

ESTHER KATZ*
FRANSIZCADAN ÇEVİREN: SERAP ÖZTÜRK

Mikstek bölgesinde (Oaxaca, Meksika) göç, sosyal dönüşümler ve mutfaktaki değişimler**



Meryem Ana'nın aklanması yortusu için *mole negro*'nun hazırlanışı

Meksika, köklerini kısmen İspanya dönemi öncesi yerli kültürden alan zengin bir mutfak kültürü özelliği sergiler. Kıtanın geri kalanı gibi Meksika da küreselleşmeden payını almaktadır. Nüfusunun bir kısmını, göçle Amerika Birleşik Devletleri'ne veren Meksika, ABD'ye olan yakınlığından dolayı özellikle bu açıdan daha aciz durumda olabilirdi. Fakat gerçekte durum nedir? Yerli halkın çoğunlukta olduğu kırsal bir bölge olan *Mikstek* yöresi örneği, göçün önemli bir etken olduğu, beslenme alışkanlıklarındaki değişikliklerle sosyal değişimler arasındaki ilişkiyi ortaya koyuyor.

* Antropolog IRD'ye (Gelişimi için Araştırma Enstitüsü) bağlı araştırma görevlisi olarak çalışıyor.

** Bu yazının orijinali olan "Emigration, mutations sociales et changements culinaires an pays mixtèque (Oaxaca, Mexique) *Anthropology of Food* no S 4, 2008, <http://aof.revues.org>'da yayınlanmıştır.

MİKSTEK BÖLGESİ

Pasifik kıyısından yüksek platolara dek uzanan *Mikstek* bölgesi, *Oaxaca* eyaletinin batı yarısını ve Puebla ve Guerrero eyaletlerinin bir ucunu kapsar. *Mikstek* medeniyetinin merkezi olan bu topraklar XV. yüzyılda Aztekler tarafından, 1521'de ise İspanyollar tarafından fethedilmiştir (Spores, 1984). Mikstek kültürü, Meksika ve Orta Amerika'nın büyük bir bölümünü içine alan ve kültürel özellikleri içinde (mısır, fasulye ve kabağın karma ekimine dayalı) *milpa*¹ tarım sistemini de barındıran, mezoamerikan dediğimiz kültürel bölgenin bir parçasıdır (Kirchhoff, 1943). Bölgenin başlıca faaliyeti, ülkenin kalkınma rakamlarına dahil edilmeyen yiyecek tarımıdır, kendi kendine yeterli düzeyde bir üretim yoktur. En elverişsiz ve en çok erozyona uğrayan (bölgenin kuzeyindeki) yarı çorak araziler yarım yüzyıldır kırsal göçten etkilenmiştir. Yarı nemli güney arazileri ise kahve gibi, ya da kıyı yakınlarında susam ve pamuk gibi rant getiren ürünlerden faydalanmaktadır. Tarım gitgide daha az rant getirdiğinden son yıllarda alçak seviyedeki tarım bölgeleri bile göçe maruz kalmaktadır.

Oaxaca eyaletinin tümü gibi bölgede yerli dilleri konuşanların oranı yüksektir, burada bunların çoğunluğu Miksteklerdir; ayrıca bu kültürden gelen fakat artık kendi dillerini konuşmayan çok sayıda insan da yaşamaktadır. Keza burada ele alınan Oaxaca eyaletinin Tlaxiaco bölgesine bağlı San Pedro Yosoto köyünde 1970'li yıllardan beri Mikstek kültürü artık çocuklara öğretilmemektedir. Oysa sayıları 423.000'i bulan Mikstekler şu anda Meksika'nın üçüncü büyük yerli grubunu oluşturmaktadır (INEGI, 2007).

Bu çalışma yirmi yıla yayılan saha araştırmalarının sonucudur. Beslenme üzerine odaklanan ilk araştırma 1984-85 yıllarında, Fransa- Meksika UNAM/CNRS ortak projesi olan "İnsan Biyolojisi ve Gelişim" projesi kapsamında, yarı yönlendirmeli görüşmeler ve katılımcı gözlemler yoluyla topluluğun tamamına uygulanmıştır. 1986'dan 1995'e kadar kısa saha ziyaretleriyle takip edilmiştir. Son değişimler 2004 Ocak-Şubat ve Mayıs aylarında yapılan iki ziyarette niteliksel biçimde gözlemlenmiştir.

TOPLUMSAL DÖNÜŞÜMLER

Toplumsal değişimlerin nedeni; liberal ekonomi, tarım alanlarının yenilgisi, toprak kavgaları ve göçtür.

İç bölgelerde bulunan San Pedro Yosotato köyü hiçbir zaman çevresinden yalıtılmış bir yer olmadı. Köy sakinleri daima bölgedeki kasabalara veya kıyı tarafına gidip gelmiştir. XIX. yüzyılda ve 1930'lara dek çalışmak için kuraklık mevsiminde gündelik işçi olarak komşu vadideki *hacienda*'lara [büyük çiftlikler] şeker kamışı veya kahve toplamaya giderlerdi. Aynı zamanda 1920'lerde birkaç çiftçi köyde kahve üretip *hacendados*'lara [çiftlik sahipleri] düşük fiyata satmaya başlamıştı. 1930'lu yıllarda *hacienda*'ların kamulaştırılmasıyla birlikte iç göç hareketleri sona erdi, öte yandan 1950'lerde, motorlu araçların geçişine imkân veren bir yolun Tlaxiaco'ya kadar inşa edilmesiyle kırsal göç başladı. Bu yol 1960'larda Pasifik kıyısına kadar uzatılmış, 1970'li yıllarda ise köylere bağlanmıştır. Yosotato'da, Meksika kenti yakınlarındaki San Juan Teotihuacan taburunda ordu tarafından işe alınan çok sayıda genç, 1960'lardan itibaren burada yaşayanların kullandığı Başkent yoluna işaret şamandıraları döşemişti, diğer taraftan başka köylerde yaşayanlar tarım işçisi olarak orta ve kuzey bölgelere, hatta ABD'ye geçici olarak göç ediyordu. 1985'te ilk kez ABD'nin Washington kentindeki tarım işletmelerine gelen üç gencin başlattığı göç hareketi bu tarihten itibaren süreli olarak artmıştır.

XX. yüzyılın başında Yosotato sakinleri büyük oranda yiyecek tarımıyla (mısır, fasulye, kabak) geçiniyordu, fakat bu yeterli değildi. Maaşlı işlerle ve kahve ekimiyle paralı ekonomiye de katkıda bulunuyorlardı, fakat bu sistemden az fayda sağlıyorlardı. Kahve "tekelcilerine" ve bunların

1 Yerli tarıma ve yerli mutfağına ait diğer terimler gibi bu kelime de Aztek dilindeki *nahuatl* kelimesinden gelmektedir.

kurumlarına karşı dernekler ve kooperatiflerle verdikleri mücadele ile Yosotato sakinleri ve civar köy sakinleri 1940'lı yıllardan itibaren daha iyi fiyatlar elde etmeye başladılar, 1980'lerde ise doruk noktasına ulaştı. Kahve yerel ekonominin paralı ekonomiye dönüşmesini hızlandırdı. Para bir yandan köyün dışında üretilen yiyeceklere ulaşılmasını ve üretim olmayan dönemlerin idare edilmesini sağlarken diğer yandan gelir farklılıklarını artırdı.

Bu ekonomik değişimlerin dışında bölge 1950'li yıllardan itibaren yolların yaygınlaşması, elektriğin, suyun, telefonun, televizyonun ve uydu antenlerinin gelmesiyle de bir evrim yaşadı. 1990'ların başında ise yeni bir tür değişim kendini gösterdi.

Yerellerin karşı karşıya kaldığı ilk tatsız durum 1990'da kahve fiyatlarındaki kaydadeğer düşüş oldu. Bu düşüş Meksika Kahve Enstitüsü'nün, sonra da yerel kooperatifin kapanmasına yol açtı. İlk önce üreticiler tarlalarına daha az özen göstermeye başladı, sonra bazıları kahve ekmekten bile vazgeçtiler. 1994-95'te fiyatlar yeniden yükseldiğinde, gündelik işçiler göç ettiğinden işçi bulmakta zorlandılar. 1996'da fiyatlar yeniden düşünce çok daha fazla sayıda köylü kahve ekimini bıraktı. 2003'te kahve ekimi ihtiyatlı bir biçimde yeniden başladı, ticaret ise pek çok rakip arasında paylaşılıyordu: yeniden güçlenen "tekelciler", organik kahve kooperatifi, özel alıcılar.

İkinci tatsız durum arazilerin paylaşımındaki değişimlerle kendini gösterdi. Yosotato halkı, pek de alışıldık olmayan biçimde, bir yandan devredilemez komün arazilerine bir yandan da 1931'den beri, vadinin dibinde eski bir *hacienda*'daki topraklarda bir *ejido*'ya [geleneksel Kızılderili sistemine göre imtiyazlı topraklar] sahiptir. Bazılarının köy dışında özel arazileri de vardır. 1910 devrimi sonrasında ortaya çıkan *ejido*'lar devlete ait olmakla birlikte işletmeleri için Yosotatolulara intifa hakkı verilmektedir. 1992'de ulusal hükümet tarım reformunu tamamlama kararı aldı ve *ejido*'ların statüsünü değiştirerek özelleştirilmelerine imkân tanıdı (Pépin-Lehalleur, 2003). 1998'de PROCEDE adlı arazi düzenlemeleri programı, bölgede uygulanmaya devam ederken Zimatlan'daki komşu *ejido* sahipleri, Yosotato'ya ait *ejido*'yu zorla işgal ettiler ve Yosotatoluları yılda iki kez mısır elde ettikleri bu verimli topraklardan yoksun bıraktılar (López Barcenás *ve diğerleri*, 2003). Henüz bir çözüme kavuşmayan bu olay göç sürecini hızlandırmıştır.

Meksika'daki tarım ürünlerinin fiyatları düşünce, tarımla geçinmek de artık güçleşmiştir. Ulusal ekonominin aşırı ölçüde liberalleşmesi 1994'te NAFTA'ya (Kuzey Amerika Ülkeleri Serbest Ticaret Anlaşması) girilmesiyle hız kazandı ve küçük ve orta ölçekli pek çok işletmenin yok olmasına, hayat pahalılığının artmasına ve tarım sübvansiyonlarının kaldırılmasına neden oldu; öyle ki ABD'ye göç tüm ülkede artış gösterdi (Musset, 1998).

1998'den itibaren çok sayıda Yosotatolu ABD'ye göç etmeye başladı. Daha önce göçmenler mevsimlik tarım işlerinde çalışıp geri geliyor ve sonra tekrar gidiyordu. Sınırı aşmak gitgide zorlaştığından erkekler, kadınlar ve hatta aileler artık birkaç yıllığına toplu halde göçüyorlar. Bunların büyük çoğunluğu New Jersey bölgesinin bir kentinde bulunuyor.

TOPLUMUN DÖNÜŞÜMÜ: EKONOMİK EŞİTSİZLİKLER VE AİLELERİN YENİDEN İNŞA EDİLMESİ

Bugünkü toplumsal değişimlerin temel nedeni kitlesel göçtür. Her şeyden önce köyde gelir dağılımı değişmiştir. Daha 1980'li yıllarda ekonomik eşitsizlikler varlığını sürdürüyordu. En çok kahve tarlasına sahip olanlar, köyün varlıklı aileleriydi (Casas *ve diğerleri*, 1987). Günümüzde Amerika'da en çok akrabası bulunanlar bu varlıklı ailelerdir. Bazıları her iki tür zenginliğe bir arada sahipken, az miktarda kahve eken ve Amerika'da ailesi olmayanlar ise her tür dezavantajı bir arada yaşıyor.

Köyde aile yapısı da değişime uğradı. Meksikalı yerlilerin yaşadığı diğer bölgelerde olduğu gibi (Robichaux, 1997), burada da ev düzeni ataerkildir. Kızlar evi terkeder, erkeklerse eşlerini eve getirir. Kendi yuvalarını kurmadan önce birkaç yıl babaevinde kalıp daha sonra ailelerinin yakınında bir eve yerleşirler, ebeveynlerinin evi en en genç kardeşe kalır ve onlara bakmaktan da sorumludur. Özetle bu bölgede aile yapısı, çekirdek aile ve yaşam döngüsünün dönemlerine



E. Karz, IRD, 2004

Mısır eken bir aile

göre kocanın anne-babası, evlenmemiş olan kızlar, oğlanlar, gelinler ve torunlardan oluşur. 1970’li yıllara dek kadınlar ortalama 10 çocuk doğuruyor, bunlardan altısı, anne sütü kesildikten sonra yaşamaya devam ediyordu. Bu yıllardan itibaren aile planlaması etkili olmaya başladı, doğum oranı gitgide düştü ve sağlık hizmetlerine erişimin artmasıyla çocuk ölüm oranları da azaldı. Bugün, dörtten fazla çocuk doğuran genç kadınların sayısı azdır.

Göçle birlikte yıllar boyunca aile reisliği yapmak durumunda kalan pek çok anne vardır. Gitgide daha çok sayıda büyükanne-büyükbaba, ayrı ya da boşanmış kızlarının ya da oğullarının veya Amerika’ya gitmiş ebeveynlerin çocuklarına bakıyor; yaşı ilerlemiş olan büyükanne ve büyükbabalar bazen çocukları kontrol etmekte güçlük çekiyor. Kızları ya da gelinleri olmayan bazı dul erkekler yalnız yaşıyor. Bazı kadınlarsa göçü bir kaçma yöntemi gibi kullanarak eşlerini terkediyorlar.

Yurtdışında çalışan göçmenler sayesinde köyde para dolaşımı çok daha fazladır. Toplumsal sınıfların işaretleri olan beton evler mantar gibi çoğalıyor. Köy sakinleri dışarıdan gelen tüketim ürünlerine (yiyecek, sanayi ürünleri, giysi) ya da sağlık gibi hizmetlere çok daha kolay ulaşıyorlar. Diğer yandan yerel iş gücü bulunmuyor. Köy sakinleri, tarım işleri için, kahvenin para getirdiği dönemlerde bırakma eğiliminde oldukları eski imece (*gueza*) sistemine geri döndüler, çünkü artık, köydeki fiyatlarla çalışacak gündelik işçi yeterli sayıda değil. Mısır ekimi eskiden her zaman erkek işi (sembolik olarak zengin) gibi görülürken artık kadınlar da üretime katılmak zorunda. Bazı aileler tarım faaliyetini tamamen bırakarak yalnızca yurtdışındaki yakınlarının gönderdiği parayla geçinmeye başladı. Yiyecek tarımından elde edilen ürünler (mısır, fasulye, kabak) artık çok fazla pazar değerine sahip değil, tıpkı kahvenin pazar değeri gibi. Belirli sayıda köylü boş kalmamak için, yiyecek ihtiyaçlarının en azından bir kısmını karşılamak ve toprakla ve arazileriyle bağlarını koparmamak için yine de toprak işini sürdürüyor.

Diğer kırsal alanlarda olduğu gibi (Pépin-Lehalleur, 2003) kadınlar hükümetin kalkınma programlarında (özellikle 2002’de başlatılan *Oportunidades* programında) giderek daha çok yer alıyorlar ve genellikle biraraya gelmek zorundalar. Aldıkları para yardımı, barınak, mutfak araç gereçleri, sağlık, gebelik ve doğum veya küçük çocukların beslenmesi gibi konularda değişiklikler gerektiriyor.

BESLENME ALIŞKANLIKLARINDAKİ DEĞİŞİMLER

Mikstekler her şeyden önce çiftçidir. Mezoamerikan bölgedeki diğer köylülerde olduğu gibi *milpa*, Miksteklerin geçiminde ve dünya görüşünde odak noktasıdır. Ayrıca özellikle arazi bitkileri toplayarak, biraz hayvancılıkla, daha az oranda da av ve böcek toplayarak ve dışardan gelen yiyecekleri satın alarak beslenirler. Beslenme alışkanlıkları Meksika kırsalının büyük bölümüyle aynı özellikleri taşır ve İspanyol dönemi öncesinin beslenme alışkanlıkları büyük ölçüde korunmuştur (Katz, 2005); bu beslenme biçiminin merkezinde bulunan *tortilla*, fasulye ve acı biber, Meksika'daki tüm toplumsal sınıfların beslenme modelinin temelini oluşturur (Katz, 2004).



Değirmen taşı üstünde tortillaların hazırlanışı

E.Katz, IRD, 2004

YEMEKLERİN HAZIRLANMASI

Mikstek bölgesinde iletişimin gelişmesi, göç ve kalkınma programlarının etkisi, mutfak araç gereçlerinde de değişime yol açtı. Geleneksel olarak mutfak alanında iki nokta önem arzeder: ocak ve değirmen yan yana durur ve annenin doyurma rolüne ve yuvanın kurulmasına dair güçlü simgesel göndermeler içerir (Katz, 2006a). Mikstek mutfağının – ve genel olarak Meksika'daki yerli mutfağının – en temel teknikleri öğütme ve pişirmedir. Doğrama teknikleri kabacadır ve genellikle gıdalar öğütülür: mısır için değirmen kullanılır, istenen sonuca göre farklı kıvamlarda öğütülür; acı biber ise havanda dövülür. Geleneksel olarak yemeklerin çoğu ocakta, bir tencerede ya da toprak bir plakanın üzerinde pişirilir. Ağırlıklı olarak haşlama yapılır. Buharda pişirme daha nadirdir. *Tortilla* gibi bazı yiyecekler plaka üzerinde pişirilir, av hayvanları ateşte ızgara yapılabilir. Şölenlerde bazı yemekler tandır usulü, toprak fırında yapılır: Daha 20-30 yıl öncesine dek pek çok Mikstek kadınlar ı yiyecekleri kızartmayı bilmiyordu, İspanyolların getirdiği bu yöntem yerine, yemeği pişirirken sonunda biraz eritilmiş domuz yağı ekliyorlardı. Bazı kadınlar melezlerden ekmek yapma tekniklerini öğrendiler ve kendilerine bir fırın yaptırarak tatlı ekmek yapıp köyde sattılar.

Endüstriyel üretim araçları 20-30 yıldan beri köylerde kullanılıyor: metal pişirme araç gereçleri (plaka, tencere, tava), metal veya plastik kaplar, plastik veya kırılmaz camdan tabaklar. Son yıllarda yaygınlaştılar ve sürümünü git gide azalan bölge köylerindeki yerel çömlekçilikle güçlü biçimde rekabet eder oldular. Bu durumun nedeni kısmen yakacak odunların azalması ve yirmi yıl önce

çok az evde varken artık gazla çalışan kuzinelerin yaygınlaşması oldu (Katz, 2006a). Gazlı ocaklar çıktıktan sonra, eskiden sadece arada sırada yenen kızartma ve diğer hızlı hazırlanan yiyecekler artık daha sıkça yeniyor. Buzdolabı ağırlıklı olarak ticaretle geçinen aileler tarafından kullanılıyor. Uzun yıllardır kullanılan (ve kent mutfaklarının vazgeçilmezi olan) blender mikserler (*licuadora*) acı biber havanı (*molcajete*) ile birlikte mutfakta yerini koruyor. Mutfağın temel aracı olan mısır değirmeninin yerini kadınların *Oportunidades* kalkınma programı sübvansiyonlarıyla elde ettiği ortak kullanım amaçlı motorlu değirmen modelleri alırken günümüzde ise mısır hamurunu daha ince biçimde öğüten yeni tip elektrikli değirmenler daha önceki modellerin yerini alıyor. Satın almayanlar mısırlarını birkaç peso karşılığında komşularına çektiriyorlar. Yakın bir tarihe dek kadınlar *nixtamal* (kireç ile kaynatılmış mısır) karışımını değirmene götürürdü, böylece işin en meşakkatli kısmı olan tanelerin ayrılması ve hamur haline getirilmesi aşamalarından kurtulmuş olurlardı, taş değirmende hamuru inceltip hemen orada plaka üzerinde *tortilla* (Mikstek dilinde *shita*) yaparlardı. Böylece *tortilla*'ların hazırlanma süresi dört saatten iki saate düşerdi. Şimdi ise kadınlar taş değirmeni ancak elektrikli değirmen işe yaramamışsa kullanıyorlar, fakat *tortilla*'ları ya elle ya da tahtadan veya metal bir spatulayla şekillendirip yine değirmenin üzerinde yapmaya devam ediyorlar – bu spatulalar uzun zamandır varolmalarına rağmen ilginçtir ki köye henüz yeni gelmiş bulunuyor. Böylelikle *tortilla*'ların yapım süresi 30 ila 45 dakikaya inmiş oluyor (*a.g.e*). Kısa bir süreden beri köy sakinleri *tortilla*'larının bir kısmını, evde yapılanların yanı sıra komşu köylerden birindeki *tortillería*'dan (*tortilla* fabrikasından) ediniyorlar. Tüm Meksika kırsalında erkekler bu mutfak geleneğinin fabrikasyonlaşmasına uzun süre ayak dirdiler (Bauer, 1990), çünkü *tortilla* yapımı kadınların rolü açısından çok önemlidir. Buna ek olarak *tortilla* kadın cinsini, doğurganlığı, bereket ve aile bağlarını temsil etmektedir (Katz, *a.g.e*). Söz konusu köyde kadınlar mısır hamurunu değirmende öğütmeyi ancak erkeklerin göçünden sonra bıraktılar.

GÜNLÜK TÜKETİM

Tortilla'lar fasulye ve acı biberle birlikte tıpkı Meksika'nın geri kalanı gibi Mikstek bölgesi köylülerinin temel besinini oluşturur. Köylüler genelde sabah ve öğlen olmak üzere iki doyurucu öğün ve akşamları hafif bir yemek yerler. Evde yenen yemek genellikle kaynatılmış fasulye (*neyu* adı verilen yemeğin kaynadığı su içinde servis edilen sulu fasulye yemeği), *tortilla* ve çiğ acı biber (*chile, ya'a*) veya acı biberli sostan (*salsa, nute ya'a*) oluşur. Fasulye yemeğinin yerine ya da yanında farklı yemekler de yapılır: (genelde toplanmış) otlardan yapılan haşlamalar (*quelites, yuwe*), ya da et haşlama ya da kalın acılı bir sosla yapılan fasulye haşlaması (*mole, neyu u'wa*). Tarlada ya da bir yere giderken yenen yemek, yani *taco*, aynı malzemelerden oluşur, fakat susuzdur; *tortilla*'ya sarılarak ya da iyice kızartılmış bir *tortilla* türü olan ve uzun süre saklanabilen *totopo* ile yenir. Meyve ve diğer şekerlemeler (*avishi*, “şekerli”) öğün aralarında yenir ve şekerli ya da alkollü içecekler gibi gelen misafirlere ikram edilir (Katz, 2006b).

Yeme içme alışkanlıklarındaki değişiklikler hâlâ devam eden bu çerçevede meydana gelmektedir. Son yıllarda dışarıdan daha fazla miktarda ve daha çok çeşit yiyecek gelmektedir. Göçmenler sayesinde köydekiler daha çok paraya sahip oldular. 1980'li yıllarda her aile üç ila altı aylık tüketimlerini karşılayacak kadar mısır üretiyordu (Casas ve diğerleri, 1987). Bazı aileler tarım faaliyetlerini azalttığından ya da tamamen bıraktığından bugün dışardan alınan mısır ve fasulye miktarı daha fazladır. Bu ürünler ülke içinden veya yurtdışından, farklı kaynaklardan gelir. ABD'den gelen, genetiği değiştirilmiş mısırın bölgedeki köylerde satıldığı, hatta deney amaçlı olarak çiftçiler tarafından ekildiği söylenmektedir (Elena Lazos, yüzyüze görüşme 2005).

Çoğunlukla mısır ve kahve tarlalarındaki otları temizlerken ya da yol kenarlarından toplanan *quelites*, yani yabancı otlar, fakir yemeği gibi kabul edilse de sıklıkla tüketilirdi (Katz, 1992). Bugün tarım faaliyetlerinin azalmasına paralel olarak daha az ot toplanıyor. Özellikle gençler otları hor görüyor ve et yemeyi tercih ediyorlar².

2 Daha az *quelites*, daha fazla et ve endüstriyel ürün tüketme eğilimi diğer kırsal bölgelerde 1990'lı yıllarda yaşanan sürecin aynısını takip eder (Allen, 1992).

1980'li yıllarda ailelerin çoğu yaklaşık on beş günde bir et (genelde kümes hayvanı) tüketiyordu. Et özellikle bayramlarda köyde yetiştirilen hayvanların (kümes hayvanları, domuz, keçi, koyun, daha nadir olarak dana) kesilmesinden elde edilen etle yapılan bayram yemeklerinde bulunurdu. (Casas ve diğerleri, a.g.e.) Bugün kadınlar çiftlik tavuklarını dışarıdan alıp birkaç gün kümeste tutuyor ve yavaş yavaş satıyorlar. Mikstekler hayvan tüketimine, özellikle hayvanların yedikleri yiyecek maddelerinin tüketimine karşı belirli bir önyargıya sahiptir (Katz, 2006b). Yirmi yıl önce çiftlik tavukları (*pollos de granja*), kümes tavuklarına (*pollos de rancho*) kıyasla oldukça değersiz görülürdü, fakat artık köylüler daha çok et alabildiği için, köyde yetişen hayvanlar talebi karşılamadığından çiftlik tavuklarını tüketiyorlar.

Daha önceleri de pek yaygın olmayan avcılık faaliyetleri, tıpkı (mantar, yabancı kırmızı meyveler, *quelites*) toplama faaliyetleri gibi iyice azalmıştır. Daha az sayıda köy sakini doggal kaynakların kullanımına yönelik işlerde çalışıyor ve toprak kavgaları yüzünden uzakta ya da komşu köyün yakınında bulunan yerlere gitmek tehlikeli hale geldi. Gerçek anlamda çerez olarak kabul edilen tahtakurusu ve karınca gibi böceklerin toplanmasına hâlâ devam ediliyor.

Köylülerin, bahçelerinde ya da kahve tarlalarında veya vadideki topraklarında meyve ağaçları vardır fakat meyve verme süreleri kısadır. Aynı zamanda *ejido*'daki mango ağaçlarından veya diğer tropikal ağaçlardan da yoksun kalmışlardır. Köylüler uzun bir zamandan beri farklı rakımlardan (daha yüksek veya daha alçak topraklardan) veya başka bölgelerden gelen meyve, sebze ve baharatlardan (acı biber, domates, yeşil limon, muz, mango, elma, şeftali, havuç, patates) alıyorlar. Bugün haftalık pazarlarda meyve ve sebze satan tüccarlar Puebla eyaletinden geliyorlar.

Özellikle atıştırmaya yönelik endüstriyel yiyecek ürünlerinin artışı göze çarpar. Aynı zamanda göçten gelen parayla köydeki bakkal sayısı da artmıştır. Bu bakkalarda farklı markalarda bira ve gazlı içecekler bulunabiliyor, köylerde uzun zamandır tüketilen bu mallar bugün çok daha fazla miktarda satılıyor. Bazı dükkanlarda buzdolabında saklanıp soğuk veriliyor, oysa birkaç yıl önce böyle bir uygulama yoktu. Bakkallar birçok çeşit mısır cipsi sunar, bu da uzun zamandır olan bir şeydir, fakat bunun yanı sıra eskiden daha az tüketilen şekerler, kuru pastalar ve komşu kentlerden gelen ekmekler ve pastalar da vardır. Ayrıca, bugün bol miktarda kullanılan şeker, konserve acı



Kasabadaki bir bakkalda endüstriyel besinler

E.Katz, IRD, 2004

biber ve sıvı yağ da satılır. Aromalı yoğurt gibi süt ürünleri, daha yeni tüketilmeye başlanmıştır. Bunlar bazen buzdolabında saklanmıyor. Küçük yaştaki çocuklar için satılan süttozu da artık daha bol miktarda bulunuyor. Anne sütü teşvik edilmekle ve emzirme bir buçuk, iki yıl devam etmekle birlikte, biberon kullanımıyla ilgili sağlık önerileri yayıldıktan sonra anne sütüne takviye olarak verilmeye başlanmıştır. Annelerin, göç eden eşlerinin yokluğunda aile reisliği sorumluluklarını da üstlenmeye başlamasıyla muhtemelen biberon kullanımı artmıştır.

ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

Bayram yemeklerinde çeşit daha fazladır ve paranın kullanılır hale gelmesiyle daha çok tüketilir hale gelmişlerdir. Örneğin *tamales* cenazelerin olmazsa olmaz yiyeceğidir. *Tamales* mısır hamurundan yapılmış minik hamur bohçalarının daha sonra mısır veya muz yaprağına sarılarak buharda pişirilmesi ile hazırlanır. Bu yemek tıpkı *tortilla*'lar gibi kadın cinsel organına gönderme yaparken aynı zamanda bolluğun kaynağına yolculuk eden merhumları da simgeler (Katz, 2006a). Bazen sade, bazen de şekerli ikram edilirler, ya da fasulye, daha sıklıkla et ve *mole* ile doldurulurlar. *Mole*'ler (Mikstek dilinde *neyu 'u'wa*, "koyu kıvamlı haşlama") acı biberle hazırlanan, çoğunlukla etle, bazen de sebzeyle süslenen kalın soslardır³. Bazı kadınlar *mole negro* (kara *mole*) yapmayı bilirler. Meşakkatli, zengin ve pahalı bir yemek olan *mole negro*, koyu renk kurutulmuş acı biber, badem, ceviz, kuru ve yaş meyveler, karbonatlı *tortilla* ve kakao ile hazırlanır. Bu yemek Noel'de, bazı aziz bayramlarında ve özellikle düğünlerde ikram edilir⁴. En yaygını olan *mole amarillo* (sarı *mole*) Oaxaca mutfağına ait bir tariftir ve başka yerde bilinmez. Açık kırmızı renkte acı biberlerden yapılır, mısır unuyla kalınlaştırılır, biberin rengini açan ve sosa turuncu tonunu veren de budur. *Epazote* (*Chenopodium ambrosioides*) veya *hierba santa* (*Piper sanctum*) ile çeşnilendirilir. Fasulye ile yapılan haşlamalar veya *mole*'ler başlı başına bir bayram yemeği oluşturabilirler. Aynı biçimde beyaz mısır tanelerinden yapılan bir çorba olan *pozole* de yanında et ve *mole* ile birlikte ikram edilir. Et haşlamaları (tavuk, hindi, keçi, koyun, dana) bayram yemeklerinin bir başka parçasını oluşturur. Yanında daima fasulye ve *tortilla* ile yenir. Günümüzde bu yemek artık kutlamalarda daha az yer almakta, daha ziyade gündelik yemek olarak tüketilmektedir. Avokado yapraklarıyla çeşnilendirilip toprak fırında pişirilen ve yanında, aynı fırında pişirilmiş kırık mısırlarla (*masa de barbacoa*) birlikte yenen bir et yemeği olan '*itu*', *horno de barbacoa* erkekler tarafından hazırlanır ve özellikle resmi bayramlarda veya (düğün gibi) kişisel törenlerde yenir. Hazırlanışı aynı zamanda doğurganlığa da gönderme yapar (Katz, 2006a). Koyu kıvamlı bir mısır içeceği olan *atole*, gitgide daha nadiren atıştırılabilirlik olarak ikram ediliyor, bunun yerini uzun yıllardan beri kahve, bazen de kahvenin yanında tatlı ekmek aldı. Ölüler bayramında ikramlar arasında insan şekli verilerek yapılan tatlı ekmekler ve meyveler de vardır. Uzun yıllardan beri günlük hayatın bir parçası olan bira ve gazlı içecekler bayramlarda genellikle olması gerektiği gibi sunulur. Yirmi yıldan beri bayram yemeklerinin içeriğinde neredeyse hiç değişiklik olmamıştır⁵. Bayram yemekleri yerel beslenme alışkanlıklarındaki en zengin öğeleri içinde barındırır ve değişime karşı daha dirençlidir.

3 *Moles* (*nahuatl* kelimesinden türeyen *molli*) geleneksel olarak Orta Meksika'da ve Oaxaca eyaletinde yapılır, fakat artık bütün ülkede tüketilmektedir.

4 Pahalı olduğu için herkesin alamayacağı bu meşakkatli yemek daha ziyade bölgedeki kentlerde ve Oaxaca vadisinde yaygındır.

5 1990'ların başından beri köyde bulunan "Anonim Alkolikler" derneğinin etkisiyle bazı köy sakinleri içki içmeyi bırakmışlardır.

SONUÇ

Güçlü yerli köklere sahip olan bu köydeki beslenme modeli (*tortilla*, fasulye, acı biber) ulusal beslenme modeliyle aynı çekirdeğe sahiptir (Katz, 2004). Evde yenen (*comida*) yemekle ev dışında (*taco*) yenen yemeğin biçimi de ulusal modele yakındır, en azından halk sınıfı için böyledir. İşte söz konusu değişimler bu görece sabit çerçevede şekil bulur. Beslenmenin temel öğeleri değişmemiştir, yalnızca satın alma biçimi değişmiştir, mısır ve fasulye uzak bölgelerden hatta yurtdışından gelmektedir. Zaten köydeki yerli tarım uzun bir zamandan beri köylülerin kendi kendilerine yetecekleri düzeyde değildir. Et tüketimi artmış, doğadan toplanan yabani otların tüketimi azalmıştır. Yiyecekler öncekine kıyasla daha fazla kızartılmaktadır. Endüstriyel atıştırma ve gazlı içecekler uzun yıllardan beri satılıyor olmakla birlikte günümüzde çok daha fazla çeşitte ve fazla miktarda tüketilir. Bu da daha fazla şeker ve yağ tüketildiği anlamına gelir. Tüketimi en çok artan ve yayılan yiyecek kategorisi de budur. Buradaki köylüler aşırı kilo ve diyabet sorunlarıyla henüz fazla karşı karşıya kalmamış gözüküyor, fakat fiziksel faaliyetleri azalırsa onlar da tıpkı kentliler, hatta diğer kırsal kesimlerde yaşayanlar gibi bu hastalıklara yakalanabilirler⁶. Diğer yerli bölgelerinde olduğu gibi (Bertran, 2005), daha prestijli ve yerele özgü bayram yemekleri en az değişime uğrayan yemeklerdir. Lestage tarafından Kaliforniya'nın her iki tarafındaki Mikstekli göçmenlere yönelik yapılan anketler (aynı dergide <http://aof.revues.org/index2942.html>) en çok bu tip yemeklere (*mole*, tatlı ekmek) veya yöreye özgü yiyeceklere (kızarmış çekirge veya karınca, yerli acı biberler, avokado yaprağı gibi baharatlar) özlem duyulduğunu göstermektedir. Bu bayram yemekleri (*tamales*, *mole*, *barbacoa*) aynı zamanda ulusal bayram yemekleriyle de, küçük bölgesel farklılıklarla birlikte, örtüşmektedir (*mole amarillo*, yemekleri güzelleştirmenin yerli yöntemi). Göçmenler tarafından olduğu kadar ulusal ve yöresel olarak da değer görürler. Bak-Geller'in gösterdiği gibi⁷, ulusal Meksika mutfağı ilk önce Avrupa tarzı bir model aramış, daha sonra madalyonun diğer yüzüne İspanya öncesi mutfak özelliklerini koymuştur. Bugün ise Meksika mutfağı kültürel miras olma sürecindedir⁸. Yöresel mutfaklar 1980'li yıllardan bu yana yemek kitaplarıyla ortaya çıkıyor, gastronomi turizmi ise pupa yelken ilerliyor. Bir koloni kenti olan Oaxaca bu açıdan en çok rağbet gören yerlerden biri. 2002 yılında kentin büyük meydanına bir McDonald's açılması için başlatılan proje çok büyük protestolarla karşılaştı. Pek çok kent sakini bölgesel kültür mirasının korunması için kurulan bir dernek etrafında toplanarak Kuzey Amerikan malı "kötü yemeğe" karşı büyük bir "tamales"⁹ şölenu düzenledi ve davayı kazandı (McMasters, 2002 ; UITA, 2002). Artık Kuzey Amerika'nın, büyük kentlerin ve turistik yerlerin sokak yemekleri üzerindeki etkisi gitgide artıyor; hot-dog tezgahları, pizzalar, hamburgerler son yıllarda iyice artarak *taco*'ların, *torta*'ların (Meksika usulü sandviç) ve *tamale*'lerin yerini almaya başladı. Amerika Birleşik Devletleri'ne doğru gerçekleşen toplu göç hareketinin Mikstek köylerindeki beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisini gözlemlemek için henüz çok erken olmakla birlikte önümüzdeki yıllarda yapılması mümkün gözüküyor. *Tortilla*'ların hazırlanışındaki çok göze çarpmayan değişiklikler anne ve aile bağlarının yeniden tanımlandığının bir göstergesi olarak kabul edilebilirken, gelecekte meydana gelecek daha önemli toplumsal değişimlerin de habercisidir.

6 1970'lerden itibaren kentlileri etkilemeye başlayan bu hastalıklar (Allen, 1992 : 231) 1990'lı yıllarda tüm ülkede hızla artmaya başlamıştır ve yerli halkları da ciddi biçimde tehdit etmektedir (Bertran, 2005).

7 Derginin, bu yazının yayınlandığı sayısında bkz. <http://aof.revues.org/index2992.html>

8 Meksika, gastronomi kültürünü maddi olmayan Kültürel miras listesine aldırarak için 2005 yılında UNESCO'ya başvurdu ancak başvurusu kabul edilmedi (Petrich, 2005). Bu süreçte, araştırmacılar, aşçılar ve gastronomlardan oluşan bir grup 2006 yılında "Ulusal Meksika Mutfağı Konservatuarı"nı kurdu (*Le Mexique aujourd'hui*, 2006).

9 Mısır unu, kıyma ve kırmızı biberle yapılan bir Meksika yemeği.

BİBLİYOGRAFYA

- Allen L., 1992, "The Mexican food system, traditional and modern", *Ecology of Food and Nutrition*, 27, 219-234.
- Bauer, A., J., 1990, "Millers and grinders: Technology and Household Economy in Meso-America", *Agricultural History*, 64(1), 1-17.
- Bertran, M., 2005, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. UNAM, Meksika.
- Casas, A., Viveros, J.,L., Katz, E., Caballero, J., 1987, "Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica", *América Indígena*, 47(2), 317-343.
- INEGI, 2007, *II Censo general de población y vivienda 2005*, INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática), Meksika, <http://www.inegi.gob.mx>
- Katz, E., 1992, "La cueillette des adventices comestibles au Mexique", *Ecologie Humaine*, 10 (1), 25-41.
- Katz, E., 2004, "Tortillas, haricots et sauce piquante : l'alimentation au Mexique". *Savoirs Partagés*, Agropolis Muséum, Montpellier, <http://museum.agropolis.fr/>
- Katz, E., 2005 [1996], "La influencia del contacto en la comida campesina mixteca". In Long J. (yay. haz.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, Meksika (s. 339-363).
- Katz, E., 2006a, "Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement", *Cahiers de l'OCHA, Faire la cuisine*, 11, 180-190.
- Katz, E., 2006b, "Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique)", *Journal des Anthropologues*, 106-107, 205-223.
- Kirchhoff, P., 1943. "Mésoamérica: sus limites geográficos, composición étnica y caracteres culturales", *Acta Americana*, 1 (1), 92-107.
- Le Mexique aujourd'hui. Meksika Büyükelçiliği'nin bilgilendirme bülteni*, 2006, n°70.
- López Bárcenas, F., Espinoza Saucedo, G., 2003, *Derechos territoriales y conflictos agrarios en la Mixteca: El caso de San Pedro Yosotatu*, Redes/COAPI/Droits et Démocratie, Meksika.
- MacMasters, M., 2002, "Hamburguesas contra tlayudas en Oaxaca, en Coyoacán, DF, no pudieron", *La Jornada*, 10/08/2002, Meksika.
- Musset, A., 1998, *Le Mexique: économies et sociétés*, Ellipses, Paris.
- Pépin-Lehalleur, M., 2003, "(Des)affiliation et identité: Entre liens associatifs et communautaires, des femmes indiennes face aux politiques publiques au Mexique", *Ateliers (Identités, nations, globalisation)*, 26, 29-65.
- Petrich, B., 2005, "Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana", *La Jornada*, 26/11//2005, <http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php>
- Robichaux, D. L., 1997, "Residence rules and ultimogeniture in Tlaxcala and Mesoamerica", *Ethnology*, 36(2), 149-171.
- Spores, R., 1984, *The Mixtecs in ancient and colonial times*, University of Oklahoma Press, Norman.
- UITA, 2002, "El camino correcto. Pobladores de Oaxaca protestan contra McDonald's con orgía de tamales", *UITA*, Montevideo (28/08/2002),