



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

SÖMÜRGE DÖNEMİ KÖLELİĞİN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI

Murat DOĞAN^a 

Merve SÖNMEZ^b 

^a İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Doç. Dr., İstanbul, Türkiye (mdogan@gelisim.edu.tr)

^b İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, Türkiye (mrvesnmz@gmail.com)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

03.12.2022

Kabul Tarihi:

19.12.2022

Anahtar Kelimeler:

Kölelik
Sömürge dönemi
Yemek kültürü
Gastronomi

Yeni Dünya'nın 1492 yılında Kolomb tarafından keşfi ile tüm dünyanın ekonomik, kültürel ve demografik yapısının değişmesinin yanı sıra mutfak kültürü de değişime uğramıştır. Keşfedilen yeni toprakların değerlendirilmesi amacıyla şeker, kahve ve kakao gibi değerli gıda ürünleri yetiştirilmeye başlanmış, hasadı ve işlenmesi için plantasyonlar kurulmuştur. Yeni kurulan bu plantasyonlar için büyük emek gücü gerekmiş ve Batı Afrika ve daha sonraları Orta Afrika'dan köleleştirilmiş insanlar bu emek talebini karşılamaları için yeni kıtaya getirilmiştir. Çalışma ile sömürge dönemi köleliğinin dünya mutfak kültürüne etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerine başvurulmuş olup ilgili alanda literatür taraması yapılmıştır. Kölelerin Amerika'ya getirildiği koşulların çok kötü olmasına rağmen, Afrika mutfağının ve kültürünün bir kısmı hayatta kalmayı başarmıştır. Köleler, efendileri ve aileleri için aşçı olarak plantasyon evlerine gelmeleriyle yemekler daha da gelişmeye ve dönüşmeye başlamıştır. Acı biber, yer fıstığı, banya ve yeşillik gibi çeşitli yeni malzemeler ve baharatlarla iyi ayarlanmış bir Afrika damak tadına sahip köle aşçıları, hem beyazların hem de kölelerin zevk aldığı lezzetli yemekler yapmayı başarmışlardır. Kültürel anlamda kölelik bir toplumsal ölüm biçiminden çok etkileşim biçimi olarak görülmelidir. Sonuç olarak sömürge dönemi köleliği toplumların yemek kültürlerini etkilemeyi başarmıştır.

*Sorumlu Yazar: Murat DOĞAN

E posta: mdogan@gelisim.edu.tr

Önerilen atf

Doğan, M. & Sönmez, M. (2022). Sömürge dönemi köleliğinin yemek kültürüne etkilerinin araştırılması. *Review of Tourism Administration Journal*, 3 (2), 126-138.



ROTA Journal

Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

INVESTIGATION OF THE EFFECTS OF COLONIAL SLAVERY ON FOOD CULTURE

Murat DOĞAN^a 

Merve SÖNMEZ^b 

^aİstanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, Assoc. Prof., İstanbul, Turkey (mdogan@gelisim.edu.tr)

^bİstanbul Gelişim University, Graduate School of Education, İstanbul, Turkey (mrvesnmz@gmail.com)

ARTICLE HISTORY

Received:

03.12.2022

Accepted:

19.12.2022

Keywords:

Slavery
Colonial period
Food Culture
Gastronomy

ABSTRACT

With the discovery of the New World by Columbus in 1492, the economic, cultural, and demographic structure of the whole world changed, as well as the culinary culture. To make use of the newly discovered lands, valuable food products such as sugar, coffee, and cocoa began to be grown, and plantations were established for harvesting and processing. These newly established plantations required great labor power, and enslaved people from West Africa and later Central Africa were brought to the new continent to meet this demand for labor. The purpose of this research is to determine the effects of colonial period slavery on world cuisine culture. Qualitative research methods were used in the study, and a literature review was conducted in the relevant field. Despite the very poor conditions in which slaves were brought to America, some of the African cuisine and culture have survived. Meals began to evolve and transform even more as slaves came to the plantation homes to cook for their masters and families. Slave cooks with a well-tuned African palate and a variety of new ingredients and spices, such as cayenne pepper, peanuts, okra, and greens, were able to make delicious meals enjoyed by whites and slaves alike. Culturally, slavery should be seen as a form of interaction rather than a form of social death. As a result, colonial-period slavery had an impact on society's food cultures.

*Corresponding author: Murat DOĞAN

E posta: mdogan@gelisim.edu.tr

Suggested citation

Doğan, M. & Sönmez, M. (2022). Sömürge dönemi köleliğin yemek kültürüne etkilerinin araştırılması. *Review of Tourism Administration Journal*, 3 (2), 126-138.

GİRİŞ

Toplumların mutfak kültürleri içinde yaşadıkları bölgenin coğrafik koşulları, tarım özellikleri, sosyoekonomik durumları, dini özellikleri ve diğer toplumlarla ilişkilerine göre şekillenmektedir. Mutfak kültürü bu özellikler içerisinde kendine yer bulmuştur. Bu durum iki farklı açıdan değerlendirilmektedir. Ya mutfaklar etraflarında bulunan etmenlerden faydalanıp onlarla etkileşim haline girerek kendi özgün kültürlerini oluşturmuş ya da bu etkileşim içerisinde kaybolarak başka kültürlerin etkisinde kalmıştır. Bu noktada mutfak kültürünün nasıl geliştiğini anlayabilmek, diğer toplum kültürleriyle etkileşimini inceleyebilmek ve günümüze kadar nasıl geldiğini tespit edebilmek için onun temeline inmek gerekmektedir (Düzgün & Özkaya, 2015).

Geçmişte yemek sadece bir hayatta kalma aracı olarak görevini yapmıştır. Ancak küreselleşen dünyada zirai teknolojinin gelişimi ve lojistik imkânların artmasıyla birlikte binlerce kilometre uzaklıktaki tarım arazilerinden birkaç saat içerisinde soframızda yerini almaktadır. Aynı zamanda bir sosyalleşme etkinliği kimi zaman da bir sanat formu olarak çeşitli mutfak kültürleri ve bu kültürlerin içerisindeki alt kültürler şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürlerinin geçmişini incelediğimizde avcılık-toplayıcılıkla başlayan sonrasında ateşin bulunmasıyla devam eden gelişim süreci içerisinde muazzam sayılarda tarihin seyrini değiştirmiş olay barındırmaktadır (Pilcher, 2017).

Vaktinin büyük çoğunluğunu yiyecek aramakla geçiren insanoğlu tarımın gelişimi sayesinde yerleşik hayata geçmiş, kendilerine daha çok vakit ayırabilmiş ve entelektüel yönlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlanmıştır. Bununla birlikte gıda yönünden zenginleşen medeniyetler yemeği sadece hayatta kalma aracı olmaktan çıkmasını sağlamış ve yemekte lezzet önem kazanmaya başlamıştır. Günümüzde de olduğu gibi geçmişte de en temel lezzet verici baharat olmuştur. Ancak baharat, üretimi ve ulaşımı zamanın şartları göz önüne alındığında herkesin ulaşabileceği kolay değildi. Orta çağlarda Avrupa'da ve dünyada soylu sınıfların tüketebildiği bir zenginlik göstergesi olmuştur. Bu lezzet verici maddelerin temini için tarihte birçok savaş yapılmıştır. Yiyeceğe ulaşma arzusu veya yiyecek yetersizliği, savaşlarda ve medeniyetlerin yükselişinde veya düşüşünde, büyük salgınlara direnme yeteneğinin temelinde, toprak anlaşmazlıklarında bir faktör ve insanları kontrol etmek için bir araç olmuştur (Covey & Eisnach 2009).

15. yüzyıla kadar Baharat Yolu Arap tüccarların tekelinde kalmıştır. Ancak Batı Avrupalı devletler yeni ekonomik kaynaklar ve alternatif rotalar arayışındaydı. 1474 yılında İtalyan gökbilimci Paulo Toscanelli'nin Portekiz sarayına yolladığı mektuptan yola çıkarak, Portekizli ve İspanyol denizciler doğunun zenginliklerine ulaşmak için keşif seferleri düzenlemeye başlamışlardır. Bu seferlerin en önemlisi olan ve tüm dünyanın ekonomik kültürel ve demografik yapısını değiştirecek olan yenedünyanın keşfi, Portekizli denizci Kristof Kolomb'un 1492'de İspanyol krallığının desteğiyle denize açılmasıyla başlamıştır. Yenedünyanın keşfi beraberinde yeni tarım alanları Avrupa mutfak kültürünün daha önce tatmadığı tarım ürünlerini beraberinde getirmiştir. Bu toprakların değerlendirilmesi amacıyla Afrikalı köle tüccarları ve batı Avrupalı sömürgeci devletlerin girişimleriyle çok büyük sayıda insanı hürriyetinden yoksun bırakmıştır. Başta Batı Avrupa olmak üzere tüm dünyada gıda arzının tarihte benzeri görülmemiş bir büyüme ve gelişimine neden olan transatlantik köle ticareti başlatmıştır. Afrika'dan getirilen köleler Avrupalı sömürgecilerin girişimleriyle özellikle şeker kamışı vb. plantasyonlarda çalıştırılmaya başlamıştır. İnsan hakları gözetilmeden yapılan bu insanlık dışı uygulama başta Avrupa'nın ve tüm dünyanın günümüz mutfaklarında sıkça kullanılan şeker, patates, domates kuru baklagiller gibi birçok ürünün sadece üst kesimler değil her kesimden insanın ulaşmasına zemin hazırlamıştır (Lampert, 2020).

Çalışma ile sömürge dönemi köleliğin ve kölelerin mutfak kültürüne etkisinin incelenmesi amaçlanmıştır. Yapılan çalışma ile kölelerin etkilediği ülke mutfaklarının nasıl şekillendiğinin belirlenmesi ve ayrıca sömürgeci devletlerin hâkimiyetlerine rağmen o dönemin ve günümüzün mutfak kültürüne etkilerinin devam etmesi çalışmanın önemini yansıtmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerine başvurulmuş olup ilgili alanda literatür taraması yapılmıştır (Van Lange Paul et al., 2015).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sömürgecilik, “bağımlı bir bölge veya insanlar üzerinde tek bir gücün kontrolü” olarak tanımlanabilir. Bir ulus diğerini boyunduruk altına aldığında, nüfusunu fethedip onu sömürdüğünde, çoğu zaman da kendi dilini ve kültürel değerlerini halkına dayatmaktadır. Aynı zamanda sömürgecilik bir halkın diğerine boyun eğdirilmesini içeren bir tahakküm pratiğidir. Sömürgecilik modern bir fenomen olmayıp dünya tarihi boyunca görülmüştür. Tarihi bir perspektifle bakıldığında geçmiş yüzyıllar sömürgeci güçlerin komşu toprakları da dahil ederek, halkını yeni fethedilen bölgelere yerleştirtildiği örnekler zinciridir (Cooper, 2005).

Sömürgeciliği tanımlamanın zorluğu, terimin sıklıkla emperyalizm ile eşanlamlı olarak kullanılması gerçeğinden kaynaklanmaktadır. Hem sömürgecilik hem de emperyalizm, Avrupa'ya ekonomik ve stratejik olarak fayda sağlaması beklenen fetih biçimleriydi. Sömürgecilik terimi sıklıkla, kalıcı Avrupalı sakinlerin büyük bir nüfusu tarafından kontrol edilen Kuzey Amerika, Avustralya, Yeni Zelanda, Cezayir ve Brezilya'nın yerleşimini tanımlamak için kullanılmaktadır. Emperyalizm terimi genellikle yabancı bir hükümetin önemli bir yerleşim olmaksızın bir bölgeyi yönettiği durumları tanımlar; tipik örnekler, on dokuzuncu yüzyılın sonlarında Afrika için kapışmayı ve Filipinler ve Porto Riko'daki Amerikan egemenliğini içermektedir. Bununla birlikte, ikisi arasındaki ayrım literatürde tamamen tutarlı da değildir. Bazı bilim insanları, yerleşim için koloniler ve ekonomik sömürü için koloniler arasında ayrım yapmaktadır. Bir kısmı ise doğrudan yabancı bir ulus tarafından yönetilen bağımlılıkları tanımlamak için sömürgecilik terimini kullanılmakta ve bunu dolaylı tahakküm biçimlerini içeren emperyalizmle karşılaştırmaktadır. Sömürgeciliğin bir sonucu olarak kölelik ise, bir insanın başka bir kişiye ait olması ve kölenin hem bir mülk hem de bir kişi olmasının çelişkili konumları arasında belirsiz bir şekilde gezindiği bir sömürü biçimi olmaktadır. Bir başka tanımla köleliği bir “toplumsal ölüm” biçimi olarak ve köleleri de kurumsallaşmış bir marjinallik konumunda tutulan yabancılar olarak tanımlayabiliriz (Burnard, 2015).

1492-1600 Dönemi

1492 yılı modern dünya tarihinde bir dönüm noktasıdır. Kolomb'un keşif yolculuğu, hem Eski Dünya hem de Yeni Dünya için büyük sonuçları olacak bir dizi gelişmeyi başlatmıştır. Kolomb ve doksan kişilik mürettebatı, Afrika'nın kuzeybatı kıyısındaki İspanyollara ait Kanarya Adaları'na varmışlar ve oradan onları Doğu Hint Adaları'na (Baharat Adaları) götürmesini umduğu rüzgârla batıya doğru yol aldılar. Kolomb mürettebatının kaygılarını onları büyük toprak ve zenginlik vaatleriyle gidermiştir. 12 Ekim 1492'de, Kanarya Adaları'ndan ayrıldıktan otuz üç gün sonra, günümüzün doğu Bahama adalarının birine toprağa ayakbastılar. Kolomb adaya San Salvador (Kutsal Kurtarıcı) adını vermiştir. Burada onları yerliler karşılamaya gelmişti. Doğu Hint Adaları'nda olduğundan emin olan Kolomb, yanlışlıkla bu insanlara Hintliler, Kızılderililer adını vermiştir. Yerlilerin o dönemin modern silahlarına sahip olmaması onların köleleştirmesinin kolaylaştırmıştır. İnsanlık tarihinin en büyük soykırımlarından biri için zemin hazırlanmıştı (Civitello, 2011).

Kolomb'un Amerika kıtasını keşfi, Avrupa'nın her yöne yelken açan kâşiflerinin Amerika'ya ve tüm dünyaya bir kara hücumu başlatmasını sağlamıştır. 1500'lü yıllar bir keşif çağı olup iki yıl gibi sürede İspanya ve Portekiz keşfedilen bölgeleri için savaşa yol açacak çatışmalara başlamışlardır. Papa, Birleşmiş Milletlerin günümüzde yaptığı gibi iki Katolik ülke için arabuluculuk için çaba sarf etmiştir. 1494'te Tordesillas Antlaşması'nda iki ülke, papanın Yeni Dünya'yı kuzeyden güneye çizdiği hayali bir çizgi üzerinde anlaşmışlardır. Hattın batısındaki her şey Güney Amerika'nın çoğu (Meksika) İspanya'ya verildi ve doğudaki her şey (Brezilya) Portekiz'in oldu. On altıncı yüzyılda Kolomb'u Yeni Dünya'ya kadar takip edenler, yerli halkların kültürlerinin yanında mutfaklarını da fethetmişlerdir. İspanya, kültürünü özellikle de gıda ürünlerini hemen Yeni İspanya (Meksika) 'ya nakletmeye başlamıştır. Kolomb 1493'te Amerika'ya tekrar dönmüş ve yanında Eski Dünyanın hayvanlarını getirmiştir. Bunlar sığırlar, atlar, domuzlar, keçiler, koyunlar oluşmaktaydı. Koyun hariç diğerleri sonunda vahşi doğaya salınmış ve evcilleştirilmeden önceki durumlarına geri dönmüşlerdir (Mills vd., 2002).

Eski Dünya'dan batı yarımküreye bitki ve hayvan yaşamının bir kısmı gemilerle gelmiştir. Yabani ot tohumlar, tahıl, gübre veya hayvan yemleri bunlara örnek olarak gösterilmektedir. Eski Dünya karahindibaları ve papatyaları da bu yoldan gelmiştir. Aynı zamanda veba ve tifüs taşıyan siyah sıçan da gemilerle taşınmıştır. Bermuda'da eski dünya sıçanlarının neden olduğu bir kıtlık tarihi vesikalarda kaydedilmiştir. Doğal düşmanları olmayan sıçanlar gemilerden karaya geçmişler ve oradan ağaçlara yerleşmiştir. Halk için üretilen gıdaları yiyerek ekolojik dengeyi bozmuşlar ve birçok insanın açlıktan ölmesine neden olmuşlardır. Birçok salgın hastalıkta Avrupa'dan Atlantik'i geçmiştir. Bu hastalıklar arasında soğuk algınlığı, difteri, sıtma, kızamık, çiçek hastalığı, tifüs, boğmaca sayılabilir. İspanyolların Meksika'ya gelmesinden on yıl sonra, yerli nüfus salgın hastalıklar ve katliamlar ile yaklaşık on milyon azaldı. Yüz yıl sonra, yerli nüfusun yüzde doksanı ölmüş ve yirmi beş milyon nüfus yaklaşık bir milyona düşmüştür (Mignolo vd., 2009).

14. yüzyılda Avrupa'lı sömürgeciler Afrika'ya girdiklerinde yerel halkın beslenme tarzı bitkisel gıdalardan oluşmaktaydı. Et genellikle sebze ve tahıl bazlı tek kap yemeklerini tatlandırmak için idareli olarak kullanılırdı. Pirinç, darı veya sorgum gibi çeşitli tahıllar Afrikalılar tarafından yaygın olarak kullanılıyordu. Yerel yiyecekler arasında baklagiller, tatlı patatesler, karpuz, balkabağı, bamya, yapraklı yeşillikler, fındık ve tohumlar mevcuttu. Genel olarak, basit ama sağlıklı diyetlerden oluşan yemekler ve yerli Afrikalılar için bu tatmin edici bir beslenme tarzı oluşturmaktaydı. Ancak yeni köleleştirilmiş Afrikalıların diyetindeki değişiklikler, Atlantik boyunca Orta Geçit seferlerinden hemen sonra başlamıştır. Köleler genellikle çok az beslenmişler ve çoğuna, dengeli bir diyet sağlanmadığı için yeni kıtaya yolculukları sırasında yetersiz beslenmeden hastalanıp ölmüşlerdir. Gemi yolculuklarında C vitamini eksikliği yaygınlaşmış ve iskorbüt ve raşitizm gibi diyetle bağlı hastalıklara yol açmıştır. Buna rağmen Afrikalı kölelerin Kuzey Amerika kolonilerine girişlerinin ilk yıllarında sahiplerine göre çok daha sağlıklı beslenmekteydiler ve sahipleri çoğunlukla az sebze veya hiç sebze içermeyen yağlı yiyecekler, bol miktarda tatlı gıdalar ve alkollü içecekler tüketmekteydiler. O zamanlar köleler, çoğunlukla baklagiller, tahıllar, sebzeler ve yeşilliklerden oluşan yemeklerle idare etmekteydiler ve bu yemekler Afrika'da alıştıklarından çok da farklı değildi (Shange, 2019).

Köleler, efendileri ve aileleri için aşçı olarak hizmet etmek üzere plantasyon evlerine gelmeleriyle yemekler daha da gelişmeye ve dönüşmeye başlamıştır. Çeşitli yeni malzemeler ve baharatlarla iyi ayarlanmış bir Afrika damak tadı ile köle aşçıları, hem beyazların hem de kölelerin zevk aldığı lezzetli yemekler yapmaya başlamıştır. Fırınlanmış tavuk ile tatlı patates birlikte aynı tabakta görünmeye başlamıştır. Köle aşçıları elma, şeftali ve çilek gibi bölgesel meyveleri puding ve turtalara

dönüştürmüştür. Köleler büyük evin baş aşçıları haline geldikçe, sadece onların beslenme biçimleri değişmemiş, efendilerinin beslenme biçimleri de değiştirmiştir (Airhihenbuwa vd.,1996). Wilson (1964) “Barışçıl entegrasyon” eserinde köle sahibi sınıfın bamya, börülce, yer fıstığı ve susam tohumları gibi köle gıdalarını barışçıl bir şekilde yemek kültürlerine entegre ettikleri sonucuna varmıştır.

1540 ile 1550 yılları arasında İspanya gıda maddeleri olarak şaraplık üzüm, incir, nar, ayva, buğday, arpa, narenciyeyi Peru'ya nakletmiştir. İspanyol gıda ürünlerinin artışı, Peru'da büyük ölçekte şarap, zeytinyağı, buğday veya arpa ile İspanyol yemekleri yapan her kasabanın kullanılmasına neden olmuştur. Bu yeni tarım ürünlerini üretmek için imkânı mevcuttu. Ancak Yeni Dünya'da sürdürülebilirliklerini sağlamak ve gelişmelerini sağlamak her zaman kolay olmamıştır. Peru'ya getirilen yüzden fazla zeytin ağacından sadece üçü bu topraklara uyum sağlamıştır. Zeytin ağaçları bir vadide duvarlarla çevrili bir çiftliğe dikilmiş ve yüzden fazla köle ve 30 köpek tarafından korunmalarını sağlanmıştır. Yüzlerce yıllık Avrupa etkisinden sonra modern Meksika mutfağı da, Kolomb öncesi yerli mutfaklardan çok farklı hal almıştır. En önemli değişikliklerden biri Güney Amerika yerlilerinin beslenme düzeninin yoğun vejetaryen ve çok az yağlı tarzdan, çok yağlı ve yoğun şekilde ete dayalı hale gelmesidir. Mısır, fasulye ve kabaktan oluşan üçlü birleşim ise mısır, fasulye ve pirinç olmak üzere diğer birleşime bırakmıştır. İspanyollarla temas da kakaoyu da değiştirmiş çikolataya giden yolu açmıştır (Civitello, 2011).

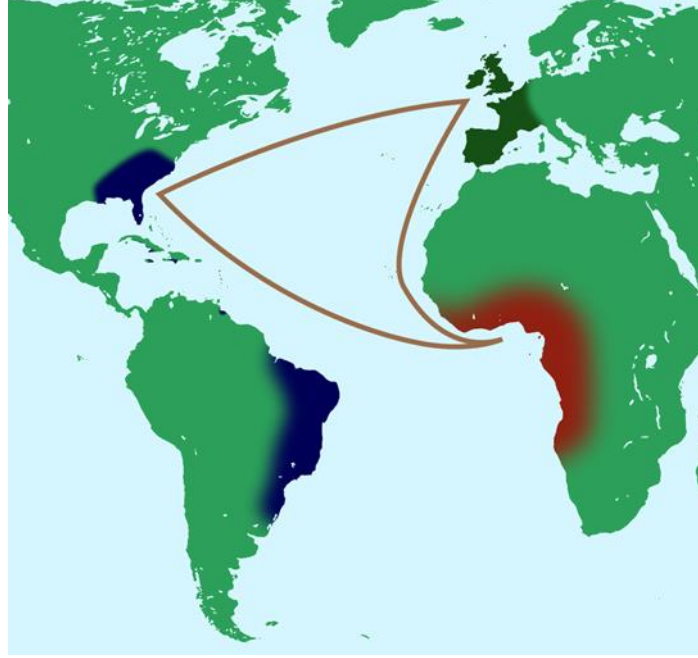
Arjantin'de özellikle Karayip yerlilerinden öğrenilen bir teknik olan barbekü ile sığır eti üzerine bir mutfak gelişmiştir. Arjantin'de barbekü malzemeleri tuzlu su ile pişirilmiş ve barbekü sosu sirke bazlı “chimichurri” olarak adlandırılmıştır. Yerel yemekler Eski Dünya yemekleri ile birleştirilmiştir. Hamur işleri eski dünyadan getirilen buğday unu ve domuz yağından yapılmıştır. Arjantin'de et, Yeni Dünya patatesleriyle veya bazen Eski Dünya şeftalisi gibi meyvelerle karıştırılıp yenilmiştir (Lentz, 1999).

Brezilya yemekleri de, sömürgeci efendisi Portekiz ve nüfusunun büyük bir bölümünün geldiği Afrika'dan büyük ölçüde etkilenmiştir. Afrika'dan Yeni Dünya'ya gönderilen on milyon kölenin yaklaşık yüzde otuz sekizi çoğunlukla şeker kamışı tarlalarında çalışmak üzere Brezilya'ya gitmiştir. Brezilya'nın en ünlü yemeği çok etli, özenle hazırlanmış bir “*moros y cristiano*”s (siyah fasulye ve pirinç ile yapılan) Eski ve Yeni Dünya yemeklerinin bir karışımıdır. Domuz eti parçalarının kullanımında ve yeşil yapraklı sebzeler eşliğinde pişirmenin etkilerini köle etkisini göstermektedir. Adını İspanyol'ca Kuzey Afrikalı (Mağribi) anlamına gelen *moros* sözcüğünden almıştır (Oktay ve Sadıkoğlu 2018).

Yeni Dünya'ya gelen Avrupalı yerleşimciler Eski Dünya gıdalarının daha ucuza ve daha büyük miktarlarda üretmek için çalışmalar yapmaya başlamışlardır. Bu durum uluslararası pazarda hızla hâkimiyet kurmalarını ve Atlantik'in her iki yakasında büyük servetlere sahip olmalarını ve aynı zamanda milyonlarca insanın köleleştirilmesine neden olmuştur. Bu ise yeni mesleklerin oluşturmuşunu getirmiş ve insanoğlunun yeme alışkanlıklarını kökten değiştirmiştir. Bu ürünün başında şeker gelmektedir. Avrupa'ya kakao, kahve ve çayın girmesi şeker talebinde artışa neden olmuş ve şekerin bulunabilirliği ise kakao, kahve ve çay talebini artırmıştır. Şeker yaygınlaştıkça, fiyatı düştükçe gelişen bir şeker sarmalı oluşmuş ve fiyatı düştükçe daha fazla insan tarafından kullanılabilir hale gelmiştir. Orta Çağ'da zenginler için ilaç olan şeker, on sekizinci yüzyılın ortalarında yoksullar için bile temel bir gıda maddesi olmuştur. Şekerin tarımsal anlamda yetiştirilmesi, hasadı ve işlemesi son derece emek gerektirmekteydi ve bu emek Afrika'dan gelen kölelerden sağlanmıştır (Greenfield, 2018).

15. yüzyılın ortalarından itibaren Portekizliler, Transatlantik Köle Ticaret'ini Avrupa'dan Afrika'ya, oradan Amerika'ya veya Karayipler'e ve ardından tekrar Avrupa'ya üç rotadan oluşan üçgen ticaret

yolunu açarak bu emek sorununu çözmeye başlamışlardır. Batı Afrika'dan batı yarım küreye yapılan yolculukta üçgenin orta kısmı olan kötü şöhretli Orta Geçit (Middle Passage) 'ti. Orta Geçit köleleştirilmiş milyonlarca Afrikalının üçgen köle ticaretinin bir parçası olarak Amerika'ya nakledildiği Atlantik köle ticaretinin aşaması olmuş olup Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Avrupa'dan ticari mallar satış için Afrika'ya götürülmüş, Afrika'dan kölelerle takas edilmiş ve daha sonra "Orta Geçit" olarak adlandırılan mavi bölgelere getirilmiştir.

Gemiler, daha sonra Afrika devletlerinin yöneticileri ve diğer Afrikalı köle tüccarları ile köle karşılığında alınıp satılan mamul mallarla üçgenin ilk tarafı Afrika pazarlarına gitmek üzere Avrupa'dan ayrılırlardı. Köle gemileri köleleri Atlantik üzerinden üçgenin ikinci tarafı taşımışlardır. Köle satışından elde edilen gelir daha sonra deri, tütün, şeker, rom ve diğer hammaddeler gibi ürünleri satın almak için kullanılmıştır. Daha sonra üçgeni tamamlamak için kuzey Avrupa'ya üçgenin üçüncü tarafına geri taşınmıştır (Radburn ve Eltis 2019).

Karayipler bölgesi, tarihçilerin Karayipler'den Avrupa'ya, Avrupa'dan Afrika'ya, Afrika'dan Karayipler'e köle ticareti yapan şeker ve rom ticaret üçgeni dediği noktalardan biriydi. Portekiz, Afrika'daki köleler için pekmeze batırılmış üçüncü sınıf tütün satan kendi üçgen ticaretine sahipti ve bunları Brezilya'ya göndermiş ve ardından iyi tütünü Avrupa pazarlarına getirmiştir. Amerikan üçgeninde Karayipler'den melas New England'a sevk edilir ve burada roma işlenir, daha sonra rom Afrika'da kölelere karşılık takas edilir ve köleler Karayipler'de satılır ve tekrar melas New England'a getirilirdi (Radburn ve Eltis 2019).

Batı kıyısındaki Afrikalılar, köle tüccarları veya silahları ve ağırları olan Afrikalı kabile düşmanları tarafından kaçırılırdı. Bazen tutsaklar, bu deneyimin tuhaflığını daha da artıran şekilde alkollü içecekler içmeye zorlandılar. Sonra ikişer ikişer zincirlendiler ve gemilere zorla bindirildiler. Köle gemilerindeki tutsaklar kötü ve kalitesiz yemeklerle beslenmeye zorlandılar. Hatta bir kısmı yemek yemeyi reddederek intihar etmeye çalışmıştır. Ancak yemek yemeyen köleler, kaybedilme tehlikesiyle karşı karşıya olan değerli mallar olmaktaydılar. Bazen seyahat beklenenden uzun sürdüğünde,

yiyecek veya su kaynakları azaldığında birçok köle denize atılmıştır. Yine de köle ticareti çok kazançlıydı ve yüzde yüzden fazla kâr sağlamaktaydı (M'baye, 2006).

Gemiler karaya vardığında orada köleler, çiftlik hayvanları gibi müzayedelerde satılmış ve şeker tarlalarında çalışmaya zorlanmışlardır. Afrika'dan alınan ve Amerika'ya nakledilen kölelerin çoğunluğu Karayip şeker adalarına getirilmiştir. Plantasyonlardaki köleler mümkün olduğunca ucuza beslenmişlerdir. O dönemlerde yiyecekler ithal edilmek zorundaydı çünkü mevcut tüm topraklarda şeker yetiştirilmekteydi. Köle yemeklerinin temel kaynağı ise İngilizler Kuzey Amerika'ya yerleşene kadar tuzlanmış sığır eti idi ve ardından düşük derecede tuzlanmış ve kurutulmuş morina kullanılmıştır (Knight, 1983).

Yeni Dünyadan Eski Dünyaya

İspanyol, Portekiz ve İngilizlerin gıda, hayvan ve insan nakli, Yeni Dünya'daki kolonileri üzerinde anında etki yaratmıştır. Batı yarım küreyi doğu yarım küre için dev bir plantasyon merkezi olarak kullanmak, Eski Dünya yemeklerini, Eski Dünya'daki insanlar için daha erişilebilir hale getirmiştir. Bu nedenle Avrupalılar özellikle Yeni Dünya yiyecekleriyle denemeler yapmayı tercih etmemişlerdir. Kolomb'un seferlerinden sonraki yıllarda birçok ülke yeni gıda maddeleri ve yeni mutfaklarla tanışmıştır. Ancak kültürler arası değişim zordur, insanları dünyanın diğer bölgelerinden gelen tuhaf yiyecekleri yemeye ikna etmek her zaman kolay değildir. Avrupa'daki insanlar yüzyıllar boyu domatesi ve balkabağını yiyecek maddesi olarak kabul etmemişlerdir. Yeni Dünya yemeklerinin birçoğunun Avrupa'da kabul görmesi yaklaşık üç yüz yıl almıştır. Mısır, patates vb. gıdalar hayvan yemi için uygun görülmesine rağmen, insan gıdası olarak tam olarak kabul edilmesi uzun zaman almıştır (Standage, 2009).

1607-1700 Dönemi

Kuzey Amerika'daki İngiliz kolonileri tarımsal ve gıda üretim faaliyetleri açısından iyi başlangıç yapamamıştır. İngiliz yerleşimciler 1600'lerin başında geldikleri Chesapeake Körfezinde koloniye Virginia adını verdiler. Gelen yerleşimciler hızlı bir şekilde zenginleşmeyi planlamalarına rağmen yerli halk (kızıl derililer) köle olmayı reddetmiştir. 1609-1610 kışında ise yeterli tarımsal gıda yetiştirilmediğinden ve hasat edilmediğinden 500 sömürgecinin tamamı "Açlık Zamanı" olarak bilinen dönemde ölmüştür. O dönemde İngilizler, Virginia'nın güneyinde, Kral II. Charles'ın adını taşıyan Carolina'da bir koloni kurdular. Yerleşimcilerin çoğu Barbados'tan gelmişti, Karayiplerde şeker tarlalarında çalışan köleler için gıda üretmeyi ihraç etmeyi amaçlamıştı. Ancak şarap ve zeytinyağı üretiminde başarısız olduktan sonra, temel gıda olarak pirinç yetiştirmeye karar verdiler. Pirinç vasıflı işçilik gerektirmekteydi ve Batı Afrikalılar, özellikle Gine'den gelenler de bu yeteneğe sahip değillerdi (Lee, 2020).

Güney Karolina eyaletinin Charleston kenti Afrikalı kölelerin Kuzey Amerika'ya girdiği ana limanların başında olmuştur. 1710'a gelindiğinde, siyah köleler Carolinas'taki beyaz yerleşimcileri sayıca geçmişlerdi. Kölelerin Amerika'ya getirildiği koşulların çok kötü olmasına rağmen, Afrika mutfağının ve kültürünün bir kısmı hayatta kalmayı başarmıştır. Kölelerin geliş yolculuklarının çok zorlu olması birçoğunun yolda ölmesine neden olmuştur. Bununla birlikte köleler yıl durmadan çalışmak zorunda kaldılar. Tüm bu olumsuzluklara rağmen Afrikalı köleler kıtalarından getirdikleri tohumları ektiler ve yetiştirmeye çalıştılar. Patates, bamyaya ve karpuz vb. sebzeleri yetiştirmeyi başaran yine Afrikalı köleler olmuştur. Zamanla Afrikalı köle kadınlar plantasyon evlerinin birer aşçısı olmuştur (Morgan, 1998).

Amerika kıtasının köleleştirilmiş aşçıları her zaman beyazların doğrudan gözetimleri altında olmuşlardır. Ancak yine de aşçılar büyük bir güce sahiplerdi. Plantasyon kültürünün bir parçası olarak Afrikalıların itibarını omuzlarında taşımışlardır. Kuzey'den Güney'e yeni yemek tariflerini ve mutfak misafirperverliğini yaratan ve tanıtan köle aşçılar olmuştur. Köle aşçılar acı biber, yer fıstığı, banya ve yeşillik gibi malzemeleri ekleyerek yeni mutfağa eşsiz lezzetler katmışlardır. Geleneksel bir Batı Afrika yahnisinin uyarlaması olan banya gibi favoriler yarattılar. Afrika'dan getirdikleri Jollof pirinci (Nijerya), diğer sebzeler ile eti pişirerek Jambalaya yemeği yaptılar ve o dönemlerde seçkinlerin mutfağına girebilmeyi başarmıştır (McCann, 2009).

Atlantik Köle Ticareti

Köle ticareti, on beşinci ve on dokuzuncu yüzyıllar arasında kıtadan tahminen kırk milyon Afrikalının yer değiştirmesine neden olmuştur. Ayrıca Avrupalı devletlerin sömürge hukuku kanunlarına göre 18 ila 60 yaşları arasındaki tüm Afrikalı erkeklerin devlet için de zorunlu olarak çalışmaları gerekmektedir. Bu nedenle yüz binlerce genç Batı Afrika'nın çeşitli bölgelerinde yürürlükte olan zorunlu çalışma yasalarından kaçmak için evlerini terk etmiş ve Fildişi Sahili, Gana ve Senegal'de kahve, kakao ve yerfıstığı tarlalarında çalışmaya gitmişlerdir. Burada çalışmakta olan Afrikalıların bir kısmı zorla köleleştirilerek Yeni Dünya'ya götürülmüşlerdir. Bununla birlikte Atlantik köle ticareti diğer tüm nedenlerin yanında Avrupalı sömürgecilerin karlılıklarını artırmak için Yeni Dünya topraklarını ve kaynaklarını kullanma arzusuyla yaratılan emek kıtlığının sonucu doğmuştur. Yeni Dünya'dan Avrupa'ya mahsul ve mal ihraç etmenin, genellikle onları Avrupa'da üretmekten daha karlı olduğu düşünülmüştür. Şeker, kahve ve kakao gibi değerli gıda ürünlerin yetiştirilmesi, hasat edilmesi ve işlenmesi için yoğun emek gerektiren plantasyonları oluşturmak ve sürdürmek için büyük miktarda emek gerekiyordu. Batı Afrika, Angola ve yakındaki Krallıklar ve daha sonraları Orta Afrika köleleştirilmiş insanların emek talebini karşılamaları için kaynak haline gelmiştir. Yerli halklar ilk başta fazla çalıştırılmadan veya Eski Dünya hastalıklarından ölüncüye kadar Avrupalılar tarafından köle işçi olarak kullanılmışlardır (Klein, 2010).

Şeker

1432'de kâşiften çok yönetici ve girişimci olan Portekiz Denizci Prens Henry, Madeira'da ilk ticari şeker kamışı plantasyonunu kurmuştur. Portekiz'in diğer doğu Atlantik işletmelerinde Yeni Dünya ile temas kurulmadan altmış yıl öncesinde şeker kamışı ekimi yapılmıştır. Borçlular, hükümlüler ve din değiştirmek istemeyen Yahudilerin içlerinde olduğu binden fazla insanı şeker kamışı tarlalarında çalıştırılmak üzere Avrupa'dan götürülmüştür. Çalışmaya götürülen bu insanlar Avustralya'da ve bazı Orta Atlantik Amerika kolonilerinde yaşayan sözleşmeli hizmetçilerin yarı kölelik durumuna benzeyen duruma benzemektedir (Major, 2020).

Yeni Dünya'nın şeker plantasyonlarında şeker şurubu işleme süreci büyük emek gerektirmekteydi ve bu durum büyük bir sorun oluşturmuştu. Bu kadar büyük emek gücüne plantasyon sahipleri ücret ödemek istemediler. Başlarda zorla yerliler çalıştırılmaya zorlandı. Yerlilerin direnmesi sonucu başka çözüm yolları düşünüldü. Ayrıca şeker dışında diğer gıdaları zorunlu olarak ithal etmek zorundaydılar ve bu nedenle üretilen şeker satışının büyük bir kısmı bu harcamalara gitmekteydi. Karlılıkları gitgide düşen plantasyon sahipleri köle işçileri çalıştırmayı çözüm olarak gördüler. Çözüm bulunamadığında tüm Avrupa'nın zengin Yeni Dünya hayali ortadan kalkabilecek durumdaydı. Bu nedenle milyonlarca köle Afrika kıyılarından alınıp Yeni Dünya'ya getirilmiştir. Şeker ve diğer egzotik gıdalara olan iştah dünyayı, tarihi ve yemek kültürünü de değiştirmiştir. Yeni Dünya'nın şeker plantasyon köleliği tarihin hiçbir döneminde görülmemiş ve çığırından çıkmıştır. Roma

İmparatorluğu'ndan sonra bir ürün yetiştirmek ve üretmek için ilk kez kitlesel kölelik kullanılmıştır. Tarihte ilk defa bir ırk köle yapılmak için seçilmişti. Böylece İspanya ve Portekiz, Doğu Hintli, Çinli, Japon veya Avrupalı kölelerin Amerika'da çalışmak üzere köleleştirilmesinden gönüllü olarak vazgeçmiş oldu. Onun yerine Afrikalı köle emeği seçildi (Toussaint-Samat, 2009). Şeker üretiminin Yeni Dünya'daki tarihi kronolojisi Tablo 1'de verimiştir.

Tablo 1. Şeker kamışından şeker üretiminin tarihsel süreci

Tarih	Olay
1493	Kolomb Karayıpler'e yaptığı ikinci seyahatinde şeker kamışı bitkisini götürmüş ve oraya tanıtmıştır.
1493-1625	İspanya Karayıpler'de hâkimiyetini sağlamıştır. 1500'lü yıllarda Portekiz'in Madeira adası dünyanın en büyük şeker üreticisi konumuna yükselmiştir.
1544	İngiltere başta Belçika'nın Antwerp kentinde kurulu şeker işleme tesislerini devralarak şekeri rafinasyonuna başlamıştır.
1585-1588	Londra Avrupa'nın şeker işleme merkezi konumuna gelmiştir. İngiltere İspanyol Armada'sını yenerek Amerika'da koloniler kurmaya başlamıştır.
1619	İngilizler ilk defa Afrikalı köleleri Virginia'nın ilk kolonizasyon yerleşim bölgesi olan Jamestown'a getirdi. Şeker kamışı yetiştirme çalışmaları başarısızlıkla sonuçlandı.
1625	Avrupa şeker ihtiyacının büyük bir kısmını Portekiz'in sömürgesi Brezilya almaya devam etmektedir. İngilizler Karayıpler'in Saint Kitts adasına koloni yerleşimi kurmuşlardır.
1650	Paris'te limonata icat edildi. Limonatanın icadı ve popüler hale gelmesi şeker fiyatlarındaki düşüşle birlikte olmuştur. İngiltere, Fransa, Danimarka ve Hollanda Karayıpler'de şeker üretimine hakim olmuştur.
1655-1660	İngilizler Jamaika'yı işgal ederek orada şeker üretimine başlamışlardır. İngilizlerin şeker ihracatının miktarı diğer tüm sömürge ürünlerini geçmiştir.
1701-1810	İngilizler şeker plantasyonlarında çalıştırılmak üzere Barbados'a 252 bin ve Jamaika'ya 662 bin Afrikalı köle getirdi.

Kahve

Kahve ağacı ilk olarak 1727'de Guyana'dan Brezilya'ya getirilmiş ve ülkenin tarihi o zamandan beri kahve etrafında şekillenmektedir. Kahve taklidi zor ve yeri doldurulamaz olduğu için bir dizi ekonomik krizden her zaman kurtulmayı başarmıştır. On dokuzuncu yüzyılın sonuna kadar, kahve yetiştirme ekonomisi ayrılmaz bir şekilde kölelikle bağlantılıydı ve bir toplumu, neredeyse başka hiçbir şeye benzemeyen bir kültürü şekillendirmişti. Özellikle Brezilya'da çiftçiler kısa bir süre sonra şeker kamışı yerine kahve yetiştirmeyi seçmiştir. Çünkü kahve yetiştiriciliği ve şeker plantasyonlarından daha az sermayeye gerektirmekteydi. Temel gereksinim büyük bir işgücü olmaktadır ve çok sayıda kölenin satın alınması, sonunda çiftçileri ağır bir borç ve iflas durumuna getirmiştir. Ancak kahvedeki kâr marjının artışı ile birlikte sermayeyi ortaklıklarla güçlendirme politikaları göz önüne alındığında kahve üretimi giderek artan bir trend izlemiştir (Morris, 2018).

İngiltere'ye ise çay, kahve ve kakaonun aynı zamanda tanıtıldığını söylenebilir. Tarihinde ilk kez bu içecekler Avrupa'nın alkollü içeceklerle bir alternatifi olmuştur. Üçü de uyarıcı ve keyif verici içecek ve kaynatılmış sıcak suyla demlenir ve bol şeker eklenir, böylece o dönem yaygın olan suyla bulaşan hastalıklardan arındırılmış olurdu. Şeker tüketimine olan rağbet kahve, çay ve çikolata kullanımını da teşvik etmiş ve bu da şeker tüketimini daha fazla artırmıştır. Bu yeni uyarıcılar aynı sömürge işletmelerinde yetiştirilip üretilmiş ve şeker üretiminden daha çok karlı olduğu anlaşılmıştır. Çay,

kahve ve kakao kolonilerde mahsul çeşitlendirme olasılığını ve dolayısıyla hem koloni hem de ana ülke için daha fazla ekonomik istikrar sağlamıştır (Horne, 2018).

Kakao

Kakao ağaçları, İspanyol fatihlerin gelişinden yüzyıllar önce tropikal Güney Amerika'dan Orta Meksika'ya getirilmiş olup Maya ve Aztek dinlerinde bir kutsal sayılmaktaydı. Mayalar ayrıca kakao çekirdeklerini alışverişlerinde paranın karşılığı olarak kullandı. Aztek hükümdarı *Montezuma* öğütülmüş kakaoya ciddi şekilde bağımlı olduğu aktarılmaktadır. *Montezuma* kakaoyu soğuk suda demleyerek şekeriz olarak içerdi. 1502 yılında taç giyme töreninde davetlilere öğütülmüş kakao ile halüsinojenik psilosibin bileşeni içeren mantar karışımı ikram edilmiştir. İspanyollara Montezuma tarafından hediye olarak sunulan on dokuz genç kadından biri olan Dona Marina adındaki yerli bir kadın kakaoyu İspanyollara tanıtmıştır. Ardından İspanyollar tarafından Güney Amerika'daki bir çiftliğin arazisine iki bin ağaç dikilmiş ve hasat edilen kakao çekirdekleri toz halinde getirilerek satılıyordu. Kısa bir süre sonra bu ürün İspanya'ya ithal edilmeye ve son derece popüler olmaya başlamıştır. Yine de kakaonun yaygınlaşması yavaştı, bunun nedeni ise o zamanlar pek çok yeni keyif verici ürünler Avrupa'nın dikkatini çekmek için yarışyordu. Kakao İtalya'da 1606 yıllarından daha sonra Fransa ve İngiltere'ye ise 1650'lerde ulaşmış ve diğer ticari mallar gibi kakao da kölelik tarafından desteklenmiştir (Verna, 2013).

Patates – Tatlı Patates

Yeni Dünya'ya giden ilk yerleşimciler patatesi Avrupa'ya götürmüşlerdir. Patates 17. yüzyılda İrlanda'ya götürülmüş ve tatlı patateslerden ayırt etmek için İrlanda Patatesi olarak adlandırılmıştır. İrlandalı yoksul işçi sınıfları için ucuz bir yiyecek olarak kabul edilmiştir. Sıcak güney iklimi nedeniyle, patatesler uzun süre saklanmadıkları için tipik olarak taze olduklarında yemek zorundaydılar (Çetiner, 2017).

Yeni Dünya'da patates çeşitli köle yemeklerinde, hatta turtaların da bile yer almıştır. Tatlı patates turtası güneyde çok iyi bilinen bir favori yemek olmuştur. Ancak Afrikalı kölelerin Amerikan yemeklerine tatlı patatesi soktuğu sonucuna varılmamalıdır. Köleler dokuları ve diğer benzerlikleri nedeniyle kıtalarında yetişen patates benzeri sebzeler yerine Amerika'nın tatlı patatesine kolayca adapte olmuşlardır. Köle aşçıların tatlı patatesi geleneksel Afrika yemeklerine uyarlamaları çok kalay olmuştur (Covey & Eisnach 2009).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Köleliğin toplumsal anlamda birçok biçimde mevcuttur. Tüm bu farklı biçimlerin ortak noktası en temel haklardan mahrum bırakılmalarıdır. Tarihin birçok döneminde köleler statü olarak, bir toplumun diğer üyelerini bağlayan sosyal hakların dışında kalmışlardır. Ayrıca mülk veya mal olarak kabul edilmişlerdir. Sosyolog Patterson (2018)'na göre kölelik "*toplumsal ölüm*" biçimi ve köleleri de kurumsallaşmış bir dışlanmışlık konumunda tutulan yabancılar olarak tanımlamıştır. Tarihçiler Patterson'ın tanımının bir kısmını kabul ederler, ancak köleleri "*toplumsal olarak ölü*" olarak görme konusunda fazla dogmatik olmaktan çekinirler. Kölelik kültürel açıdan değerlendirildiğinde tarihçilerin argümanlarının doğruluğu daha ağır basmaktadır. Aslında kültürel anlamda kölelik bir toplumsal ölüm biçiminden çok etkileşim biçimi olarak görülmelidir. Bu ilişki ve etkileşimde gücün büyük kısmı efendilere aittir. Ama yine de köleleştirilmiş insanlar, köleleştirilmemiş insanların sosyal normlarından farklı değer sistemleri ve davranış biçimleriyle kendi topluluklarını oluşturmuşlardır. Ancak bu topluluklar, köleleştirilmiş insanların arzuları üzerinde kendi güçlerini uygulayan daha

büyük sosyal gruplar içinde yer almayı gerektirmiştir. Pek çok araştırmacının son yıllarda tartıştığı gibi köleler fiziksel ve psikolojik baskı altında ve en zor koşullarda bile kültürü biçimlendiren anlam dolu hayatlar biçimlendirmişlerdir. Bu bağlamda köleler yemek kültürünü etkileyen önemli faktörlerden sayılabilmektedir.

Yemek yemek ve sağladığı beslenme hayatta kalmak için gerekli en temel davranışlardan biridir. Ne yediğimiz ve ne kadar hissettiğimiz nasıl hissettiğimizi etkilemektedir. Yemek bizi iyi hissettirmeli ve yemek yemek zevkli bir deneyim olmalıdır. Çoğumuz için hayatta kalmak için her gün yaptığımız en doğal ve en az ilgili şey olsa da kültürel, evrimsel, sosyal, ailevi ve bireysel faktörler de dahil olmak üzere yemek yemeyi etkilemek için çok sayıda karmaşık faktör devreye girmektedir. Kölelik milyonlarca insanın yaşamına sayısız şekilde büyük zorluklar ve sorunlar getirmiştir. Ancak bu kadar olumsuzluklara rağmen sömürge dönemi köleliği toplumların yemek kültürlerini etkilemeyi başarmıştır.

Yiyecek kölelerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamadan yanı sıra, köle topluluğu içinde birçok düzeyde sosyal ilişkiler için bir odak noktası işlevi görmüştür. Çoğu zaman yemek, köleliğin getirdiği kısıtlamalara rağmen tarifleri ile o toplumun tercihlerini ve kültürlerini yansıtmaya yoluydu. Benzer bir ifade ile yemek yapmak, yemek yemek ve bununla ilgili tercihleri ifade etmek, köleleştirilenlerin yaşamlarını kontrol edebildikleri alanlar olmuştur. Yemek köleliğin en zorlu koşulları altında kendilerini ifade etmek için bir mekanizma olduğu da söylenebilir. Yemek, köle kültüründe salt geçimin çok üzerinde ve ötesinde bir rol oynamaktadır. Köleler için hangi yiyecekleri yemeyi seçtiklerini ve nasıl hazırladıkları kültürel olarak büyük önem taşımaktaydı. Kölelerin yemekleri ve hazırlanmaları ile ilgili yaptıkları seçimler, kimlik duyguları için kritik öneme sahip olmuştur. Yemek hazırlama ve tüketme köleleri bir araya getirmiş ve grup kimliğini ve topluluk duygularını sağlamlaştırmaya yardımcı olmuştur. Köleler yaptıkları yemekleri birbirleri ve sahipleri ile paylaşmanın yollarını buldular. Sonuç olarak bugün hem Amerikan hem Afro-Amerikan toplumların yemek kültürlerinde etkilerinin izleri görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Airhihenbuwa, C. O., Kumanyika, S., Agurs, T. D., Lowe, A., Saunders, D., & Morssink, C. B. (1996). Cultural aspects of African American eating patterns. *Ethnicity & Health, 1*(3), 245-260.
- Burnard, T. (2015). Slaves and Slavery, History of. *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences, 54-58*.
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. John Wiley & Sons.
- Cooper, F. (2005). *Colonialism in question: Theory, knowledge, history*. Univ of California Press.
- Covey, H. C., & Eisnach, D. (2009). *What the slaves ate: Recollections of African American foods and foodways from the slave narratives*. ABC-CLIO.
- Çetiner, S. (2017). Patates dünyaya nasıl yayıldı?. *Tarla Sera Dergisi, 26-28*.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 41, 47*.
- Greenfield, S. M. (2018). Plantations, sugar cane and slavery. In *Plantation Societies in the Era of European Expansion* (pp. 1-36). Routledge.
- Hobhouse, H. (1999). *Seeds of change: six plants that transformed mankind*. Papermac, an imprint of Macmillan Publishers Ltd.

- Horne, G. (2018). *The apocalypse of settler colonialism: The roots of slavery, white supremacy, and capitalism in 17th century North America and the Caribbean*. NYU Press.
- Klein, H. S. (2010). *The Atlantic slave trade*. Cambridge University Press.
- Knight, F. W. (1983). *The Caribbean sugar industry and slavery*.
- Lampert, E. A. (2020). *Enslaved Midwives in the Long Eighteenth Century: Slavery, Reproduction, and Creolization in the Chesapeake, 1720-1830*.
- Lee, M. E. (2020). Engendering Slavery in Virginia. *The African Experience in Colonial Virginia: Essays on the 1619 Arrival and the Legacy of Slavery*, 107.
- Lentz, C. (Ed.). (1999). *Changing food habits: case studies from Africa, South America and Europe* (No. 2). Taylor & Francis.
- M'baye, B. (2006). The economic, political, and social impact of the Atlantic slave trade on Africa. *European Legacy*, 11(6), 607-622.
- Major, R. H. (2020). *The Life of Prince Henry of Portugal: Surnamed the Navigator and Its Results*. Routledge.
- McCann, J. C. (2009). *Stirring the pot: A history of African cuisine*. Ohio University Press.
- Mignolo, W. D., Silverblatt, I., & Saldívar-Hull, S. (2009). *Imperial subjects: Race and identity in colonial Latin America*. Duke University Press.
- Mills, K., Taylor, W. B., & Graham, S. L. (Eds.). (2002). *Colonial Latin America: A Documentary History*. Rowman & Littlefield Publishers.
- Morgan, K. (1998). Slave sales in colonial Charleston. *The English Historical Review*, 113(453), 905-927.
- Morris, J. (2018). *Coffee: A global history*. Reaktion Books.
- Oktay, S., & Sadıkoğlu, S. (2018). The gastronomic cultures' impact on the African cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 140-146.
- Patterson, O. (2018). *Slavery and social death: A comparative study, with a new preface*. Harvard University Press.
- Pilcher, J. M. (2017). *Food in world history*. Routledge.
- Radburn, N., & Eltis, D. (2019). Visualizing the middle passage: the brooks and the reality of ship crowding in the transatlantic slave trade. *Journal of Interdisciplinary History*, 49(4), 533-565.
- Shange, N. (2019). *If I Can Cook/You Know God Can: African American Food Memories, Meditations, and Recipes* (Vol. 2). Beacon Press.
- Standage, T. (2009). *An edible history of humanity*. Bloomsbury Publishing USA.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A history of food*. John Wiley & Sons.
- Van Lange Paul, A. M., Liebrand, W. B., & AM, W. H. (2015). Introduction and literature review. *Social dilemmas*, 3-28.
- Verna, R. (2013). The history and science of chocolate. *The Malaysian journal of pathology*, 35(2), 111.
- Wilson, M. T. (1964). Peaceful integration: The owner's adoption of his slaves' food. *The Journal of Negro History*, 49(2), 116-127.