



Kurutulan biberler, Gaziantep, Oğuzeli, 2009. Fotoğraf: Zeynep Dağdeviren.

Meksika'dan Avrupa'ya acı (chili) biber: yiyecek, imge ve kültürel kimlik

Esther Katz

İngilizceden çeviren: Tuğrul V. Soylu

Giriş

Meksika'da acı biber her yerde; marketlerde, yiyecek stantlarında, endüstriyel gıdada, tüm yemeklerde hatta erken yaşlardan itibaren yendiğinden çocukların şekerlemelerinde bile bulunur. Biber çeşnişi Meksika mutfağının temel özelliğidir. Amerika ülkelerinde acı biber en fazla Meksika'da kullanılır.

Amerikada acı biberin birçok çeşidi yetişirken, sadece tatlı ve etli türlerinin dolmalık biber olarak tanındığı Meksika türleri *Capsicum annum*, Avrupa'ya gelmiştir. Bu yeni bitki çok kısa sürede başarılı olmuş ve genelde zehirli olduğu zannedilen domatesin tersine getirilişinden kısa bir süre sonra Güney Avrupa'nın pek çok bölgesinde yetiştirilmeye başlanmıştır.

Acı biber, Meksika'dan Avrupa'ya, onu pişirme bilgisine sahip kadınlar olmaksızın Atlantik'i aşarak gelmiştir. Öyleyse acı biber, benimsendiği toplumların yeme alışkanlıkları, kategorileri ve sunumlarıyla nasıl bütünleşti? Onu pişirme yöntemleri Meksikalılarınkilere benziyor muydu? Avrupalılar bu yöntemleri nasıl geliştirdiler? Acı biberi kendi has yerel pişirme tekniklerine göre mi pişirdiler? Meksika pişirme yöntemlerine önem gösterdiler mi yoksa değişiklik mi yaptılar? Onların bu bitkiyi sunma biçimlerini biberin anavatanındakilerle karşılaştırmak mümkün mü?¹

1) Bu çalışma, Macaristan (Annamária Lammel'in dilbilimsel yardımlarıyla, Budapeşte ve Kalocsa, Ağustos 1991), İspanya (Endülüs ve Murcia, Ekim 1992) ve Fransa (Bask Bölgesi, Mayıs 2005, Ekim 2006)'da görülen acı biberin üretim ve tüketimi üzerine alan araştırmalarının yanı sıra Mixtec dağlık bölgesi (Oaxaca Eyaleti) ve Meksika'nın farklı kısımlarında yirmi yıldan fazla sürdürülen (1984-2004) bir gıda araştırması ve bibliyografik verilere dayalıdır. Buraya dahil edilen bazı fikirler acı biber ve domates ile ilgili bir önceki makalede ele alındı (Katz 1992). Janet Long (Meksika), Eszter Kisbán, Maria Molnár, Agota Nagy-Wohl (Budapeşte), Concepción Obón, Diego Rivera (Murcia), Françoise

Acı biberin Avrupa'ya girişi

İspanya'ya ilk acı biber örneklerini Christopher Columbus'un getirdiği düşünülür. O dönemlerde Amazon türlerinin (*C. chinense* ve *frutescens*) Batı Hint Adaları'nda yetiştirilenlere benzeme olasılığı daha fazla olduğundan (Heiser 1976) *Capsicum annum* aslında birkaç yıl sonra Meksika ya da Orta Amerika'dan getirilmiş olabilir.

İspanya hiç şüphesiz acı biberin Avrupa'da vardığı ilk noktadır. Braudel (1949)'e dayanan Long (1986; 1992)'a göre acı biber iki imparatorluk tarafından kontrol altında tutulan ticaret yolları sayesinde bu kıtada yaygın hale gelmiştir. İspanya, İtalya ve Ortadoğu arasında Katalanlarca kurulan deniz yollarının sahibi Batı Avrupa'daki V. Charles'ın imparatorluğu ve Balkanlar'dan Macaristan'a ve aynı zamanda Doğu ve Güney Akdeniz'e kadar yayılmış olan Osmanlı İmparatorluğuyla.²

Long (1986), Avrupa'da acı biberin kabul edilmesini farklı evrelere ayırır. Acı biber öncelikle bir süs bitkisi ya da merak unsuru olarak (İngiltere ya da Almanya gibi soğuk ülkelerde bile) botanik ve aristokrat bahçelerine alındı ve aynı zamanda en başta ilaç olarak kullanıldı. Fakat yüz yıl sonra seçkinleri artık cezbetmez oldu (Long 1992). Bir yandan da 16. yüzyılda getirildikten kısa bir süre sonra İspanyol çiftçiler bahçelerinde bunu yetiştirmeye (Monadres 1565-74) ve baharat olarak kullanmaya başladılar. Biberler hızlı bir şekilde

Aubaile-Sallenave, Jacques Barrau, Laurence Bérard, Ariane Bruneton-Governatori, Marina Goloubinoff, Aline Hémond, Annamária Lammel, Anne Luxereau, Marie-Claude Mahias, Philippe Marchenay, Yves Monnier, Marie-Hélène Sauner-Leroy (Fransa) ve ayrıca alan çalışmalarının yapıldığı bölgelerdeki kırmızı biber çiftçileri ve tüketicilerine teşekkürler.

2) Andrews (1992, 91) acı biberin, aynı zamanda, Portekiz'in baharat ticareti yaptığı İran ve Hindistan'dan Doğu Akdeniz'e ulaştığını ileri sürer.



Gaziantep, Oğuzeli, 2009. Fotoğraf: Zeynep Dağdeviren.

Calabria (Teti 1995)³ gibi Güney İtalya bölgelerine ulaştı, 17. yüzyılda Güneybatı Fransa'da biliniyordu (Prévost 1655; Saban 1986; Barrau 1991) ve 18. yüzyılın başlarında Balkanlardan Macaristan'a (Kisbán 1989) ulaştı. Yazları sıcak olan karasal bölgeler dahil, iklimi uygun bölgelerde, İspanya'dan Bulgaristan'a tüm Güney Avrupa'ya yayılmıştı.

Acı biber gelir gelmez bir tür "biber" olarak kabul gördü. Genelde tekdüze yiyeceklerine eklemek için Asya karabiberine güçleri yetmeyen "fakir halkın biberi" oldu (Barrau 1991, 343). Fakat tatlı biber ayrıca sebze olarak da kullanıldı ve hatta Avrupalı çiftçiler onları daha tatlı hale getirdiler. Tatlı dolmalık biber büyük olasılıkla İtalyan çiftçilerin seçimlerinin bir sonucudur. Söz konusu "domates biberi (tatlı kırmızı biber)" ve "Macar biberi" muhtemelen Bulgarlar tarafından tercih edilmiştir.⁴

18. yüzyılın ortalarından itibaren başta İspanyollar olmak üzere Avrupalı seçkinler (Lujan

1988: 128) acı bibere bu sefer bir mutfak malzemesi olarak tekrar ilgi göstermeye başladılar. Sadece Fransız seçkinler acı biberi ancak 19. yüzyılda egzotik baharat karışımlarında kullanarak benimsediler (Sabban 1986).

Aynı yüzyılda *Continental Blockade** karabiberin elde edilebilirliğini sınırladığında Büyük Macaristan Ovası çiftçileri, sonradan daha da endüstrileşecek olan acı biber üretimini arttırdı (Somos 1984: 22-25). Ayrıca İspanya'da Extremadura ve Murcia bölgeleri ticari üretimde önemli bir merkez oldular. Murcia bugün endüstriyel paprika tozu üretiminde Macaristan ile rekabet halindedir (Zapata ve diğerleri, 1992: 20-26). Dolmalık biberler Güney Avrupa'nın pek çok ülkesinde önemli miktarda yetiştirilir (Somos, *aynu eser*).

Acı biberin mutfakta kullanımı

Meksika'da *Capsicum annuum*'un acılı acısız, büyük küçük, uzun yuvarlak şekilli, açık sarıdan koyu kırmızıya yaklaşık yüz çeşidi vardır. Fakat her

* Continental Blockade: 1806-1813 yılları arasında Fransız İmparatoru Napoleon'un İngiliz ticaretine engel olmak için oluşturduğu ekonomik sistem (ç.n.).

bölgenin sınırlı sayıda yerel biber çeşidi vardır. Bazı türler (*serrano*, *jalapeño/chipotle*, *poblano/ ancho*, *guajillo*, *pasilla*, *mulato*) bugün ulusal pazar için geniş ölçüde yetiştirilmektedir. *C. Annuum* sadece 1200 metre yüksekliğinde yetişir. Bu yüzden, kurutulmuş acı biber ticareti daima alçak bölgelerden nüfusu fazla olan yüksek bölgelere yapılmaktadır. Yüksek bölge türü *C. Pubescens* yirminci yüzyılda And Dağları'ndan getirilmiş ama mevsimlik olduğu için kurutulmamıştır. Amazon türleri (*Chinense*)nin bir çeşidi olan *Chile habanero* ("Havana'dan") Yucatan yarımadasında yetişmektedir (Long 1986). *Capsicum annuum*, yeşil (olgunlaşmamış) ya da sarıyken taze, kırmızıyken (olgunlaşmış) kurutulmuş olarak yenir. Genellikle *C. Pubescens* ve *chinense* etli olduğundan daima yeşil ve tazeiken veya olgunlaşmışken yenir. Kıyı şeridindeki bir tür biber (tazeiken *jalapeño* olarak adlandırılan *chipotle*) közlenir (*chilpochtli*, Nahuatl'da "közlenmiş acı biber" anlamına gelir).⁵

Meksika'da pek çok yemek özellikle fasulye ve yahniler, küçük yeşil ya da kuru kırmızı biberle hazırlanır. Kuru kırmızı biber ayrıca etli yahnilerin ve terbiyelerin (*adobo*, *recado*) temelidir. Yemekler önceden baharatlanmış olsa bile daha fazla acı kırmızı biber eklenebilir, o yüzden daima ister taze ister sosla (*salsa picante*) acı biber sofraya getirilir. Tazeiken küçük ve yeşil acı biber doğranmış, dilimlenmiş ya da turşu olarak yemeğin yanında ya da yemeğe eklenerek yenir.⁶ Acı soslar Latin Amerika'nın genelinde yaygındır (Lambert Ortiz 1984) fakat Meksika *salsaları* (sosları) özel bir çeşniye sahiptir. *Salsa* sos, en sade haliyle acı biber, tuz ve suyla yapılır. Genellikle de kırmızı domates ya da yeşil kabuklu domates,⁷ soğan, sarımsak ve çoğunlukla kişniş yaprakları konur.⁸ Birkaç malzeme daha eklenebilir (kabak çekirdeği, avakado gibi). Malzemeler, çiğdir veya haşlanır, ızgarası yapılır ya da kızartılır, sonra taş bir havanda (*molcajete*) ya da daha çok, günümüzde olduğu gibi Meksika evlerinde bulunan elektrikli bir mikser

5) Siméon, 1977.

6) Turşu bir İspanyol uygulamasıdır. Pek çok kişi nasıl yapıldığını bilmez. Acı biber turşuları genelde endüstriyel bir şekilde üretilen konserve ya da kavanozlarda bulunur.

7) En çok kullanılan kırmızı domates (*jitomate*) *Solanum lycopersicum*dur ve küçük yeşil kabuklu domatesler (*tomate de cascara*), işlenmiş ya da yabani *Physalis*in farklı türüdür (*Ph. ixocarpa* ve *philadelphica* en yaygın olanlarıdır).

8) Son üç bitki İspanyollar tarafından getirilmiştir.



Biber çeşitleri. Larousse Gastronomique, s. 869.

(*licuadora*) yardımıyla su eklenerek ezilir. Sosun rengi, biberin (yeşil ya da açık kırmızıdan koyu kırmızıya), domatesin (yeşil ya da kırmızı) ve otların rengine göre değişir. Bazı çiğ *salsalar* ezilerek değil fakat küp şeklinde doğranmış yeşil acı biber, domates, soğan, sarımsak ve kişniş yaprakları ile yapılır ki bu da *guacamole* ve "Meksika usulü" (*a la mexicana*) yemeklerin (biftek, omletler, kaktüs salatası gibi) temelidir. Farklı *Salsa* türleri tüm Meksika'da her bölgede özel tariflerle yapılmaktadır.⁹ Bazı bölgelerde özellikle Guerrero (Marina Golobinoff ile mülakat, 1993) ya da Oaxaca'da sos bazen fasulye, patates, avokado, susam çekirdeği ya da *hog plum** ile zenginleştirilir ve eğer başka yiyecek bir şey yoksa ana yemeğe dönüşür. Tarlada çalışırken çiftçiler, genelde acı biber sosuyla doldurulmuş *tortilla* yerler.

9) Fakat Chiapas Highlands'ın Maya Kızılderilileri yemeklerinde chili sos kullanmaz (Petrich 1985; Helios Figueroa, özel röportaj, 2005).

* Amerika'nın güneyinde bulunan, sarı oval bir biçimi olan tropik yabani erik (e.n.).

3) Fakat Sardunya'da 18. yüzyıldan önce bahsedilmez (Guigoni 2001).

4) "Macaristan wax biberi (*fehérözönpaprika*) 19. yüzyılda ve "domates biberi" 20. yüzyılda Macaristan'a Bulgarlar tarafından getirildi (Somos: 1984, 22-25). Sonradan Bulgar salatalarında yaygın bir hale geldi (Chauvet, hazırlanmakta).



Yere serilerek kurutulmuş biberler, Antakya, Şenköy, 2009. Fotoğraf: Zeynep Dağdeviren.

Salsa'nın Nahuatl dilindeki adı, *chimolli* –Meksika İspanyolcasında *chilmole* ya da *chirmole* "chili sos ya da yemeği"¹⁰– salsa ile orta Meksika ve Oaxaca'da yoğun bir chili sos tipi olan, bugün ana yemek olarak yenen *mole* arasında bir karışıklık yaratır. Keşif'ten kısa bir zaman sonra İspanyol rahip Bernardino de Sahagún, her iki hazırlama biçiminin de rastlandığı Central Mexico Highlands'da birçok değişik türü olan *chilmolli*yi tarif eder (Sahagún 1999). Günümüz Guero Nahuatl'ında *chilmohli* ve *chili*, *salsaya* ve *mohli*, *mole*'yi ifade eder (Marina Golobinoff ile mülakat, 1993). Mixtec'te sos (*nde yaha*, "chili suyu") *mole* (*neyu uhwa*, yoğun kıvamlı yemek ya da çorba)'den oldukça farklıdır. *Mole* yapmak için kuru (büyük) acı biber, mısır değirmeni taşında dövülür ya da elektrikli mikserle ezilir ve diğer malzemelerle karıştırılarak macun haline getirilir daha sonra çoğunlukla büyük bir tavada kavrulur ve azar azar et veya sebze suyu eklenerek karıştırılır. Önceden haşlanmış et, sebze ya da fasulyeler en son eklenir.

10) Siméon 1977.

Mole'un pek çok türü vardır: "yeşil" (genelde kabak çekirdekleriyle), "sarı" (açık kırmızı biberle), "kırmızı" (colorado) ya da "siyah" (koyu renk biber, yanık tortilla ve kakao ile). *Mole*'un kökenleri Hispanik yerel geleneklere dayanır fakat farklı yöntemler özellikle ülkenin genelinde oldukça beğenilen Puebla şehrinden siyah bir *mole* olan *mole poblano*, ithal İspanyol malzemeleri (soğan, sarımsak, otlar, badem, susam çekirdeği gibi) ve kızartma gibi tekniklerle sömürgeleşme döneminde zenginleştirilmiştir.¹¹

Geniş yeşil acı biberler daha çok şehirlerde, İspanyol tarifleriyle sebze olarak tüketilir: et ya da peynirle doldurulmuş dolma biber (*chile relleno*)'in yanısıra kızarmış *rajas de chile* (biber dilimleri) İspanya'da yapılmaktadır. 20. yüzyılda yeniden kullanılmaya başlanan tatlı biberler daha çok Avrupalı yemek geleneklerini insanlara çağrıştırır (Long 1986). Kuru toz kırmızı biber nadiren kullanılır. Mısır cipsi ya da şekerlemeler gibi endüstriyel yiyeceklere ve sokakta satılan meyve dilimlerine eklenir.

Avrupa'da acı biber önce bir baharat olarak kabul gördü sonra bir sebze olarak da kullanıldı. Kırmızı ya da yeşil taze olarak tüketilir Kuru kırmızı acı biber, çorbalarda ve yahnilerde kullanılır fakat daha çok karabiber gibi toz baharata dönüşmüştür. Bugün Macarca *paprika* adı altında Avrupa genelinde kullanılır. Geleneksel olarak daima masada tuz ve karabiberle birlikte duran paprika, Macaristan, İspanya, Güney İtalya ve Fransız Bask bölgesinde jambona, sosislere ve diğer pek çok yemeğe baharat olarak eklenir (Luján 1988; Teti 1995; Raineau 1993).¹² Taze acı biber tuz, yağ ya da sirke içersinde, aynı şekilde salatalık, soğan ya da pancar içersinde (ya da yanında) sunulabilir.

Geniş tatlı ya da dolmalık biberler (onları ayırt etmek zor olabilir) sebze olarak tüketilirler. Çiğ, ızgara, kızartma ya da haşlanmış, tek ya da diğer sebzelerle salata olarak ya da garnitür (*ratatouille* ya da *peperonata*) içersinde yenilebilirler. Doğu Akdeniz mutfağında çok yaygın olduğu biçimde

11) *Mole poblano*'nun, 17. yüzyılın sonlarında kral vekiline bir ziyafet sunmak için Puebla manastırında yaratılmış olduğu söylenir (Pérez San Vicente 1988:19). İçeriğinin bir kısmı tipik Arap-Endülüs Ortaçağ mutfağıdır. (Bolens 1990). Günümüz Fas mutfağının iftar yemeği *sellou*, aynı teknikle yapılmaktadır: bademler, bazen ceviz, susam çekirdeği ayrı ayrı pişirilip ve kavrulmuş un, akasya zamkı, tarçın ve bal ile yapılan bir hamur içersine karıştırılır.

12) Bresse'de (Doğu Fransa) *poivre rouge* (kırmızı biber) yerel peynire eklenir (Bérard & Marchenay 2004).



Antakya, Şenköy, 2009. Fotoğraf: Zeynep Dağdeviren.

doldurulabilirler.¹³ Pişmiş kırmızı biber bir *coulis* ya da bir sos içersinde püre haline getirilebilir. (Macaristan’da “domates biberleri”, domates sosu gibi sıvılaştırılır).

Meksika ve Avrupa’da acı biberin kullanım biçimleri aslında oldukça farklıdır. Meksika’dan Avrupa’ya geçen bir pişirme tekniği mevcut değildir; daha ziyade yerel yiyecek kategorileri (baharat, sebze) ve tekniklere (konserve, sebze güveçleri gibi) göre bir yeniden kendine mal etme süreci söz konusudur. Bazı Avrupa usulü hazırlama biçimleri (turşular, doldurulan sebzeler)ve daha uzun bir doğal ayıklama sürecine maruz kalan tatlı biber türleri tersine bir yol izleyerek Meksika’ya yayıldılar. Öte yandan ne Meksika stili *salsalar* ne de *mole* Avrupa’ya geldi. Her ikisi de Meksika mutfağının sembolü olarak kaldı.

Avrupa ve Meksika’da biberin mutfakta kullanımı

MEKSİKA	AVRUPA
Küçük taze (yeşil) acı biber	Küçük taze (yeşil/kırmızı) acı biber
Olduğu gibi, bütün ya da parçalar halinde	Olduğu gibi
Sirkede	Sirke, yağ ya da tuzun içinde
Yemeklerde (et suyu, yahni...)	Yemeklerde (çorba, yahni...)
<i>Salsada</i>	
Meksika usulü yemeklerde	
Büyük taze (yeşil) tatlı biber	Tatlı (yeşil/kırmızı/sarı) dolmalık biber
Kızarmış biber dilimleri	Salatada (çiğ, kızartılmış, ızgara, haşlanmış)
Biber dolmaları	Sebzeli yahnilerde (“ratatouilles”, ...)
	Biber dolmalarında (yeşil/sarı)
	Ezilmiş, yoğun sos, koyu püre (kırmızı)
Kuru Kırmızı Biber	Kuru Kırmızı Biber
Toz > cips, meyveler, şekerler	Toz > sofrada, yemeklerde
Bütün olarak> yemeklerde	Bütün olarak > yemeklerde
Dövülmüş > Küçük biber > <i>salsa</i> , yahni	Dövülmüş > jambon ve sosiste
Büyük biber > <i>mole</i> , <i>adobos</i>	
Közlenmiş biber (chipotle)	Közlenmiş biber (pimenton de la Vera)
Bütün, <i>salsada</i>	Sosiste, yemeklerde

Acı biber imgesi

Yeşil ve kırmızı, taze ve kuru

Acı kırmızı biber neden Meksika’da taze yenmez? Neden yeşil/taze, kırmızı/kurunun karşıtıdır? İpuçlarını yerel kültürlerin karmaşık renk sembolizminde bulmalıyız.

Azteklerin dili Klasik Nahuatl’da *xoxouhqui* hem “yeşil” hem de “çiğ” anlamına gelir. Yeşil renk, olgunlaşmamış bitkilere, sarı ve kırmızı, olgun bitkilere atfedilir (Dupey 2004: 22-30).

Yağmurlu mevsim, bitkilerin yenilenmesine ilişkin *xopan* “yeşil dönem” olarak adlandırılır (Dupey 2004) ve yeşil renk, suyu sembolize ederken yeşil biber Yağmur Tanrısı’yla ilişkilendirilir. (Long 1990)

Central Highlands Kızılderilileri ile pek çok kültürel özelliği paylaşan Oaxaca’nın Mixtec Kızılderililerinde (Katz 2005), yiyecek sembolizmi, kurak ve yağmurlu mevsimlerle ilişkilendirilir. Temelde, yemek terimlerinde mecazi olarak iki gıda kategorisini ifade eden ıslak ve kuru, sıcak ve soğuk kategorileriyle birleşir. Mısırın ekilmesi için ideal zaman, verimliliğin zirvesi, kurak mevsim sırasında güneşle ısınan dünyanın ilk yağmuru aldığıında meydana gelir. Aynı şekilde ideal beslenme ateş ve suyla birleşmelidir: ılık ve sulu olmalı fakat çok sıcak

Avrupa ve Meksika’da biberin mutfakta kullanımı

MEKSİKA	AVRUPA
Küçük taze (yeşil) acı biber	Küçük taze (yeşil/kırmızı) acı biber
Olduğu gibi, bütün ya da parçalar halinde	Olduğu gibi
Sirkede	Sirke, yağ ya da tuzun içinde
Yemeklerde (et suyu, yahni...)	Yemeklerde (çorba, yahni...)
<i>Salsada</i>	
Meksika usulü yemeklerde	
Büyük taze (yeşil) tatlı biber	Tatlı (yeşil/kırmızı/sarı) dolmalık biber
Kızarmış biber dilimleri	Salatada (çiğ, kızartılmış, ızgara, haşlanmış)
Biber dolmaları	Sebzeli yahnilerde (“ratatouilles”, ...)
	Biber dolmalarında (yeşil/sarı)
	Ezilmiş, yoğun sos, koyu püre (kırmızı)
Kuru Kırmızı Biber	Kuru Kırmızı Biber
Toz > cips, meyveler, şekerler	Toz > sofrada, yemeklerde
Bütün olarak> yemeklerde	Bütün olarak > yemeklerde
Dövülmüş > Küçük biber > <i>salsa</i> , yahni	Dövülmüş > jambon ve sosiste
Büyük biber > <i>mole</i> , <i>adobos</i>	
Közlenmiş biber (chipotle)	Közlenmiş biber (pimenton de la Vera)
Bütün, <i>salsada</i>	Sosiste, yemeklerde

olmamalıdır. Dolayısıyla kuru sıcak yiyecekler ya da yaş soğuk yiyecekler tek başlarına yenmemelidir. Acı biber yiyecekleri daima sıcak hale getirir. Kuru kırmızı biber (sıcak/kuru) pişirilmeli ya da önceden suya bastırılmalıdır; taze yeşil biber ise tek başına yenebilir (sıcak ve yaş olduğu için). Biber sosları her zaman dövülerek ya da suyla malzemeleri karıştırarak yapılır.

Klasik Nahuatl’da tekrarlırsak kırmızı renk için temel terim *chilchitic*, *chilli* ve *eztli* (kan) dan gelir. Acı biber “sıcak” bir yiyecek olduğu için kırmızının da “sıcak” bir renk olduğu düşünülür (Dupey 2004). Günümüz Guerrero Nahuatl dilinde



Uzun kırmızı acı biber, uzun sarı acı biber ve Cayenne biberi, Vilmorin ve Andrieux’nün Les plantes potagères’inden, 1883. *History of Food*, s. 516.

turuncu renk için kullanılan sözcük, *Chilliatolli’dir. attolli*, yoğun beyaz bir mısır içeceğidir (Hémond 2003). *Mole* yemeğinin rengi, açık ya da koyu yiyeceklerle karışan kuru biberlerin açık ve koyu tonlarıyla elde edilir. “Sarı” *mole*, beyaz mısır hamuruyla karıştırılan açık kırmızı *guajillo* biberiyle yapılır. “siyah” mole, çikolata ve kızarmış tortillayla karıştırılan koyu renk biberle yapılır. Renk yoğunluğu ve derecesi dilde kullanılan kavramlardır; pre-Hispaniklerde¹⁴ ve Nahu dilindeki renk terimlerini gösterir (Dupey 2004; Dehouve 1978: 298).

Kırmızı ve yeşil, karşıt ve tamamlayıcıdır. Aztekler için “yeşim, yeşil olma, bitkilerin kanı olan değerli suyu ifade eder; karşıt çifti, kırmızı, kan rengi ile ilişkilidir” (Duverger 1979). Aztekler Ateş Tanrısı festivali boyunca yeşil ve kırmızı renkli yiyeceklerden bir karışım sunarlar (Dupey 2004).

Günümüz Guerrero Nahu kumaş-kabuk ressamaları resimlerinde genelde tamamlayıcı olarak görülen bu iki rengi birbirleriyle ilişkilendirirler (Hémond 2003). Yağmurlu bir mevsimin sonundaki hasat festivali için Olinala, Guerrero’da taze yeşil ve kırmızı biberler, kilise ve azizleri süsleyen kadife çiçeği buketleri ve halkalara konur (Long 1993).

Yeşil, yağmurlu mevsim ve verimlilikle ilgilidir, aynı şekilde siyahla ilişkili kırmızı da. Antik Nahau ikonografisinde kırmızı-beyaz kombinasyonu kurak mevsimi gösterirken yağmurlu mevsim, kırmızı ve siyahla gösterilir (Dupey 2003: 107-117). Günümüz Guerrero Nahu seramiklerinde kırmızı ve siyah daima dünya ile

ilgilidir ve dünyayı simgeler (Hémond 2003). Orta Meksika’nın günümüz *Otomi*’leri¹⁵ için, kanla ve kadın üreme organları ile ilgili kırmızı, gece ve oyukla ilgili siyah, Meksika yerli kültürüne göre çoğalmanın temel mekânı olan yeraltı dünyasının temel renkleridir (López Austin 1988).

Bu tip renk kontrastı, kırdada olsun kentte olsun günümüz Meksika mutfağında aranan bir unsurdur. Yeşil ve kırmızı, küp şeklinde doğranmış çiğ *salsada* birliktedirler. “Meksika usulü yemekler ve diğer *salsalar* ya kırmızıdır ya da yeşil. “Sarı”, kırmızı ya da siyah *mole*, bayram yemeğidir. Siyah *mole*, özellikle düğünlerde sunulur. Günümüz Meksika halkı pek de farkında olmadan verimlilik sembolleri olan yiyecekler yemektedirler.

Avrupa’da Meksika’daki gibi taze ve kurutulmuş arasındaki farka sistematik olarak bakılmamasına rağmen yeşil ve kırmızı arasında bir fark vardır. Yeşil, sarı ya da kırmızı acı biber ya da dolmalık biber taze yenebilir. Aynı yemekte yeşil ve kırmızı biberler –ya da biber ve domates– karıştırılarak yaratılan renk şemaları Akdeniz’de yaygındır. Kırmızı renk, mutfakta estetik değeri açısından özellikle aranmaktadır. İspanya’da kırmızı biber şeritleri beyaz ya da safranlı pilavı süsler. Macarlar için paprikanın en önemli niteliği kırmızı rengin yoğunluğudur.¹⁴ Günümüzde biber reçinesi ve tozu, boya olarak gıda endüstrisinde kullanılmaktadır (Long 1986: 115-123). Barrau (1991: 343-344) kırmızı rengin Avrupa’ya biber ve domatesin gelişinde önemli bir rol oynadığını ileri sürer ki bunlar gelmeden önce de Avrupa’da birkaç kırmızı yiyecek bulunmaktaydı diyerek bu “edepsiz kırmızı meyvelerin” afrodizyak ve şehvet uyandırıcı olduğuyla ilgili sözlerin varlığını hatırlatır.

Avrupa’da kırmızı renk kan ve ateş ile ve bu nedenle sıcaklık, öfkelenme, yaşamsal ve seksüel enerji ile ilgilidir. Calabrialılara göre acı biber sıcaktır ve kuvvet verir (Teti 1995). Macarlar da aynıısını iddia eder ve biberlerin “kanınızı kızıştırdığını” veya “kaynattığını” söylerler. “Biber gibi olmak (*paprika*)” öfkeli, heyecanlı ya da sinirli olmak anlamına gelir (Halasz 1987: 58-59).

¹⁵ Meksika’da yaşayan bir kıziderili kabilesi (e.n.).

¹⁴ Macaristan’da, “bir domates gibi kızardı” deyişi “bir paprika (*paprikapiros*) gibi kızardı”ya döner.

¹³ Geleneksel olarak doldurulan sebzeler, patıcan ve asma yaprağıdır. Amerikan biberleri, domatesler ve kabak da aynı tariflerle işlenir.

¹⁴ Güney Amerika’daki, İspanyol istilasından önceki dönem (e.n.).



Kalküta, Hindistan'da bir pazardaki baharat tezgahı. *History of Food*, s. 485.

Bir cinsellik sembolü olarak biberler

Avrupa'da kırmızı, cinselliği anımsatır fakat biber, kırmızı rengin ötesinde, fallik bir biçime sahiptir ve "baharatlı" ya da "acı" dır. Macaristan'da biber, bir iktidar sembolüdür: Erkekler, kadınlara göre yiyeceklerine daha fazla paprika eklerler ve Kalocsa'da bir biber türüne "kedi penisi" adı verilmiştir. Calabria'da bir biber, aynı ismi taşır ve bir diğeri, yuvarlak olan türü, "horoz testisi" olarak adlandırılır. Biber, genellikle fallik biçimdeki özel sosislerle pişirilir ve her iki yiyeceğin de heyecana ve afrodizyak özelliklere¹⁵ sahip olması beklenir; biber, cinsel soğukluğa karşı ilaç olarak kullanılır (Teti 1995). 19. yüzyılda Basklar, evlilik törenleri sırasında tütsü olarak yakmak için kurutulmuş biberleri kullandıklarını (Raineau 1993).

Meksika'da da biber bir iktidar sembolüdür. Erkekler kadınlardan daha çok acı tüketirler, bilhassa tüm yeşil biberi kemirip terleyerek gösteriş yaparlar. Meksika argosu ve çeşitli yerel diller, erkeklik organına eş anlamlı olarak "biber"i (*chile*) kullanırlar. "Çünkü her ikisi de vücudu ısıtacaktır". Macho Kızırderilileri (Chiapas'tan gelen Mayalar) bunu yüzlerinde bir

gülümsemeyle söyleyeceklerdir (Petrich 1985: 106). Biber bir afrodizyak olarak görülür ve cinsel arzuya ilişkilendirilir.¹⁶ Izgara edildiğinde aşırı pişirilirse "patlar ve küçücük tohumları saçılır". (Aline Hémond ile mülakat, 2004). Acı biber sadece fallik biçiminden dolayı yaşamsal ve cinsel sıcaklığı çağrıştırmaz, aynı zamanda hem gerçekte hem de sembolik olarak tam anlamıyla acı bir yiyecektir. Yukarıda görüldüğü gibi belirli yiyecekler sıcak ya da soğuk olarak görülürler; insanoğlu ömrü boyunca çoğunlukla "sıcak" bir varlık olarak görülebilir: bireyler, doğduğunda soğukturlar ve gittikçe sıcaklık kazanırlar, erişkinlik başladığında doruğa ulaşırlar ve yaş ilerlerken bunu derece derece kaybederler¹⁷. "Sıcak" yemekler yaşam ateşinin devamını sağlar. Biberler özellikle acıysa yaşam ateşini sürdürmekten fazlasıdır, güç verir ve cinsel aktiviteyi geliştirir, böylelikle soyun üremesine imkân verir.

Kimlik göstergesi olarak biber

Tatlıya olan damak düşkünlüğü doğuştan gelirken bibere olan düşkünlük, çocuğun sosyalleşme ve kültürel gelişimi sırasında adım adım kazanılır (Rozin & Rozin 1981, Fischler 1990). E. Rozin'in adlandırdığı gibi (1973), yemeğe belirli bir kimlik veren temel tat "lezzet prensibi" neyse, Meksikalılar için acı biber tadı odur. İçinde acı biber barındırmayan Meksika yemeği artık Meksika yemeği değildir.

Acı biber, Meksika mutfağının özgünlüğüne işaret ederken aynı zamanda kültürel sınırları çizer. Biberi neredeyse aynı usülde tüketmelerine rağmen Guatemala sınırı ve ötesindeki yemek bir Meksikalı için yeterince acı değildir. Biber hemen hemen tüm Latin Amerika mutfaklarında kullanılır fakat hiçbir yerde ulusal kimlik sembolü oluşturduğu Meksika mutfağındaki kadar önemli değildir.¹⁸ En önemlisi biber

16) Tanrı Tezcatlipoca'nın yeşil biber satan çırılçıplak bir Huastec tüccarı olarak kılık değiştirdiği ve Toltec kralının kızının onun anatomisini görünce çılgına döndüğü pre-Hispanik efsaneye bakın (Sahagun 1999, III. kitap: 197-198 ve alıntılayan Long 1990).
17) Azteklerde Lopez Austin tarafından detaylı bir şekilde analiz edilen bu yaşam döngüsü kavramı, günümüz Meksika halkında Kızılderili soyundan olanlarda yaygındır.
18) Pueble şehrinde Bağımsızlık Günü, ulusal bayrağın renklerini (yeşil, kırmızı, beyaz) taşıyan, et ve küçük meyve parçalarıyla doldurulan, beyaz ceviz sosuyla kaplı ve kırmızı nar tanecikleri serpilmiş, 18. yüzyıldan sonra kabul edilmiş bir biber yemeği olan ünlü *chiles en nogada* ile kutlanır (Pérez San Vicente 1988, 21).

Meksika ve Birleşik Devletler arasındaki kültürel sınıra işaret eder. Acı biberin Amerikalıların damağı için dayanılmaz olması meşhurdur. Bununla birlikte Meksika sınırı kuzeyden daha alışkındır ve Birleşik Devletler'in Güneybatı kesimi Meksika kökenlerini korumuştur. Bundan başka, Hispanik azınlığın demografik ağırlığı kültürel etkileşimleriyle birlikte daima artmaktadır. Bu yüzden Birleşik Devletler'de biber, yeni ustalar (*chilihead*) kazanmıştır (Robbins 1992). Acı bibere özel bir yer ayıran gurme dergileri oldukça başarılıdır¹⁹ ve California, Texas ve New Mexico'da biber festivalleri düzenlenmektedir (Jackson 2004). New Mexico State Üniversitesi'nde bütün bir enstitü (www.chilepepperinstitute.org) biberin bilimsel tarım araştırmalarına ayrılmıştır.

Hatta Meksika içinde biber tüketimi, bölgeler, sosyal ya da etnik gruplar ve kişiler arasında farklıdır. En acı yemekleri yiyenler özellikle Central Highlands²⁰ ve Oaxaca Eyaleti'ndeki Kızılderili yerlilerdir. Bölgelere göre *habanero* biberi adı verilen en acı türler Maya Kızılderililerinin yaşadığı alçak bir yarımada olan Yucatan'da yetiştirilir. Bununla birlikte Chiapas Highland'deki Maya Kızılderilileri çok acılı yemezler. (Hélios Figuerola ile mülakat 2005). Her yerde, çoğunlukla orta sınıf içinde ve özellikle Avrupa kökenli olanlar arasında, bir önceki kuşaktan dolayı bibere alışık olsalar bile, acı lezzet şehirlerde seyrelir. Yerli nüfus oranının yüksek olduğu merkez ve güney bölgelerde biber, *tortilla* ve fasulyeye dayalı gündelik mutfağı farklı bir şekilde zenginleştirir. Bu bölgedeki pek çok Kızılderili fakirlik içinde yaşar ve başkaları tarafından geride kalmış görülürler. Örneğin Oaxaca'nın Mixtec'leri, şehirlilerin incelik ve zayıflığına kıyasla, kendi güçleri, dayanıklılıkları ve zor bir ortamda yaşama becerileriyle gurur duyarlar, yine de kendilerini karalama eğilimindedirler (Katz 1991). Şehir halkından daha fazla acı yemek yemeleri, şu mantığın parçasıdır: "Güçlüyüz çünkü sadece biber yiyoruz" (*somos fuertes porque comemos puro chile*).

19) Birçok yayın ya da internet dergisi, acı bibere ayrılmıştır. Özel bir gurme dergisi olan *Chili Pepper Magazine* 1987'de kurulmuş, 1992'de 55.000 aboneye ulaşmıştı (Robbins, 1992), 1997'de yenilenerek *Fiery Foods* adıyla iki aylık olarak yayınlanmaya başlamıştır. (www.Chilepepper-mag.com).

20) David Robichaux'a göre (mülakat, 2005) Tlaxcala Eyaletinin Nahuia Kızılderilileri tüm Meksika'nın en acılı yemeklerini yerler.

Avrupa'da biber, bölgesel ya da ulusal kimlik göstergesi olmuştur. İtalya'da biber yetiştirilmese de, Calabrialılar'ın yakın komşuları tarafından yenmese de, Birleşik Devletler'e göç ederlerken Calabrialılar, yanlarında taşıdıkları biberleri kimliklerinin önemli bir unsuru olarak benimsediler. Biber genelde Meksika'nın yerli çiftçileri ile yakın benzerlik gösteren Calabria köylülerine atfedilen kültürel özellikleri mükemmel bir şekilde simgeler: düşman bir çevrede ilkel ve güçlü ve yabancıların inkârından korudukları, Allah vergisi güçlü kimlikleri (Teti 1995). Espelette'den gelen Basklar, biberlerin rengini bayraklarının rengine benzetirler ve biberleri turistlerin ilgisini çekecek biçimde, evlerinin önünü süslemede kullanırlar (Raineau 1993), aynı zamanda kendilerini, baharatlı biber yerine tatlı biber yiyen Bearnez komşularından ayrı tutarlar (Bruneton-Governatori, pers. Comm. 1993).²¹

Macaristan'da *paprika* bir ulusal kimlik sembolü olmuştur. Kisbán (1989) bu süreci Gulaş tarihi açısından izlemiştir. Bu etli yahni biberlerin ilk getirildiği Great Plain'deki sığır çobanları tarafından tarlalarda hazırlandı. Bu *gulyás hús* (sığır eti) ya da *pörkölt* (yahni), 18. yüzyılın sonunda paprika'nın gelişine işaret eden ve o zamanda popülerliği yerel çiftçilere ve meyhanelere yayılan *paprikás hús* (kırmızı biberli et) adını aldı. 1790'da Macaristan soyluları, birleşik bir Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun oluşma sürecinde Avusturya monarşisiyle ihtilafa düşmüştü. Köylü kültürüne romantik bakış o zamanlar Avrupa'nın her tarafında moda oldu. Macaristan soyluları, pek çok ortak kültür özelliği paylaştıkları Avusturya soylularından kendilerini ayırdetmek için, halk kültüründen aldıkları, ulusal kimlik simgelerini belirlediler. O zamana dek Orta Avrupa'nın genelinde yenen etli *sauerkraut* (sıcak lahana turşusu), Macaristan ulusal yemeği olarak görülüyordu. Bir "gelenek icadı"²² ile Macaristan

21) Basklara göre Bearnez *pipérade* kendilerinininki gibi bir biber yemeği değil aslında bir domates yemeğidir ("c'est de la tomates"), (Bruneton-Governatori ile mülakat, 1993). [*Pipérade* (Gascon) veya *Piperrada* (Bask), biber demek olan *pipere* kelimesinden gelen bir Bask yemeğidir. Kırmızı Espelette biberiyle tatlandırılır ve soğan, yeşil biber ve domatesin sotelenmesiyle hazırlanır. Rengi Bask bayrağını çağrıştırır (kırmızı, yeşil ve beyaz), (e.n.).]

22) Hobsbown & Ranger (1983) tarafından oluşturulan tanıma göre.

15) Yakınlardaki Calabria ticaret fuarında bir biber preparatı "fakirler için viagra" olarak satılmıştır (Zoschke, 2007).

soyluları ulusal yemek olarak gulaşı yarattılar. Macaristan'ın bir bölgesine özel bir yemek olan gulaş paprika sayesinde diğer Orta Avrupa yemeklerinden ayırdedilir. Gulaş böylelikle Macaristan'da ve sonradan da bütün Avrupa'da büyük bir nam kazandı. Ulusal bir yemek olarak bir süre gözden düştü fakat turizmle ve Kuzey Amerika'daki Macar göçmenler sayesinde bir kimlik simgesi olarak tekrar geri döndü.

Biber yetişen bölgelerin yerel kimliğinin değeri biber ticaret fuarları sayesinde artmıştır. Son yıllarda bu tür gıda festivalleri biber müzelerinin oluşturulduğu Diamente, Calabria, Bask Bölgesinde Espelette ve Büyük Macaristan Ovası'ndaki Kalocsa'da yılda bir düzenlenmektedir (Raineau 1993; Jackson 2004; Hudgins 2004; Zoschke 2004). Biber, zirai ve kültürel mirasın yanı sıra turistler için de cazibe merkezi oldu.

Günümüzde bazı bölgeler biberlerinin, *produits de terroir* (bölgesel ürün) olduğunu iddia ederler (Bérard & Marchenay 1995; 2004).²³ Caceres (Extremadura, İspanya), Navarra (İspanya) ve Espelette (Fransız Bask Bölgesi)'deki çiftçiler biberleri için bir “coğrafi etiket” ve aynı zamanda Padrón'un çabalarıyla da (Galiçya, İspanya) bir sertifika elde ettiler.²⁴ Biber her bölgede, teknik bilginin yanı sıra “geleneğin icadı” aracılığıyla geleneksel kültürlerin bir parçası oldu.²⁵ Farklı Avrupa bölgelerinde yüzyıllardır sürdürülen bitki seçme işlemleri, artık bilinen bir hale geldi. Fakat ekonomik destekler de mevcut ve bu yeni ölçütler, ürünlerin ve tarımsal mirasın yönetsimsel gelişimine etki edebilirler. Bu konuda çok hızlı

Biber, macaristan

23) Fransız “produit de terroir” terimi, yerel, geleneksel, aktarılan ürünler için kullanılır. Genellikle yerel geleneklere bağlı belirli bir bilgiye göre bir bölgede üretilirler (Bérard & Marchenay 2004).
24) Farklılıklar, *pimenton de la Vera* (Cáceres), *piqillo de Lodosa* (Navara), *pimant d’Espelette* olarak adlandırıldı. “Coğrafi etiket, kaynak yerinden ileri gelen belirli bir coğrafi kökene sahip ve itibar ya da nitelikler barındıran mallarda kullanılan bir işarettir. Çoğunlukla coğrafi işaret, mamullerin asıl yerlerinin adıyla olşur” (WIPO, 2006). Bu koruma sistemi Fransa’da yüz yıldır uygulanır (*appellation d’origine* şeklinde adlandırılır, İspanya’da *denominación de origen*), 1992’de Avrupa Birliği tarafından kabul edildi. Sadece korumayı değil aynı zamanda tarımsal ekosistemi ve seçme, üretme ve işlemeyle ilgili bilgiyi dikkate alır. Coğrafi etiket ve kültürel mirasla ilgili Espelette biber üretiminin son durumu üzerine bkz. Duhart (2008). New Mexico’da acı biberin yerel çeşitlerini üreten çiftçiler de bugün, coğrafi etiket uygulamasını gerçekleştirmeyi düşünüyorlar (de Witt 2004).
25) “Geleneğin icadı” nosyonu, burada katı bir tavır içersinde uygulanmamalıdır. Tarihsel derinliği ile ilgili bir soru ortaya çıkar: Bir ürün ne zaman geleneksel olur? (Cf. Bérard & Marchenay 1995). Bu makalede sunulan veriler, acı biberle ilgili teknik bilginin genelde diğer bitkilere uygulanan mutfak tekniklerinden alındığını gösterir.

gelişmeler söz konusu olduğundan geleceği önceden tahmin etmek zordur.

Sonuç

Acı Biber, çekici bir bitkidir. Amerikan bitkilerinin içinde Avrupa’da en hızlı benimsenen bitkidir. Fakat Meksikalı yemek tarifleri bu süreç eşlik etmemiştir. Doğal ortamından uzakta bulunan acı biber, tekrar bir sınıflandırma süreci geçirmiştir. Avrupalılar, onu karabiber ya da kornişonla aynı biçimde kullanmışlar ve bazı türlerini de yemeklerine renk veren sebzelere dönüştürmüşlerdir. Meksika ve Avrupa’daki yaygın imgeselliğin birbirinden farklı olmasına rağmen acı biber her iki kültürel bölgede de aslında benzer simgesel değeri taşır. Hepsinden önemlisi lezzeti o kadar eşsizdir ki kültürel sınırların en iyi ifadelerinden biridir. ■

Bibliyografya
<p>Andrews, Jean, 1992 "The peripatetic chili pepper. Diffusion of the domesticated capsicums since Columbus", <i>Chilies to chocolate. Food the Americans gave the world</i>. Helson Foster & Linda Cordell (yay. haz.) Tucson: The University of Arizona Press, s. 81-93.</p> <p>Barrau, Jacques, 1991 "Remarques sur l’origine et la diffusion de quelques phanérogames légumières et fruitières de la flore cultivée française", <i>Le grand livre des fruits et légumes</i>. Daniel Meiller & Paul Vannier (yay. haz.), Besançon: La Manufacture. s. 339-345.</p> <p>Bérard Laurence & Philippe Marchenay, 1995 "Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir". <i>Terrain</i>, 24, s. 153-164.</p> <p>Bérard Laurence & Philippe Marchenay, 2004 <i>Les produits de terroir entre culture et règlements</i>, Paris: CNRS.</p> <p>Bolens, Lucie, 1990 <i>La cuisine andalouse, un art de vivre. XIe-XIIIe siècle</i>, Paris: Albin Michel.</p> <p>Braudel, Fernand, 1949 <i>La Méditerranée et le monde méditerranéen à l’époque de Philippe II</i>, Paris: Colin.</p> <p>Chauvet, Michel, (yayınlanmamış), <i>Inventaire des plantes alimentaires en France</i>, Paris: Fernand Nathan.</p> <p>Dehouve, Danièle, 1978 "'Transformation de la dénomination des couleurs dans les dominées: un cas mexicain", Voir et nommer les couleurs, Serge Tornay (yay. haz.), Nanterre: Labethno, s. 285-304.</p> <p>Duhart, Frédéric, 2008 "Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valorización, económica y desarrollo local en una comarca del país vasco francés". <i>Identidades en el plato. El Patrimonio Cultural Alimentario entre Europa y América</i>, Marcelo Álvarez & F. Xavier Medina (yay. haz.), Barselona: Icaria.</p>

Dupey García, Elodie, 2003 *La couleur dans les cultures préhispaniques du centre du Mexique*. Sciences Sociales des Religions Diploma Çalışması. École Pratique des Hautes Etudes, Dinbilimleri Bölümü, Paris, s. 155.
2004 "Lenguaje y color en la cosmovisión de los antiguos nahuas", *Ciencias*, 74, Meksika, UNAM, s. 21-31.
Duverger, Christian, 1979 *La fleur létale. Economique du sacrifice aztèque*, Paris: Seuil.

Fishler, Claude, 1990 *L’homnivore*, Paris: Odile Jacob.
Galnier, Jacques, 1990 *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*, México: UNAM / CEMCA / INI.
Guigoni, Alexandra, 2001 "Piante americane in Sardegna: Risultati preliminari di una ricerca tra le fonti sette-ottocentesche", Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell’Università di Cagliari, 56 (nuova serie 19). 45-75.
Halasz, Zoltán, 1987 *The little book of Hungarian paprika*, Budapest: Corvina.
Heiser, Charles B., 1976 "Peppers Capsicum (Solanaceae)" *The evolution of crop plants*, N.W. Simmonds (yay. haz.), Londra: Longman, s. 265-286.
Hémond, Aline, 2003 *Peindre la révolte. Esthétique et résistance culturelle au Mexique*, Paris: CNRS.
Hobsbawm, Eric & Terence Ranger, 1983 The invention of tradition, Cambridge: Cambridge University Press.
Hudgins, Sharon, 2004 "Harvest time in Kalocsa: Hungary’s red gold", *Fiery Foods*. http://www.fiery-foods.com/dave/kalocsa.asp
Jackson, David G., 2004 "Food festivals are now agri-tourism", *Fiery Foods*. http://www.fiery-foods.com/dave/agritourism.asp
Katz, Esther, 1991 "Représentation de l’environnement et identité chez les Mixtèques du Mexique", *Ecologie Humaine*, vol. 9, n. 2, s. 25-37.
1992 "Deux solanées rouges de l’Amérique à l’Europe: piment et tomate", *Cahiers d’Outre-Mer. (Les plantes américaines à la conquête du monde)*, vol. 45, n. 179-180, s. 285-300.
1996 "La influencia del contacto en la comida campesina mixteca", Conquista y comida: el encuentro de dos tradiciones alimentarias, Janet Long (yay. haz.), Meksika: UNAM, s. 339-363.

Kisban, Eszter, 1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás (Goulash: a popular food item that became a national symbol)*, Budepeşte: A Magyar Tudományos Akadémia. (s. 155; İngilizce 20 sayfa).
Lambert Ortiz, Elizabeth, 1984 *The book of Latin-American cooking*. Londra: Robert Hale.
Long-Solis, Janet, 1986 *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, Meksika: Fondo de Cultura Económica.
1990 "Creencias acerca del Capsicum", Il Coloquio de historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines, Meksika: IIA/UNAM, s. 271-278.
1991 "Les apports mexicains dans le monde méditerranéen", Diog. sayı 159, s. 41-54.
1993 "Los masuchiles", III Coloquio de historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines, Meksika: IIA/UNAM, s. 253-259.
López Austin, Alfredo, 1980 *Cuerpo humano e ideología*, Meksika: IIA/UNAM, 2 cilt.
1988 *Una vieja historia de la mierda*, Meksika: Toledo.
Luján, Néstor, 1988 *Historia de la gastronomía*, Barcelona: Plaza&Janés.

Monardes, Nicolás 1565/74 *La historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, 3 t. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989.
Pérez San Vicente, Guadalupe, 1988 "Del pozole al mole y los chiles en nogada o la aristología mexicana novohispana", *Atlas cultural de México. Gastronomía*, Gabriel Moedano (yay. haz.), Meksika SEP / INAH / Planeta, s. 17-21.
Petrich, Perla, 1985 *La alimentación Mocho. Acto y palabra*. San Cristóbal de las Casas: UNACH / Centro de Estudios Indígenas.
Prévost, Jean, 1655 *Catalogue des plantes qui croissent en Béarn, Navarre et Bégorre et és costes de la Mer des Basques*, Pau: Desbaratz. (octavo, s. 60).

Raineau, Clémentine, 1993 *Le piment d’Espelette*. Mémoire pour le Muséum National d’Histoire Naturelle. s. 55.
Robbins, Jim, 1992 "Care for a little hellish relish? Or try a hotsicle?", *Smithsonian*, vol. 22, n. 10, s. 42-51.
Rozin, Elizabeth, 1973 *The flavouring-principle cookbook*, New York: Hawthorn.
Rozin, Elizabeth & Paul, 1981 "Some surprisingly unique characteristics of human food preferences", Alexander Fenton & Trefor M. Owen, *Food in perspective*, Edinburgh: John Donald Publishers, s. 243-252.
Sabban, Françoise, 1986 "Le piment ne brûle pas toutes les bouches", en *L’histoire*, 87, s. 96-99.
Sahagún, Fray Bernardino de (1570-1582),1999 *Historia general de las cosas de Nueva España*, Meksika: Porrúa.
Siméon, Rémi,1977 *Diccionario de la lengua nahuatl o mexicana*, Meksika: Siglo XXI.
Somos, András,1984 *The paprika*, Budapeşte: Akadémiai Kiadó.
Teti, Vito,1995 *Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo*, Monteleone: Vibo Valentia.
Witt, Dave de, 2004 "The question of origin-controlled chiles", *Fiery foods*. http://www.fieryfoods.com/dave/controlled.asp
WIPO (World Intellectual Property organization), 2006 http://www.wipo.int/about-ip/en/geographical_ind.html
Zapata, Nicolás Manuel, Sebastián Bañón Arias & Pedro Cabrera Fernández, 1992 *El pimientto para pimentón*, Madrid: Mundi-Prensa.
Zoschke, Harald, 2004 "Peperoncino Festival 2004 in Calabria", *Fiery foods*, http://www.fiery-foods.com/dave/calabria.asp
2007 "Calabria update: peperoncino festival", *Fiery foods*, http://www.fiery-foods.com/dave/calabria6.asp

Başvuru Kitapları
Gironella DeAngeli, Alicia & Jorge DeAngeli, 1993 <i>Epazote y molcajete. Productos y técnicas de la cocina mexicana</i> . Meksika: Larousse.
Kennedy, Diana, 1986 <i>The cuisines of Mexico</i> . New York: Harper & Row.
Long-Solis, Janet, 1986 "Un mundo de salsas", <i>Yo soy como el chile verde</i> , Meksika: Museo Nacional de Culturas Populares, s. 77-104.
Miklosi, Judit, 1991 <i>All colour Hungarian cookbook</i> , Budapeşte: Corvina.
Ramazanoğlu, Gülseren, 1990 <i>La cuisine turque</i> , İstanbul: Ramazanoğlu Publications.
Reynolds, Mary, 1978 <i>Italian cooking</i> , Londra: Octopus books.

^[1] Biber, zirai ve kültürel mirasın yanı sıra turistler için de cazibe merkezi oldu

^[2] Günümüzde bazı bölgeler biberlerinin, produits de terroir (bölgesel ürün) olduğunu iddia ederler