



Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci (Development Process of American Cuisine Culture)

*Ahmet YARIŞ^a, Fügen DURLU ÖZKAYA^b

^aMardin Artuklu University, High School of Tourism and Hotel Management, 47100 Mardin / Turkey

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:20.05.2015

Kabul Tarihi:06.08.2015

Anahtar Kelimeler

ABD
Amerikan mutfağı
Mutfak kültürü

Keywords

USA
American cuisine
Cuisine culture

Öz

Amerikan mutfak kültürü Amerika Birleşik Devletlerinde yaşayanlara özgü bir mutfak türüdür. Derleme olarak hazırlanan bu çalışmanın amacı; ABD'deki mutfağın gelişimini incelemek ve diğer mutfak kültürleri ile nasıl etkileşime girdiğini saptamak amacıyla yapılmıştır. Bu nedenle Amerikan tarihi, mutfak kültürleri ve bu topraklara yapılan göçler ile ilgili veriler incelenerek Amerikan mutfağına yansımaları değerlendirilmiştir. Amerikalı yerlilerin pişirme ve beslenme yöntemlerinin, bölgeye gelip yerleşen ilk Avrupalıların pişirme ve beslenme yöntemleriyle harmanlanmasının Amerikan mutfağının temellerini oluşturduğu söylenebilir. Bölgeye yapılan yeni göçler ve ABD sınırlarının zamanla genişlemesi ile yeni topraklardaki mutfak kültürü yeni yerleşimcilerin mutfak kültürü ile etkileşmiştir. Günümüze kadar bölgeye yapılan göçler ile değişik mutfak kültürleri füzyona uğramış böylece Amerikan mutfağı daha gelişmiş ve zenginleşmiştir. Sonuç olarak Amerikan mutfak kültürünü tek başına tanımlamak zor olduğundan iki kavramın gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Bunlar bölgesellik ve çeşitliliklerdir. Bu nedenle Amerikan mutfak kültürü bölgesel olarak ve barındırdığı çeşitlilikler ile tanımlanabilmektedir. Bu bölgesel mutfaklar; ABD'nin bağımsızlığına kadar olan süreçte New England, Orta bölge ve Güney bölgesi mutfaklarıdır. Bağımsızlıktan sonraki mutfaklar ise ülkenin batıya doğru sınırlarını genişletmesi ile oluşan Louisiana, Tex-Mex, Kaliforniya ve Hawaii mutfaklarıdır.

Abstract

American Cuisine is a description of a cuisine that indigenous to people who live in the United States of America. The purpose of this study is to examine the development of food ways in the United States and to determine that how cuisine in the United States interacted with other cultures .For this purpose, review of American history, culinary cultures and international migration to the US literatures was conducted. It can be said that blending of cooking and nourishment methods of Native Americans and Europeans has formed a basis for American Cuisine culture. Over time, with new migrations to the region and with the expansion of the United States border, culinary culture in the new land has interacted with the culinary culture of the new settlers. With migration to the region, varied cuisine culture has merged, thus American cuisine has developed and diversified. Consequently, due to American cuisine culture hard to define, need of two concepts are emerging. These concepts are regionalism and diversity. Therefore, American cuisine culture can be defined by regionalism and diversity. These regional cuisines are New England, Middle Region and South Region in Colonial Period, and Louisiana, Tex-Mex, California and Hawaii in Post-Colonial Period.

*Sorumlu Yazar

ahmetyaris@gmail.com (A. Yarış), fugen@gazi.edu.tr (F. D. Özkaya)

GİRİŞ

Mutfak kültürü, bir ülkenin ya da bölgenin kendine özgü gıda ürünlerini, yemeklerini ve yemek pişirme tekniklerini tanımlar. Ayrıca mutfak kültürü; tarihsel gelişim, coğrafi konum, yemek çeşitleri, hazırlanış, beslenme biçimleri çerçevesinde şekillenir ve Montanari (2006)'nin belirttiği üzere kültürler arası etkileşimler ile ilgili bilgiler verir. Amerika Birleşik Devletleri (ABD); zengin ve çeşitli ırkların, dinlerin ve etnik toplulukların birlikte yaşadığı bir ulustur ve buradaki mutfak kültürü zengin kültürel çeşitliliği kanıtlar niteliktedir. Göçmenlerin ve diğer Amerikalıların ya da atalarının bu topraklara gelerek meydana getirdiği etnik çeşitlilik tarihçi ve araştırmacıların bu ülkeye "Medeniyetlerin Erime Kazanı (melting pot)" demesine sebep olmuştur (Caravantes, 2010; EUSA, 2013; Leco, 2014). ABD'ye yönelen göçlerde dini zorlamalar, kölelerin taşınması gibi sebeplerle ülkelerinden ayrılan insanların olduğu gibi, yeni yerler görmek isteyen, yeni imkânlar arayanların hareketi de ağır basmaktadır (Kurtuluş, 1999, ss. 7). Ülkenin gelişme biçimine uygun olarak, dünyanın her yerinden gelen insanlar aynı zamanda kendi yemeklerini de getirmiştir (Belge, 2001). Yeni kıtaya göç eden herkes, beraberinde bir bitki tohumunu, bir yemek tarifini ya da bir pişirme alışkanlığını da beraberinde getirmiştir.

Amerika kıtası; kuzey kutbundan güney kutbuna kadar uzanan, orta kesiminde kıstakla birleşen üçgen biçimde iki büyük ada parçasından oluşmaktadır. Kuzeyde yer alan kara parçasına Kuzey Amerika, güneydekine Güney Amerika, bu iki kara parçasını birleştiren kıstağa ise Orta Amerika denmektedir (Özey, 2007, ss. 3). ABD, Kuzey Amerika'da bir ülke olmasına rağmen Avrupa ve Türkiye'de "Amerika" diye, ABD vatandaşları da "Amerikalı" diye anılır. Bu nedenle, bu çalışmada ABD mutfağı yerine "Amerikan mutfağı" kullanılacaktır. Amerikan mutfak kültürünün varlığı araştırmacıların kafalarında soru işareti olmakta ve ABD dışında yaşayan çoğu insan ABD'nin mutfak kültürü olmadığını, mutfak kültürünün fast food ve etnik yemeklerden oluştuğunu düşünebilmektedir. Davis ve McBride (2008)'in ABD'de yaptıkları çalışmada Amerikalıların, Amerikan mutfağı ile ilgili algıları ölçülmüştür. "Amerika'nın mutfak kültürü olduğuna inanıyor musunuz?" sorusuna katılımcıların %90'ı evet cevabı vermiştir. Bu %90'lık gruba "Amerikan mutfağını nasıl tanımlarsınız?" sorusu sorulduğunda %35'i bölgesel, %8'i "melting pot" ve diğer %8'i yerli Amerikan cevabını vermiştir. Bu çalışma, Amerikan mutfak kültürünün gelişimini incelemek, diğer mutfak kültürleri ile nasıl etkileşime girdiğini saptamak ve ileride Amerikan mutfak kültürü ile ilgili yapılacak çalışmalara yardımcı olmak amacıyla yapılmıştır. Bu çalışmada Amerikan mutfak kültürünün günümüze kadar gelen etkileşimleri tarihsel süreçte incelenmiştir. Bunun için çalışmada öncelikle Avrupalı koloniler gelmeden önceki dönemde gıdalar, yemek pişirme, muhafaza etme ve beslenme şekilleri irdelenmiştir. Daha sonra çalışmada sırasıyla Amerika'nın yeniden keşfi, koloniler dönemi ve koloniler sonrası dönem irdelenmiştir.

KOLONİLER ÖNCESİ DÖNEM

Göçler ve Beslenme: Amerika kıtasına yapılan ilk göçlerin tarihi tam olarak bilinmemekle beraber, ilk göçün

buzul devrinin sonunda, zamanımızdan 15 veya 20 bin yıl önce Bering boğazının geçmeye elverişli olduğu bir devirde gerçekleştiği tahmin edilmektedir (Özey, 2007, ss. 57). Bugüne kadar başta Amerikan, Kanadalı ve Rus olmak üzere arkeolog ve bilim adamlarının uzun süren araştırmalarının ardından vardığı netice; insanoğlunun Pleistosen çağında Bering Kara Köprüsü (Bering Land Bridge veya kısaca Beringia) yoluyla Asya'dan Kuzey Amerika'ya geçtiğidir. Waldman ve Braun (2009, ss. 3)'a göre 1990 öncesi araştırmalar Asya'dan Amerika'ya göçün 3 veya 4 farklı göç dalgası ile gerçekleştiğini göstermekte, son zamanlarda yapılan araştırmalar ise bu göçün binlerce yıllık devamlı bir yer değişimi olduğu yönündedir. Kurtuluş (1999, ss. 14)'a göre Amerikan yerlilerinin konuştukları dillerin farklılıklar göstermesinin sebeplerinden biri bu farklı göç dalgalarıdır. Kurtuluş (1999, ss. 13), bu insanlarla birlikte önemli ölçüde hayvan ve bitki göçünün de gerçekleştiğini belirtmektedir. Özey (2007, ss. 59)'e göre 1020 yılında Amerika'ya ulaşan Vikingler, buradaki yerli halkların kırmızı rengi çok sevdiğini ve topraktan elde ettikleri boyalara yüzlerini kırmızıya boyadıklarını görmüşlerdir. Bu nedenle bu esmer derili insanlara "kızıl adamlar", "kızıl derililer" ismini takmışlardır. Daha sonra İspanyol denizci Kolomb Amerika kıtasına ayak bastığında kendini Hindistan'da zannederek notlarında yerlilerden Hintli (Indians) olarak bahsetmiş ve yerlilere "indian" denmesine sebep olmuştur (Carpenter, 1995, ss. 36).

Et ile beslenme: Early (2009, ss. 2)'e göre ilk Kızılderililerin beslenmeleri birçok tat ve dokudan oluşmuştur. Ürün çeşitliliği ve bolluğu mevsimden mevsime ve çevreden çevreye değişen ilk zamanlarda yerliler, balık avlamış ve çeşitli hayvanları avlamak için tuzaklar kurmuşlardır. En fazla geyik eti tüketildiği bu ilk dönemde ayı, mus (taçboynuzlu geyik) ve muhtemelen mastodon (Amerikan mamutu) avlanmıştır. Küçük hayvanlardan; rakun, tavşan, opossum (ağaç dalına kuyruğu ile tutunup uyuyan bir sıçan türü), kaplumbağa, sürüngenler, balık ve kuşlar da avlanmıştır. En revaçta olan kuş yabani hindidir ancak kaz, ördek gibi göçebe kuşlar da mevsimsel olarak avlanmıştır. Early (2009, ss. 3) Kızılderililerin böcek gibi küçük hayvanları yediği ile ilgili bir kanıtın henüz olmadığını savunmaktadır. Reitz (2000, ss. 1297) yukarıda sayılan hayvanlara ilaveten nehir yakınlarında yaşayan yerlilerin suyulanı, misk sıçanı, susamuru, kunduz; kıyılarda yaşayan yerlilerinde kum köpekbalığı, deniz kabukluları ve bazı bölgelerde çok rastlanmamakla beraber yunus balığı yediklerini ifade etmektedir. Bu bulgular; ABD'deki deniz mahsulleri tüketiminin yerli Amerikanlar tarafından gerçekleştirildiğini ve kökeninin buradan geldiğini göstermektedir. Araştırmalar, yerlilerin Kolomb öncesi döneme kadar et ağırlıklı beslendiğini, 11. yüzyıldan sonra çiftçilikle uğraştıklarını göstermektedir (Early, 2009; Kavasch, 2013; Keoke ve Porterfield, 2005; Reitz, 2000). Ancak kuzey kıyı bölgelerinde yaşayan yerliler deniz ürünleri ağırlıklı beslenmeye devam etmişlerdir.

Tarım ve Bitkiler: Early (2009, ss. 2), arkeolojik alanlarda bitki kalıntısının kemikler kadar kolayca bulunamadığından tüm yerlilerin etleriyle birlikte bitki yediklerini söylemenin zor olduğunu belirtmektedir ancak yine de bitkisel beslenme ile ilgili kanıtlara rastlanıldığından bahsetmektedir. Bu kanıtlar yanmış polen, çekirdek ve diğer

yemiş kabuklarıdır; ceviz, palamut ve fındık gibi bu yemişler kış sezonu içinde saklanır, diğer ürünlerin kıtlığında besin değeri yüksek olan bu ürünlerden insanların yağ ve protein ihtiyacı karşılanmıştır. Araştırmacılar, ilk dönemlerde çoğu meyvelerin yabani olarak yetiştiğini belirtmekte, yerlilerin bunları toplamak için olgunlaşmalarını beklediğini belirtmektedir (Early, 2009; Kiple ve Ornelas, 2000, ss. 1297; Reitz, 2000). Geniş yelpazeye sahip yeşillikler ve çiçeklerde muhtemelen ilk dönemlerde tüketilmiştir ancak bunların tarih öncesi dönemde tüketimi nadiren gözlenmiştir (Early, 2009). Reitz (2000, ss. 1291), tarımı yerel hayvan gücü gerektirdiğinden bahçecilikten ayırmakta ve yerlilerin koloniler öncesine kadar hayvan gücünden yararlanmadıklarını aktarmaktadır. Yerlilerin beslenme şekillerinde büyük bir değişime neden olan olay mısırın ıslah edilmesidir. Early (2009, ss. 3)'e göre esasen tropik bir bitki olan mısır kuzey Amerika'daki tarlalarda on birinci yüzyıldan sonra üretilmeye başlanmıştır. Kiple ve Ornelas (2000, ss. 1806) ise mısırın ilk olarak üçüncü yüzyılda Kuzey Amerika'ya geldiğini ve mısır üretiminin bölgeye yayılmasının yedinci yüzyılda olduğunu belirtmiştir. Amerika'nın çoğu bölgesinde mısır ile beraber fasulye ve kabakda yetiştirilmiştir. Gabaccia (2009, ss. 14), Kuzey Amerika yerlilerinin yaşamlarının gelişmesinin "üç kız kardeş" denilen mısır, kabak ve fasulyenin başarılı yetiştiriciliğine bağlı olduğunu belirtmektedir. Yerliler bu üç mahsulü bir arada eker; mısır sapları fasulyeye destek sağlar, fasulye havadaki azotu köklerindeki azobakterler sayesinde toprağa bağlarken mısırın yüksek azot ihtiyacını karşılar, kabak geniş yaprakları ile toprağı örterek yabancı ot kontrolü sağlar, kabak yarı güneş yarı gölgeyi sevdiği için mısırın gölgesinden faydalanır. Bu yöntemden dolayı bu üç mahsul "üç kız kardeş" adını almıştır (Fisher, 2011). Early (2009, ss. 3)'e göre bu mahsuller; kurutulmadan haşlamaya, kızartılmadan taze yenmeye kadar birçok değişik şekilde tüketilmiştir.

Hazırlama, Saklama, Tüketim: Yiyecekler; koloniler öncesi dönemde çeşitli şekillerde hazırlanmış, saklanmış ve tüketilmiştir. Reitz (2000, ss. 1298), o dönemde yiyeceklerin taze olarak tüketimine ek olarak et, balık, meyve-sebze, yeşilliklerin güneşte veya dumanla kurutulularak tüketildiğini belirtir. Early (2009, ss. 2)'de çalışmasında, yiyeceklerin; çiğ, kurutulmuş, kavrulmuş ya da diğer yemekler ile karıştırmak için taş ile öğütülerek ve ezilerek tüketildiğinden bahseder. Örneğin, cennet hurması toz haline getirilerek, ekme yapımında ve yahnide kıvam artırıcı olarak kullanılmıştır. Yemişlerde hem çiğ, hem kurutulup tüketilmiş hem de kaynatılıp yağ elde etmek için diğer yemekler ile tüketilmek için kullanılmıştır. Kızılderililerin popüler yiyeceklerinden biri pemmikan'dır (kurutulmuş dövülmüş et). Pemmikan; et, yağ ve meyvelerin karışımı ile yapılan bir yiyecektir. Öncelikle et ince ince dilimlenerek kurutulur daha sonra erimiş yağ ile karıştırılır ve en son ahududu, böğürtlen gibi yabani meyveler ile beraber ezilir. Araştırmacılar bu yiyeceğin, yerlilerin seyahatlerinde ve savaşlarda yanlarına alarak tüketildiğinden bahsetmektedir (Coe, 1994; Kavasch, 2013; Kiple ve Ornelas, 2000). Fisher (2010)'a göre balığın bol olduğu zamanlarda tüm kabileler avlanmaya gider, balık genelde dumanla kurutulur ve ihtiyaç olduğunda yenirdi. Yerliler yemek pişirmede en fazla sırasıyla ateşte ızgara ve çukur ateşte çevirme yöntemlerini kullanmışlardır. Sebzeler kaynatılır ve özellikle kök sebzeler

korun içinde pişirilmiştir. Yerlilere özgü pişirme tekniklerinden biride kızdırılmış taşların suyun içine atılarak suyun kaynatılmasıdır. Böylelikle kaynayan suda et ve sebzeler pişirilmiştir. Bazı yazarlar kuzeyde bulunan yerlilere "Stone Boiler" (taş kaynatıcılar) denildiğini ve hatta "Assineboins" kabilesinin isminin Fransızlar tarafından konulduğunu ve ismin bu pişirme yönteminden dolayı geldiğini savunmaktadır (Ricky, 1999, ss. 23). Kuzey Amerika'nın bazı bölgelerinde "hornos" adı verilen tandır benzeri kerpiç fırınlar kullanılmıştır. Arkeologlar, toprakta ocak kalıntıları ve ateşin ısısından çatlayan taşlar bulmuşlardır (Early, 2009). Araştırmalar, en yaygın pişirme yönteminin ateşte ızgara ve çevirme olduğunu göstermektedir Bunlara ek olarak buharda pişirme yöntemi de yerliler tarafından kullanılmaktaydı. Sonradan kıtaya gelen kolonilerde bu yöntemle istakoz gibi kabuklu deniz mahsulleri pişirmiştir. Kolonilerden öncesi beslenme ile ilgili veriler Tablo1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Avrupalılar Gelmeden Önce Beslenme İçin Kullanılan Bitki & Hayvanlar

Yabani Bitkiler	Kültür Bitkileri	Yabani Hayvanlar	Evcil Hayvanlar
Üzüm	Mısır	Geyik	Köpek (ara sıra)
Ceviz	Fasulye	Ayı	
Palamut	Kabak	Mus	
Fındık	Kazayağı/İtüzümü	Hindi	
Cennet Hurması	Burley Tütünü	Kaz	
Ahududu/Bөгürtlen	Sumpweed	Ördek	
Kazayağı	Maygrass	Diğer kuşlar	
Sumpweed		Rakun	
Ayçiçeği		Kaplumbağa	
Diğer Bitkiler		Opposum	
		Deniz mahsulleri	

Kaynak: Ann M. Early (2009), Native American Food, Arkansas

AMERİKA'NIN YENİDEN KEŞFİ

Kolonilerin gelmesi ile Kuzey Amerika'da beslenme ile ilgili büyük değişiklikler olsa da, eski dünyadan yeni dünyaya yeni gıdaların gelmesi Kristof Kolomb'un Amerika'yı yeniden keşfi ile başlamıştır. İspanyollar burada domates, patates, acı biber, fasulye ve günümüzde tüm dünyadaki sofraları fetheden diğer sebzeleri bulmuşlardır (Nowatzki ve Vorhauer, 2003, ss. 13). Buradaki çeşitliliğe rağmen İspanyolların gelmesi ile bölge mutfağına çiftlik hayvanları, şeker, çay ve kahve gibi gıdalarda katılmıştır. İspanyolların kıtaya getirdikleri gıdalar kabile şeflerine hediye edilmiştir. Comer (2000, ss. 1305)'in belirttiği üzere Kuzey Amerika'ya sadece Avrupa'dan değil İspanyolların sayesinde Orta Amerika'dan da çeşitli gıdalar gelmiştir. Comer (2000, ss. 1305) ayrıca, günlük yaşamı devam ettirmek için mısır ve yabani hayvan etiyle beslenilse de, İspanyolların; şarap ve buğday gibi büyük miktarda gıdayı buraya sunduğunu literatürle ve arkeolojik kanıtlarla gösterildiğini belirtmektedir.

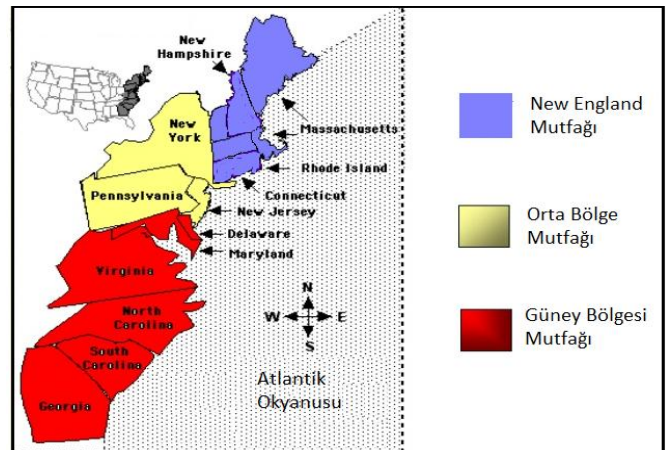
KOLONİLER VE İLK ETKİLEŞİMLER

Avrupalı kolonilerin gelmesi ile Kuzey Amerika'da beslenmede yeni bir dönemin başladığını söylemek mümkündür. 1600'lü yıllarda yeni özgürlükler aramak için gelen ilk koloniler, iklim ve tarım mevsimi farklı olduğu için ekinlerden verim alamamış ve yaban mersini gibi yabancı hayatta yetişen meyveleri ilk başlarda yemeye çekinmişlerdir (Fisher, 2010, ss. 6). İlk koloni Jamestown adı ile 105 İngiliz tarafından şimdiki Virginia eyaletinde kurulmuştur. İlk koloni; otlar, istiridye ve yerlilerden çalınan mısır ile beslenmiştir ve hatta Comer (2000, ss. 1306)'e göre hayatta kalmak için ölen koloni üyelerinin etleri bile yenilmiştir. İkinci koloni "Mayflower" gemisi ile 66 günlük zor bir yolculuktan sonra Kasım ayında Cape Cod bölgesine yerleşmiştir (Carpenter, 1995). Zorlu geçen ilk kış sezonu sonrası Avrupa'dan getirilen tohumlar ile çiftçilik yapılmaya başlansa da Pilgrimler (kolonidekiler) iklim ve toprak farklı olduğundan başarılı olamamışlardır (Fisher, 2010, ss. 3). Balık avlamakta da zorlanan ilk gruplardan olan Plymouth kolonisinde, geldikleri yıl çetin kış şartları ve gıda kıtlığından dolayı 46 insan hayatını kaybetmiştir (Hillstrom, 2011, ss. 80). Sonraki yıl Pilgrimler; daha önce bölgeye her yıl gelen bir İngiliz kaptan tarafından Londra'ya kaçırılan ve Amerika'ya bir şekilde geri dönmeyi başaran Squanto adlı yerlinin yardımı sayesinde avlanmayı ve mahsul yetiştirmeyi öğrenmiştir (Baker, 2009; Gabaccia, 2009; Hillstrom, 2011). Hillstrom (2011, ss. 214) eserinde, Squanto'nun koloniye daha önce görmedikleri avlanma tekniklerini, hangi mahsulün yetiştiğini ve hasat zamanını öğrettiğinden bahseder. Bunlara ek olarak Baker (2009, ss. 193) Squanto'nun koloniye yerli tipi ev yapmayı, zehirli otları ve hangi otların ilaç olarak kullanılabileceği, balığın nasıl gübre olarak kullanıldığı ve buna benzer yaşamı sürdürmek için düzinelere yeni şeyleri öğrettiğinden bahseder. Squanto aynı zamanda Plymouth kolonisinin bölgedeki yerli kabilesi Wampanoag ile iletişimini sağlamıştır (Baker, 2009, ss. 3). Yerli kabile ve koloni arasında elçilik yapan Squanto sayesinde iki grup arasında birbirlerine yardım etme anlaşması yapılmıştır (Hillstrom, 2011, ss. 79). Kabile ve koloni lideri aralarında barış anlaşması yaparak diğer kabilelerden gelecek saldırılarda birbirlerine yardım sözü vermişlerdir. Plymouth yöneticisi William Bradford, verimli hasattan sonra Kasım ayında bu iyi talihi bir ziyafetle kutlamayı önermiş ve kabileyi ziyafete davet etmiştir (Hillstrom, 2011, ss. 79-80). Kabile bu kutlamaya 90 kişi ile ve yanlarında hediye olarak getirdikleri beş geyik ile katılmış, koloni ise yabancı kuşlar avlayarak ziyafete hazırlanmıştır (Baker, 2009, ss. 4). Bu ziyafet ilk şükran yemeği olarak tarihe geçmiştir (Baker, 2009; Comer, 2000; Fisher, 2010; Gabaccia, 2009; Hillstrom, 2011). Koloniler Kuzey Amerika'nın doğu sahillerine ilk yerleştiklerinde, Avrupa'da yaptıkları gibi getirdikleri bazı hayvanları giyim ve beslenme için evcilleştirmişlerdir. Yerliler ise genellikle geyik, ayı, bufalo ve yabancı hindi avlayarak beslenmişlerdir (Carpenter, 1995; Kavasch, 2013; Keoke ve Porterfield, 2005). Gabaccia (2009)'nın belirttiği üzere koloniler döneminde gıda tüketim tercihleri, günümüzdeki gibi köken ile bağlantılı değil, daha çok hayatta kalma amaçlıydı. Daha sonra farklı kolonilerin bölgeye gelmesi ve kolonilerin işlerde çalıştırmak üzere Afrika'dan köleler getirmesi ile Kuzey Amerika'da New England, Orta bölge ve güney

bölgesi adında bölgesel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Koloniler öncesi bölgesel mutfaklar Resim-1'de belirtilmiştir.

New England Mutfağı: New England; esasen ABD'nin kuzey doğusunda bulunan altı eyaletin olduğu bölgedir. Ancak koloniler döneminde bu mutfak; ABD'nin kuzeydoğu kısmında olan Massachusetts, New Hampshire, Connecticut ve Rhode Island eyaletlerine aittir ve İngiliz kolonilerin bölgeye getirdikleri ürünler ile ve deniz mahsulleri ile ün salmıştır (EUSA, 2013; Leco, 2014). Kızılderililerin tükettikleri yiyecekler ilk kolonilerin beraberinde getirdikleri mutfağın bir parçası olmuştur. New England'lılar bölgesel mutfaklarını ilk yerleşimden sonra iki yüzyıllık bir süreçte geliştirmiştir (Smith ve Kraig, 2013, ss. 697). 1630 yılında 17 gemi ile 1000 yeni Avrupalı bölgeye gelmiştir. Erzak olarak yanlarında; peynir, tuzlama balık, domuz eti, sığır eti, yulaf ezmesi, bisküvi, ekme, tereyağı, bezelye, soğan, kuru üzüm, kuru erik, hurma ve bunlarla tüketmek için elma şarabı, bira, su, tatlı şarap ve çok az miktarda konyak getirmişlerdir (Comer, 2000, ss. 1306). Soğuk iklim çavdarın başarılı bir şekilde yetiştirilmesini sağlamış, bu iyi sonuç; yerleşimcilerin "rye'n'injun" (çavdar ve mısırdan yapılan bir ekme) ve "Boston ekmeği" (çavdar, buğday ve mısırdan yapılan bir ekme) üretimini sağlamıştır (Comer, 2000; Smith ve Kraig, 2013). Şeker yerine şeker kamışından elde edilen şurup kullanılmış ve pasta yapmak için sezonun yabancı meyveleri (böğürtlen, ahududu gibi) toplanmıştır. Alkollü içecek olarak elma şarabı, şeker kamışından elde edilen rom ve bira içilmiş, balkabağı, ekme, kurabiye ve hatta bira yapımında kullanılmıştır (Comer, 2000, ss. 1306). Çoğu mutfakta; deniz ürünü yahnisi, kuru fasulye, succotash (mısır-fasulye yahnisi) ve diğer tencere yemekleri pişmeye başlamıştır (Danforth, Feierabend, ve Chassman, 1998). Günümüzde, bu mutfağın ilk yemeklerinden "clam chowder" (midye yahnisi), "ıstakoz sandviçi", "clam bake" (kabuklu deniz hayvanlarının beraber pişirildiği bir yemek), kuru fasulye ve kabuklu deniz mahsullerinin çoğunlukta olduğu birçok koloni yemeği ABD'nin dört yanındaki mutfaklarda pişirilmektedir.

Resim 1: Koloniler öncesi Dönem Bölgesel Mutfaklar



Orta Bölge Mutfağı (Middle Region Cuisine): Orta Bölge; koloniler zamanında New York, New Jersey, Pennsylvania, Delaware ve Maryland eyaletlerinden ibarettir. Bu bölgedeki ilk yerleşimciler; Hollandalılar, İsveçliler ve İngilizlerdir (Comer, 2000; Fisher, 2010). Smith ve Kraig (2013, ss. 559)'e göre bu bölgeye yapılan ilk Avrupa uygulamalarından

biri buğdaydır. Hollandalı yerleşimciler; yeni dünyada mısırın daha iyi bir mahsul olmasına rağmen 1626'da buğday ekmeğe çalışmıştır ancak diğer bölgelerin aksine buğday New York'ta başarılı bir şekilde yetişmiştir. Bölgede Hollandalılar ağır et yemekleri, ekmeğe ve sonrasında zengin hamur işlerini zevkle tüketmişlerdir. Comer (2000, ss. 1307) Pennsylvania eyaleti on yedinci yüzyılda Quaker'lardan (bir Hıristiyan tarikatı) oluştuğundan ve günah olduğunu düşündükleri için bazı gıdaları yemediklerinden bahseder. Örneğin şekeri ve kahveyi; Afrikalı köleler ürettiği ve baharatları; yemeğin tadını değiştirdiği için tüketmemişlerdir (Levy, 1988, ss. 261). 18. yüzyılda bölgenin Pennsylvania eyaleti Almanların evi haline gelmiş, Almanlar, demirden fırınlar ile birlikte bölge mutfağına; waffle, şeker turtası, scrapple (mısır unu ve domuz etinden yapılan yemek), yeni tür sucuklar, sirke ve donut'ta dahil birçok hamur işleri ile katkıda bulunmuşlardır. Almanlar, İngilizlerin aksine daha az mısır ile beslenmiştir, bunun nedeni mahsullerinin daha zengin olduğudur. Ayrıca İngiliz yerleşimciler açık ateşte tek tencere yemeği yerken Alman yerleşimciler ocaklarda çeşitli et yemekleri pişirmişlerdir (Gabaccia, 2009, ss. 29). Comer (2000, ss. 1307)'a göre New York'ta gıda Pennsylvania gibi kültürlerin karışımı gibiydi, bu liman şehrinin beslenmesinde deniz ürünleri ve kümes hayvanları çoğunlukta ve zengin topraktan her yıl çavdar, mısır, patates ve arpa gibi mahsuller yetiştiriliyordu. Ayrıca bölgede Avrupa meyveleri de çok sayıda yetiştirilmiştir. Örneğin çiftçiler çok sayıda elma ağacı dikerek bu mahsulü; elma şarabı, elmalı turta ve buna benzer sayısız yerde kullanmışlardır.

Güney Bölgesi Mutfağı: Bu bölge koloniler zamanında; Virginia, Kuzey Carolina, Güney Carolina ve Georgia eyaletlerinden oluşmaktadır. Bu bölgeye koloniler; temeli tahıl, et ve süt ürünleri olan son Britanya mutfağını yansıtan erzaklar getirmişlerdir. Comer (2000, ss. 1306)'a göre ilk yerleşimciler yerli ürün olarak ilk defa çapa bıçağının yanak kısmında pişirdikleri, daha sonraları Afrikalı kölelere yedirilen, mısır ekmeğini tüketmişlerdir. Mısır ve mısır ekmeği gibi türleri on sekizinci yüzyılda da köleler, fakir beyazlar ve çiftlik hayvanları için hala ana gıdaydı ve mısır ile beslenen çiftlik domuzu yirminci yüzyıla kadar bölgenin ana et kaynağıydı. Nowatzki ve Vorhauer (2003, ss. 23)'e göre bu bölgedeki insanlar ılıman iklimden dolayı çok daha çeşitli meyve-sebze mahsulünü kullanma avantajına sahiptiler. Yemekler hala İngiliz mutfağının etkisinde idi ancak pişirme usulü ve baharatlar güneye aitti. Afrikalılarda bu mutfakta izler bırakmıştır (Gabaccia, 2009, ss. 30). Afrikalılar barbeküyü, her türlü sebze-meyve böreğini ve birçok yeşilliği bölgeye sokmuştur. Afrikalılar ayrıca bölgeye; etin nasıl dumanlanacağı, sebzelerin nasıl kızartılacağı, baharatlı sosların nasıl yapılacağı gibi yeni teknikler getirerek bugün İngiliz, Afrika ve Yerli Amerikan mutfaklarının şekil verdiği güney mutfağında önemli rol oynamışlardır (Nowatzki ve Vorhauer, 2003, ss. 23). Ayrıca Afrikalı aşçılar bu mutfağa pirinç yemeklerini kazandırmışlardır. Bu bölgede şarap, çay, kahve ve baharatlı yemekler ilk defa zengin çiftçilerin sofralarına gelmiştir. Çünkü Gabaccia (2009, ss. 30)'ya göre Afrikalı aşçılar baharatların yemeklerde nasıl kullanılacağını iyi biliyorlardı ve daha sonra sofralara bol miktarda et, sıcak ekmeğe, sebze, meyve girmeye başlamıştır. Curtin, Brush, ve Fisher (2001, ss. 169)'a göre bu bölgede özellikle istiridye, mavi kanatlı

ördek, geyik eti, kuşkonmaz, bezelye, domuz jambonu, kızarmış tavuk ve kuzu eti tüketimi yaygınlaşmıştır.

KOLONİLER SONRASI DÖNEM

Amerikalılar bağımsızlıklarını ilan ettikleri yüzyıla girdiklerinde, bölgelerin kendine özgü mutfakları ve beslenme şekilleri olsa da ülkedeki tüm gıdalar ABD'nin her köşesine yayılmış ve yeme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri birbirlerine karışmıştır. 17. yüzyıldan sonra gıda ticaretinin gelişmesi ile beraber, bazı geleneksel bazı yeni olmak üzere çok sayıda spesifik gıda üreticisi Amerikan mutfağının tedarikçisi olmaya başlamıştır (Jones, 1993). Örneğin, İspanya, Fransa ve İtalya'dan zeytin ve zeytinyağı satın alınmış, İrlanda; tereyağı, sığır eti ve domuz eti ticaretinde önde gelen Akdeniz'den ançüz ve ançüz ezmesi getirilmiştir. Ayrıca, Karayib'lerden rom, baharatlar ve şekerlemeler getirilmiştir. 18. yüzyılda tarım daha da gelişmiş Afrika'dan daha fazla köle getirilerek çoğunlukla tarım işlerinde çalıştırılmıştır. ABD dışından gıda geldiği gibi, Avrupalı üreticiler ve bölgedeki yerleşimciler tarımda üretimi geliştirerek İngiltere başta olmak üzere Avrupa ülkelerine ihracat yapmaya başlamışlardır. Daha önce küçük kasabalarda ve köylerde yaşayan Amerikalılar kendi gıdalarını üretip işlemişti. Üretmedikleri ve işlemedikleri gıdaları da yerel marketlerden veya diğer kasaba veya köylerden tedarik etmişlerdir. William (2006, ss. 13)'a göre yerel marketler meyve-sebze, et, deniz ürünleri, hamur işleri, dondurma ve şekerleme gibi çok geniş yelpazede ürün sunmaktaydı. Gıdaların paketlenmesi ve saklanması bu gıdaların eyaletler arasında değiş-tokuşuna ve ticaretine imkân sağlamıştır. Örneğin Gabaccia (2009, ss. 23)'nın belirttiği gibi Carolina eyaletlerinin kıyılarında yetiştirilen pirinç diğer eyaletlere ve hatta Avrupa'ya ihraç edilmiştir. Carolina eyaletleri ayrıca karayiplerden şeker, tropikal meyveler ve rom alıp, sığır eti ihraç etmiştir. New England eyaletleri dışarıya balık, sığır eti ve peynir ihraç ederken, Virginia'da mısır ve buğday ihraç etmiştir. Ticaretin genişlemesi, mahsullerin yetişmesi, işlenmesi, pişirilmesi ve kültürel grupların sirkülasyonu açısından önemli bir gelişmeydi. Böylece, bölgedeki yerlilerde dâhil olmak üzere Fransız, İngiliz, İspanyol, Afrikalı ve diğer tüm etnik gruplar birbirlerinin gıdalarını tatmış ve tecrübe edinmişlerdir (Gabaccia, 2009, ss. 25). İngiltere'nin özellikle çay olmak üzere eyaletlere ihraç ettiği gıdalara çok yüksek vergiler getirmesi ile eyaletlerde protesto amaçlı çay tüketimi azalmıştır (Oliver, 2005, ss. 85). Bağımsızlıktan sonra Amerikan mutfağında önemli değişiklikler olmuştur. Örneğin mısırdan üretilen viski rom'un yerini, kahve ise çayın yerini almış ve Amerikalılar çayı İngiltere yerine Çin'den almaya başlamışlardır. Ayrıca, Brezilya 19. yüzyılın başlarında daha fazla kahve göndermeye başlamıştır (Comer, 2000).

Avrupalılar ve Yerli Amerikalıların ilk etkileşimlerinden buyana zaten çok çeşitli kültürleri barındıran Amerikan mutfağı, 19. yüzyıldan itibaren ülkenin batıya doğru genişlemesi ve milyonlarca göçmenin ülkeye akın etmesiyle, daha da çeşitlenmiştir (Wallach, 2013, ss. 59). ABD'nin bağımsızlığından sonra Fransız hâkimiyetinde olan Louisiana toprakları 15 milyon dolar karşılığında Fransızlardan satın alınmıştır, ayrıca Amerika-Meksika savaşı sonrası daha önce Meksika'nın elinde olan topraklar ABD egemenliğine geçmiştir. Hızlı bölgesel büyüme sonrası çoğunluğu Avrupa'dan olmak üzere Karayiplerden ve Latin Amerika

bölgelerinden 28 milyon kadar göçmen daha iyi hayat şartları ve daha iyi ekonomik fırsatlar için ABD'ye akın etmiştir (Wallach, 2013, ss. 59). Bunun sonucunda yeni yerleşim yerleri ile beraber Amerikan mutfağına yeni bölgesel mutfaklar olan Louisiana, Tex-Mex, Kaliforniya ve Hawaii mutfakları katılmıştır. Koloniler sonrası dönem bölgesel mutfaklar Resim-2'de belirtilmiştir.

Louisiana Mutfağı: Louisiana 1680'lerde keşfedilmiş ve 1720'den önce kolonileştirilmiştir. ABD bu toprakları satın almadan önce 40 yıl İspanyollar ve 80 yılda Fransızlar kontrol etmiştir (Kastor, 2004). Egerton ve Egerton (1987, ss. 110) "büyük satın alma"dan önce bu bölgenin etnik karakteri için çok çeşitli diye bahsederler. Çünkü Fransa ve Kanada'dan koloniler ve Fransız kâşifler, Fransa sömürsündeki Akadia ve Karayipler'den sürgün göçmenler, "Creole" ve "Cajun" diye adlandırılan Louisiana doğumlular, İspanyollar tarafından bölgeye sürülen Latin Amerikalı göçmenler ve Afrika'dan getirilen köleler bu bölgede yaşamışlardır. Tucker (2009, ss. 4)'a göre bölgede yaşayan yerli Amerikalılar, Avrupalılar ve Afrikalılar için nehir kolları, göller ve Meksika körfezi deniz ürünleri sağlamıştır. İç bölgelerde ise hindi, keklük ve yabani tavşan tüketilmiş ve alüvyonlu topraklarda ürünler yetiştirilmiştir. Afrikalılar, bölgeye pirinç ve bamyaya başta olmak üzere yeni gıdalar getirmiş, bu ürünler bölgede yetiştirilmiş ve bu mutfağın tabaklarında yerini almıştır. Ek bilgi olarak Afrikalıların yarattığı bu mutfak türü 1960'larda "soul food" olarak adlandırılmıştır (Opie, 2013, ss. 121). Levinson ve Sparrow (2005, ss. 41) büyük satın alma ile ilgili olarak, ABD'nin üçüncü başkanı Jefferson'ın esasen güney bölgesinde günümüzde mutfağı ile ünlü New Orleans'ı satın almak için girişimde bulunduğunu belirtmektedirler. Fakat Fransa başkanı Napolyon Bonapart tüm bölgeyi 15 milyon dolar karşılığında ABD'ye satmıştır. Bağımsız ABD'ye katılan bu bölge günümüzde en çok "New Orleans mutfağı ile ün salmıştır. Leco (2014)'ya göre New Orleans mutfağı günümüz ABD topraklarının güneyinin merkezinde olmasına rağmen içinde Avrupa kültürünü barındırmaktadır. Mutfak, İspanyol, Fransız kolonileri ve Afrikalılarından etkilenmiş ve yazara göre ABD'nin en güzel mutfaklarından biri olmuştur. Louisiana mutfağının diğer bir özelliği de cajun ve creole mutfağı adında alt mutfakları olmasıdır. Nowatzki ve Vorhauer (2003, ss. 24) Louisiana mutfağının diğer etnik gruplara göre en çok Fransızlardan etkilendiğinden bahseder. Çünkü yazarlara göre mutfakta en çok Amerikan gıdaları daha sonra Afrika veya Avrupa gibi diğer bölgelerin gıdaları kullanılsa da Fransızlar kendi pişirme tekniklerini devam ettirmişlerdir ve birçok yazara göre bu bölge mutfağında Amerikan pişirme teknikleri en iyi seviyelere ulaşmıştır. Sonuç olarak Fransız, Afrika, Latin Amerika ve Kuzey Amerika gıdalarını bu bölge mutfağı tabaklarında bir arada görmek mümkündür.

Resim 2: Koloniler Sonrası Dönem Bölgesel Mutfaklar



Tex-Mex Mutfağı: Bu mutfağa ABD'nin güney batısındaki eyaletlerde rastlamak mümkündür. Comer (2000, ss. 1312) bölgeye; zeytinyağı, domuz eti, şarap ve hatta safrana kadar İspanya'dan düzenli olarak getirildiğini söylemektedir. İspanyol misyonerler, koloniler döneminde buğdayı Güney-batıdaki yerli halka tanıtsa da bu halk sonradan İspanyol işgalinin simgesi olduğu için buğdaydan nefret etmiştir. Ancak Meksikalı yerleşimciler tarafından getirilen İspanyol acı biberini, nohutlarını, demir tencerelerini ve fırınlarını kabullenmişlerdir. Buğday sonradan getirilmiş olsa da bundan yapılan tortilla ekmeği Meksikalıların milli ekmeği kabul edilir. 1845 yılında o zamana kadar bağımsız bir ülke olan Teksas Cumhuriyeti başkan John Tyler tarafından ABD topraklarına katılmıştır. Bunu kabul edemeyen Meksika Teksas'a müdahale edince Meksika-ABD savaşı başlamıştır. Sonuçta ABD savaşı kazanmış ve 1848'de Teksas ile beraber New Mexico, Nevada, Arizona ve Kaliforniya eyaletlerini oluşturan topraklar 15 milyon dolar karşılığı ABD'ye bırakılmıştır. Meksika ile Amerika'nın güneybatı bölgesinin karşılıklı kültürel alışverişlerinin sonucunda, malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin birleşiminden Tex-Mex mutfağı doğmuştur (Martinez, 2005). Macneil-Fife (2014)'ye göre normalde Meksika mutfağı da diğer büyük Avrupa mutfakları gibi kompleks yapıdadır. Adapon (2008, ss. 10)'e göre Meksika mutfağında Meksika ve İspanyolların ürün ve pişirme tekniklerini görmek mümkündür. Yazarlar, Tex-Mex mutfağını Meksika ve diğer mutfaklardan ayırmaktadır. Bethune (2014) Texas'ın ayrı bir cumhuriyet olmadan önce burada yaşayan çoğunluğu İspanyol olmak üzere Avrupalı kolonilerin (Tejano) ve Meksikalı göçmenlerin bu mutfağı ortaya çıkardığından ve bu mutfağın yüksek sınıf mutfağı olmadığından bahseder. Pillsbury ve Wilson (2006, ss. 159) bu mutfağı Meksika, Yerli Amerikan ve Avrupa kökenlilerin gıdaları ve pişirme metotlarının kombinasyonu olarak tanımlamaktadır ve Teksas bu mutfağın merkezi olsa da mutfağın komşu eyaletleri de etkisi altına aldığından bahseder. Bu mutfaktaki yemekler Meksika mutfağına benzese de kullanılan malzemeler farklılaşmıştır. Çoğu malzemeler yerli mısır, kabak, biber gibi Amerika kökenli gıdalar olsa da Tex-Mex mutfağındaki çoğu yemekte Avrupa kökenli gıdalara da rastlamak mümkündür.

Kaliforniya Mutfağı: 1848 yılında Kaliforniya'da altın madeninin keşfedilmesi üzerine 1849 yılında çok sayıda Amerikalı Kaliforniya'ya akın etmiştir. Altına hücum (gold rush) adı verilen bu göç olayı ABD'nin sınırlarının Pasifik Okyanusu'na kadar genişlemesine neden olmuştur (Roberts,

2000, ss. 3). 1849 yılında toplamda seksen bin Amerikalı bu topraklara girerken kendi bölgelerinden beraberlerinde gıdalarını ve pişirme tekniklerini getirmişlerdir. Böylece tüm Amerikan bölgesel mutfakları burada füzyona uğramıştır ve günümüz modern Amerikan mutfağı bu tarihte ortaya çıkmıştır. Kaliforniya'ya sadece Amerika'dan değil altın aramak için ayrıca Latin Amerika, Avrupa, Avustralya ve Asya'dan da göçler olmuştur (Brands, 2008, ss. 24). 1855'te bölgedeki nüfus üç yüz bini bulmuş (Roberts, 2000, ss. 147) ve bölgede yaşayan çoğunluğu erkek olan nüfusun gıda ihtiyacını karşılamak için Amerika'nın ve dünyanın dört bir yanından gıda gelmeye başlamıştır. Örneğin, Avustralya'dan un, Şili'den fasulye ve Çin'den pirinç getirilmiştir (Conlin, 1986, ss. 90). Kaliforniya mutfağında Amerika sınırları dışındaki kültürlerden Çin mutfağının varlığı göze çarpmaktadır. Çinliler ilk olarak 1847 yılında San Francisco demiryollarının yapımı için bu bölgeye göç etmişlerdir. Daha sonra altına hücum ile birlikte 35 bin civarında Çinli bölgeye yerleşmiştir. Çin mutfağının etkisi ise orta sınıftaki Amerikalıların Çinlileri evlerinde aşçı vb olarak çalıştırmalarından kaynaklanmaktadır (Comer, 2000, ss. 1312). Bu bölgede ayrıca topraklar verimli kullanılmış ve mutfakta taze meyve-sebze ve deniz ürünleri de yerini almıştır. Günümüz Kaliforniya mutfağı 1970 yılında şef Alice Waters'in yemeklerde sadece taze ürünler kullanma fikri olarak ortaya çıksa da bu mutfağın en önemli özelliği Fransa, İtalya, Meksika, Çin ve Japonya gibi bir çok ülkenin mutfak kültürlerinden etkilenmesidir (Shearer, 2008, ss. 212).

Hawaii Mutfağı: Hawaii ABD'nin ellinci ve son eyaletidir. Pasifik okyanusunda bulunan bu takımadalar anakaraya 3200 km uzaklıktadır ve Alaska eyaleti gibi ABD'ye sınırı yoktur. Laudan (1996)'a göre Hawaii mutfağını, adalara yerleşim ve göçlerden dolayı 5 ayrı süreçte yemek kültürü olarak incelemek mümkündür. West (2009, ss. 270) Hawaii adalarında ilk yerleşimcilerin M.Ö. 400-500 yıllarında Polinezya bölgesinden geldiklerinden bahseder. Yine yazara göre ikinci göç dalgası Polinezya bölgesindeki Tahiti adasının bu takımadaları işgali ile gerçekleşir. Laudan (1996)'a göre yerleşimciler adalara ilk geldiklerinde bol sayıda deniz ürünleri, kanatlılar ve lezzetli yumurtaları, doğal kaynak suyu ve dağ kesimlerinde çeşitli meyveler bulmuşlardır. Avrupalılar bu adalara ayak basana kadar Polinezya bölgesinden muz, Hindistan cevizi, şeker kamışı, tatlı patates gibi yüzlerce tropikal gıda getirilmiş, bu gıdalar Hawaii adalarında yetiştirilmiş ve halk bu gıdalar ile beslenmiştir. Ayrıca domuz eti, tavuk, köpek eti ve çeşitli kuşlar ile beslenmişlerdir. 1778'de İngiliz kaptan James Cook beraberinde; keçi, oğlak, koyun, yaban ve çiftlik domuzu, kavun, kabak ve soğan tohumları, 1793'te kaptan George Vancouver beraberinde büyük baş hayvan getirmiştir ve böylece sığır eti Hawaii mutfağına girmiştir. Devam eden ziyaretlerle yeni meyve-sebze ve diğer gıdalar Hawaii mutfağına girmeye devam etmiştir (Pereltsvaig, 2014). 19. Yüzyıl sonlarına doğru adalarda tarımın ilerleyişi insan gücünün gerektirmiştir ve adalara çalışmak için Çin, Kore, Japonya, Filipin ve Portekiz'den göçmenler gelmiştir. Her göçmen grubu gelirken yanlarında gıdalarını ve pişirme tekniklerini getirmiştir (Gabaccia, 2009, ss. 66). 1990'larda Hawaii şefleri Pasifik, Asya, Kaliforniya ve Avrupa'nın tat ve tekniklerini kombine ederek günümüz bölgesel ABD

mutfaklarından olan Hawaii mutfağını yaratmışlardır (Lewis, 2000, ss. 1361).

SONUÇ

Amerikan halkını dünyanın diğer köşelerinden gelen insanlar oluşturmuştur. Bir zamanlar beyaz Anglosakson ve Protestan çoğunluk ile siyahî ve Kızılderili azınlıklardan oluşan ABD nüfusu günümüzde daha karmaşık bir yapıdadır. Bugün ABD, ülkeye yapılan göçlerle 30 ayrı halktan insanı ve büyük bir Latin Amerika kökenli insan topluluğunu barındıran bir ülke haline gelmiştir (Erguinoz, 2002, ss. 19). 1600'lü yıllardan itibaren yeni özgürlükler aramak için gelen Avrupalı kolonilerin gıdaları ve yemek pişirme teknikleri yerli Amerikalıların gıdaları ve pişirme teknikleri ile harmanlanmıştır. Squanto adlı yerli sayesinde Plymouth kolonisi mısır yetiştirmeyi ve yerel kaynaklara ulaşmayı öğrenmiştir. İlk verimli hasattan sonra koloni liderinin önerisi ile bir ziyafet planlanmış ve Wampanoag kabilesi de bu ziyafete davet edilmiştir. Amerikan mutfağının temellerinden olan ve günümüzde ABD ve Kanada'da şükran günü olarak kutlanan bu olaydan sonra bu topraklara gelmeye devam eden insanlar yaptıkları göçler ile beraberlerinde yeni gıdalar, tohumlar ve pişirme teknikleri getirmişlerdir. Getirilen yeni gıdalar ve pişirme teknikleri burada önceden var olan gıdalar ve pişirme teknikleri ile etkileşmiştir. Öncelikle koloniler zamanında ABD'nin doğu bloğundaki ilk 13 koloni "New England, Orta bölge ve güney bölgelerine ayrılmış ve bu bölgelere gelen farklı etnik gruplar ile farklı mutfak kültürleri oluşmuştur. Daha sonra ülke batıya doğru genişlemiş ve yeni göçler ile beraber Louisina, Tex-Mex, Kaliforniya ve Hawaii mutfakları oluşmuştur.

Ulus olmayan bir devlet olan ABD'de mutfak kültürünü Amerikan mutfağı olarak genel bir çerçevede tanımlamak zordur. Ancak buradaki mutfak kültürü kolayca bölgesel mutfak kültürleri olarak tanımlanabilir. Kolomb'un keşfinden sonra bu bölgede yaşayan yerli Amerikalıların mutfak kültürü bölgeye sonradan gelen milletlerin mutfak kültürleri ile etkileşime uğramıştır. Genel çerçevede günümüz Amerikan bölgesel mutfak kültürlerinde en fazla yerli Amerikan, İngiliz, İspanyol, Afrikalı ve Fransız etkilerini görmek mümkündür. Sonuç olarak Amerikan mutfağının varlığını kanıtlamak ve anlamak için iki kavram ortaya çıkmaktadır. Bu kavramlar bölgesellik ve çeşitlilik. Görüldüğü üzere Amerikan mutfağı diğer büyük dünya mutfakları gibi zengin ve kompleks bir yapıdadır. Amerikan mutfağı bölgeden bölgeye, eyaletten eyalete, bazen de şehirden şehre farklılık göstermekte, sanıldığı gibi sadece fast-food ve etnik yemeklerden oluşmamaktadır. Bu çalışmada Amerika'nın bölgesel mutfaklarından bahsedilmiş, ABD'de bulunan İtalyan, Türk, Hint veya Yunan gibi etnik mutfaklardan bahsedilmemiştir. İleriki çalışmalarda ABD yiyecek – içecek sektöründe bulunan etnik mutfaklar genel veya ayrı ayrı olarak incelenilebilir.

KAYNAKÇA

- Adapon, J. (2008). *Culinary Art and Anthropology*: Bloomsbury Publishing., New York, ABD
- Baker, J. W. (2009). *Revisiting New England : The New Regionalism : Thanksgiving : The Biography of an*

- American Holiday*. Hanover, NH, USA: University Press of New England.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü: İletişim Yayınları*, İstanbul
- Bethune, M. (2014). What's the Difference Between Tex-Mex and Mexican Food? Erişim tarihi: 20/12/014, <http://www.seriousseats.com/2014/05/draft-tex-mex-and-mexican.html>
- Brands, H. W. (2008). *The Age of Gold: The California Gold Rush and the New American Dream*: Knopf Doubleday Publishing Group.
- Caravantes, E. (2010). *From Melting Pot to Witch's Cauldron*. Blue Ridge Summit, Rowman & Littlefield Publishing Group. PA, ABD
- Carpenter, D. B. (1995). *Early Encounters : Native Americans and Europeans in New England - Selected Papers of W. Sears*. East Lansing, MI, USA: Michigan State University Press.
- Coe, S. D. (1994). *America's First Cuisines*: University of Texas Press.
- Comer, J. (2000). North America from 1492 to the Present *The Cambridge World History of Food* (Vol. 2). New York: Cambridge University Press Cambridge.
- Conlin, J. R. (1986). *Bacon, Beans, and Galantines: Food and Foodways on the Western Mining Frontier*: University of Nevada Press.
- Curtin, P. D., Brush, G., ve Fisher, G. (2001). *Discovering the Chesapeake : The History of an Ecosystem*. Johns Hopkins University Press. Baltimore, MD, ABD
- Danforth, R., Feierabend, P., ve Chassman, G. (1998). *Culinaria: The United States : a Culinary Discovery*: Distributed in North America
- Davis, M., ve McBride, A. (2008). The State of American Cuisine. http://fernandoharo.com/articles/moderncuisine/jbf_state_of_american_cuisine.pdf
- Early, A. M. (2009). Native American Food. www.arkansasarcheology.org website: <https://www.uark.edu/campus-resources/archinfo/Native%20American%20Food.pdf>
- Egerton, J., ve Egerton, A. B. (1987). *Southern Food: At Home, on the Road, in History*: University of North Carolina Press.
- Erguinoz, F. M. (2002). *Amerika mektupları: Özgü Yayınları*, İstanbul
- EUSA, Embassy of the United States of America (2013). *Regional Cuisine Reflects National Diversity*. Embassy of the United States of America <http://iipdigital.usembassy.gov/st/english/pamphlet/2013/04/20130417145923.html?CP.rss=true#axzz3H5ZETYIF>.
- Fisher, V. (2010). *History Quest : Colonial Food*. White River Junction, VT, USA: Nomad Press.
- Fisher, V. (2011). *Colonial Farms*. White River Junction, VT, USA: Nomad Press.
- Gabaccia, D. R. (2009). *We are what we eat: ethnic food and the making of Americans*: Harvard University Press.
- Hillstrom, L. C. (2011). *Thanksgiving : The American Holiday*. Chicago, IL, USA: KWS Publishers.
- Jones, O. R. (1993). Commercial Foods, 1740-1820. *Historical Archaeology*, 2(27).
- Kastor, P. J. (2004). *The Nation's Crucible: The Louisiana Purchase and the Creation of America*, Yale University Press. ABD
- Kavasch, E. B. (2013). *Native Harvests: American Indian Wild Foods and Recipes*: Dover Publications.
- Keoke, E. D., ve Porterfield, K. M. (2005). *American Indian Contributions to the World: Facts On File, Incorporated*.
- Kiple, K. F., ve Ornelas, K. C. (2000). *The Cambridge world history of food* (Vol. 1). New York: Cambridge University Press Cambridge.
- Kurtuluş, B. (1999). *Amerika Birleşik Devletlerine Türk Göçü: Göç Süreci ve Özellikler*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı. İstanbul
- Laudan, R. (1996). *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage*: University of Hawai'i Press.
- Leco, M. (2014). Cooking in the USA. Erişim tarihi 29.09.2014, www.usatourist.com
- Levinson, S., ve Sparrow, B. H. (2005). *The Louisiana Purchase and American Expansion, 1803-1898*. Maryland, ABD: Rowman & Littlefield Publishers.
- Levy, B. (1988). *Quakers and the American Family : British Settlement in the Delaware Valley: British Settlement in the Delaware Valley*. New York: Oxford University Press, USA.
- Lewis, N. D. (2000). The Pacific Islands *The Cambridge World History of Food* (Vol. 2). New York: Cambridge University Press Cambridge.
- Macneil-Fife, K. (2014). Beyond beer: Wine with Mexican food. Erişim tarihi 20/12, 2014, <http://www.sunset.com/food-wine/wine-pairings/beyond-beer-wine-mexican-food>
- Martinez, E. (2005). Mexicans in the U.S.A: Mexican-American / Tex-Mex Cuisine. http://www.lightmillennium.org/2005_15th/emartinez_tex_mex_cuisine.html, Erişim tarihi 20/12/2014
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*: Columbia University Press.
- Nowatzki, M., ve Vorhauer, M. (2003). Eating in America. A cultural survey.

- Oliver, S. (2005). *Food in Colonial and Federal America*: Greenwood Press.
- Opie, F. D. (2013). *Hog and Hominy: Soul Food from Africa to America*. New York, ABD: Columbia University Press.
- Özey, R. (2007). *Amerika Coğrafyası*. Aktif Yayınevi. İstanbul
- Pereltsvaig, A. (2014). Hawaiian Cuisine as a Melting Pot of Ingredients and Cultures. Erişim tarihi 20/12/2014, <http://languagesoftheworld.info/uncategorized/hawaiian-cuisine-melting-pot-ingredients-cultures.html>
- Pillsbury, R., ve Wilson, C. R. (2006). *New Encyclopedia of Southern Culture, Volume 2 : Geography*. Chapel Hill, NC, ABD: University of North Carolina Press.
- Reitz, E. J. (2000). Temperate and Arctic North America to 1492 *The Cambridge World History of Food* (Vol. 2). New York: Cambridge University Press.
- Ricky, D. B. (1999). *Indians of Nebraska*: Somerset Publishers.
- Roberts, B. (2000). *American Alchemy : The California Gold Rush and Middle-Class Culture*. Chapel Hill, NC, USA: University of North Carolina Press.
- Shearer, B. F. (2008). *Culture and Customs of the United States: Culture*: Greenwood Press.
- Smith, A., ve Kraig, B. (2013). *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*: OUP USA.
- Tucker, S. (2009). *New Orleans Cuisine : Fourteen Signature Dishes and Their Histories*. Jackson, MS, USA: University Press of Mississippi.
- Waldman, C., ve Braun, M. (2009). *Atlas of the North American Indian*: Facts On File, Incorporated.
- Wallach, J. J. (2013). *How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture*: Rowman & Littlefield.
- West, B. A. (2009). *Encyclopedia of the Peoples of Asia and Oceania*: Facts On File, Incorporated.
- William, S. (2006). *Food in the United States, 1820s-1890*: Greenwood Press.

Extensive Summary

Development Process of American Cuisine

United States (US) is a nation where various races, religious and ethnic communities live together and herein culinary culture is such as to prove rich cultural diversity. Immigrants and other Americans or their ancestors came to this land, creating what historians and researchers call “the melting pot.” (Caravantes, 2010; EUSA, 2013; Leco, 2014). People who leave their country for reasons such as religious constrains and the transportation of the slaves have strong influence on migration towards to this country as well as who want see new places and seek for new opportunities (Kurtuluş, 1999, p. 7). In accordance with country’s development, people came from all over the world alongside food also come from all over the world. Everyone who migrates to new continent also brought with a seed, a recipe or a cooking habit.

The presence of American Cuisine is a matter of debate and is always being questioned by many people especially people apart from US. This article is conducted in order to examine evolution of American cuisine culture, to determine how it interacted with other cuisine cultures, to seek an answer to “Is there an American Cuisine?” and to assist future research about American cuisine culture. For this purpose, review of American history, culinary cultures and international migration to the US books, journals, reports and websites were conducted. In this study, interactions of American culinary culture, until today, is examined in historical process. Therefore, food, cooking and preserving methods and nourishment in pre-colonial period is examined first.

Pre-colonial Period

According to Early (2009, p. 2) the Native American diet consisted of many tastes and textures. The variety and abundance of favored foods certainly varied from season to season and from place to place. Meat was always an important element. People hunted, trapped, and fished for animals of various kinds. Probably the most important in terms of size and easy availability

was deer, but bear, probably mastodon, elk, and many smaller animals were also used for food. Some of the smaller game animals were raccoons, rabbits, opossums, turtles and terrapins, fish and reptiles, and birds. The bird most sought after by Indian hunters was the wild turkey, but seasonal migratory birds like geese and ducks were also taken. Fish and shellfish were probably captured by a variety of means that included nets, spears, and poisons. Early (2009, p.2) also indicates that Native diets could have included some animals and animal parts that are considered food today. For example, they have no proof yet, at times insects and other small animals have been eaten. These findings show that Native Americans have their origin in consumption of seafood in the US today. Researches (Early, 2009; Kavasch, 2013; Keoke ve Porterfield, 2005; Reitz, 2000) show that natives consumed mostly meat before Columbus.

According to Early (2009, p. 2) bones are easier to see on archeological sites than plant remains, it can be hard to remember that all American Indians ate plant foods along with their meat. But when it is excavated properly, can be found the evidence for this part of the plant diet. Burned nut shells, seeds, and even pollen can tell about these foods. These foods were important crops that provided nutritious fats and proteins and could be stored through the winter and spring seasons, when other foods were scarce. Researchers (Early, 2009; Kiple and Ornelas, 2000, p. 1297; Reitz, 2000) indicate that many fruits and berries such as grapes, persimmons, and blueberries grew in the wild, and people no doubt looked forward to the time when these tasty seasonal treats would ripen. A great change took place in Native food getting was corn, or maize, which is actually a tropical grass originally domesticated in Mesoamerica. According to Gabaccia (2009, p. 14) in most places in North America, native survival had depended on the successful cultivation of the “three sisters”: corn, beans, and squashes. This combination was called the Three Sisters. Beans grew up the corn stalks. The squash grew below. Its big leaves kept in moisture and kept out weeds (Fisher, 2011 p.22).

In pre-colonial period, foods were prepared, stored and consumed in various ways. According to Reitz (2000, p. 1298) in addition to being consumed fresh, fruits, nuts, seeds, greens, roots, tubers, and meats were preserved by drying either

through simple exposure to sun and air or by smoking. Mortar and pestle were employed to pulverize or grind foods to ready them for preservation, as well as for immediate consumption.

Rediscovery of America

Although with the arrival of the colonies, major changes occur related to consumption, the arrival of new foods from the old world to the new world began with the rediscovery of America by Christopher Columbus. Spanish found tomatoes, potatoes, chilies, corn, beans, and many other vegetables that have “conquered” the tables of the whole world since then (Nowatzki and Vorhauer, 2003, p. 23). According to Comer (2000, p. 1305) both literary and archaeological evidence indicate that the Spanish imported a large amount of food, including wine and wheat flour. But more important for day-to-day survival were native foodstuffs, such as maize, yupon, and wild game, provided by Indians living at the missions. Spanish explorers also distributed wheat flour to native rulers and passed out European seeds as gifts to natives.

Colonies and First Encounters

It is possible to say that a new period had begun in nourishment with the arrival of European colonies in North America. The colonists who came in 1600’s found that many of the crops they grew in Europe did not grow well in America. The climate and growing seasons were different in the colonies. Fruits that grew wild in America, such as cranberries and blueberries, were new to the settlers. At first, they weren’t sure which were safe to eat (Fisher, 2010, p. 6). The first pilgrims had very little time to prepare for the winter. More than half of the Pilgrims died from the cold and lack of food. The Pilgrims had help from a Native American man named Squanto who taught the Pilgrims how to raise corn and so on. In 1621, the pilgrims celebrated their good harvest with a feast that’s later named Thanksgiving. When colonies first settled in the east coast of America, they domesticated some animal which they brought from Europe for food and clothing. Natives usually fed by hunting deer, bear, buffalo and wild turkeys (Carpenter, 1995; Kavasch, 2013; Keoke ve Porterfield, 2005). Later, with arriving of other colonies and with bringing of slaves to the lands, regional cuisines such as New England, Middle

and South Region emerged. New England is the northeastern part of the USA, known as the New England states, are renowned for their hearty dishes imported by British colonists and for their cold-water seafood harvested by the local fishing fleet (Leco, 2014).

Middle Region Cuisine is rich in food because European fruits and crops did well because of weather and rich soil. In this region, people enjoyed different foods such as bread, meats, vegetable, fruits and alcohol.

Southern Region Cuisine consists of Virginia, North and South Carolina and Georgia states. According to Nowatzki and Vorhauer (2003, p. 23) in the South, people gained advantage from a more moderate climate, which allowed them to use an even greater diversity of vegetables. The food was still English, but appeared more southern in spicing and ways of cooking. African Americans introduced barbecue, all kinds of fritters, and many greens. They also brought with them important techniques, e.g. how to smoke meat, fry greens, and make spicy sauces. They played an important role in molding English, African, and Native American cooking into what is known as Southern Cuisine today – simply, because they were the servants in Southern kitchens.

Post-colonial Period

American cooking, which was multicultural from the very first encounters between Europeans and Native Americans, became even more varied during the nineteenth century as the country expanded geographically across the continent (Wallach, 2013, p. 59). As a result, along with new settlement, the new kitchens: Louisiana (New Orleans), Tex-Mex, California and Hawaii were adjoined.

Although located in the Southern state of Louisiana, New Orleans has a distinct culture and cuisine of its own. This city at the mouth of the Mississippi River was settled by Spanish and French colonists who brought slaves from Africa and the Caribbean to the region. Consequently, the city’s Creole and Cajun cuisine is a mixture of Spanish and French cooking, spiced with African and West Indian flavors.

The cuisine in the southwestern states has been greatly influenced by Native Americans and by early Spanish settlers especially via our Mexican

neighbors. It is more than just cowboy food and not quite the same as authentic Mexican food. Southwestern cuisine includes a great variety of dishes prepared with local ingredients and liberally sprinkled with Mexican spices. Southwestern restaurants create some interesting variations of familiar dishes by the creative use of unfamiliar ingredients and exotic spices (Leco, 2014).

California is blessed with a bountiful supply of fresh fruits, vegetables and seafood in all seasons. Its ethnically diverse population has developed a healthy cuisine that makes use of fresh ingredients flavored with unusual combinations of spices. Green salads topped with avocados and citrus fruits might be served with Asian spiced peanut sauce. Fish may be lightly grilled and served with Chinese vegetables and Native American fry bread. Almost any combination of ethnic food styles can be combined in California cooking.

Hawaii is often considered to be one of the most culturally diverse U.S. states, as well as being the only state with an Asian majority population. As a result, Hawaiian cuisine borrows elements of a variety of cuisines, particularly those of Asian and Pacific-rim cultures, as well as traditional native Hawaiian.

Conclusion

To define cuisine culture in the USA, the nation of immigrants, as American cuisine is hard in general. However, cuisine culture can easily be defined as regional cuisine. Blending of cooking and nourishment methods of Native Americans and Europeans has formed a basis for American Cuisine culture. Over time, with new migrations to the region and with the expansion of the United States border, culinary culture in the new land has interacted with the culinary culture of the new settlers. With migration to the region, varied cuisine culture has merged, thus American cuisine has developed and diversified. One characteristic of American cooking is the fusion of multiple ethnic or regional approaches into completely new cooking styles. American cooking is as diverse as their population. The USA cooking pot contains a blend of cuisines from many countries. Consequently, due to American cuisine culture hard to define, need for two concepts are emerging. These concepts are regionalism and diversity. Therefore, American cuisine culture can be defined by regionalism and diversity. As it is

seen, American cuisine is as varied and complex as other world big cuisines.