gizli restoranlar yayıldı. Doğru bağlantılar ve doğru parolayla, kendinizi masa örtüleri, peçeteler, ızgara et ve sebzeler ile un ve şekerden yapılmış bir şey yiyebileceğiniz bir yerde bulabilecek kadar şanslıydınız.⁸³⁸ Ülkenin vahim bir şekilde daha çok besin üretmesi gerekiyordu; günlük ekme beslenme payı, 1917’de kişi başı yarım kilodan, 1919’da 60 grama düşmüştü.

Kırsal: İnsanlar Komünal Olarak Çiftçilik Yapıyor

Lenin’in 1924’deki ölümünün ardından, Büyük Petro tarafından 1703 yılında kurulmuş olan St. Petersburg şehrinin adı, onun onuruna Leningrad olarak değiştirildi. SSCB’nin yönetimi, tarım ve sanayileşme için beş yıllık bir plan hazırlayan Stalin’e geçti. Hedefi, ülkeyi, Birleşik Devletler’le eşit seviyede bir sanayi devi yapmaktı. Bunun için, araçlara ve mühendislere ihtiyacı vardı. Harman makinaları satan International Harvester adlı bir Amerikan şirketi, SSCB’de bir fabrika açtı. SSCB’nin ihtiyacı olan ağır sanayi araçlarını alabilmek için, sahip oldukları tek şeyi, tahılı, sattılar. Milyonlarca ton tahılı sattıkları için milyonlarca Rus açlık çekti. Geniş çiftlikler bölündü ve insanlar beraber çiftçilik yapmak zorunda kaldı. Kendileri için besin ayırmaya teşvik edilmedikleri ya da bunları istedikleri fiyata satamadıkları için, yiyecek üretimi düştü. Stalin’in beslenme ve sanayi üretimi konusundaki çoğu başarısı, sadece kâğıt üzerindeki rakamlardır; gerçekte hiçbir ilişkisi yoktur.

Cezalandırıcı Versay Anlaşması ve II. Dünya Savaşı’nın Tohumları

I. Dünya Savaşı, 1918 yılında, on birinci saatte, on birinci ayın on birinci gününde (11:00, 11 Kasım) sona erdi. Gün ve zaman bilerek böyle seçilmişti; böylelikle hiç kimse Tüm Savaşların Sonu olan savaşın korkunçluğunu unutmayacaktı. Artık kesinlikle bir başka savaş olmayacaktı. Böyle bir şeyi tekrar göze alacak kadar delirmiş kim olabilirdi ki?

1919 yılında, zafer kazanan İngiltere, Fransa, Birleşik Devletler, İtalya ve Japonya, beraber Versay Sarayı’nda buluşarak bir barış anlaşması hazırladılar ve Almanya ile ne yapacaklarına karar verdiler. Sonuç, Versay Antlaşması

837 Age., 169–170.

838 Age., 171–172.

oldu. Bu anlaşmayı tanımlamak için her zaman kullanılan sıfat “cezalandırıcı”ydı. Almanya, kamu önünde savaşı başlattığını kabul etti; İngiltere ve Fransa’ya savaş nedeniyle para ödedi; Asya’daki kolonileri Japonya’ya verildi; Afrika’daki kolonileri ise İngiltere ve Fransa arasında paylaştırıldı; 1870 yılında Fransa-Prusya Savaşı’nda aldığı batı sınırı olan Alsace-Lorraine bölgesi Fransa’ya devredildi; doğu sınırındaki Danzig Koridoru olarak bilinen dar arazi, yeni kurulan bir ülke olan Polonya’ya bırakıldı. Bu koşullar, Almanların ekonomik iyileşmesini neredeyse imkânsız kılıyordu. Para değersiz bir şey haline gelmişti. Bir Amerikan doları, 800 milyon Alman markı kadardı. Yiyecek fiyatları birden hızla yükselmişti; bir somun ekmek, para dolu bir alışveriş kartı değerindeydi. Birleşik Devletler, anlaşmaya itiraz etti; bu sert teslim olma koşullarının, Alman halkını sadece öfkeli edeceğinden ve intikam isteğiyle dolduracağından emindi.

Avrupa haritası, I. Dünya Savaşı nedeniyle, kelimenin tam anlamıyla yeniden çizilmişti. Avusturya Macaristan İmparatorluğu; Avusturya, Macaristan ve Çekoslovakya olarak ayrı ülkelere bölünmüştü. Topraklarından İtalya, Romanya ve Bulgaristan da pay almıştı. Bosna, Sırbistan ve Arnavutluk birleşip Yugoslavya’yı kurdular. Batı Rusya’dan yeni Finlandiya, Polonya’nın bir parçası ile küçük ülkeler, Estonya, Letonya ve Litvanya çıktı.

Asya’nın haritası da değişmişti. Osmanlı İmparatorluğu yıkıldı. Daha öncesinde, Avrupa’nın güneydoğusundaki Balkan topraklarını kaybetmişti. Şimdi de Güneybatı Asya’daki topraklarında Suriye, Irak, Ürdün ve (adını Suud ailesinden alan) Suudi Arabistan kurulmuştu. Suudi Arabistan, alkolün geçmişte ve bugün de yasa dışı olduğu, hayli muhafazakâr bir İslam devletiydi. Merkezi, İstanbul şehri Avrupa’da ve Anadolu ovası da Asya’da bulunan Osmanlı İmparatorluğu, 1923 yılında, bugün hâlâ bir parçası Avrupa’da diğer parçası da Asya’da olan Türkiye’ye dönüştü; bu ülkenin yasal sistemi dinden ayrılmıştı.

Doğu Asya’da Japonya, 1911 yılında Çin İmparatorluğu’nun çökmesinin ardınan bir imparatorluk olmak için çaba gösteriyordu. Ritz’in Londra’daki Savoy Otelі’nin mutfağında bulaşıkçı olarak çalışan, Fransız Hindicin’inden genç bir adam, ülkesinin bağımsız olmasını istiyordu. Ülkesi için taslak olarak hazırladığı ve Amerikan Bağımsızlık Bildirgesi’ni temel alan belgeyi göstermek amacıyla Amerika’nın Başkanı Wilson’a ulaşmaya çalıştı; ancak Wilson onu kabul etmedi. Bundan kırk yıl sonra, Birleşik Devletler, Ho Chi Minh ile kendi ülkesinde görüşmek zorunda kaldı; Vietnam’da.

4 yıllık felaketin ardından, dünya savaşın bitmiş olmasından memnun kalmıştı. İnsanlar ölüm ve tasarruftan bıkmıştı. Artık eğlenme zamanıydı.

Birleşik Devletler'de Yirmili Yıllar

I. Dünya Savaşı'nın sonunda, küresel ekonomide büyük bir değişim yaşandı. Birleşik Devletler, savaştan alacaklı bir ulus olarak çıktı. Bu, ilk kez diğer ülkelerin Birleşik Devletler'e borçlu olması anlamına geliyordu. Savaş pahalıya patlamıştı; Avrupa ülkeleri, masraflarını karşılamak için Birleşik Devletler'den borç para almışlardı. Sonuçta da dünya bankacılığının merkezi, bugün de olduğu yere New York City'e taşınmıştı. Her ne kadar Birleşik Devletler bugün borçlu da olsa, diğer ülkelere borç vermektedir.

Eve dönen Amerikan askerleri, yanlarında, Avrupa'dan kendilerine geçen kaygısız bir ahlak anlayışı ile dönmüşlerdi. Genç insanlar çok fazla ölüm gördüklerinden hedonistik, *carpe diem* (anı yaşa) davranışı geliştirmişlerdi; "günün tadını çıkar" veya "ye, iç ve eğlen", çünkü yarın ölebilirsin. Ancak bazıları döndüklerinde işlerini kaybetmiş olduklarını ve komşularının, savaş sırasında fabrikalarda çalışmak için kuzeye göç etmiş olan Afrikalı Amerikalılar yüzünden değişmiş olduğunu gördüler. Öfkeli beyazlar, siyahların mahallelerine yürüdüler, Chicago ve St. Louis'in doğusunda linçler yaşandı; Oklahoma Tulsa'daki tüm Afrikalı Amerikalıların yerleşimlerini yakıp kül ettiler.

1920 yılı, Amerikan tarihinde bir dönüm noktasıdır. İlk kez, köylerde şehirlerdekinden daha fazla insan vardı (yaklaşık 8 bin kişi). Aynı yılda, ilk kez kıtalar arası uçuş yapıldı; ancak sadece postalar uçuruldu, yolcu yoktu. Afrikalı Amerikalıların kendi haklarını savunduğu ilk uluslararası siyah kongresi yapıldı. Amerikalılar ilk radyo yayınını dinledi. Altı yıl sonra, ilk radyo reklamını duydular. Bu, kahvaltı gevreği Wheaties reklamıydı.⁸³⁹ İki anayasal değişiklik yürürlüğe girdi. On sekizinci değişiklik ile alkol yasaklandı. Ondokuzuncu ile kadınlara oy hakkı tanındı.

"Alkollü içeceklerin üretimi, satışı veya taşınması ... bu vesileyle yasaklanmıştır."

17 Ocak 1920'de, Birleşik Devletler Anayasası'nda yapılan On Sekizinci Değişiklik ile ülkenin yedinci büyük sanayi kolu kepenk kapattı. Bu bir gecede olmadı. On Dokuzuncu yüzyılın başlarında, rom içilmesine dinsel açıdan muhalif olan Alkol Karşısı Hareket tarafından başlatıldı. Kahvenin, 1832 yılında Birleşik Devletler Ordusu'nun standart içeceği olarak romun yerini almasının sebebi budur. On dokuzuncu yüzyılın ortasında, bira tüketen Alman ve viski tüketen İrlandalı çok sayıda göçmenin ülkeye gelmesi, Alkol Karşısı Hareket'e ivme kazandırdı. On dokuzuncu yüzyılın sonunda, şarap içen İtalyanlar ve Macarlar, votka içen Lehler ve Ruslar, bira içen Çekler ve Letonyalılar onlara katıldı.

Amerikalı kadınlar, Kadınların Hıristiyan Alkol Karşısı Birliği (*WCTU*) ile karşılık verdiler; barların karşısında gözcülük yaptılar ve bazen de onlara el baltalarıyla saldırdılar. Yenilikçi reformcular, alkolün geniş çapta sosyal

839 *More American Eats.*

hastalıklara sebep olduğunu düşünüyordu. Haftasonlarını içki içerek geçiren işçiler, pazartesi günü işe geç kalıyor veya akşamdan kalma olarak geliyor ve kazalara sebep oluyorlardı; buna *Blue Monday* (Mavi Pazartesi) deniliyordu. Cuma günü ücretlerini alan fabrika işçileri, yolun karşısındaki barlara gidiyor, sarhoş oluyor ve kazandıkları parayı kumara yatırıyor; bu sebeple de ailelerine yiyecek alacak paraları kalmıyordu. Barlara gidip babalarını arayan genç erkekler, çocuk suçlular haline gelmişti. Kız çocukları ise masaya yiyecek koyabilmek için fahişelik yapmaya başlamıştı. Ve sarhoş bir seçmen satın alınabiliyordu. Yenilikçiler, alkolü yasaklamanın tüm bu sorunları çözebileceğini düşündüler.

Alkol sanayisi, yasak hareketine karşı ciddi bir kampanya geliştirmede; zira bira ve şarap üreticileri, bunun kendilerini etkileyebileceğine inanmıyordu. Avrupalı göçmenler, Birleşik Devletler'deki Püritan geleneğe yabancıydılar; bira ve şarap su gibiydi ya da su yerine tüketiliyordu. En fazla, sadece sert içkilerin yani damıtılmış içkilerin yasaklanabileceğini düşünüyorlardı; bu, kendilerine daha çok iş çıkması anlamına geliyordu. Fakat yüzde birden fazla alkol içeren tüm içkiler yasaklandı.

Yasada bir açık vardı: Aniden insanlar alkolü alabilmek için "tıbbi gerekçelerle" reçeteler almaya başladılar. Ağır alkol bağımlıları, gizlice kiliselere ve sinagoglara girerek kutsal şarabı çaldılar ya da saç maşası gibi küçük elektrikli aletlerde yanıcı olarak kullanılan alkolü içtiler.

Şarap üretimi, 1919'da 2010 milyon litreden, 1925'te on beş milyon litreye düştü. Ancak, On Sekizinci Yasa Değişikliği'nin geçmesinin hemen ardından düşen üzüm üretimi, tekrar yükseldi. Akıllı şarap üreticileri, etiketlerinde tüketiciler için HİÇBİR KOŞUL ALTINDA su ve maya eklenmesi veya mayalanarak şaraba dönüştürülmemesi uyarılarını içeren, üzüm suyu ve kuru üzümlerden yapılmış "tuğlalar" sattılar. Bazı tahminlere göre şarap tüketimi on yıl sonra ikiye katlanmıştı.⁸⁴⁰

Yasak, 1880'den bu yana çok uzun bir yol kat etmiş olan Kaliforniya şarap sanayisini yok etti. İngiliz yazar Robert Louis Stevenson, (Hazine Adası,



"İçecek karları:"Yasak süresince, alkolsüz içecek tüketimi, buzdolabının da yardımıyla yükseldi.

840 Phillips, *Short History of Wine*, 303-304.

Kaçırılan Çocuk, Dr.Jekyll ve Mr.Hyde) balayı için St. Helena Dağı yakınlarına geldiğinde şu büyük öngörude bulunmuştu:

Kaliforniya için şarap halen daha deneysel bir aşamada ... bağ dikiminin başlangıcı, kıymetli metaller için madencilige başlamak gibidir: bağcı da “maden arayıcısı”dır. Toprağın bir ucunda diğerine üzüm türleri denenir... İlki başarısızdır; ikincisi daha iyidir; üçüncüsü de en iyisi ... Kaliforniya toprağının tadı, torunlarının damağında kalabilecek.⁸⁴¹

Yasak, Fransız restoranlarına da birkaç tokat birden atmıştı. Şarap sadece yemeklerin yanında tüketilmiyordu; alkol konulan marineler ve soslar da vardı. Hiçbir zaman, vin olmadan *coq au vin* veya burgonya şarabı olmadan da *boeuf bourguignon* yenilemezdi. Alkolle alev alacak yemek yoksa *Cherries Jubilee* veya *Crêpes Suzette* de olamazdı. Masalarda çarpıcı sunumlar yapan beyaz eldivenli garsonlar da işsiz kalmıştı.

Suç: Bira Savaşları ve Al Capone

Suç oranını düşürmek için başlatılan Yasak, suçı yükseltti. Kanunlara uyan Amerikan vatandaşları, sadece bir içki içmenin yasayı ihlal saymayacağını düşündüler. İçki içmek yasarken, barlar geceleri kapanıyordu. Yasadışı olduktan sonra, barlar gece gündüz açık kalıyordu. İnsanlar, “speakeasies” denilen yeni yer altı içki mekânlarına gidiyorlardı; kapıyı çalıyor ve parolayı fısıldıyorlardı. Kırsal bölgelerin soğuk kesimlerinde su tankları elma suyuyla dolduruluyordu. Elma suyu gün boyu mayalanıyor ve gece donuyordu. Her sabah üstündeki buz alındığında, içecek *apple jacke*, yani ev yapımı elma brendisine dönüşüyordu. Çeteler içkileri Kanada’dan gizlice soktuklarında veya gemiyle kıyılardan getirdiklerinde birbirleriyle I. Dünya Savaşı’ndan kalma Thompson makinalı silahlarla (Tommy silahları) çatıştıklarından, şiddet suçları da artmıştı. Böyle bir risk aldıklarından, yüksek alkol içeren damıtılmış içkileri satmak, bira gibi büyük içkilerden daha kârlıydı.

Suç, çete üyelerinin rüşvetle çalışmaya devam eden bira işletmelerini kontrol etmek için birbirini öldürdüğü Chicago’da daha şiddetliydi. Düzinelerce masum izleyici, çapraz ateşte kalarak vuruluyordu. 14 Şubat 1929’daki Sevgililer Günü’nde, Al Capone’nin çetesi, Clark caddesindeki bir garajda yedi rakip çete üyesini makinalı tüfeklerle öldürdüler. Bu çok fazlaydı. Hükümet, Capone’yi yakalamaları için “Dokunulmazlar” denilen federal ajanları gönderdi. Capone’yi suç isnadıyla tutuklamanın imkânsız olacağını anladılar; çünkü kendisine karşı tanıklık eden herkesi öldürüyordu. Bu nedenle onu 215 bin dolarlık vergi borcunu ödemediği için tutukladılar. Capone, 1934’te Georgia Atalanta’daki federal hapishaneye gönderildi ve daha sonra San Francisco Koyu’ndaki bir adaya, yeni süper hapishane Alcatraz’a nakledildi.

841 Jones, *Vines in the Sun*, 16.

Alcatraz'ın mimarları, yiyecek dâhil herşeyi düşünmüştü. Bunu da düşündüler; zira birçok hapisane isyanı, yemek yetersizliği yüzünden başlamıştı. Alcatraz'daki yemekler, Birleşik Devletler'deki herhangi bir hapisanedekinden çok daha iyiydi. Bu tavsiye, New York Attica'da bulunan şehir dışındaki maksimum güvenli hapisane unutuldu ve 5 Eylül 1971'de yaşanan güne kadarki en kötü hapishane isyanının nedenlerinden biri de yemekti. Hapishane yönetimi en ucuz et olan, domuz etini satın aldı. Ancak, hapishane nüfusunun büyük kısmı, bu yemekten yiyemeyen Afrikalı Amerikalı Müslümanlardan oluşuyordu.⁸⁴²

***Ice Cream, You Scream* – Hoş Mizaçlı Adam Seraserilerle Tanışır**

Alkolün teknik olarak Yasak süresince sınırlandırılması, Amerikalıların şeker ve dondurmaya düşkün hale gelmesine sebep olmuştur. Oteller ve restoranlar, içecek makinalarında kokteyllerin satıldığı barlara dönüştürülmüştür. 1920'lerde Milky Way, Butterfinger, Oh Henry ve Mounds gibi çikolata barlar ortaya çıkmıştır. Bunları, Alman göçmenlerin torunu olan Milton Snavely Hershey'in Pennsylvania'da icat ettiği Hershey bar takip eder. Ohio Youngstown'da ise Harry Burt, çubuk şeklinde sert bir şekerleme üretti ve Jolly Boy Sucker adını verdi. Aslında yapmak istediği, bir dondurma barı çikolata ile kaplamaktı. Sorun; dondurma eriyordu ya da kaplama akıyordu. Sonunda bir çözüm buldu; fakat onu tutmak çok sıkıntılıydı. Çözüm olarak, diğer şekerinde yaptığı gibi buna bir çubuk yerleştirdi.

Burt, onu yemenin kendisine hoş bir mizaç sağladığını düşündüğü için şekerlemesine “*good humor*” (hoş mizaç) adını verdi. Bunun patentini aldıktan sonra satın aldığı eski bir kamyoneti beyaza boyadı, beyaz bir üniforma giydi, eski bir kızaktan aldığı çanları monte etti ve çocukların ilgisini çekmek için yolda yavaşça ilerlerken bunları çaldı. Başarılı olduğunda, çete üyeleri kârından yüzde istediler. Vermeyi reddedince kamyonetini havaya uçurdular. Hoş mizaçlı adam ve beyaz kamyoneti, 1950'lerin ve 1960'ların standart aracı oldu. Kenar mahallelere taşınan Amerikalıların evlerine gelen son yiyeceklerden birisiydi. 1977'de Good Humor süpermarketlerde satılmaya başladı; fakat sürücülerine bağımsız satıcılar olma hakkı da verildi. Çok azı bunu kabul etti. Yirminci yüzyılda, bazı yerlerde, şehirlerin sokaklarında hâlâ Good Humor kamyonetleri dolaşmaktaydı. Ancak dondurmanın rotası kazançlıdır; öyle ki dondurma satıcıları arasında halen ateşli bir rekabet sürmektedir.⁸⁴³

Amerikalılar dondurmayı sevdiyse de üretimi 1902 yılına kadar sınırlıydı; çünkü tamamen çevirme kolu gücüyle üretiliyordu. Sonra, tuzlu su dondurucusu kullanılmaya başlandı ve üretimi 1904 yılında 45 milyon litreye, 1909'da 109 milyon litreye çıkararak ikiye katlandı.⁸⁴⁴

842 Tom Wicker, *A Time to Die*, 89, 317.

843 http://www.nytimes.com/2008/05/14/nyregion/14icecream.html?_r=1

844 http://www.washingtonhistory.com/ScenesPast/images/SP_0606.pdf

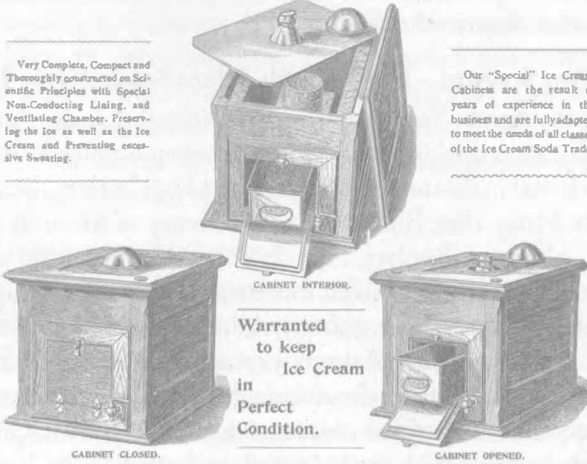
OUR LATEST!

Fox, Fultz & Co.'s

"Special" Ice Cream Cabinet.

Very Complete, Compact and Thoroughly constructed on Scientific Principles with Special Non-Conducting Lining, and Ventilating Chamber, Preserving the Ice as well as the Ice Cream and Preventing excessive Sweating.

Our "Special" Ice Cream Cabinets are the result of years of experience in the business and are fully adapted to meet the needs of all classes of the Ice Cream Soda Trade.



These Cabinets are made of carefully selected, quartered White Oak, finely finished, full nickel trimmed. Each Cabinet is provided with a Special Enamelled Ice Cream Drawer and also arranged with a special compartment fitted with glass Cream Jar in which a full supply of Cream for the Syrups can be kept at a rigid temperature. One daily packing of Cabinet with ice and salt is all that is necessary (excepting in the very hottest weather,



GOLD EDGED.

when a partial repacking may occasionally be required). Dimensions of Cabinet outside about 17 in. wide, 16 in. high, 23 in. long. Capacity about six quarts. Price, \$16. Each Cabinet securely boxed for shipment. Extra drawers will be furnished when desired at \$1 each.

SPECIAL NOTICE:—The Cabinets are manufactured expressly for us by the Bradley Mfg. Co., and are fully covered by Letters Patent.

TM ALL INFRINGEMENTS WILL BE VIGOROUSLY PROSECUTED.

Soda Fountain Supplies.

Write for the March Number of our "Druggist Sundryman," which will contain description and prices of our full line of Soda Fountain Supplies, together with many new articles which we are manufacturing.

FOX, FULTZ & CO., 52 Park Place, New York, 18 Blackstone St., Boston.

Çevirme kolu ile çalışan dondurma dondurucuları. *The Western Druggist*, Nisan 1894.

DONDURMA VE YOĞURT KRONOLOJİSİ – BİRLEŞİK DEVLETLER

1780'ler	Thomas Jefferson el yazısıyla vanilyalı dondurma tarifi yazdı.
1846	Pensilvanyalı sütçü kadın Nancy Johnson, çevrimeli kollu dondurma dondurucusunu icat etti.
1851	MD, Baltimore – Jacob Fussell, ABD'de ilk dondurma üreten dükkânı açtı.
1856	Fussell, "dondurma sanayisinin toptan satışının babası", Boston ve Washington'da dondurma fabrikaları açtı; paketlediği dondurmaları buz içine yerleştirerek trenle büyük şehirlere gönderdi.
1859	ABD dondurma üretimi 15 bin litreye ulaştı. ⁸⁴⁸
1878	William Clewell tarafından mekanik dondurma kaşığı icat edildi. ⁸⁴⁹

1899	ABD dondurma üretimi on dokuz milyon litreye çıktı; halen çevirmeli kol kullanılıyordu. ⁸⁵⁰
1900	Uluslararası Dondurma Derneği (IIICA) kuruldu. ⁸⁵¹
1902	Tuzlu su dondurucusu icat edildi; dondurmada seri üretimi başladı.
1904	Dondurma külahı, St.Louis Dünya Fuarı'nda popüler hale geldi; üretimi 45 milyon litreye ulaştı.
1909	Dondurma üretimi 110 milyon litreye ulaştı. ⁸⁵²
1919	Iowa'da icat edilen dondurma sandvici I-Scream Bar, Eskimo Pie adını aldı.
1919	Dannon Yogurt, Isaac Carasso tarafından kuruldu.
1920	Ohio'lu şeker üreticisi Harry Burt, çubuklu dondurma Good Humor'u icat etti.
1920'ler	10 kat daha hızlı olan paketleme makinaları, dondurmada elle paketlemenin yerini almaya başladı.
1933	Yasak yürürlükten kaldırıldı; dondurma tüketimi sert bir düşüş yaşadı.
1936	Tom Carvel olarak tanınan Yunan göçmen Athanassios Karvelas, Carve Cooperation'ı açtı.
II.DS	ABD Ordusu 300 milyon litre dondurma imal etti.
1947	Dannon Yogurt, altında meyve olan yoğurdu piyasaya sürdü.
1953	Kayınbiraderler Burt Baskin ve Irv Robbins, Pasadena ve Glendale dondurma dükkânlarını birleştirerek, Baskin-Robbins'i oluşturdular; bedava pembe plastik kaşık verildi.
1960	Häagen-Dazs, New York City'de Polonyalı göçmen Reuben Mattus tarafından kuruldu.
1961	Good Humor, Lipton'a satıldı; çokuluslu şirket Unilever'in bir parçası oldu. ⁸⁵³
1977	Good Humor sokaklarda satılmak yerine süpermarketlerde satılmaya başladı.
1978	Ben & Jerry's, Vermont Burlington'da dönüştürülen eski ve köhne bir benzinlikte açıldı.
1983	Pillsbury, Häagen-Dazs'ı satın aldı.
1984	Temmuz, Ulusal Dondurma Ayı; üçüncü Pazar da Ulusal Dondurma Günü ilan edildi.
1998	Häagen-Dazs, ilk Meksika'dan esinlenilmiş tadı içeren Dulce de Leche'yi yarattı.
2009	ABD'deki yıllık satışlarda dondurmanın 21 milyardan daha fazla satıldığı açıklandı. ⁸⁵⁴
2010	Dannon, Ohio Minster'da, saatte 230 bin kap yoğurt üretebilen dünyanın en büyük üretim alanını kurdu. ⁸⁵⁵
2010	Baskin-Robbins, ABD'de 2.800 ve dünyada 5.800 ile dünyanın en büyük dondurma dükkân zinciri haline geldi.

845 http://www.washingtonhistory.com/ScenesPast/images/SP_0606.pdf

846 http://www.washingtonhistory.com/ScenesPast/images/SP_0606.pdf

847 http://www.washingtonhistory.com/ScenesPast/images/SP_0606.pdf

848 http://www.library.northwestern.edu/govinfo/news/2009/07/ice_cream.html

849 http://www.washingtonhistory.com/ScenesPast/images/SP_0606.pdf

850 http://www.icecreamusa.com/good_humor/history/

851 http://www.library.northwestern.edu/govinfo/news/2009/07/ice_cream.html

852 <http://www.dannon.com/about.aspx>

Göçmen Kapısı Hızla Çarpılır

1924 yılındaki Göçmen Yasası'yla, göçmenler, çoğunluğunu İtalyanların ve Yahudilerin oluşturduğu Güney Avrupalılar ve de Doğu Avrupalılar olarak en azından iki gruba ayrıldı. Bu sırada, birçok Amerikalı, İtalyanları "suç sınıfı" ve Yahudileri de Amerikan hükümetini yıkmak isteyen radikaller olarak görüyordu. İtalya'nın faşist diktatörü Mussolini, çıkış vizesi vermeyi engelleyerek, nüfusu üçte bir oranında düşen İtalya'nın kan kaybını durdurmuştu.

İstisnai olarak Meksikalıların Birleşik Devletler'e gelmesi sınırlandırılmadı; zira çiftçilerin ucuz iş gücüne ihtiyacı vardı. Ancak bir keresinde, nereye gidecekleri ve ne yapacakları konusunda ciddi anlamda sınırlandırılmışlardı. Çalıştıkları alanlardan ayrılmaya teşebbüs eden ve şehirlere taşınmaya çalışan Meksikalılar, gerektiğinde polis tarafından durduruldu.

Meksikalılar "renkli" kabul ediliyor ve aynı Güneydeki Afrikalı Amerikalıların tabi tutulduğu Jim Crow yasalarındaki gibi, otobüsün arka tarafında seyahat etmeye, ayrı kamusal tesisler, bekleme odaları ve çeşmeler kullanmaya ve yemek almak için restoranların arka kapılarına yönelmeye mecbur bırakılmışlardı. 1927'de, Yüksek Mahkeme *Lum'a vs. Rice* davasında, bir Çinli kızın, "renkli" olduğu için Mississippi okuluna kayıt yaptıramayacağına karar verdiğinde, Asyalılar da bu listeye eklenmiş oldular.

Harlem Rönesansı

Göçmen yasalarında bir başka istenmeyen yasal açık daha vardı. İngiltere pasaportuna sahip kişiler, her zaman Birleşik Devletler'e girme iznine sahipti. İngilizler, Karayiplerde birçok adaya sahip olduğu için, tüm adalılar İngiltere pasaportuna sahip İngiliz vatandaşlarıydı. Ve bu kişiler siyahtı. Karayiplerden birçok kişi, bu olanağı kullanarak New York City'ye göç etti. Bu kişiler, Harlem nüfusunun dörtte birini oluşturdu ve Harlem Rönesansı (*Harlem Renaissance*) denilen şiir, roman, sanat ve müzikte kültürel bir açılımın kalbi oldular.

Apollo gibi Harlem'deki gece klüplerinde sahne alanlar ve çalışanlar hep siyahtı; ancak sadece beyaz müşterilerin girmesine izin veriliyordu. Afrika kökenli eşsiz Amerikan müziği jazz ve blues, New Orleans'tan St.Louis Kansas City'ye geldi. I. Dünya Savaşı'ndan sonra Birleşik Devletler



Tortilla fabrikasında kadınlar. *Security Pacific Collection, Los Angeles, Halk Kütüphanesi* izniyle.

hükümetinin, New Orleans'ı, genelev semti Storyville'i, çok sayıda denizci burada sorun yaşadığı (veya orada öldüğü) için kapatmaya zorlamasının ardından da Chicago'ya geldi. Louis Armstrong gibi jazzın yıldızları, ailelerine veda ederek, trenle kuzeye yöneldiler.

Bu hareketten siyah bir lider çıktı: Jamaikalı Marcus Garvey. İnsanların "renkli" olmadıklarını, Zenci (*Negro*) olduklarını ve N'yi büyük harfle söylemek gerektiğini ifade etti. Garvey gururlu olmalarını öğütledi ve siyahların siyahlara ait dükkânlara, bankalara ve iş yerlerine gitmelerini teşvik etti. ABD hükümeti, onu Jamaika'ya geri gönderdi.

İdeal Amerikan Kadını

1920'ler, Amerikalıların görünüşlerine takıntılı olduğu yıllardır. İnsanlar, bir kişinin ne tür hayır işleri yaptıklarını sormayı bıraktıp, bunun yerine "O kadın/erkek nasıl görünüyor?" diye sormaya başladılar. Amerikalılar güzellik yarışmalarını, diyetleri, salataları ve dilimli ekmeği keşfettiler. Kadınlar oy vermeye başladığında, sonunda erkeklerle eşit kabul edildiklerini hissettiler. Saçlarını erkekler gibi kısa kestiler, eteklerini dizlerine kadar kısalttılar ve özgür olduklarını ifade ettiler. 1921 yılı, iki mitik kadının doğumuna şahitlik etti. Birisi, New Jersey Atlantic City'nin pırlıtsından, diğeri de Minneapolis Minnesota'nın tahıl yetiştiren kalbindeki bir toplantı odasından doğmuştu. Birisi tamamen görünüşle, diğeri sadece işlevle ilişkiliydi. Birisinde öz yoktu ama fiziksel gerçeklik vardı; diğeri tamamen özdü ve fiziksel gerçeklik yoktu. Miss America ve Betty Crocker, aynı paranın iki yüzü gibiydi; ideal Amerikan kadınının iki karşıt imgesi. Betty Crocker'ın fotoğraflarında olduğu gibi her ikisi de, kadınların görünüşleri ve rolleri dönüştükçe değişti.



Betty Crocker'in evrimi. Üstte 1936, 1955, 1965, 1969; altta 1972, 1980, 1986, 1996.

General Mills Arşivlerinin İzniyle.

Betty Crocker, ciddi görünüşlü, gülümsemeyen ev hanımı olarak başladı. 1950'lerden itibaren hâlâ birinin babananesi veya teyzesine benziyordu; fakat gülümsüyordu. Betty Friedan'ın, 1963'de yayınlanan *The Feminine Mystique* kitabı çevresinde şekillenen kadın hareketleri, Betty Crocker'ın 1968 ve 1972 yıllarındaki resimlerinde kendini gösterdi. Crocker, evin dışında çalışan uzman bir kadın gibi görünüyordu. 1986'da Betty Crocker, işletme alanında yüksek lisans sahibiymiş gibi görüldüğünden ve başkaları gibi yemek pişiremediğinden yemek söylediği için önceki fotoğraflarına göre biraz daha açıkğöz ve katıydı. 1996'nın Betty Crocker'ı uyumlu, daha sıradan ve cana yakındı; fakat yüzünde büyük bir gülümseme vardı. Amerikalı kadınların yemek pişirme hakkındaki binlerce mektubunu yanıtladığından, Betty Crocker'inkine benzer bir el yazısı arayışı da doğmuştu. Betty Crocker bir ticaret imparatorluğuna dönüştü. Kendi radyo şovu ve yemek kitabı bile oldu.

Görünüşe yapılan vurgu, yiyeceğe de yansır. Renkli baskıların icat edilmesi, dergi, gazete reklamlarının ve posterlerin kolayca ve düşük maliyetle yapılmasını sağladı. Müşteriler, mükemmel fotoğraflardaki gibi yiyecekler istiyorlardı. Bu durum, tatsız kırmızı elmanın neden Amerika'da en çok satan elma olduğunu açıklar; çocukların alfabe kitabındaki elmaya benzetilmektedir (*Elmanın E'si*).

Film Yıldızları Mutfağı

1920'lerle, Hollywood ve film yıldızları, filmleri 1927'ye kadar satılmamasına rağmen, büyük bir iş kolu haline geldiler. Film yıldızları, Franız şatolarına, İtalyan villalarına, İspanyol *haciendalarına* veya Avrupa saraylarına benzer büyük evlerde yaşadılar. Evlerin yüzme havuzları, tenis kortları, mermer zeminleri, kapıcı odaları, geniş çimenlik arazileri vardı. Buralarda büyük partiler veriyorlardı.

Evleri ve filmlerde göründükleri yerler kadar çarpıcı ve gösterişli restoranlarda yemek yiyorlardı. Bin kişilik Cocoanut Grove gece klubünde (1921-1989), yakışıklı Rudolph Valentino'nun oynadığı *The Sheik* filmindeki yapay palmye ağaçları kullanılmıştı. Ağaçlarda, sahte maymunlar ve sahte hindistancevizleri vardı. Daha sonra 1930'lar ve 1940'larda, Ambassador Otel'de bulunan Grove klubünde, Guy Lombardo, Rudy Vallee ve Ozzie Nelson'dan oluşan Big Band grubu, sahnede canlı yayın yaptı.

Hollywood Vine caddesindeki It Caf'e'nın sahibi seksi yıldız Clara Bow'du.⁸⁵³ Film yıldızlarının enstrüman çalmak için gittiği, hemen Meksika sınırının üzerindeki Tijuana'da, şef Caesar Cardini, marul, *parmigiano-reggiano* peyniri ve ançuez ile hazırladığı popüler hale gelen Sezar salatasını icat etti.

853 Goodwin, *Hollywood du Jour*, 13.

Oyuncular, film stüdyolarıyla imzaladıkları kontrattaki, kendi deyimleriyle “patates maddesi” nedeniyle az yemek zorundaydılar. Bu maddeye göre görünüşlerindeki herhangi bir değişiklik, örneğin kilo almaları, kontratı sona erdirecekti. Brown Derby restoranı şefi Bob Cobb, onların zayıf kalmalarına yardım ediyordu. İlk Wilshire Boulevard’da bir başkası da Hollywood ve Vine’da açılan, kaçırmayacağınız Brown Derby restoranı (1926-1985), dev bir şapka gibi biçimlendirilmişti. Derby’nin mutfağında, şef Bob kıyılmış marullara bir miktar tavuk, domuz pastırması ve avokado eklediği ve kendi adı verilen bir salata icat etmişti.

1930’dan sonra, kilosunu umursamayanlar, Beverly Hills’teki Mama Weiss’in Macar Restoranı’na gidiyordu. Efsaneye göre, film yıldızı Lana Turner, bir Hollywood biriminde değil de, Akademi Ödülleri’nin yapıldığı Kodak Tiyatrosu (bugün Dolby Tiyatrosu) yanında Sunset Bulvarı’nda yer alan Schwabs eczanesinde keşfedilmişti. Toner burada keşfedilmemişti; Schwab’s da 1988’de kapandı.

Vitaminlerin ve Penisilinin Keşfi

1920’lerde bilim insanları, yiyeckte tam olarak ne olduğunu keşfetmeye başladı. Bu özelliklere, “yaşam” anlamındaki *vita* ile amino asitten dolayı da *amine*’i birleştirerek “vitaminler” dediler ve onları alfabeadaki harflere göre adlandırdılar. Ciğer ve havuçta bulunan A vitamini gözleri etkiler. Eksikliği, gece körlüğü, aşırılığı ise bulantı, eklem ağrılarına ve ölüme sebep olur. Kahverengi pirinç, domuz ve ciğer bulunan B vitamini, sinir sisteminin işlemini sağlar. C vitamini, iskorbüt hastalığını engeller. D vitamini yani “güneş ışığı vitamini” süttedir ve kemik oluşumuna yardım eder. O olmazsa kemik deformasyonu olan raşitizm ortaya çıkar. K vitamini kanın pıhtılaşmasını sağlar. Başka vitaminler de vardır ve bilim insanları halen daha yiyeceklerin özelliklerini keşfetmeye devam ediyor.

1929’da İngiliz doktor Alexander Fleming, bir şeyin onun deneyini mahfettiğini fark etti. Ekmekten biraz küf aldı ve bakterileri yok etti. Fleming *Penicillium notatum*’u yani ilk antibiyotiki (Yunanca *anti* [karşı] ile *bios* [yaşam]) keşfetti. Sulfamidler, mycinler ve tetracyclin gibi başka antibiyotikler de keşfedildi. II. Dünya Savaşı’nda topluca üretilen penisilin, savaşın ardından Birleşik Devletler’de yaygın olarak kullanılır oldu. Şövalye ünvanı alan Fleming, keşfiyle 1945 yılında Nobel Ödülü kazanan kişilerden birisiydi.

Süpermarketlerin Yükselişi

1929’la beraber hayat güzelleşiyordu. Sanayi Devrimi, Amerikalıların evlerine ulaşmıştı. Elektrik ve elektrikli fırınlar, buzdolapları, süpürge, çamaşır makinası, tost makinası, dikiş makinası, çay makinaları gibi yeni elektrikli aletleri ev hizmetçilerinin yerini almıştı. İnsanlar, ekmeklerini dilimlenmiş ve Clarence Birdseye tarafından icat edilen bir süreçle sebzelerini

dondurulmuş olarak alıp zamandan kazanıyorlardı. Post gıda grubundan Marjorie Merriweather Post, Eskimoların yiyeceklerini hızla nasıl dondurduklarını gören Birdseye'nin bu şirketini alıp adını General Foods olarak değiştirdi. Amerikalılar konserve yiyecekler yiyor ve Gerger'in hazırladığı yeni bebek mamalarıyla bebeklerini besliyorlardı.

Tüm bu yiyeceklerin hepsini her ürünü barındıran yeni süpermarketlerden satın alıyorlardı. Alpha Beta süpermarketinde her şey alfabetik olarak düzenlenmişti. Müşteriler, eski dükkânlarda olduğu gibi bir tezgâhtarın onlara yardım etmesini beklemek yerine, dolaşarak, neyi ne kadar istiyorlarsa alabiliyorlardı. Bir başka gıda devi, A&P (Great Atlantic and Pacific Tea Company), perakende satışının onda birini Birleşik Devletler'de satıyor ve yılda bir milyar dolarlık kazanç sağlıyorlardı.⁸⁵⁴ USDA eti denetliyor ve Coca-Cola'da koka kullanıyordu. Halk Sağlığı Birimi, her eyalette, Columbia bölgesinde, Hawaii ve Porto Riko'da yiyecek kaynaklı hastalıklar da dâhil yirmi dokuz hastalık gözlemledi. Birleşik Devletler'de her beş kişiye bir araba düşerken, bu sayı İngiltere'de kırk üç kişiye bir ve Rusya'da 7 bin kişiye birdi.⁸⁵⁵ Arkadaşlarla çevrede araçla gezmek, sinemaya, dansa ve partilere gitmek gibi birçok eğlenceli iş yapılabilirdi. Gerçekten bir içki isteyen, bunu muhakkak buluyordu. Amerika parti havasındaydı. Parti, parti, parti.

Borsadaki Düşüş

Ekim 1929'da borsa çakıldı. Bu, o güne kadar Amerikan tarihinde yaşanan en büyük finansal çöküştü. Borsa fiyatları dibe vurdu; milyonlarca insan işini kaybetti. Milyonları olan insanlar aniden her şeylerini yitirdiler. Ofislerinin pencerelerinden atlayarak intihar ettiler. 1928 yılındaki başkanlık kampanyasında Herbert Hoover, Amerikalılara, seçildiği takdirde, "her tencereye bir tavuk" koyacağı sözünü verdi. Borsanın çöküşünden sonra, birçok Amerikalı tavuk alamamanın yanında tenceresini de kaybetti.

Parti sona ermişti.

854 Leuchtenberg, *Perils of Prosperity*, 192.

855 *Age*, 186.

On Birinci Bölüm

AŞEVLERİ, SPAM ve TV YEMEKLERİ

BUHRAN, II. DÜNYA SAVAŞI VE
SOĞUK SAVAŞ

Buhran ve Yeni Düzen

Birleşik Devletler diğer birçok ulustan daha da endüstrileşmişti; bu yüzden Buhran en çok onu vurdu. Birleşik Devletler'deki işsizlik orta sınıfı derinden etkiledi. İnsanlar evlerini kaybettiler. Boş alanlarda veya trenyolu avlularında eski teneke parçalarından ya da mukavva kutulardan yapılma kulübelerde yaşıyorlardı. Kendilerini varillerde yaktıkları ateşle ısıtıyor; çöp ve dilenerek ya da otlanarak topladıkları yiyecek artıklarını yiyorlardı. Birleşik Devletler'in her yerine yayılmış olan bu yeni "kasabalar"a, hayatlarının kötüye gitmekte olduğunu gören Amerikalılara "Refah hemen yakında" diyen Cumhuriyetçi Başkan Herbert Hoover'ın acı hatırası nedeniyle *Hooverville* denilmiştir.

Aşevleri ve Ekmek Sıraları

Kamu fonları ve özel hayır kurumları, hızla, işsiz kalan milyonlarca insanla dolup taşmıştı. Gangster Al Capone, Buhran'ı, kendisini Chicago'nun koruyucu azizi gibi göstererek halkla ilişkiler geliştirme olanağı olarak görmüş,

ilk aşevini kurmuş ve günde 3 bin kişiyi doyurmuştu. Ancak bu onu hapse girmekten kurtaramadı.⁸⁵⁶ Bazı kurumlar, bedava ekmek dağıttılar; fakat o dönemde yardım kabul etmek utanç verici olarak görülüyordu ve bedava yiyecek almak için sırada duran insanlar sık sık yüzlerini gizliyorlardı. Los Angeles Bölgesi şerif departmanı, aşevi ve ekmek sırasından daha iyi bir şey düşündüler; yıllık barbeküleri ev sahipliği yapıyorlardı. New England *clambake*'inin West Coast karşılığı olarak et, çukurda 14 ila 15 saat pişiriliyordu; ancak biftek tercih ediliyordu. İlk olarak binlerce Meksikalıyı, Meksika'ya geri göndererek, yiyeceğe ihtiyaç duyan insan sayısını azalttılar.

TARİF:

Los Angeles Bölgesi Yıllık Barbeküsü⁸⁵⁷

Miktar	Malzeme
18000 kilogram	en iyi siğir eti, hayvanın ön kısmından, 10 kilogramlık parçalar halinde kesilmiş.
300 kasa	domates, kıyılmış.
1800 kilogram	soğan, kıyılmış.
22 kilogram	sarımsak
300 kilogram	tuz
55 kilogram	karabiber
10 kilogram	yeşil şili biberi, tohumları çıkarılmış ve kıyılmış.
20 kilogram	öğütülmüş kereviz tohumu
20 kilogram	öğütülmüş güveyotu
4.5 kilogram	öğütülmüş kimyon tohumu
45 kilogram	sirke

Hoover 1932 yılında yapılan yeniden seçimi, Demokrat Franklin Delano Roosevelt'e karşı kaybetmişti. Roosevelt, çocuk felci yüzünden ölüm tehlikesi atlatmış, tekerlekli sandalyeye mahkûm olmuştu; ancak genellikle sandalyesiz fotoğraflanmıştı. Bu hastalık, Roosevelt'e, insanların yeterli güce sahip olurlarsa başarabileceklerini öğretmişti.

"Görüyorum ki ulusun üçte birisi evsiz, giysisiz ve aç"

- Başkan Franklin Delano Roosevelt⁸⁵⁸

4 Mart 1933 yılında resmen göreve başlayan Roosevelt, Amerikan halkına gerçeği söyledi: Buhran, üçüncü yılına giriyor, daha iyiye değil, daha kötüye gidiyordu. Bu, eşi görülmemiş, hızla artan, çoğu gangsterlerle ve Yasak'la

856 Arts & Entertainment, *Biography*.

857 U.S. *Regional Cook Book*, 631.

858 İkinci açılış, 20 Ocak 1937'de yapıldı.

ilişkili olan şiddet suçlarının yanında Amerikalıları, aç (ve susuz), kızgın, korkmuş ve hükümetlerine güvenlerini kaybetmiş hale getirdi. İnsanlar hemen bankaya gittiler ve paralarını çektiler; önce gelen parasını aldı. Geç kaldığınız takdirde, paranız gidiyordu. Birçok Amerikalı, kapitalizm ve demokrasinin sürmesini veya başka bir şeyle değişmesini umuyordu. Rusya'da Stalin'in komünist beş yıllık planı başarılıydı, en azından Stalin'e göre. Almanya'da Hitler'in Nasyonal Sosyalist Partisi yani Naziler, insanları doyuruyor ve ekonomiyi toparlıyorlardı. Roosevelt, Amerikan halkına moral veriyordu: "Korkacak bir şeyimiz yok, korkunun kendisinden başka."

Roosevelt'in "Yeni Düzen" (*New Deal*) denilen yönetimi, ekonomiye üç yönlü bir yaklaşım getiriyordu. Yeni Düzen'in üç "R'si" rahatlatma (*relief*), iyileşme (*recovery*) ve reformdu (*reform*). Federal hükümet, iş ve para konusunda insanlara finansal rahatlatma sağlayacaktı; başlatacağı programlar ekonomik iyileşmeye yardımcı olacak, banka ve borsa ile ilgili yasalarda reformlar yapılacaktı. Göreve başlamasından yüz gün sonra Kongre, başkanın önerdiği herhangi bir programı kabul etmekten memnuniyet duyar hale gelmişti.

SKB - Sivil Koruma Birlikleri: Çalıştıkları için Ödeme

Roosevelt'in ilk önceliklerinden birisi ekonomiyi stabilize etmekti. Hemen "banka tatili" ilan etti ve federal denetçiler hangilerinin sağlıklı olduklarına karar verene kadar, ülkedeki tüm bankaları kapattı. Bankalardaki yeniden açılan 5 bin dolara kadar olan mevduatlar yeni bir kurum olan Federal Mevduat Sigorta Kurumu tarafından sigortalandı. Adlarının baş harfleriyle anılan birçok kurum bulunuyordu. Bunlar CCC ve AAA gibi "alfabe kurumları"ydı.

31 Mart 1933'de Roosevelt, Sivil Koruma Birlikleri adlı kurumu ortaya koyan belgeyi imzaladı. *Hooverville*'lerde yaşayan, sokak köşelerinde takılan ve çetelere yönelerek Birleşik Devletler'e isyan eden kızgın, işsiz genç adamlara engel olmayı hedefliyordu. Aynı yaklaşık 2 bin yıl önce Romalıların şehirli yoksulların sebep olabileceği toplumsal kargaşayı engellemek için bedava ekmek ve eğlence sağlaması gibi, Roosevelt yönetimi de on dokuz ile yirmi iki yaş arasında sokaklardaki ve kasabalardaki erkekleri topladı. Sonunda, Sivil Koruma Birlikleri (Civilian Conservation Corps-CCC) kamplarında toplanan 1450 adam, tüm kırk sekiz eyalette yollar yaptılar; yolları temizlediler ve ağaçlar diktiler. Ordu standartlarına göre günde 350 gram kadar un, 300 gram kadar taze et, 300 gram kadar patates ve 150 gram oranında şeker almaları gerekiyordu; ancak doktorlar, tüm adamların yetersiz beslendiğini ortaya çıkarınca, bunu yüzde 5 arttırdılar. Aldıkları menü çeşitli yiyecekler içeriyordu; fakat üç öğünün içeriği, tipik Amerikan beslenmesi üzerine temelleniyordu: Et, patates, ekmek, tereyağı, kahve. Süt ürünleri ise taze süt, tereyağı, kremalı sebzeler ve pudinglerdi.

MENÜ:

SİVİL KORUMA BİRLİKLERİ⁸⁶²

KAHVARTI	ÖĞLE YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
Yulaf ezmesi	Domuz Rostu ve Yemek Sosu	Sığır Kaburga Eti
Taze süt	Fırınlanmış Patates	Patates Püresi ve Yemek Sosu
Sahanda Yumurta ve Domuz Pastırması	Kremalı Bezelye	Kremalı Taze Fasulye
Kahverengi Patates Köftesi	Lahana Salatası	Taze Meyve Salatası
Ekmek ve Tereyağı	Sütlaç	Ekmek ve Tereyağı
Kahve	Kahve	Elmalı Pay
		Sıcak Çikolata ve Kahve

Erkekler evlerine para gönderebiliyor, böylece aileleri de yiyecek alabiliyor ve ipoteklerini ödeyebiliyordu. Artık bu adamlar ve aileleri, ülkeleri hakkında iyi şeyler hissediyorlardı. Bu, yiyeceklerini hükümete satabilen çiftçiler için de geçerliydi.

TAY - Tarımsal Ayarlama Yasası: Çalışmamaları için Ödeme

Amerikan çiftliklerinin sorunu, Amerikan sanayisi ile aynıydı - aşırı üretim. Yiyecek fiyatları çok azdı. Bunu nakletmekse çok pahalıydı. Ürettikleri besinleri gemiyle diğer şehirlere göndermek Ortabatı'daki çiftçiler için onunla uğraşmaktan maliyetliydi. Para kaybedebilirlerdi. Bu nedenle yiyecekleri yok ettiler. Şehirlerdeki aç bebekler ağlarken ve raşitizm hastalığından mustarip olurken, haber görsellerinde çiftçiler litrelerce sütü ırmaklara ve çukurlara döküyorlardı. Roosevelt'in çözümü Tarımsal Ayarlama Yasası (Agricultural Adjustment Act-AAA) oldu. Bu çığır açan yasada çiftçilere, çiftçilik *yapmamaları* için para ödeniyordu. Ürünlerini gömmeleri gerekiyordu. TAY nihayetinde anayasaya aykırı ilan edildi ve diğer çiftlik subvansiyonlarıyla değiştirildi.

Yeni Düzen, Amerikan halkıyla hükümetleri arasındaki ilişkiyi derinlemesine etkiledi. Başkasının özellikle de devletin yardımı olmadan insanların kendine bakabilmesi demek olan katı Amerikan bireyciliğinin aksine, hükümet onlara yardımda bulunuyordu. Öte yandan, sosyal refah programlarının on yıllardır yürürlükte olduğu Avrupa ülkeleri, bu programlara sahip olmadığı için Amerika'yı geri kalmış ve barbar olarak nitelendiriyorlardı.

Yeni Düzen, hükümet ve siyah Amerikalılar arasındaki ilişkiyi de değiştirdi. Roosevelt, Beyaz Saray'daki ayrımcılığı hemen sonlandırdı ve programlarda siyahlara da profesyonel görevler verdi. First Lady Eleanor Roosevelt, birçok siyah arkadaşıyla eşitlik için aktif olarak beraber çalıştı. First Lady aynı zamanda başkanın "bacaklarıydı"; onun gidemediği yerlere ulaşıyordu.

859 "The Enchanted Forest," Major John A. Porter, Q.M.C., The Quartermaster Review, Mart-Nisan 1934.

Elvis'le ilgili görüşler hakkındaki şakalar, Eleanor için de yapılıyordu: Eleanor bir kömür madeninde, inşa edilmekte olan bir köprüde, bir çiftlikte, bir okulda görülmüştü. Fakat Eleanor'la ilgili görüşler gerçektir; o *her yerdeydi*; federal hükümetin yaşayan varlığını sıradan bütün Amerikalılara gösteriyordu. Diğer first ladylerden farklı olarak, Amerikan yaşamında bir güçtü.

Yeni Düzen'de Alkol

Roosevelt'in göreve başladığında yaptığı ilk şeylerden birisi, Kongre'den bira ve şarabı yeniden yasal hale getirmelerini istemek oldu. 22 Mart 1933'te Kongre, ülkenin vergi gelirine ihtiyacı olduğu gerekçesiyle Bira ve Şarap Gelir Kanunu'nu çıkardı. (Roosevelt, insanların içmeye ihtiyacı olduğunu düşünüyordu.) Bir gazete-deki karikatür, Roosevelt'i kolunda bir havlu, elinde köpüklü bira bulunan bir tepsi ile masaya koşan bir garson olarak resmetti. Alt yazıda şöyle yazıyordu: "Bu hizmeti ben istedim!"

Roosevelt'in görevdeki ilk yılın sonuna doğru, bütün alkoller tekrar yasal hale gelmişti. 5 Aralık 1933'te Birleşik Devletler Anayasası'ndaki Yirmi Birinci Değişiklik, On Sekizinci Değişiklik'teki kararı yürürlükten kaldırdı. Yasak sona ermişti. Ancak yasaklanıp yasaklanmayacağı eyaletlerin kendi kararlarına bırakılmıştı. Bazıları, örneğin Utah, onlarca yıl yasağı sürdürdü. 1933, aynı zamanda Kaliforniyalı bir adamın bir el aleti yaparak insanlığa dert olmuş bir sorunu çözdüğü yıldır. Bu alet, yeşil zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıyor ve onları martini bardaklarına koymak için uygun hale getiriyordu.⁸⁶⁰

Her ne kadar insanlar yeniden içki içebilmeye başladıysa da alkollü içki üreten endüstri, başka işlerle uğraşmaya başlamış veya 13 yıl içersinde kapanmıştı. 1933 yılında Kaliforniya’da 130, tüm Birleşik Devletler’in toplamında ise 150 şarap imalathanesi kalmıştı. Yasaktan önceki sayı ise binden fazlaydı. Teçhizat paslanmış, fiçılar çürümüştü. 1934 mahsulü, “Amerikan şaraplarındaki belki de en kötü üretimdi. Bazıları gemilere yüklendiğinde halen mayalanmaya devam



Yasak sona ermeden bir ay önce bar aletlerine dair bir reklam. Vogue, 1 Kasım 1933

ediyorlardı; kelimenin tam anlamıyla dükkân raflarında patladılar.”⁸⁶¹ Şarabın şöhetindeki bu düşüş, şarap endüstrisindeki buhranı artırdı.

Bill W. ve Dr. Bob: Anonim Alkolikler - AA ve 12 Adım

İçki içmenin yeniden yasal hale getirilmesinin ardından, bununla kendileri bir şekilde başa çıkan bazı insanlar, bu değişikliği kabul etmeye başladılar; bu kişiler alkoliklerdi. Vermont’un yerlisi olan Bill W. ve Dr. Bob ciddi şuur kayıpları yaşadılar (bir keresinde 24 saat), birçok kez hastaneye kaldırıldılar ve çoğu kez ümitsiz oldukları düşünüldü. Bill W. bir kuruma başvurmak üzereyken, arkadaşlarından birisi ona Oxford Grubu’ndan söz etti. Bu, Lutheran bir din adamı tarafından kurulmuş ve “Bir Seferde Bir İnsan”la dünyayı değiştirmeye adanmış, dünya çapında dinsel bir organizasyondur. Bu adamlardan biri olarak Bill W. bir toplantıya katılmış ve umutsuz halde ünlü psikanalist Carl Jung’u görmek için Avrupa’ya gitmişti. Jung, tıp ve bilimin ona yardım edebilmek için yapacağı bir şey olmadığını, spirüel bir destek alması gerektiğini söylemişti. Bill W. bu tip bir destek aldı ve ardından “zincir misali - her birinin kendisini ifade ettiği ve deneyimini diğerine aktardığı, alkoliklerden oluşan bir topluluğa dair bir görüş geldi”.⁸⁶² Bu felsefesini, Dr. Bob da dâhil başkalarına aktarmaya başladı. Anonim Alkolikler’in (*Alcoholics Anonymous*) resmi başlangıç tarihi, Dr. Bob’un son içkisini içtiği 10 Haziran 1935’tir. 1938’de iyileşmenin kılavuzu olan 12 Adım geliştirildi. AA içinden Anonim Aşırıyiyenler, uyuşturucu bağımlıları için Narc-Anon ve diğer birçok 12 Adım programları çıktı. Almanya’da ise Hitler, 20 bin ila 30 bin alkoligi kısırlaştırarak alkolizmle mücadele ediyordu.⁸⁶³

Toz Çanağı – Kirli Otuzlarda Kara Tipi

Sadece ekonomi değil, doğa da istikrasız bir yapıdaydı. Toz Çanağı, Amerika’nın güneyindeki Büyük Düzlükler’de 1930’larda yaşanan çevre felaketine verilen isimdir. Batı Kansas’tan doğuda Kolorado’ya, güneyde Oklahoma Pandhandle ve Teksas’ın kuzeyi ile Kuzeybatı New Mexico arasındaki topraklar, sığır otlatılan doğal otlakların olduğu bir yerdi. I. Dünya Savaşı sırasında, dünyada buğday ihtiyacı baş gösterince, bu bölge buğday ekimi için dönüştürüldü; yani böylece pulluklanmış oldu. Buğday hasadı yapıldıktan sonra burada topraktan başka bir şey kalmadı. Kuraklık geldiğinde, toprak havalandı ve tüm düzlük boyunca yani Birleşik Devletler’in doğusunda siyah toz bulutları yarattı. Çiftlikler, ek binalar, ahırlar, arabalar ve çiftlik gereçleri, bazen 6 metre derinliğe ulaşan kir yığının altında kaldı. Bu kar yağışından da kötüydü; kar en azından zamanla eriyordu. Bu toz bulutunun içinde nefes alanlar “kirli pnömoni” hastası oluyor, hayvanlar da ölüyordu.

861 Lukacs, *American Vintage*, 105.

862 Bill Wilson’in Dr. Carl Jung’a mektubu (tarihsiz); <http://members.tripod.com/aainsa/frames.html>

863 Philips, *Short History of Wine*, 302.

Toz Çanağı'ndan zarar gören Birleşik Devletler nüfusunun yüzde yirmi beşi, iş ve yeni topraklar bulmak umuduyla batıya, daha çok da Kaliforniya'ya göç etti. John Steinbeck'in 1939 tarihli *Gazap Üzümleri* adlı romanı ve 1940 tarihli sinema uyarlaması bu olayı hatırlatır. Kalan yüzde yetmiş beş, yetiştirdikleri ürünleri ve yetiştirme biçimlerini değiştirmek zorunda kaldılar. Beslenme tarihçisi Anne Menderson'a göre "yoğun, mekanize tarımsal üretimdeki değişimde üreticiler, dayanıklılık, yüksek getiri, hastalığa dayanıklılık ve taşınabilirlik gibi faktörlere odaklanmaya mecbur kaldılar. Böylece, Amerikan mahsullerindeki genetik çeşitlilik, genel olarak savaşlar arasındaki dönemde azaldı."⁸⁶⁴

Vitamin Eksikliği: Pellegra

Amerika'nın güneyinde yaşayan Afrikalı Amerikalı yarıcılar, kölelerin torunlarıydı; fakirlik içinde, beyazlara ait, yerleşik oldukları ve ektikleri toprağa bağımlı yaşıyorlardı. Buhran döneminde, daha da fakirleştiler. Birçoğu, ayak tabanı kaslarında ve eklemlerinde sıkıntılar, baş dönmesi, akıl hastalığı yaşıyor, hattâ ölüyordu. İtalya ve Afrika'da da bu hastalığın salgınları vardı. Bu nedenle de İtalyanca bir isimden yola çıkarak, göze çarpan özelliklerinden birine göre (pürüzlü deri) olarak adlandırıldı: *pellagra*. Bilim insanları bu hastalığın kökenine ilişkin olarak çeşitli teoriler öne sürdüler. Kimine göre bu hastalığa, çavdar mahmuzu bulunan mısır sebep oluyordu ya da hayvanlardan geçiyordu. Nihayet, 1915 yılında Birleşik Devletler Ulusal Sağlık Enstitüsü, pellagranın, B vitaminlerinden biri olan niyasin (*niacin*) yönünden eksik mısırın ana besin olduğu bölgelerde yaşandığını ortaya koydu. Buhran süresince, Amerikan Kızıl Haçı yarıcılara maya dağıtarak, pellagradan gerçekleşen ölümlerin üçte birini durdurdu.⁸⁶⁵ Niyasin yönünden zengin olan diğer gıdalar ise ciğer, baklagiller ve balık, özellikle de tuna ve somondur.

Buhran Buluşu – Yeni Besinler ve Pazarlama

Buhran süresince, Amerikan yaratıcılığı hızla yeni yiyecek satma yolları üretti. Şehirlerdeki cadde köşelerinde elma satıcıları belirdi. Çin restoranlarında yapılan küçük kurabiyelerin içine fal içeren küçük kâğıt parçaları konuldu. Sinema salonlarında mısır satılmaya başlandı ve sonra görüldü ki patlamış mısır, sinema biletlerinden daha çok kâr getiriyordu.⁸⁶⁶ Bundan önce sinemaya gitmek, bir oyuna gitmek gibiydi. Tiyatro, ağır kadife perdeler ve sandalye kaplamaları, duvarlarındaki altınlar, duvar ve tavandaki detaylı resimlerle seçkin bir "saray"dı. Yemek yiyemiyordunuz. Yemeklerin ve hediyelerin verildiği sinema salonları akşam da çalışıyordu. Oregonlu meyve üreticileri Harry & David, ABD posta servisini kullanarak, armut

864 Smith, ed., *Oxford America*, Vol. I, 645.

865 Fussell, *The Story of Corn*, 202–203.

866 Smith, *Popped Culture*, 101–103.

bahçelerini ve işlerini korudukları gibi Birleşik Devletler'in en büyük posta ile sipariş ileten nakliyecileri oldular.

Soğutucular, satışa yönelik yiyecek hazırlama ile sonrasında evde yiyecek hazırlama konusunda çığır açan buzdolaplarının ve dondurucuların icat edilmesini sağladı.

The Joy of Cooking ve Buhran Aşçıları

Borsadaki yıkımın ardından birçok üst orta sınıf kadın, kendini orta sınıf ya da daha aşağısında buldu. Her zaman yardımlarını aldıkları ev halkının, hizmetçilerin ve aşçıların desteği olmadan yaşamak zorunda kaldılar. Kendini “fakirlik içinde bulan” kadınlardan biri de yaşlı bir Alman borsacının 53 yaşındaki dul eşi idi. Irma Rombauer kadın arkadaşlarından ve restoran çalışanlarından tarifler toplamaya başladığında, ailesindeki kişiler onun bir “hobi” ile uğraştığını ya da delirmeye başladığını düşündüler; çünkü bildikleri bir şey vardı; o da “Irma BERBAT bir aşçıydı.”⁸⁶⁷ Oğlu Edgar gibi diğerleri, Irma'nın aşçılık dersleri aldığını ve ev sahibeliği yaptığını biliyorlardı.⁸⁶⁸

Irma motive olmuştu; yüzündeki, maddi olarak çökmüş ve yoksul ifade gitmişti. Israrla, dikkatlice tüm tarifleri denedi ve 1931'de sahip olduğu paranın yarısını kullanarak, kendi başına *The Joy of Cooking* kitabından 3 bin adet bastırdı. Vassar'da eğitim görmüş ve bir sanatçı olan kızı Marion Rombauer Becker, kitabın kapağını ve ilüstrasyonlarını hazırladı. Kitabın alt başlığı *A Compilation of Reliable Recipes with a Casual Culinary Chat* oldu.

Rombauer/Becker'in biyografı Anne Mendelson, 1936'da ulusal bir yemek kitabı haline gelen kitabın ikinci baskısında, Irma, “tesadüfen...yeni bir tarif yazma biçimi bulmuştu” der. Malzemeleri yazmak ve ardından pişirme yolunu anlatmak yerine, mermer kek gibi hepsini bir arada vermişti:

“Elekten geçir ----- ½ bardak şeker

Krema kıvamına gelene kadar ez----- ¼ bardak tereyağı”⁸⁶⁹

Bu tarif biçimi, diğer baskılarda kızı ve Cordon Bleu Aşçılık Okulu mezunu torunu Ethan Becker tarafından da sürdürüldü.

Margaret Rudkin, mutfağını, Buhran döneminde bir altın madenine dönüştüren bir başka kadındı. Connecticutlı kadın, alerjik sıkıntılar çeken oğlu için özel bir tam buğday ekmeği icat etmişti. Yaptığı ekmek, yerel olarak çok şöhret kazandı; bu yüzden bakkallar için de hazırladı. Bir dilimi on sente satılırken, Margaret bunun düşük fiyatlandırılmasını istedi. Bu, Pepperidge Farm'ın başlangıcıydı.⁸⁷⁰

867 Mendelson, *Stand Facing the Stove*, 84.

868 Edgar Rombauer, Tıpkıbasıma gönderme, *The Joy of Cooking*, 1998, ilk sayfa (numara yok).

869 Mendelson, *Stand Facing the Stove*, 96–97.

870 www.kingarthurflour.com.

BUHRAN İCATLARI

YIL	CİNSİYET	YER	ÜRETİM
	Ortak	ABD	Sinemalarda patlamış mısır
1929	Erkek	Massachusetts	Howard Johnson's- ilk franchise restoran.
1930	Ortak	Massachusetts	Ocean Spray Jöle ve Whole Berry Yabanmersini Sosu
1930	Erkek	Indiana	Twinkies
1931	Kadın	Missouri	<i>The Joy of Cooking</i> yayınlandı.
1931	Ortak	Minnesota	General Mills, Bisquick'i satmaya başladı.
1932	Erkek	Teksas	Frito's Mısır Cipsleri
1933	-	ABD	Yasak sona erdi; alkolsüz içki üreticileri sodayı içeceklerle karıştırdılar.
1933	Ortak	ABD	Miracle Whip sosu, Chicago Dünya Fuarı'nda görücüye çıktı.
1934	Ortak	ABD	Ritz Crackers (Nabisco)
1934	Erkek	Oregon	Harry & David, armutları için ABD posta servisini kullandılar.
1934	Kadın	ABD	Girl Scouts kurabiye satmaya başladı.
1934	Ortak	Kaliforniya	Los Angeles Farmers Market üçüncü caddede ve Fairfax bölgesinde açıldı.
1935	Erkek	Ohio	Anonim Alkolikler kuruldu.
1936	Ortak		Oscar Mayer firması hot dog biçimli Wienermobili yarattı.
1936	Erkek	Arkansas	Kamyon şoförü John Tyson, bir tavuk üretme çiftliği satın aldı.
1936	Erkek	New York	Carvel dondurmaları "Bir alana bir bedava" kampanyası başlattı. ⁸⁷⁵
1937	Kadın	Connecticut	Pepperidge Farm kuruldu; Pazar fiyatının altında ekmek sattı.
1937	Kadın	Oklahoma	Bama Pay Şirketi kuruldu; tek kişilik paylar satmaya başladı.
1937	Kadın	Massachusetts	Ruth Wakefield tarafından kazara Toll House Kurabiyeleri icat edildi.
1937	Ortak	ABD	Kraft Macaroni & Cheese, ulusal pazara sunuldu. ⁸⁷⁶
1937	Ortak	ABD	Parkay Margarine tanıtıldı.
1937	Ortak	ABD	Spam
1938	Erkek	Pennsylvania	Şef Boyardee, firmasını kurdu; esasen Cleveland'da. ⁸⁷⁷
1938	Erkek	Tennessee	Lay's Patates Cipsi
1939	Ortak	ABD	Nestlé, Toll House Gerçek Yarı-Tatlı Çikolata Parçacıklarını yaptı.

871 http://www.carvel.com/about_us/history.htm

872 <http://www.kraftfoodscompany.com/about/history/index.aspx>

873 <http://www.clevelandart.org/Kids/story/people/boiardi.html>

Los Angeles'da, Marie Callender'ın mutfağında pişen paylar ona gelir sağlıyordu. Teksas'ta Cornelia Alabama Marshall onun bütün haldeki pekan cevizli ve meyveli paylarından herkesin alamadığını fark etti. Bu nedenle bunları yedi buçuk santimetrelik tek başına paylar olarak, kocasının kamyonetine yükledi ve onu inşaat alanlarına gönderdi. Paylar onun ikinci adıyla, "Bama Payları" şeklinde tanınır oldu; o "Büyükanne Bama"ydı.⁸⁷⁴

1935 yılında, Oregonlu genç bir adam, biraz üniversite eğitimi ve biraz da deneyimle, bir aktör olarak para kazanmak zorunda olduğu için, yiyecek içecek hizmeti (*catering*) işine başladı. İki yıl sonra, *Hors d'Oeuvre Inc.* adında küçük bir dükkân açtı ve onu "Amerikan Aşçılığının Babası" yapacak kariyerine başladı. James Beard, ilk kitabı *Hors d'Oeuvre and Canapés* kitabını 1940 yılında yayınladı. İzcilere yönelik ya da hayatta kalmayı sağlayan yiyeceklerin ötesine geçen ve açık havada pişirmeyi önemseyen kitabı *Cooking It Outdoors* da dâhil birçok kitap yazdı. Televizyonda yemek programı yapan ilk kişi de oydu. Beard, 1985 yılında öldüğünde, Julia Child, New York'un Greenwich köyündeki evini, iyi yemeği ve içeceği destekleyen bir vakıf olarak ve Amerikan Aşçılığının Babası anısını korumaya karar verdi.

Zehirli Yiyecek: Japonya'nın Çin'e Karşı Biyolojik Savaş

Japonya, 1931 yılında Çin'i işgal etti; 1937'de saldırılarını arttırdı. Besinler de dâhil, Çin'in büyük doğal kaynaklarını ele geçirmeyi planlıyordu. Nankin Katliamı gibi birçok zulüm yaptı. İki aydan daha kısa sürede, Japonlar, çoğu sivil en az 100 bin kişiye tecavüz etti, uzuvlarını kesti, yağmaladı, işkence yaptı ve yaktı. Japonya bunun yaşandığını inkâr eder; hattâ bununla ilgili bir film dahi çekmiştir. Japonya'da II. Dünya Savaşı hakkında 2002 yılında açılan bir müzede, Nankin'den bahsedilmemiştir.

Japonlar, yiyecekleri Çinli çocuklar da dâhil sivillere karşı bir silah olarak kullanmışlardı. Japon bilim insanları, çikolataların içine şarbon ve kurabiye-lerin içine veba mikrobi koymuşlardı. Tifo mikrobunu çeşmelere dökmüşler, tarlalara kirli buğday ve arpa taneleri püskürtmüş ve vebalı pireler taşıyan sıçanları şehirlere salmışlardı. Çinlilerin, köy köy dolaşan seyyar balık satıcıları gibi, beslenme gelenekleri, bilmeden hastalıkların yayılmasını engelledi. Japon doktorlar, hastalıktan etkilenen bölgelerdeki insanları aşılamaya geldiler; fakat "aşılar", kolera aşısıydı. Köyleri yaktılar ve onları temizlediklerini söylediler. İnsanları öldürmek için Japon balon balığı *fugu*'nun ciğerinden aldıkları zehri geliştirdiler; fakat Birleşik Devletler'in bombalı saldırısı araştırma çalışmasını yok etti. Bu taktikler hayli etkiliydi: Altı milyon Çinli sivil öldü.

874 Emailler, Bama Company'den yazara, 19 ve 21 Kasım 2002 tarihli.

1939: Dünya Fuarı ve Dünya Savaşı

1930'ların son yılı en iyi ve en kötü olaylarla bitti. En iyisi, New York'ta Dünya Fuarı'nın açılmasıydı. Çadırdan çadıra teknolojik gelişme ve geleceğe dair daha iyi bir yaşam ümidi gösteriliyordu. Fransız çadırında, basitçe *Le Pavillon* denilen bir restoran, Fransız mutfağının en son halini sergiliyordu. Fuarın kapanmasının ardından, restoran doğrudan New York City'e gitti ve yıllarca kentin bir simgesi oldu. 1960'lardaki Kennedy yönetimi sırasında Beyaz Saray'daki şef de dâhil birçok yer etmiş şefi yetiştirdi.

En kötüsü ise Ağustos 1939'da Hitler ve Stalin'in imzaladıkları saldırı-mazlık anlaşmasıydı; Almanya ve Rusya birbirine saldırmayacaktı. Her ikisinin de hak talep ettiği Polonya ile ayrılan iki ülke birbirine karşı tetikteydi. Aslında Stalin, Hitler'e Polonya'ya saldırmasını söylüyordu. Rusya'nın Hitler'i alıkoyan tehdidine güvenen İngiltere ve Fransa buna çok öfkelen-diler. Polonya'yı işgal ettiği takdirde, Almanya'nın kendileriyle savaşa girmiş sayılacağına dair Hitler'i bilgilendirdiler.

II. Dünya Savaşı

Almanya, 1 Eylül 1939 Cuma günü Polonya'yı işgal ederek, yirmi yıldan biraz fazla süre sonra dünyayı ikinci kez savaşa sürükledi. İngiltere ve Fransa, sözleri uyarınca, Almanya'ya savaş ilan ettiler. Eşleşme dengesizdi. Versay Antlaşması'na aykırı olarak Almanya bir süredir savaşa hazırlanıyordu. Oysa İngiltere ve Fransa hiçbir şey yapmamıştı. Almanya'nın sanayi üretiminin kalbi Ruhr Vadisi, Krupp ailesi tarafından yönetiliyordu. On altıncı yüzyılda, köy köy gezerek bıçaklar satan, kesici alet üreticileri olarak işe başlamışlardı.

Almanya, Polonya'yı kolayca aldı ve sonra Danimarka ile Norveç'e yöneldi. Danimarka'da tüm Yahudilerin sarı bir yıldız takması emredildi ve kadın erkek herkes sarı yıldız taktı. Naziler batıdan Hollanda'ya doğru ilerlediler. Hollanda ordusu, sınırlarını korumak için ilerledi; ancak Naziler, yeni bir savaş taktiği yani uçaklardan atlayarak düşmanlarının ardına geçebilen askerler –paraşütçüler- ile ülkenin iç kısımlarına saldırdılar. Şaşkına dönen Hollandalılar teslim oldu. Ardından Lüksemburg, Belçika ve 1940 Mayıs'ında Fransa düştü. Bir yıldan fazla süre sonra İngiltere, Avrupa'daki son ülke olarak Nazi kontrolüne geçmese de, bütün bir Nazi imparatorluğuyla Avrupa'da ve Afrika'da savaştı. Nazilerin amacı Süveyş Kanalı'nı ele geçirerek Orta Doğu petrollerini elde etmektir. Birleşik Devletler, Lend-Lease programı (Ödünç Verme ve Kiralama) uyarınca gemiler, mühimmat, petrol ve gıda sağlayarak yardım ediyordu. Hitler, Rusya'yı ele geçirdikten sonra İngiltere ve Birleşik Devletler'i de işgal etmeyi planlıyordu.

Nazilerin Leningrad Kuşatması: “Onları Aç Bırakın”

Naziler, Rusya’nın Slav halkına da Yahudilere baktıkları gibi baktılar: *unter-mensch*, yani alt insan. 22 Haziran 1941’de Ruslar, Alman hava kuvvetleri Luftwaffe’nin, ülkeye bir *blitzkrieg* (Yıldırım saldırısı) yaptığı ve neredeyse tüm Sovyet hava kuvvetlerini daha kalkamadan yok ettiği gün, Hitler’in Saldırmazlık Anlaşması’nı bozduğunu anladılar. Bunun ardından Almanlar karada da ilerledi. 8 Eylül 1941’de Leningrad şehrinin etrafı sarıldı ve kuşatma altına alındı. Naziler, ambarlara yangın bombaları atarak, besin kaynaklarını yaktılar. 2500 tonluk şeker yanarak karamelize oldu, sokaklara aktı ve sertleşti. Hükümet bunları parçaladı ve şekeri parçalar halinde sattı.⁸⁷⁵ Nazilerin stratejisi, kışa kadar beklemek ve Leningrad’daki insanların aç kalmasını sağlamaktı. Bu durumda kesinlikle teslim olacaklarını düşünüyorlardı.

Hitler’in Leningrad’a özel bir ilgisi vardı: Şehir, 250 binden fazla türle, dünyadaki en büyük yenilebilir bitki tohumu bankasına sahipti. Bitki Sana-yisi Enstitüsü’nde bulunan tohum bankası, dünyanın besin kaynağındaki düşüşü hedef alan Nikolai Vavilov’un hayatını adadığı bir çalışmaydı. Vavilov, Kolomb Değişimi’nin öncesine gidip, besinlerin kökenini tam olarak belirlemiştir. Böylece diğer besin çeşitlerini de bulabileceğini, insanlar onları belli formlara sokmadan önce var olan hallerine ulaşabileceğini ileri sürmüştü. Tohum toplamak için Antarktika hariç tüm kıtalardaki uzak yerlere 200’den fazla gezi düzenlemişti. Hitler, bunlarla dünyanın besin kaynağına hükmedebilecek ve kendi Nazi Süpermenleri için süper gıdalar üretebilecekti.⁸⁷⁶

7 Aralık 1941: Pearl Harbor

Başkan Roosevelt, Japonya’ya Çin’i terk etmesini söylemişti. Japonlar bunu yapmadığında, Birleşik Devletler, Japonya’nın petrol kaynağını kesmişti. Japonya’nın cevabı, Hawaii’deki Pearl Harbor ordu üssünü, 7 Aralık 1941 tarihinde, sabah saat 8’e doğru bombalamak olmuştur. Pearl Harbor, çoklu saldırının biriydi. Japonlar Pearl Harbor’u bombalarken Filipinleri, Guam, Wake Island, Hong Kong ve Pasifik’teki diğer yerleri de bombalamıştı. Bir mutfak çalışanı, Pearl Harbor’ın kahramanlarından birisiydi ve aynı zamanda II. Dünya Savaşı’nın ilk Afrikalı Amerikalı kahramanıydı.

Mutfak görevlisi kıdemli başçavuş “Dorie” Miller, Teksas’ta lisede savunma oyuncusu ve USS *West Virginia*’da ağır sıklet boks şampiyonuydu. *West Virginia* gemisinin güvertesindeki 50 kalibrelik makineli silahı aldı ve eğitimini almamış olmasına rağmen ateş etmeye başladı. Ordudaki ayrımcılık nedeniyle sadece beyaz denizciler silah kullanma eğitimi alıyordu. Söylentilere göre Miller, birkaç Japon uçağını vurmuştu; fakat o sadece bir tane vurduğunu düşünüyordu. Cesaretinden dolayı Navy Cross madalyasıyla ödüllendirildi. Afrikalı Amerikalı topluluğu, Başkan Roosevelt’e Miller’ı

875 <http://motlc.wiesenthal.com/text/x19/xm1962.html>

876 Pringle, *Food, Inc.*, 141–144.

Birleşik Devletler Donanma Akademisi'ne kabul etmesi için bir yazı yazdılar. Bu hiçbir zaman gerçekleşmedi. Miller, gemisi *Liscome Bay*, Japon denizaltısı tarafından vurularak batırıldığı 24 Kasım 1943'te geminin Üçüncü Sınıf Gemi Aşçısı olarak görev yapıyordu. Miller, ölümünün ardından Purple Heart madalyasını aldı ve adı Haziran 1973'te USS *Miller* olarak bir gemiye verildi.⁸⁷⁷ 2001 yılında çekilen Pearl Harbor filminde Miller'in rolünü oyuncu Cuba Gooding Jr. oynadı.

Kongre, 8 Aralık 1941 Pazartesi günü Japonya'ya karşı savaş ilan etti. Kongre, Japonya'nın müttefikleri olan Almanya ve İtalya'ya da savaş ilan edip etmemeyi tartıştığı sırada, Almanya ve İtalya, Birleşik Devletler'e savaş ilan ettiler. Bu karardan sonra, dünyanın en büyük sanayiye sahip ülkesindeki Detroit, Pittsburgh, New York, Chicago, Los Angeles gibi büyük sanayi şehirlerindeki fabrikaların ilk kez kapandığı görülmüştü. Yeniden açıldıklarında, Detroit'teki General Motors, Chrysler ve Chevrolet'nin montaj hatlarından arabalar yerine jipler ve kamyonlar çıktı. Pittsburgh'un çarkları, haftanın 7 günü, 24 saat savaş gemileri ve bombalama uçakları için gerekli olan çeliği sağlamak için döndü.

Pearl Harbour bombalandığında, Leningrad kuşatmasının dördüncü ayında ağır bir kış yaşıyordu. 1942'nin Ocak ayında, ekmek oranı kişi başına günde 100 grama düştü. 200 bin Rus açlıktan öldü; ama teslim olmadılar.

Amerika'daki Japonlar: Başkanlık Kararnamesi 9066

Pearl Harbour'a yapılan sinsi saldırı, Amerikalıları, özellikle de Birleşik Devletler'de yaşayan Japonlar'ın bir sabotaj düzenleyerek, Japonya'nın ülkeyi ele geçirmesine yardım edeceklerinden korkan Batı Yakası'ndakileri kızdırdı ve korkuttu. Japonlar zorda kalmışlardı; çünkü o zamanlar Amerika'da Japonya'da doğmuş kişilerin vatandaş olması, yasaya aykırı olduğundan ülkeye sadakatlerini gösteremiyorlardı. Başkan Roosevelt, Başkanlık Kararnamesi 9066 ile Birleşik Devletler'de doğduğu için vatandaş olanlar da dâhil, Japon asıllı herkesin yakalanmasını emretti. Japon Amerikalılar, Yüksek Mahkeme'ye kadar tüm yolları deneyerek Başkanlık Kararnamesi 9066'ya karşı taleplerinin reddedildiği *Korematsu vs. ABD* davası ile mücadele ettiler.

Japonlar Pasifik kıyısında yer alan, deniz kıyısından uzaktaki sürgün merkezlerine gönderildiler. Onları Kanada ve Peru'dakiler takip etti. Bu kamplarda, her zaman yaptıkları işe devam ettiler: Yemek ve kamptaki askerlere satmak için meyve sebze yetiştirdiler. Bu kamplardan birisi de Kaliforniya'daki Mojave Çölü'yle Sierra Nevada Dağları ve Ölüm Vadisi arasında kalan Manzanar kampıydı. Buradan kaçmak imkânsızdı. Birçok genç Japon Amerikalı erkek, orduya katılarak buradan çıktı. Japonlardan oluşan 442.

877 <http://www.navysna.org/awards/Miller.htm>;

<http://www.history.navy.mil/faqs/faq57-4.htm>;

<http://www.dorismiller.com>; <http://www.dorismiller.com/history/dorismiller/ussmiller.shtml>;

<http://www.tsha.utexas.edu/handbook/online/articles/view/MM/fmi55.html>

Alay Avrupa'da çarpıştı ve II. Dünya Savaşı'nda Amerikan ordusunda en çok madalya alan birim oldu.

K-Karneleri

Birleşik Devletler savaşa girdiğinde, gıda üreticileri de girmiş oldu. Milyonlarca asker erkek ve kadının, Pasifik, Afrika ve Avrupa'daki eğitim kamplarında ve gemilerde doyurulması gerekiyordu. Yiyeceklerin aynı zamanda da besleyici olması, yemeye hazır veya kolay hazırlanabilir ve de taşınabilir olması gerekiyordu. Ordu yiyeceğinin büyük bir kısmını Hormel and Kraft hazırlıyordu. Cephedeki askerler, Maxwell House ve Nescafé de dâhil, Birleşik Devletler'deki 12 farklı şirket tarafından yapılan sert kahveden içiyorlardı.⁸⁷⁸

II. Dünya Savaşı'ndaki oranlar için tesadüfen "K" harfi seçildi; amaç, önceki "C" ve "D" karnelerinden farklılaşmaktır. K-Karneleri, "Kahvaltı", "Akşamüstü Yemeği" veya "Akşam Yemeği" gibi tek bir etikete sahip, bir öğünlük yemek içeren küçük tek kişilik kutulardır. "Öğle Yemeği" yazan kutu yoktu. Kutular, balmumuna batırılarak su geçirmez hale getiriliyordu. Savaşın başlarında, tüm kutular düz, kahverengi kartonlardaydı. Ardından kahverengi, yeşil ve mavi olarak kahvaltı, akşamüstü yemeği ve akşam yemeği için renk kodlarıyla ayrıştırıldı. Renkler aynı zamanda moralin yükselmesi için de işe yarıyordu.

K-KARNELERİ⁸⁷⁹

KAHVALTI	AKŞAMÜSTÜ YEMEĞİ	AKŞAM YEMEĞİ
Konserve et ürünü	Konserve peynir ürünü	Konserve et ürünü
Bisküvi	Bisküvi	Bisküvi
Toz kahve	Toz içecek	Toz kahve
Meyve bar	Şekerleme	Şekerleme
Çiklet	Çiklet	Çiklet
Şeker tableti	Toz şeker	Toz şeker
Sigara	Sigara	Sigara
Konserve açacağı	Konserve açacağı	Konserve açacağı
Tahta kaşık	Tahta kaşık	Tahta kaşık
Sıkıştırılmış mısır gevreği	Kibritler	Bulyon tozu
Su arıtma tabletleri	Tuz tabletleri	Tuvalet kâğıdı

K-Karneleri, sığır ve buğday temelli ana yemekler ile şeker, çiklet, kafein ve tütün gibi uyarıcılardan oluşan Amerikan beslenme alışkanlıklarını da yansıtıyordu. Kahvaltı için verilen sıkıştırılmış mısır gevreği, akşamüstü için süt ürünleri ve akşam için bulyon tozu dışında yemekler de hemen hemen

878 Pendergrast, *Uncommon Grounds*, 224.

879 <http://www.usarmymodels.com/ARTICLES/Rations/krations.html>

aynıydı. Su arıtma tabletleri, günün başında veriliyor; mineral kaybı nedeniyle yaşanabilecek susuzluğu engellemek için de tuz tabletleri gün ortasında ve tuvalet kâğıdı da günün sonunda veriliyordu.

Spam

Ordu karnelerinde geçen “konserve et ürünü” Hormel’den geliyordu. II. Dünya Savaşı süresince Birleşik Devletler hükümeti Hormel Şirketi’nin konserve kutuya koyabildiği her şeyin yüzde 90’nını aldı. Bu ürünlerin bazıları, *Hormel Chili Con Carne*, *Dinty Moore Beef Stew* ve konserve domuzdu. Ancak Hormel’le özdeşleşen yiyecek *Spam*, yani baharatlı domuzdu: “Konservelenmiş Hormel’in Yeni Mucizevi Eti.”⁸⁸⁰ Askerler ve müttefik devletler birlikleri *Spam*’lı börekler, *Spam*’lı çorba, *Spam* sandviçleri, *Spam* salatası, *Spam* yahnisi, *Spam* ve macaroni, *Spam* ve yumurta tozu, *Spam* ve patates tozu, *Spam* köfteler, *Spam* chop suey, *Spam* ve *Spam* ve daha çok *Spam* yediler - 45 milyon kilogramdan fazla.⁸⁸¹ *Spam*’ın her bir parçası kullanıldı; paketlenmede bile. *Spam* konservelerindeki kıymetli metal, tencere ve tavaların yanı sıra alkol yaparken kullanılan damıtıcıların yapımında da geri dönüşümlü olarak kullanıldı. *Spam* yağı ile silahlar yağlandı, cilt rahatsızlıkları tedavi edildi ve mum imal edildi. O kadar çok *Spam* vardı ki asker, Uncle Sam yerine “Uncle Spam” demeye başladılar.⁸⁸²

Lend-Lease programının bir parçası olarak, *Spam* Amerika’nın müttefiklerine de gönderildi. İngiltere’de sığınaklarda kalan sivil halk yiyordu ve iyi restoranlarda Fransız soslarına gizlice katılarak tüketiliyordu. *Spam*’ın “Specially Prepared Amerikan Meat” (Özenle Hazırlanmış Amerikan Eti) açıklamasının baş harfleri olduğu düşünülüyordu.⁸⁸³ Rusya’da ise ordunun beslenmesinde kullanılıyordu. Savaşın ardından, Kızıl Haç açlık çeken ve bu yiyeceğin bir lüks olduğunu düşünerek minnettar kalan Avrupalı mültecileri *Spam*’la doyurdu.

Yiyecek Karneleme

Savaş çabalarına destek olmaları için Amerikan hükümeti, tüketicilerin gönüllü olarak et gibi temel gıdaların tüketiminden tasarruf etmelerini istedi. Bu, İngiltere’de işe yaradı. Ama Amerikalılar İngiliz değildir. Yasalar çıkıp onları bunu yapmaya mecbur edene kadar tasarruf etmediler. Bu karnelendirmeye karşılık olarak Amerikalılar, Yasak döneminde etkili olan bir yönteme başvurdular: Bebek arabalarını ve çocuklarının oyuncak yük arabalarını aldılar; dükkânlara gidip tüm rafları boşalttılar ve yiyecekleri biriktirdiler. “Harca, Eskit, İdare Et ya da Etme” sloganlarıydı. Amerikalıların sivil cephede kauçuk, benzin, şeker, tereyağı, et, süt ve yumurtasız (ya da çok

880 <http://www.spam.com/about/history/default.aspx>

881 Wyman, *Spam*, 23; <http://www.spam.com/about/history/default.aspx>

882 Wyman, *Spam*, 17-18, 23.

883 MacClancy, *Consuming Culture*, 47.

azıyla) idare etmeleri gerekiyordu. Kauçuk olmadan araba tekerleri olmazdı; tatile gidemezlerdi. Bunun yerine rekor sayılacak düzeyde çokça sinemaya gittiler; böylece patlamış mısır satışları üçe katlandı. Orville Redenbacher adlı bir kimyacı, 1933'te açılmış olan arabalılar da dâhil yeni sinema salonlarına satmak için patlamış mısır işine girdi.

Ulusal Savunma için Beslenme

Beslenme ulusal savunmanın meselesi haline gelmişti. Erkekler, “yetersiz beslenmeyle beraber binlerce erkeğin üretim bantlarında uygun yiyeceği hazırlamak için zaman kaybettiğini düşündüğünden ordu güçlerinin, yemek hizmeti yapmasını kabul etmiyorlardı.”⁸⁸⁴ Bu, savunma tesislerinde tam gün çalışmak anlamına gelse de bu durumu değiştirmek ve ülkeyi kurtarmak Amerikalı ev kadınlarına kalmıştı. Gazeteler ve dergilerdeki yemek tarifleri sütunlarında eksiklikler bulunan icat tarifler yayınlanıyordu. Et yemekleri, yumurta, ekmek, pilav ve tahıl eklenerek genişletiliyordu. İtalyan Ciğeri (domates, yeşil biber ve mantarlı sosla spagetti); Tamale Pay; İspanyol Pilavı; Bifteği gibi sözde-etnik yiyeceklerin tarifleri, ağız tadını kandırıyordu. Gerçek çaresizlik, pirinç, su, domuz pastırması yağı, yoğunlaştırılmış domates çorbası, pişmiş domuz ile “ufalanmış nippy peynirinden yapılan *Gypsy's Joy*” yemeğindeydi.⁸⁸⁵ Macaroni, güveçte balık ve mısırla, ıspanakla beraber fırında üstü kızartılarak farklı şekillerde kullanılırdı. Balık ise karneyle verilmiyordu. Gal “tavşanı” geri dönüş yapmıştı. Domuz pastırması yağı her yerde bulunabiliyordu. Beslenme yazarı Mary Frances Kennedy (M.F.K.), *How to Cook a Wolf* adlı kitabında, sınırlı malzeme ile besleyici yemekler yapmanın yollarını anlatıyordu. Amerikalılar, İtalyan yemeklerinin ucuz, besleyici ve lezzetli olduğunu keşfetmeye devam ettiler.

Öğlen yemeği için sadece neyin hazırlanacağı değil, onun nasıl paketleneyeceği de ulusal güvenlikle bağlantılıydı: “Bazı savunma tesisleri, tesise girerken denetlenebileceği için kâğıt torbalar kullanılması konusunda ısrarcıydı...”⁸⁸⁶ Ev kadınları ise kozmetik kavanozlarını, fıstık ezmesi yağı kavanozlarını, salata sosu şişelerini, süzme peynir ve dondurma kartonlarını toplamakta ve yeniden kullanarak yiyecekleri, klasik termos şişesiyle birlikte paketlemekte ısrarcıydı.

Şekerleme ve Savaş Keki

Karnelemeye rağmen Birleşik Devletler gıda konusunda zengindi. Erkeklerini savaşa gönderdiğinde, birkaç yıl öncesinde lüks bir ürün olarak kabul edilen bir şeyi de yollamıştı: çikolata şekerleme. Şeker, evdeki kullanım için karneye bağlanmıştı; fakat çikolata ve alkolsüz içeceklerin ticari üretiminde

884 Thompson, *Canning*, 2.

885 *Age*, 20.

886 31 *Age*, 9.

ulaşılabiliyordu. Hershey, Mars, Coke ve Pepsi şeker içeriyordu. Kongre, şekerleme imalatını yasadışı ilan etmek üzereydi; savaş için önemli değildi belki ama Hershey Kongre'yi çikolatanın bir moral kaynağı olarak hayati önem taşıdığına ikna etti. Askerlere evlerini ve ne için mücadele ettiklerini hatırlıyordu. Bu sebeple, Amerika'nın askerleri savaşa gidiyor, Hershey barları ile Hershey'in rakibi Mars'ın M&Ms çikolatalarını yiyorlardı.

Şekerin yapıldığı şeker pancarının, Meksikalılar tarafından ekilmesi, yetiştirilmesi ve toplanması gibi bir şansı vardı. 16 milyondan fazla Amerikalı ordudayken, çiftliklerin işçiye ihtiyacı vardı. Birleşik Devletler, *bracero* (işçi) programına başladı. *Brazo*, İspanyolca "kol" anlamına geliyordu. Program, bir süre önce sınır dışı ettikleri Meksikalıları geri getirmeyi amaçlıyordu. 1964 yılında durdurulana kadar *bracero* programı çerçevesinde, yaklaşık 4 milyon Meksikalı tarım işçisi, Birleşik Devletler'e geldi.

Karneye bağlanmış şekerle tatlılar da az bulunuyordu. Diğer müttefikleri Avustralya ve Yeni Zelanda'da kadınlar, ANZAC (Avustralya ve Yeni Zelanda Ordu güçlerinin baş harfleri) bisküvilerini yapıyorlardı. Bu bisküvilerde yulaf ve un, doğranmış hindistanceviziyle ve balla tatlandırılıyordu.⁸⁸⁷ Birleşik Devletler'de bazı aşçılar, Cola ve Pepsi'yi şekerlendiriciler olarak kullandılar: Bir kek pişirin, onda delikler açın ve bu deliklerden kola dökün. "Savaş Kek'i", tereyağ, yumurta, süt ya da beyaz şeker olmadan yapılıyordu. Kahverengi şeker ile antik dönemlerden bu yana Orta Doğu'da uygulanan bir teknikle, suda bekletilmiş kuru üzümle şekerlendirilmiş su elde ediliyor ve kullanılıyordu. Güzel bir tadı vardı ve denizaşırı bir yolculukla ordu-daki kadınlara ve erkeklere ulaşana kadar dayanıyordu.

TARİF:

Savaş Kek'i⁸⁸⁸

2 bardak kahverengi şeker

2 bardak sıcak su

2 yemek kaşığı katı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı karanfil

3 bardak un

1 çay kaşığı soda

1 paket çekirdeksiz üzüm (ağırlık ya da ölçü verilmemiştir)

Şeker, su, yağ, tuz, kuru üzüm ve baharatları beş dakika kaynatın. Soğuduğunda unu ve bir çay kaşığı sıcak suda eritilmiş sodayı ekleyin. Bununla iki parça kek yapın. 45 dakika 160 C derecede ısıtılmış fırında pişirin. Bu kek yumuşak dokuludur ve bir süre ıslak tutulur.

887 Malgieri, *Cookies Unlimited*, 47.

888 Thompson, *Canning*, 38.

Diğerleriyle karşılaştırıldığında Amerikalılar, II. Dünya Savaşı'nda daha şanslıydılar. Amerikalı siviller, ana malzemeler olmadan yaratıcı yollarla kek yapabilmenin üstesinden geliyordu. Amerikan askerleri *Spam* yemekten yakınmalarına rağmen, II. Dünya Savaşı'nda hiç kimse Birleşik Devletler'de savaşmamış ve Amerika'da gıda sıkıntısı nedeniyle kimse açlıktan ölmemişti.

Tecrit Kampı Yiyeceği

Japonlar tarafından hapiste tutulan 140 bin erkek mahkûm için Birleşik Devletler'deki karnelerle muhtemelen komikti. Mahkûmların tamamı, beriberi, pellagra, iskorbüt gibi kötü beslenme ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklardan mustarıptı; binlercesi de ölüyordu. Zayıflamış ülkelerinde, sıtma, dizanteri, kolera ve tifüs de yaygındı. Bazıları gülünç bir şekilde şişmanlamışken bazıları kör olmuştu. En ufak bir kesik ya da sivrisinek ısırtığı, kangren ve bir iki günde ölüm anlamına geliyordu. Japon askerler, mahkûmlara daha çok talim yapmaları gerektiğini söylüyorlardı.⁸⁸⁹ Asya'nın farklı bölgelerindeki kamplarda tutulan İngiliz, Hollandalı, Avusturalyalı ve Amerikalı mahkûmlar, tuz madenlerinde zor koşullar altında çalışıyor veya Burma'da tren yolu inşa ediyorlardı (*The Bridge on the River Kwai* filmindeki gibi).

Birleşik Devletler ordu karnesine göre, barış zamanında kişi başına düşen günlük yiyecek iki kilogramdı. Savaşta bu biraz daha fazlaydı. Resmi Japon karnesinde, fiziki güç gerektiren işler yapan savaş mahkûmları, günde bir kilograma yakın yiyecek alıyorlardı.⁸⁹⁰ Hapiste geçen aylar –hattâ bazen yıllar– boyunca yaşadıkları tek güzel şey, içinde yiyecek, sigara ve antibiyotik bulunan Kızıl Haç paketlerinin gelmesiydi. Mahkûmlar hızla bu ürünleri takas ediyorlardı. Çikolata, tütün, konserve et elden ele dolaşıyordu. Fakat peynir hiçbir zaman takas edilmiyordu. Mahkûmlar herhangi bir şekilde uzun süre herhangi bir süt ürünü tüketemiyordu; bunu çok özlediklerinden ellerinde tutuyorlardı. Bir istisna: Sigara içmeyi bırakamayan mahkûmlar, açlıktan ölüyordu; çünkü sigara için yiyeceklerini takas ederlerdi.

Birleşik Devletler'de bulunan yaklaşık 400 bin Alman savaş esirine, yakalanan askerlerin ordu üyelerinin yedikleriyle aynı yiyeceği yemesi gerektiğini söyleyen 1929 Cenova Konvansiyonu'na göre davranılıyordu. Birlikler karnelere sahip değildi; bu sadece siviller içindi. Bu sebeple II. Dünya Savaşı süresince, Alman savaş esirleri Amerikalı sivillerden daha iyi yemekler yediler.

889 Daws, *Prisoners of the Japanese*, 120–121.

890 *Age*, 111.

Hollywood Büfesi

Hollywood aktör ve aktrisleri savaşta yardım edebilmek için gönüllü olmuşlardı. Clark Gable, Jimmy Steward ve Tyrone Power gibi erkek yıldızlar orduya katılmışlardı. Aktrislerse tüm ülkede dolaşarak savunma tahvilleri satıyorlardı. Hollywood'daki bazı büyük yıldızlar, akşamları Hollywood Büfesi'nde kahve ve *doughnut* dağıtırken, ordu mensuplarıyla sohbet ve dans ederken görülebiliyordu. Siyah beyaz sinema stüdyo müzisyenleri canlı müzik yapıyordu. Bu buluşmalarda beyaz ve siyah, "karma" çiftler halinde dans edenler olduğu haberi yayılınca, bu insani jestler birden siyasi eylemleri artırdı. Büfe'yi siyahlar ve beyazlar olarak ayırmak gündeme geldi. İki akademi ödüllü Bette Davis ve Büfe'nin Warner Bros. yıldızları ve kurucularının başı olan John Garfield, böyle bir karar verildiği takdirde oyuncuların Büfe'ye gelmeyeceğini söylediklerinde bu tartışma sona erdi. Oyuncular olmadan, Büfe olmazdı. Böylece II. Dünya Savaşı'nda ordu güçlerinden ya da Birleşik Devletler'deki gece kulüplerinden farklı olarak Hollywood Büfe'si bütünleşmiş oldu.⁸⁹¹

"Son Çare"

1943 yılı başlarında, Hitler Avrupa'daki tüm Yahudileri öldürme planı olan "Son Çare"yi uygulamaya koydu. Hitler'e milyonlarca Yahudi'den kurtulmayı nasıl başaracağı sorulduğunda, "Ermenileri kim hatırlıyor?" diye yanıt vermişti. Bu, Türkiye'de yaşayan ve I. Dünya Savaşı'nda Türkiye'nin düşmanlarına destek veren ve öldürülen Ermenilere yapılan bir referanstı. Yahudiler, Çingeneler, homoseksüeller, siyasi mahkûmlar, engelli insanlar ve hattâ Hristiyan din adamları toplanmış ve yük vagonlarına bindirilerek, yiyecek olmaksızın, sıcakta ya da sağlıksız koşullarda Avrupa'nın çeşitli yerlerindeki toplama kamplarına gönderilmişlerdi. 6 milyonunu Yahudilerin oluşturduğu 12 milyon insan, açlıktan ve hastalıktan öldü ya da Polonya'daki Auschwitz gibi kamplardaki gaz odalarına gönderildiler. Genellikle eğitilmiş ve yumuşak başlı insanlar sadece hayatta kalabilmekle ilgileniyorlardı. Kamplardaki slogan: "Kendi ekmeğini ye ve yapabiliyorsan, komşununkini de." İnsanların tekrar yiyeceklerini paylaşmaya başlaması, savaşın sonunda insanlığın değişmeye başladığının göstergesiydi.⁸⁹²

Hitler, Yahudileri öldürmeyi hedeflerken, Slavları öldürmeyi de unutmadı. Leningrad hâl kuşatma altındaydı. Şehirde hiç hayvan kalmamıştı. İnsanlar tüm sokak kedilerini, köpeklerini ve kuşları yemişti. Ve kendi ev hayvanlarını da.

891 Andrews ve Gilbert, *Over Here*, 62-63.

892 McClancy, *Consuming Culture*, 102.

Tarihteki En Büyük Tank Savaşı

1943 Haziranında, Ukrayna'nın düzlük arazisinde, Kursk kasabasının yakınlarında, tarihin en büyük tank savaşı gerçekleşti. 2 hafta boyunca, Almanlar ve Ruslar, tekerleri olan her şeyi kullanarak birbirleriyle savaştı. Sonunda Ruslar, bazı tarihçilerin II. Dünya Savaşı'nın dönüm noktası olduğunu düşündükleri zaferi kazandılar; fakat bu savaş sadece Sovyetler'in değil Avrupa'nın da tahıl ambarı olan toprakları mahvetti.

Halen kuşatma altında olan Leningrad'da açlık çeken insanlar, karşılına çıkan deri ayakkabı, evrak çantası, ruj gibi yiyecek görünümlü her şeyi yiyorlardı. Sıvalı duvarların duvar kâğıtlarını çıkarıp, duvar kâğıtlarının sıvasını sonra da duvar kâğıtlarını, en sonunda da duvarları yediler. Doğum yapan kadınlar, yeterince beslenemediği için, sütleri gelmiyordu ve bebekler süt ememiyordu. Bitki Sanayisi Enstitüsü'nde tohumları yemek yerine açlık çekmeyi tercih ettiler.

1944 yılı yaklaştığında, dünyanın her yerinde milyonlarca insan, çoğu da açlıktan olmak üzere, ölüyordu. Hindistan'da, "insan yapımı" bir açlık yaşıyordu: İngiliz yöneticiler mahsul sıkıntısının ağırlığını yanlış hesaplamıştı ve bu nedenle 6 milyon Hintli açlıktan ya da yetersiz beslenmenin sebep olduğu hastalıklardan ölmüştü. Japonya'da katı bir yiyecek karnelemesi uygulanıyordu. Tıbbi kaynakları, petrol ve diğer birçok önemli ürünleri sınırlı düzeydeydi. Hollanda'da on dört yaşındaki Yahudi kızı Anne Frank, ailesiyle birlikte saklanırken, günlüğüne sümüksü, hayli bayat lahana da dâhil yedikleri tek düze yemekleri, yazıyordu. Hollanda'daki diğer insanlar, lale soğanlarını haşlayarak püre ya da doğrayıp kızartarak cips gibi yiyordu. İngiltere'de çocuklar C vitaminini kuşburnundan yapılan bir şuruptan alıyorlardı.⁸⁹³

Leningrad'da insanlar kanibalizme başlamışlardı. Çocuklar dışarıya çıkmaya cesaret edemiyordu.⁸⁹⁴ Kuşatma, nihayet, Ocak 1944'te sona erdi. Açlıktan ölenlerin sayısı yaklaşık 1 milyondur; yani şehrin toplam nüfusunun üçte biriydi ki bu bombalarla ölenlerden çok daha fazlasıydı.⁸⁹⁵ Bu süre boyunca, teslim olmaları beklenen Leningrad halkıydı; ama "teslim olma" kelimesini dile getirenler Nazilerdi.

Atom Bombası

Başkan Franklin D. Roosevelt, 12 Nisan 1945'te öldü ve yerine, zor bir kararla Başkan Harry S. Truman geçti. Missouri'li açıksözlü bir adam olan Truman'ın sloganı "Sıcağa dayanmıyorsan, mutfaktan uzak dur" idi. Karar ise Birleşik Devletler'in geliştirdiği 2 milyon dolarlık yeni silahı atom bombasını kullanmak ya da kullanmamaktı. Truman, mutfakta olduğunu biliyordu ve sıcaklık

893 Davidson, *Oxford Companion*, 673.

894 MacClancy, *Consuming Culture*, 47–48.

895 <http://motlc.wiesenthal.com/text/x19/xm1962.html>

da patlatma derecesine ulaşmıştı. 6 Ağustos 1945'te Birleşik Devletler, ilk atom bombasını Japonya'nın Hiroshima şehrine attı. Şehir merkezi toz haline geldi. Yaklaşık 100 bin kişi o anda; binlercesi de radyasyonun daha sonraki etkilerinden öldü. Japon ordu komutanları, asla teslim olmayan samuray felsefeleriyle, teslim olmayı reddettiklerinde, Birleşik Devletler 9 Ağustos tarihinde diğer bombayı Nagasaki şehrine attı. Birkaç gün sonra Japonya'nın teslim olmasıyla II. Dünya Savaşı sona ermiş oldu.

Bombalar atan uçaklar, yiyecek sandıkları atmaya başladılar. Bazı savaş esirleri o kadar açtı ki, çok fazla yedikleri için öldüler. Bazen de 110 kilogramlık paketleri taşıyan paraşütler açılmadı ve binalarla insanlar zarar gördüler. Amerika'nın II. Dünya Savaşı'ndaki son kayıplarından birisi, uçan bir *Spam* yüzünden ölen bir deniz piyadesiydi.⁸⁹⁶

Soğuk Savaş

II. Dünya Savaşı, küresel siyaset ve ekonomide büyük bir değişime neden oldu. Birleşik Devletler, İngiltere ve Rusya, Doğu ve Batı Avrupa, Asya, Afrika, Pasifik ve Atlantik Okyanusları'nda uçan uçakları, tankları, kamyonları, jipleri ve gemileri için Amerikan petrolünü kullanıyorlardı. II. Dünya Savaşı'ndan sonra, Birleşik Devletler halen petrol çıkarıyor olmasına rağmen, ihtiyaçlarını karşılamıyordu. Dünyanın ilgisi, petrolün bol olduğu bir bölgeye, Orta Doğu'ya, özellikle de İran ve Suudi Arabistan'a, yöneldi.

Ruslar, hem ordu hem de sivil halk açısından diğer ülkelere göre II. Dünya Savaşı'nın en ağır kayıplarını vermişti. Yaklaşık 20 milyon insan, savaşlarda ya da açlıktan ölmüştü. Savaşta ölen Amerikalıların sayısı ise yaklaşık 290 bindi. Rus kasabalarında, atların yarısı yoktu; 23 milyon domuzdan sadece 3 milyonu kalmıştı. Neredeyse 5 milyon ev yıkıldığı gibi yüz binlerce traktör ve yük arabası ile binlerce çiftlik binası yok olmuştu.⁸⁹⁷

SSCB'nin Eylül 1949'da kendi atom bombasını patlatmasının ardından, II. Dünya Savaşı'nın zorlu müttefikleri SSCB ile ABD büyük düşmanlar haline gelmişlerdi. Ekim 1949'da Mao Zedong, Çin iç savaşında Jiang Jieshi'ye karşı galip gelmiş ve gezegendeki insanların dörtte biri olan 500 milyonla dünyanın en kalabalık ülkesini, komünist Çin Halk Cumhuriyeti olarak ilan etmişti. Binlerce Çinli, komünist Çin'den ayrılmış ve Formosa Adası'na yani bugünkü Tayvan'a kaçmıştı.

Bu, iki farklı siyasi ve ekonomik sistemin, yani kapitalizm ve demokrasiye karşı komünizmin arasında geçen Soğuk Savaş'tı. Nükleer silahlar ve casusluğu da kapsayan devasa bir askeri genişlemeden oluşuyordu. Amerikalılar, bahçelerine bomba sığınakları kazıyor ve onları, Soğuk Savaş'ın kızışması durumunda önlem olarak konserve ürünlerle dolduruyorlardı.

896 McClancy, *Consuming Culture*, 340.

897 Kennedy, *Great Powers*, 362.

Birleşik Devletler, Avrupa ülkelerine, özellikle İtalya, Fransa ve Yunanistan'a, toparlanmalarına yardım etmek ve komünist olmalarına engel olmak için milyonlarca dolar akıttı. Amerikan Ordusu, İtalyan diline yeni bir kelime taşıdı: Ciao. "*Chow*" (nevale, çev.ler.) gibi telaffuz ediliyor ve "selam" ya da "hoşçakal" anlamına geliyordu. Bu kelime, II. Dünya Savaşı'nda sonra kullanılmaya başlandı. Açlık çeken İtalyanlar, Amerikan askerlerine yiyecek için yalvardıkları sırada, askerlerin yemek isterken söylediklerini duydukları tek İngilizce kelimeyi - "*chow*"u- öğrendiler.

Yiyecek, faşist diktatör Mussolini'nin İtalyanları budala ve ağırkanlı yaptığı gerekçesiyle makarnayı yasakladığı 1930'larda, siyasi bir sorun haline geldi. Mussolini'nin Yeni Roma İmparatorluğu'nun, insanlarını güçlü ve sert kılacağı yeni yiyeceklerle ihtiyacı vardı. Tüm İtalya'da büyük bir tartışma ortaya çıktı. Makarnayı koruma hareketi, protestolar ve imza kampanyalarıyla desteklendi. Başkalarıysa, "Trompet Sesiyle Parçalanmış Çiğ Et" ve "Pilot Kabinindeki Öküz" gibi yemek isimleri olan yeni bir mutfak istiyordu. Sonuç olarak, mutfak topluluğunu tartışmaya karar veren şefler, bir konferansta toplandığında, şeflerin karar verdikleri birbirlerini dövmek olmuştu.⁸⁹⁸ Savaşın sonunda, bir İtalyan çete üyesi Mussolini'yi öldürdü ve bir kasabın et çengeline bağlayarak sokak lambasına astı.

II. Dünya Savaşı'nın hemen ardından gelen dönemde, kolonileştirilmiş ülkeler bağımsızlıkları için harekete geçti. Açlık ve hastalık çeken Hindistan'da, Hint ordusu, İngiltere'ye karşı bağımsızlık kazanmak isteyen Hintli idarecileri takip etti. Şiddet kullanmamayı öğretilen bir dini lider olan Gandhi, İngiltere'ye karşı bağımsızlık kazanmak için Amerikalıların yaklaşık 200 yıl önce uyguladığı stratejiyi kullandı: İngiliz mallarını kontrol etmek. Bunlardan birisi de tuzdu; çünkü İngiltere, Hindistan'daki tuz üretiminden bir tekel kurmuştu. 1930-1932 yılları arasında Gandhi, yüzbinlerce Hintlinin katıldığı Tuz Yürüyüşleri'ne öncülük etti. Denizden buharlaştırmayla tuz elde etmek için yasayı -ve tekeli- deldikleri gibi Hint halkını, 1947 yılında bağımsızlıklarını kazanana kadar diğer sivil itaatsizlik eylemlerine katılmaları için cesaretlendirdiler. Bu, Hindular ile Müslümanlar arasında, yeni bir ülke olan Pakistan kurulana dek sürecek mücadeleyi başlattı. Hindistan'ın batısında kurulan Pakistan, Müslüman bir ülkeydi. Barış sağlamaya çalışan Gandhi, onun gereğinden fazla Müslüman yanlısı olduğunu düşünen bir Hindu tarafından düzenlenen suikastla öldürüldü. Pasifik'te de Endonezyalılar Hollandalılardan 1949 yılında bağımsızlıklarını kazandılar.

Orduda bulunan 16 milyon Amerikalı, eve dönüyor ve iş değiştirmek istiyordu. Bazıları savaş sırasında yemek pişirme yeteneklerini keşfettiler. New Haven Connecticut'taki mutfak okulu, 1946'da Amerika Mutfak Enstitüsü adını aldı.

898 MacClancy, *Consuming Culture*, 134.

YIYECEK HİKAYESİ:

Amerikan Askerleri ve II. Dünya Savaşı Yiyecekleri

Bir mite göre, Amerikalı askerler Avrupa ülkelerindeki, özellikle de İtalya ve Fransa'daki yemeklerden, etkilenmişlerdi ve Birleşik Devletler'e döndüklerinde bunlardan daha çok yemek istediler. Bu yanlıştı. Savaş sırasında Avrupa'da inanılmaz bir yiyecek sıkıntısı vardı. Sadece Amerika'dan Avrupa'ya yiyecek gidebiliyor; Avrupa'dan geleliyordu. Amerikan askerlerinin beğendiği İtalyan yemeği (konserve Şef Boyardee spaghetti), onlara ordu tarafından veriliyordu.

1934 yılında Smith Koleji'nden mezun olan Kaliforniya Pasadena'lı bir Amerikalı kadın 1946'da eşiyle beraber Paris'e, atandıkları Amerikan Büyükelçiliği'ne gitti. Burada, Cordon Bleu Aşçılık Okulu'na başladı ve Fransız mutfağı karşısında büyüledi. Fransız yemeklerinin ne kadar güzel olduğunu herkese duyurmak ve Amerikalılara nasıl hazırlanacağını göstermek istedi. Julia Child'ın Birleşik Devletler'e döndüğünde tam olarak yaptığı şey de bu oldu.

Soğuk Savaş kızıştı ve Kore'de 1950-1953 yılları arasında Birleşmiş Milletler "polis görev gücü"nün dâhil olduğu bir sıcak savaşa dönüştü. Bu, daha sonraları M*A*S*H adlı bir filme ve bir televizyon dizisine de dönüştürüldü. Bu durum, Birleşik Devletler ordusunda, bugün de süren büyük bir genişlemeye sebep oldu.

Ellilerin Fast Foodu

"Kimya ile Daha İyi Bir Yaşam", beş yıldızlı General Dwight D. Eisenhower'ın "I Like Ike" sloganıyla beraber 1950'lerin sloganı haline gelmişti. Eisenhower, II. Dünya Savaşı'nda müttefiklerin zafere ulaşmasına öncelik ettiği gibi Cumhuriyetçilerin seçimden de zaferle çıkmasını sağlayıp 1953 - 1961 yılları arasında iki dönem başkanlık da yapmıştır. II. Dünya Savaşı'nın 1945'te sona ermesinin ardından, erkekler deniz aşırı topraklardan döndü; kadınlar fabrikalarındaki işlerinden ayrıldılar ve beraber çok sayıda şeyler yapmaya başladılar: evlendiler; şehir dışındaki çiftlik alanı sayılabilecek ve yeni hükümetin finanse ettiği gaziler için hazırlanan GI Bill gibi programlar çerçevesinde inşa edilmiş evlere taşındılar; araba aldılar. Bunların yanında soba, buzdolabı (5 yılda bir 20 milyon), bulaşık makinası, çamaşır makinası, kurutucu, barbekü (gerçek ızgara) ve Amana tarafından icat edilmiş olan yeni ev dondurucuları da satın aldılar.

Rekor sayıda televizyon aldılar ve yeni zengin yaşamlarının idealize edilmiş biçimlerini yansıtan televizyon şovları izlemeye başladılar. *Father Knows Best*, *Ozzie and Harriet* ve *Leave It to Beaver*'da, angarya ev işlerinden yeni araçları sayesinde kurtulan anne, huzurluydu, mükemmel giyiniyordu ve hiçbir sorun yaşamadan yemekleri masaya getirebiliyordu.

1959'da collie cinsi bir köpek ve beraber bir kasaba hayatı yaşadığı ailesinin yaşadıklarını anlatan *Lassie* adlı popüler televizyon dizisinin bir bölümünde, "Yeni Buzdolabı" ile uğraşıyorlardı. Anne, "damlatan tepsisi" ve "hiçbir bölmesi bulunmayan" eski buz kutusundan kurtulmayı çok istiyordu. "Buzdolabı" adlı yeni aracı, yeni adıyla birbirlerine hatırlattıkları bir dilsel değişim vardı. Babanın buzdolabını eve getirmesinin ve fişini takmasının ardından, tüm aile çevresinde durup ona göz atmış, motorun sesini dinlemiş ve ışıklarına bakmışlardı. Neredeyse gözyaşları içinde anne, buzdolabını okşayıp, "Diğerlerinin de vizon kürkleri olsun" demişti. Buzdolabı, onların eve buz getiren adamla ilişkilerini de değiştirir. Artık onu sadece, kışları kömür ve yağ getirirken görmektedirler.

II. Dünya Savaşı sonrası Amerikalıları, rekor sayıda çocuk sahibi de oldu. 1945'lerden 1950'lerin sonuna kadar 50 milyon bebek doğdu. Bu Bebek Patlaması (*Baby Boom*), yiyecek pazarının çocukları hedef almasına da sebep oldu. 1951 yılında Kaplan Tony (*Tony the Tiger*), kahvaltılık gevrek satarken görüldü. Gevreğe bulanmış balık çubukları, çocukların ilgisini çekebilmek için balığın parmak boyutunda biçimlendirilmiş haliydi. Erişkinler ise orduda kendilerine verilen yiyecekleri tüketmeye devam ettiler: sert kahve ve *spam*.

TV Yemekleri ve Jiffy Pop

Fast food ve donmuş yemek 1954 yılında birleşti: Swanson firması TV yemeklerini pazara sundu. Bu donmuş, ön pişirmeden geçirilmiş yemeklerin fırında yeniden ısıtılması yeterliydi. 99 sente, müşteriler ara sıcak, sebze ve tatlıdan oluşan bölümlere ayrılmış alüminyum tepsiyi alabiliyorlardı. O kadar çok insan evde oturup yemek yedi ki sinemaya gidenlerin sayısı ve dolayısıyla patlamış mısır satışları düştü. Patlamış mısır üreticileri, *Jiffy Pop* ile misilleme yaptılar. *Jiffy Pop*, evdeki seyircilere hitap eden eski usul mısır patlatıcısı biçiminde, tutacağı da olan paketlenmiş ve yağlı patlatılmaya hazır mısırdı.

Nihayet, yiyecek üretiminde montaj hattının kullanımı 1955 yılında, milkshake satıcısı Ray Kroc, McDonald kardeşlerin Kaliforniya San Bernardino'daki hamburger standını satın aldığı anda geldi. Caddenin aşağısında da Taco Bell adını almış olan restoran bulunuyordu.⁸⁹⁹ Disneyland de Haziran 1955'te açıldı ve öylesine başarılıydı ki daha ilk gününden yiyeceklerin hepsi tükendi.

Bunlarla hemen hemen aynı zamanlarda bir başka efsane doğdu. Bu tamamen kandırmaca olmasına rağmen, ilgi gördü ve günümüzde de dünyanın her yerinde kutlanır oldu.

899 *More American Eats*.

BAYRAM TARİHİ:

Aziz Urho Günü, 16 Mart.

Minnesotalı Fin Amerikalı Richard Mattson, 1956 yılında İrlandalı Amerikalı arkadaşlarının, koruyucu azizleri Aziz Patrick'e övgüler düzmesinden ve İrlanda'daki yılanları kovmasını anlatmalarından sıkıldı. Bu nedenle Mattson, Finlandiya'dan kurbağaları kovan ve bağ bozumunu kurtaran (gerçek bir marifet - Finlandiya da Alaska gibi kuzey uçtadır) Finli bir azizi, Aziz Urho'yu (Kahraman) uydurdu. Her ne kadar kurbağalı hikâye tutuysa da, bir süre sonra, muhtemelen on dokuzuncu yüzyıl Minnesota'sındaki çekirge belası yüzünden, çekirgeye dönüştü. Aziz Urho'nun rengi, çekirgeler ve üzüm nedeniyle yeşil ve mordur. Urho'nun günü 16 Mart olduğundan Aziz Patrick'e bir günlük üstünlük sağlar.

Aziz Urho günü kutlamaları, içinde gerçek çekirgelerin olduğu kurabiyeler, karamelli patlamış mısır, börekler ve *enchiladalar* (belki de güney Finlandiyalılar nedeniyle) yapılır. Aynı zamanda, çekirgelerle savaşırken güç kazanmak için her saat başında azizin yediği bir Fin yemeği olan patates yahnisini *kalamojakk*a da pişirilir. Aziz Urho'nun Çekirge içkisi, yeşil *crème de menthe*, beyaz *crème de cacao* ve Finlandiya votkası ile hazırlanır. Festivallerde, geçit törenleri, şarkılar, şiirler, polkalar, heykeller ve Aziz Urho'nun lanetlemesinin geçtiği ilahiler yer alır: "*Heinäsiirkka, heinäsiirkka, mene täältä hiiteen!*" ("Çekirge, çekirge, cehenneme git!").⁹⁰³

Yurttaşlık Hakları: Afrikalı Amerikalılar ve *Kahverengi Karar*

Yurttaşlık hakları avukatları, Birleşik Devletler'deki ayrımcılığı yavaş yavaş ortadan kaldırmak için davaları kullanmıştır. Özel yetenekleri yok sayılamayacak siyah atletler tarafından desteklenmişlerdir. Jesse Owens, Berlin 1936'daki Nazi Olimpiyatlarında bir rüzgâr gibi koşmuş ve dört altın madalya kazanmıştı. 1938'de Kahverengi Bombacı, Joe Louis, dünya ağır-siklet boks şampiyonasında Alman sporcu Max Schmeling'e efsanevi yumruklarını savurdu. 1947'de UCLA mezunu Jackie Robinson, menajer Branch Rickey onu (1958'de Los Angeles'a taşındıklarında) Brooklyn Dodgers'ın sıralamasına koyduğunda, beyzbolda birleşme gerçekleşti. *The Tuskegee Air-men*, siyah pilotlar da II. Dünya Savaşı'nda ayrımcılık yaşayarak orduya hizmet ettiler.

Ayrımcılık, Güneyde II. Dünya Savaşı'ndan sonra da devam etti. Restoranların giriş kısmında "sadece beyazlar için" yazarak ayrımcılık yapılıyordu; fakat içerde yemekleri ve hizmeti yapanlar siyahlardı. Siyahlar, ülkeye onurla hizmet ettiklerini, hayatlarını tehlikeye soktuklarını ve eşit muamele görmeleri gerektiğini düşünüyorlardı. 1948 yılında bir gazi, üniformasını giydi, savaş madalyalarını taktı ve otobüsün arkasında oturmayı reddetti. Beyaz erkekler, onu otobüsten çıkardı, dövdü ve kör etti. Öfkeli Başkan Truman, bir dolmakalem aldı; bir başkanlık kararnamesiyle orduyu bütünleştirdi.

1954 yılında Siyahî İnsanların Gelişmesi için Ulusal Birlik (*NAACP*) ve diğer yurttaşlık hakları hareketleri Yüksek Mahkeme'ye bir dosya sundular.

Kansas, Topeka Eğitim Kurulu'na karşı *Brown* davasında, hakkında az rastlanan oybirliğiyle Yüksek Mahkeme hâkimleri ayrımcılığın yanlış olduğunu ifade ettiler. Ardından okulların da birleştirilmesi emrini verdiler. Güney buna direndi. Alabama valisi "Bugün de ayrımcılık, yarın da ayrımcılık, son- suza kadar ayrımcılık" dedi. Bu uzun bir mücadele olacaktı.

Yurttaşlık Hakları: Hispanikler ve César Chávez

Hayatta kalmak için mücadele eden bir başka grup daha vardı. Göçmen işçilerin dramı, "Harvest of Shame" ("Utancın Hasadı") adlı CBS televizy- nundaki belgesel ile Amerikalılara, kasten, 1960 yılı Şükran Günü'nden bir gün sonra gösterildi. 2005 yılında çekilen *Good Night and Good Luck* fil- minde konu edilen ve döneminin saygın haber spikeri Edward R. Mur- row'un seslendirdiği belgesel, işçilerin yılda 900 dolara çalıştığı işler acısı şartları göstermişti. Hayatlarını bu kadar zorlaştıran şey, kısa saplı çapaydı. 30 veya 35 santimetrelik çapa ile tarlalarda günde 12 saate kadar kelimenin tam anlamıyla iki büküm çalışıyorlardı. Günün sonunda dikleşmek nere- deyse imkânsızdı. İşçilerin gidebileceği bir banyo yoktu. Ortaya bir lider çıktı. César Chávez işçiler için bir siyasi hareket başlatmış ve Amerikan hal- kından sofralarına gelen üzümü (şaraplık olanları değil) ve marulu, üretici- leri daha insani çalışma koşulları sağlayana kadar boykot etmeleri çağrısı yapmıştı. Chávez'in bir sloganı da vardı: *Si se puede* (Evet, yapabiliriz). Yap- tılar da. 31 Mart, her yıl César Chávez günü olarak kutlanmaktadır.

Küba Devrimi: Castro ve Rom, 1959

31 Aralık 1958'de bir Yılbaşı Gecesi, devrimci Fidel Castro, Küba'nın baş- kenti Havana'yı ele geçirmeyi ve hükümeti indirmeyi başardı. Diktatör Batista, organize suçlar, kumarhaneler ve beraber yürüttükleri diğer işler de dâhil Amerikan iş dünyası ile yakın ilişkilere sahipti. Bu durum, Baba II (*The Godfather II*) filminde, organize suç örgütü ve Amerikan iş dünyası temsilci- leri, Küba şeklinde bir pastayı keserken ve pastadan parçalar alırken canlan- dırılır. Birçok Kübalı hayli fakirdi; açlık ve kötü beslenmeden musdariptiler. İronik bir ismi olan *sopa de gallo* (horoz çorbası) içiyorlardı; ancak çorbada su ve kahverengi şekerden başka bir şey yoktu. Yiyecek dağıtımını eşitlemek için Castro, yiyecek karneleme sistemi geliştirdi.⁹⁰¹ Aynı zamanda rom sana- yisini ulusallaştırdı; yani ülke bu sanayiye zorla ele geçirdi. Bacardi ailesi, Puerto Rico'ya kaçtı. Castro, aynı zamanda özgür seçimler için de söz verdi; ama Küba halkı halen bekliyor.

Birçok Kübalı, özellikle de eğitimli üst sınıf, devrimden sonra Amerika'ya göç ederken yanlarında, Florida Miami'deki gibi Küçük Havana'lara (*Little Havanas*) mutfaklarını ve kültürlerini de götürdüler. Karayipler'deki diğer ülkeler gibi, Küba yiyeceklerinde de İspanyol, Afrika ve yerli mutfağının

901 Houston, *Food Culture in the Caribbean*, 116.

izleri görülür. Ana besinler, İspanyol siyah fasulyesi ve pirinç ile bir muz türü olan yerli plantandır. İspanyol etkisi aynı zamanda Seville portakal suyunda marine edilmiş ve yahnilenmiş soğan ile hazırlanan domuz, sarımsakla rostolanmış tavuk ile köftelerde *-albondigas-* da görülür. Tatlıların özelliği, puding, pay ve İspanyol stili koyu kremalı *flan*ın muz, hindistancevizi, ananas, guava gibi tropikal meyvelerle hazırlanıyor olmasıdır. Rom ilaveli *Coke Cuba Libre*'nin yanı sıra Amerikalıların en çok bildiği rom içkileri, beyaz rom ve meyve ile yapılan *daiquiri* ile ananas eklenerek hazırlanan *piña coloda*'dır. Yirminci yüzyılın sonunda, rom, nane, misket limonu suyu, şeker ve maden sodası ile hazırlanan *mojito* popüler hale geldi.

Hawaii Bir Eyalet Oluyor, 1959

1959 yılında Hawaii de bir eyalet oldu. Alaska'nın 1960 yılında Birleşik Devletler'e katılmasıyla Amerikan bayrağındaki 50 yıldız tamamlandı. Anakıtadaki Amerikalılar birdenbire, 4 bin kilometre uzaklarındaki, tropik Hawaii adalarını "keşfettiler." James Michener'in çok satan romanı *Hawaii*, 1966 yılında gişe rekorları kıran bir film oldu. 1970'deki devam filmi *The Hawaiians*'da Akademi Ödülü sahibi Charlton Heston, on dokuzuncu yüzyılda ananası Güney Amerika'dan çalıp Hawaii'ye getirerek Hawaii ekonomisini sonsuza kadar değiştirdi. Gerçekte, ananaslar Pasifik'e 1770'lerde Kaptan Cook tarafından getirilmişti. Hawaiiililer bunları dikmeye 1892'de başlamıştı. (Kolomb, 1493 yılında ananası Guageloupe'de bulduktan kısa bir süre sonra Avrupa'da yetiştirilmeye başlanmıştı.) Elvis Presley, 1961 yılında *Blue Hawaii* filmi için burayı ziyaret etti ve beş yıl sonra *Paradise Hawaiian Style* filmi için tekrar geldi. Televizyondaki *Hawaiian Eye* (1959-1963), *Hawaii Five-O* (1968-1980,2010) ve *Magnum, P.I.* (1980-1988) adlı bu üç dizide, adalardan egzotik manzaralar sunuyorlardı. Asyalı yerliler ikinci sırada yer alırken veya yokken, ana karakterler olarak *haoles* yani beyaz insanlar geçiyordu.

Din ve Gıda Misyonerleri

Haole Mark Twain, misyonerler 1820'lerde adaya gelip Hawaiiilileri Hristiyanlaştırmadan önce, yerli yaşamlarını ve geleneklerini hatırladıkları 1860'larda Hawaii'yi ziyaret etti ve buraya Sandwich Adaları dedi. Köpekler, yemek ve satılmak için yetiştiriliyordu. Kral Kamehameha 1819'da öldüğünde 300 köpek kurban edilmişti. Ölmüş kral, uyuduğu evinden yemek yediği evine alınmıştı; zira aynı binada yemek ve uyumak bir tabuydu. Kralın eşleri, ayrı bir evde yemek yemeliydiler.⁹⁰² Kadınların muz, ananas veya portakal yemesi de tabuydu ve misyonerler bunu değiştirdiler.⁹⁰³ Twain, "başlı başına bir lezzet" olan cherimoyanın, "ekşi" demirhindinin de tadına bakmış

902 Twain, *Roughing It*, 369.

903 *Age.*, 359.

ve yerlileri çiğ balık yerken gördüğünde, “konuyu değiştir!” miştir.⁹⁰⁴ Pazar yerinde “bilinen un ezmesine benzeyen” Hawaii nişastasıyla hazırlanan *poi* adlı yiyeceği ve su kabağından yapılan on beş litrelik kapların içinde saklandığını görmüştü. Yerliler, “onu [taro kökünü] yerin altında fırınıyorlar, bir havanda püre haline getirip onu kıvamlı hale gelene kadar suyla karıştırıyor, bir kenara ayırarak mayalanmasını bekliyorlardı; böylece *poi* hazır oluyordu.”⁹⁰⁵ İşaret parmağı kâsenin içine batırılarak yenilirdi.

1920’lerde, yani din misyonerleri Hawaii’ye geldikten 100 yıl sonra, New York City Colombia Öğretmen Okulu’nda ev ekonomisi eğitimi alanlar yani yiyecek misyonerleri, hamburger biçimindeki dana kıyması, rulo köfte ve Salisbury bifteği gibi klasik Amerikan yemeklerini Hawaii okullarında öğretmek için geldiler.⁹⁰⁶ Hawaiiililer, *haole* misyonerler ve turistlerden ayrılabilmek için kendilerini “yerli” olarak adlandırırlar. “Yerel yiyecekler”, yerli, Japon, Çinli, Filipinli, Pasifik Adalı ve Amerika mutfaklarının bir füzyonudur. Pirinç, temel besindir. Marine edilen ve yerin altında pişirilen bütün haldeki domuz *luau*’nun en önemli parçasıdır. *Spam*, Japon biçimlerle *Spam sushi* ve *Spam tempura*, Çin biçimiyle *Spam wonton* ve Filipin biçimiyle de *Spam lumpia* olarak hazırlanır. Beslenme tarihçisi Rachel Laudan, “*Spam*’ın Hawaii’de dikkate alınan bir şey olmaya devam ettiğini” belirtir.⁹⁰⁷ Hawaii’nin eyalet olarak kabul edildiği 1959’da, Hormel bir milyonuncu *Spam* kutusunu satmıştı.⁹⁰⁸

Puu Puu Tabağı

Hawaii, Marianalar, Solomon Adaları, Guam, Fiji, Samoa, New Caledonia, New Hebrides ve diğerleriyle beraber bugün Pasifik Adaları denilen Polinezya’nın bir parçasıdır. 1950’ler ve 1960’larda, Amerikan restoranlarında Polinezya mutfağı diye bir şey ortaya çıktı. Tatlı, meyveli içecekler, küçük kâğıt şemsiyelerle süsleniyordu. Puu Puu Tabağı, bol yağda kızartılmış yiyecekler ve büyük konserve ananas parçaları, *maraschino* kirazları ve mısır şurubundan oluşuyordu. Gerçek Polinezyalılar tütsülenmiş ya da fırınlanmış muz yaprakları, *taro*, *poi*, yam patatesi, plantan, hindistancevizi ve taze tropikal meyveler yerler. Yanı sıra kızartılmış orman sıçanı ve böcek de yerler. Meyve yiyen yarası yahnisi (*civet de roussette*), öylesine lezzetli kabul edilir ki bazı türleri yok olmak üzeredir.⁹⁰⁹

904 *Age.*, 342, 355.

905 *Age.*, 354.

906 Davidson, *Oxford Companion*, 373.

907 *Age.*, 742.

908 <http://www.spam.com/about/history/default.aspx>

909 <http://www.lbl.gov/Publications/Currents/Archive/Apr-21-1995.html>

Güzel Bir Akşam Yemeği: Bir Çalışma Sanatı Olarak Hayat

1950'lerde Amerikalılar, İtalyan ve Fransız şeylere karşı bir aşka düştüler. Amerika'nın en popüler televizyon programlarından *I Love Lucy*'de, Lucy ile gerçek hayattaki ve dizideki kocası Ricky beraber Avrupa'ya giderler. Lucy, burada "yerel renklere" bürünür; çıplak ayaklarıyla üzüm ezmek için bir şarap fıçısına çıkar; fakat hikâye, güçlü ve kızgın bir İtalyan kadınla güreş müsabakasıyla sonuçlanır. *Roman Holiday* (1953) de evden kaçan bir prenses hakkındaydı. Antik Roma da Shakespeare'in *Julius Caesar*'ı da dâhil, Roma İmparatorluğu hakkındaki ard arda gelen filmlerde işlenir. İtalyan sinema oyuncusu Sophia Loren ve Anna Magnani de Amerikan seyircileri tarafından öylesine beğenilmişti ki En İyi Kadın Oyuncu dalında Akademi Ödülü bile almışlardı.

Fransa da aynı şekilde fotojenikti. Savaşın sonra resim yapmak için Paris'te yaşamaya başlayan bir Amerikan askeri hakkındaki *An American in Paris*, filmi 1951 yılında En İyi Film dalında Akademi Ödülü aldı. *Sabrina* (1954) filminde gösterişsiz bir kadın olan Jane karakteri, Eiffel Kule'sini gören bir aşçılık okuluna gider ve bir Vogue mankeni görünüşüyle geri döner; üstelik tek eliyle yumurta da kırabiliyordur. Gerilim ustası Alfred Hitchcock tarafından yönetilen 1955 tarihli *To Catch a Thief*te Fransız Riviera'sının güzellikleri yansıtıldı. Film, zamanına göre oldukça anlamlı bir diyalog içerir: Güzel Grace Kelly, Cary Grant'a, göğüs mü but mu istediğini sorar; ikram ettiği şey ise tavuktur. Fransız "seksi kedi" Brigitte Bardo, yeni bikinisıyla popüler hale geldi. Amerikalılar, kısa turlarla, doların güçlü olduğu ve ilk kez yeni yiyecekler tadabilecekleri Avrupa'daki her yere gittiler.

Fransa'da 1950'lerde yeni bir pişirme tekniği başladı. Ferdinnad Point, Paul Bocuse, Michel Guérard, Jean ve Pierre Troigros ile Alain Chapel tekniğin öncü şefleriydi. Bu yeni stil, Georges Auguste Escoffier'in *grande cuisine*'nini çeşitli şekillerde değiştiriyordu. Kıvamlaştırıcı olarak beyaz sosu (*roux*) kullanan üç yüzyıllık geleneği kırıyor ve bunun yerine az yağlı et suyunu kullanıyorlardı. Escoffier'in maydanoz garnitürü de değişmişti. Renklere, dokuya, büyüklüğe ve şekle odaklanan sunum, Asya etkisindeydi ve asimetrikti. Yemek, "tabaktaki sanattı."

Büyük Amerikalı mimar Frank Lloyd Wright, hayatın da bir sanat olduğuna inanıyordu. Wisconsin Spring Green'de, Taliesen adında bir okul kurdu. Bu okulda bir öğrencinin işi, her gün erkenden kalkıp diğerleri için bir sanat ürünü yaratmaktır. Bu sanat, mobilyalar, peçeteler, kupalar ve sos kaplarından oluşur. Yemek odası masaları, inşaat oyuncakları gibi farklı şekillerdedir: Yuvarlak, kare ve dikdörtgen. Öğrenci, onları yeni bir tasarlama için düzenler, peçeteleri seçer ve minderleri yerleştirir ve mevsime göre yabancı çiçekler toplar. Bu yolla, yani her gün yapılan ilk şey ile herkes yeni

biçimler, şekiller, renkler, dokularla teşvik edilir ve meydan okur. Ve tüm bunlar yemekten öncedir. Bu, halen yeni ve anlamlı olan eski bir kavramdır.

1973'te iki yemek eleştirmeni Henri Gault ve Christian Millau bu yeni pişirme biçimine *Nouvelle* Mutfağı dediler. Yeniden; mutfak, on sekizinci yüzyıl Fransa'sında olduğu gibi *nouvelle* olmuştur.

Altmışlar: Renklerde Devrim

1960'lar dünyanın her yerinde siyasi ve sosyal büyük değişimlerin yaşandığı on yıllık bir süreçtir. Öğrenciler, Paris, New York ve Kaliforniya'da çeşitli sebeplerle ayaklandılar. Yurttaşlık hakları ve sosyal adaletsizlik bu sebeplerin başında geliyordu. Milyonlarca Amerikalı, eski Fransız kolonisi Vietnam'daki savaşı protesto etti. Bu, hem tarihin yazılış biçimini hem de yemek yazımını değiştiren bir sosyal devrimdi. 1960'lardan önce tarihin çoğu, "büyük adam" ya da "yukarıdan aşağıya" önemli insanların, çoğunlukla da beyaz adamların yaptıklarını yazıyordu. 1960'larda, tüm ırklardan, sınıflardan ve cinsiyetten herkes kendi tarihini, "aşağıdan yukarı" sıradan insanlar kitlesinin de tarihi nasıl değiştirdiğini yazmaya başladı.

"Siyah Güzeldir"

Afrikalı ülkeler, koloni efendilerinden kurtulmak için isyan ettiler. Afrikalı Amerikalılar, Başkan Lincoln'un İç Savaş'ta köleleri özgürleştirmesinden 100 yıl sonra, halen oy veremediklerini, jüri olarak görev yapamadıklarını, beyazlarla birlikte okullara gidemediklerini ya da kamusal yemek alanlarında beraber oturamadıklarını ifade ettiler. 1963'te tüm ırklardan, yaş gruplarından ve cinsiyetten yüz binlerce Amerikalı, Washington Anıtı'na yürüdü ve Rev. Dr. Martin Luther King'in dünyaya "bir hayalim var", insanların derilerinin rengiyle değil, içlerinde olanla yargılanacağı bir gün gelecek sözlerini dinledi. Bu sözleri milyonlarcası da televizyondan izliyordu. Siyahlar, yüzyıllarca aşağılayıcı olarak gördükleri "oğlum" (*boy*) adına karşı çıktılar ve birbirlerini "adamım" (*man*) diye çağırmaya başladılar. Siyah onuru için yeni slogan, "Siyah Güzeldir"di. Yurttaşlık Hakları hareketi nedeniyle, Jemima Hala ve Ben Amca gibi reklam ikonları, mutlu köleler değil de daha çok profesyonel insanlar gibi görünmeleri için gençleştirildiler.

Amerikalılar, arabalarda, uçaklarda ve yemeklerde hıza olan aşklarını sürdürdüler. İlk zamanlar, yemek alabilmek için restoranlara gitmeniz gerekiyordu. Sonraları, telefon edebiliyor ve yemeğiniz hazır olduğunda oraya gidiyordunuz. Bazı restoranlarda, içeri girmeniz gerekmiyordu; camdan arabanızla geçerken alıyordunuz. 1960'larda, yiyecek daha da hızlandı; restoran size geldi. Domino's Pizza, kapıya yiyecek getiren ilk fast food restoranı oldu. Julia Child da televizyonunuza gelmişti.

Cordon Bleu ve Beyaz Saray – Julia Child ve Jackie Kennedy

Julia Child, Simone Beck ve Louisette Bertholle'nin *Mastering the Art of French Cooking* kitabı 1961 yılında basıldı. Bu kitap, Amerikalıların mutfakla, ama özellikle de Fransız mutfağıyla ilişkisinde bir devrim yarattı. Julia Child'ın amacı, Fransız mutfağının gizemini ortaya çıkarmak ve buna Amerika'daki herkesin ulaşabilmesini sağlamaktı; bunu da yaptı. Julia Child'ın televizyon programındaki mutfak, Amerikan mutfağı ortalamasıydı; çünkü onun mutfağıydı ve kocası Paul tarafından tasarlanmıştı. Elektrikli ocakta yemek pişiriyor, ortalama mutfak bıçakları ve herhangi bir Amerikan süpermarketinde bulunabilecek malzemeleri kullanıyordu. *Quiche* (kiş) ve diğer Fransız yemekleri giderek daha fazla popüler oldu.

1963'te Julia Child, Boston'ın resmi yayın istasyonu WGBH'de *The French Chef* programında aşçılık öğretimi açısından da devrimsel bir değişiklik yaptı. 1966'da fotoğrafı Time dergisinin kapağındaydı ve ona "Kepçenin Hanımı" deniliyordu. Bunu, *Julia Child and Company*, *Julia Child and More Company* ve *Dinner with Julia* programları takip etti. 1981 yılında, Amerikan Şarap ve Yiyecek Enstitüsü'nün kurucularından biriydi. 1989'da yazdığı *The Way to Cook* kitabı, Ayın Kitabı Klubü'nde özel bir yer edinen ilk yemek kitabıdır. James Beard Vakfı'nın ve Jacques Pepin ile Boston Üniversitesi'nin yeni beslenme tarihi programının kurucuları arasındadır. Adı, kurulmasına da yardımcı olduğu Uluslararası Mutfak Uzmanları Derneği'nce verilen En İyi Yemek Kitabı ödülü listesindedir. Ona ait çok sayıda kitap, Amerikalı profesyonel ve amatör her aşçının kitaplığında yer alır. Onun mutfağı, Smithsonian Amerikan Tarihi Ulusal Müzesi'nde sergilenmektedir. Yemeğe ilişkin fedakârlığı ve bağlılığı her yerde görülmüştü. 2009 yılında Meryl Streep, *Julie and Julia* filminde Julia Child'ı oynamıştı. Amy Adams da *Mastering the Art of French Cooking* kitabını takip ederek 365 gün boyunca yemek yapan ve bunun hakkında blog yazan Julie Powell'ı oynadı.

Her ne kadar Julia Child özel ekipmanları olmadan Fransız yemeğini pişirebilmeyi mümkün kılmışsa da Kuzey San Francisco, Kaliforniya, Sonoma'daki bir hırdavat dükkânı sahibi, özel ekipmanları beğendi. Chuck Williams Fransa'ya gitti ve bu ekipmanları dükkânına getirdi. Bir anda popüler oldu ve Beverly Hills'te bir başka dükkân açtı, sonra diğerleri geldi. Bir televizyon programında şöyle demişti: "Bir kez ateşi keşfettiğinizde, kendinizi hemen Williams-Sonoma'da bulursunuz."⁹¹⁰

Başkan ya da Hamur İşi?

1961 yılında genç, bakımlı, Harvard eğitilmiş, İrlandalı Katolik, Massachusettsli senatör John Fitzgerald Kennedy ve eşi Jacqueline Bouvier Kennedy başkan ve first lady olduklarında, Fransız mutfağı Washington, D.C.'ye ulaştı. Beyaz Saray, Birleşik Devletler'in sosyal ilgi merkezi haline geldi.

Kennedy'ler, klasik Fransız mutfağı hakkında eğitim almış olan René Verdon adlı şefi işe aldılar. Yaygın adıyla bilinen Jackie, Fransız kökenliydi ve on birinci sınıfı Fransa, Vassar'da geçirmişti. Çift, Fransa'da resmi yemeklere katıldığı sırada, misafirlerle Fransızca konuşmuş; Güney Amerika'da İspanyolca konuşmalar yapmıştı. Ne yazık ki first lady Almanca'yı akıcı konuşmıyordu; bu yüzden Kennedy, o dönem komünistlerin ördüğü duvarla ikiye bölünmüş bir şehir olan Berlin'e gittiğinde, Berlin halkıyla dayanışma içinde olduğu göstermek için bir konuşma yapmış ve "*Ich bin ein Berliner*" demişti. Bir an, söylediğinin "Ben Berlinliyim" mi ya da "Ben bir Berlinerim" şeklinde mi çevrileceği konusunda anlaşmazlık yaşanmıştı. Çünkü *Berliner* (Alman pastası), üstü jöleli bir *doughnutt*. Alman gramerciler, Kennedy'nin insaniliğini ve insanlığını görüp, onun Berlinli olduğunu söylediğine kanaat getirmişlerdi.

Yeşil Devrim - Çiftçilik

1960'larda, aşırı bolluk Amerikalıları ele geçirdi ve obezite bir problem haline geldi. *Weight Watchers* (Kilo Gözlemcileri) ilk toplantısını 1963 yılında gerçekleştirdi. Bunu diğer diyet kurumları takip etti. Anonim Aşırıyiyenler, Anonim Alkolikler'den sonra kurulmuştu ve Avustralyalı Jenny Craig'in Hristiyan Kilo Verme Diyeti, üyelerine "Tanrı için zayıflama" sağlıyorlardı.⁹¹¹ Milyonlarca Amerikalı, sağlık klüplerine gidiyor ve Diet Rite, Tab, Diet Pepsi, Fresca gibi diyet içecekler içiyordu. 1975'de, Miller firması *Lite Beer* (Hafif Bira) üretince, diyet yapma biraya kadar uzanmış oldu. Sloganları "Zayıflık içeri!" ve "Çok zengin ya da çok ince olamazsınız"dı. Buna karşın, ilk kez on dokuzuncu yüzyılda adlandırılmış olan anoreksiya nevroza gibi yeme bozukluklarında da artış görülüyordu.

Ancak dünyada milyonlarca insan da açlık çekiyordu. Sanayileşmiş uluslar, beslenmeyi ulusal güvenlik sorunu olarak gördüler: Diğer ülkelerdeki yetersiz beslenmiş insanlar isyan edebilirler ve küresel güç dengesini değiştirebilirlerdi. Bilim, DDT ile sıtmayı neredeyse yok etmiş, sıvı aşı ile çocuk felcini önlemiş ve penisilin ile sulfa gibi antibiyotiklerle enfeksiyonları iyileştirmişti.

Bu tıbbi mucizelerden sonra ne kalmıştı? Mucize besinler; yani genetik mühendisliği soya ile kısa zamanda yetişen, fenomen bir ürün olan cüce pirinç, Asya'nın herhangi bir yerinde yaşanabilecek, 1958 ile 1961 yılları arasında Çin'de yaklaşık 20 milyon insanın öldüğüne benzer açlıkları ortadan kaldırılabildi.⁹¹² Dünyadaki en büyük pirinç üreticisi Birleşik Devletler, Filipinlerde Uluslararası Pirinç Araştırma Enstitüsü'nü kurmuştu. 1965 yılında Ferdinand Marcos, "Gelişim bir pirinç tanesidir" sloganıyla Filipinler'in başkanı seçilmişti. Bu pirincin bilimsel adı IR8'dir; fakat Vietnam

911 *New Yorker*, January 15, 2001, 48–56.

912 Beck, et al., *World History*, 864.

tarım tanrısından yola çıkarak ona *Than nong* adı verilmiştir. Bu pirinç sadece hızlı büyümekle kalmıyor, yılda iki ürün veriyor ve her bir bitkide çok daha fazla ürün alınıyordu. Bu, dünyayı bilimsel uygulamalarla doyurma ve tarımda genetik atılımlar yapma planı olan Yeşil Devrim'in başlangıcıydı.

Mavi Devrim - Su Ürünleri Yetiştiriciliği

Yoğun tarımın aynısı, somon, karides, midye, tilapia (tatlı su çipurası) ve alabalık ile suda da uygulanıyordu. Su ürünleri yetiştiriciliğinin taraftarları kadar karşıtları da vardı. Destekleyenler, balık yetiştiriciliğinin ürünü arttıracığını ve dünyayı doyurmaya yardımcı olacağını iddia ediyorlardı. Karşıtlar da daha büyük balıkları beslemek için yakalanacak olan küçük balıklar kendi bulundukları ekosistemi besleyemeyeceğinden, somon gibi diğer balıkları yiyen balık türlerini yetiştirmenin ekosistemleri bozacağını belirtiyorlardı. Karşıtlar, aynı zamanda, okyanus yerine kafeslerde yüzme şişmanlatıcı olduğu için balık yetiştiriciliğinin kalitesini ve ayrıca vahşi yaşamda ne yaptıklarının görülmesi için boyanmalarını sorgular. Buna rağmen, balık yetiştiriciliği “dünyanın belki de en hızlı büyüyen besin üretim şekidir ... Bazı kişiler, su ürünleri yetiştiricilerinin 2030'a kadar, insanların yemesi için balık türlerinin çoğunu sağlayabileceğine inanıyorlar.”⁹¹³

Beyaz Karşıtı Devrim – Karşıkültür Mutfağı

1960'ların sosyal devrimlerine mutfak devrimleri de dâhildi. Tarihte ilk kez, bazı insanlar besinin nereden geldiği ve nasıl üretildiğine dair küresel çevresel sonuçları da düşünen bir bilinçle yemek yiyorlardı. Yaygınlaşan yeni kelime “ekoloji”, yani insanları da kapsayan tüm yaşayan canlıların birbiriyle bağlantılı olduğunu kabul etmekte. “Doğaya dönüş” hareketinde, bazı Bebek Patlaması üyeleri sanayileşmeye isyan ettiler ve İsrail kibutzları gibi organize olan komünlerde ve elle iş yaparak yaşadılar. Meyve, sebze ve çeşitli otlar yetiştirdiler, çiftlik hayvanlarını sağdılar. Yurttaşlık hakları hareketleri ve doğayla siyasi bir dayanışma göstergesi olarak beyaz şeylere, özellikle de “Minute Rice, Cool Whip, hazır ezilmiş patatesler, beyaz şeker, soyulmuş elma...ve elbette Wonder Bread” gibi beyaz yiyeceklere karşı geldiler. Bunun yerine, tam buğdayla ekmek yaptılar, kahverengi pirinç ve kahverengi yumurta yediler.⁹¹⁴ Şirket yükümlüğü ve hesap verebilirlik de, Bebek Patlaması hareketi üyeleri, hangi şirketlerin ordu- sanayi birlikteliği ve Vietnam Savaşı ile bağı olduğunu bilmek istediklerinde doğdu.⁹¹⁵ Bu karşıkültür mutfağı şehirleri aştığında, salata barlar, bitki çayı ve tam tahıllı ekmek biçimlerini aldı. 1960'ların diliyle çevre sorunlarındaki “bilinç artışı” öylesine yüksekti ki Dünya Günü ilk kez 22 Nisan 1970'de kutlandı. 1970'lerle,

913 http://www.economist.com/business/PrinterFriendly.cfm?story_id=1974103.

914 Belasco, “Food and the Counterculture,” *The Cultural Politics of Food and Eating*, içinde Watson and Caldwell, ed., 221–222.

915 *Age*, 223.

gıda üreticisi şirketler, restoranlar ile süpermarketler, karşıkültür mutfağının farkına varmışlardı; bu karşıkültürü üretiyor ve satıyorlardı.

Uzay Çağı Teknolojisi

“Doğaya dönüş” hareketinin büyüdüğü sırada, Amerikan mutfaklarındaki teknoloji de değişiyordu. II. Dünya Savaşı’nın radarından mikrodalga fırınlar üretildi. Raytheon Şirketi, 1947 yılında ilki olan Radarange’i satışa sundu. İlk bilgisayarlar gibi, tüm odayı kaplayan bu ilk mikrodalga fırınlar çok büyüktü. Tappan’ın 1952 yılındaki ilk ev modeli “bir buçuk metre yüksekliğinde...350 kilogram [ve ağırlığında]” idi. Binlerce dolar ediyordu. Ancak 1967 yılından sonra Amana evde kullanılabilir bir mikrodalga fırını 495 dolara sattı. 1975 yılıyla beraber mikrodalga fırınlar, “gazlı ocaklardan daha çok satılır oldu.”⁹¹⁶

Uzay Çağı teknolojisi, astronotlarla beraber uzaya giden toz halindeki portakal suyu Tang’i Amerikan mutfaklarına getirdi. Devrim niteliğindeki yeni üretim pişirme araçları, uzay roketinin burnunda kullanılanla aynı maddeden yapıldığı söylenerek tanıtıldı. New York’daki Corning Glass Works Şirketi 1958 yılında, kırılmadan veya yanmadan dondurucudan fırına ve doğrudan ateşe konulabilen CorningWare’i pazara sundu. Temizlemesi kolaydı ve beyaz kare ya da dikdörtgen kapların kenarlarındaki küçük mavi ayçiçekleri tasarımı, bunların sunum kapları olarak da masaya getirilebilmesini sağlıyordu. Bulaşık makinasında da yıkanabiliyorlardı.

Sonraki yıllarda, zenginlik arttı ve kredi kartlarını herkes edinebildi. Amerikalıların yiyeceğe dair yeni ilgisi ve kolaylık sevgisi, Amerikan mutfagını iki farklı yönde ilerletti. Birisi hiçbir harcamadan kaçınılmayan etnik ve egzotik mutfak; diğeri de en hızlı beslenme ile en az parayı ödemeydi. Teknoloji ikisine de hizmet edebilirdi.

916 Smith, *Popped Culture*, 132–134.

On İkinci Bölüm

TARIM SEKTÖRÜ VS. ORGANİK TARIM

1970'LERDEN ÜÇÜNCÜ BİNYILA

1970'lerden yirmi birinci yüzyılın ikinci on yılına kadar, yiyecek iki farklı doğrultuda ilerlemeyi sürdürdü. Bir yanda, gıda ve hayvancılık konusunda yoğun tarım yapan dev çokuluslu şirketlerden oluşan tarım sektörü vardı. Besin kaynaklarındaki muazzam kirlilik ve zayıf hijyen koşulları nedeniyle hayvanlar arasında yayılan salgınlar birçok insanı diğer tarafa yöneltti. Organik besinlerde böcek ilaçları ve katkı maddeleri bulunmuyor, tercihen yerel olarak yetiştirildiği için gezegende olabildiğince az ayak izi bırakıyordu. Tarım sektörü yapay tatlandırıcılar ve trans yağlar kullanırken, organik besinlerde doğal çeşnilere başvuruldu ve trans yağların yasa dışı olmasını sağlayan yasaların geçmesi için başarılı bir baskı kuruldu. Tarım sektörü, okullardaki öğlen yemeklerinde yüksek yağ, yüksek şeker, yüksek tuz içeren öğlen yemekleri sağlarken, organik tarım okullar için Kongre'den Sağlık Politikası'nı geçirdi ve okullara salata barların konulmasını sağladı.

Yetmişler: Yiyecek Devrimleri

Kaliforniya Mutfağı: Alice Waters

1971'de Kaliforniya Berkeley'de yiyeceğin tarihinde bir dönüm noktası yaşandı. Alice Waters, Chez Panisse restoranını açtı. Restoranına, Fransız filmi *Fanny*'deki (1961) bir karakter nedeniyle bu ismi vermişti. Panisse'nin gözde restoranı, koşulsuz aşkı nedeniyle kasabanın merkezinde bulunuyordu. Film, Waters'a esin veren mutfağın yurdu olan Güneydoğu Fransa'da Provence'de geçiyordu.

Diğer birçok ünlü yemek insanı gibi, yiyecek konusunda bir kariyer yapmak için başlamamıştı bu işe. Bir kreş öğretmeni olarak Fransa'yı ziyaret etmiş ve ülke ile mutfağına âşık olmuştu. *Mesclun* salata yeşilliklerini bulduğunda, tohumları getirmiş ve kendisi de yetiştirmiştir. İngiliz yazar Elizabeth David'in Akdeniz mutfağına olan tutkusundan, "güneş ve deniz ve zeytin ağaçlarıyla kutsanmış toprakların tatlarını ... İngiliz mutfaklarına"⁹¹⁷ taşıma arzusundan da esinlenmiştir. Döndüğünde, Waters ve restorandaki en nüfuzlu şeflerden biri olan Jeremiah Tower, Mark Miller, Lindsey Shere, Wolfgang Puck ve Francis Ford Coppola gibi bir sonraki nesil şefleri ve yiyecek üreticilerini etkilemişti.

1971 yılında bir başka dönüm noktası da Batı Yakası'nda ortaya çıktı. Üç arkadaş, beraber Washington Seattle'da bir kahve evi açtılar. Buraya, Herman Melville'in on dokuzuncu yüzyılda kaleme aldığı, büyük beyaz bir balınayı avlama takıntısı olan bir deniz kaptanını konu edinen romanı *Moby Dick*'teki bir karakterden dolayı Starbucks adını verdiler.

Kaliforniya Mutfağı: Şarap

1970'lerde Kaliforniya şarap imalathaneleri nihayet Yasak döneminin yarattığı sorunlardan kurtulmaya başlamıştı. 1920'lerde üzüm bağları sökülüp atılmış ve bu topraklara şeftali, erik ve fındık ekilmişti. Sağlam taşlarla inşa edilmiş, ödüller kazanan şarap imalathaneleri, on dokuzuncu yüzyıldan bu yana terk edilmişti. Yasak 1933 yılında sona erdiğinde, meyve ve fındık bahçeleri sökülüp ve yerine yeniden üzüm bağları dikilmişti. Ancak Buhran döneminde ve 1945'ten sonra II. Dünya Savaşı sırasında birçok şarap imalathanesi işlevini yitirmişti.

1976'da 200. yılı dolduran Birleşik Devletler'in Napa Vadisi'ndeki iki şarap imalathanesi, şarap dünyasını şaşkına çevirdi. Kör tadımda, Stag's Leap kırmızı şarapta, Chateau Montelena da beyaz şarapta birincilik kazandı. Bu şarap imalathaneleri, şarap dünyasının lideri olan Fransızları yendiler. Napa'nın kazananları Fransa'da Fransız jüri üyeleri tarafından dürüstçe bu yarıışı kazanmışlardı.⁹¹⁸ Bu hikâye, 2008 tarihli film *Bottle*

917 <http://www.bbc.co.uk/arts/books/author/david/pg3.shtml>.

918 <http://www.smithsonianmag.com/travel/The-Ghost-Wineries-of-Napa-Valley.html#ixzz0VjIalK9>

Shock'ın da konusu oldu. Smithsonian dergisinin "Hayalet Şaraphaneler" dediği bu iyileştirme, yirmi birinci yüzyıla kadar sürmüştür.

Minceur, Spa ve Vejetaryen Mutfak

Nouvelle Mutfağı'nın çok daha fazla azaltılmış ve yağ oranı kısılmış hâlleri, spa mutfağı ile *minceur* mutfağı (Fransızca "yağsız mutfak") ileri yağsız mutfaklar ortaya çıkarmıştır. Birçok insan, yağı kesmenin ölümsüzlüğün yolu olduğunu düşünüyordu. Kaliforniya, Santa Monica kumsalının yanındaki Pritikin Longevity Center'ı işleten Nathan Pritikin, yağsız yemenin ve jogging yapmanın fiziksel faydalarını övüyordu. 1983'te *The Pritikin Promise: 28 Days to a Longer Life* kitabı *New York Times*'in çok satanlar listesine girdi. Pritikin diyeti, şekere, katı veya sıvı yağa izin vermiyordu. Aynı zamanlarda genç tıp doktoru Dr. Dean Ornish, kalp krizi ve ameliyat sonrasında iyileşme sürecindeki hastaların, beslenme şekillerinde yapacakları sert bir değişiklikle daha az ilaçla daha hızlı iyileşecekleri görüşündeydi. "Sağlıklı kalp" tariflerini üreten beslenme yazarı Martha Rose Shulman ile bağlantı kurdu. Pilot program büyük bir başarı sağladı. Amerikan Kalp Derneği bu kavramı kabul etti ve ardından restoranlar, menülerinde sağlıklı olduğu onaylanmış yemeklerinin yanına ♥ işareti koydular. Shulman, *Mediterranean Light* gibi birçok başka yemek kitabı da yazdı (Martha-Rose-Shulman.com).

Kaliforniya, San Diego'nun kuzeyinde, (Barbie bebeğiyle aynı yıl) 1958 yılında kurulmuş olan Golden Door gibi spalar, kendi bahçelerinde yetiştirilmiş organik meyve, sebzelere dayanan ve klasik şekilde yetiştirilmiş şeffelerin hazırladığı çok az kalorili mutfaklar sunuyordu. 2010 yılı itibarıyla Golden Door'un haftalık ücreti 7750 dolardı.⁹¹⁹ *Feng shui* çerçevesinde düzenlenmiş spalarda, yüz maskeleri, vücut sargıları ve masajlar için havuç, limon otu, zencefil ve mandarin yağı (bazen organik) otlar ve sebzeler kullanılıyordu. En taze malzemelere yönelik talebi karşılamak için Birleşik Devletler'in her yerinde çiftçi marketleri ve yiyecek festivalleri yaygınlaştı.

1973'te, New York Ithaca'da çok ortaklı vejetaryen restoranı, Moosewood açıldı. Yemekler ve çeşnilendiriciler vejetaryen mutfağını ilginç, baharatlı ve etnik yapıyordu. Ardından *The Moosewood Cookbook*, *The Enchanted Broccoli Forest* ve diğerleri yayınlandı. Vejetaryenliğe yeni bir tat verdikleri gibi on dokuzuncu yüzyılın sonundan bu yana demode olmuş bir hareketi canlandırmışlardı.

Yemek yelpazesinin bir başka yanı da tatlılardı. Herkes, 1977'de Kaliforniya Palo Alto'da dükkân açan bir kadına, kurabiyelerden para kazanılamayacağını söylüyordu. Mrs. Fields onların yanıldığını kanıtladı. Ertesi yıl iki arkadaş, Pennsylvania Devlet Üniversitesi'ndeki bir kurstan nasıl dondurma yapıldığını öğrendi ve Vermont Burlington'daki harap bir benzin

919 <http://www.goldendoor.com/escondido/faq/>

istasyonunu bir dondurma salonuna çevirdi. Ben & Jerry bir dondurma imparatorluğuna dönüştü.

Şehirde Yenilenme ve Güzelleştirme: Boston Market ve B&B'ler

Boston Market restoran zincirinden doğan Faneuil Hall Marketi, ilk kentsel yeniden gelişim projelerinden birisidir. Şehir merkezinde eskiden ambar olarak kullanılan bir yeri aldılar; bunları küçük perakende satış ve yiyecek dükkânlarına dönüştürdüler. Diğer şehirler bu başarılı örneği izledi. New Yorklular, eski fabrikaları ve binlerce pound değerinde masif ağaç zeminli ambarları keşfetti ve onları loft dairelere dönüştürdüler. Daha uzak bölgelerdeki eski çiftlik evleri ve hatta deniz fenerleri, yeni kaçamak çılgınlığına dönüştürüldü: yatak ve kahvaltı (*the bed and breakfast* – B&B).

Diğer otellerden farklı olarak yatak ve kahvaltı, bu yerleşkelerde yaşayan konuşkan otel sahipleri, yatak odalarındaki (ve bazen de banyolardaki) şömine bakımı, kaz tüyü yorgan, geceleri likör servisi ve kahvaltı için taze ekmek ile muffin hizmetlerini sunuyordu. Kaliforniya kıyısında yatak ve kahvaltı otelleri boldur. Kaliforniya kızılçam ağacını keresteye dönüştürerek bir servet elde eden bir köyün satışları, sonrasında düşüşe geçmiş, fakat geçmişini yeniden dönüştürerek ve mimarisini restore ederek yükselişe geçmişti. Kaliforniya Eureka'da Ulusal Tarihi Yapılar Listesi'nde Birleşik Devletler'deki herhangi bir köydekinden çok daha fazla bina vardı. Eureka ve çevresindeki San Francisco'nun güneyinde kalan bölgede, birçok yatak ve kahvaltı oteli, başka oteller, restoranlar ve Viktorya malikâneleri olarak inşa edilmiş ince süslemelere ve "gingerbread" olarak bilinen detaylara sahip özel evler yer alır. Kaliforniya Ferndale'deki yatak ve kahvaltı otel fotoğrafı, gerçek bir "gingerbread" evidir - *the Gingerbread Mansion Inn*.



The Gingerbread Mansion Inn., Bob Von Norman'ın izniyle.

Seksenler: Restoran ve Siyasi Devrimler

1980'lerde dünya politikasında köklü değişiklikler yaşandı. 1989'da, Cumhuriyetçi Başkan Ronald Reagan'ın yönetimi sırasında, SSCB'deki komünist yönetim yıkıldı. Aynı şekilde Berlin Duvarı da yıkıldı; Almanya yeniden birleşti. İlk kez, bir yüzyılın büyük bölümünde süren ordu baskısı altındaki

komünist diktatörlük yönetiminden bağımsız olarak, birçok bölge yüzyıllardır var olan dinsel ve etnik sınırlarla parçalara ayrılmıştı. Çekoslovakya, Çek Cumhuriyeti ve Slovakya olarak ikiye ayrıldı. Eski Yugoslavya'daki savaş, Sırp'ları ve Slav'ları tekrar bölmüştü.

1980'lerde, 1960'lardan bu yana yolunu "30 yaşının üzerindeki hiç kimseye hiçbir zaman güvenme" düşüncesiyle çizen Amerikalı Baby Boomers, 30 yaşına ulaşmıştı ve panikledi. Ölümsüzlüğü ararken, *designer water* içtiler, sağlık kulüplerine katıldılar ve eklemeleri eriyene kadar egzersiz yaptılar. Sorunları için "doğal" otlar ve vitamin çözümleri aradılar. St. John's Wort depresyonlarını hafifletti; glukosamine ve chondroitin eklemelerini rahatlatmıştı; ekinezya soğuk algınlıklarını iyileştirdi. Aldıkları *ginkgo biloba* (mabet ağacı) tableti, her şeyi ne zaman alacaklarını hatırlamalarına yardımcı oldu.

Zagat Kılavuzu

1980'ler, 1970'lerin sonunda yaşanan iki olayın etkisini hissettirdi. 1979'da Yale Hukuk Fakültesi mezunu (birisi Harvard'a diğeri Vassar'a gitmiş) iki New York City avukatı, hobilerini bir iş koluna dönüştürdüler. Arkadaşları için yaptıkları restoranları derecelendirme sistemi, Tim ve Nina Zagat'ın çok satanlar listesine giren kılavuzlarına dönüştü ve restoran eleştirmenliği işinde devrim yarattı. Gazete ve dergi yorumlarından farklı olarak Zagat değerlendirmeleri, sadece tek bir kişiye bağlı olmuyordu. 100 binin üzerinde insan, detaylı bir anket doldurarak, 45 şehirdeki restoranlar hakkında yorumda bulunuyorlardı.

İran Devrimi Beverly Hills Restoranlarına Ulaşır

1970'lerin dünya siyasetinde bir başka önemli değişim daha yaşanmıştı. 1971'de İngiltere Orta Doğu'da bir iktidar boşluğu bırakarak çekilmişti. 1979'da dini lider Ayetullah Humeyni'nin öncülük ettiği fundamentalist İslamcı bir devrim yaşandı. İran şahı tahtı kaybetti ve başkent Tahran'daki Amerikan büyükelçiliği ile tüm çalışanları rehin alındı. Şah ve kraliyet ailesinin yanı sıra Batı ülkeleriyle, özellikle de Birleşik Devletler ile, iş yapan binlerce İranlı ülkeden kaçtı. Kadınlar uzun elbiseler giymiyor ve peçe takmıyorlardı; üniversiteye gidiyor, iş sahibi olabiliyor ve araba kullanıyorlardı. 1980'lerin başında, Birleşik Devletler'e, özellikle de Kaliforniya Beverly Hills'e, Batılılaşmış İranlı akını yaşandı.

Bu İranlılar, kendileriyle beraber mutfaklarını ve kültürlerini de getirdiler. Hindistan'daki *tandur*'a benzeyen tek parça kil bir fırın olan *tannur* (tandır) da bulunan bir restoran dâhil, Beverly Hills ve Batı Los Angeles'ta birçok İran restoranı, manav ve fırını açıldı. Kaliforniya Üniversitesi'nin hemen güneyinde bulunan Westwood Boulevard'da Farsça harflerin bulunduğu dükkânlar sıralandı. Menülerde humus, pilavlı et yemekleri *pololar* ile nar ve ceviz sosunda yumuşatılan et yahnisi *fesenjan* gibi yemekler sunuluyordu.

Hamur işi ürünler bulunan dükkânlarda baklavalar, Orta Doğu'daki Fransız etkisini gösteren ekler ve *petits fours* gibi yiyeceklerle beraber satılıyordu.

İran, Birleşik Devletler'e petrol satmayı kesti. Fiyatlar yükseldi. Amerikalılar, II. Dünya Savaşı'nda yaşamadıkları bir şeyi deneyimlediler: Kıtık. Güneş doğmadan benzinliklere gidiyor ve sınırlı düzeyde, pahalı benzini alabilmek için uzun sıralar bekliyorlardı. 1970'lerdeki petrol krizinin uzun vadeli sonucu, her zaman enerji sıkıntısı yaşayan Japonya'nın, enerji tasarrufuna da sahip elektronik eşyalara yönelmesi karardır. Bugün bu teknoloji birçok elektronik alette bulunur. Elektronik sensörler yemek piştiği zaman durmakta, insanlar odalarını terk ettiğinde ışık düğme ile kapatılabilmekte, aynı şeyler bulaşık makinesinde da kullanılmaktadır.

Yeni Göçler ve Etnik Restoranlar

1965 yılında geçmiş olan Birleşik Devletler Göç Yasası, 1980'lerde yaşanan yeni göçmen patlamasıyla etkili olmaya başladı; yirminci yüzyılın son yirmi yılında, bir yılda yaklaşık bir milyon kişi geldi. On dokuzuncu yüzyılın sonunda New York ve diğer Doğu şehirlerine gelen göç dalgası ile yirminci yüzyılın sonunda Doğu Kıyısı'na gelen arasında önemli bir fark vardı. Doğu şehirlerindeki göçmenler, Güney ve Doğu Avrupa'dandı; Batı'ya göç edenlerse Asya, Orta Doğu, Afrika, Güney ve Orta Amerika'dandı. Nasıl ki New York'ta Little Italy, German Yorkville ve Jewish Lower East Side oluştuyorsa, Kaliforniya'nın güneyinde de Little Saigon, Little India, Little Ethiopia, Koreatown, Cambodia Town, Thai Town ve Los Angeles'in kuzeyindeki San Gabriel Vadisi'nde de yeni bir Chinatown kuruldu. Şehir merkezindeki Little Tokyo'ya ve batı yakasındaki Japon topluluğuna eklenmişlerdi.

2000 yılı nüfus sayımı, ilk kez Kaliforniya'da beyazların çoğunluk olmadığını gösteriyordu. Hispanik göç de oldukça büyüktü. Göçmenlerin çoğu asimile olmadı; paralel kültürler yaşadılar. Bu göç, etnik restoranların sayısında da bir patlamaya sebep oldu. Jamba Juice ve Jack in the Box ile aynı caddede İslami helal kasaplar, *tres leches* kekler satan Meksika *panaderias*ları, sushi barlar, futbol seyredilebilen Brezilya spor barları, Hong Kong stili deniz ürünü restoranları, Fransız-Karayip restoranları, Lübnan nargile barları, Filipin ve Endonezya' manavları, bagel fırınları, Arjantin *empanadas*, Thai BBQ ve İran restoranları bulunur. Artık, "güneybatı", Tex-Mex ya da Hindistan'daki bir bölgeyi ifade edebilir. *Antipasto*, *antojitos* ve ara sıcaklar, İspanya'nın *tapası*, Orta Doğu'nun mezesi, Hindistan'ın *chaatı* ve Japonların *bento* kutusu ile birleşmişti.

Çin'deki McDonald's: Burger veya Bao?

Yirminci yüzyılın sonunda, sanayileşme Asya'ya ulaştı ve mutfak ile kültüre, İngiltere'nin on sekizinci ve Birleşik Devletler'in on dokuzuncu yüzyılda yaşadıklarına benzer bazı değişimler getirdi: İnsanlar kırsal bölgelerden, daha çok olanak için şehirlere göç ettiler, şehirler kalabalıklaştı ve kirlilik

yaşandı; iş sahibi olanlar ve işçiler arasındaki sınıf farkları arttı; geleneksel toplumsal cinsiyet rolleri değişti. Toprakla geçinen insanların besin kaynağına ya da ailelerine ihtiyacı kalmamıştı; bu nedenle ritüeller ortadan kalktı. Yabancı insanlarla *selametan* paylaşılmıyordunuz.

En küresel restoran olan McDonald's Asya'da da açıldı. Yerel mutfak ve kültürlerle bağdaştı ve onları da etkiledi: Sebze McNuggets ve Hindistan'da "koyun etiyle yapılan Maharajah Mac"; Müslüman bölgelerde helal yiyecekler.⁹²⁰ Türkiye'de McBurek; Yunanistan'da Greek Mac - pita içinde baharatlı burger yiyebiliyordunuz. Bir süre, Avustralyalılar, üzerinde pancar bulunan kendi *quater pounder*ları (ekmek arası burger çev.ler) McOz ile kendi gözde yerel yemeklerini yediler. Yeni Zelandalı müşteriler de pancar katının altında kızarmış yumurta bulunan KiwiBurger'i sevdiler.

1992 yılında Pekin'de bir McDonald's açıldı. 700 kişilik oturma yeriyle o zamanın en büyük restoranıydı.⁹²¹ Bugün, "dünyanın en yoğun McDonald's restoranından yedisi Hong Kong'ta yer almaktadır."⁹²² McDonald's, Amerikan verimliliğinin bir modeliydi; yiyecek ve restoranlarda yeni, yüksek standartlarda hijyen ölçütü yaratmıştı. Eskiden geleneksel olarak ödenen tesisat maliyetini azaltmak için tuvaleti mutfak dışına taşıyarak işe başlamıştı.⁹²³

Ekmek arası hamburger ve French fries patates kızartması, Amerikalılar için tam bir yemekken, Çinlilerin sebze ve pilavdan oluşan öğünleri tam bir yemek tanımına uymaz. Bu yüzden McDonald's atıştırılabilir yemek olarak nitelendirilir.⁹²⁴ Hong Kong'daki et tanımına da uymaz. Onlara göre et, *bao* yani etle doldurulmuş hamurdur.⁹²⁵ Hong Kong'da, egzotik bulunan ve ithâl edilen Coca Cola'ya, Ortaçağ Avrupa'sındaki şeker gibi ilaç muamelesi yapıldı; çeşitli otlar ve zencefil ile sıcak servis edildi.⁹²⁶

Her ne kadar Amerikan standartlarına göre servis hızlıysa da, Çinliler için fast food bir sokak satıcısından alınan bir şeydir. Masaları olan bir restorana gitmek, oturmak ve vakit geçirmek demektir.⁹²⁷ Çinliler, 11 dakikaya karşı 20 ila 25 dakika ile McDonald's'ta Amerikalılardan iki kat daha fazla oturur.⁹²⁸

Dünyanın en yüksek nüfuslu ülkesi Çin'de, 1980 yılından bu yana birden fazla çocuk sahibi olmamak bir devlet politikasıdır. Bu nedenle ikinci nesil çocukların kız kardeşi ya da erkek kardeşleri yoktur ve ebeveynlerinin tek çocuklarıdır. Amcaları, teyzeleri veya kuzenleri de yoktur. "McDonald

920 Watson, *Golden Arches*, Intro, 23.

921 Yan, "McDonald's in Beijing," Watson, ed., *Golden Arches*, içinde, 39.

922 Watson, "McD's in Hong Kong," *Golden Arches*, içinde, 78.

923 Age, "McD's Hong Kong," 89-90.

924 Yan, "McD's Beijing," Watson, ed., *Golden Arches*, içinde, 47.

925 Watson, "McD's in Hong Kong," *Golden Arches*, içinde, 85.

926 Age, 36.

927 Yan, "McD's Beijing," Watson, ed., *Golden Arches*, içinde, 74.

928 Watson, "McD's in Hong Kong," *Golden Arches*, içinde, 93.

Amca” olarak tanınan Ronald McDonald ve kadın benzeri McDonald Teyze” Çin’e giden geniş bir ailedir. İyi bir teyze ve amca ne yaparsa onlar da bunu yapmıştır: Çocuklarla ilgilenir, onlarla konuşur ve oyunlar oynarlar. Bazen bunları, Çin’de daha önce bilinmeyen bir Amerikan geleneği olan, bir çocuğun doğum günü kutlamasında yaparlar. Aslında bu, tek çocuklu aileleri yakalayarak ve bunu refahla birleştirerek çocuk tüketiciler yaratmaktır. Amca ve Teyze McDonaldlar, çocukları okullarında ve evlerinde de ziyaret ederler.⁹²⁹

Asya için yeni olan bir başka Amerikan geleneği de “gülümseme”dir. Amerikalılar “gülümseyerek servis yapma”ya alışkındır. Asyalılar, gülümseyen yabancıların onlara yağcılık yaptıklarını ve onları kandırdıklarını düşünürler. İş konusundaki Asya ciddiyeti, yemek servisi de dâhil, uzaklardaki Amerikalılara “kaba veya ilgisiz olmak arasında duran kasti bir davranış” gibi geldi.⁹³⁰



Vietnam’da bir kümes hayvanları pazarı, Ron ve Sylvia Mrack’nin izniyle.

Güneydoğu Asya Mutfakları

Amerikalıların Güneydoğu Asya mutfakları hakkındaki bilgisinin çoğu, 1980’lerdeki hiç sevmedikleri Vietnam Savaşı’yla bağlantılıydı. Askerler, Vietnam’da *nuoc mam* ve Tayland’da *nam pla* adı verilen mayalanmış balık sosundan şikâyetçiydi. Nihayet, Amerikalılar, bu sofistike Asya füzyon yemek bileşimlerine değer veren bir damak tadı kazandılar. Restoranın şefi ve sahibi Kimmy Tang’ın yönettiği Los Angeles’daki Michelia gibi *Nouvelle Vietnam* restoranları, Fransa, Çin, İtalya, Tayland ve Kaliforniya etkisine sahip Vietnam yemekleri sundular.

929 Yan, “McD’s Beijing,” Watson, ed., *Golden Arches*, içinde, 61.

930 Watson, “McD’s Hong Kong,” *Golden Arches*, içinde, 90–91.

MALZEMELER

Şef Kimmy Tang'ın Saigon Roll Yemeği

Geleneksel Spring Roll

- 8 adet pişmiş karides
- 8 adet pişmiş domuz pastırması dilimi
- 250 gr pişmiş pirinç noodle
- 8 nane yaprağı
- 8 fesleğen yaprağı
- 8 marul yaprağı
- 1 avuç dolusu fasulye filizi
- 1 küçük salatalık, jülyen doğranmış

Nouvelle Vietnam – Şef Tang

- 8 adet soyulmuş karides
- 1 çay kaşığı kanola yağı
-
- 8 nane yaprağı
-
- 114 gram karışık bebek yeşillikler
-
- 1 küçük salatalık, ince jülyen doğranmış
- 250 gr Meksika turpu, ince jülyen doğranmış
- 50 gr havuç turşusu, ince jülyen doğranmış
- 1 sap yeşil soğan, ince dilim doğranmış
- 4 ince dilim zencefil, ince küpler hâlinde
- 4 parça pirinç kâğıdı, sarmak için

Hong Kong'un dünya tarihinde kendine has bir durumu vardır. 1997 yılında İngiltere'nin bu küçük ada üzerindeki 99 yıllık yönetimi sona erdiğinde ve komünist Çin'e devredildiğinde, binlerce insan burayı terk etti. Birçoğu, kapitalist topluma alışmış ve komünist Çin yönetimi altında olmak istemeyen orta sınıf uzmanlaşmış insanlardı. Kanton etkisindeki mutfaklarını alarak, Tayland, Vietnam ve Birleşik Devletler'e gittiler. Bu, *Chiu Chow* adı verilen, deniz ürünleri ağırlıklı, çeşnilendirilmiş et suyu ile pişirme üzerine kurulu bir mutfaktı.

Yemek Kitapları ve Mutfaklardaki Değişimler

Amerika'ya gelen bu göçmen gruplar da daha öncekilerle aynı yolu izlediler. İlk olarak yemekler evde pişirildi, sonra restoranlar göçmenlere servis yaptı, ardından restoranlar genel halka açıldı. Jennifer Brennan tarafından yazılan ilk Tay yemek kitabı, *The Original Thai Cookbook*, 1981 yılına kadar basılmadı. 1990'ların sonu ve yirmi birinci yüzyılın başında, ana akım Amerikan yayıncılığı, Güneydoğu Asya yemekleri düşkünlüğüyle birçok yemek kitabı yayınlıyorlardı. Bunlar sadece mutfağın olmadığı, kültür, tarih ve hatıraların da olduğu yeni bir yemek kitabı yazma stilindedir. Gitgide, küresel bir dünyada ve küresel bir ekonomide, insanlar sadece ne yediklerini bilmekle yetinmediler, yiyeceklerin neden ve nereden geldiğini de bilmek istediler. Bu kitapların yazarlarının çoğu, mutfaklar gibi, birden fazla kıtada yaşamışlardı ve çokkültürlüdürler.

Restoranlarda, yemekten çok daha fazla değişen şey vardı. Rekor sayıda Hispanik, mutfaklarda çalışıyordu. 2002'de tüm reklam şeflerinin yüzde 25'i

yüksek profilli restoranlarda bile Hispanikti.⁹³¹ Kadınlar da ev dışında ve içinde değişime sebep olmuşlardı. Los Angeleslı bir işkadını, erkek ortağını 1980 yılında seçkin bir Fransız restoranına yemeğe götürdüğünde, aldığı menüde yemekler vardı; fakat fiyatlar yazmıyordu. Erkeklerinkinde ise yemekler ve ücretleri görölüyordu. Bazı üst sınıf restoranlarda, fiyatların yazılı olduğu menüleri sadece erkekler vermek yaygındı; zira hesabı erkeklerin ödeyeceğı varsayılıyordu; kadınların sayılar ve parayla ilgilenmedikleri kabul ediliyordu. Bir davanın ardından tüm restoranların patronları aynı menü sistemine geçtiler.⁹³²



Bu menü bir domuzun tüm parçalarına alt yemekleri sunar. Sertifikalı mutfak şefi ve New York City, Sanat Enstitüsü New York Restoran Okulu eğitirmcisi John Bandman'ın izniyle.

Her ne kadar kadınlar kendi adlarına kredi almaya 1973 yılında başlamışlarsa da, kadınların -profesyonel iş sahibi olanların bile- bir erkeğe yemek ısmarlaması halen alışılmış bir durum değildi. Yirmi birinci yüzyılda, bu durum sıradanlaştı.

Kuzey İtalyan Mutfağı

1980'lerde Amerikalılar İtalyan yemeklerini yeni baştan keşfettiler. Bu kez, Toskana, Emilia-Romagna ve Cenova'nın (çoğunlukla) az-domatesli Kuzey İtalya yemekleri keşfedildi. Fesleğen, çam fıstığı, zeytinyağı ve *Parmigiano-Reggiano* peyniri ile hazırlanan *Pesto Genovese* (Cenova Pestosu) popüler hâle geldi ve ardından sayısız taklitleri çıktı. Maydanoz, adaçayı ve kişniş,

931 *Sacramento Bee*, 17 Ekim 2002, B1, B7.

932 <http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,948969,00.html>

Amerikan cevizi, badem, fındık veya balkabağı tohumlarıyla karıştırılıyordu. Pirinç ve mısır, *risotto* ve *polenta*, makarnanın yerine temel besin oldu. *Tiramisu* (kelime anlamıyla “beni kaldır”) popüler bir tatlı hâline geldi. Bu tatlı, malzemeler birleştirilerek, pişirilmeden, İtalyan ev halkının elinin altında bulabileceği yiyeceklerden yapılıyordu: Kahve, kedidili bisküvi ya da sünger kek kalıntıları, *mascarpone* peyniri, kakao. 1975’de, sebzeli makarna *Pasta Primavera* (“ilkbahar zamanı” makarnası) New York’un Le Cirque restoranında icat edildiği sırada *nouvell* mutfak İtalya’da da yaygınlaşıyordu. Spagetti ve domatessosunda köftelerden oluşan *finito* da üst sınıf restoranlardaydı. Bir süreliğine.

Fetal Alkol Sendromu

1989 yılında New Hampshire Hannover’da bulunan Dartmouth College’da antropoloji profesörü olan Amerikan Yerlisi Michael Dorris, *The Broken Cord* adında bir kitap yayınladı. Onların evlat edindiği Amerikan Yerlisi oğullarının mücadele ettiği bir hastalığa, fetal alkol sendromu veya FAS’a dair keşfini anlatan acı dolu hikâyeyi aktarıyordu. Hamilelik sırasında içki içmek, merkezi sinir sisteminde ciddi zararlara, nöbetlere yol açabilir, bebeklerin ömürlerini kısaltabilirdi. Rezervasyonlardaki genç erkeklerin umutsuzluk nedeniyle Lysol kutularını açabilmek için ceplerinde konserve açacakları taşımalarına, jeli ekmeğe sürüp yiyerek uyuşmalarına ve sonrasında ciddi sinir sistemi hasarları ile mücadele etmelerine sebep olan Birleşik Devletler ile Amerikan Yerlileri’nin ilişkilerine dair tarihi ortaya koydu. *The Broken Cord* yayımlandıktan bir süre sonra, Kongre, kadınları hamilelik sırasında alkol tüketiminin tehlikeleri hakkında uyaran etiketlerin, tüm alkollü içecek şişelerinin üzerine yapıştırılmasını mecbur kılan bir yasa geçirdi.

Doksanlar: Ünlü Şef

1991 yılında SSCB’nin komünist hükümeti devrildiğinde Soğuk Savaş da sona ermiş oldu. Ancak televizyon yemekleri izleyicileri üzerindeki kontrol savaşı kızışıyordu. New York City’deki yeni bir kablolu televizyon kanalı olan *The Food Network*, 1993 yılında yayına başladı. Bunun ardından mutfakları değiştiren ve restoranlar açan şefler, mutfak dünyasında bilinir oldular. *The Food Network* kanalı ile şefler evin birer bireyi hâline geldiler. Yirmi birinci yüzyılda reality şovlarının gelişmesiyle, hiç tanınmayan bir kişi, *The Food Network*’deki 30 dakikalık programda bir yıldız olabiliyordu.

Food Network ve Yiyecek İmparatorlukları: Puck, Stewart, Lagasse

1970’lerde, Wolfgang Puck adlı, utangaç genç Avusturyalı, telefon numarası listede bile olmayan, moda bir Hollywood restoranı Ma Maison’da şefti. 1982’de kendini aştı ve Kaliforniya, Batı Hollywood’daki Sunset Bulvarı’nda

Spago adıyla kendi restoranını açtı. Puck, pizzayı yeniden icat etmişti. Pizza hamurunu, dünya mutfaklarında kullanılan füzyon yiyecekler için bir zemin olarak kullandı: Kara orman domuzu ve keçi peyniri; füme somon ve altın havyar; ördek sosisi, Şili biberi yağı ile *mozzarella*; tavuk, jalapeno biberi ve *fontina* peyniri. Onun makarnası baharatlı, ıspanaklı ya da mürekkep balığının salgısıyla siyah olabiliyordu; gündelik soslar kullanabiliyor ya da balkabağı, *foie gras* ve türüf mantarı, tütsülenmiş deniztarağı veya sakatat ile doldurabiliyordu. Yumuşak beyaz sera mantarlarının yerini *shiitake*, istiridye, *chanterelle*, *enoki*, kültür ve *porcini* mantarları almıştı. Puck'ın yemekleri aşırı derecede popüler oldu; özellikle de ünlüler, ilk zamanlar onun restoranında öylesine buluşurken, sonraları Puck'un ünlü -ve çok ayrıcalıklı- Akademi Ödülleri partilerinde toplanır hâle gelmişti. Bugün birçok restorana sahiptir, dondurulmuş Puck pizzaları ve çorbaları süpermarketlerde satılır ve Beverly Hills'in batısında Century City Hastanesi için yiyecek tedarik eder. 2001 Ocak ayında Puck, *Food Network*'te kendi televizyon programını yapmaya başladı.

Martha Stewart, orta sınıf bir Polonyalı Amerikan kızken bir model oldu; sonra Barnard mezunu, Wall Street borsa simsarı, ardından Connecticut'ta yiyecek satıcısı, Martha Stewart OmniMedia kurucusu, içerden öğrenme ticareti nedeniyle hapis ve yeniden dönüşü içeren bir yol kaydetti. Görünen o ki bu Polonyalı Amerikan kadın Ortaçağ'daki simyacıların keşfetmek için uğraştıkları şeyi bulmuştu: Dokunduğu her şeyi altına çevirebilme. "Ev idaresini", "mesken idaresi"ne dönüştürmüştü; boya, ev tekstili ve ev eşyaları serileri, makul fiyatlı bir güzellik ve yaygın K-Mart'a ince bir zevk sunuyordu. Profesyonel fırıncılara göre, Stewart yaratıcı süslemelerle sarı ve beyazın ötesine geçerek, insanların düğün pastalarından beklentilerini değiştirmişti. Üçüncü bin yılın başlangıcında, birçok gelin ve damat geleneksel düğün pastalarını boş verip tek parça çilekli pastaları (özellikle çilek mevsimi olan hazıranda), bol çikolatalı pastaları, meyveli pastaları, payları, Fransız *croquembouches* gibi piramit oluşturan cup kekleri ve hattâ peynir yuvarlaklarından yapılma kekleri tercih ediyorlardı.

Massachusettsli bir Portekizli Amerikalı ve Rhode Island Providence'da bulunan Johnson & Wales Üniversitesi 1978 mezunu Emeril Lagasse, art arda muazzam işler geliştirdi. Seyirciler onun dışadönük sıradan kişiliğinin ve yemeklerine uzaktan attığı baharatlarla "*Kick it up a notch*" ve "*Bam!*" ifadelerinin karşılığını verdi. Birçok restoran açtı; her gün bir saat süren bir televizyon programı yapmaya başladı; soslar, pişirme gereçleri ve yemek kitabı serilerine sahip oldu. Lagasse öylesine popüler oldu ki *Food Network* bazen "her zaman, hep Emeril" gibi görünmeye başladı.

Rachael Ray'in *30 Minute Meals*, Giada Del Laurentiis'in *Everyday Italian*, Sara Moulton'un *Cooking Live*, Gale Gand'ın *Sweet Dreams* ile Susan Feniger ve Mary Sue Milliken'in *Too Hot Tamales* programları, *Food Network*'teki diğer bazı popüler şovlardır. Bobby Flay, Amerika'yı gezerek,

Massachusetts'teki kumsal partilerini ve Kentucky'nin "burgoo" denilen yahnisini ortaya çıkarmıştı. Mario Batali ve yardımcısı Rooney, İtalya'da dolaşip *antipastodan gelatoya* kadar yolları üzerindeki her şeyden yemişti. Esas vuruş, Bay ve Bayan Ortalama Amerikalıları ve ailelerini, buzdolabında, dondurucuda ve mutfak dolaplarında bulduğu ufak tefek şeylerle inanılmaz yemekler pişiren Gordon Elliott'tan geldi denilebilir. Alton Brown, besin kimyasını, uzmanların ve grafiklerin yardımlarıyla anlatır. Tyler Florence *Food 911*'de, sorunlu bir *bouillabaisse* ya da yemeğinizde sıkıntıya sebep olan her ne varsa düzeltbiliyordu.

Food Network'teki en popüler şovlardan birisi de *Iron Chef*'tir. 1993 yılında Japon Fuji TV'de başlayan şov, 1999'da Birleşik Devletler'de yayınlanmaya başladı. Japoncadan dublajla, Japonya'da karşı karşıya gelen erkek şefleri gösteren bir saatlik bir şovdu. Her bir şov, dev bir istiridye, patlıcan, balkabağı ya da başka her hangi bir yiyecek teması etrafında dönüyordu. Bu programda pişirmek bir gösteri, bir yarışma, bir gladyatör dövüşü gibiydi. John Belushi'nin 1976'da icat ettiği televizyon şovu *Saturday Night Live* gibi bir rutin komedinin, "ciddi" bir versiyonuydu. Belushi'nin, "Mezeci Samuray"-daki Samuray Şef karakteri, elinde meze etlerini ve sebzeleri şerit hâlinde kesmek için kullandığı büyük samuray kılıcıyla müşterilere bağırıyordu.

Iron Cheften eşdeğeri bir popüler uyarlama çıktı: *Iron Chef America*. İlk Amerikalı *iron chef*'ler Bobby Flay, Mario Batali ve Wolfgang Puck'tı. Bu seriye 2005 yılında ilk kadın şef, Amerika'nın güneyinde büyüyen Yunan Amerikalı Cat Cora katıldı.

Rahatlık Yiyeceği

Çoğu kez güzel çocukluk anılarıyla kurulan bağlantılar sayesinde stresi alan yiyecek anlamına gelen 'rahatlık yiyeceği' (*comfort food*), 1950'lerden itibaren kullanıldı. Tanım genişleyerek, 1997'de Oxford İngilizce Sözlüğe, beyindeki serotonin ve triptofan ile ruh hâlini düzelten yüksek şeker veya karbonhidrat içeren yiyecek olarak girdi. Rahatlık yiyecekleri kültüre, bölgeye ve cinsiyete göre değişmektedir; ancak Birleşik Devletler'de patates cipsi, dondurma ve tatlılar öne çıkan başlıca yiyeceklerdir.⁹³³ Makarna ve peynir, küresel peynir pazarını ateşleyen ve "2008-2015 yılları arasında yüzde 20'den fazla oranda" büyümesi beklenen yiyeceklerdendir.⁹³⁴

Baby Boomerlar yaşlandıkça, az yağlı diyetlerinden ve yoğun egzersizlerinden vazgeçip, 1950'lerdeki çocukluklarının, soslu rulo köfte ile patates püresi ve Rice Krispie Treats (bir tür pirinç gevreği) gibi rahatlık yiyeceklerine döndüler. Yılda 6 milyar dolar değerindeki kurabiyelerin ve yaz kampında ateşin çevresinde oturup yedikleri yiyeceğin rahatlığını yaşadılar.⁹³⁵

933 <http://www.answers.com/topic/list-of-comfortfoods>; *The Catholic Digest*, 1958, Cilt 23, 59.

934 http://members.ift.org/IFT/Pubs/Newsletters/weekly/nl_021710.htm

935 www.mrsfields.com.

Eski gözdelelerinden ikisi, kaşıkla çıkarılan muzların çikolata ve *marshmallow* ile doldurularak kamp ateşinin kenarında yavaşça ısıtılmasıyla elde edilen muz botları ve *s'more*lardı.

TARİF:

S'more⁹³⁶

İlk olarak bir kamp ateşi yakılır. Sonra, bir Graham krakeri alınır ve üzeri bir kalıp çikolata ile kaplanır. Bir çubuğun ucuna biraz *marshmallow* konulur ve kamp ateşinin üzerinde pişirilir. Çubuğun ucu ısınınca, pişmiş *marshmallow*lar çubuktan düşer (emin olmak için elinizle kontrol edin, böylece parmaklarınızı yalarsınız). Bu pişmiş *marshmallow*ları, Graham krakerinin üzerindeki çikolata barının üzerine koyun. En üstünde Graham krakeri olsun. Sıcak *marshmallow* çikolatayı da eritir ve birleşerek bir sandviç oluştururlar. Tadın ve dokunun senfonisidir bu ve herkes "biraz daha fazla" (*s'more/something more*) ister.

Daha sonraları *s'more*lar kıymetlendi; restoranlarda masa örtüsünün üzerinde çatal ve bıçakla ahududu ezmesinin üzerine konularak servis edilmeye başlandı. Absolut Vanilya likörü ve Godiva Beyaz Çikolata likörü ile hazırlanan *s'more* martini bile yapılıyordu.

Altın Pirinç: GDO'lu Besinler vs. Organik Gıdalar

Teknoloji, besin saklamayı ve yiyecekleri değiştirdi. Tarım sektörü, besinlerin raf ömrünü uzatabilmek için ısınlanmış yiyecekler geliştirdi. Sağlıklı yiyecek dükkânlarında bile teneke veya ağızlıklı kutularda bulunan çorbalar gibi "nükleer" yiyeceklere ulaşabiliyordu. Tüm dünyada, genetiği değiştirilmiş organizmalarla (GDO) üretilmiş besinlerde artış yaşandı. Tarih öncesinden beri süregeldiği gibi, hedef, hastalıklara dayanıklı çok ürün alınabilecek gıdalar üretmektir. Fransa bu yiyeceklere direndi. GDO'lu ürünlere düşkün olmayan diğer Avrupa ülkeleri de -özellikle şaraplara uygulanmasını- istemediler. Şarabın geleneksel ve çoğu zaman da nesiller öncesine ve yüzyıllara dayanan bir aile işi olduğu, Fransa ve İtalya'da şarap ve şarap yapım yöntemleri kutsalıdır. Ancak İtalyanlar, makarna için kullanılan buğdaydaki GDO'yu kabullendiler. 1990 yılında Kaliforniya, Birleşik Devletler'de bugüne kadarki en sert organik gıda yasalarını geçiren eyalet oldu.

Bilim insanlarının "Mucize Pirinç" dedikleri GDO'lu Altın Pirinç, sadece ürünü arttırmakla kalmıyor, mısıra ve havuca rengini veren beta karotenden kaynaklanan A vitamini açısından besini zenginleştiren özellikleri de kapsıyordu. A vitamini eksikliği, 1 yılda yaklaşık 1 milyon çocuğun ölümüne sebep olurken, 230 milyondan fazlası kör olma tehlikesiyle karşı karşıya kalıyor. Problem, özellikle tek yiyecekleri besin pirinç olan ülkelerde akut bir hâldeydi; çünkü pirinçte A vitamini yoktu. Bir sivil toplum örgütü olan Rockefeller Vakfı'nın sağladığı milyonlarca dolarlık kaynaklarla, Avrupa,

936 Yazardan: Bu ben, izciyken bizim uyguladığımız *s'more* ve muz botları tarifini.

Birleşik Devletler ve Asya'daki bilim insanları, Altın Pirinci geliştirebilmek için on yıldan fazla süre uğraştılar. Tohum, Asya'daki çiftçilere bedava dağıtıldı; böylece pirince ihtiyaç duyan insanlara kâr kaldı.

Sıcak tartışma ise bu icat edilmiş besinlerin patentinin kimde olacağı üzerinedir. Bugünkü yasalara göre, herhangi bir yerde kendi tohumunu geliştiren çiftçilerdedir. Örneğin baba yâdigarı domatesin tohumu, çiftçiler tohumun patentini almadıkça yasa ile korunmaz. Bu durum, gelişmekte olan ülkelerdeki çiftçilerin, biyokorsanlar göndererek tohumları çalan ve kendilerine patentleyen çok uluslu şirketlere karşı zayıf kalmasına sebep olur.

KRONOLOJİ: GENETİK MUTASYONLAR/MÜHENDİSLİK⁹³⁷

1500'ler	Avrupa	Karnabahar üretildi.
1750	Belçika	Brüksel lahanası ortaya çıkarıldı; genetik mutasyon.
1800'lerin başları	Brezilya	Çekirdeksiz Washington Portakalı ortaya çıkarıldı; genetik mutasyon.
1840	Almanya	Justus von Liebig'in toprak verimliliği, tarım değişimi üzerine <i>Organic Chemistry and Its Applications in Agriculture and Physiology</i> kitabını yazdı.
1859	İngiltere	Charles Darwin, evrim teorisi hakkındaki <i>Türlerin Kökeni</i> 'ni yazdı.
1860	Almanya	Toprak olmaksızın sadece suda, hidrofonic olarak mahsul yetiştirildi.
1866	Çekoslovakya	Gregor Mendel, (sonraları gen denilen) "kalıtım faktörleri" yasalarını keşfetti.
1873	Kaliforniya	İki adet çekirdeksiz Washington portakalı ağacı, Kaliforniya'da turuncu endüstrisini başlattı.
1873	ABD	Luther A. Burbank, Idaho patatesi olarak bilinecek türü "inşa etti"; bunu 150 dolara sattı.
1873	Japonya	Düşmeyen geniş başlı çüce buğday üretildi.
1907	Florida	Pembe greylert bir ağaçta ortaya çıkarıldı; genetik mutasyon.
1930	ABD	Bitki Koruma Yasası yeni türlerin patentlenmesine izin verdi.
1945	Tayland	Jasmine pirinci icat edildi.
1950'ler	Iowa	Buğdayla arpa melezi, GDO ürünü olan Triticale icat edildi.
1953	İngiltere	James Watson ve Francis Crick, DNA'nın yapısını keşfetti - çift sarmal.
1954	ABD	YEŞİL DEVRİM BAŞLAR: Amerikalı bilim insanları, Japon çüce buğdayını Meksika buğdayı ile melezledi; olağanüstü şekilde ürün artışı sağladılar.
1950'lerin sonu	Fransa	Doku kültürü klonlaması geliştirildi.
1965	ABD	Orville Redenbacher büyük yeni patlamış mısırı hazırladı.
1966	Asya	GDO'lu IR8 pirinci: "dünyada bugüne kadar, en yaygın biçimde ekilen pirinç türü ya da dünyada en bilinen gıda ürünü" ⁹⁴¹

937 Fedoroff ve Brown, *Mendel in the Kitchen*.

1968	New York	Termal nötron radyasyon kullanılarak üretilen Rio Kırmızı Greyfurt.
1974	Kanada	GDO'lu kolza, "Kanada yağı" için kanolaya dönüştürüldü.
1978	ABD	Petrol yayıntılarını temizlemek için GDO'yla üretilen bakteriler, ilk patentlenen yaşayan organizmalardır.
1982	ABD	Bir önceki insülininden (domuz) daha iyi olan GDO'lu insan insülini hazırlandı.
1985'ten beri	Dünya Çapında	Binden fazla ürün kimyasal ya da radyasyon mutasyonuyla oluşturuldu.
1990'lar	İtalya	Makarnalık durum buğdayının üçte biri, nötronlar ve x ışınları ile yapılmış olan GDO'lu Cresodur.
1998	ABD	Soya fasulyelerinin yaklaşık yüzde 50'si ve mısırın yüzde 25'i, böceklerden ve herbisitlerden korunmaları amacıyla modifiye edildi.
1999		Altın Pirinç patent aldı (körlüğü engelleyen beta karoten ilave edildi).
1999		Gen uçbirleştirme yoluyla kimozen enzimi üretildi; ABD ve Kanada'daki peynir üretiminin yüzde 80-90'ında kullanılan peynir mayasının yerine geçti.
2001	Dünya	İnsan genomu dizisi (tüm DNA) tamamlandı.
2002	Avrupa	GDO'lu parlak mor Graffiti karnabaharı, ABD'de üretildi.

Hem genetiği değiştirilmiş gıdalara hem de organik gıdalara dair birçok tartışma vardır. "Rast gele kontroller, organik gıda üretiminin çoğunun kirli olduğunu gösterir."⁹³⁹ Tarım ilacı kalıntıları ya da tüberküloz, salmonella, listeriya, kampilobakter ve botulizme sebep olan klostridiyum gibi bakteriler yani doğal kirler içerir. Organik gıdalar, dünyadaki açlık sorununu çözebilecek modifiye gıdalar kadar mahsul vermez. Bazı organik gıda üreticileri, büyümekte olan ürünlere Bt toksin gibi "doğal" böcek ilaçları uygular; fakat bu mühendislikle üretilmiş olan GDO'lu tohumlarda da aynı böcek ilacı kullanılır.⁹⁴⁰ Kanadalı bilim insanı Alan McHughen'e göre zehrinizi kendiniz seçebilirsiniz: "Konvansiyonel gıdalar daha çok tarım ilacı kalıntıları içerirken; organik gıdalar daha çok biyolojik kirlilik içerir."⁹⁴¹

Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve HACCP

Yirminci yüzyılın sonunda ve yirmi birinci yüzyılın başında, kirlilik hayvanlar ve sebzelerde de yükselmeyi sürdürdü. Zoonoz hastalıklar, hayvanlardan insanlara bulaşabilen hastalıklardır. İnsanlara da bulaşabilen ve onlarda ölümcül beyin hastalığı Jakob-Creutzfeld'e sebep olan, bovin spongiform

938 Age., 66.

939 McHughen, *Pandora's Picnic Basket*, 236.

940 Age., 233–234.

941 Age., 237.

enfalopati, kısaca BSE ya da “deli dana” denilen hastalık, İngiltere’de korkutucu boyutlara ulaştı. Hastalığın sebebi, ineklerin koyun gibi başka hayvanların beslendiği yerlerde beslenmelerine dayanır. Avrupa’da geniş çaplı bir panik yaşandı; sebze ve balık tüketimi arttı.

Kuş gribi bir başka hayvan kaynaklı hastalıktır. H5N1 virüsü, büyük kümeslerde bir araya toplanmış milyonlarca tavuk arasında uygun koşulları bulur. Salmonella da değişmiştir. Önceleri hayvanların ve kuşların bağırsaklarından, özellikle yumurtalarındaki dışkılarla bulaşan bir bakteriyle yayılıyordu. Birleşik Devletler 1970’lerde yumurtaları tahlil etme ve temizleme prosedürlerinde sert tedbirler uyguladığında, bu hastalıkta düşüş görüldü. Bugün, salmonella yumurtanın kendisinde, hattâ yumurta şeklini almadan önce bulunsa da, aslında hastalık bulaşmış fakat belirti göstermeyen kümes hayvanlarının yumurtalıklarından geçer. Dıştan bir ilaçlama, örneğin yumurtaları yıkamak, bu tip salmonella için anlamsızdır; sadece yumurtaların pişirilmesiyle bakteri yok olmaktadır. Mega salgın hastalıklar, günümüzde, havuzlama yani birçok çiftlikte yumurtaların ya da diğer besinlerin bir araya toplanması nedeniyle ortaya çıkmaktadır. Birleşik Devletler Hastalık Kontrolü ve Koruması Merkezleri, “500 yumurta bir arada toplandığı takdirde, 20’de bir dizinin kirlenmiş olacağını ve bu dizideki yumurtaları yiyen herkesin de risk altında” olduğunu tahmin etmektedir.⁹⁴²

25 Temmuz 1996’da, Birleşik Devletler Tarım Birimi, Gıda Güvenliği ve Denetleme Hizmetleri kendi HACCP sistemi hakkında nihai kaidesini yayınladı. HACCP, *Hazard Analysis and Critical Control Point*’in kısaltmasıdır (Tehlikeli Analiz ve Kritik Kontrol Noktası). Bu sistem, besin üretiminde, kirlenmeye sebep olabilecek ve gıda kaynaklı hastalıklarla sonuçlanabilecek yedi kritik noktayı tanımlar. Gıda güvenliği 2006 yılında, ölümcül bakteri *E. coli* O157:H7, 26 eyalette 183 kişiyi hasta ettiğinde ciddi bir konu hâline geldi. Bakterinin kaynağı, çiğ ıspanakta bulundu.⁹⁴³ 2009 yılında Nestlé, 31 eyalette 80 kişiye *E. coli* O157:H7 bulaşmasının ardından, çiğ, dondurulmuş, paketleme öncesi çikolata parçacıklı kurabiye hamurunu piyasadan çekti.⁹⁴⁴ Los Angeles Eyaleti Sağlık Departmanı, pastörize edilmemiş Meksika tipi taze peynirde bir başka gıdadan bulaşan hastalık listeriyayı (*listeriosis*) durdurmayı öncelik edindi.⁹⁴⁵ Ulusal Sağlık Enstitüleri’ne göre listerianın, “vaka başına ölüm oranı yüzde 20 ve gıda kaynaklı tüm hastalıklar arasında ölüme sebep olma oranı da tahminen yüzde 28”dir.⁹⁴⁶ Tüm bu salgınlarda, insanlar hastanelere kaldırılmış, felç geçirmiş ya da ölmüştür.

942 http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/salment_g.htm

943 <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm55d926a1.htm>

944 <http://www.cdc.gov/ecoli/2009/0807.html>, http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2009/08/31/AR2009083103922_pf.html

945 <http://gateway.nlm.nih.gov/MeetingAbstracts/ma?f=102235172.html>

946 <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19400687>

Sugar Blues: Twinkie Defense ve Diyabezite

1970'lerde, şeker bir kötü adam hâline geldi. Başlangıçta Ortaçağ'da bir ilaç ve şifa kaynağıyken, bir üst sınıf çenisi, sonra popüler bir tatlandırıcı ve sonunda bir uyuşturucuya dönüştü. Şeker zehirlenmesi ve bir şeker "yükselmesi"ni takiben kan şekeri düzeylerindeki düşüş, sözüm ona "*sugar blues*"a sebep oluyordu. Bu durum bazen işlenen suçlar için de bir gerekçe kabul ediliyordu. San Francisco'da 1978 yılında, eski bir polis memuru ve şehir müfettişi Dan White, belediye başkanı George Moscone'yi ve gay olduğunu saklamayan müfettiş Harvey Milk'i vurarak San Francisco belediye binasında öldürdü. White, yanında fazladan kurşunlar getirmesine ve metal detektörlerden kaçmak için pencereden girmiş olmasında rağmen bunun tasarlanmamış olduğunu iddia etti. Savunması: "karar gücünün azalması", yani cinayetlerden hemen önce şeker açısından zengin abur cuburdan çok fazla yemesi nedeniyle beyninde oluşan kimyasal dengesizlik oldu. Bu "*Twinkie Defense*" (içi kremalı bir tür kek savunması) olarak tanındı. Jüri, White'ı daha az cezası olan kasıtsız adam öldürmeden suçlu buldu. Kısa bir süre sonra 1985 yılında şartlı tahliye edilen White kendisini vurdu; fakat bunu yapmadan önce ne yediğine dair bir kayıt yoktur. 1982 yılında Kaliforniyalı seçmenler, bu karar gücünün azalması savunmasını bir seçenek olmaktan çıkardılar.⁹⁴⁷

Şekerin suç davranışının sebebi olması konusu hâlen tartışmaya açıksa da, şeker iyi bilinen bir fiziksel hastalığın sebebidir. Diyabet, organ hasarına sebep olacak şekilde pankreasın şekeri gerektiği gibi işleyememesidir. Yüzde 90 ila 95 oranında diyabetli kişi, tip 2 denilen şeker hastalığına sahiptir. Bu tipe çoğunlukla 40 yaşının üzerinde ortaya çıktığı için "erişkin yaşta ortaya çıkan diyabet" denilir. 1990'dan 1998'e kadar diyabet, Birleşik Devletler'in üçte biri oranında artış göstermişti. Bu artışın büyük çoğunluğu yani yüzde 76'sı, 30 ila 39 yaş arasındaydı. Güneydoğu ve Orta Batı eyaletleri ile Kaliforniya'da çok daha yaygındı. Tercihleri de vardır: Yerli Amerikalılar, Alaska Yerlileri ve Afrikalı Amerikalılar bu hastalığın en yüksek düzeyde etkili olduğu kişilerdir. Bunun iki temel sebebi obezitedeki artış ve egzersiz yapmadaki düşüştür. Amerikalıların yüzde 60'ı düzenli olarak egzersiz yapmazken yüzde 25'i de hiç yapmaz.⁹⁴⁸ Bu nedenle İngilizceye yeni bir kelime girmiştir: *diabesity* – diyabezite.

Şişmanlık Engelleyciler ve Fransız Paradoksu

Amerikalılar kilo vermek istediklerini söyleseler de yapmaları gerekeni yani yediklerini değiştirmeyi ya da yemekten ödün vermeyi istemezler. Hem pastalarının olmasını hem de bunları yemeyi isterler. Şişmanlığı engellemeye dair ilk adımlardan birisi, Yiyecek ve Uyuşturucu İdaresi tarafından

947 <http://www.law.cornell.edu/background/insane/capacity.html>

948 <http://www.cdc.gov/nccdphp/sgr/shalala.htm>

düzenlenmemiş olan bitkisel bileşimlerdi. Fen-Phen, onu kullanan kişiler ciddi yan etkiler gösterince, hattâ ölünce pazardan çekildi. Sonra, bağırsak-taki yağ emilimini bloke eden Olestra çıktı; fakat onun da kabızlık gibi yan etkileri vardı. Diğer şişmanlık engelleyiciler ise yağın düşmesi için şekerin azaltıldığı, az yağlı veya yağsız tatlılar ile *Lays*'ın süper modelleri ve kukla Miss Piggy'yi kullanarak reklamcılık tarihinin en pahalı reklamlarından birini yaptığı, kızartmak yerine fırınlanan patates cipsleriydi.

MUTFAK KARMAŞASI:

FRANSIZ PARADOKSU

Fransız paradoksu, Fransızların yağlı yemek yemelerine rağmen Amerikalılardan daha az kalp hastalığına sahip olmalarıdır. Nedenine yönelik birçok teori geliştirilmiştir. Küçük porsiyonlar? Daha fazla şarap tüketimi? Sigara içmek? Ya da belki *joie de vivre* - yaşama sevinci. Ağustos ayında tüm ülke çalışmayı bırakıyor ve tatile gidiyor. Aile ile yakın bağlar da var. Fransızların günlük çalışması sona eriyor, böylece akşam yemekleri için evlerine gidebiliyorlar; oysa ki Amerikalılar 7/24 çalışıyor. Sebep ne olursa olsun, beslenmeciler Fransız beslenme şekli fast fooda daha çok yönelirse, bu durumun değişeceğini öngörüyorlar.

1996 yılında yeni bir fiziksel durum tanımlandı: İnsanlar normal ağırlığındaydı ve ince görünüyordu; fakat çok fazla vücut yağına sahiptiler. Los Angeles Kaliforniya Üniversitesi'nden Dr. David Heber, vücutlarında kas yerine yağ olan insanları tanımlamak için "sarkopenik obezite" terimini üretti. Sarkopeni (kas kaybı) daha çok, kaslarını kullanmadıkları için yaşlı insanlarda görülmektedir; ancak sarkopenik obeziteye kilo almaktan korkan ve bu sebeple yeterli protein tüketmeyen veya yeterince egzersiz yapmayan genç kadınlarda da rastlanır. Kilo - boy çizelgelerine göre, doğru kilodadırlar ve kıyafetleri güzel durmaktadır; fakat fit ve sağlıklı değildirler.⁹⁴⁹

Yeni Milenyum ve Yiyeceğin Geleceği

"Milenyumdaki Gelişme Hedefleri arasında Birleşik Devletler'in 21. yüzyıl için hazırladığı listenin en başında, dünyadaki aç insanların sayısını yarılamak bulunur."

-Birleşik Devletler Dünya Gıda Programı

"Son kırk yılda yediklerimiz, dünyayı bundan önceki kırk bin yıl boyunca yediğimizden daha çok değiştirdi."

-Eric Schlosser, *Fast Food Nation*

31 Aralık 1999'da dünyanın çoğu, yaklaşan 2000 yılıyla ilgili bir panik yaşadı. Bin yıl önceki Ortaçağ insanları gibi bazıları dünyanın yeni milenyumun başlarında sona ereceğini düşünürken, diğerleri de telefonları, trafik

949 33 Heber, *L.A. Shape Diet*, 262-264.

* Schlosser, Eric. 2004. *Hamburger Cumhuriyeti: Amerikan Fast Food Kültürünün Karanlık Yüzü*. Çev.: Hayrullah Doğan. İstanbul: Metis Yayınları.

ışıklarını, elektriği ve ulusal güvenliği kontrol eden bilgisayar sistemlerinin dünya çapında bozulacağından korktukları için yiyecek, su ve mühimmat depoladı. Bunların hiçbirini gerçekleştirmedi.

2000 yılında yaşanan ise Hindistan'ın 1 milyarlık nüfusu geçerek, Çin'den sonra dünyanın en yüksek nüfuslu ikinci ülkesi olmasıdır. 1947 yılında İngiltere'den özgürlüğünü kazandığından bu yana, Hindistan'ın nüfusu üçe katlanmıştı. 2030 yılında nüfusunun Çin'i geçeceği beklenmektedir.⁹⁵⁰

2000 yılıyla beraber Amerikan yaşamında da büyük değişiklikler görüldü. 1920 yılında Amerikalıların çoğu şehirlerde yaşıyorken, 2000 yılına gelindiğinde Amerikalıların çoğunluğu artık banliyölerde yaşıyordu. On dokuzuncu yüzyılın başlangıcında, Amerikalıların büyük kısmı çiftçilikle geçiniyordu. Yirminci yüzyılın başlangıcında, Amerikalıların büyük çoğunluğu artık fabrikalarda çalışıyordu. Yirmi birinci yüzyılın başlangıcında, ekonominin en hızlı büyüyen sektörü hizmet üzerineydi; özellikle de 3.5 milyon insanın en az ücretle çalıştığı restoranlar. Amerikalıların gıdaya ödediği her doların 50 senti, bir restoranda, genelde de bir fast food restoranında, ağırlıklı olarak da arabaya servislerde harcanmıştır; bu, 110 milyar dolardan fazladır.⁹⁵¹ Tipik Amerikan beslenmesindeki et ve patates, çoğunlukla dondurulmuş, soğutulmuş, kurutulmuş, yüksek derecede yağ ve tuz içeren hamburger ve French fries'a dönüşmüştür. 2010 yılıyla beraber şeker desteği olmadan yaşayamayan insanlar, hamburger ekmeğini şekerli *donut*a çevirmiş ve kızartmalar için de sos olarak *milkshake* kullanmışlardır.⁹⁵²

Amerikalıların tükettiği ilk beş meyve ve sebzeler, yumuşak, çeşidi az ve çoğunlukla da besleyici olmayan türlerdir. Bunlardan ikisi, taze muz ile rengi açılmış, koyu yeşil bir sebze olmayan *iceberg*dir. Diğer üçü sos, *french fries* ve meyve suyu hâliyle tükettikleri sırasıyla domates, patates ve portakaldır.⁹⁵³

Amerikalılar yiyeceklerinin nereden geldiğini, hükümet kılavuzları elde ederek öğrenmek konusunda hassastırlar. 20 Aralık 2000'de Birleşik Devletler Tarım Birimi (*USDA*), organik gıdalarla ilgili standartlar belirlemiş ve çiftliklerin denetlendiği 2002 yılından sonra üretilen besinlerde belirlenen kriterleri uygulamıştır. "Yüzde yüz organik" sınıflandırmasına girebilmek için besinler şu kriterlere sahip olmalıdır: (1) radyasyona maruz kalmamış gıda; (2) genetik olarak değiştirilmemiş gıda; (3) sentetik böcek ilaçları kullanılmamalı; (4) kimyasal gübre kullanılmamalı; (5) kimyasal herbisit kullanılmamalı; (6) kanalizasyon suyu kullanılmamalı; (7) büyüme hormonu kullanılmamalı.⁹⁵⁴ Mayıs 2006'da, Organik Yabancı Üretim üzerine ilk

950 <http://geography.about.com/od/obtainpopulationdata/a/indianpopulation.htm>

951 Schlosser, *Fast Food Nation*, 3.

952 <http://foodparty.tv/2008/07/12/donutcheeseburgers/>; <http://www.slashfood.com/2006/08/05/you-got-french-fries-in-my-frosty/>

953 Heber, *What Color Is Your Diet?*, 107.

954 *LA Times*, 21 Aralık 2000.

Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu (*IFOAM*) konferansı, Bosna Hersek'te düzenlendi.

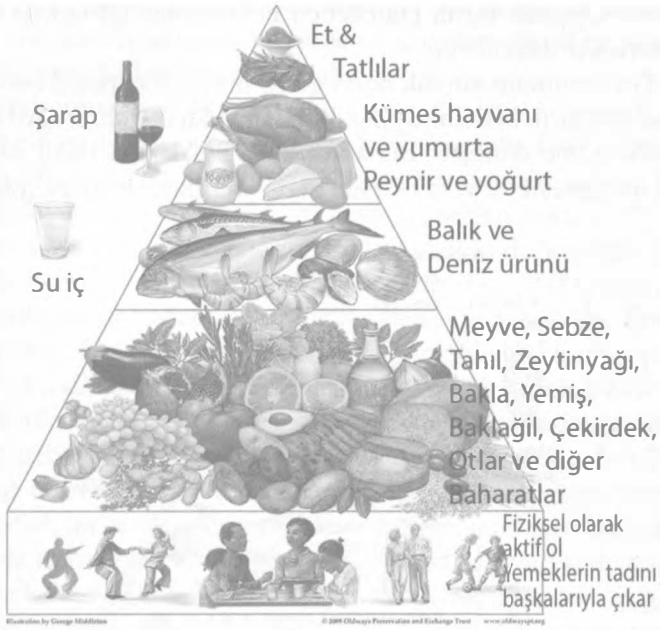
USDA'nın minimum günlük besin gereksinimi, dört temel besin grubundan, diğer grupların beslenme piramidinden farklı olarak, et ağırlıklı bir beslenme piramidine dönüştü. Buna konserve gıdalar da dâhil edildi. ABD piramidi de egzersiz ve suyu ekleyen diğer piramitlerden farklıydı.



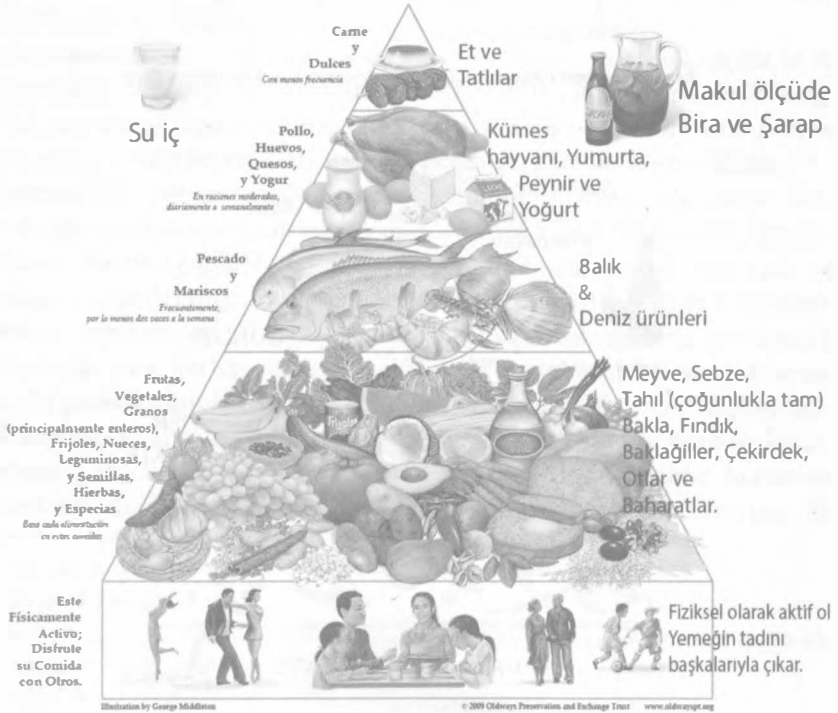
Asya Beslenme Piramidi. ©Oldways Preservation & Exchange Trust.



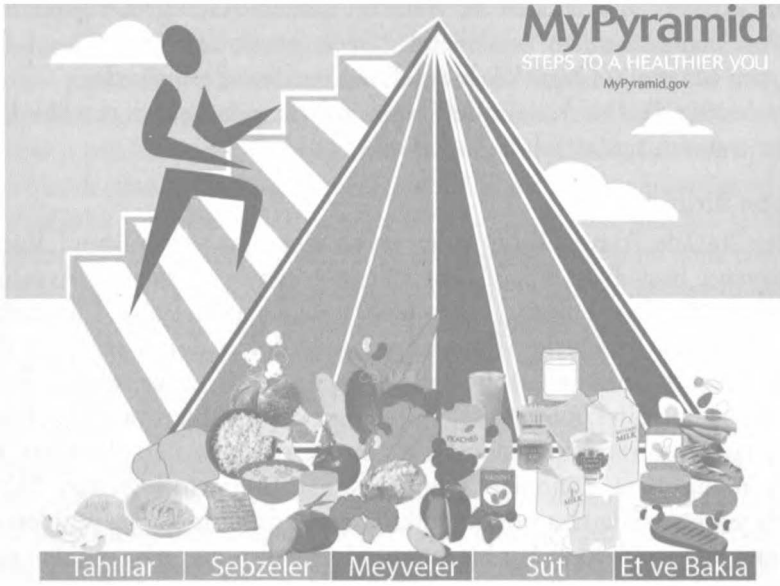
Vejetaryen Beslenme Piramidi. ©Oldways Preservation & Exchange Trust.



Akdeniz Beslenme Piramidi. ©Oldways Preservation & Exchange Trust.



Latın Amerika Beslenme Piramidi. ©Oldways Preservation & Exchange Trust.



ABD Beslenme Piramidi, etkileşimli. ©Oldways Preservation & Exchange Trust.

Windows on the World

11 Eylül 2001 Salı günü. İnşa edildikleri 1976 yılından bu yana New York'un en yüksek binaları olan İkiz Kuleler Dünya Ticaret Merkezi, Manhattan'ın güneyindeydi. Günde 50 bin kişi onlara iş ve ziyaret amacıyla mektup attığı için binaların kendi posta kodu vardı. Bu insanlar, New York, New Jersey, Connecticut, Pennsylvania ve altmıştan fazla ülkeden geliyordu. Ve hepsinin yemek yemesi gerekiyordu.

Binalarda, özel şefler yemek hazırlıyordu. Birinci Dünya Ticaret Merkezi binasının 106. ve 107. katlarında (en üst katlar), mutfaklarında 79 kişinin çalıştığı, *Windows on the World* (Dünyadaki Pencere) restoranları vardı. Bunlar bir iş toplantısına katılan 500 kişiye kahvaltı verirdi. 21 restoranı geçerek, Windows restoranlarına ödül kazandırma başarısını gösteren yetenekli baş şef Michael Lomonaco, birkaç dakika içinde 107 katı çıkabilecek 58 saniyelik asansörü ve yeni gözlüklerini almıştı. Ancak Michael Lomonaco, bu asansöre hiç binemedi; çünkü patlamış olan uçağın yakıtıyla dolan bina yanıyordu. Mutfak çalışanları ile yüzlerce polis ve itfaiye eri de dâhil binlerce insan öldü.

Zagat Kılavuzu, *Windows on the World* için, “yemek yiyenleri cennete yaklaştırır” demiştir. 107. kattan dünyaya bakış gerçekten de muhteşemdi. Aşağıdaki limana baktığınızda, Fransızların 1886'da hediye ettiği, elinde size doğru yükselen bir meşale tutan Özgürlük Heykeli'ni görürdünüz. Heykelin altında, Amerikan Yahudisi şair Emma Lazarus'a ait ünlü “Bitkin düşmüşleri, zavallıları ver bana, özgürce soluk almaya hasret, biçare kalabalığı getir”

sözleri yazılıdır. *Windows on the World*'ün barmeni George Delgado, *Windows*'un manzarasından esinlenerek birçok içecek üretmişti. Onun Lady Libertini Martini'si Özgürlük Heykeli'nin renklerini temsil eder.

Ocak 2006'da, İkiz Kuleler'deki restoranların gıda işçileri, ortaklık kurarak bir restoran açtılar; adı *Colors* (Renkler) oldu.

Avrupa Birliği

1 Ocak 2002'de, Avrupa Birliği'nden on bir ülke, aynı para birimini, Euro'yu kullanmaya başladılar. Bu ülkeler, alfabetik sırayla, Almanya, Avusturya, Belçika, Finlandiya, Fransa, Hollanda, İrlanda, İspanya, İtalya, Lüksemburg ve Portekiz idi. Bu ülkeler (Finlandiya hariç), dokuz dünya savaşı da dâhil olmak üzere birbirleriyle 1500 yıl boyunca sürekli savaşıyorlardı. Bunlar şehir devletleriydiler; monarşileri, iç savaşları ve devrimleri yaşadılar; bölündüler; farklı sınırlarda yeniden birleştiler ve sonunda demokrasilere veya sınırlı monarşilere döndüler. Bugün, Roma İmparatorluğu'nun MS476 yılında yıkılmasından bu yana, bu ülkeler arasında barış ilk kez yeniden sağlanmıştı. Ve menülerdeki her bir satır, yeni para birimine göre yeniden yazılmak zorundaydı.

WINDOWS OF THE WORLD:

Ayın İçeceği –Temmuz 2001

George Delgado'nun Lady Libertini Martini'si

"Özgürlük Heykeli ... buradan (107 kat yukarıdan) minicik görünebilir; fakat heykelin dayandığı şey, dünyadaki en uzun binalardan çok daha büyüktür ... Artık Özgürlük Adası denilen yere baktığımda, heykelin zengin tarihi kadar sembolik farklılığını da düşündüm ve onun yanında bir kadeh kokteyl olması gerektiğine karar verdim. Herhangi bir kokteyl olamazdı. Tam anlamıyla bir Amerikan klasiği olmalıydı; kokteyllerin kralı, Martini.

85 gr. Grey Goodse Vodka

10 gr. Monin Kiwi Syrup

Buzla doldurulmuş bardağa kivi şurubu ve ('Fransızların bir başka olağanüstü hediyesi' olduğunu düşündüğüm) Grey Goose vodka eklenir. İyice sallanır ve hızlıca renge bakılır. Özgürlük Heykeli'nin yeşil, paslanmış bakır renginde olmalı. Eğer çok soluksa, 10 gram Kiwi şurubu daha eklenir. Ama unutmayın, şurup sadece renk için. En son olarak, vodka martini eklenmeli. Artık kokteyli, soğutulmuş martini kadehine dökebilirsiniz. Estetik görünmesi için kürdan batırılmış bir kiraz gibi kırmızı renkli bir süsü veya 'özgürlük meşalesi'ni temsilen bükülmüş portakal dilimini kadehin kenarında deneyebilirsiniz.

Bu zafer bayramını onurlandırmak için *Windows on the World*'de bizlere katılabilmenizi dilerdim, ancak katılamazsanız, lütfen bunu evde deneyin ve keyfini çıkarın! Mutlu ve huzurlu 4 Temmuzlar."

© 2001 George Delgado/Promixology, Inc.

Eğlence ve Kâr için Oburluk

21 Şubat 2002'de, *Fox Network*, "Glutton Bowl" (Obur Kâse) adında bir program yayınladı. Kaliforniya Santa Monica'da havaalanında bir hangarda çekiliyordu. İki saatlik yarı sportif etkinlikte yemek takipçileri olan atletler, Olimpik tipte bir yorumlamayla stratejilerini ve eğitimlerini anlatıyorlardı (tüyo olarak çene kaslarını geliştirmek için Tootsie Rolls çiğniyorlardı). Her beş dakikalık yarışmacı, 210 litrelik bir silindir varilin içinden hangarın zeminine çığ gibi dökülen yiyeceklerle yarışmaya başlıyordu: Katı yumurta, 125 gram tuzsuz tereyağı çubukları, bütün hâlde sığır dili, mayonez, ekmek arası hot dog. Bu dökülme görüntüsü ekrana geldiğinde, Roma İmparatorluğu'ndaki *vomitorium*ları ve Rönesans dönemindeki şarap fışkıran çeşmeleri andıran bir görüntü ortaya çıkar.

Tüm sağlıklı yaşam tavsiyelerine rağmen, yüksek kalorili tüketim arzusu ülkeye yayılmıştı. Özellikle de kasaba festivallerinde yaygındı. Eğer 'Krispy Krema donut tavuk sandviç' yeterli gelmezse, sulu hamura batırılmış ve bol yağda kızartılmış tüm yiyecek çeşitlerinden bulunabiliyordu. Örneğin *Oreo*, zeytin, *Twinkies*, kurbağa bacağı, *Snickers bars*, turşu, kap kek (kızartıldıktan sonra donduruluyordu), *waffle*, hamburger, *s'more*, avocado, "zucchini weenies" (oyulan kabakların içine yerleştirilen sosis) ve Coca Cola. Teksaslılar, tavuk kızartması biçiminde pişirilen -sulu hamura banılmış- domuz pastırması kızartmalarını mayonezle yemekten keyif alıyorlardı. Beslenme tarihçisi ve şef Clifford Wright, bu yemeğe "yağda kızartılmış yağ soslu yağ" demektedir.⁹⁵⁵

Eski Olan Her Şey Artık Yeni

İnsanlar sürekli olarak mutfaklarını ve kültürlerini, bazı yeniliklerle yeniden icat ettiler ve tekrar ettiler. Önceleri Taş Çağı'ndaki kabile insanları tarafından tüketilen bufalo ve devekuşu gibi hayvanların etleri, bugün Amerikan süpermarketlerinde yer alır. Olgunlaşmamış üzümlerden elde edilen ve Ortaçağ'dan bu yana popüler olmayan koruk suyu, Kaliforniya Napa'da salatalarda kullanılmak üzere sirkeye alternatif olarak satılır. Ortaçağ'dan bir başka dönüş, yenilebilir altının ortaya çıkmasıdır; fakat bu kez, martini kadehlerinin kenarlarını süslemek için toz hâlinindedir. *Moros y cristianos*, İspanya'nın siyah fasulyesi ve pirinci, Küba restoranlarında hâlen başlıca besindir. Ancak sadece *moros* denilir ve artan sağlık bilincinin yaşandığı bir dönemde bazen kahverengi pirinç kullanılır. İspanyolların kendilerinin yemek için getirmediği on altıncı yüzyılın Aztek yemeği *spirulina*, günümüzde sağlıklı besin dükkânlarında satılır. Ortaçağ'ın tatlı - ekşi sos bileşimleri, şeker/bal ve turunc sosu *gastrique* adıyla balığın yanında bile yenilebilir olmuştur. Coca-Cola, OK'den (tamam) sonra dünyanın en çok bilinen ikinci kelimesidir.⁹⁵⁶

955 E-mail, 25 Ekim 2009.

956 Pendergrast, *Coca-Cola*, 402.

2000 yılının yaz aylarındaki çekirge istilası, Amerika'nın batısını 100 yıl öncesinden daha fazla etkiledi.⁹⁵⁷ Bu sefer, onlarla *Hopper Dozer* yerine zehir ve haşere ilacı kullanarak mücadele ettiler. Dondurma külahı icat edildikten neredeyse 100 yıl sonra, Napa Vadisi'ndeki French Laundry restoranının şefi Thomas Keller, tatlı külah ya da kornetin arasına somon tartar ekleyerek onu yeniden düzenledi. Şefler Mark Miller, Stephan Pyles ve John Sedlar, jerk karides, türüf tereyağı, *foie gras*, ızgara sülün, ördek *confit* ve av eti *chorizo* ekleyerek *tamaleleri* üst kalitede bir yiyecek hâline getirdi.

Yirminci yüzyılın sonunda, şefler Fransız Devrimi'nden sonra ünlü olan Marie-Antoine Carême gibi yine ünlüler arasına girmeye başladılar. Coca Cola ve Pepsi gibi meşrubatlar, tüketicilerine 100 yıl öncesinde kendilerini rahatsız eden her ne varsa onu iyileştireceklerinin sözünü veren patentli ilaçlar gibi, şifalı ot katkılarıyla "sağlıklı" içecekler icat ederek pazarlarını genişlettiler. Birleşik Devletler, Gıda ve Uyuşturucu İdaresi onlara uyarı mektupları gönderdi.⁹⁵⁸

Yeni etnik grupların yiyeceklerinin, eski etnik gruplarınkine katılarak "tipik Amerikan" olduğu sırada, hepsi geçmişte genetik tasarım olan Siyah Zebra (*Black Zebra*), *Box Car Willie* ve Büyük Gökkuşağı (*Big Rainbow*) gibi baba yadigârı domatesler de süpermarketlere döndü. Pizza, hamburger ve hot dog gibi İtalyan ve Alman yemekleri "tipik Amerikan" yiyeceği olmuştur ve bir Meksika yiyeceği olan *salsa*, Birleşik Devletler'deki başlıca sos olan ketçabın yerini aldı.⁹⁵⁹

Yılda 3 milyar pizza yiyen Amerikalıların pizzaya olan aşkı yirmi birinci yüzyılda da sürdü.⁹⁶⁰ 2005'de Domino's iki gözde Amerikan fast food ürününü (pizza ve hamburgeri) bir araya getirdi ve Cheeseburger Pizza'yı üretti. Tren yolunda güzel bir şarap içmek ve yemek yemek Napa Şarap Treni'nde mümkün olabiliyordu. Bir Amerikan icadı olan *brunch*, Fransızların *le brunch*'ından alınmıştı.⁹⁶¹ Fransızlar, küresel mutfakların patlama yaptığı beslenme dünyasının üzerlerindeki etkisini azaltmak amacıyla, baharatları ve etnik etkileri kabullenerek, kendi yiyeceklerini *le fooding* şeklinde yeniden tanımlamaya çalıştılar. 2001 yılında, *nouvelle* mutfak akımını başlatan şefler -Paul Bocuse, Michel Guérard, Paul Haeberlin, Pierre Troisgros ve Roger Vergé- bunun sona erdiğini -*fini*- ilan ettiler.⁹⁶² 2002'de ise Kaliforniyalı şef Roxanne Klein, hiçbir ocağın olmadığı ve hiçbir yiyeceğin 50 C dereceden daha çok ısıda ısıtılmadığı kendi restoranında, pişmiştten çiğ yiyeceğe dönen tam besin çemberini geliştirdi. Restoran 2004 yılında kapandı. Hollanda

957 *NYTimes*, 18 Haziran 2001.

958 *NBC Morning News*, 19 Haziran 2001.

959 Food Network, *In Food Today*.

960 www.pizzaware.com/facts.

961 <http://www.nytimes.com/2005/05/08/fashion/sundaystyles/08age.html?pagewanted=print>

962 Saveur, "Nouvelle Schmouvelle," Eylül/Ekim 2001, 15.

kökenli küçük tatlı ikramları ifade etmek için kullanılan ve ilk kez Amelia Simmons'ın 1796 baskılı bir metinde söz ettiği *cookie* (kurabiye) kelimesi, bugün kullanıcılar hakkında bilgileri takip edebilen internet dosyaları için de kullanılmaktadır. İnternet, Amerika'nın en popüler konserve öğle yemeği etine de yeni bir anlam vermiş ve bir yükleme çevirmiştir: *Spam*. Ve Gürcistan'ın derinlerindeki bir yerde, bir zaman kapsülü 8113 ortaya çıkmayı beklemektedir; böylece, uzak bir ihtimal de olsa şirket çalışmıyor olursa gelecekte de insanlar Coca Cola'yı tadabilecektir. Ancak bir rekabet de olabilir: Örneğin 2006'da Kolombiya'daki bir yerli kabilesi, koka suyunu bir içeceğe katmış ve Coca-Sek adıyla pazara sunmuştur.⁹⁶³

Yeni binyılın başlangıcında, Amerikan moda sektörü, "yüzyılın ortası" denilen 1950'lerde canlanan bir ilgi yaşadı; özellikle de ahşap zemin, fayanslı mutfaklar ve banyolar, şömineler ve çok camlı evlere yönelik olarak. Varlıklı Baby Boomerlar, düşük faiz oranı avantajını da kullanarak, kendi evlerini yenilediler ya da 10 bin veya daha fazla metrekare yenilerini aldılar. Bu kocaman evler, fayans, ahşap, faux boyama yapılan mutfaklara sahiptiler. Çiftlik evi lavaboları, onların Fransız çiftlik evleri veya Toskana villalarından gelmişler gibi görünmelerini sağlıyordu. Fakat bu Amerikan mutfakları neredeyse Akdeniz çiftlik evlerinin tamamı kadar genişti. Hepsi, ticari nitelikli paslanmaz çelik elektronik aletleriyle, ayrı duran şarap soğutucularıyla veya mahzenleriyle, ocak üstü malzemeleriyle, antika görünümlü eşyalarıyla, tencere dolduran musluklarıyla, bar evleriyle, kiler odalarıyla ve granit yemek hazırlama masalarıyla övünüyorlardı. Bazı mutfaklar plazma televizyonlar, şömineler ve sofalarla genişletilmiş ve eski büyük koloni odaları gibi bir şekil almışlardı. Daha detaylı mutfaklar ve oturma odaları evin dışına da yapılıyordu. Bu mutfakların çoğu, yemek yapmayan insanlar tarafından inşa edilmişti.⁹⁶⁴

Yeni malikânelerdeki televizyon izleme odalarında uydu televizyonu, seyrettikçe öde programları ve sinemaları internet aracılığıyla sağlanıyor ya da kiralanıyor, postayla gönderiliyor veya doğrudan televizyona aktarılıyordu; bu sebeple de insanlar daha az sinemaya gidiyordu. Müşterilerini geri kazanmak isteyen bazı sinema salonları, patlamış mısır ve şekerlemenin yanı sıra korumaların kontrolünde martini ve bira gibi alkollü içecekler de ikram etmeye başladılar. Sinema şirketleri filmlerinin tanıtmak ve DVD'lerini satmak için Amerikalıların gitmeyi sürdürdüğü bir yeri seçtiler - Starbucks.

Yerel Tohumlar

Gıdanın geleceği, geçmişin korunmasına bağlıdır. Bazı bitkiler artan sayılarla ekilirken, yüzlerce tür de her yıl yok olur. Bilim insanları bunu ekolojik felaket olarak adlandırırlar. Bu trajedinin bir parçası da, sonsuza kadar yok

963 *LA Times*, 12 Nisan 2006, 1.

964 *LA Times*, 2 Haziran 2005, F1, 8, 9.

olan bu bitkilerde bulunabilecek yeni besinleri veya ilaçları bilemiyor olmamızdır.

1983'te Arizona Tuskon'da Yerli Tohumlar/Araştırmalar (www.nativeseeds.org) adıyla bir sivil toplum kuruluşu kuruldu. Apaçi, Yaqui, Paiute, Pima, Hopi ve Navaho gibi Amerikan yerlileri tarafından ekilmiş kurak arazide yaşayabilen 2 bin tür bitkiyi kurtarmak istediler. Bu tohumların yüzde 55'i, yerli üç kız kardeşir - mısır, fasulye, su kabağı. Geriye kalan yüzde 45 ise hem Eski hem de Yeni Dünya'ya aittir: Siyah benekli fasulye, lima portakalı ve çalı fasulyesi; mor uzun fasulye, pembe mercimek, sarı etli karpuz; yeşil sos için yabancı domates ve *tomatillo*. Şili biberi uzmanlarına göre yerel olarak yetişen Jemez, Isleta ve Chimayo Şili biberleri değerlidir. Nature Conservancy gibi kuruluşlar da tohumları korurlar. Buna ek olarak, dünya çapında hükümetler, tohumlarını ve hücrelerini saklamak için 100'den fazla pange-nez bankası oluşturmuşlardır. 1958 yılında Birleşik Devletler'de Kolorado Devlet Üniversitesi içinde Ulusal Tohum Depolama Laboratuvarı (NSSL) kuruldu. Bugün, 232 binden fazla türde tohum burada saklanmaktadır ve bir milyondan fazlasını saklayabilmek de planlanmaktadır.⁹⁶⁵

Sürdürülebilir Deniz Ürünü

Sürdürülebilir tarım, sürdürülebilir hayvancılık ve sürdürülebilir balıkçılık, gıda geleceği açısından önemlidir. Deniz ürünü, pisi balığı, dil balığı ve Alaska'nın beş tür somonu (pembe, köpek, gümüş, kızıl ve kral somonları) yabancıdır; zira 1990 yılından bu yana balıkçılık Alaska'da yasaklanmıştır. Somonlar özeldir. Tatlı suda doğar, okyanusa doğru bazen binlerce kilometrelik yolu yüzerler; sonra -bir kereliğine- döner, doğdukları yere gelir ve *tam o noktaya* kimi zaman deniz seviyesinin binlerce metre altına yumurtalarını bırakırlar. (Bu sıradan insanların hattâ bilim insanlarının anlayabileceğinin çok ötesindedir.)

Somonlar, en ağır ve besin değerlerinin en yüksek seviyede olduğu üreme döneminde yakalanır. Yabancı Alaska somonu, karides, ringa balığı ve mürekkep balığı yediğinden, yüksek derecede antioksidan E vitamini ve omega 3 yağları içerir. Bu dönemde renk de değiştirir; kendilerine özgü pembelikle-rine ulaşırlar. Alaska'nın dışında, kafeslerde yetiştirilen somonlar, besleyici öğelerle yüklü değillerdir; bu nedenle de renklerini doğal olarak değiştirmezler. Bunlar gridir. Onları boya, somon rengine döndürür.

Alaska eyaleti, aşırı balık avlanmaması için ne kadar balığın olduğunu, su kalitesini ve diğer faktörleri gözlemler. Yabancı Alaska somonu yakalandıktan sonra bir saat içinde hızlı dondurucuda -43 C derecede şoklanır ve hem oksidasyonu önlemek için hava geçirmez bir yalıtım oluşturan hem de donduran bir su tabakasıyla adeta sırlanır.

965 Mauseth, *Botany*, 729.

TARİF:

Alaskalı Balıkçı Kadın Joy Martin'in Somon Carpaccio'su

Yaklaşık 1 kilogramlık somon, dondurulmuş

(denizde dondurulmuş olan en iyisidir; çünkü herhangi bir parazit ihtimalini yok eder; yoksa, balıkçıda dondurulmuş olan kullanılır.)

2 yemek kaşığı tuz

Yeni öğütülmüş biber

2 yemek kaşığı taze kekik

2 yemek kaşığı taze kıyılmış tarhun otu

2 yemek kaşığı rezene tohumu (yabaniler en iyisidir), kıyılmış veya öğütülmüş

1 bardak zeytinyağı

2 limon suyu

2 yemek kaşığı kapari

Somon çözüldükten sonra, derisini ve kılçıklarını çıkarın. (Birçok pazarda bu artık yapılıyor). Somonu reaktif olmayan malzemeden yapılmış bir kaba koyun. Kuru malzemeleri karıştırın ve somonun iki tarafına da sürün. Sıvı olanları ekleyin. Somonun üstünü dikkatle kapatın ve en az iki, en fazla beş gün buzdolabında tutun. Günde iki kez çevirin. İkram etmeden bir saat önce buzdolabından çıkarın. Balığı üzerindeki tüm sıvılar akana kadar bekletin, balığı gerin ve bırakın. Somonu enine olarak çok ince dilimler hâlinde kesin ve servis tabağına yerleştirin. Kalan sıvıyı kıvamlı hâle gelene kadar çırpın ve bir kaşık yardımıyla balığın üzerinde gezdirin. Kaparileri balığın üzerine serpiştirin.

© The Fish Lady.

Slow Food ve Ark Projesi

1989'da, Slow Food hareketi (slowfoodusa.org) Paris'te, fast food modasına karşıt olarak başlatıldı. Bugün merkezi İtalya olan bu hareketin, Roma ziyafetlerindeki gibi *convivia* denilen grupların yüzden fazla ülkede, 80 binden fazla üyesi bulunmaktadır.⁹⁶⁶ Hareketin sembolü salyangozdur; esas projeleri ise *The Ark* yani Gemi'dir. Nuh'un Gemisi gibi, projenin hedefi, Dünya'daki canlıları korumak ve biyoçeşitliliği ve yüksek kalitede sürdürülebilir besin üretimini desteklemektir. Yakınlarda, Amerika Besi Hayvanları Yetiştirme Koruma kuruluyla bağlantılı olarak, Ark Projesi, Büyük Beyaz Hindi yetiştiriciliğiyle dışarıda bırakılan dört mükemmel tada sahip, miras hindi türünü pazara sundu.⁹⁶⁷ Naragansett (100'den az sayıda), Jersey Buff ve American Bronze (her birinden de 500'den az sayıda yetiştirilen kuş vardır) ve Bourbon Red (664 kümeste yetiştirilir) kümes hayvanı türü yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadırlar. Ark Projesi, dünyadaki diğer özel kuruluşlara besin amaçlı yerli bitkilerle hayvanları kurtarmak ve de Yunanistan'daki *Peliti* (Meşe Ağacı/Pelit) gibi tohumlar dağıtmak için esin kaynağı olmuştur.

966 www.slowfood.com.

967 *The Snail*, 12/2001, 4–5.

Çevre bilincini geliştirmeyi amaçlayan kuruluşların çabalarına karşın, bazı türler hâlen yok olma tehlikesine sahiptir. 2006'da Kanada'nın doğusundaki derin sularda yaşayan beş balık türü, kritik tehlikedeki türler listesine girmiştir. Bunlar, iki tür grenadier balığı, mavi hake, spiny eel ve spinytale skatetir.⁹⁶⁸ Aynı zamanda, Nesli Tehlike Altında Olan Yabancı Hayvan ve Bitki Türlerinin Uluslararası Ticaretine İlişkin Sözleşme, tüm hayyar ihracatını -tahminen geçici olarak- durdurmuştur. Yabancı mersin balığı ve yumurtalarına, kirlilik, izinsiz avlanma ve aşırı avlanma nedenleriyle nadiren rastlanmaktadır ve fiyatı da artmıştır. Yüksek kalitede hayyar elde edilen beluga balığı (mersin morinası) fiyatları, bir yıl içerisinde ikiye katlanarak 30 gramı 200 doların üzerine çıktığından, buna "siyah altın" adı takılmıştır.⁹⁶⁹ Mersin balığı çiftlikleri, Birleşik Devletler de dâhil birçok ülkede kurulmaktadır.

Yenilebilir Okul Bahçesi ve Sağlık Politikası Kılavuzu

*21. yüzyılın dönümünde, 6 ve 19 yaş arası ABD'li çocukların (11 milyon çocuk) yaklaşık yüzde15'inin, kilolu veya obez olduğu tahmin edilmektedir. Bu durum, yakın gelecekte düşme ihtimaline sahip olmadığı gibi 1960'larda aynı yaşlardaki çocuklar arasındakinin üç katını buluyor.*⁹⁷⁰

-New England Journal of Medicine

26 Ağustos 2001 Pazar günü (tesadüfen, Anayasa'da kadınlara seçme hakkının seksen beşinci yıldönümünde) Chez Panisse 30. yılına girdi. Kişi başına 500 dolarlık bir kutlama Chez Panisse Vakfı için bir kârdı. Bu vakıf, Kaliforniya Berkeley'de bulunan Martin Luther Jr. Orta Okulu'yla ortaklaşa Yenilebilir Okul Bahçesi projesini destekler. Alice Waters, çocuklara bahçecilikten pişirmeye ve ikrama kadar yiyeceklerle ilgili bilgi vermenin onların daha iyi beslenmesini sağlayacağına inanıyordu.⁹⁷¹ 2008 yılına gelindiğinde, Kaliforniya'daki okulların neredeyse yarısında bahçecilik programı bulunuyordu ve sadece dışarıda değil, eğitimde de bahçecilik yapıyorlardı. İngilizce gibi merkezi derslerde, öğrenciler tarifler yazıyor, matematik için bahçeleri ölçüyorlardı. Bu programların bazıları ters tepti: Hispanik ve Afrikalı Amerikalı çocuklara, daha iyi bir gelecek için neden toprak kazdırılıyordu? Oysa ki Kaliforniya'nın çiftlik işçilerinin çoğunluğunu oluşturan Hispanikler, çiftçilikten kurtulmaya çalışıyordu.⁹⁷²

Yirminci yüzyılın sonunda, okul bütçeleri kesintilerle, Ellen Richards ve diğer uzman kadınların yirminci yüzyılın başında başlattığı ev ekonomisi derslerinin çoğundan kurtuldular. Bu durum, nakit paraya ihtiyacı olan

968 nytimes.com/2006/01/05/science/05fi_sh.html?pagewanted=print.

969 nytimes.com/2006/01/04/international/europe/04sturgeon.html?pagewanted=print.

970 <http://content.nejm.org/cgi/content/full/362/6/485/>

971 <http://www.edibleschoolyard.org/feedingfuture>

972 <http://www.theatlantic.com/doc/print/201001/school-yard-garden>

okulların sponsor şirketler için can atmasına sebep oldu. Taco Bell ve Pizza Hut gibi gıda devleri, öğrencilere öğlen yemekleri hazırladı; Coca-Cola makinaları soda dağıttı. 2002’de Los Angeles Birleşik Okul Bölgesi, soda makinalarının okul dışına taşınması için oylama yaptığında, bu modayı tersine çevirdi. Çocuklar, kararı protesto ettiler. Kafein, şeker, karbonlama, yapay tatlandırıcılar, yağlar ve trans yağlarla büyüyen çocuklar, katkılı erişkin yiyeceklerini ve içeceklerini talep ettiler. Harvey Washington Wiley’in mezarında kemikleri sızladı.

2004 yılında Kongre, çocukluk çağı obezitesini düşürmek için Çocuk Beslenmesi ve WIC Yeniden Yetkilendirme Yasası’nı geçirdi. Bu yasa, 2006 yılına kadar her okulun, ne tür bir fiziksel eğitim uygulandığını, ne tür besin değeri yüksek, sağlıklı besinler sağlandığını ve de öğrencilerle aileleri arasında diyet, egzersiz ve sağlık üzerine nasıl bir eğitim verildiğini anlatan, yazılı bir Sağlık Politikası’nın bulunmasını mecbur kılıyordu. Hedef, çocukların sağlıklı olmalarına ve kalmalarına, iyi, yaşam boyu sürebilecek beslenme alışkanlıkları geliştirmelerine yardım etme sürecine tüm eğitim camiasının dâhil olmasını sağlamaktı.⁹⁷³

Artan sayıda proje, doğanın ve gıdanın gücünün iyileştirilmesini destekliyordu: Örneğin San Francisco County Jail’de Catherine Sneed tarafından yürütülen Bahçe Projesi, Batı Los Angeles’taki Gaziler İdaresi Hastanesi bahçe projesi, tüm Birleşik Devletler çapındaki Le Dames d’Escoffier okul projesi, Vassar Çiftliği Projesi, Long Island’daki şef Ann Cooper’ın okulu, ortabatıda şefler Charlie Trotter ve Rick ve Deann Bayless’in projeleri. 2004 yılında 94 yaşında ölmeden önce Julia Child, Julia Child Babayâdigarı Domatesler’deki tohum satışından elde ettiği gelirin bir kısmı ile çocuklar için eğitim programlarını destekledi. Onun gibi daha birçokları vardı ve hepsinin de tek bir hedefi bulunuyordu: Bu nesil ve gelecek nesiller için iyi ve sağlıklı olanı sağlamak.

Gıda terminolojisi de değişti. *Foodie* yani gurme kelimesi, *koodie*’ye yani yiyeceklerle ilgilenen çocuğa iliştilirdi. Erkek garson (*waiter*) ve kadın garson (*waitress*), daha genelleşici komi (*runner*) hâline geldiklerinde, edilgenliklerini ve cinsiyet özelliklerini kaybetti. Moleküler gastronomi, pişirmenin kimyasına ve fiziğine daha yakından bakıyordu. Dilin önünde ve ortasında bulunan tat tomurcukları (*taste buds*), ilk kez 1908 yılında Japonya’da tanımlanan umaminin de katılmasıyla tada dair yeni tartışmalarda çok önemli bir konuma geldi. Amy Trubek’in kitabına da aynı adı verdiği *Terroir*, yani tat bölgesi, sadece *sommelier*lerin değil bilim insanlarının da konusu hâline geldi.

1950’lerde başlayan Yeşil Devrim’le karıştırılmaması gereken Yeşil Hareket, 1960’lardaki ekoloji hareketine dayanıyordu ve 1950’lerin “Kimya aracılığıyla Daha İyi Yaşam” modasının tekrarlanması arzuladı. Hareket, organik gıdaya ve çevrede mümkün olduğunca az düzeyde kimyasal

973 <http://www.fns.usda.gov/tn/Healthy/wellnesspolicy.html>

kullanımına vurgu yapmaktadır. Taşıma çantaları süpermarketlerde kâğıt ve plastiği kullanmayı engelliyor; çatılardaki güneş panelleri ve bahçeler temiz enerji ve gıda sağlıyor; çöpler gübre hâline getiriliyor. Yeşil Hareket hedeflerini, sadece bireysel bir sorumlulukla değil kamu politikalarıyla gerçekleştirmeye çalışır.

2006 yılında gazeteci Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* adlı bir kitap yazdı. Kitap, besin sağlamamıza dair gerçeklerle ilgiliydi. Pollan, beslenmemizin çoğunun mısıra dayandığını gösterdi; sadece koçandaki mısırı değil, sığır ve domuzları besleyen, sonrasında bizi besleyen mısırı da. Antik Mayalar, yaratıcılarının birkaç kez dünyayı yaratmayı deneyip başaramadığını, ancak en sonunda bunu mısırla yapabildiğine inanıyordu. Mısırın dünyasında yaşadıklarına inanıyorlardı.⁹⁷⁴ Pollan bunu ispatladı.

Doğal ve İnsan Yapısı Felaketler

26 Aralık 2004 Pazar günü, Hint Okyanusu'nun altında art arda gerçekleşen depremler nedeniyle Avustralya'nın batısında bir dizi tsunami, yani saatte 500 kilometreden daha hızlı ilerleyebilen su duvarları, 10 metre yükseklikte dalgalar oluştuğunda tarihteki en büyük felaketlerden birisi Asya'da yaşanmış oldu. Buraya en yakın ve en ağır darbe alan yer olan Endonezya ve özellikle hemen hemen 80 bin kişinin bir iki dakikada öldüğü Banda Aceh şehriydi. Ardından tsunamiler doğuda, Malezya'ya, kuzeyde Tayland'a ve Mynamar'a, batıda Hint Okyanusu'nu geçerek Sri Lanka ve Güney Hindistan'a ilerlediler; Afrika'nın doğusundaki Somali'ye ulaştılar. Depremler, 10 skalasında 7.5 ila 9 arasında bir şiddette gerçekleşmişti. Artçı sarsıntılar da kendi başlarına büyük depremlerdi. Tsunamiler binlerce kilometreyi dolaşmış, 12 ülkeyi etkilemişti. Köyleri yok etmiş ve yüzbinlerce insanı öldürmüştü. Ölenlerin üçte biri çocuktu. Yaklaşık 5 milyon insan evsiz kalmış ve iş yerleri yıkılmıştı.

Felaket sonrasında en acil sorun, temiz su ve yiyecek elde etmektir. Su kaynakları kirlendiğinden sağlık koşulları, ciddi bir sıkıntıydı. Hayatlarını balıkçılık yaparak kazananların artık botları ya da ağları yoktu. Aileleri ve evleri de. Dünya bu duruma, büyük çapta yardımlarla karşılık verdi; ancak bunların dağıtımı, yollar ve iletişim kanalları tahrip olduğu için çok zordu veya birinci derecede eksikti. Bazı yerlerde yerel yönetimler de yok olmuştu. Bu bölgelerin yeniden inşa edilmesi, yıllar alacak; hattâ unutulması nesiller sürecek.

12 Ocak 2010'da Haiti 7.7 şiddetinde bir depremle sarsıldı ve 200 bin kişi ölürken milyonlarcası, su, yiyecek ve ilaç başta olmak üzere acil yardım ihtiyacı duyuyordu. Ardından 27 Şubat 2010'da 8.8 şiddetinde bir deprem bu kez Şili'yi vurdu. Ölü sayısı Haiti'dekinden azdı; fakat burada da yeniden inşa yıllar alacak.

974 Schlesinger, *Animals and Plants Ancient Maya*, 44.

Haiti ekonomisi, 1993'te yürürlüğe giren serbest ticaret anlaşmasıyla zaten yıkıma uğratılmıştı. Öncesinde, Haiti pirinç ihracatı yapıyordu. Şimdiyse ithâl edilenlerin yüzde 50'sinden fazlası gıdaydı. Haiti'nin küçük ölçekli çiftçileri, büyük alanlarda tarım yapmak daha ucuz olduğundan, çokuluslu tarım ticaretiyle uyum sağlayamadıklarından işsiz kaldılar. Haitililer için yerel yiyecekler daha pahalıydı. Örneğin temel bir Haiti besini olan pirinç, ülkede yetiştirildiğinden yurt dışından gelene oranla daha pahalıya geliyordu: yarım kilosu 1 dolar.⁹⁷⁵ Yardımcı olabilmek için bir Amerikan şirketi olan Odwalla, mango ve misket limonundan bir içecek yaratarak adını *Haiti's Hope* (Haiti'nin Umudu) koydu. Odwalla'nın niyeti, Haiti'de yetişen mangoları kullanmak ve mango çiftçilerini desteklemeye başlayan programlara yüzde 100 oranında bağış yapmaktı.⁹⁷⁶

20 Nisan 2010'da, Louisiana yakınlarında Meksika Körfezi'nde bulunan bir BP (British Petroleum) petrol kuyusu patladı. Başta, petrol platformunda sadece 11 işçinin ölmüş olduğu düşünülürdü. Ancak daha sonra Amerikalılar on binlerce litrelik ham petrolün her gün suya karıştığını fark ettiler. Büyük çabalara rağmen, petrol aylarca sızmaya devam etti. Petrol, Louisiana kıyılarındaki bataklık alanları ile Mississippi, Alabama ve Florida sahillerine kadar ulaştı. Sızıntı, yaşamlarını nesillerdir Körfez'den kazanan insanların işsiz kalmalarına sebep oldu. Bunlardan birisi de kuruluşunun yüzüncü yılı olan 1876'dan bu yana iş yapan, Birleşik Devletler'deki en eski istiridye temizleme şirketi P&J Oysters'tı. Sızıntının etkili olduğu turizm, emlak değerleri ve vahşi yaşam alanları ciddi zarar gördü. Kullanılan seyreltici kimyasalların uzun vadeli etkileri ise bilinmemektedir.⁹⁷⁷

Gıda: Geçmiş, Bugün ve Gelecek

2010'larda, dünya nüfusunun artışı sürüyor. Temiz içilebilir su sağlamak ve yeterli gıdayı üretmek sorun olmaya devam edecek. Yoğun besin üretim yöntemleri, ucuz besinler yaratsa da hastalıkların daha hızlı yayılmasına neden oluyor.

Amerikalılar, hızlıca kilo verip bir an evvel formda görünebilmek için, çılgınca bir diyetten diğerine koşuyor. Karbonhidratı kesiyorlar, et yemiyorlar, kan gruplarına göre besleniyorlar, glisemik indekslerine göre yemek yiyorlar. Hattâ Taş Devri diyeti bile var. Bir keresinde, Delta Havayolları, yolcularına hiçbirinde monosodyum glutamat bulunmayan 14 farklı çeşit yemek sunmuştu: Asya, Yeni Yürümeye Başlayan Bebek-Çocuk, Yumuşak, Diyabetik, Meyve Tabağı, Glutensiz, Hindu, Koşer, Az Kalorili, Az Kolesterol/Az Yağlı, Az Tuzlu, Müslüman, Deniz Ürünü (sıcak ve soğuk) ve Vejetaryen

975 http://globalpoverty.change.org/blog/view/what_bill_clintons_mea_culpa_should_mean

976 http://globalpoverty.change.org/blog/category/natural_disasters

977 http://news.yahoo.com/s/ap/20100616/ap_on_bi_ge/us_gulf_oil_spill_today

(ovo-lakto ve vegan).⁹⁷⁸ Belki de doğumda, gelecek nesiller kendi genotiplerinin çıktılarını alabilecek, böylece kendi hücre yapılarını bozabilecek yiyeceklerden uzak kalarak, daha uzun ve sağlıklı yaşamlar sürdürebilecekler. Belki de onlar, doğumdan önce ya da sonra, genetik olarak değiştirilerek gıda veya diğer hassasiyetlerinden ya da sağlık sorunlarından kurtulacaklar.⁹⁷⁹

Birleşik Devletler’de, artan oranda, insanlar yaşamlarına yalnız olarak devam ediyorlar. 2000 yılı nüfus sayımı, bekâr insanların sayısının (yüzde 31.6), ailelerden daha çok (yüzde 31.3) olduğunu gösterdi. Bu gruplar farklı beslenme alışkanlıklarına sahiptir. Tek kişilik yiyecekler ve İtalyanca bebek anlamına gelen *Bambino* gibi küçük karpuzlar, üreticilerin hedefledikleri, bekarlar pazarına sundukları seçeneklerden sadece ikisi.⁹⁸⁰

İnsanlar, yüksek antioksidan içeren meyve suları, zencefil özü ve kurkumin gibi bitkisel çareler ve şişe suyu, bazı durumlarda da sadece lezzetlendirici eklenmiş çeşme suyu gibi besinler yoluyla, ölümsüzlüğün yolunu aramaya devam ediyor. Ortaçağ’daki şeker gibi ne kadar uzak yoldan geliyorsa, man-gostan ve goji berry gibi ne kadar pahalı olursa sizin için o kadar iyi olmalı.

Bilimsel araştırma kimi yiyeceklerin sağlığa faydaları olduğunu doğrulamıştır. Japonya’dan 40 bin erkek ve kadınla yapılan 11 yıllık bir çalışma, bir günde beş ya da daha fazla yeşil çay içenin kalp hastalıkları riskini yüzde 16 oranında düşürdüğünü ortaya koymuştur.⁹⁸¹ Kaliforniya Üniversitesi’nde yapılan çalışmalarda da bazı içeceklerin sağlığa olumlu etkileri olduğunu göstermiştir. Örneğin nar suyu, prostat kanserinin geri dönmesini engellemeye yardımcı olmaktadır.

KALIFORNİYA ÜNİVERSİTESİ’NİN İLK 10 İÇECEĞİ⁹⁸²

Nar suyu
Kırmızı şarap
Kırmızı üzüm suyu
Kızılcık suyu
Vişne suyu
Acai suyu
Yaban mersini suyu
Portakal suyu
Çay
Elma suyu

978 www.delta.com/travel/before/inflight_dining/index.jsp.

979 Nabhan, *Why Some Like It Hot*, 153.

980 *LA Times*, 18 Ağustos 2005, A12.

981 *LA Times*, 18 Eylül 2006, F6.

982 <http://eating.health.com/2008/07/02/pomegranatejuice-packed-with-antioxidants/#more-530>

Gıdalarda genetik değişim çalışmaları devam ediyor; bazıları bunu yürekte desteklerken, bazıları eleştirmeyi sürdürüyor. Organik ve sürdürülebilir yiyecekler hakkındaki tartışmalar da sıcaklığını koruyor; örneğin sağlıklı gıda savunucuları, laboratuvardaki farelerde kansere yol açan kimyasalların yasaklanmasını istiyor. Ancak bu göründüğü kadar basit değildir:

Kahve ...binden fazla kimyasal içerir: 28 kahve çeşidi test edilmiş ve 19 tanesi sıçan ve farelerde kanserojen etkiye sebep olmuştur. Bitkiler birçok doğal böcek zehrine sahiptir. Bunlardan 71'i test edilmiş ve 37'si farelerle sıçanlarda kanserojen etki göstermiştir.⁹⁸³

Bazı bilim insanları, insanlarla deney hayvanlarını karşılaştırmanın ne kadar geçerli olduğunu sorgular. DNA kodunu ortaya çıkarmak, besinlerdeki vitaminleri ve mineralleri bulmak ve sağlık koşullarına bağlı hastalıkları öğrenmek yerine, daha çok, besinler ve faydaları hakkında keşfedilebilecek şeylere bakılabilir. Laos sıçanı gibi, Laos dışındaki insanlar için yeni bir haber olabilen yeni besinler de ortaya ıkmaaya devam ediyor. Mart 2010'da Birleşik Devletler Kongresi'nden, Hasta Koruma ve Uygun Bakım Yasası geçti. Bu sağlık bakımı reform kanunu, restoranları iki yönden ilgilendiriyordu. İlk olarak, ülkedeki herkesin sağlık bakımı alabilmesi için işverenlerin daha çok vergi ödemesi gerekiyordu. İkinci olarak, gıdaya dair eyalet standartları yerine, ülke genelinde geçerli standartlar geliyordu. 20 ya da biraz daha fazla mekâna sahip tüm restoran zincirleri bunu yerine getirmek zorundaydı. Ulusal Restorancılar Derneği (*NRA*) ve Uluslararası Franchise Derneği (*IFA*), restoranlara yeni yükler getireceğini düşündüklerinden yasaya karşı çıktılar. Öte yandan yasa, restoranları, beslenme bilgilendirmesine dair anlamsız davalardan da koruyordu.⁹⁸⁴

Yeni Teknoloji

Yeni teknoloji, gıdaların nasıl işleneceği ve sunulacağı üzerinde etkili olmaya ve onları elverişli hâle getirmeye devam edecek. Sebze mürekkebi kullanılan yazıcılar ve pirinç kğitleri ile yenilebilir menüler ve yiyecek markaları ile pasta süslemeleri için baskılar hazırlıyor. Kek kalıpları için Mickey Mouse, Barbie, Sindirella, rmcek Adam ve Susam Sokağı Kuklları gibi tanınan çizgi film karakterlerinin ve diğer ürünlerin lisansını almak büyüyen bir iş koludur. Silikon fırın gereçleri, yağlanan ve unlanan gereçleri geçmişte bırakıyor. Evlerin önünü ve arkasını birbirine bağlayan bilgisayarlar, çığırtkanların ya da kapı önünde tanıtım yapanların yerini aldı. Kameralar, yazar kasa alanlarını ve yiyeceklerin hazırlandığı noktaları gösterebiliyor.

Bilim insanları, tat almayı yeni şekillerde inceleyebiliyorlar. Kalıtsal bir miras özelliği olan dilimizdeki tat tomurcuklarının sayısına göre, tat

983 Fedoroff, *Mendel*, 254.

984 <http://www.nrn.com/breakingNews.aspx?id=381022>

almanın anatomik ve genetik olarak belirlenebildiğini keşfettiler. Bilim insanları, insanları “tadanlar” (*taster*) ve “tatmayanlar” (*nontaster*) olarak iki kategoriye ayırırlar. Tatmayanlar, greyfurt, brokoli ve diğer turpgillerden sebzelerin yoğun ölçüde tadını alamazlar. Şili biberi yiyebilir ve acı çekmezler. Diğer taraftan tadanlar, daha çok tat tomurcuğuna sahiptir; acı ve tatlı tatlara hassas, yanık ve yağlı gibi tatlara karşı da duyarlıdırlar. Dilleri tat tomurcuklarıyla kaplı ve hayli duyarlı bazı tadanlar, “süpertadanlar” (*super-tasters*) sınıfındadır.⁹⁸⁵

Yiyecek paketlemede de bir devrim yaşanmıştır. Vakum paketleme, nam-ı değer *sous vide*, yiyecek saklama ve ambalajlamada her geçen gün daha fazla tercih edilmekte, çekilerek açılabilen ince teneke kutucukların yerini almakta, hattâ tuna balığı için bile kullanılmaktadır. Paketleriyle mikrodalga fırınlarda pişirilebilen sebzeler, kapları ve sebzeleri yıkama işlemini aradan kaldırmaktadır. Dondurulmuş gıdaları, pizza ve patlamış mısırları tek bir dokunuşla pişirebilen ön programlı mikrodalga fırınlar, 1920’lerden 1950’lere kadar kapağındaki pişirme sürelerine göre ısıları belirlenen gazlı ve elektrikli fırınların yerine geçmektedir.

Resesyon Buluşları: Yeni Yiyecekler ve Pazarlama

Gıda üreticileri, 2008 yılında başlayan ekonomik sıkıntı dönemine karşılık, yeni pazarlama yöntemleri icat ettiler. 2009’da McDonald’s besin değerlerine vurgu yapan bir değişimle, “marka tarihindeki en büyük yeni paketleme girişimi”ni başlatmıştır.⁹⁸⁶ Diğer restoranlar fiyatları düşürmüş ya da günün belirli saatlerinde özel fiyatlar sunmuşlardır. Aynı zamanda müşterilerini, sınırsız, hiç bitmeyen, hepsini yiyebilirsiniz görünüşüyle baştan çıkarmıştır.⁹⁸⁷ Starbucks bir fincan kahvenin fiyatını 1.50 dolara düşürmüş ve yanına ücretsiz pasta ile USA Today dergisini ilave etmiştir. Bugün, her iki hamburger devinde de -McDonald’s ve Burger King- hâlen 50 sentten fazlaya, ‘dolar yemekleri’ yenilebiliyor.

Kahvaltı, tüm gün, bazen 7/24 verilmeye başlandı. Müşteriler için yeni bir rahatlık yemeği ve restoranlar için de yeni bir kârlı iş hâline geldi. Bir çalışmaya göre “restoranlar kahvaltıya, 2009 yılında önceki iki yıldan daha fazla sayıda, 460’ı aşkın yeni ürün eklediler.”⁹⁸⁸ Kahvaltı *burritoları*, sıcak ve soğuk sandviçler ve dürümler, klasik pancake ile tam yumurta veya yumurta

985 Nabhan, *Why Some Like It Hot*, 119–123.

986 http://www.nrn.com/landingPage.aspx?menu_id=1416&coll_id=554&id=360010&utm_source=MagnetMail&utm_medium=email&utm_term=cucinalinda@aol.com&utm_content=NRN-News-Marketing%20Matters%2011-20-08&utm_campaign=Marketing%20Matters%20from%20NRN-Online

987 http://www.nrn.com/landingPage.aspx?menu_id=1416&coll_id=554&id=359834&utm_source=MagnetMail&utm_medium=email&utm_term=cucinalinda@aol.com&utm_content=NRN-News-Marketing%20Matters%2011-20-08&utm_campaign=Marketing%20Matters%20from%20NRN-Online

988 <http://www.nrn.com/breakingNews.aspx?id=381026#ixzz0jOnPdmf5>

beyazıyla yapılan omletlerin yanına eklendi. Sandviç restoranı Quiznos, Mart 2010 yılında, Sammie sandviçini ve altında kendi imzasıyla tostlarını kahvaltıda vermeye başladı. Bir ay sonra Rival Subway kahvaltı için kapılarını açtı. Subway’de 30 cm’lik sandviçleri kahvaltı için de alabiliyordunuz. Omletleri de gezen tavuk yumurtalarından yapıyordu. Bir başka çalışmada, “kahvaltının 93 milyar dolarlık bir iş kolu olduğu düşünülmekte ve halka açık market gıdası işinin yüzde 35’i kahvaltı üzerine kurulduğundan, kahvaltının 24 saat halka açık marketler (*C-stores*) için tamamen kritik olduğu” sonucuna ulaşılmaktadır.⁹⁸⁹ Wendy’s ve Taco Bell gibi diğer zincir restoranlar da kahvaltı bolluğuna katılmayı planlamaktadır.

Applebee’s’de de akşam yemeği aralığı olan 19.00 ile 22.00 arası hariç, gün boyu düşük fiyatlarla *happy hour* uygulandı.⁹⁹⁰ Alkol düzeyi yüzde 40’ın üzerinde olan *superbeers*, Birleşik Devletler’e İskoçya ve Almanya’dan gelmişti.⁹⁹¹ Barlarda, yaratıcı barmenler, içecekleri farklı şekillerde hazırlamaya başladılar. Barmenler, razzle dazzle kokteylinde, içeceği tamamlarken atomizerleri ve zeytinyağı spreylelerini kullanırlar. Ev yapımı alkol karışımları, karıştırılarak veya sallanarak içeceklerle birleştirilmiyor, içeceğin üzerine spreyleneiyor. İçeceklerin bu şekilde yapısının bozulması, çarpıcı lezzet ve aroma tabakaları ortaya çıkarıyor; ayrıca ev imzası taşıyan karışımlar da sergilenmiş oluyor. Atomizerler hızlı ve aynı zamanda etkili. Fırıncıların malzemelerini yağlamak ve unlamak için harcadıkları zamanı, spreylelerle azalttıkları gibi onlar da bardağın içini daha az içeceklerle kaplayarak malzemeden kazanıyorlar. Narenciye yağı spreyleleri, müşterilerin ellerinde çevirdikleri bardakların dışına sıkılıyor. Barlar, içeceklerin üstüne yumurta beyazı veya bir başka açık renkli köpük koyup üzerine renkli sıvılar olan spreylelerle barın logosunu işleyerek, içeceklerini markalaştırmaya başladılar.⁹⁹² Nisan 2009’da, Le Whif bir kaloriden daha azını içeren bir çikolata soluma aracı üretti.⁹⁹³

Yiyecek giderek daha dolaştırılabilir hâle getiriliyordu. On dokuzuncu yüzyılda patlamış mısır ve yirminci yüzyılın dondurma satan el arabalarının gelişmiş bir versiyonu, gıda girişimcileri tarafından kamyonetler olarak kullanıldı. Hattâ mobil evler sayesinde insanlar, bir restoran açmak için gerekenden çok daha az bütçeyle kendi işlerini kurmaya başladılar. Kaliforniya’daki yiyecek kamyonetleri *roach coachlar*, uzun süredir film çekim alanlarında film

989 <http://www.nrn.com/article.aspx?id=380480#ixzz0j0oyYbr0>

990 <http://www.minyanville.com/businessmarkets/articles/starbucks-starbucks-coffee-mcdonalds-burger-king/3/23/2010/id/27422?camp=syndication&medium=portals&from=yahoo>

991 <http://www.time.com/time/business/article/0,8599,1978705,00.html>

992 http://www.nrn.com/landingPage.aspx?menu_id=1384&coll_id=654&id=374834&utm_source=MagnetMail&utm_medium=email&utm_term=cucinalinda@aol.com&utm_content=NRN-News-Beverage%20Trends%2011-12-09&utm_campaign=Holy%20atomizer,%20barman%21%20Mixologists%20spray%20cocktails%20with%20aromatics

993 http://www.nytimes.com/2009/06/18/fashion/18skinside.html?_r=1&pagewanted=print

çalışanlarını doyurmak için kullanılıyordu. Hispaniklerin “taco kamyonetleri”, lüks mahallelerdeki çalışanlara aşına oldukları yiyecekleri satıyordu. Bugün, yirmi birinci yüzyılın şeflerine, tüm Birleşik Devletler’deki çöl kamyonetlerinde, ızgara peynir kamyonetlerinde, barbekü kamyonetlerinde hattâ iki katlı otobüslerin üst katındaki otobüs restoranlarında (*bustaurant*) rastlanabiliyor. Kurulu restoranlar, çoğunluğa katılmak için dışarıya kamyonetler de gönderiyorlar. Los Angeles’teki Canter’s Delicatessen, 2010 yılında kendi *matza* toplu çorbasını arabalara koydu. Yine Los Angeles’ta, yeni Yeşil hareketle birlikte Border Grill kamyonetinde biyodizel yakıt kullanılmaya başlandı. Ayrıca da bir restoran logosuyla dolaşan kamyonetler, restoranlara daha çok müşteri çekiyor.⁹⁹⁴

Cep telefonlarında, Twitter üzerinden kamyonetlerin geliş saatleri ve lokasyonları bildiriliyor. Louisiana merkezli Smoothie King ve Minnesota merkezli Caribou Coffee, cep telefonlarından mesajla kuponlar gönderebilmek avantajını kullanan gıda zincirlerinden sadece ikisiydi.⁹⁹⁵ Gıda promosyonları, televizyondaki özel kanallarda yayınlanıyor. Mobil kuponlar ve promosyonlarla, müşteri kaybı da düşüyordu: Artık bir yerlerden kupon kesmek, doldurmak ve sonra süpermarkette kontrol sırasında beklerken kuponları evde unuttuğunuzu fark etmek gibi sorunlar yoktu.

Müşteriler için girilen rekabet acımasızdı. Birleşik Devletler İş Gücü İstatistikleri bürosunun 2008 rakamlarına göre, Amerikan gıda tüketicileri, halka açık 25.900 market ve 85.200 bakkal arasında seçim yapmalıydılar.⁹⁹⁶ 2010 yılının ilk ondaki 25 bakkalından sadece birisi -A&P-, 1919 yılından bu yana vardı. İlk 25’teki diğer ikisi, Kroger ve Safeway, perakendeci listesinde ilk kez 1920 ve 1922’de görünmüşlerdi.

Hoşçakal, Gourmet; Merhaba Televizyon Yiyeceği

Yeni dijital medyaya geçiş, ekonomik durgunlukla da birleşince, sıkıntılar meydana geldi ve bunlardan en dikkat çekenini de *Gourmet* dergisi yaşadı. İlk sayısı 1941 yılında ve sonuncusu da 2009 yılında basıldı. Basılı kopya yayınlamaya son vermesine rağmen, internette kaldı.

ABD’DEKİ BAŞLICA SÜPERMARKETLER

1919 ¹⁰⁰⁰	1930 ¹⁰⁰¹	2010 ¹⁰⁰²	ADLARI
-	-	1	Wal-Mart
-	2	2	Kroger
-	-	3	Costco Wholesale Corp.

994 <http://www.nrn.com/breakingNews.aspx?id=381030>

995 http://www.nrn.com/landingPage.aspx?menu_id=1416&coll_id=554&id=360052&utm_source=MagnetMail&utm_medium=email&utm_term=&utm_content=NRN-News-Marketing%20Matters%2011-20-08&utm_campaign=Marketing%20Matters%20from%20NRN-Online

996 <http://www.bls.gov/oco/cg/cgs024.htm>

-	-	4	Supervalu [sic]
-	4	5	Safeway
-	-	6	Loblaws Cos.
-	-	7	Publix Super Markets
-	-	8	Ahold USA
-	-	9	C&S Wholesale Grocers
-	-	10	Delhaize America
-	-	11	7-Eleven
-	-	12	H.E. Butt Grocery Co.
-	-	13	Meijer Inc.
-	-	14	Sobeys
-	-	15	Dollar General Corp.
-	-	16	Wakefern Food Corp.
-	-	18	BJ's Wholesale Club
1	1	19	A&P
-	-	20	Giant Eagle
-	-	21	Trader Joe's Market
-	-	22	Whole Foods Market
-	-	23	Family Dollar Stores
-	-	24	Winn-Dixie Stores
-	-	25	Associated Wholesale Grocers
2	3	-	The American Stores Co.
-	5	-	First National Stores

Bir başka sıkıntı da organik gıda pazarında yaşandı. Bu pazar, 2007'deki resesyondan önceki yüzde30'u bulan hızlı gelişmesine karşın, 2010 yılında sadece yüzde1.9 oranında büyüdü. Geleneksel ekinler, federal hükümet tarafından çokça sübvansé edildiği için, organiklerden çok daha ucuz hâle gelmiştir. Organik sertifikası da pahalıdır ve çiftçilere topraklarında üç yıl boyunca pestisit ya da gübre kullanmama zorunluluğu getirmektedir. Yerel sebze meyve yeme yani yaşadığınız yerin 160 kilometre içerisinde üretilen gıdayı kullanma hareketi, gıda nakliyesinin sebep olduğu çevresel olumsuzlukları kesmesine rağmen zorluklar da getirdi. Organik gıda, pazarın öylesine küçük bir kısmıydı ki organik gıda üreticileri, yerel olarak ihtiyaçları olanı yeterince alamadılar.¹⁰⁰⁰

997 Richard S. Tedlow. *New and Improved*, 1990; 196.

998 *Age*.

999 <http://supermarketnews.com/profiles/top75/2010/index.html/>

1000 <http://www.minyanville.com/businessmarkets/articles/organic-consumersmanufacturers-walmart-general-mills/3/22/2010/id/27380>

Organik pazarın ağırlığını gösterdiği zamanlarda, Kuzey Amerika Gıda Satıcıları çizelgesine göre birçok tarım sektörü organik şirketler aldılar veya kurdular.

KUZEY AMERİKA GIDA SATIŞLARI

SIRA	ŞİRKET	KURULUŞ	NEREDE	ORGANİK MARKA	
1	Kraft	1903	Chicago, Illinois	Back to Nature Kraft Organic Planters Organic	DiGiorno Nabisco (1898) South Beach Diet (2005)
2	Tyson	1936	Arkansas	Nature's Farm	
3	Pepsi	1898	Kuzey Karolina	Naked Juice Tropicana Organic	Tostito's Organic
4	Nestlé	1860'lar	İsviçre	Grain Essentials	PowerBar Pria
5	Anheuser-Bush	1852	St. Louis, Missouri	Stone Mill Wild Hop	
6	General Mills	1860'lar	Minneapolis, Minnesota	Cascadian Farm Muir Glen	Gold Medal Organic Sunrise Organic
7	Dean	1925	Illinois	Alta Dena Organic Cow of Vermont Silk	Horizon White Wave
9	ConAgra	1861, Von Kamp Pork & Beans adıyla	Indianapolis, Indiana; ConAgra 1917'de adını Nebraska Consolidated Mills olarak değiştirdiğinde şekillendi.	Alexia Foods Gilroy Foods (ızgara sebzeler) Healthy Choice Healthy Choice Café Steamers Hunt's Organic	Lightlife Orville Redenbacher's Organic My Fries PAM Organic Ultragrain Food
10	Cadbury Schweppes	1790	Britanya	Green & Black's Nantucket Nectars Organic	Mott's Organic
12	Kellogg	1906	Battle Creek, Michigan	Bear Naked Keebler Organic Morningstar Farms Wholesome & Hearty-Gardenburger	Kashi Kellogg's Organic Natural Touch
14	Unilever	1890	Britanya - Hollanda	Ben & Jerry's Organic Ragu Organic	Breyers Organic
15	Coca-Cola		Atlanta, Georgia	Odwalla	
16	M&M Mars	1911	Tacoma, Washington	Dove Organic Seeds of Change	

17	Dole	1851	Hawaii	Dole Organic	
22	Campbell's Soup	1869	New Jersey, Camden	Campbell's Organic Prego Organic V8 Organic	Pace Organic Swansons Organic
23	Hershey	1894	Pennsylvania	Dagoba	
27	Heinz	1869	Pittsburgh, Pennsylvania	Bagel Bites Heinz Organic Weight Watchers After the Fall	Classico- Lowfat sauces Smart Ones
47	Smucker's	1897	Orrville, Ohio	Santa Cruz Organic	R.W.Knudsen
74	Danone	1919	Barselona, Ispanya	Brown Cow	Stonyfield Farm

Gıda hakkında yapılan yazılı yayınlar azaldığında, gıda televizyonda ilerledi. *Food Network*'te, *Iron Chef*lerden birisi olan Bobby Flay, *Throwdown* programında kendine ve ülkedeki diğer şefe mutfakta meydan okumaya devam etti. *Chopped* programında, dört yarışmacı bir saat içinde üç yemek hazırlıyorlardı ve sadece birisi seçiliyordu. 2010 Ocak ayında *Food Network*'te yeni bir televizyon şovu yayına başladı: *Worst Cooks in America* (Amerika'nın En Kötü Aşçıları). Çocuklarının, eşlerinin ve meslektaşlarının yemek pişirmesini öğrenmeleri için yalvardığı yarışmacılar, ülkenin dört bir tarafından geliyordu. Kendi imzalarını taşıyan yemekler yapıyorlardı: Örneğin kauçuk inek dışkısına benzeyen çikolatalı pancakeler, yer fıstığı yağıyla kaplanmış morina balığı, üzerine konulmuş peyniri dilimleriyle bütün hâlde haşlanmış tavuk, kuşkonmaz sapları (başları kesilmiş ve atılmış), oyulmuş ve bilinmeyen bir şeyle doldurulmuş şalgam. Bazıları, şefler Anne Burrell ve Beau MacMillan'ın kılavuzluğunda yemek pişirmeyi öğrenebildi.

Yemek programları salgını, *Food Network*'ten diğer televizyon kanallarına yayıldı. 27 restoran sahibi İngiliz şef Gordon Ramsay, beş televizyon programı yaptı; bunlardan *Kitchen Nightmares* BBC'de ve diğer kanallarda yayınlandı. Şef Andrew Zimmern, *Travel Channel*'da dünyayı gezip *Bizarre Foods* programında örnekler gösterirken, şef Anthony Bourdain *No Reservations*'ta çat kapı yemeğe geliyordu. *Fine Living Network*, bir Road Kill Festivali* ve *Tarantula Tempura* gibi yemekler yayınladı. Discovery Channel'da şef ve 11 yemek kitabının yazarı olan Carol Selva Rajah, Malezya mutfagını anlatan çok bölümlü bir program sundu. Fransız şef Alain Ducasse'ın hiç televizyon programı yoktu; ancak dünya çapında 22 restoranı, 18 yemek kitabı, oteller zinciri, iki aşçılık okulu ve kendi yayınevi vardı. Joël Robuchon 19 restorana ve 16 yemek kitabına sahipti. Bazı şefler oyunculığa geçiş yaptılar: Hintli Madhur Jaffrey 1964 yılından bu yana, *Law and Order* dizisi ve 2005'te

* Yolda arabaların çarpıp öldürdüğü yenilebilir hayvanları yemek üzerine kurulmuş bir festival. (şevler)

Meryl Streep'in oynadığı *Prime* filmi de dâhil, televizyonlarda ve filmlerde görünmektedir.¹⁰⁰¹

2010 Haziran'ında, *Food Network*, izleyicilere bıçak kullanmadan, yiyecek saklama ve tatlı yapımına kadar gibi bazı temel bilgileri öğreten tamamen çevrimiçi bir aşçılık okulu *Top Chef University* programını yayınladı. Programda, küresel mutfaklar ve moleküler gastronomi üzerine birer ders vardı.

Kanada Mutfağı

2010 Şubatı'nda televizyon, Vancouver Kış Olimpiyatları sırasında Kanada mutfağına ve kültürüne büyük bir ilgi gösterdi. Kanada bayrağında büyük kırmızı akçaağaç yaprağı bulunur ve akçaağacın Kanada mutfağında şurup, şeker, tereyağı, çikolata sosu ve akçaağaç sırlı tavuk göğsü gibi farklı şekillerde kullanılması da bir sürpriz değildir. Yabani yaban mersini, kızılçıklar, Bektaşî üzümü ve *cloudberry* (*rubus chamaemorus*) ile -bazen de akçaağaç yardımıyla onun formunda- paylar, tartlar ve pudingler yapılır.

Beaver Tails ya da bilinen adıyla *Moose Tongues* (Sığın Geyiği Dilleri), üzerine tarçın şekeri serpilene, yapraksı tereyağlı bir hamur işidir. Birleşik Devletler'de bunların adı *Elephant Ears*'tı (Fil Kulakları). Kanadalılar, 1986'da Britanya Kolombiyası'ndaki Nanaimo köyünde yapılan bir tarif yarışmasında icat edilmiş olan Nanaimo barları çok severler. Üç katlıdır: en altta Graham krakeri parçacıkları, çekilmiş fındık, hindistancevizi ve erimiş tereyağı katmanı, ortada vanilya kreması tozuyla yapılmış bir dolgu (gerçekte mısır nişastası pudingi) ve en üstte de erimiş çikolata katmanı bulunur.¹⁰⁰²

Kanada'nın yerlileri ya da İlk Halkları, yerli Kanada malzemelerini kullanırlar. Geyik, sığın geyiği, kaz ve sülün gibi av hayvanlarını avlar ve somon jerky yaparlar.

İtalyan, Ukrayna, Polonya, İskandinavya gibi etnik mutfaklara ülkenin her yerinde rastlanır. Doukhoborlar, Rus kökenli vejetaryenlerdir. Ontario'da Michigan'da olduğu gibi Menonitler yaşar. Çin restoranları, Birleşik Devletler'de olduğu kadar Kanada'da da popülerdir. Bir spesiyalite de "Çin açık büfesi"dir. Muhtemelen Vancouver'de on dokuzuncu yüzyılın sonunda, Çinliler İskandinav oduncular için yemek hazırladıkları sırada başlamıştı. Zencefilli etin de Batı Kanada kökenli olduğuna inanılmaktadır. Kanada'nın doğusunda bulunan Newfoundland ve Nova Scotia'da İngiliz, İrlanda ve İskoç mutfaklarının etkisi, *sconelar*, yulaf ekmeği, İrlanda yahnisi ve tuzlu morina balığı ile görülür.

Quebec merkezli Fransızca konuşan nüfus, soğan çorbası ve krem karamel gibi geleneksel Fransız yemeklerine ve "poot-tsien" veya "poo-teen" olarak telaffuz edilen Fransız-Kanada kelimesi *poutine* gibi daha yeni yiyeceklerle

1001 http://newyork.grubstreet.com/2009/09/the_20_biggest_chef_empires.html

1002 <http://www.joyofbaking.com/NanaimoBars.html>

katkıda bulunmuştur. Bu yemeğin ve kelimenin kökeni bilinmez. Bu yemek, Fransızların “*a potful*” dedikleri, Portekizlilerin *pudim* veya *potée* pudingiyle bağlantılı olabilir. Amerikalıların spaghetti ya da mısır cipslerini yatak olarak kullandığı gibi, *poutine* yemeğinde de patates kızartması aynı şekilde kullanılır. Üzerine konulan geleneksel olarak, sulu olmasını engellemek için son dakikada eklenen, kahverengi et suyu ve taze lor peyniri ile hazırlanan bir sostur. Diğer çeşitlerinde domates sosu ve *mozzarella*, *guacamole* ve ekşi krema, keçi peyniri ve hatta *foie gras* kullanılmaktadır. Füzyon mutfak olanaklarının sonu yoktur.

KÜLTÜR KARŞILAŞTIRMASI:

Sriracha, Bir Şişede Küresel Mutfak

1980’lerde üretilen bir sos, mutfaklar ve kültürlerdeki yeni küresel füzyonu temsil eder. *Sriracha*, Salsa sosundan hemen sonra gelir ve Birleşik Devletler’in gözdesidir. Bu sos, Güney Kaliforniya’da yaşayan, Vietnamlı bir Çinli tarafından yapılmıştır. Malzemeleri, Amerika’dan Şili biberi ve Avrupa’dan sarımsaktır. Asya kökenli şeker ve sirke ile Orta Doğu’da -İtalyan geleneğinde *agradolce* denilen- tatlı ekşi sos içerir. Şişenin üzerindeki etiket, Vietnamca, Çince, İngilizce, Fransızca ve İspanyolca dillerindedir. Adını Tayland’daki bir bölgeden alır ve Wal-Mart’ta satılır. *Sriracha* aynı zamanda bir göçmen başarısının hikâyesidir. Ailedeki tüm bireylerin ayıklaştığı, pişirdiği ve şişelediği, bir evin mutfağında küçük bir işletme olarak başlayan, bugün depolara ve yılda ürettiği 10 milyon şişeyi sattığı bir dağıtım ağına sahip bir işletmedir. Pizza dilimlerine dökülür, zincir restoranlarda banmalık sos olarak kullanılır ve ünlü şefler tarafından yaratılan soslara bir parça eklenir.¹⁰⁰⁶

Yiyecek Bağ

Yiyecekler nerede yetiştirse yetişsin, nasıl toplanırsa, nasıl işlenirse, paketlenirse veya nakledilirse edilsin, yine de pişirilmesi gerekir. Modern bir mutfakta ocağın önünde duran her erkek veya kadın, bir doğal felaketin akabinde yardımsever birinin yiyecek sağlamasından, Julia Child’ın Cordon Bleu’daki aşçılık derslerine, Fransa-Prusya Savaşı’nda genç şef Escoffier’in yiyecek aramasına, bilim insanları Snow, Pasteur ve Koch’un hijyen eksikliğine bağlı hastalıklara, şarap ekşimesini ve şarbon hastalığını çözen deneylerine, 10 yaşındaki evsiz Carême’in profesyonel bir mutfaka ilk kez girmek için yürüdüğü geçmişteki binyıllara kadar uzanır. Bizlerse, Appert’e ve onun ilk şişelenmiş yiyeceklerle dolu şampanya şişelerine, Amerika’nın güneyindeki plantasyon mutfaklarında, ter içinde yemek pişiren, adları bilinmeyen Afrikalı Amerikalı kadınlara ve Napolyon’un Moskova’dan geri çekilirken karda donarak yemek yapan adları bilinmeyen erkeklere, Amerikalı öksüzlere ve Çinli kölelere, Rusya’nın komünal mutfaklarına ve Amerikalı yerleşimcilerin evlerine, hamur işleri pişirilen manastırlardaki rahibelere ve

1003 <http://www.nytimes.com/2009/05/20/dining/20united.html?th=&emc=th&pagewanted=print>

haremlerdeki kadınlara, kamp ateşinin etrafında kırmızı içen Moğollara, bir *triclinium* sırasındaki ziyafette ızgara domuz yiyen Romalıları, *symposium*da şarap içen Yunanlılara, Mısır ve Mezopotamya'da tanrılara sunularda bulunan yüksek rahiplere ulaşırız. Kemiği kıran ve iliği emen ilk insana giden tüm yolu kat ederiz. Bu yüzden ister bir çayevinde çayımızı karıştıralım, Güneydoğu Asya'da bir hindistancevizini kiralım, ister bir Yerli Amerika barbeküsü, New England kumsal partisi veya bir *luau* için çukur kazalım, ister *selametan* için pilav hazırlayalım, tütsülenmesi için bir jambonu asalım, ister Akdeniz'de üzümün veya Andlarda patateslerin üzerinde tepinelim, sebzeleri dolduralım ya da meyvelerin suyunu sıkalım, ister kamyonetten bir tweet bekleyelim, ister bir çorbayı veya ekmeği paylaşalım, hepimiz birbirimize bağlıyız ve bunların hepsini aynı sebeple yapıyoruz: Yiyecekleri ve ateşin çevresindeki arkadaşlarımızı seviyoruz.



"Hadi barış ve dostluk içinde yaşayalım ve yiyeelim; çünkü Tanrı dünyanın sonunu getirdiğinde, hepimiz için getirmiş olacak."

—Sancho Panza, 1602¹⁰⁰⁴

1004 Project Gutenberg'deki Miguel de Cervantes'in *Don Quixote* e-metninden, XLIX. Bölüm.

FRANSIZCA TELAFFUZ

1. İnceltme İşareti: ^

Bu şu anlama gelir; *s* harfi Latince'den Fransızca'ya geçerken düşmüştür. Bu telaffuz edilmez. Örneğin Latince'deki *gustus*, Fransızca *goût* (*goo* şeklinde telaffuz edilir) tat anlamına gelir. *Château* -kale- kelimesi ise daha önce *castellum* (Lat.) idi.

2. S Harfi

Sondaki *s* harfi, kendisinden sonra *e* harfi yoksa telaffuz edilmez; *z* gibi bir ses çıkarılır. Örneğin bıçak kesici *brunois*, *broon VAH* olarak telaffuz edilir. Sonuna *e* harfi eklendiğinde -*brunoise*- bu kez *broon VAHZ* şeklinde telaffuz edilir. Aynısı *françoise*, *niçoise* ve sonu *ois* ile biten tüm kelimeler için geçerlidir.

3. Sondaki E harfi

Brunoise gibi kelimelerin sonundaki *e* harfi telaffuz edilmez. *E* harfinin telaffuz edilmesinin gerektiği durumlarda bir vurgu işareti eklenir. Ancak bu şekilde *e* harfi *ay* olarak telaffuz edilir. Örneğin *velouté* sosu: sondaki *e* harfi üzerinde bir vurgu işareti olmasaydı *vih loot* olarak telaffuz edilmesi gereken kelime *é* harfi nedeniyle *vih loo TAY* şeklinde telaffuz edilir.

4. Çengel İşareti: ç

Bu işaret *c* harfinin *s* gibi bir sesle söylenmesini sağlar. Örneğin *salade niçoise*'de geçen *niçoise* kelimesi *nii SVAHZ* olarak telaffuz edilir.

İTALYANCA TELAFFUZ

İtalyancada birkaç telaffuz kuralı bulunur. Tüm harfler söylenir ve İtalyan alfabesinde sadece yirmi dört harf yer alır. Bu haliyle İngilizceden daha az harfe sahiptir. Alfabelerinde j ve k harfleri yoktur; g ve c harfleri bunların yerini doldurur. İtalyanca telaffuzla ilgili hatırlanması gereken basit bir iki nokta:

1. Çoğul

İtalyancada i harfi ile biten herhangi bir kelime çoğul haldedir; -ler eki eklenemez. Örneğin *ravioli* ve *cannoli* çoğul haldedir. *Ravioli*ler demek yanlış olacaktır. Aynı şey *cannoli*ler için de geçerlidir.

2. Vurgu

Vurgu genellikle sondan ikinci hecede yapılır. Örneğin *spah GAT tee* (*spaghetti*).

3. Bazen C Harfi K Harfine Karşılık Gelir

Bazen c, *kedi* kelimesinde olduğu gibi sert bir sesle telaffuz edilir. İki istisna hariç: Bu ses, *chay* ve *chee*deki *ke* ve *ki* seslerinde çıkarılmaz. Örneğin oyuncu Al Pacino'nun soyadı *pah Çi no* olarak telaffuz edilir. K sesinin sert çıkması için c ve e ya da i harflerinin arasında h harfi olması gerekir. Örneğin İtalyan makarnası *checca*, *KEY kah* olarak telaffuz edilir.

4. Bazen G harfi C Harfine Karşılık Gelir

G harfi bazen *gol* kelimesinde olduğu gibi sert bir sesle telaffuz edilebilir. İki istisna hariç: *ge* ve *gi*, *ce* ve *ci* olarak telaffuz edilir. Örneğin eski New York City belediye başkanı Rudy Giuliani, *cuu lee YA nii* olarak telaffuz edilir. Sert bir g sesi için, g ve e veya i harfinin arasında h harfi olması gerekir. Örneğin *spaghetti*, *spa GET ti*. Aynı zamanda San Francisco çikolata şirketi Ghirardelli, *gi rar DEL li* olarak telaffuz edilir.

BAŞLICA SAVAŞLAR VE ÇARPIŞMALAR (ANTİK DÖNEM HARİÇ)

TARİH	SAVAŞ/ÇARPIŞMA	YER	SAVAŞANLAR (SİYAHILI KAZANAN)
476	Batı Roma İmparatorluğu'nun Yıkılışı	Roma	Barbarlar Batı Roma İmparatorluğunu ele geçirdi.
732	Puvatya/Poitiers Savaşı#	Fransa	Müslümanlar Fransa'yı ele geçirdi.
1066	Hastings Savaşı#	İngiltere	Fransa İngiltere'yi ele geçirdi.
1096-1212	Haçlılar	Kudüs	Hristiyan Avrupa Müslüman Doğu'yu ele geçirdi.
1279	İşgal	Çin	Moğollar, Çin'i ele geçirdi.
1337-1453	Yüz Yıl Savaşları	Fransa	İngiltere, Fransa'yı ele geçirdi.
1453	Doğu Roma İmparatorluğu'nun Yıkılışı*	Türkiye (Osmanlı)	Müslüman Türkler vs. Hristiyan Doğu Roma İmparatorluğu
1492	Reconquista#	İspanya	Katolik İspanya, Müslüman ve Yahudilere karşı.
1571	İnebahtı Deniz Savaşı#*	Doğu Akdeniz	Katolik İspanya, Papa, Venedik vs. Müslüman Türkler
1588	İspanyol Donanması#*	Manş Tüneli	Katolik İspanya vs. Protestan İngiltere
1618-1648	Otuz Yıl Savaşları#	Avrupa	Katolik vs. Protestan – beraberlik
1642-1649	İç Savaş#	İngiltere	Püritenler vs. Şövalyeler
1688	Muhteşem Devrim#	İngiltere	Protestanlar vs. Katolikler
1688-1697	Dokuz Yıl Savaşı	DÜNYA	Fransa vs. Avrupa'nın çoğu – beraberlik
1701-1713	İspanya Veraset Savaşı	DÜNYA	İngiltere, Avusturya, Hollanda Cumhuriyeti, Portekiz, bazı Almanlar ve İtalyanlar vs. Fransa ve İspanya.
1740-1748	Avusturya Veraset Savaşı	DÜNYA	Prusya, Fransa vs. Avusturya, İngiltere.
1756-1763	Yedi Yıl Savaşları (Fransa ve Hindistan Savaşı, 1754-1763)	DÜNYA	İngiltere, Amerikalılar vs. Fransa ve Mohawk Yerlileri
1778-1783	Amerikan Devrimi	DÜNYA; Kuzey Amerika'da savaşıldı.	Amerikan Kolonileri vs. İngiltere
1793-1802	Fransız Devrimi	DÜNYA; çoğunlukla Fransa'da çatışıldı.	Köylüler ve burjuvalar vs. asiller
1803-1815	Napolyon Savaşları	DÜNYA	Fransa vs. İngiltere, Rusya, İspanya, Belçika, Almanya, Avusturya; İngiltere vs. ABD

1821	Devrim	Meksika	Meksikalılar vs. İspanya
1839-1842	Afyon Savaşları*	Çin	Çin vs. İngiltere
1861-1865	İç Savaş	ABD	Özgürlükçü Kuzey vs. Kölecî Güney
1910-1911	Devrim	Meksika	Köylüler diktatörü devirdi.
1914-1918	I.Dünya Savaşı	DÜNYA	Avusturya-Macaristan İmparatorluğu, Almanya vs. İngiltere, Fransa, ABD, Rusya, İtalya, Japonya.
1918-1924	Devrim / İç Savaş	Rusya	Komünist köylüler, asillere karşı
1939-1945	II.Dünya Savaşı	DÜNYA	Almanya, İtalya, Japonya vs. Çin (1937-1945), İngiltere (1939-1945), Rusya ve ABD (1941-1945)
1947	Bağımsızlık	Hindistan	Hindistan vs. İngiltere koloni efendileri; daha sonra Hindular vs. Müslümanlar.
1949	Devrim	Endonezya	Endonezya vs. Hollanda koloni efendileri
1949	Devrim	Çin	Komünistler vs. Milliyetçiler
1959	Devrim	Küba	Komünistler vs. Kapitalistler
1960'lar	Devrimler	Afrika	Afrikalılar vs. Avrupalı koloni efendileri
# din savaşı ;			
* deniz savaşı			

SEÇİLMİŞ YEMEK KİTAPLARI VE YİYECEK ÜZERİNE KİTAPLAR KRONOLOJİSİ

TARİH	ÜLKE / DİL	YAZAR	KİTAP ADI	ÖNEM
yk.MÖ3500	Mezopotamya/ Tablet	Anonim	(parçalar halinde)	İçinde kuş bulyon da olan en eski tarifler
yk.330	Sicilya/ Yunanca	Archestratus	<i>The Life of Luxury</i> (parçalar halinde)	Manzum eser; çoğunlukla balık üzerine
MS1.yy.	Roma/Latince	Apicius	<i>De Re Coquinaria</i>	İlk gerçek yemek kitabı; soslar; ilk İngilizce çevirisi 1936
10.yy.	Tunus/Arapça	el-Maliki	<i>Riyâd al-nufas</i>	Künefe tatlısından ilk kez söz edildi.
1061	Çin/Çince	Anonim	<i>The Illustrated Basic Herbal</i>	Yüzlerce yiyecek betimlendi.
1215	Japonya/ Japonca		<i>Kissa Yojoki</i>	Japonya'da çay hakkında ilk kitap
1226	Müslüman/ Arapça	El-Bağdadi	<i>A Baghdad Cookery Book</i>	Pastacılığın/ şekerlemeciliğin başlangıcı
13.yy.	Müslüman/ Arapça		<i>Kitâb waf al-at'ima al-mutada</i>	155 tarifin 94'ünde gül suyu yer alır.
13.yy.	İspanya/ Arapça	Anonim	<i>Kitâb al-jabikh fi al-Maghrib wa'l-Ândalus</i>	Kuskustan bahseden ilk metin
yk.1300	İsviçre/ Fransızca	Anonim	<i>Sion Viander</i>	Arap etkisi
14.yy.	Napoli/Latince	Anonim	<i>Liber de Coquina</i>	İlk lazanya tarifi
14.yy.	Çin/Çince	Hu Szu-hui	<i>Yin-shan cheng-yao</i> (İmparator için Güzel ve Gerekli Şeyler)	Moğol krallığında bir Çinli-Türk tarafından yazılmıştır.
yk.1370	Fransa/ Fransızca	Taillevent	<i>Le Viander</i>	Arap etkisi
1392/3	Fransa/ Fransızca	Anonim	<i>Ménagier de Paris</i>	Günlük, ev halkı mutfağı
1474	Roma/Latince	Platina/ Martino	<i>De Honesta Voluptate</i>	Basılan ilk yemek kitabı
yk.1490	Fransa/ Fransızca	Taillevent	<i>Le Viander</i>	Fransızca basılan ilk yemek kitabı
1502	İngiltere/ İngilizce	Anonim	<i>The Pineson Book</i>	İngilizce basılan ilk yemek kitabı

1510	Brüksel/ Hollandaca	Vander Noot	<i>Een Notabel Boeckke van Cokerije</i>	Hollandaca basılan ilk yemek kitabı
1520	Barselona, İspanya		<i>Libre del coch</i>	Katalan mutfağı
1532	Polonya/Lehçe	Anonim	<i>Kuchmistrzostwo (Pişirme ve Saklama Sanatı)</i>	Lehçe basılan ilk yemek kitabı
1570	İtalya/ İtalyanca	Scappi	<i>Opera</i>	Yüksek Rönesans mutfağı
1604	Brüksel/ Fransızca	Casteau	<i>Ouverture de Cuisine</i>	İlk pâte à choux
1651	Fransa/ Fransızca	La Varenne	<i>Le Cuisinier françois</i>	Klasik Fransız mutfağı
1653	Fransa/ Fransızca	La Varenne	<i>Le Pâtissier françois</i>	Muhtemelen İtalyan bir pastacı şef
1667	Hollandaca	Anonim	<i>The Sensible Cook</i>	Hollanda Altın Çağ yiyecekleri
1682	Polonya/ Latince	Stan. Czernecki	<i>Compendium Fercolorum</i>	İlk orijinal Lehçe yemek kitabı
1691	Fransa/ Fransızca	Massalot	<i>Cuisinier royal et bourgeois</i>	İlk tarifler
1742	Amerika/ İngilizce	Eliza Smith	<i>The Compleat Housewife</i>	Kolonilerde basılmış ilk yemek kitabı
1746	Fransa/ Fransızca	Menon	<i>La Cuisiniere bourgeoise</i>	Kadınlar için ilk Fransızca yemek kitabı
1747	İngiltere/ İngilizce	Hannah Glasse	<i>The Art of Cookery</i>	Başarılı bir 18.yy yemek kitabı
1790	İtalya/ İtalyanca	F. Leonardl	<i>L'Apicio moderno</i>	İlk makarna ve domates sosu tarifi
1793	Fransa/ Fransızca	Mme. Méridot	<i>La cuisine republicaine</i>	Kadın yazar; hepsi patatesli
1796	ABD/İngilizce	A. Simmons	<i>American Cookery</i>	İlk Amerikan yemek kitabı
1810	Fransa/ Fransızca	Nicolas Appert	<i>L'Art de Conserver ...</i>	Konserveleme hakkındaki ilk kitap
1816	Rusya/Rusça	Şef Levshin	<i>The Russian Kitchen</i>	Rusça ilk yemek kitabı
1824	ABD/İngilizce	Mary Randolph	<i>The Virginia Housewife</i>	Etkili olmuş bir yemek kitabı
1829	ABD/İngilizce	Lydia Child	<i>The Frugal Housewife</i>	En az 35 kez yeniden yayınlanmış yemek kitabı
1839	Napoli/ İtalyanca	I. Cavalcanti	<i>La cucina teorico-pratica</i>	Fransız etkisi olmayan bir İtalyan

1841	ABD/İngilizce	C. Beecher	<i>Treatise on Domestic Economy</i>	Demokrasî, sağlık ve diyet
1859	Britanya/İngilizce	Isabella Beeton	<i>Book of Household Mgmt.</i>	İngiliz Viktorya dönemi mutfağı
1861	Rusya/Rusça	E. Molokhovet	<i>A Gift to Young Housewives</i>	Çok satan; 4000 kadar tarif
1864	Avusturya/İngilizce	Edward Abbott	<i>English & Australian Cookery</i>	Avustralya'nın ilk yemek kitabı
1881	ABD/İngilizce	Abby Fisher	<i>What Mrs. Fisher Knows ...</i>	Erken dönem Afrikalı Amerikalı yemek kitabı
1881	ABD/İngilizce	Ellen Richards	<i>The Chemistry of Cooking</i>	Massachusetts Institute of Technology'deki ilk kadın
1891	İtalya/İtalyanca	Pellegrino Artusi	<i>La Scienza in Cucina</i>	İtalyan mutfağının mihenk taşı
1896	ABD/İngilizce	Fannie Farmer	<i>Boston Cooking School Ckbb</i>	Sanayileşme ve mutfak
1898	ABD/İspanyolca	E. Pinedo	<i>El cocinero espanol</i>	ABD'deki ilk İspanyolca yemek kitabı
1901	ABD	Lizzie Kander	<i>The Settlement Cookbook</i>	Yahudi/Yahudî Amerikalı tarifler
1903	Fransa/Fransızca	Escoffier	<i>Le Guide Culinaire</i>	Ustadan 5000 tarif
1910	Polonya/Lehçe	Ochorowicz-Monatowa	<i>Uniwersalna Ksiaoka Kucharska (Evrensel Yemek Kitabı)</i>	Polonya mutfağının kutsal kitabı; 1958'de İngilizceye çevrildi.
1931	ABD/İngilizce	Irma Rombauer	<i>The Joy of Cooking</i>	Kişisel olarak 3000 kopya bastırdı.
1938	Fransa/Fransızca	Montagné	<i>Larousse Gastronomique</i>	Ansiklopedi
1960	Britanya/İngilizce	Elizabeth David	<i>French Provincial Cooking</i>	Nesilleri etkiledi.
1961	ABD/İngilizce	Beck, Julia Child, Bertholle	<i>Mastering the Art of French Cooking</i>	Fransız mutfağını Amerikalılara ulaştırdı.
1968	ABD/İngilizce	Claudia Roden	<i>A Book of Middle Eastern Food</i>	Ortaçağ tarifleri içeriyor.
1970	ABD/İngilizce	Harva Hachten	<i>Best of Regional African Cooking</i>	Tüm Afrika kıtası çapında yemek kitabı
1971	ABD/İngilizce	George Lang	<i>The Cuisine of Hungary</i>	Tarifler ve tarihçe
1973	ABD/İngilizce	Madhur Jaffrey	<i>Invitation to Indian Cooking</i>	Amerikalılar için yazıldı.
1973	ABD/İngilizce	Molly Katzen	<i>Moosewood Cookbook</i>	Vejetaryen, baharatlı, etnik

1979	İngilizce	Escoffier	<i>The Culinary Guide</i>	İlk İngilizce çeviri
1981	ABD/İngilizce	J. Brennan	<i>Original Thai Cookbook</i>	ABD'deki ilk Tay yemek kitabı
1982	ABD/İngilizce	Alice Waters	<i>Chez Panisse Cookbook</i>	Yaratıcı California Fransız mutfağı
1983	ABD/İngilizce	Ornish/ Shulman	<i>Stress, Diet, & Your Heart</i>	İlk kalp sağlığı yemek kitabı
1984	ABD/İngilizce	Harold McGee	<i>On Food and Cooking</i>	Mutfak kimyası
1991	ABD/İngilizce	Ayla Algar	<i>Classical Turkish Cooking</i>	Tarih ve tarifler
1996	İtalya/ Fransızca, İngilizce	Flandrin and Montanari, editörler; Sonnenfeld	<i>Histoire de l'alimentation; Food: From Antiquity to the Present</i>	Çok kıymetli, geniş tarih
1998	ABD/İngilizce	Ntozake Shange	<i>If I Can Cook/You Know God Can</i>	Şairane bir ruhla Afrika mutfağı ve tarihi
1999	İngiltere	A. Davidson, ed.	<i>Oxford Companion to Food</i>	Ansiklopedi
2000	ABD/İngilizce	Clifford Wright	<i>A Mediterranean Feast</i>	Çok geniş; 500 tarif + tarih
2001	ABD/İngilizce	Eric Schlosser	<i>Fast Food Nation</i>	Bugün Amerikalıların yeme biçimi hakkında
2002	ABD/İngilizce	Marlon Nestle	<i>Food Politics</i>	İlk sert siyasî/mutfak tarihi
2003	ABD/İngilizce	Pinedo; Strehl, ed./çev.	<i>Encarnacion's Kitchen</i>	ABD'li bir Hispantik tarafından yazılmış ilk yemek kitabından seçki
2004	ABD/İngilizce	Andrew Smith, ed.	<i>Oxford Companion to Food & Drink in America</i>	İlk Amerikan mutfağı ansiklopedisi
2004	İngilizce/ Farsça	N. Batmanglij	<i>New Food of Life: Ancient Persian and Modern Iranian</i>	Cesur; taviz vermeyen İranlı

- Achaya, K. T. *Indian Food: a Historical Companion*. Delhi: Oxford University Press, 1994.
- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press, 2002. <http://ark.cdlib.org/ark:/13030/kt587020gg/>
- Ambrose, Stephen. *Nothing Like It in the World: The Men Who Built the Transcontinental Railroad 1863–1869*. New York: Simon & Schuster, 2000.
- Amitai-Preiss, Reuven, ve David O. Morgan, eds. *The Mongol Empire & its Legacy*. Leiden: Brill, 2000.
- Anderson, E. N. *The Food of China*. New Haven: Yale University Press, 1988.
- Anderson, Jean. *The Food of Portugal*. New York: William Morrow, an imprint of HarperCollins, 1986. Gözden geçirilmiş ve yenilenmiş, 1994.
- Andreason, Nancy C., M.D., Ph.D., ve Donald W. Black, M.D. *Introductory Textbook of Psychiatry, Second Ed.* Washington, D.C.: American Psychiatric Press, 1995.
- Apicius. *Cookery ve Dining in Imperial Rome*. Translation by Joseph Dommers Vehling. New York: Dover Publications, Inc., 1977. Orjinal baskının yeniden baskısı: Walter M. Hill, 1936.
- Archbold, Rick, ve Dana McCauley. *Last Dinner on the Titanic: Menus ve Recipes from the Great Liner*. New York: Hyperion/Madison Press, 1997.
- Archestratus. *The Life of Luxury*. Çeviren, giriş ve yorum yazar., John Wilkins & Shaun Hill [sic]. Great Britain: Prospect Books, 1994.
- Atkins, Annette. *Harvest of Grief: Grasshopper Plagues ve Public Assistance in Minnesota, 1873–78*. St. Paul: Minnesota Historical Society Press, 1984.
- Bayless, Rick, with Deann Groen Bayless ve Jean Marie Brownson. *Rick Bayless's Mexican Kitchen*. New York: Scribner, 1996.
- Benning, Lee Edwards. *Oh, Fudge!* New York: Henry Holt ve Company, 1990.
- Blockson, Charles L. *The Underground Railroad: First-Person Narratives of Escapes to Freedom in the North*. New York: Prentice Hall Press, 1987.
- Boorstin, Daniel J. *The Discoverers: A History of Man's Search to Know His World ve Himself*. New York: Vintage Books, 1983.
- Bottero, Jean. *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*. Çev. Teresa Lavender Fagan. Chicago: The University of Chicago Press, 2004.
- Braudel, Fernve. *The Mediterranean ve the Mediterranean World in the Age of Philip II, Vols. I ve II*. Çev. Siân Reynolds. Berkeley: University of California Press, 1995.
- Brenner, Joël Glenn. *The Emperors of Chocolate: Inside the Secret World of Hershey & Mars*. New York: Broadway Books, 2000.
- Brenner, Leslie. *American Appetite: The Coming of Age of a National Cuisine*. New York: HarperCollins, 1999.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *The Physiology of Taste or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Çev. by M. F. K. Fisher. Washington, D.C.: Counterpoint, 1949.
- Brothwell, Don, ve Patricia Brothwell. *Food in Antiquity: A survey of the diet of early peoples*. Genişletilmiş baskı. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1998.
- Brown, John Hull. *Early American Beverages*. Rutland, Vermont: Charles E. Tuttle Company, 1966.
- Buell, Paul D. "Mongol Empire and Turkicization: The Evidence of Food and Foodways," içinde *The Mongol Empire & Its Legacy*, Amitai-Preiss, Reuven, and David O. Morgan, eds. Leiden: Brill, 2000.
- _____, ve Eugene N. Anderson. *A Soup for the Qan*. Ekler by Charles Perry. London: Kegan Paul International, 2000.
- Burbank, Luther, ile Wilbur Hall. *Harvest of the Years*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1927.
- Burke, Peter. *The Italian Renaissance: Culture and Society in Italy*. Princeton: Princeton University Press, 1986.
- Camporesi, Piero. *Exotic Brew: The Art of Living in the Age of Enlightenment*. Çev. Christopher Woodall. Cambridge, England: Polity Press, 1994.
- _____. *The Magic Harvest; Food, Folklore and Society*. Milan: Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., 1989. Çev. Joan Krakover. Cambridge: Polity Press, 1993.
- Cass, Joan. *Dancing Through History*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall, 1993.

- Chamberlin, E. R. *The Bad Popes*. New York: Dorset Press, 1969.
- Chang, K. C., Ed. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.
- Coe, Sophie D. *America's First Cuisines*. Austin: University of Texas Press, 1994.
- and Michael D. Coe. *The True History of Chocolate*. London: Thames & Hudson Ltd., 1996.
- Coppin, Clayton A., and Jack High. *The Politics of Purity: Harvey Washington Wiley and the Origins of Federal Food Policy*. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1999.
- Corn, Charles. *The Scents of Eden: A Narrative of the Spice Trade*. New York: Kodansha International, 1998.
- Cott, Nancy F. *The Bonds of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780–1835*. New Haven: Yale University Press, 1977.
- Courtwright, David T. *Forces of Habit: Drugs and the Making of the Modern World*. Cambridge: Harvard University Press, 2001.
- Cowan, Ruth Schwartz. *More Work For Mother: The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*. New York: BasicBooks, a division of HarperCollins Publishers, 1983.
- Cronon, William. *Changes in the Land*. New York: Hill and Wang, 1983.
- . *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*. New York: W. W. Norton & Company, 1991.
- Dalby, Andrew. *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. Berkeley: University of California Press, 2000.
- . *Flavours of Byzantium*. Devon, Great Britain: Prospect Books, 2003.
- . *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. London: Routledge, 1996.
- Daws, Gavin. *Prisoners of the Japanese: POWs of World War II in the Pacific*. New York: Quill—William Morrow, 1994.
- De Sahagun, Fray Bernardino. *Florentine Codex, Book 2—The Ceremonies*. Çev. Arthur J. O. Anderson and Charles E. Dibble. Santa Fe, New Mexico: The School of American Research and The University of Utah, 1981.
- De Talavera Berger, Frances, and John Parke Custis. *Sumptuous Dining in Gaslight San Francisco 1875–1915*. Garden City, New York: Doubleday & Company, Inc., 1985.
- Derry, T. K. *A History of Scandinavia*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1979.
- DeWitt, Dave, Mary Jane Wilan, and Melissa T. Stock. *Flavors of Africa Cookbook: Spicy African Cooking—From Indigenous Recipes to Those Influenced by Asian and European Settlers*. Rocklin, California: Prima Publishing, 1998.
- Diamond, Jared. *Guns, Germs, and Steel*. New York: W. W. Norton & Company, 1997.
- Diner, Hasia R. *Hungering for America: Italian, Irish & Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge: Harvard University Press, 2001.
- Directions for Cooking By Troops*. Richmond, Virginia: J. W. Randolph, 1861.
- Dorris, Michael. *The Broken Cord*. New York: HarperPerennial, 1990.
- Dreyer, Peter. *A Gardener Touched With Genius: The Life of Luther Burbank*. Berkeley: University of California Press, 1985.
- Elias, Norbert. *The History of Manners*. Trans. by Edmund Jephcott. New York: Pantheon Books, 1978 (İngilizce çeviri).
- Ellington, Lucien. *Japan: A Global Studies Handbook*. Santa Barbara, California: ABC Clio, 2002.
- Escoffier, A. *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*. H. L. Cracknell and R. J. Kaufman, Çev. New York: John Wiley & Sons, Inc., 1979.
- Evans, Joan, Ed. *The Flowering of the Middle Ages*. New York: Barnes & Noble Books, 1998.
- Fagan, Brian. *The Little Ice Age: How Climate Made History, 1300–1850*. New York: Basic Books, 2000.
- Farb, Peter, and George Armelagos. *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. New York: Pocket Books, Washington Square Press, 1980.
- Farrar, Linda. *Ancient Roman Gardens*. Phoenix Mill: Sutton Publishing Limited, 1998.
- Fedoroff, Nina, and Nancy Marie Brown. *Mendel in the Kitchen: A Scientist's View of Genetically Modified Foods*. Washington, D.C.: Joseph Henry Press, an imprint of the National Academies Press, 2004.
- Flandrin, Jean Louis, and Massimo Montanari, ed. *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York: Columbia University Press, 1999.
- Fox-Genovese, Elizabeth. *Within the Plantation Household: Black and White Women of the Old South*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 1988.
- Foy, Jessica H., and Thomas J. Schlereth, eds. *American Home Life, 1880–1930: A Social History of Spaces and Services*. Knoxville: University of Tennessee Press, 1992.
- Franklin, Benjamin. *The Autobiography & Other Writings*. New York: Bantam Books, 1982.

- Frazer, Sir James George. *The Illustrated Golden Bough: A Study in Magic and Religion*. Kısaltılmış, by Robert K. G. Temple. Britain: The Softback Preview, 1996.
- Fussell, Betty. *The Story of Corn*. New York: North Point Press; Farrar, Straus and Giroux, 1992.
- Gabaccia, Donna R. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press, 1998.
- Garcia, Sinikka Grönberg. *Suomi Specialties: Finnish Celebrations*. [yer yok] Penfield Press, 1998.
- Garnsey, Peter. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: The Cambridge University Press, 1999.
- Gaski, Harald, ed. *Sami Culture in a New Era: The Norwegian Sami Experience*. Davvi Girji OS, 1997. Seattle: University of Washington Press, 1997.
- Geertz, Clifford. *The Religion of Java*. Chicago: The University of Chicago Press, 1960.
- Gin, Margaret, and Alfred E. Castle. *Regional Cooking of China*. San Francisco: 101 Productions, 1975.
- Gillespie, Angus K., and Jay Mechling. *American Wildlife in Symbol and Story*. Knoxville: The University of Tennessee Press, 1987.
- Gitlitz, David M., and Linda Kay Davidson. *A Drizzle of Honey: The Lives and Recipes of Spain's Secret Jews*. New York: St. Martin's Press, 1999.
- Gjerde, Jon. *From Peasants to Farmers: The Migration from Balestrand, Norway, to the Upper Middle West*. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.
- Glasse, Mrs. *The Art of Cookery Made Plain and Easy*. Tıpkı basım (1805 baskısı), tarihsel notlarıyla Karen Hess. Bedford, Massachusetts: Applewood Books, 1997.
- Goldstein, Darra. *À la Russe*. New York: Random House, 1983.
- Goodwin, Lorine Swainston. *The Pure Food, Drink, and Drug Crusaders, 1879–1914*. Jefferson, North Carolina: McFarland & Company, Inc., 1999.
- Gray, James. *Business Without Boundary: The Story of General Mills*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1954.
- Gutman, Herbert G. *The Black Family in Slavery and Freedom 1750–1925*. New York: Vintage Books, 1976.
- Hachten, Harva. *Best of Regional African Cooking*. New York: Hippocrene Books, 1970.
- Hale, Sarah Josepha. *Early American Cookery: The "Good Housekeeper," 1841*. Mineola, New York: Dover Publications, Inc., 1996.
- Hamilton, Cherie Y. *Cuisines of Portuguese Encounters*. New York: Hippocrene Books, Inc., 2008.
- Hamilton, Edith. *Mythology: Timeless Tales of Gods and Heroes*. New York: Mentor Books, 1953.
- Harris, Sheldon H. *Factories of Death: Japanese Biological Warfare, 1932–45, and the American Cover-up*. London: Routledge, 1994.
- Hayden, Dolores. *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighborhoods, and Cities*. Cambridge: The MIT Press, 1981.
- Hazelton, Nika Standen. *The Swiss Cookbook*. New York: Atheneum, 1967.
- Henisch, Bridget Ann. *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. University Park: The Pennsylvania State University Press, 1976.
- Hess, John L., and Karen Hess. *The Taste of America*. New York: Grossman Publishers, Viking Press, 1977.
- Hirtzler, Victor. *The Hotel St. Francis Cook Book*. Chicago: The Hotel Monthly Press, John Willy, Inc., 1919.
- Hoare, Thailand: *A Global Studies Handbook*. Santa Barbara, California: ABC Clio, 2004.
- Holliday, J. S. *The World Rushed In: The California Gold Rush Experience*. New York: Simon & Schuster, a Touchstone Book, 1981.
- Houston, Lynn Marie. *Food Culture in the Caribbean*. Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2005.
- Howard, W. L. *Luther Burbank's Plant Contributions*. Berkeley: University of California, Bulletin 619, March 1945.
- Hsiung, Deh-Ta. *Chinese Regional Cooking*. Secaucus, New Jersey: Chartwell Books Inc., 1979.
- Hutchinson, Ruth. *The New Pennsylvania Dutch Cook Book*. New York: Harper & Row, 1985.
- Jones, Idwal. *Vines in the Sun*. New York: William Morrow & Company, 1949.
- Josephson, Matthew. *Union House, Union Bar: The History of the Hotel & Restaurant Employees and Bartenders International Union, AFL–CIO*. New York: Random House, 1956.
- Joseph, Alvin M., Jr., ed. *America in 1492: The World of the Indian Peoples Before the Arrival of Columbus*. New York: Vintage Books, a division of Random House, Inc., 1993.
- Kaplan, Steven Laurence. *The Bakers of Paris and the Bread Question 1700–1775*. Durham: Duke University Press, 1996.
- Kennedy, Diana. *The Cuisines of Mexico*. New York: Harper & Row, Publishers, 1986, 1972.
- _____. *Mexican Regional Cooking*. New York: HarperPerennial, a division of HarperCollins Publishers, 1978, 1984, 1990.

- Kennett, Lee. *Sherman: A Soldier's Life*. New York: HarperCollins, 2001.
- Kens, Paul. *Lochner v. New York: Economic Regulation on Trial*. Lawrence: The University Press of Kansas, 1998.
- Kimball, Marie. *The Martha Washington Cook Book*. New York: Coward-McCann, 1940.
- Klapisch-Zuber, Christiane. *Women, Family, and Ritual in Renaissance Italy*. Çev. Lydia G. Cochrane. Chicago: The University of Chicago Press, 1985.
- Klein, Herbert S. *African Slavery in Latin America and the Caribbean*. New York: Oxford University Press, 1986.
- Koehler, Margaret H. *Recipes from the Portuguese of Provincetown*. Riverside, Connecticut: The Chatham Press, Inc., 1973.
- Kuh, Patric. *The Last Days of Haute Cuisine: America's Culinary Revolution*. New York: The Penguin Group, Viking, 2001.
- Kurlansky, Mark. *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. New York: Penguin Books, 1997.
- _____. *Salt, a World History*. New York: Walker and Company, 2002.
- Lacey, Robert, and Danny Danziger. *The Year 1000: What Life Was Like at the Turn of the First Millennium*. Boston: Little, Brown and Company, 1999.
- LaFleur, Robert André. *China: A Global Studies Handbook*. Santa Barbara, California: ABC-Clío, 2003.
- Lamoureux, Florence. *Indonesia: A Global Studies Handbook*. Santa Barbara, California: ABC-Clío, 2003.
- Lang, George. *Hungarian Cuisine*. New York: Bonanza Books, 1971.
- La Varenne. *Le Cuisinier françois. Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman. Bibliothèque bleue collection dirigée par Daniel Roche*. Paris: Montalba, 1983.
- Le Goff, Jacques, ed. *The Medieval World*. London: Collins & Brown, 1990. (Original adıyla. *L'Uomo Medievale*, 1987, Giuseppe Laterza & Figli Spa, Roma-Bari.)
- Levenstein. *Paradox of Plenty: a Social History of Eating in Modern America*. New York: Oxford University Press, 1993.
- _____. *A Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. New York: Oxford University Press, 1988.
- Lewicki, Tadeusz, yardımıyla Marion Johnson. *West African Food in the Middle Ages*. Cambridge: Cambridge University Press, 1974.
- Luchetti, Cathy. *Home on the Range: A Culinary History of the American West*. New York: Villard Books, 1993.
- Lukacs, Paul. *American Vintage: The Rise of American Wine*. Boston: Houghton Mifflin Company, 2000.
- Luther, Martin. Çev. Preserved Smith, Ph.D. and Herbert Percival Gallinger, Ph.D. *Conversations with Luther*. New Canaan, Connecticut: Keats Publishing, Inc., 1979.
- Manchester, William. *A World Lit Only by Fire: The Medieval Mind and the Renaissance*. Boston: Little, Brown and Company, 1992.
- Mangione, Jerre, and Ben Morreale. *La Storia: Five Centuries of the Italian American Experience*. New York: HarperCollins, 1992.
- Mango, Cyril. *The Oxford History of Byzantium*. Oxford: Oxford University Press, 2002.
- Martino of Como. *The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book*. Ed. Luigi Ballerini; Çev. ve açıklama ekleyen. Jeremy Parsen. Berkeley: University of California Press, 2005.
- Mason, R. H. P., and J. G. Caiger. *A History of Japan*. Tokyo: Charles E. Tuttle and Company, Inc., 1972.
- McCallum, Henry D. and Frances T. *The Wire That Fenced the West*. Norman: University of Oklahoma Press, 1965.
- McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: A Fireside Book, Simon & Schuster, 1984.
- McHughen, Alan. *Pandora's Picnic Basket: The Potential and Hazards of Genetically Modified Foods*. Oxford: Oxford University Press, 2000.
- McNeill, William H. *Plagues and Peoples*. New York: Anchor Books—Doubleday, 1976.
- Medina, F. Xavier. *Food Culture in Spain*. Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2005.
- Mendelson, Anne. *Stand Facing the Stove*. New York: Henry Holt and Company, 1996.
- Miller, J. Innes. *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641*. Oxford at the Clarendon Press, 1969.
- Ministère de la Culture, Musée national des arts et traditions populaires. *Les Français et la table*. Paris: Editions de la Réunion des musées nationaux, 1985.
- Mintz, Sidney. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books, 1985.
- Montanari, Massimo. *The Culture of Food*. Trans. Carl Ipsen. Oxford: Blackwell Publishers Ltd., 1994.
- Nabhan, Gary. *The Desert Smells Like Rain: A Naturalist in Papago Indian Country*. San Francisco: North Point Press, 1987.

- _____. *Why Some Like It Hot: Food, Genes, and Cultural Diversity*. Washington: Island Press/Shearwater Books, 2004.
- Nearing, Helen & Scott. *The Maple Sugar Book*. New York: Galahad Books, 1950, 1970.
- Nestle, Marion. *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- A New Booke of Cookerie*. New York: Da Capo Press Inc, 1972. Tıpkıbasım London: 1615.
- Nightingale, Florence. *A Contribution to the Sanitary History of the British Army During the Late War with Russia*. London: John W. Parker & Son, West Strand, 1859.
- _____. "Taking Food," and "What Food," içinde *Directions for Cooking By Troops*. Richmond, Virginia: J. W. Randolph, 1861.
- Ochorowicz-Monatowa, Marja. *Polish Cookery: The Universal Cook Book*. New York: Crown Publishers, Inc., 1958.
- Ortiz, Elisabeth Lambert. *The Book of Latin American Cooking*. New York: Alfred A. Knopf, 1979.
- Orton, Vrest. *The American Cider Book: The Story of America's Natural Beverage*. New York: North Point Press, 1973.
- Owen, Sri. *Indonesian Food and Cookery*. London: Prospect Books, 1976, 1980.
- _____. *Indonesian Regional Food & Cookery*. London: Frances Lincoln, 1994.
- The Compact Edition of the Oxford English Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1971.
- Paine, Thomas. *Common Sense*. New York: Penguin Books, 1986.
- Papanikolas, Helen. *A Greek Odyssey in the American West*. Lincoln: University of Nebraska Press, 1987.
- Pendergrast, Mark. *Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World*. New York: Basic Books, 1999.
- Phillips, Rod. *A Short History of Wine*. New York: HarperCollins Publishers, Inc., 2000.
- Pilcher, Jeffrey M. *¡Que Viva Los Tamales!*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.
- Poling-Kempes, Lesley. *The Harvey Girls: Women Who Opened the West*. New York: Paragon House, 1989.
- Polo, Marco. *The Travels of Marco Polo [The Venetian]*. New York: Boni & Liveright, 1926. Marsden'in çevirisinden yenilenen ve giriş ekleyen, Manuel Komoroff.
- Pyne, Stephen J. *World Fire: The Culture of Fire on Earth*. New York: Henry Holt and Company, Inc., 1995.
- Rajah, Carol Selva. *Authentic Asian Ingredients*. Sydney: New Holland Publishers, 2002.
- Rawcliffe, Carole. *Medicine and Society in Later Medieval England*. London: Sandpiper Books Ltd., 1999 (ilk baskısı, 1995).
- Read, Jan, Maite Manjón, and Hugh Johnson. *The Wine and Food of Spain*. Boston: Little, Brown and Company, 1987.
- Redon, Odile, Françoise Sabban, and Silvano Serventi. *The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy*. Çev. by Edward Schneider. Chicago: The University of Chicago Press, 1998.
- Riley-Smith, Jonathan, Ed. *The Oxford Illustrated History of the Crusades*. Oxford: Oxford University Press, 1995.
- Robertson, Carol. *Portuguese Cooking*. Berkeley, California: North Atlantic Books, 1993.
- Rodinson, Maxime, A. J. Arberry, and Charles Perry. *Medieval Arab Cookery*. Yazılan ve çevirisiyle. Rodinson, Arberry, Perry. Foreword by Claudia Roden. Devon, England: Prospect Books, 2001.
- Rose, H. J. *A Handbook of Greek Mythology*. New York: E. P. Dutton & Co., Inc., 1959.
- Rose, Peter G., Çev. ed. *The Sensible Cook: Dutch Foodways in the Old and the New World*. Syracuse, New York: Syracuse University Press, 1989.
- Rouché, Berton. *The Medical Detectives, Volume I*. New York: Washington Square Press, 1982.
- _____. *The Medical Detectives, Volume II*. New York: Washington Square Press, 1986.
- Saint-Ange, Mme. E. *Le Livre de Cuisine*. Paris: Librairie Larousse, 1927.
- Sass, Lorna. *To the King's Taste, Richard II's Book of Feasts and recipes adapted for modern cooking [The Forme of Cury'den]*. New York: Metropolitan Museum of Art, 1975.
- Sawyer, Peter, ed. *The Oxford Illustrated History of the Vikings*. Oxford: Oxford University Press, 1997.
- Schama, Simon. *The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*. Berkeley: University of California Press, 1988.
- _____. *Citizens: A Chronicle of the French Revolution*. New York: Alfred A. Knopf, 1989.
- Schlesinger, Victoria. *Animals and Plants of the Ancient Maya*. Austin: University of Texas Press, 2001.
- Schlosser, Eric. *Fast Food Nation*. New York: HarperCollins Publishers Inc., 2002.
- Sen, Colleen Taylor. *Food Culture in India*. Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2004.
- Shapiro, Laura. *Perfection Salad: Women and*

- Cooking at the Turn of the Century. New York: Farrar, Straus & Giroux, 1986.
- _____. *Something From the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*. New York: Viking, 2004.
- Shaw, Timothy. *The World of Escoffier*. New York: Vendome, 1994.
- Shepherd, Sue. *Pickled, Potted, and Canned: How the Art of Food Preserving Changed the World*. New York: Simon & Schuster, 2000.
- Shindler, Merrill. *American Dish: 100 Recipes from Ten Delicious Decades*. Santa Monica: Angel City Press, 1996.
- Sim, Alison. *Food and Feast in Tudor England*. New York: St. Martin's Press, 1997.
- Simmons, Amelia. *The First American Cookbook: "American Cookery," 1796*. Tıpkıbasım. New York: Dover Publications, Inc., 1984 (kutsal-tilmamsı ve değiştirilmemiş yeniden baskısı, *American Cookery* Oxford University Press, New York, 1958).
- Sklar, Kathryn Kish. *Catharine Beecher: A Study in American Domesticity*. New York: W. W. Norton & Company, 1976.
- Smith, Andrew F. *Peanuts*. Urbana: University of Illinois Press, 2002.
- _____. *Popped Culture*. Washington: Smithsonian Institution Press, 2001.
- _____. *The Tomato in America*. Columbia: University of South Carolina Press, 1994.
- _____, ed. *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. New York: Oxford University Press, 2004.
- Smith, Eliza. *The Compleat Housewife*. London: 1727; London, 15.baskı, 1753; Tıpkıbasım, London: Literary Services and Production Limited; T. J. Press Ltd., 1968.
- Sokolov, Raymond. *Why We Eat What We Eat: How the Encounter Between the New World and the Old Changed the Way Everyone on the Planet Eats*. New York: Summit Books, 1991.
- Soustelle, Jacques. *Daily Life of the Aztecs*. Trans. Patrick O'Brian. Mineola, New York: Dover Publications, Inc., 2009.
- Spang, Rebecca L. *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2000.
- Spodek, Howard. *The World's History*. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall Inc., 1998.
- Stewart, George. *The California Trail*. New York: McGraw-Hill Book Company, 1962.
- Stewart-Gordon, Faith, and Nika Hazelton. *The Russian Tea Room Cookbook*. New York: Perigee Books (The Putnam Publishing Group), 1981.
- Thoreau, Henry David. *Walden and Other Writings*. New York: Bantam Books, 1962.
- Titanic: The Exhibition*. Florida International Museum. Text by John P. Eaton and Charles A. Haas. Memphis, 1997.
- Toland, John. *The Rising Sun: the Decline and Fall of the Japanese Empire, 1936-1945*. Toronto: Bantam Books, 1970.
- Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food*. Oxford: Blackwell Publishers Ltd, 1992, 1994.
- Twain, Mark. *Roughing It*. New York: New American Library, 1962.
- Uccello, Antonino. *Pani e dolci di Sicilia*. Palermo: Sellerio editor, 1976.
- Viola, Herman J., and Carolyn Margolis, eds. *Seeds of Change*. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press, 1991.
- Volokh, Anne, with Mavis Manus. *The Art of Russian Cuisine*. New York: Macmillan Publishing Company, 1983.
- Von Drachenfels, Suzanne. *The Art of the Table: a complete guide to table setting, table manners, and tableware*. New York: Simon & Schuster, 2000.
- Washington, Booker T. *Up From Slavery*. New York: Penguin Books, 1986.
- Martha Washington's Booke of Cookery and Booke of Sweetmeats*. tarihi notlar ve yararlı açıklamalarla çev. Karen Hes. New York: Columbia University Press, 1981.
- Watson, Ben. *Cider Hard and Sweet: History, Traditions, and Making Your Own*. Woodstock, Vermont: The Countryman Press, 1999.
- Watson, James L. *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Stanford: Stanford University Press, 1997.
- West, Karen. *The Best of Polish Cooking*. New York: Weathervane Books, 1983.
- What Mrs. Fisher Knows About Old Southern Cooking*. Tıpkıbasım, tarihi notlarla. Karen Hess. Bedford, Massachusetts: Applewood Books, 1995. (Mrs. Abby Fisher. San Francisco: Women's Co-operative Printing Office, 1881.)
- Wheaton, Barbara Ketcham. *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. University of Pennsylvania Press, 1983.
- White, Deborah Gray. *Ar'n't I a Woman? Female Slaves in the Plantation South*. New York: W. W. Norton & Company, 1985.
- Willan, Anne. *Great Cooks and Their Recipes*. London: Pavilion Books Limited, 1995.
- _____. *La France Gastronomique*. New York: Arcade Publishing, 1991.
- _____. and l'École de Cuisine La Varenne. *The La Varenne Cooking Course*. New York: William Morrow and Company, Inc., 1982.

Williams, Eric. *From Columbus to Castro: The History of the Caribbean*. New York: Vintage Books, a Division of Random House, 1970.

Williams, Susan. *Savory Suppers & Fashionable Feasts: Dining in Victorian America*. Knoxville: University of Tennessee Press, 1996.

Wilson, David Scofield and Angus Kress Gillespie. *Rooted in America: Foodlore of Popular Fruits and Vegetables*. Knoxville: The University of Tennessee Press, 1999.

Woodier, Olwen. *Apple Cookbook*. North Adams, Massachusetts: Storey Books, 2001, 1984.

Woods, L. Shelton. *Vietnam: A Global Studies Handbook*. Santa Barbara, California: ABC Clio, 2002.

Wright, Clifford A. *A Mediterranean Feast*. New York: William Morrow and Company, Inc., 1999.

Wyman, Carolyn. *Spam: A Biography*. San Diego: Harcourt Brace & Company, 1999.

Young, Carolin C. *Apples of Gold in Settings of Silver*. New York: Simon & Schuster, 2002.

Zubaida, Sami, and Richard Tapper, eds. *Culinary Cultures of the Middle East*. London: I. B. Tauris Publishers, 1994.

Sherman: <http://hnn.us/comments/1802.html>;
 "Are the Media Right to Single Out William Tecumseh Sherman As the Most Reckless Civil War General of Them All?" by Dr. Michael Taylor

Siege of Leningrad: <http://www.cityvision2000.com/history/900days.htm#Siege>; <http://motlc.wiesenthal.com/text/x19/xm1962.html>

Sumeria: http://news.nationalgeographic.com/news/2001/05/0518_crescent.html

Sumerian Dictionary Project: http://news.nationalgeographic.com/news/2002/07/0723_020724_cuneiform.html

Thanksgiving Day: <http://www.usus.usemb/se/Holidays/celebrate/thanksgi.html>

United States Army rations: www.qmmuseum.lee.army.mil/historyweek/oct21-27.htm; www.qmmuseum.lee.army.mil/historyweek/dec2-8.htm; "The Enchanted Forest," Major John A. Porter, Q.M.C., *The Quartermaster Review*, March-April 1934.

Pamphlet—
Castles Neuschwanstein and Hohenschwangau, Copyright by Verlag Kienberger [tarih yok].

DERGİLER VE GAZETELER

Cooking Light, July 2002

Los Angeles Times (LAT)

National Geographic, August 2001, "France's Magical Ice Age Art, Chauvet Cave"

New York Times (NYT)

New Yorker, January 7, 2002, "Ice Memory"

INTERNET SİTELERİ

<http://www.fdrlibrary.marist.edu/psf/box3/t37o02.html>: "Ten Escape From Tojo," by Commander Melvin H. McCoy, USN, and Lieutenant Colonel S. M. Mellnik, USA, as told to Lieutenant Welbourn Kelley, USNR

Diabetes: <http://www.cdc.gov/nccdphp/sgr/shalala.htm>; <http://www.cdc.gov/nccdphp/sgr/summ.htm>

Diminished Capacity Defense: <http://www.law.cornell.edu/background/insane/capacity.html>

Doris Miller: <http://www.navysna.org/awards/Miller.htm>; <http://www.history.navy.mil/faqs/faq57-4.htm>; <http://www.dorismiller.com>; <http://www.dorismiller.com/history/dorismiller/>

ussmiller.shtml; <http://www.tsha.utexas.edu/handbook/online/articles/view/MM/fmi55.html>

The Edible Schoolyard: <http://www.edibleschoolyard.org/missionstatement>

A

Açlık 141, 155, 190, 231, 241, 274, 275, 277, 390
 Kıtık 72, 96, 408
 Afrika v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45, 46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81, 82, 90, 99, 100, 103, 105, 115, 131, 134, 144, 145, 147, 148, 150, 153, 166, 171, 172, 177, 196, 251, 270, 271, 283, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 308, 313, 324, 349, 357, 364, 375, 379, 382, 389, 394, 408, 434, 450, 453, 454
 Arap etkisi 283, 291, 293, 451
 baharatlar 47, 49, 54, 60, 67, 69, 81, 90, 209, 262, 297, 304, 310
 Baklagiller ve Meyve 290
 Et 4, 13, 19, 49, 67, 154, 158, 168, 189, 190, 208, 240, 263, 280, 289, 291, 313, 336, 347, 371, 383, 384, 390
 Karite Yağı v, 287, 290
 kolonizasyon 170
 Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
 Afrikalı Amerikalılar 24, 149, 251, 358, 393, 398, 420
 ayrımcılık 173, 253, 274, 380, 393, 394
 Harlem Rönesansı 364
 İlk Yemek Kitapları 250
 Yeni Düzen v, 369, 371, 372, 373
 Yurttaşlık Hakları hareketi 398
 Afyon v, 305, 307, 312, 313, 325, 450
 Akçaağaç şekeri 174, 246, 255
 Akçaağaç şurubu 175
 Akdarı 9, 289
 Akdeniz mutfağı 404
 Roma iii, vii, viii, x, 9, 25, 29, 36, 39, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 70, 72, 74, 75, 76, 77, 82, 85, 86, 97, 104, 135, 157, 158, 159, 163, 164, 205, 214, 236, 266, 279, 280, 288, 305, 308,

309, 390, 397, 426, 427, 431, 449, 451, 458
 Yunanistan iii, 24, 28, 30, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 48, 53, 67, 79, 310, 318, 331, 332, 350, 390, 409, 431
 Alan Davidson 288
 Al Capone 360, 369
 Ale 9, 93, 180
 Bira 85, 180, 333, 335, 360, 373, 400
 Alfred W. Crosby Jr 134
 Alice Waters 231, 404, 432, 454
 Alkol viii, 87, 189, 192, 358, 359, 373, 413, 439
 Fetal Alkol Sendromu 413
 Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
 vergiler 10, 25, 86, 188, 228, 233, 305
 Yasak x, 359, 360, 361, 363, 370, 373, 377, 383, 404
 Yeni Düzen v, 369, 371, 372, 373
 Almanya 5, 54, 71, 81, 83, 100, 109, 163, 165, 184, 193, 227, 243, 275, 276, 277, 291, 323, 327, 332, 349, 350, 351, 356, 357, 371, 374, 379, 381, 406, 417, 426, 439, 449, 450
 bira 10, 12, 14, 18, 63, 66, 67, 85, 94, 180, 187, 230, 261, 264, 272, 276, 277, 295, 304, 313, 333, 358, 359, 360, 373, 429
 II. Dünya Savaşı v, viii, 28, 44, 61, 81, 250, 320, 356, 367, 378, 379, 380, 382, 383, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 402, 404, 408
 İngiltere ile rekabet 349
 Protestan Reformu 165, 213
 Alsas 277
 Altına Hücum 201, 203
 Ambrosia 31
 Amelia Simmons 176, 192, 429
 American Cookery 91, 192, 194, 452, 457, 460
 Amerikan Devrimi 189, 190, 228, 231, 233, 449
 Amerikan Yerlileri 108, 135, 173, 254, 258, 267, 413
 Akçaağaç Şurubu 174

Bufalo Kültürü 254

Kaliforniya vii, ix, xi, 21, 29, 39, 56, 90, 199, 200, 201, 203, 231, 253, 254, 275, 287, 296, 313, 319, 324, 325, 332, 345, 347, 351, 359, 360, 373, 375, 377, 381, 391, 392, 398, 399, 404, 405, 406, 407, 408, 410, 413, 416, 417, 420, 421, 427, 432, 436, 439, 445
 Kolomb Günü 267
 Şükran Günü 175, 176, 194, 249, 267, 315, 329, 394
 Yerli Savaşları v, 252
 Andrew Smith ix, 454
 An Invitation to Indian Cooking 301
 Anneler günü 339
 Anne Willan 219, 235
 Anonim Alkolikler 374, 377, 400
 Anoreksia 262, 263
 Apicius 54, 55, 56, 57, 157, 159, 451, 455
 arılar 9, 87
 bal 9, 14, 17, 19, 35, 37, 54, 55, 56, 57, 58, 67, 70, 87, 93, 102, 115, 119, 120, 125, 159, 180, 185, 192, 218, 289, 294, 332, 427
 Arjantin 103, 112, 137, 142, 143, 310, 408
 arpa 7, 9, 12, 13, 16, 18, 32, 33, 36, 37, 39, 40, 41, 45, 71, 111, 141, 176, 180, 213, 217, 249, 256, 288, 293, 313, 324, 350, 356, 378, 417
 Asya viii, x, 3, 6, 7, 9, 11, 23, 25, 28, 29, 46, 65, 72, 73, 77, 78, 95, 97, 98, 100, 102, 103, 105, 113, 119, 145, 152, 153, 166, 186, 196, 197, 198, 210, 211, 253, 271, 286, 287, 288, 289, 297, 305, 306, 308, 309, 311, 315, 316, 317, 323, 324, 325, 349, 352, 353, 357, 386, 389, 397, 400, 408, 409, 410, 411, 417, 423, 434, 435, 445, 446
 ülkeler 48, 154, 169, 242, 287, 311, 315, 319, 357, 390, 394, 398, 426
 Atom Bombası 388
 avcı toplayıcılar 289

Avrupa iii, v, vii, viii, ix, x, 3, 25,
28, 29, 39, 46, 54, 62, 64, 65, 66,
70, 71, 72, 74, 77, 82, 85, 86, 87,
90, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99,
100, 101, 103, 105, 109, 111, 130,
131, 132, 133, 135, 136, 138, 141,
142, 146, 147, 148, 152, 153, 154,
156, 157, 158, 162, 163, 165, 166,
168, 172, 173, 175, 176, 177, 189,
193, 196, 203, 205, 206, 207, 210,
212, 213, 217, 218, 219, 220, 223,
226, 227, 235, 237, 238, 239, 241,
242, 243, 256, 259, 261, 262, 264,
272, 273, 275, 278, 282, 285, 286,
291, 294, 298, 299, 307, 308, 311,
316, 322, 323, 330, 331, 333, 347,
349, 350, 351, 352, 354, 357, 358,
366, 372, 374, 379, 382, 387, 388,
389, 390, 391, 395, 397, 408, 409,
416, 417, 418, 419, 426, 445, 449
ülkeler 48, 154, 169, 242, 287, 311,
315, 319, 357, 390, 394, 398, 426
Avrupa Birliği 39, 426
Avusturya Macaristan
İmparatorluğu 278, 350, 357
aydınlanma 323
ayya 57, 141, 156, 160
azıklar 190
Azize Lucia Günü 214, 281
Azizler Günü 88, 185
Aziz Patrik Günü 274
Aziz Urho Günü 393
Aztek İmparatorluğu iv, 120, 126,
135
Chocolatl 125
Din ve Ritüel 120
Horozibiği Çiçeği 125
mısır 8, 59, 88, 91, 110, 111, 117,
118, 120, 121, 122, 123, 124, 125,
126, 127, 128, 138, 140, 152, 153,
174, 175, 176, 178, 179, 180, 191,
192, 197, 200, 251, 252, 259, 264,
268, 274, 279, 287, 293, 294, 295,
310, 312, 345, 375, 377, 382, 384,
392, 393, 396, 413, 429, 430, 439,
444, 445
Pişirme Gereçleri ve Aşçılar 121
Proteinler 119, 126
Şili biberi 9, 107, 125, 126, 128,
129, 139, 154, 172, 186, 252, 257,
292, 295, 298, 299, 300, 304, 312,
313, 314, 315, 316, 318, 370, 414,
430, 438, 445
Tarım Devrimi iii, x, 6, 72, 77, 122

B
badem 67, 77, 78, 90, 91, 139, 145,
160, 185, 215, 220, 282, 299, 300,
305, 329, 331, 351, 413
baharatlar 47, 49, 54, 60, 67, 69, 81,
90, 209, 262, 297, 304, 310
Afrika v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45,
46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81,
82, 90, 99, 100, 103, 105, 115,
131, 134, 144, 145, 147, 148, 150,
153, 166, 171, 172, 177, 196, 251,
270, 271, 283, 286, 287, 288, 289,
290, 291, 292, 293, 294, 295, 296,
297, 308, 313, 324, 349, 357, 364,
375, 379, 382, 389, 394, 408, 434,
450, 453, 454
antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
bahçecilik 48, 220, 226, 432
baklagiller 26, 41, 375
bal 9, 14, 17, 19, 35, 37, 54, 55, 56,
57, 58, 67, 70, 87, 93, 102, 115,
119, 120, 125, 159, 180, 185, 192,
218, 289, 294, 332, 427
antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
Mumyalama 17
Bal arılar
Balık Sosu 53
balık yetiştiriciliği 401
balkabağı 88, 175, 176, 210, 295,
329, 413, 414, 415
bal likörü 218, 289. See Alkol
Barbara Wheaton 163
barbekü 186, 251, 391, 440
Bartolomeo Sacchi 159
Bartolomeo Scappi 161
Bavyera 235, 275, 276
bayramlar 281
B&B 406
Benjamin Franklin 181, 182
Bernardino de Sahagun 121
Beslenme v, ix, 2, 18, 27, 55, 66, 67,
69, 105, 111, 115, 161, 162, 163,
180, 220, 234, 238, 244, 272, 297,
298, 310, 375, 384, 396, 423, 424,
425, 427
Betty Fussell ix, 111
Beyaz sos 196
Bilimsel Devrim iv, 205, 206,
218, 272
Bira. See Ale; See Alkol
Áfrika v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45,
46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81,
82, 90, 99, 100, 103, 105, 115,

131, 134, 144, 145, 147, 148, 150,
153, 166, 171, 172, 177, 196, 251,
270, 271, 283, 286, 287, 288, 289,
290, 291, 292, 293, 294, 295, 296,
297, 308, 313, 324, 349, 357, 364,
375, 379, 382, 389, 394, 408, 434,
450, 453, 454
Almanya 5, 54, 71, 81, 83, 100, 109,
163, 165, 184, 193, 227, 243, 275,
276, 277, 291, 323, 327, 332, 349,
350, 351, 356, 357, 371, 374, 379,
381, 406, 417, 426, 439, 449, 450
antik ix, 5, 6, 9, 11, 12, 16, 23, 25,
28, 29, 49, 53, 54, 67, 87, 88, 102,
111, 119, 135, 154, 157, 159, 174,
180, 197, 253, 287, 308, 314, 315,
317, 332, 385
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
Birleşik Devletler v, vii, viii, x, 44,
46, 87, 88, 115, 123, 128, 133,
140, 145, 172, 186, 191, 192, 193,
195, 196, 198, 199, 200, 201, 206,
216, 217, 241, 242, 243, 247, 250,
252, 253, 254, 258, 259, 260, 261,
262, 263, 265, 267, 272, 273, 274,
275, 277, 279, 282, 286, 290, 294,
296, 297, 312, 315, 322, 323, 325,
327, 330, 333, 334, 336, 337, 339,
347, 350, 351, 352, 356, 357, 358,
359, 361, 364, 367, 368, 369, 371,
373, 374, 375, 376, 378, 379, 380,
381, 382, 383, 384, 385, 386, 387,
388, 389, 390, 391, 393, 395, 399,
400, 404, 405, 406, 407, 408, 411,
413, 415, 416, 417, 419, 420, 421,
422, 428, 430, 432, 433, 435, 436,
437, 439, 440, 444, 445
alkol 59, 75, 87, 114, 150, 181, 191,
194, 271, 334, 335, 358, 359, 360,
383, 413, 439
Altına Hücum 201, 203
Amerikan Devrimi 189, 190, 228,
231, 233, 449
Batt iii, v, 23, 28, 29, 38, 41, 45, 46,
63, 64, 65, 66, 72, 73, 74, 75, 76,
77, 85, 95, 96, 97, 100, 102, 103,
116, 133, 147, 148, 152, 171, 186,
191, 200, 251, 252, 254, 255, 256,
261, 289, 290, 291, 294, 305, 308,
311, 316, 323, 328, 339, 345, 347,
350, 357, 374, 381, 389, 404, 407,
408, 413, 420, 433, 444, 449
göç 3, 6, 25, 28, 175, 216, 264, 286,
291, 314, 325, 328, 330, 358, 364,
375, 394, 408

Güney iii, xi, 6, 8, 25, 29, 39, 86, 95, 96, 99, 102, 103, 107, 112, 113, 129, 130, 133, 134, 135, 138, 141, 142, 145, 172, 177, 195, 196, 202, 203, 206, 217, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 250, 251, 256, 261, 271, 275, 280, 282, 283, 286, 291, 292, 295, 298, 300, 311, 314, 316, 337, 341, 364, 394, 395, 400, 408, 434, 445, 450
 Güneybatı 9, 11, 29, 122, 128, 348, 357
 Kolera 198, 199, 285
 Kuzey iv, 6, 9, 22, 25, 40, 45, 46, 47, 48, 62, 65, 70, 71, 72, 77, 78, 81, 82, 94, 101, 102, 103, 109, 112, 113, 114, 120, 128, 129, 130, 133, 134, 137, 147, 150, 153, 156, 159, 170, 173, 182, 187, 188, 191, 196, 199, 201, 206, 211, 217, 244, 246, 247, 248, 254, 260, 272, 273, 275, 279, 283, 286, 290, 291, 293, 294, 300, 306, 308, 317, 333, 337, 348, 399, 412, 442, 449, 450
 savaşlar viii, 61, 133, 224, 247, 305, 313, 375
 Tarım Bakanlığı 336, 338
 Yıldızlı Çağ v, 259, 268, 270, 340
 Bizans İmparatorluğu 65, 74, 97
 blancmange 67, 90
 Bona Sforza 164
 Booker T. Washington 244, 269, 283, 341
 Boston çay partisi 81
 Botulizm 262
 böcekler 256
 yenilebilir vii, 11, 15, 20, 112, 113, 122, 125, 126, 137, 145, 160, 215, 239, 278, 290, 321, 338, 380, 427, 437, 443
 Brezilya 81, 112, 133, 134, 144, 145, 146, 147, 197, 242, 298, 408, 417
 Brillat-Savarin 175, 234, 455
 Brunch 340, 341
 Budizm 26, 27, 305, 306, 307
 buğday 7, 8, 16, 21, 22, 25, 26, 32, 33, 36, 39, 41, 43, 45, 59, 88, 89, 94, 107, 111, 140, 141, 143, 176, 179, 200, 202, 218, 225, 256, 274, 277, 282, 287, 288, 297, 314, 324, 350, 374, 376, 378, 382, 417
 antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
 Antik Yunan viii, 33, 36, 38, 266
 Ortaçağlar 288, 289, 292, 320

Bulimia 262, 263
 Buz Devri 5, 6, 7
 Büyük İskender 43
 Büyük Perhiz 60, 61, 62, 75, 76, 91, 172, 177, 183, 197
 C
 Cadılar Bayramı 87, 88
 Cahokialar iv, 103, 130
 Carver 58, 269
 George Washington 44, 176, 188, 190, 191, 198, 246, 269
 Catharine Beecher 460
 Cato 39, 48, 51, 52
 Cep Çorbası 177
 César Chávez 394
 Cesar Ritz 342
 Charque 107
 Cherie Hamilton 298
 Chez Panisse 231, 404, 432, 454
 chicha 111, 118
 Chinampas 122
 chop suey 312, 383
 Cinco de Mayo 252
 Clifford Wright ix, 78, 79, 94, 427, 454
 Coca-Cola 270, 271, 272, 289, 327, 336, 337, 338, 368, 427, 433, 442
 Conquistadores 136
 Convivium 49
 cutni 26, 304
 Cuy 107
 Çatal 163
 çavdarmahmuzu 72
 çay 25, 80, 81, 93, 144, 184, 188, 194, 195, 198, 219, 239, 252, 253, 259, 262, 286, 296, 297, 304, 305, 306, 307, 308, 312, 318, 319, 320, 321, 322, 340, 354, 367, 385, 411, 436, 451
 Boston çay partisi 81
 Çin iii, v, viii, 3, 9, 11, 21, 22, 23, 24, 25, 47, 56, 77, 94, 95, 99, 100, 105, 134, 153, 154, 160, 186, 196, 223, 226, 236, 253, 254, 297, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 325, 352, 357, 375, 378, 380, 389, 396, 400, 408, 409, 410, 411, 422, 444, 449, 450, 451
 Hindistan iii, v, viii, ix, x, 3, 9, 11, 15, 24, 25, 26, 27, 28, 34, 43, 47, 48, 53, 76, 77, 78, 79, 81, 85, 100,

131, 132, 134, 145, 154, 166, 175, 181, 188, 196, 210, 223, 275, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 303, 304, 306, 307, 308, 310, 311, 313, 314, 317, 325, 388, 390, 407, 408, 409, 422, 434, 449, 450
 Japonya v, viii, 5, 24, 170, 275, 307, 308, 311, 313, 316, 318, 319, 320, 322, 323, 325, 356, 357, 378, 380, 381, 388, 389, 408, 415, 417, 433, 436, 450, 451
 Rusya 24, 62, 70, 74, 75, 89, 109, 212, 213, 217, 218, 219, 235, 238, 239, 248, 307, 310, 323, 332, 350, 351, 352, 353, 355, 357, 368, 371, 379, 380, 383, 389, 445, 449, 450, 452, 453
 Semaver 219
 töreni 197, 344
 çiftçilik, bahçecilik
 avantajlar 100
 Aztek İmparatorluğu iv, 120, 126, 135
 yasalar 12, 28, 50, 62, 69, 87, 94, 101, 158, 182, 210, 325, 335, 336
 Yeni Düzen v, 369, 371, 372, 373
 Çikolata 139, 146, 154, 265, 335, 372, 377, 386, 416
 Afrodizyak 31
 Aztek kültürü 121
 çikolata sosu 444
 İspanya 2, 5, 34, 39, 46, 48, 66, 77, 82, 90, 98, 100, 101, 102, 108, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 142, 144, 146, 151, 152, 154, 156, 158, 164, 168, 169, 170, 173, 176, 177, 190, 206, 223, 236, 242, 252, 272, 280, 282, 291, 293, 316, 327, 408, 426, 427, 443, 449, 450, 451, 452
 Mayalar 116, 117, 118, 119, 120, 434
 mole 127, 139
 Sevgililer Günü 265, 266, 360
 çilek 112, 113, 252, 341, 414
 Çin iii, v, viii, 3, 9, 11, 21, 22, 23, 24, 25, 47, 56, 77, 94, 95, 99, 100, 105, 134, 153, 154, 160, 186, 196, 223, 226, 236, 253, 254, 297, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 325, 352, 357, 375, 378, 380, 389, 396, 400, 408, 409, 410, 411, 422, 444, 449, 450, 451

Afyon Savaşları 307, 312, 313,
325, 450
baharatlar 47, 49, 54, 60, 67, 69,
81, 90, 209, 262, 297, 304, 310
çay 25, 80, 81, 93, 144, 184, 188,
194, 195, 198, 219, 239, 252, 253,
259, 262, 286, 296, 297, 304, 305,
306, 307, 308, 312, 318, 319, 320,
321, 322, 340, 354, 367, 385, 411,
436, 451
hıyarcıklı veba 198, 210, 248
Japonya'ya karşı 381
Kanton mutfağı 306, 311, 312
kereviz 24, 183, 185, 332, 345, 370
lahana xi, 40, 71, 74, 192, 212, 225,
253, 274, 277, 278, 313, 315, 332,
350, 353, 354, 356, 388
McDonald's 186, 408, 409, 438, 460
pirinç 8, 23, 25, 27, 33, 77, 78, 107,
131, 145, 149, 153, 154, 164, 171,
172, 185, 196, 197, 208, 216, 219,
244, 249, 251, 253, 254, 279, 282,
283, 287, 288, 300, 301, 303, 304,
306, 307, 308, 313, 314, 315, 316,
317, 318, 321, 324, 331, 335, 350,
353, 367, 384, 395, 400, 401, 411,
415, 416, 417, 427, 435, 437
Tang Hanedanı 305
Yeni Yıl Kutlamaları 24
Çin porselen 226
çorba 13, 74, 79, 97, 178, 223, 232,
233, 278, 296, 298, 303, 310, 313,
329, 383
Çöp Yığınları 5
çukurda pişirme 177

D

dal 216, 297, 300
Damıtma 87
Darwin 284, 417
Deniz ürünleri 220
De Re Coquinaria 451
din '12, 49, 65, 75, 80, 121, 125,
140, 164, 165, 199, 206, 228, 298,
299, 319, 374, 387, 396, 450
Aztek İmparatorluğu iv, 120, 126,
135
İtalya viii, 22, 24, 39, 44, 45, 49, 52,
60, 66, 77, 86, 90, 94, 100, 108,
134, 152, 157, 158, 161, 162, 163,
164, 176, 186, 193, 205, 221, 223,
227, 243, 278, 279, 280, 281, 282,
291, 308, 310, 328, 329, 330, 350,
352, 356, 357, 364, 375, 381, 390,

391, 410, 412, 413, 415, 416, 418,
426, 431, 450, 452, 453, 454
Diyabet 420
diyet yapma 267, 400
Doğu Ortodoks Kilisesi 75
Domates 153, 160, 164, 236, 251,
281, 299
Domates Sosu 251
domuz viii, 12, 20, 30, 41, 52, 54,
55, 56, 58, 62, 63, 68, 74, 79, 101,
107, 131, 135, 136, 138, 139, 140,
143, 144, 155, 159, 160, 167, 172,
173, 177, 183, 184, 186, 196, 197,
200, 203, 207, 213, 215, 223, 232,
244, 252, 253, 255, 260, 268, 276,
277, 278, 280, 295, 298, 299, 303,
308, 310, 312, 315, 316, 328, 332,
333, 337, 343, 344, 361, 367, 384,
395, 396, 411, 418, 427, 446
Dondurma 283, 338, 363, 428
döküm güveç 178
Dünya Fuarları 265

E

ekmek viii, xi, 8, 10, 13, 18, 19, 21,
29, 33, 37, 40, 57, 59, 60, 62, 63,
67, 70, 71, 72, 78, 96, 97, 128,
158, 162, 179, 180, 185, 186, 190,
192, 194, 197, 200, 202, 203, 207,
208, 210, 214, 215, 218, 228, 229,
230, 232, 239, 248, 263, 265, 268,
277, 280, 281, 282, 289, 290, 295,
297, 304, 310, 311, 322, 328, 331,
334, 338, 345, 349, 352, 353, 356,
357, 370, 371, 376, 377, 381, 384,
401, 406, 409, 427
antik Mısır 11, 180, 253
antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
Antik Yunan viii, 33, 36, 38, 266
Çılgın Ekmek 72
Ekmek Kurulu 83
Ekmek Sıraları 369
Fransız Devrimi iv, 221, 228, 229,
233, 234, 236, 355, 428, 449
Hollanda Mutfağı 207
İtalyan Mutfağı 280, 412
maymun ekmeği 290
Norveç mutfağı 215
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
Piki 128
El-Bağdadi 78, 451
Elizabet 166, 167, 168
Ellen Richards 338, 339, 432, 453

Endonezya v, 47, 81, 100, 210, 211,
295, 297, 308, 310, 314, 315, 316,
325, 408, 434, 450
Endoré 90
Endüstrileşme 243
Eric Schlosser 421, 454
Ermeni Mutfağı 350
et viii, 2, 13, 14, 19, 20, 26, 28, 30,
36, 41, 47, 49, 55, 56, 57, 58, 61,
71, 73, 76, 77, 78, 79, 89, 91, 96,
107, 108, 110, 111, 124, 126, 131,
132, 135, 142, 143, 144, 154, 155,
158, 160, 166, 167, 185, 186, 189,
192, 197, 207, 208, 216, 220, 223,
226, 237, 238, 239, 240, 244, 249,
256, 257, 260, 263, 268, 270, 273,
277, 280, 285, 286, 287, 290, 291,
292, 293, 294, 295, 298, 301, 304,
306, 310, 315, 316, 321, 323, 324,
328, 329, 330, 331, 332, 333, 336,
337, 343, 344, 347, 353, 356, 361,
370, 371, 382, 383, 384, 386, 390,
397, 400, 407, 409, 411, 422, 423,
435, 445, 452, 458
Evclileştirme 8, 15
Antik Tarım Devrimi iii, 6
Evrım v, 272, 284

F

Fast food 392
fasulye '24, 110, 118, 122, 126, 127,
128, 132, 138, 140, 141, 144, 154,
172, 197, 202, 203, 207, 208, 239,
257, 259, 268, 280, 288, 297, 315,
324, 331, 335, 411, 430
Chili 138, 383
kızartma 4, 74, 166, 178, 202, 257,
340, 344
Kolonî Amerikası iv, 170
Lima fasulyesi 9
mısır 8, 59, 88, 91, 110, 111, 117,
118, 120, 121, 122, 123, 124, 125,
126, 127, 128, 138, 140, 152, 153,
174, 175, 176, 178, 179, 180, 191,
192, 197, 200, 251, 252, 259, 264,
268, 274, 279, 287, 293, 294, 295,
310, 312, 345, 375, 377, 382, 384,
392, 393, 396, 413, 429, 430, 439,
444, 445
Feodalizm 65, 66
Fetal Alkol Sendromu 413
fırıncılar 13, 14, 82, 208, 221, 228,
229, 230, 334, 335
fırınlama 54, 178, 193, 298, 311

fırınlar 19, 54, 210, 257, 267, 367,
402, 438
döküm güveç 178
fogón 131
gazlı ve elektrikli 438
mikrodalga 402, 438
tandır 97, 407
tandır 78, 97, 311, 407
Fisher Knows 244, 250, 453, 460
Florance Nightingale 248, 249
fogón 131
Franklin D. Roosevelt 176, 388
Fransa iv, ix, x, 5, 11, 39, 46, 48, 70,
71, 77, 83, 84, 86, 90, 92, 94, 96,
97, 109, 113, 134, 146, 147, 158,
162, 163, 164, 182, 187, 188, 190,
193, 196, 205, 206, 219, 221, 222,
223, 224, 226, 227, 228, 229, 231,
232, 233, 234, 235, 236, 237, 238,
239, 241, 242, 248, 251, 252, 272,
273, 275, 276, 277, 291, 293, 314,
325, 342, 347, 350, 352, 356, 357,
379, 390, 391, 397, 398, 399, 400,
404, 410, 416, 417, 426, 445, 449,
450, 451, 452, 453
Amerikan Devrimi 189, 190, 228,
231, 233, 449
bahçecilik 48, 220, 226, 432
Devrim iv, v, 96, 205, 206, 218, 228,
231, 232, 233, 272, 353, 354, 398,
400, 401, 402, 433, 449, 450
kahve 80, 81, 97, 146, 200, 202,
203, 206, 216, 219, 221, 225, 237,
239, 249, 252, 257, 262, 325, 352,
356, 371, 382, 387, 392, 404, 437
Le cuisinier françois 162, 168,
219, 220
maya 18, 21, 39, 151, 156, 180, 194,
200, 202, 230, 281, 297, 359, 375
Napolyon iv, 147, 196, 233, 235,
237, 238, 239, 240, 241, 242, 247,
445, 449
Nouvelle Mutfak iv, 219, 224
Prusya Savaşı 276, 277, 342, 357,
445
Şişmanlık Engelleyiciler 420
Thomas Jefferson 114, 115, 116,
191, 195, 198, 231, 246, 362
XIV. Louis 97, 219, 222, 223, 224
XVI. Louis 109, 193, 224, 227,
232, 235
Fred Harvey 347, 348

G

Garum 53
gelato 283
genetiği değiştirilmiş 284, 416, 418
genetik 7, 278, 284, 308, 317, 375,
400, 401, 417, 422, 428, 436,
437, 438
Georges Auguste Escoffier 397
George Washington 44, 176, 188,
190, 191, 198, 246, 269
Gıda Güvenliği ve Denetleme
Hizmetleri kendi HACCP 419
Gıda Kaynaklı Hastalıklar 418
glüten 8, 18, 33, 319
göç 3, 6, 25, 28, 175, 216, 264, 286,
291, 314, 325, 328, 330, 358, 364,
375, 394, 408
Gregor Mendel 284, 417
guacamole 127, 252, 445
Guillaume Tirel 92
Güney Amerika iii, 6, 25, 102, 103,
107, 113, 130, 133, 134, 135, 138,
141, 142, 145, 172, 177, 202, 242,
271, 291, 292, 298, 316, 395, 400
İnka İmparatorluğu iii, 103, 104,
105, 110, 111
ülkeler 48, 154, 169, 242, 287, 311,
315, 319, 357, 390, 394, 398, 426
Güzel Bir Akşam Yemeği 397

H

Haçlılar 82, 86, 449
hamburger 186, 293, 345, 392, 396,
409, 422, 427, 428, 438
hamur işi 85, 220, 221, 310, 311,
329, 351, 353
Hannah Glasse 184, 185, 344, 452
Harlem Rönesansı 364
Haute Mutfak 219
Hawaii 40, 150, 156, 316, 325, 341,
368, 380, 395, 396, 443
helal et 79
helva 76, 97, 311, 331
Henry Davir Thoreau 268
Hernán Cortés 116, 134, 135
Hristiyanlık iii, 59, 62, 66, 82, 87,
101, 305
Alt Sınıf Mutfak 59
Antik Roma vii, viii, 53, 163, 309,
397
bayramlar 281
İspanyol Engizisyonu 82
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
Pön Savaşları 45
Roma Cumhuriyeti 46

Roma İmparatorluğu iii, 46, 59, 61,
63, 64, 65, 66, 72, 74, 77, 85, 97,
104, 157, 214, 266, 279, 305, 390,
397, 426, 427, 449
Ticaret Yolları 47
Üst Sınıf Mutfak 49
Yahudilik 24, 75
Zeytin ağacı 38
hindi 97, 107, 119, 124, 126, 127,
139, 140, 152, 166, 167, 175, 186,
244, 276, 329, 431
Aztek kültürü 121
Protestan 150, 164, 165, 166, 170,
182, 206, 213, 214, 449
Şükran Günü 175, 176, 194, 249,
267, 315, 329, 394
Yeni Dünya iv, 112, 130, 133, 134,
135, 139, 141, 143, 144, 146, 152,
153, 154, 156, 163, 172, 175, 176,
192, 198, 206, 208, 220, 242, 266,
274, 278, 291, 298, 307, 317, 430
Hindistan iii, v, viii, ix, x, 3, 9, 11,
15, 24, 25, 26, 27, 28, 34, 43, 47,
48, 53, 76, 77, 78, 79, 81, 85, 100,
131, 132, 134, 145, 154, 166, 175,
181, 188, 196, 210, 223, 275, 294,
295, 296, 297, 298, 299, 300, 301,
303, 304, 306, 307, 308, 310, 311,
313, 314, 317, 325, 388, 390, 407,
408, 409, 422, 434, 449, 450
Budizm 26, 27, 305, 306, 307
Hinduizm 26, 27
II. Dünya Savaşı sonrası 392
hindistancevizi 31, 90, 145, 146,
150, 194, 251, 294, 299, 304, 315,
316, 318, 395, 396, 444
Hinduizm 26, 27
Hispanikler 394, 432
hizmetkarlar 171
Hollanda iv, 54, 81, 101, 146, 158,
193, 205, 206, 207, 208, 209, 210,
211, 212, 219, 227, 236, 295, 315,
325, 379, 388, 426, 428, 442, 449,
450, 452
Hollywood Büfesi 387
Hong Kong 312, 313, 380, 408,
409, 410, 411
horozibiği çiçeği 121, 128
hoş mizaç 361
Huitlacoche 124

I

I. Dünya Savaşı 109, 342, 350, 351, 352, 355, 356, 357, 358, 360, 364, 374, 387
If I Can Cook/You Know God Can 251, 454
II. Dünya Savaşı v, viii, 28, 44, 61, 81, 250, 320, 356, 367, 378, 379, 380, 382, 383, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 402, 404, 408
Iron Chef 415, 443
Isabella Beeton 285, 286, 453
İç Savaş x, 176, 194, 199, 203, 218, 243, 246, 247, 250, 251, 252, 254, 256, 264, 268, 297, 337, 339, 398, 449, 450
imam bayıldı 79
İngiltere viii, 11, 23, 46, 53, 62, 66, 67, 70, 71, 77, 81, 83, 86, 87, 90, 93, 94, 108, 109, 134, 146, 147, 150, 151, 152, 158, 163, 166, 168, 169, 170, 171, 173, 175, 180, 181, 182, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 201, 205, 206, 210, 212, 219, 221, 227, 235, 237, 238, 241, 246, 248, 250, 262, 267, 284, 285, 291, 297, 301, 304, 307, 310, 312, 320, 327, 344, 347, 348, 349, 350, 352, 356, 357, 364, 368, 379, 383, 388, 389, 390, 407, 408, 411, 417, 419, 422, 449, 450, 451, 452, 454
Afyon Savaşları 307, 312, 313, 325, 450
Almanya ile 349, 356
Amerikan Devrimi 189, 190, 228, 231, 233, 449
korsanlık 169
Kraliçe I. Elizabeth 166, 168
Napolyon Savaşları 449
İnka İmparatorluğu iii, 103, 104, 105, 110, 111
Cuy ve Charque 107
kabak 88, 112, 118, 128, 138, 140, 175, 180, 340, 350
Kinoa 106, 153
Komünal Topraklar ve Beslenme 105
Meyve x, 112, 162, 179, 180, 333, 335, 372, 382, 396, 401, 435
mısır 8, 59, 88, 91, 110, 111, 117, 118, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 138, 140, 152, 153, 174, 175, 176, 178, 179, 180, 191, 192, 197, 200, 251, 252, 259, 264,

268, 274, 279, 287, 293, 294, 295, 310, 312, 345, 375, 377, 382, 384, 392, 393, 396, 413, 429, 430, 439, 444, 445
patates 107, 108, 109, 110, 119, 128, 150, 152, 175, 180, 183, 186, 208, 212, 213, 215, 234, 263, 268, 274, 275, 278, 288, 295, 298, 300, 310, 316, 323, 328, 329, 331, 347, 367, 371, 383, 393, 409, 415, 421, 422, 445
Pişirme Teknikleri 110
İpek Yolu ix, 47, 77, 99, 305
İrlanda 24, 66, 87, 88, 109, 199, 217, 251, 273, 274, 393, 426, 444
İskorbüt 203, 211
İslam 65, 75, 76, 295, 357
İspanya 2, 5, 34, 39, 46, 48, 66, 77, 82, 90, 98, 100, 101, 102, 108, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 142, 144, 146, 151, 152, 154, 156, 158, 164, 168, 169, 170, 173, 176, 177, 190, 206, 223, 236, 242, 252, 272, 280, 282, 291, 293, 316, 327, 408, 426, 427, 443, 449, 450, 451, 452
Çikolata 139, 146, 154, 265, 335, 372, 377, 386, 416
korsanlık 169
Paella 154
Peru 9, 103, 104, 107, 108, 112, 113, 134, 141, 142, 175, 270, 325, 381
Portekiz 34, 46, 101, 133, 134, 144, 145, 146, 147, 152, 156, 176, 206, 210, 214, 242, 291, 292, 293, 298, 299, 310, 314, 322, 324, 325, 426, 449
İstiridye 31, 119, 185, 253, 261
İsveç xi, 70, 109, 205, 213, 214, 217, 281
İtalya viii, 22, 24, 39, 44, 45, 49, 52, 60, 66, 77, 86, 90, 94, 100, 108, 134, 152, 157, 158, 161, 162, 163, 164, 176, 186, 193, 205, 221, 223, 227, 243, 278, 279, 280, 281, 282, 291, 308, 310, 328, 329, 330, 350, 352, 356, 357, 364, 375, 381, 390, 391, 410, 412, 413, 415, 416, 418, 426, 431, 450, 452, 453, 454
çatal xi, 89, 163, 166, 223, 416
çikolata 31, 118, 120, 126, 138, 139, 146, 154, 239, 261, 262, 265, 266, 278, 348, 355, 361, 384, 416, 419, 439, 444, 448
Din 101, 120, 123, 281, 395

İtalya

İtalya 181
Kuzey İtalya Mutfağı 279
Makarna ve Pizza 280
Mussolini 44, 364, 390
Rönesans ix, x, 65, 157, 158, 161, 162, 166, 218, 225, 427, 452
sebzeler xi, 18, 20, 40, 71, 74, 78, 89, 112, 137, 161, 183, 207, 212, 213, 215, 218, 235, 236, 245, 253, 257, 262, 286, 308, 310, 315, 316, 324, 331, 350, 356, 371, 405, 422, 438, 442
Sicilya Mutfağı 282
yemek kitapları ix, xi, 162
zenginlik 26, 58, 90, 133, 141, 209, 402

J

Jacqueline Bouvier Kennedy 399
Jaguar 119
James Beard 378, 399
Japonya v, viii, 5, 24, 170, 275, 307, 308, 311, 313, 316, 318, 319, 320, 322, 323, 325, 356, 357, 378, 380, 381, 388, 389, 408, 415, 417, 433, 436, 450, 451
Çin'e Karşı Biyolojik Savaşı 378
II. Dünya Savaşı v, viii, 28, 44, 61, 81, 250, 320, 356, 367, 378, 379, 380, 382, 383, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 402, 404, 408
Moğollar vs 320
Samuraylar 320
temel yiyecekler 352
Umami v, x, 318, 323
Jiffy Pop 392
John Snow 285
John Stith Pemberton 270
Johnny Keki 177
Jonathan Swift 273
Julia Child 378, 391, 398, 399, 433, 445
Juneteenth 251

K

kabak 88, 112, 118, 128, 138, 140, 175, 180, 340, 350
Kaçak Yolcular 138
kadınlar viii, ix, 5, 10, 12, 50, 79, 111, 123, 128, 140, 149, 171, 172, 180, 230, 232, 245, 255, 264, 265, 315, 328, 330, 331, 332, 352, 358, 364, 385, 388, 391, 412

- kahve 80, 81, 97, 146, 200, 202, 203, 206, 216, 219, 221, 225, 237, 239, 249, 252, 257, 262, 325, 352, 356, 371, 382, 387, 392, 404, 437
- Fransa* iv, ix, x, 5, 11, 39, 46, 48, 70, 71, 77, 83, 84, 86, 90, 92, 94, 96, 97, 109, 113, 134, 146, 147, 158, 162, 163, 164, 182, 187, 188, 190, 193, 196, 205, 206, 219, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 229, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 241, 242, 248, 251, 252, 272, 273, 275, 276, 277, 291, 293, 314, 325, 342, 347, 350, 352, 356, 357, 379, 390, 391, 397, 398, 399, 400, 404, 410, 416, 417, 426, 445, 449, 450, 451, 452, 453
- kahvehaneler* 81, 332
- Karayipler* 39, 81, 96, 134, 135, 145, 146, 147, 150, 151, 168, 169, 177, 187, 190, 222, 237, 272, 313, 327, 394
- kakao 118, 120, 126, 127, 139, 152, 234, 289, 292, 294, 413
- Kaliforniya vii, ix, xi, 21, 29, 39, 56, 90, 199, 200, 201, 203, 231, 253, 254, 275, 287, 296, 313, 319, 324, 325, 332, 345, 347, 351, 359, 360, 373, 375, 377, 381, 391, 392, 398, 399, 404, 405, 406, 407, 408, 410, 413, 416, 417, 420, 421, 427, 432, 436, 439, 445
- Kanada x, 71, 134, 199, 203, 246, 360, 381, 418, 432, 444
- kanibalizm 31, 241
- Kara Ölüm 95, 206
- Karayipler* 39, 81, 96, 134, 135, 145, 146, 147, 150, 151, 168, 169, 177, 187, 190, 222, 237, 272, 313, 327, 394
- Karbon monoksit 237
- Karen Hess 172, 192, 244, 457, 460
- Karite Yağı v, 287, 290
- Katolik Kilisesi 100, 102, 121, 165, 166, 170, 205, 220, 299
- Azizler Günü* 88, 185
- baharatlar* 47, 49, 54, 60, 67, 69, 81, 90, 209, 262, 297, 304, 310
- Bilimsel Devrim* iv, 205, 206, 218, 272
- Büyük Perhiz* 60, 61, 62, 75, 76, 91, 172, 177, 183, 197
- Ortaçağlar* 288, 289, 292, 320
- Tordesillas Antlaşması* 133
- zenginlik 26, 58, 90, 133, 141, 209, 402
- kaynatma 4, 11, 285
- yüksek rakımda* 110
- Kellogg 269, 270, 442
- Ken Albala xii, 162, 234
- Keşifler iv, 133
- kıtlık 61, 95, 116, 229
- Kıtlık Açlık
- kıyma 185, 310
- kızartma 4, 74, 166, 178, 202, 257, 340, 344
- Kızılçık 153, 436
- Kinoa 106, 153
- Kispu 15
- K-Karneleri 382
- kokteyller. *See* Alkol
- kola cevizi 271
- kolera 198, 199, 284, 285, 378, 386
- Kolomb Değişimi iv, x, 134, 136, 153, 154, 273, 380
- kolonizasyon 170
- Afrika* v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45, 46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81, 82, 90, 99, 100, 103, 105, 115, 131, 134, 144, 145, 147, 148, 150, 153, 166, 171, 172, 177, 196, 251, 270, 271, 283, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 308, 313, 324, 349, 357, 364, 375, 379, 382, 389, 394, 408, 434, 450, 453, 454
- Güney Amerika* iii, 6, 25, 102, 103, 107, 113, 130, 133, 134, 135, 138, 141, 142, 145, 172, 177, 202, 242, 271, 291, 292, 298, 316, 395, 400
- Hindistan* iii, v, viii, ix, x, 3, 9, 11, 15, 24, 25, 26, 27, 28, 34, 43, 47, 48, 53, 76, 77, 78, 79, 81, 85, 100, 131, 132, 134, 145, 154, 166, 175, 181, 188, 196, 210, 223, 275, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 303, 304, 306, 307, 308, 310, 311, 313, 314, 317, 325, 388, 390, 407, 408, 409, 422, 434, 449, 450
- Karayipler* 39, 81, 96, 134, 135, 145, 146, 147, 150, 151, 168, 169, 177, 187, 190, 222, 237, 272, 313, 327, 394
- Kuzey Amerika* iv, 103, 109, 113, 130, 134, 137, 147, 150, 153, 156, 170, 173, 182, 187, 188, 191, 196, 199, 211, 273, 275, 308, 442, 449
- Konfiçyus 23
- konserve 156, 238, 257, 259, 260, 312, 317, 336, 368, 383, 386, 389, 391, 396, 413, 423, 429
- Konserveleme 259, 452
- Kore v, 24, 186, 310, 311, 313, 321, 323, 391
- korsanlar 168, 169, 241
- kölelik 19, 148, 169, 191, 316
- Köle Mutfağı 244
- Afrika* v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45, 46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81, 82, 90, 99, 100, 103, 105, 115, 131, 134, 144, 145, 147, 148, 150, 153, 166, 171, 172, 177, 196, 251, 270, 271, 283, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 308, 313, 324, 349, 357, 364, 375, 379, 382, 389, 394, 408, 434, 450, 453, 454
- Birleşik Devletler* v, vii, viii, x, 44, 46, 87, 88, 115, 123, 128, 133, 140, 145, 172, 186, 191, 192, 193, 195, 196, 198, 199, 200, 201, 206, 216, 217, 241, 242, 243, 247, 250, 252, 253, 254, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 265, 267, 272, 273, 274, 275, 277, 279, 282, 286, 290, 294, 296, 297, 312, 315, 322, 323, 325, 327, 330, 333, 334, 336, 337, 339, 347, 350, 351, 352, 356, 357, 358, 359, 361, 364, 367, 368, 369, 371, 373, 374, 375, 376, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 393, 395, 399, 400, 404, 405, 406, 407, 408, 411, 413, 415, 416, 417, 419, 420, 421, 422, 428, 430, 432, 433, 435, 436, 437, 439, 440, 444, 445
- Bizans İmparatorluğu* 65, 74, 97
- Coolieler 313
- Çinliler* 22, 23, 99, 158, 253, 254, 306, 307, 313, 409, 444
- Hindistan* iii, v, viii, ix, x, 3, 9, 11, 15, 24, 25, 26, 27, 28, 34, 43, 47, 48, 53, 76, 77, 78, 79, 81, 85, 100, 131, 132, 134, 145, 154, 166, 175, 181, 188, 196, 210, 223, 275, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 303, 304, 306, 307, 308, 310, 311, 313, 314, 317, 325, 388, 390, 407, 408, 409, 422, 434, 449, 450
- Karayipler* 39, 81, 96, 134, 135, 145, 146, 147, 150, 151, 168, 169, 177, 187, 190, 222, 237, 272, 313, 327, 394

Koloni Amerikası iv, 170
Müslüman İmparatorluğu iii, 75, 76
körü 25, 239, 291, 295, 298, 300,
301, 303, 304
Kreol Mutfağı 196
Kristof Kolomb 98, 102, 134
Kruvasan 221
kurban ritüeli 40, 49
antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
Antik Yunan viii, 33, 36, 38, 266
kuskus 78, 293
Kuzey Amerika iv, 103, 109, 113,
130, 134, 137, 147, 150, 153, 156,
170, 173, 182, 187, 188, 191, 196,
199, 211, 273, 275, 308, 442, 449.
See ülkeler
Küba 147, 151, 272, 327, 394,
427, 450
Küçük Buz Çağı 94

L

Lagasse 413, 414
La Varenne 162, 219, 220, 452,
458, 460
Le cuisinier françois 162, 168,
219, 220
Le Guide Culinaire 237, 453
Leh Amerikan Mutfağı 332
Le Viandier 92
likör 87, 191, 194, 201, 239, 406.
Alkol
Lima Fasulyeleri 141
Liquamen 53
Loncalar 83
Louisiana 11, 197, 238, 435, 440
Louis Pasteur 272
Luther Burbank 109, 275, 456, 457
Lydia Maria 245

M

Madhur Jaffrey 301, 443
Madrid Kodeksi 116
Mağripliler 144
maize 8, 111, 117, 274. See mısır
Makarna 94, 280, 328, 329, 415
Marco Polo 22, 93, 94, 98, 459
Mardi Gras 61, 197, 353
Margaret Rudkin 376
Martha Stewart 57, 414
Martin Luther 165, 398, 432
Maya iv, x, 33, 116, 117, 118, 119,
128, 272, 434, 459
Mayalanmış içecekler. See Alkol

Maymun Ekmeği v, 287
McDonald's 186, 408, 409, 438, 460
Medici 100, 157, 162, 163, 164,
206, 219, 223, 263
Caterina 162, 163, 164, 166, 219,
223, 263
Meksika 9, 39, 88, 111, 112, 113,
114, 115, 116, 118, 120, 121, 122,
124, 125, 128, 129, 130, 133, 134,
135, 136, 138, 139, 142, 153, 160,
197, 199, 201, 211, 215, 242,
251, 252, 275, 290, 310, 312, 363,
366, 370, 408, 411, 417, 419, 428,
435, 450
merkantalizm 169
meyve 2, 10, 20, 30, 31, 32, 33, 36,
37, 38, 40, 56, 67, 68, 69, 71, 77,
78, 91, 113, 117, 119, 127, 129,
137, 145, 162, 179, 183, 195, 212,
218, 220, 223, 231, 266, 280, 282,
289, 293, 295, 300, 304, 308, 310,
313, 324, 351, 363, 375, 381, 395,
404, 405, 422, 436, 441
Meyve. See özel meyveler
Afrika mutfağı 454
Mezopotamya 11, 12, 13, 14, 15,
21, 25, 48, 446, 451
mısır 8, 59, 88, 91, 110, 111, 117,
118, 120, 121, 122, 123, 124, 125,
126, 127, 128, 138, 140, 152, 153,
174, 175, 176, 178, 179, 180, 191,
192, 197, 200, 251, 252, 259, 264,
268, 274, 279, 287, 293, 294, 295,
310, 312, 345, 375, 377, 382, 384,
392, 393, 396, 413, 429, 430, 439,
444, 445
Aztek İmparatorluğu iv, 120, 126,
135

mikrodalgalı fırınlar 402, 438
Mishani 301
Moğollar 309, 310, 311, 320, 449
morina balığı 24, 71, 150, 167, 177,
213, 215, 443, 444
muskat 69, 73, 91, 93, 167, 168,
176, 179, 180, 184, 185, 194, 208,
210, 219, 226, 296, 354
Mutfak i, iv, v, viii, x, 3, 42, 89, 219,
224, 275, 278, 303, 339, 342, 343,
347, 348, 380, 390, 399, 405, 425,
445, 454. See özel mutfaklar
Mutfak Ekibi 342, 343
Mutfaklar iv, 187, 345
Müslüman İmparatorluğu iii,
75, 76

N

Napolyon iv, 147, 196, 233, 235,
237, 238, 239, 240, 241, 242, 247,
445, 449
nar 14, 26, 30, 32, 57, 77, 141, 225,
300, 329, 341, 407, 436
Nef 89
New England 147, 156, 173, 175,
177, 178, 179, 180, 186, 194, 210,
212, 370, 432, 446, 456
New Mexico 128, 129, 134, 140,
141, 347, 374, 456, 459
New Orleans 186, 196, 197, 241,
242, 262, 364, 365
Nicolas Appert 238, 452
Noel 93, 167, 176, 186, 194, 197,
215, 247, 249, 250, 266, 277, 278,
280, 315, 329
Norveç x, 70, 186, 210, 214, 215,
216, 217, 379
nouvelle mutfak 224, 428
Ntozake Shange 251, 454

O

obezite 400, 421
Oburluk 66, 161, 427
ocaklar 54, 55, 259, 267.
See elektrikli ocaklar
Oktoberfest 276
opera 342, 345
Bartolomeo Scappi 161
organik gıda 416, 418, 441
Orta Amerika iv, 103, 112, 113,
116, 120, 122, 203, 408
Aztek İmparatorluğu iv, 120, 126,
135
Vanilya iv, 113, 114, 115, 153, 416
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
Afrika - Arap Mutfağı 288
Batı Avrupa iii, 64, 65, 66, 96,
97, 389
Bizans İmparatorluğu 65, 74, 97
Müslüman İmparatorluğu iii, 75, 76
Ortaçağ Sıcak Dönemi 71, 72, 94
Orta Doğu 5, 25, 28, 67, 69, 77, 90,
92, 97, 99, 164, 167, 168, 180,
185, 208, 214, 222, 223, 271, 282,
308, 311, 379, 385, 389, 407,
408, 445
Orta Geçiş 147, 291
Örümcek 178, 437

P

Paella 154
Paskalya 21, 60, 62, 277, 281, 282,
329, 331, 354, 355
Patates 75, 107, 109, 110, 153, 183,
202, 215, 274, 288, 372, 377
İrlanda 24, 66, 87, 88, 109, 199,
217, 251, 273, 274, 393, 426, 444
Koloni Amerikası iv, 170
tatlı patates 110, 119, 175, 288,
295, 316
paylar 159, 161, 167, 250, 353, 377,
378, 444
pearlash 192
pellagra 375, 386
Pensilvanya Flemenki 182
Perhiz 60, 61, 62, 75, 76, 91, 172,
177, 183, 197, 331
Peru 9, 103, 104, 107, 108, 112,
113, 134, 141, 142, 175, 270,
325, 381
Pesah 20, 21, 24, 62
peynir 18, 36, 37, 40, 43, 49, 52,
56, 61, 67, 71, 79, 85, 91, 101,
127, 140, 155, 160, 186, 193, 195,
208, 213, 216, 225, 236, 273, 280,
282, 291, 303, 309, 310, 328, 330,
331, 353, 382, 384, 386, 414, 415,
418, 440
Antik Roma vii, viii, 53, 163, 309,
397
antik Yunan 332
İtalyan Mutfağı 280, 412
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
phylloxera 142, 273, 283
Piki 128
Piramid 423, 424, 425
Aztek iv, x, 120, 121, 122, 123, 124,
125, 126, 127, 128, 130, 131, 135,
139, 427
Cahokia 103, 111, 130
İnka iii, x, 103, 104, 105, 106, 107,
108, 110, 111, 113, 128, 130,
131, 141
Mısır iii, ix, 8, 9, 11, 16, 18, 19, 20,
21, 25, 28, 32, 34, 43, 46, 48, 72,
81, 97, 103, 111, 117, 118, 122,
123, 124, 128, 153, 180, 210, 236,
251, 253, 274, 288, 291, 302, 308,
312, 377, 446

pirinç 8, 23, 25, 27, 33, 77, 78, 107,
131, 145, 149, 153, 154, 164, 171,
172, 185, 196, 197, 208, 216, 219,
244, 249, 251, 253, 254, 279, 282,
283, 287, 288, 300, 301, 303, 304,
306, 307, 308, 313, 314, 315, 316,
317, 318, 321, 324, 331, 335, 350,
353, 367, 384, 395, 400, 401, 411,
415, 416, 417, 427, 435, 437
Afrika v, vii, x, 2, 3, 28, 29, 43, 45,
46, 47, 58, 65, 72, 77, 78, 80, 81,
82, 90, 99, 100, 103, 105, 115,
131, 134, 144, 145, 147, 148, 150,
153, 166, 171, 172, 177, 196, 251,
270, 271, 283, 286, 287, 288, 289,
290, 291, 292, 293, 294, 295, 296,
297, 308, 313, 324, 349, 357, 364,
375, 379, 382, 389, 394, 408, 434,
450, 453, 454
Çin iii, v, viii, 3, 9, 11, 21, 22, 23,
24, 25, 47, 56, 77, 94, 95, 99, 100,
105, 134, 153, 154, 160, 186, 196,
223, 226, 236, 253, 254, 297, 304,
305, 306, 307, 308, 309, 310, 311,
312, 313, 314, 315, 316, 317, 318,
319, 320, 321, 322, 323, 325, 352,
357, 375, 378, 380, 389, 396, 400,
408, 409, 410, 411, 422, 444, 449,
450, 451
Endonezya v, 47, 81, 100, 210, 211,
295, 297, 308, 310, 314, 315, 316,
325, 408, 434, 450
genetiği değiştirilmiş 284, 416, 418
Japonya v, viii, 5, 24, 170, 275, 307,
308, 311, 313, 316, 318, 319, 320,
322, 323, 325, 356, 357, 378, 380,
381, 388, 389, 408, 415, 417, 433,
436, 450, 451
Kore v, 24, 186, 310, 311, 313, 321,
323, 391
Tayland v, 24, 297, 316, 317, 325,
410, 411, 417, 434, 445
pizza 328, 428, 438
Polonya 66, 74, 75, 96, 109, 158,
164, 213, 310, 311, 332, 357, 379,
387, 444, 452, 453
Popul Vuh 117
portakal 223, 224, 355
Portekiz 34, 46, 101, 133, 134, 144,
145, 146, 147, 152, 156, 176, 206,
210, 214, 242, 291, 292, 293, 298,
299, 310, 314, 322, 324, 325,
426, 449
Posta Arabası Yiyecekleri 252

Protestan 150, 164, 165, 166, 170,
182, 206, 213, 214, 449
Pulgogi v, 313

Q

Quaker 246

R

Rahatlık Yiyeceği 415
Ramazan 76, 97
Raymond Sokolov 111, 142
restoran 139, 186, 233, 258, 260,
329, 355, 376, 377, 379, 392, 398,
406, 407, 409, 414, 426, 437, 439,
440, 443. *See* özel restoran
rom 81, 147, 150, 151, 180, 181,
199, 239, 282, 327, 358, 394, 395
Roma iii, vii, viii, x, 9, 25, 29, 36,
39, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50,
51, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61,
62, 63, 64, 65, 66, 70, 72, 74, 75,
76, 77, 82, 85, 86, 97, 104, 135,
157, 158, 159, 163, 164, 205, 214,
236, 266, 279, 280, 288, 305, 308,
309, 390, 397, 426, 427, 431, 449,
451, 458
Roti 297
Rönesans ix, x, 65, 157, 158, 161,
162, 166, 218, 225, 427, 452
Rusya 24, 62, 70, 74, 75, 89, 109,
212, 213, 217, 218, 219, 235, 238,
239, 248, 307, 310, 323, 332, 350,
351, 352, 353, 355, 357, 368, 371,
379, 380, 383, 389, 445, 449, 450,
452, 453
çay 25, 80, 81, 93, 144, 184, 188,
194, 195, 198, 219, 239, 252, 253,
258, 262, 286, 296, 297, 304, 305,
306, 307, 308, 312, 318, 319, 320,
321, 322, 340, 354, 367, 385, 411,
436, 451
I. Dünya Savaşı 109, 342, 350, 351,
352, 355, 356, 357, 358, 360, 364,
374, 387
II. Dünya Savaşı v, viii, 28, 44, 61,
81, 250, 320, 356, 367, 378, 379,
380, 382, 383, 386, 387, 388, 389,
390, 391, 392, 393, 402, 404, 408
Kırım Savaşı 248
modernleşme 323
Napolyon iv, 147, 196, 233, 235,
237, 238, 239, 240, 241, 242, 247,
445, 449

ocaklar 54, 55, 259, 267
Ortaçağlar 288, 289, 292, 320
Soğuk Savaş v, 389, 391, 413

S

saklama 103, 110, 226, 238, 251, 255, 438, 444
Botulizm 262
İnka İmparatorluğu iii, 103, 104, 105, 110, 111
Teknoloji 178, 402, 416, 437
Viking 70, 71, 214, 215, 457, 458, 460
samuray 311, 320, 322, 323, 389, 415
sandviç 145, 186, 215, 278, 416, 427
Sandwich 185, 395
San Gennaro 329, 330
Satyricon 58
savaşlar viii, 61, 133, 224, 247, 305, 313, 375. *See* özel savaşlar
Scoville birimleri 128
Sebzeler 131, 164, 290
Seçim Günü 194
Selametan 315
sendikalar. *See* işçi sendikaları
Sevgililer Günü 265, 266, 360
Sığır Sürüleri 256
Sicilya Mutfağı 282
sirke 41, 42, 52, 55, 59, 69, 160, 167, 184, 193, 208, 209, 227, 251, 261, 262, 283, 286, 299, 304, 316, 324, 370, 445
Slow Food hareketi 431
sman 294
smen 294
Sofra Adabı 92
Soğuk Savaş v, 389, 391, 413
soma 27
soslar 122, 161, 167, 175, 208, 209, 236, 286, 360, 414, 451
balık vii, 14, 16, 19, 20, 22, 23, 24, 36, 39, 40, 42, 43, 50, 53, 57, 58, 68, 71, 73, 75, 107, 108, 119, 125, 127, 129, 130, 155, 161, 173, 207, 208, 215, 220, 235, 245, 251, 264, 266, 275, 277, 287, 289, 298, 300, 304, 306, 308, 314, 315, 316, 317, 321, 324, 330, 331, 343, 353, 375, 378, 384, 392, 396, 401, 410, 419, 430, 432, 451
beyaz sos 220, 226, 332

domates sosu 280, 296, 300, 328, 331, 445, 452
Ponzu sosu 324
Sözleşmeli köle 171
Spam 377, 383, 386, 389, 396, 429, 461
spa mutfağı 405
speakeasies 360
Sri Owen 315
Sriracha 445
Su Ürünleri Yetiştiriciliği 401
süpermarkketler 402
süpürgedarısı 288, 289
süt anne 285
Sylvester Graham 268
Symposium 35
Şarap viii, 9, 10, 34, 48, 66, 80, 85, 86, 89, 171, 180, 191, 308, 343, 359, 360, 373, 399, 404, 428
Antik Yunan viii, 33, 36, 38, 266
de partie 342
Mutfak Ekibi 342, 343
pastacılık 161
sos 57, 69, 93, 127, 139, 144, 145, 164, 174, 186, 196, 208, 220, 225, 226, 227, 236, 251, 278, 280, 296, 324, 332, 345, 397, 422, 427, 428, 430, 445
Toque blanche 237
üniforma 361
ünlüler 414, 428
Şehirde Yenilenme 406
şeker viii, 17, 20, 31, 39, 67, 77, 79, 85, 88, 91, 93, 96, 122, 125, 138, 140, 144, 146, 147, 149, 150, 151, 156, 162, 167, 169, 171, 174, 175, 176, 179, 180, 181, 190, 194, 197, 198, 200, 206, 208, 209, 219, 224, 236, 237, 239, 246, 257, 265, 268, 269, 270, 271, 278, 282, 283, 286, 294, 297, 304, 313, 324, 335, 342, 351, 355, 361, 363, 371, 376, 380, 382, 383, 385, 395, 401, 403, 409, 415, 420, 422, 427, 433, 436, 444, 445
akçağaç 174, 180, 185, 246, 255, 444
Araplar 47, 77, 78, 79, 85, 87, 107, 146, 206, 251, 279, 282, 290, 291, 294, 297, 306
Diyabet 420
hastalık 19, 61, 72, 116, 136, 141, 263, 274, 284, 285, 368, 370, 390, 419

Karayipler 39, 81, 96, 134, 135, 145, 146, 147, 150, 151, 168, 169, 177, 187, 190, 222, 237, 272, 313, 327, 394
tanecikli 257
tarih 5, 75, 176, 411, 454, 461
şekerleme 88, 97, 185, 238, 263, 265, 282, 294, 300, 361, 384, 385
Şili biberleri 113, 128, 129, 138, 291, 292, 430
Şişmanlık Engelleyiciler 420
Şükran Günü 175, 176, 194, 249, 267, 315, 329, 394

T

Tacos 124
tahıl vii, 10, 12, 16, 21, 22, 30, 33, 39, 42, 43, 44, 45, 46, 50, 51, 53, 59, 106, 153, 191, 206, 207, 218, 229, 239, 244, 280, 289, 307, 365, 384, 388
Pön Savaşları 45
Roma tanrıçası 45
Tahıl Üretimi 289
Yunan tanrıçası 44, 45
tamale 124, 127
Tarçın 17, 47, 69, 137, 293, 299, 302
Meksika çikolatası 138
Mumyalama 17
Tarçın Toprakları 47
tarım devrimi 5, 103, 122
Amerikan iv, vii, viii, x, 46, 59, 79, 81, 90, 108, 112, 126, 129, 135, 147, 173, 174, 176, 177, 178, 186, 189, 190, 192, 193, 196, 201, 206, 210, 216, 217, 218, 228, 231, 233, 234, 245, 247, 248, 250, 252, 253, 254, 258, 260, 262, 264, 267, 270, 273, 279, 283, 297, 312, 315, 316, 317, 320, 323, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 334, 336, 339, 340, 341, 342, 345, 347, 351, 356, 357, 358, 360, 364, 365, 368, 370, 371, 372, 373, 375, 378, 382, 383, 386, 389, 390, 391, 394, 395, 396, 397, 399, 402, 405, 407, 409, 410, 411, 413, 414, 421, 422, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 435, 440, 449, 452, 454
ANTİK iii, 9, 29, 48
Arap ix, x, 47, 75, 76, 77, 78, 81, 87, 94, 99, 157, 161, 172, 283, 288, 290, 291, 293, 294, 296, 297, 350, 451

Kuzey Avrupa 62, 70, 72, 133, 206, 272, 286, 308
mavi 40, 91, 123, 125, 128, 209, 354, 382, 402, 432
yeşil viii, 37, 38, 39, 69, 71, 80, 81, 85, 91, 114, 123, 124, 126, 128, 136, 139, 144, 153, 154, 160, 208, 212, 229, 250, 252, 257, 274, 282, 288, 297, 300, 306, 307, 309, 313, 317, 318, 321, 323, 331, 354, 370, 373, 382, 384, 393, 411, 422, 426, 430, 436
tarım sektörü 403, 442
Tatlılar 79, 140, 343. *See* özel tatlılar
Müslüman iii, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 90, 97, 98, 100, 101, 221, 305, 310, 311, 317, 350, 390, 409, 435, 449, 451
tatlı patates 110, 119, 175, 288, 295, 316
Tayland v, 24, 297, 316, 317, 325, 410, 411, 417, 434, 445
teknoloji 10, 25, 59, 72, 100, 259, 402, 408, 437
tereyağı 39, 71, 145, 156, 160, 175, 179, 185, 186, 192, 193, 194, 197, 198, 202, 208, 209, 216, 226, 232, 265, 274, 279, 289, 290, 291, 301, 303, 304, 353, 371, 376, 383, 427, 428, 444
The Joy of Cooking 90, 376, 377, 453
The Sensible Cook 207, 208, 452, 459
Thomas Jefferson 114, 115, 116, 191, 195, 198, 231, 246, 362
Tibet 21, 28, 310
ticaret rotaları 297. *See* İpek yolu
Titanik 348, 349
ton balığı 37, 40
tortilla 122, 126, 127, 140, 310
Trenyolları 347
turtalar 159, 207
Tuz 11, 17, 44, 85, 89, 91, 129, 144, 173, 219, 230, 231, 299, 305, 308, 382, 390
Mumyalama 17
tarih 5, 75, 176, 411, 454, 461
tüketim 47, 104, 209, 259, 427
Türkiye ii, viii, 39, 60, 72, 81, 97, 208, 209, 248, 310, 311, 352, 357, 387, 409, 449
türüf mantarı 163, 227, 290, 414

tütün 128, 147, 151, 152, 163, 171, 176, 244, 335, 382, 386
TV Yemekleri 392

U

Ukrayna 62, 74, 158, 218, 333, 353, 354, 388, 444
Umami v, x, 318, 323
Uzay Çağı Teknolojisi 402
ülkeler. See Asya; *See* Avrupa; *See* Güney Amerika
Ürün rotasyonu 72
Üzümler 9, 37, 94. *See* Şarap

V

Vanilya iv, 113, 114, 115, 153, 416
Vassar 264, 265, 338, 376, 400, 407, 433
Vatel 220, 221, 344
veba 61, 135, 136, 138, 198, 210, 248, 378
Vejetaryenlik 268
Versay Anlaşması 356
Victor Hirtzler 345
Vietnam v, 24, 186, 306, 307, 314, 357, 398, 400, 401, 410, 411, 461
Vikingler 70, 71, 134, 215
Vinç 178
vindaloo x
Virginia 91, 113, 146, 151, 170, 171, 188, 190, 195, 198, 247, 248, 249, 250, 261, 339, 380, 452, 456, 459
Viski İsyanı 190, 192
vitaminler 61, 212, 367
vücut salgıları teorisi 68, 70, 158, 162, 306

W

Wiley xi, 336, 337, 338, 433, 456
Windows on the World 425, 426
Wolfgang Puck 404, 413, 415

X

XIV. Louis 97, 219, 222, 223, 224
XVI. Louis 109, 193, 224, 227, 232, 235

Y

Yabanmersini 153, 377
Yahudilik 24, 75

Amerikan mutfağı 177, 178, 399, 454

antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
beslenme kuralları 20
İspanyol Engizisyonu 82
Kara Ölüm 95, 206
Pesah 20, 21, 24, 62
Zeytin ağacı 38
Yam Patatesi 137
yasak 21, 31, 61, 66, 68, 79, 91, 320, 359
yasalar 12, 28, 50, 62, 69, 87, 94, 101, 158, 182, 210, 325, 335, 336
çiftçilik 7, 9, 10, 12, 311, 356, 372
Hammurabi 12, 48
Roma Cumhuriyeti 46
yasak 21, 31, 61, 66, 68, 79, 91, 320, 359

Yeme Bozuklukları 262
Yemek kitapları 330. *See* diğer yemek kitapları
Yenibahar 119, 153, 292
Yeni Düzen v, 369, 371, 372, 373
Yerli Tohumlar 430
Yeşil Devrim 400, 401, 433
Yeşil Hareket 433, 434
yılbaşı 172
Yin ve Yang 306
yoğurt 78, 97, 186, 298, 301, 304, 331, 350, 363
yumurtalar 21, 161, 343
Pennsylvania Flemenk Yumurta 184
Yunan-Amerikan Mutfağı 331
Yunanistan iii, 24, 28, 30, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 48, 53, 67, 79, 310, 318, 331, 332, 350, 390, 409, 431. *See* Akdeniz mutfağı

Altın Çağ 41, 452
Büyük İskender 43
coğrafya 215, 217
deniz ürünleri 280, 312, 330, 331, 341, 411
mitoloji 275
Yurttaşlık Hakları hareketi 398

Z

Zagat Kılavuzu 407, 425
zakuski 353
zehir 77, 89, 162, 223, 428
Zeytin 9, 38, 39, 137
antik Roma 49, 135, 157, 159, 308
Antik Yunan viii, 33, 36, 38, 266

Tarih ve kültürün beslenme tarzımızı şekillendirmesine etkileyici bir bakış

Neden Amerikalılar bir zamanlar İtalyan yemeklerinin çok kötü olduğuna inanıyordu? Şeker, doktorlar tarafından ne zaman ilaç olarak yazılmıştı? Hawaii tatlı ekmeği, Japon tempurası Hint vindaloosunu ortak kılan şey nedir? Aztekler, tamaleleri dini festivallerde nasıl kullanıyordu? Ya da Pekin'de 700 kişilik McDonald's restoranının menüsünde neler var? *Mutfak ve Kültür, Üçüncü Edisyon* bu soruları ve daha nicelerini, bilgilendirici ve nükteli bir yolla, yemek, kültür ve tarihin yollarının nasıl kesiştiğini ve birini nasıl etkilediğini cevaplandırıyor.

Tarih öncesi ve ateşin keşfinden modern mutfaklara ve ünlü şeflere, bu kitap, küresel, çokkültürlü bir yaklaşımla nasıl büyük tarihsel olayların dünya çapında farklı kültürlerde mutfak geleneklerini etkilediğini ve belirlediğini açıklamaktadır. Bu *Üçüncü Edisyon*, önceki versiyonlardan çok daha kapsamlı ve anlaşılır. Kitapta bulunanlar:

- Norveç Etiyopya, Kanada ve Mayaları da kapsayan yeni mutfaklar ve kültürler
- Japon, antik Yunan ve Roma, bölgesel Hint ve Afrika mutfaklarına ilişkin daha detaylı bilgi
- Modern yemek teknolojisi ve yemek pazarlaması üzerine yeni içerik
- Fransızca ve İtalyanca telaffuz rehberi, yemek kitapları kronolojisi, tarihsel öneme sahip yemek kitapları ve kapsamlı bibliyografya
- Aydınlatıcı Bayram Tarihleri, Yemek Öyküleri, Yemek Kronolojileri ve tarihi tarifler ile menüler

Tarihin, kültürün, siyasetin, savaşların, dinin neyi ve nasıl yediğimizi belirlemesinin ele alındığı *Mutfak ve Kültür, Üçüncü Edisyon*, öğrenciler, tarihçiler ve yemek severler için temel bir rehber niteliğinde.

LINDA CIVITELLO, Vassar Koleji'nde İngilizce üzerine lisans eğitimi, UCLA'de tarih alanında yüksek lisansını tamamlamıştır. Le Cordon Bleu ve Art Institutes mutfak okullarında yemek tarihi eğitimleri vermiş, Los Angeles Getty Müzesi için yemek ve sanat üzerine işitsel bir tur kaydetmiştir. *Mutfak ve Kültür*'ün ilk edisyonu, ABD'de İngilizce yayımlanan En İyi Mutfak Tarihi Kitabı olarak 2003 Gourmand Dünya Yemek Kitabı Ödülü'nü kazanmıştır.



Bilim ve Sanat



bilimvesanat.com



ISBN 978-975-7298-86-1



9 789757 298861