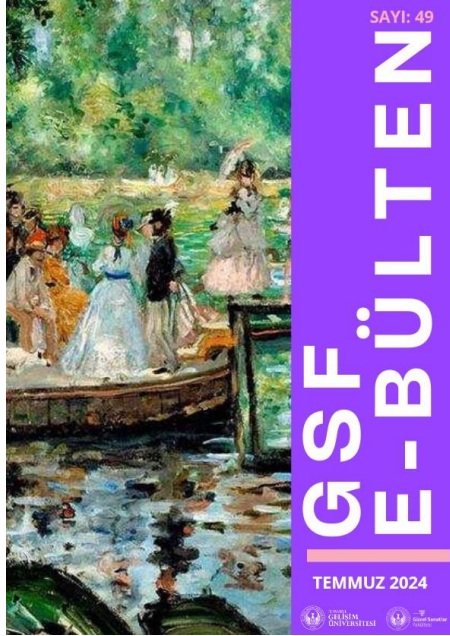


# Anadolu Ajansı Ayrımcılık Hattı

## Temmuz 2024

Murat Doğan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),



### [CITATION]

Doğan, M., (2024). Batı'daki yemek kültürünün kökenleri sömürge dönemindeki köle ticaretine uzanıyor. Anadolu Ajansı Ayrımcılık Hattı, *İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi E-Bülteni*, (49), İGÜ Yayınları, İstanbul.  
<https://www.aa.com.tr/tr/ayrimcilikhatti/ayrimcilik/batidaki-yemek-kulturunun-kokenleri-somurge-donemindeki-kole-ticaretine-uzaniyor/1820448>

**2024 Temmuz**

## BATI'DAKİ YEMEK KÜLTÜRÜNÜN KÖKENLERİ SÖMÜRGE DÖNEMİNDEKİ KÖLE TİCARETİNE UZANIYOR

Doç. Dr. Murat DOĞAN\*

"Afrikalı köleler sebze ağırlıklı besleniyorlardı. Bu malzemeleri ve pişirme tekniklerini efendilerinin damak tadıyla harmanlayarak hem kölelerin hem de sahiplerinin mutlu olacağı bir yemek şekli ortaya çıkardılar"

Sömürgecilik döneminde Afrika'dan Amerika ve Avrupa kıtalarına getirilen kölelerin taşıdığı sebze-meyve tohumları, Batı ülkelerindeki farklı mutfakların gelişimine önemli katkılarda bulundu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Murat Doğan, AA muhabirine, Batı'daki yeme içme alışkanlığının dönüşümünü anlattı.

Doğan, Batı'da 15. ve 16. yüzyıllarda yağlı ve şekerli gıdalara dayalı sağlıksız bir beslenme alışkanlığı olmasına karşın Afrika'dan getirilen kölelerin bu alışkanlıkları olumlu yönde değiştirdiğinden bahsederek, "Aynı dönemde Afrikalı kölelere bakıldığında onlar sebze ağırlıklı besleniyorlardı. Bamya, yeşillikler, tatlı patates ve sorgun bitkisi gibi gıdaları tüketiyorlardı. Bu malzemeleri ve pişirme tekniklerini efendilerinin damak tadıyla harmanlayarak hem kölelerin hem de sahiplerinin mutlu olacağı bir yemek şekli ortaya çıkardılar." dedi.

Bugün tüm dünyada yaygın olarak tüketilen ve mutfağın temel malzemeleri olarak görülen pek çok bitkinin köle ticareti ile kıtalar arasında taşındığına işaret eden Doğan, bamya, acı biber, şeker kamışı, tatlı patates ve domatesin bu bitkilere örnek teşkil ettiğini söyledi.

Doğan, kölelerin kıtalar arasında bir meta olarak alınıp-satıldığı dönemlerde gittikleri yerlere bazı bitki tohumlarını da yanlarında götürmeyi başardığını ifade ederek, "Afrikalı köleler başlangıçta o plantasyon dediğimiz, entegre tesis dediğimiz yerlerde ve çiftliklerde çalışmaya başlıyorlar. Sonra mutfaklarda yükseliyorlar ve mutfakların aşçıları oluyorlar. Bildikleri teknikler var, yöntemler var, kullandıkları malzemeler var. Bunlarla hem efendilerine hem de köle arkadaşlarına yemek pişiriyorlar." diye konuştu.

Kölelik hem "toplumsal ölüm" hem de "toplumsal etkileşim"

Sosyal bilimcilerin büyük bir kısmının köleliği "toplumsal ölüm" olarak nitelendirdiğini ve bunun haklı ama eksik bir değerlendirme biçimi olduğunu belirten Doğan, köleliğin farklı kültür ve topluluklar arasında iki tarafı da etkileyen bir etkileşim biçimi niteliği de taşıdığını ifade etti.

Doğan, 15. ve 19.yy. arasında etkinliğini sürdüren transatlantik köle ticareti kapsamında milyonlarca Afrikalı kölenin gemilerle özellikle Güney Amerika'ya taşındığı ve bu seferde başta can kayıpları olmak üzere çok trajik olayların yaşandığına değinerek, "Farklı kaynaklar bu dönemde, 10 milyon ila 30 milyon arasında değişen sayıda kölenin taşındığını bildiriyor. Taşınan kölelerin yaklaşık yüzde 20'si yolculuk esnasında can verdi. Bütün bunlara rağmen yine de işin bir karşılıklı etkileşim boyutu da bulunuyor." görüşünü paylaştı.

---

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

Efendi ve köle arasındaki karşılıklı etkileşimde kölelerin her zaman etkilenen tarafta olmadığını ve daha iyi oldukları bazı yönleriyle efendilerini etkilemeyi başardıklarını bildiren Doğan, kölelerin efendilerini etkilemesinin birinci ve en temel bulgusunun Batıların o dönemki sağlıklı beslenme alışkanlıklarını düzeltmesi olduğunu kaydetti.

Adaletsizlik, eşitsizlik ve paradokslar halen devam ediyor.

Doğan, köle ticareti kapsamında taşınan malzemelerin başta Avrupa, Amerika ve Afrika kıtaları arasında yer değiştirmeye sonuçlandığını daha sonra bütün dünyaya belli başlı malzemelerin yayıldığına işaret ederek, bizim bugün mutfakta kullandığımız temel malzemelerin geçmişte bulunmaması nedeniyle geçmişte bu coğrafyada pişirilen ürünleri bugün denesek garipseyebileceğimize dikkat çekti.

Bugün mutfağın en temel malzemeleri arasında yer alan domatesin Amerika kıtasından Avrupa'ya ilk taşındığında bir saksı bitkisi olarak taşındığını ve tüketimine sonradan başladığı bilgisini paylaşarak, domates salçasının olmadığı dönemlerde Türk mutfağında ise ekşi tat vermek amacıyla erik ekşisi gibi ürünler kullanıldığını dile getirdi.

Doğan, kölelik kalksa da adaletsizliğin, eşitsizliğin ve paradoksların geçmişte olduğu gibi günümüz dünyasında da olduğuna işaret ederek, sözlerini şu şekilde tamamladı:

"Bir tarafta obeziteden doğan sağlık sorunları için milyonlarca dolar harcanıyor. Diğer yandan Afrika'da çocuklar açlıktan, kıtlıktan dolayı ölüyor. Bir taraf yağlı yemekler ve fazla yemek tükettiği için sağlık sorunları yaşarken diğer taraf yemek bulamadığı için sağlık sorunları yaşıyor."

**Doç. Dr. Murat Doğan**

### **Kaynakça**

Doğan, M., & Sönmez, M. (2022). Sömürge Dönemi Köleliğin Yemek Kültürüne Etkilerinin Araştırılması. *Review of Tourism Administration Journal*.

# ayrimcilik/hatti

Batı'daki yemek kültürünün kökenleri sömürge dönemindeki köle ticaretine uzanıyor



Halil İbrahim Medet

07.06.2024

İstanbul

"Afrikalı köleler sebze ağırlıklı besleniyorlardı. Bu malzemeleri ve pişirme tekniklerini efendilerinin damak tadıyla harmanlayarak hem kölelerin hem de sahiplerinin mutlu olacağı bir yemek şekli ortaya çıkardılar"

Sömürgecilik döneminde Afrika'dan Amerika ve Avrupa kıtalarına getirilen kölelerin taşıdığı sebze-meyve tohumları, Batı ülkelerindeki farklı mutfakların gelişimine önemli katkılarda bulundu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Murat Doğan, AA muhabirine, Batı'daki yeme içme alışkanlığının dönüşümünü anlattı.

Doğan, Batı'da 15. ve 16. yüzyıllarda yağlı ve şekerli gıdalara dayalı sağlıksız bir beslenme alışkanlığı olmasına

karşın Afrika'dan getirilen kölelerin bu alışkanlıkları olumlu yönde değiştirdiğinden bahsederek, "Aynı dönemde Afrikalı kölelere bakıldığında onlar sebze ağırlıklı besleniyorlardı. Bamya, yeşillikler, tatlı patates ve sorgun bitkisi gibi gıdaları tüketiyorlardı. Bu malzemeleri ve pişirme tekniklerini efendilerinin damak tadıyla harmanlayarak hem kölelerin hem de sahiplerinin mutlu olacağı bir yemek şekli ortaya çıkardılar." dedi.

Bugün tüm dünyada yaygın olarak tüketilen ve mutfağın temel malzemeleri olarak görülen pek çok bitkinin köle ticareti ile kıtalar arasında taşındığına işaret eden Doğan, bamya, acı biber, şeker kamışı, tatlı patates ve domatesin bu bitkilere örnek teşkil ettiğini söyledi.

Doğan, kölelerin kıtalar arasında bir meta olarak alınıp-satıldığı dönemlerde gittikleri yerlere bazı bitki tohumlarını da yanlarında götürmeyi başardığını ifade ederek, "Afrikalı köleler başlangıçta o plantasyon dediğimiz, entegre tesis dediğimiz yerlerde ve çiftliklerde çalışmaya başlıyorlar. Sonra mutfaklarda yükseliyorlar ve mutfakların aşçıları oluyorlar. Bildikleri teknikler var, yöntemler var, kullandıkları malzemeler var. Bunlarla hem efendilerine hem de köle arkadaşlarına yemek pişiriyorlar." diye konuştu.

### **Kölelik hem "toplumsal ölüm" hem de "toplumsal etkileşim"**

Sosyal bilimcilerin büyük bir kısmının köleliği "toplumsal ölüm" olarak nitelendirdiğini ve bunun haklı ama eksik bir değerlendirme biçimi olduğunu belirten Doğan, köleliğin farklı kültür ve topluluklar arasında iki tarafı da etkileyen bir etkileşim biçimi niteliği de taşıdığını ifade etti.

Doğan, 15. ve 19.yy. arasında etkinliğini sürdüren transatlantik köle ticareti kapsamında milyonlarca Afrikalı kölenin gemilerle özellikle Güney Amerika'ya taşındığı ve bu seferde başta can kayıpları olmak üzere çok trajik olayların yaşandığına değinerek, "Farklı kaynaklar bu dönemde, 10 milyon ila 30 milyon arasında değişen sayıda kölenin taşındığını bildiriyor. Taşınan kölelerin yaklaşık yüzde 20'si yolculuk esnasında can verdi. Bütün bunlara rağmen yine de işin bir karşılıklı etkileşim boyutu da bulunuyor." görüşünü paylaştı.

Efendi ve köle arasındaki karşılıklı etkileşimde kölelerin her zaman etkilenen tarafta olmadığını ve daha iyi oldukları bazı yönleriyle efendilerini etkilemeyi başardıklarını bildiren Doğan, kölelerin efendilerini etkilemesinin birinci ve en temel bulgusunun Batılıların o dönemki sağlıksız beslenme alışkanlıklarını düzeltmesi olduğunu kaydetti.

## Adaletsizlik, eşitsizlik ve paradokslar halen devam ediyor

Doğan, köle ticareti kapsamında taşınan malzemelerin başta Avrupa, Amerika ve Afrika kıtaları arasında yer değiştirmeye sonuçlandığını daha sonra bütün dünyaya belli başlı malzemelerin yayıldığına işaret ederek, bizim bugün mutfakta kullandığımız temel malzemelerin geçmişte bulunmaması nedeniyle geçmişte bu coğrafyada pişirilen ürünleri bugün denesek garipseyebileceğimize dikkat çekti.

Bugün mutfağın en temel malzemeleri arasında yer alan domatesin Amerika kıtasından Avrupa'ya ilk taşındığında bir saksı bitkisi olarak taşındığını ve tüketimine sonradan başlandığı bilgisini paylaşarak, domates salçasının olmadığı dönemlerde Türk mutfağında ise ekşi tat vermek amacıyla erik ekşisi gibi ürünler kullanıldığını dile getirdi.

Doğan, kölelik kalksa da adaletsizliğin, eşitsizliğin ve paradoksların geçmişte olduğu gibi günümüz dünyasında da olduğuna işaret ederek, sözlerini şu şekilde tamamladı:

"Bir tarafta obeziteden doğan sağlık sorunları için milyonlarca dolar harcanıyor. Diğer yandan Afrika'da çocuklar açlıktan, kıtlıktan dolayı ölüyor. Bir taraf yağlı yemekler ve fazla yemek tükettiği için sağlık sorunları yaşarken diğer taraf yemek bulamadığı için sağlık sorunları yaşıyor."



SAYI: 49

# NE T L Ü S F G E - B Ü S F G E

TEMMUZ 2024



İSTANBUL  
GELİŞİM  
ÜNİVERSİTESİ



Güzel Sanatlar  
Fakültesi

# İÇİNDEKİLER

ÖNE  
ÇIKANLAR

1-5

BAŞARILAR

6-11

32-42

SANATSAL  
FAALİYETLER

SERGİLER

12-13

43-47 RÖPORTAJLAR

GSF'DEN  
HABERLER

14-25

48-59

KÜLTÜR  
YOLCULUĞU

BİLİMSEL  
ÇALIŞMALAR

26-31

60-63

GASTRONOMİ  
YOLCULUĞU



### BATI'DAKİ YEMEK KÜLTÜRÜNÜN KÖKENLERİ SÖMÜRGE DÖNEMİNDEKİ KÖLE TİCARETİNE UZANIYOR!



**Doç. Dr. Murat Doğan**  
Akademisyen

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), Güzel Sanatlar Fakültesi (GSF) Dekan yardımcısı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanlarından Doç. Dr. Murat Doğan Anadolu Ajansı Ayrımcılık Hattı'na verdiği sömürge dönemindeki köle ticareti ve batı yemek kültürünün kökenleri hakkında konuştu.