



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 224-241

## 1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi

Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN

### 1920-1970 YILLARINDAKİ CAZ VE BLUES ŞARKILARINDAKİ YİYECEK VE İÇECEKLERİN GÜNEYLİ/ SOUL FOOD MUTFAĞI BAZINDA İNCELENMESİ

Research of Food and Drinks in Jazz and Blues Songs in 1920-1970 on the Basis of Southern/Soul Food Cuisine

<sup>i</sup> Rabia YILDIRIM 

<sup>ii</sup> Melek YAMAN 

#### ÖZET

Siyahi kökenli blues ve caz müzik eserlerinin içeriklerinde birçok toplumsal öge bulunmakla birlikte bir kısmı Güneyli mutfağı, soul food ve Amerikan mutfağına ait yiyecek ve içeceklere de rastlanılmaktadır. Afro-Amerikalılar açısından yeniliklerin görüldüğü 1920-1970 yıllarında Harlem Rönesansı ve soul food olmak üzere önemli iki yenilik ortaya çıkmıştır. Paralel dönemlerde ortaya çıkan bu iki alan arasındaki ilişkinin anlaşılması mutfak, sanat ve tarihin birbirlerini nasıl etkilediklerini görebilmek açısından önemlidir. Bu süreçte caz ve bluesun içindeki yiyecek/içeceklerin topluları etkileyen olayların yansımalarının bir örneği olması ve bu kapsamda daha önce yapılmış bir çalışmanın bulunmaması araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Bu çalışmanın amacı 1920-1970 yıllarında yayınlanmış olan caz ve blues şarkıcıları tarafından yaratılmış/yorumlanmış olan eserlerdeki yiyecek ve içeceklerin soul food mutfağını ne denli yansıttığını ortaya koymaktır. Bu amaçla nitel araştırma yöntemlerinden literatür taramasıyla Büyük Göç dönemi ile 1970 yılına kadar Afro-Amerikanları etkileyen bazı noktalar ve sanatçıların eserleri incelenmiştir. Araştırma sonucunda eserlerdeki mutfak unsurları çoğunluğunun Amerika'daki temel yerleşkeleri Güney'e ait oldukları görülmüştür. Çeşit açısından Afrika kökenli yiyecek/içeceklere rastlanılmış, Soul food öğeleri göze çarpmıştır. Güney ve Afrika kökenli ürünlerin çeşit bakımından eserlerde yoğunlukla kullanılması Siyahilerin kökenlerindeki yiyecek/içecekleri unuttuklarını göstermiştir. Bununla birlikte dönemin popüler ürünleri eserlerde sıkça tekrar etmiştir. Duygular açısından ise Güney ve soul food'a karşı olumlu hisler göze çarpmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Büyük Göç, Kölelik, Harlem Rönesansı, Soul Food, Caz ve Blues

#### ABSTRACT

In the contents of blues and jazz music pieces which is belong to Black community mostly possible that seen many social elements. Some of food and beverage elements belong to Southern cuisine, soul food and American cuisine. In the years 1920-1970, when innovations were seen for African-Americans, two important innovations emerged, called the Harlem Renaissance and soul food. Understanding the relationship between these two areas that emerged in parallel periods is important in terms of seeing how cuisine, art and history affect each other. In this process, the fact that the food/drinks in jazz and blues pieces are an example of the reflection of the events that affect the societies and that there is no previous study in this context constitute the importance of the research. The aim of this study is to reveal how the food and drinks in the works created/interpreted by jazz and blues singers published in 1920-1970 reflect the soul food cuisine. Within the scope of this purpose, some points affecting African-Americans from the period of Great Migration until 1970 and the works of artists were examined via literature review, one of the qualitative research methods. As a result of the research, it was seen that the majority of the culinary elements in the works belong to the South, their main campus in America. In terms of variety, African origin food/drinks were encountered, also Soul food items stood out. The intense use of Southern and African products in the works in terms of variety showed that Blacks did not forget the food/drinks of their origin. However, the popular products of the research period were frequently repeated in the works. In terms of emotions, positive feelings towards South and soul food stood out

**Keywords:** Great Migration, Slavery, Harlem Renaissance, Soul Food, Jazz and Blues

Journal of Gastronomy and  
Travel Research



# GASTROIA

Received 14.12.2022

Accepted 23.08.2023



<sup>i</sup> [yildirim-rabia@hbv.edu.tr](mailto:yildirim-rabia@hbv.edu.tr)

<sup>ii</sup> [melek.yaman@hbv.edu.tr](mailto:melek.yaman@hbv.edu.tr)



10.32958/gastoria.1219101



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

## GİRİŞ

Sanat hayal gücü veya beceriyle meydana getirilen önemli fikirleri ve duyguları ifade eden (Britannica Encyclopedia, 2022), obje, resim, müzik benzeri unsurlardır (Cambridge Dictionary, 2022). Sanat kavramı her toplumda kendi dinamikleri yani gelenek, görenek ve töre denilen normlara, inanç sistemlerine dayanmaktadır (Soysaldı, 2018). Sanat eseri ise belli bir tarihsel dönemde, belli toplumsal koşullarda, bunların simgesel özeti sayılabilecek bir estetik ilişkinin meydana getirilmesidir. Her sanat eseri, kendi çağının ve içinde üretildiği toplumun özellikleri hakkında ipuçlarını bünyesinde taşımakta (Ergur, 2018; 14), üretildiği zamanın düşünce, istek ve ihtiyaçlarını yansıttığı ölçüde o toplumu temsil etmektedir (Soysaldı, 2018). Sanat ve sanat eserlerinin içinde bulunduğu toplumdaki etkilediği ve ortaya çıkardığı sonuçlarda bunları az veya çok yansıtıyor olmasından sanatın kültürün bir parçası olduğu yorumu yapılabilmektedir.

Kültür kelimesi fikir ve zevklerin eğitilip geliştirilmesi bağlamında ilk kez 18. yüzyılda kullanılmaya başlamıştır. Ardından hızla eğitilmiş insanların niteliklerine atıfta bulunmak için kapsamı genişlemiş ve güncel formuna doğru yol almıştır (Yahoda, 2012). Türk Dil Kurumu (2022) ise kültürü *tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü* olarak açıklamaktadır. Kültürün özü, belirli bir toplumun yaşam tarzına, davranışlarına yol gösteren insanlar arasında ortak olarak görülebilen idealler, normlar, değerler ve varsayımlardan oluşmaktadır (Sandeep and Vinod, 2014). Bilindiği üzere kültürün parçaları arasında sanat da yer almaktadır. Nitekim TDK da (2022) sanatı *belli bir uygarlığın veya topluluğun anlayış ve zevk ölçülerine uygun olarak yaratılmış anlatım* olarak tanımlamaktadır. Sanatta öz ve biçim, soyut ve somut, ulusallık ve evrensellik, hem duyuşsal hem düşünsel olup ayrılmaz bir bütündür (Soygür, 1999). Sanat kendi içinde birçok sınıflandırmaya tabi tutulmakta (yüzey, hacim, mekan, dil, ses, hareket, dramatik sanatlar) bu sınıflandırmaların da alt elemanlarında birçok farklı ögeye rastlanılabilmektedir. Müzik bu sınıflardan ses sanatları başlığı altında yer almaktadır (Ankara Üniversitesi, 2022).

Müzik, belirli notaların düzenli olarak kullanılması ve bir şeyin elde edilebilmesini sağlayacak kadar sık tekrarlanmasıdır (Row vd, 2010). Duyuya hitap eden müzik sanatın dolayısıyla kültürün bir parçası olduğu bilinmektedir. Tarihsel süreçte meydana gelen savaş, yasak, kural, refah, bolluk gibi olaylar toplumu her yönden etkilediği gibi müzik alanında da etkisi göstermiştir (Göher, 2009). Bir toplumun sosyal yaşantısından siyasi yapısına, dini inançlarından o toplumun genel veya yöresel geleneklerine göre şekil almaktadır (Angı, 2013). Benzer etkileşim Afrika'dan Amerika'ya getirilmiş olan siyahiler için de söz konusudur. Tarihsel süreçte Amerika kıtasında siyahileri yakından etkileyen birçok olayın meydana geldiği ve sonuçları bakımından bu olayların birbirleriyle etkileşim halinde oldukları bilinmektedir. 1600'lerin ilk on yıllarında, Afrikalılar ilk kez yakalanmış ve köleleştirilmiş emek olarak Amerikan kolonilerine getirilmişlerdir (National Museum of African American History Culture, 2022a). 1865 yılında resmi olarak kölelik kaldırılmış (National Archives, 2022a) ardından siyahiler yoğun olarak yaşadıkları Güney bölgelerden Kuzey ve Batı eyaletlere yoğun bir göç dönemini başlatmışlardır. 20. yüzyılın başlarındaki Büyük Göç, Afro- Amerikalıların ağırlıklı olarak kırsal bir nüfustan kentsel bir nüfusa uzun vadeli dönüşümünün habercisi olmuştur. Sadece Afro- Amerikalıların özgürlük, iş ve sosyal adalet arayışlarında değil, aynı zamanda Amerikan kültürü, toplumu ve siyasetinde yeni ırk, sınıf ve etnik ilişki kalıplarının ortaya çıkışında da bu göçün etkisine rastlanılmaktadır (Trotter, 2002). Söz konusu göç Harlem'e dönemin en büyük beyinlerinden ve en parlak yeteneklerinden bazılarının, Afro- Amerikalı sanatçı ve akademisyenlerin gelmesine önayak olmuştur. Mahalle, Afro- Amerikalıların sahip olduğu ve işlettiği yayınevleri ve gazeteler, müzik



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 224-241

## *1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

şirketleri, tiyatrolar, gece kulüpleri ve kabarelerle dolu hale gelmiştir (National Museum of African American History Culture, 2022b). Bu sanatsal rönesansta çeşitli müzik türleri can bulmaya başlamış bunlar arasında caz ve blues da görülmüştür. Özgün bir geleneksel Amerikan sanat formu olan blues, kişisel sıkıntılarının, şanssızlığın üstesinden gelmenin, duyguları ifade etmenin ve hepsinden kaçma arzusunun hikayelerini anlatmaktadır (Prence George's Community Collage, 2022). Çıkış noktası Amerikan İç Savaşı'nı (1861-1865) takip eden yıllarda Amerika'nın kırsal güney eyaletlerindeki ezilen, ekonomik olarak dezavantajlı Afrikalı-Amerikalı topluluklara dayanmaktadır (Open University, 2022). Caz ise 20. yüzyılın ilk on yıllarında gelişen belirgin bir Amerikan müzik tarzıdır. Kökleri, maneviyat, iş şarkıları ve blues gibi birçok Afro-Amerikan halk müziği geleneğini içermektedir. Cazın ayırt edici unsurları arasında karakteristik ritim kalıpları, işlevsel armoni ile ilişkili olan ama onunla aynı olmayan armonik uygulamalar ve doğaçlama pratiği yer almaktadır. Geleneksel klasik müzik ve popüler müzikten etkilenmiş olup net sınırlamaları bulunmamaktadır (The University of Mississippi, 2022).

Sanatın dolayısıyla kültür ve toplumun bir parçası olan caz ve blues içerdiği ifadeler bakımından bazı yiyecek ve içecekleri de bünyesinde bulundurmaktadır. Bu ürünler Afro- Amerikan olan ve olmayan mutfaklarından izler taşımaktadır. Örneklem olarak 1920- 1970 yıllarında piyasaya sürülmüş olan şarkılar incelendiğinde yükselişi ve sonu bu dönemle örtüşen ve doğuşu köleleştirilmiş siyahi aşçıların Afrika, yerli Amerikan ve Avrupa yemek geleneklerini bir arada harmanlandığı köle yerleşkeleri mutfaklarına dayanan (Zuckerman vd., 2020) soul food ve Güneyli mutfaklarından izlere rastlanılmaktadır.

### **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

Bu kapsam dahilinde Büyük Göç, Harlem Rönesansı, blues ve caz, Güneyli mutfağı, soul food ele alınmıştır.

### **BÜYÜK GÖÇ**

İrk kavramı biyolojik temelli insan özelliklerine hitap etse de bunların ırksal anlamlandırma amacıyla seçilmesi sosyal ve tarihsel bir süreçtir. İrk fikri, politik dünya ekonomisinin yükselişiyle şekillenmeye başlamıştır. Küresel ekonomik bütünleşmenin, deniz yolu taşımacılığı imparatorluklarının başlangıcı, Amerika kıtasının fethi ve Atlantik köle ticaretinin yükselişi ırkın şeceresindeki kilit unsurlar olarak sayılabilmektedir (Winant, 2000). "İrk", "beyaz" ve "köle" kelimelerinin hepsi Avrupalılar tarafından 1500'lerde kullanılmış ve bu kelimeleri kendileriyle birlikte Kuzey Amerika'ya getirmişlerdir. Yüzyıllar boyunca, "beyaz" insanların doğal olarak beyaz olmayanlardan daha akıllı, yetenekli ve insan olduğu hakkındaki fikir dünya çapında kabul edilmiştir. İnsanların bu şekilde sınıflandırılması, Avrupa kolonizasyonu ve ardından Afrika' dan gelen insanların köleleştirilmesi amacına hizmet için bir gerekçe haline getirilmiştir. 1600'lerin ilk on yıllarında, Afrikalılar ilk kez yakalanmış ve köleleştirilmiş emek olarak Amerikan kolonilerine getirilmiştir (National Museum of African American History Culture, 2022a). Afrikalıların %40'ından fazlası ABD' ye köle ticaretinin merkezi olan Güney Carolina, Charleston liman kenti üzerinden girmiştir. Köleleştirilmişlerin küçük bir kısmı Kuzey Amerika'ya çoğunluk ise Güney Amerika ve Karayipler' e gönderilmiştir (Public Broadcasting Service, 2022).

Amerikan tarihi incelendiğinde siyahilerin önemli bir iş gücü olarak kullanıldığı bilinmektedir. 1793'te çırçır makinesinin icadı, köle gücünü Güney ekonomisi için önemini pekiştirmiş (Ferris State



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

University, 2022a) pamuk tarlaları Derin Güney arenasında yaygınlaşmıştır. 1850' de ülkede 1,8 milyonu pamukta çalışan 3,2 milyon köle olduğu tespit edilmiştir. Gelişen tarım ekonomisi, Aşağı Güney'de kölelik için devasa yeni bir bölge yaratmış Yukarı Güney'i, köle ihraç eden devletler haline dönüştürmüştür (Public Broadcasting Service, 2022). Öyle ki Amerika Birleşik Devletleri'ne gelen Afrikalıların neredeyse tamamı Güney eyaletlerinde tarımda istihdam edilebilmeleri adına gıda yetiştiren toplumlardan seçilmiştir (Whit, 1999).

31 Ocak 1865'te Kongre tarafından kabul edilen ve 6 Aralık 1865'te onaylanan 13. Değişiklik ile Amerika Birleşik Devletleri'nde kölelik kaldırılmıştır (National Archives, 2022a). 1865'te kölelik sona erdiğinde, Afro-Amerikalılar tüm hayatlarının geçmiş olduğu yerleşkelerden uzaklaşmaya başlamışlardır. Diğer göçmen gruplarda olduğu gibi, Afro-Amerikalılar başarılarına uygun koşullar bulana kadar küçük bir şehirden biraz daha büyük şehre, sonra metropolden metropole veya bölgeden bölgeye hareket etmişlerdir. Birçok Afro-Amerikalı, köle ticareti veya savaş sırasında dağılan aile fertlerini aramak adına uzun süre çaba göstermişlerdir. Diğerleri, ücretlerinin niteliğini ve değerini kontrol etmek gibi tek bir hedefle önce Güney'e, ardından Kuzey Amerika'ya göç etmişlerdir (Mathieu, 2009). Kuzeye yapılan göçlerin nedenleri bununla sınırlı olmamaktadır. Nitekim Güney'de durgun pamuk piyasası ve doğal afetler giderek daha fazla insanı bir borç döngüsüne hapsedmiştir. Savaşın endüstriyel mal üretimi için yüksek talep oluşturmasının yanı sıra zorunlu askerliğin olması ve Avrupa göçünün yavaşlaması Kuzey'de büyük işgücü kıtlığına yol açmıştır. Bu işgücü sıkıntısı, siyahi Güneylilere çelik, gemi yapımı ve otomotiv endüstrilerinin yanı sıra mühimmat ve et paketleme fabrikalarında iş sağlamıştır (United States House of Representatives, 2022).

Tüm bunlarla birlikte Güney' de görülen göçün en büyük itici kuvvetleri arasında Jim Crow Yasaları olduğu bilinmektedir. Jim Crow, 1877 ile 1960'ların ortaları arasında, öncelikle güney ve sınır eyaletlerinde faaliyet gösteren ırksal kast sisteminin ismidir. Oldukça katı siyah karşıtı yasadan daha fazlası olup yaşam biçimini şekillendirebilecek kapsama ve güce sahiptir. Bu yönetiminde, Afro-Amerikalılar ikinci sınıf vatandaş statüsüne düşürülmüştür. Beyazların, zeka, ahlak ve medeni davranış dahil ancak bunlarla sınırlı olmayan tüm önemli yönlerden siyahlardan üstün olduğuna inanılmıştır. Siyahlara eşit muamele etmek, ırklar arası cinsel birliktelikleri teşvik edeceğinden onların ırk hiyerarşisinin en altında tutulabilmesi için şiddet kullanılmasına varabilen çeşitli yöntemlere izin verilmiştir (Ferris State University, 2022b).

Siyahilerin kitleler halinde göç etmesi tek bir sefer ile sınırlı kalmamaktadır. Neredeyse bir yüzyıla yayılan göçte—1865-1896; 1910-1940; ve 1940-1970—altı milyondan fazla siyahi, görünüşte kırsal olan güneyden çeşitli kentsel kuzey ve batı bölgelerine yönelmiştir (Mathieu, 2009).

İlk Büyük Göç (1910-1940), siyahi güneylilerin New York, Chicago, Detroit ve Pittsburgh dahil olmak üzere Kuzey ve Orta Batı şehirlerine taşınmasına yol açmıştır. 1917'de savaş hazırlıkları hızlandığında, daha güçlü Amerikanlar, endüstriyel işleri bıraktıkları için Avrupa'ya gönderilmiştir. Emek ihtiyacı, Avrupa'dan gelen göçün azalması, siyah nüfusa tarım dışı endüstrilerde işgücü olma fırsatı vermiş (National Archives, 2022b) ancak Büyük Buhran' ın başlamasıyla göç oldukça yavaşlamış şiddetli ekonomik gerileme Kuzey' deki istihdamların neredeyse hepsini yok etmiştir. (Smithsonian American Art Museum, 2022). Büyük Göç 1960'larda azalmaya başlamış ve 1970'lerin ortalarında neredeyse sona ermiştir. Bu noktada, bölgeler arası siyah göçmen akışı tersine dönmüş ve Güney'e ayrıldandan daha fazla oraya taşınanlar olmuştur (Tolnay, 2003). Öte yandan 1900'den önce, her on siyah Amerikalıdan dokuzu Güney'de ve her dört siyah Amerikalıdan üçü çiftliklerde yaşamıştır. 1970'e gelindiğinde Güney, ülkenin Afrika kökenli Amerikalılarının yarısından daha azına ev sahipliği yapmış ve sadece %25'i kırsal bölgede yaşar hale gelmiştir (Addison vd, 2013).



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

Geçmiş yirminci yüzyılın öncesine dayanan Afro-Amerikalıların tarihinde görülen yoğun olaylar birçok farklı açıdan sonuçları da beraberinde getirmiştir. Yirminci yüzyılın başlarındaki Büyük Göç, Afro-Amerikalıların ağırlıklı olarak kırsal bir nüfustan kentsel bir nüfusa uzun vadeli dönüşümünün habercisi olmuştur. Sadece Afrikalı Amerikalıların özgürlük, iş ve sosyal adalet arayışlarını değil, aynı zamanda Amerikan kültürü, toplumu ve siyasetinde yeni ırk, sınıf ve etnik ilişki kalıplarının ortaya çıkışında da etkileri görülmüştür (Trotter, 2002).

## HARLEM RÖNESANSI

Büyük Göç, Harlem' e dönemin en büyük beyinlerinden ve en parlak yeteneklerinden bazılarının, Afro-Amerikalı sanatçı ve akademisyenlerin gelmesine önayak olmuştur (National Museum of African American History Culture, 2022b). Harlem Rönesansı ise 1. Dünya savaşıyla (1917) Büyük Buhran' ın başlaması ile 2. Dünya Savaşı (1930) arasındaki süre zarfında Afro-Amerikalılar tarafından gerçekleştirilen zengin disiplinler arası sanatsal ve kültürel bir aktivite dönemi olarak açıklanabilmektedir (National Gallery Art, 2022). Huggins (1976;9) Harlem Rönesansı' nı siyaset olmayan ve siyasetten daha güvenli olan ancak dönemdeki politik ve siyasi eleştirilerden yola çıkılarak oluşturulmuş şiir, müzik ve sanata dönüştürülen bir enerji kanalı olarak açıklamaktadır.

Kölelerin azat edilmesiyle başlayan dönem, Birleşik Amerika'da devletlerin yeniden inşası, Jim Crow Kanunları gibi daha çok tarihi olaylar olmak üzere, Harlem' e rönesansta payda sahibi olan kitlenin gelmesini sağlamıştır. Birleşik Amerika' da bir yerleşkenin adı olan Harlem başlangıçta orta sınıf beyaz Amerikalılardan oluşan bir kasaba olmasına rağmen, siyah göçmenlerin gelişinden sonra demografik olarak değişmeye başlamıştır. Coğrafi olarak izole bir şekilde sahip olan bölge giderek siyahilerin yaşadığı bir kasa haline gelmiştir (Zeki ve Bilem, 1999).

Bloom (2004;5-6) Harlem Rönesansı' nın varlığının temelde orta sınıfın genel durumuna borçlu olduğunu düşünmektedir. Buna göre orta sınıfın mali durumu 1800' lü yıllardaki Afro-Amerikan edebiyatını oluşturmak için gerekli olan zamanı sağlayabilmiştir. Kölelik döneminde sanat için gerekli olan zaman ayrılmadığı için bu dönemde siyahiler adına sanat da gelişme imkânı bulamamıştır. Harlem sanatçıları geleneksel anlamda bir edebiyat "okulu" oluşturmamışlardır. Genç, yetenekli ilgili kitle, Alain Locke ve Charles S. Johnson gibi bilim adamlarıyla ilişkileri sonucunda kendilerini bir grup olarak görmeye başlamışlardır.

Kültürel değişim büyük göçün şekillendirdiği Cleveland, Los Angeles ve birçok şehirde de meydana gelmekle birlikte hareketin zirvesinde Harlem, merkez üssü konumuna sahip olmuştur. Mahalle, Afro-Amerikalıların sahip olduğu ve işlettiği yayınevleri ve gazeteler, müzik şirketleri, tiyatrolar, gece kulüpleri ve kabarelerle dolu hale gelmiştir (National Museum of African American History Culture, 2022b). 1929'da Büyük Buhran'ın başlaması, birçok insanın işsiz kalması ve temel ihtiyaçları karşılamaya odaklanması nedeniyle dönemin sanatsal enerjisini söndürmüştür. Öte yandan Harlem Rönesansı, uzun süre filizlenecek olan sanatsal tohumların ekilebilmesine ön ayak olmuştur (National Gallery Art, 2022).



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 224-241

## *1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

### **BLUES VE CAZ**

İç Savaşın ardından eski köleler, yeni kurulan özgürlüklerini kutlamanın sevincini yaşamışlardır. Bu özgürleşme, Afrikalı Amerikalılara bir umut duygusu, ekonomik fırsat, sosyal hareketlilik ve toplumda daha fazla söz hakkı vermiştir. Yeniden yapılanma döneminde Afro-Amerikan kültürünün kurulmasında müzik büyük rol oynamıştır (Richmond University, 2022).

Blues, Amerikan İç Savaşı'nı (1861-1865) takip eden yıllarda Amerika'nın kırsal güney eyaletlerindeki ezilen, ekonomik olarak dezavantajlı Afro-Amerikalı topluluklardan ortaya çıkmıştır. Blues şarkıcıları kölelerin torunları olup müziklerinin unsurları Afrika kökenlerine kadar uzanmaktadır (Open University, 2022). Özgün bir geleneksel Amerikan sanat formu olan blues, kişisel sıkıntıların, şanssızlığın üstesinden gelmenin, duyguları ifade etmenin ve hepsinden kaçma arzusunun hikayelerini anlatmaktadır (Prence George's Community Collage, 2022). Büyük Göç şehirlerin kentsel alanlarında yoğun nüfuslu ve çok fakir siyah topluluklar yaratmıştır. 1930'ların Büyük Buhranı'ndan önce, göçmen tarım işçilerinin çoğu kendilerine şehir fabrikalarında düşük maaşlı iş bulmuşlardır. Bununla birlikte, topluluk duygularını kaybetmemişler blues müziğin daha dinamik bir versiyonunun ortaya çıkmasını sağlamışlardır (Open University, 2022). Birçok beyaz vokalist ve caz grubu 1920'lerden başlayarak bu yeni müzik türünü icra etmeye ve kaydetmeye başladıkça blues hızla popülerlik kazanmıştır. Erken dönem Afro-Amerikan müzik tarzı blues, tarihteki ünlü siyah beyaz müzisyenlerin etkisiyle 1960'larda ve 1970'lerde müzik sahnesinin en etkili unsuru haline gelmiştir (Weiler, 2017).

Caz ise 20. yüzyılın ilk on yıllarında gelişen belirgin bir Amerikan müzik tarzıdır. Kökleri, maneviyat, iş şarkıları ve blues gibi birçok Afro-Amerikan halk müziği geleneğini içermektedir. Cazın ayırt edici unsurları arasında karakteristik ritim kalıpları, işlevsel armoni ile ilişkili olan ama onunla aynı olmayan armonik uygulamalar ve doğaçlama pratiği yer almaktadır. Geleneksel klasik müzik ve popüler müzikten etkilenmiş olup net sınırlamaları bulunmamaktadır (The University of Mississippi, 2022).

### **GÜNEY MUTFAĞI**

Güney Amerikan mutfaklarının doğuşu, köleleştirilmiş siyahi aşçıların Afrika, yerli Amerikan ve Avrupa yemek geleneklerini bir arada harmanlandığı köle plantasyonları mutfaklarına dayanmaktadır (Zuckerman vd., 2020). Amerika'nın başlangıcından günümüze kadar geçen yıllar boyunca, Güney yemekleri bu ırklardan etkilenmiş ve evrim geçirmiştir. Bununla birlikte yerli Amerikanların Güney mutfağının kurucusu oldukları öne sürülmektedir (Addison vd, 2013).

Güney diyeti yağın bolca kullanıldığı, kızarmış yiyecekler, yumurtalar, işlenmiş et ve şekerli içeceklerin yüksek oranlarda tüketildiği bir beslenme çeşididir (Harvard Healty, 2022). Ürün çeşitliliği açısından geniş bir yelpazeye sahip olduğu bilinmektedir. Güneydeki siyahi merkezli ürünler arasında tavuk kanadı, ayakları, sırtı gibi sakatatlar, yumurta, kahve, çay, beyaz patates ve jöle bulunmaktadır. Siyahi olmayan geleneksel yiyecekler ise sosis, jambon, tavuk göğsü ve bacağı, balık olmayan deniz ürünleri, bira, biftek, çiğ elma ve şeftali, muz, portakal, limon peynir, kurabiye, çiğ domates, bal, salatalık, turşu, marul ve tereyağı sayılmaktadır (Baer and Jones, 1992;102).



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

Geleneksel Güneyli içecekleri arasında mısır içeceği haricinde naneli julep, yayık altı ayranı, gazlı içecekler ve meşrubatlar bulunmaktadır. Yemekler ise mutlaka bir tatlı ile sonlandırılmakta, meyve pastaları genellikle üzümü meyveler ile yapılmaktadır (Lefler, 2013;4-5).

## **SOUL FOOD**

Soul food Afro-Amerikan merkezli melez bir beslenme akımı olarak tanımlanabilmektedir. Amerika tarihinde görülen göç, savaş, yer değiştirme ve daha fazlasının gerçekleştiği süre boyunca Afro-Amerikalılar yiyeceklerinden ve dini geleneklerinden ayrılmamışlardır. Kuzey şehirlerinde soul food bu şekilde kendine yer bulabilmiş ve aynı zamanda gelişerek farklı gıdalara dönüşmüştür. Güney'de ise bu değişim siyahi ailelerin sahip oldukları aynı malzemelere erişimlerinin olmamasından kaynaklanmıştır. Bu nedenle, ikame ürünler kullanmak ve tamamen yeni tarifler yapmak zorunda kalmışlardır (Addison vd, 2013).

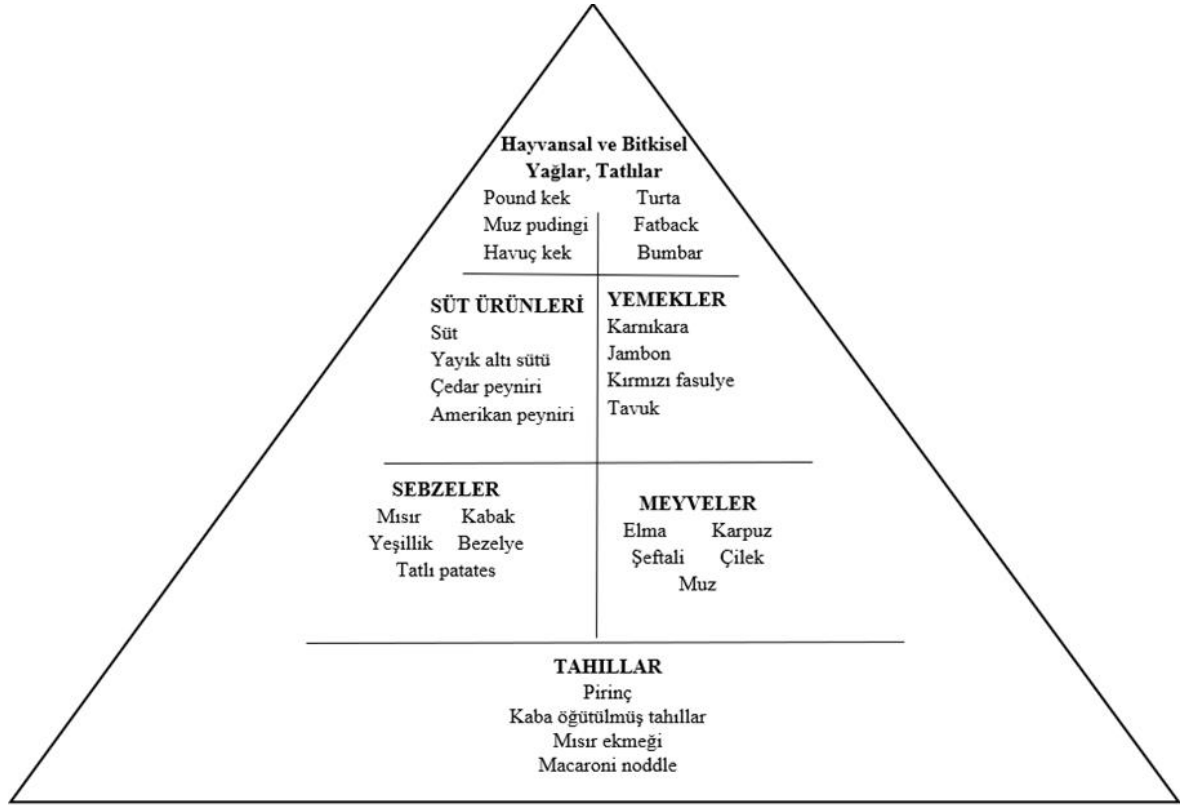
Afrika bitkilerine benzeyen ve Afrika'dan ithal edilen yer fıstığı, karpuz ve bamya gibi Amerikan topraklarında yetiştirilen yiyecekleri kullanan köle aşçılar, mısır unu ve kurutulmuş domuz eti ile yeni bir mutfak yaratmışlardır. Ayrıca Afrika'dakilere benzeyen Amerikan yapraklı yeşillikler, şalgam, lahana, patlıcan, salatalık, domates, soğan, sarımsak ve acı biber gibi Afrika sebzelerinden bazılarını da yetiştirerek izin verildiği ölçüde bu diyeteye dahil etmeye çalışmışlardır. Küçük av hayvanları avlamak ve balık tutmak ek kaynak sağlamıştır. Bazı durumlarda kölelerin kendi domuzlarını ve tavuklarını yetiştirmelerine izin verilmiştir (Poe, 1999). Domuzlar, genellikle Avrupalılara çeşitliliği geniş olan yenilebilir parçalar sağlamıştır. Afrikalı Amerikalılar ise domuzların midelerini, kulaklarını, ayaklarını, bağırsaklarını, beyinlerini, kaburgalarını, sırt yağlarını ve dizlerini kullanmışlar ve bunlar soul food mutfağında önemli bir rol sahip olmuşlardır (Whit, 1999). Domuzun soul food mutfağındaki konumunun altındaki neden bununla sınırlı kalmamaktadır. Genellikle bir plantasyonun yakınındaki ormanlarda bırakılan domuzlar, yetiştirilmesi en kolay olan hayvanlar arasında olduğundan Güney'de oldukça değerli görülmüştür. Buna ek olarak mısır unu, kolonilerde, özellikle buğday ve pirinç gibi tahılların bulunmadığı yerlerde kolayca büyüdüğü için popüler hale gelmiştir (Miller, 2013; 58). Kıyı bölgelerinden gelen Afrikalı Amerikalılar, imkanları olduklarında deniz ürünlerini zevkle tüketmişler ancak köle statüsünden dolayı hayvanları kullanmakta çok tasarruflu olmak zorunda kalmışlardır. Hayvanı bütün, büyük biftekler veya pirzolarlar halinde yemek yerine, büyük tencerelerde haşlanmış sebzeleri lezzetlendirmek için küçük parçalar halinde saklanmış et ve kırmızı biber kullanmışlardır. Köleleştirilmiş aşçılar, hafta sonları ve özel günlerde bisküvi ve şatafatlı tatlılar yapmak için sadece beyaz un ve beyaz şeker alma imkanları olmuştur. (Miller, 2019). Şekerin kullanılması tatlılar ile sınırlı kalmamıştır. Şeker rafine işleminin yan ürünü olan melas, ekicinin düşük maliyetle sağlayabileceği ek bir kalori kaynağı haline gelmiş, tüm bu yiyecekler, Güney'deki kölelerin temel gıda maddesi haline gelmiştir (Miller, 2013; 58). Boykin (1975) domates soslu spagetti, biberli acı yemekler, köfteler, sığır konservesi, lahana ya da jambonla pişmiş kara lahana gibi yiyecekleri soul food dahilinde görmüştür. Bu gıdalara ek olarak kızarmış tavuk ve balık; mangalda domuz eti; kavrulmuş tatlı patates; yöreye göre "sloosh", "cushcush" veya "gumbo" gibi adlara sahip tek kap yemekleri; mısır ekmeği, mısırlı börek, mısır pone, mısır unu lapası ve iri öğütülmüş mısır lapası (hominy grits); börülce, karnıkara, bezelye ve fasulye gibi baklagiller, pirinç ve Afrika kökenli karpuzların hepsi tipik Afro-Amerikan yiyecekleri arasında görülmüştür (Poe, 1999).



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

Soul food, Afrika ve Amerika mutfaklarından parçaların harmanlanmasıyla füzyon mutfak özelliği taşımaktadır. Bunun sonucunda kendine özgü bir diyetin oluşmasına olanak vermiştir. Southeastern Michigan Dietetic Association, 1998 (aktaran, Nettle, 2007) soul food diyet piramidini şekil 1' deki gibi oluşturmuştur.



**Şekil 1.** Soul Food Diyet Piramidi

## YÖNTEM

Çalışma siyahi tarihi için hareketli bir dönem aralığı içinde olan 1920-1970 yıllarındaki caz ve blues eserlerindeki mutfak öğeleri aracılığıyla gastronomi, tarih ve kültürün birbiriyle bağlantısını ortaya koymayı amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada ulaşılmak üstenilen sonuç düşünüldüğünde amaçları bakımında araştırma tasarımlarından açıklayıcı ve keşfedici araştırmalar kapsamında değerlendirilmesi gerektiği belirlenmiştir. Temel amacı var olan sorunu ve bu sorunlara ait değişkenlerin net olarak ortaya koyulması olan keşfedici araştırma ele alınan sorunun yeni olduğu ya da yeterince belirgin olmadığı durumlarda temel bilgilerin toplanabilmesi adına kullanılmaktadır. Açıklayıcı anlatım ise etki- tepki ya da neden- sonuç bağlantılarını ortaya koymayı hedefleyip iki değişken arasındaki ilişkinin türü, yönü, düzeyi ve şiddetine açıklık kavuşturmaya temel almaktadır (Şimşek, 2018; 92-93).

Afro- Amerikalılarla özleşmiş olan caz ve blues eserlerinin içerikleri toplumun farklı yönlerden incelenebilmesi adına önem taşımaktadır. Buna ek olarak içeriğinde gözlemlenen yiyecek ve içecek





*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

öğeleri tarihsel süreç de göz önüne alındığında gastronomi, tarih ve kültür arasındaki ilişkinin net bir şekilde görülebilmesi ve anlaşılabilmesi adına önem taşımaktadır. Yiyecek ve içeceklerin çeşit ve tekrar sayılarına göre ait oldukları bölgesel tabanların analizini yapıp bu vasıtayla caz ve blues üzerinden dönemi farklı bir açıdan incelenbilmesi adına çalışmanın genelinde nitel araştırma yöntemlerinden kavramsal içerik analizi uygun görülmüştür. İçerik analizi belirli bazı nitel verilerdeki kelime, tema ve kavramları saptamak için kullanılan bir araştırma aracıdır. Araştırmacılar içerik analizi ile kelime, tema, kavram vb. unsurların varlıkları, anlam ve ilişkilerini ölçebilmekte ve analiz edebilmektedir (Colombia Mailman School of Public Health, 2022).

Ulaşılmak istenen sonuç doğrultusunda belirlenen araştırma yönteminin doğru bir şekilde kullanılabilmesi ve anlamlı veriler elde edilebilmesi amacıyla “youtube” ve “spotify” platformlarından ilgili sanatçıların eserleri dinlenilmiş ve sözleri incelenmiştir. Kapsam sadece yiyecek ve içecekleri içerdiğinden kap kaçak, servis takım unsurları gibi ürünler çalışmaya dahil edilmemiştir.

Çalışma kapsamında 1920-1970 yıllarında piyasaya sürülmüş siyahi sanatçılar tarafından yorumlanmış ya da yaratılmış caz ve blues eserleri incelenmiştir. Aretha Franklin, Bessie Smith, Billie Holiday, Dinah Washington, Ella Fitzgerald, Louis Armstrong, Nat King Cole, Nina Simone, Ottis Redding, Ray Charles, Sam Cooke ve Sarah Vaughan olmak üzere 12 sanatçının eserleri mercek altına tutulmuş toplamda 1658 şarkı gözden geçirilmiştir. Bazı eserler aynı söz içeriğiyle farklı şarkıcılar tarafından yorumlanmış olduğundan aynı eser için tek bir örneklem dahil edilmiş sonucunda 102 şarkıdan ilgili veriler toplanmıştır. Bazı ürünler farklı eserlerde tekrar ettiği bazılarının tek sefere mahsus kullanıldığı görülmüştür. Vurgunun kuvveti ve ürün çeşitliliğinin gözler önüne serilmesi adına tekrarlar ve ürünlerde azaltılmaya gidilmemiş ancak karmaşanın önüne geçilebilmek adına araştırmanın sonucunda önemli bir değişiklik yapmayacağı öngörülen ürünler sınıflandırılarak toplanmıştır.

## **BULGULAR**

### **CAZ VE BLUES ESERLERİNDE BULUNAN YIYECEK VE İÇECEKLER**

Çalışmanın kapsamında toplam 12 caz ve blues sanatçısının eser ve yorumları incelenmiş, toplam 1658 şarkı gözden geçirilmiş 102 şarkıdan veri elde edilmiştir. Bu ürünlere duyguları yansıtmaya aracı ya da şarkıda bütünleyici unsur olarak başvurulduğu anlaşılmaktadır. Genel ve gerekli hatlarıyla gıdaların şarkılardaki duygusal yeri incelendiğinde farklı amaçlı aktarımlarda gıdaların yeri tablo 2’ de gösterilmektedir. Birden fazla kez tekrar etmiş olan gıdaların tekrar sayıları sağ taraflarında parantez içinde verilmektedir.



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

**Tablo 1.** Duygu ve İleti unsuru Olarak Gıdaların Dağılımı

Sınıfın Başlığı	Ürünler ve tekrar sayıları
İstenmeyen Gıdalar	Domuz pirzolası (2) Domuz eti, bira, şeker, patates püresi, şampanya
Özlenen Gıdalar	Şarap, sıcak bisküvi, lima fasulyesi, karnıkara, pirinç
Pozitif Anlam İfade Eden Bir Metinde Destekleyici Unsur Olan Gıdalar	Şeker ve çikolata türleri (14) Şarap (4) Turta türleri (4) Çay (4) Kahve (3) Sandviçler (3) Hamur işleri (3) Bira (2) Dondurma (2) Şampanya (2) Pasta (2) Bal (2) Sosis (2) Papaya suyu, limonata, yaban mersini, portakal, hindistan cevizi, leylak şarabı succotash, chilli con carne, lahana sosu, midye, karides, balık, baharat, tost, tatlı patates, jambon, çavdarlı jambon, krema, domuz ayağı, jöle rulo, rulo, jöle, biftek, süt, soda, çavdar, pilav, kokteyl, tereyağı
Şarkının Genelinden Kaynaklı Ya Da Direkt Olarak Olumsuzluk İfade Eden Gıdalar	Çay (2) Nane şekeri, viski, kahve çekirdeği, kirazlı soda, domates suyu, patates suyu, kahve, elma
Gelenek İfade Eden Gıdalar	Mısır ekmeği, pirinç, kavrulmuş kestane, hindi, ökse otu
Arzulanan Gıdalar	Şarap (4) Pasta (4) Likör (3) Cin (3)



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

	Bira (2) Kahve (2) Kaçak içki (2) Mısır ekmeği, kızarmış tavuk, şeftali, muz, mısır, şampanya, oolong çayı, brendi, turta, reçel, et, sos, jöle çay, şeker, tatlı jöle rulo, domates, spagetti sosu
Duygu İfade Etmeyen Gıdalar	Kahve (5) Şampanya (4) Şarap (4) Likör (3) Yumurta (2) Çikolata türleri (2) Meyve suyu türleri (2) Çay (2) Burgundy şarabı, Elma şarabı, Bordo şarabı Bira, Bal likörü, Tost, dut, şeker kamışı, zencefilli gazoz, şeftalili pasta, bal, dondurma, reçel, tereyağı, turta , elma, patates, domates, istiridye

Özlenen ile gelenekleri ifade eden gıdalar incelendiğinde Afro Amerikan gıdalar (sıcak bisküvi, lima fasulyesi, karnıkara, pirinç, mısır ekmeği) göze çarpmaktadır. Bununla birlikte en az sayıda ürün bu sınıflarda bulunmaktadır. Pozitif duygular mesajlı şarkılardaki gıdalar sınıfında ise 14 ürün ile şeker ve çikolatalı gıdalar, ardından şarap, turta türleri, çay, kahve gelmektedir. Bu sınıflandırmada ürün çeşitliliği bakımından (çay, kahve, succotash, chilli con carne, lahana sosu, baharat, tatlı patates, jambon, çavdarlı jambon, papaya suyu, domuz ayağı, jöle rulo, rulo, jöle, süt, çavdar, pilav, sosis, pasta, tereyağı, portakal, biftek) Güneyli ve Soul Food mutfakları ağırlıklı gıdaların yoğunlukta olduğu anlaşılmaktadır.

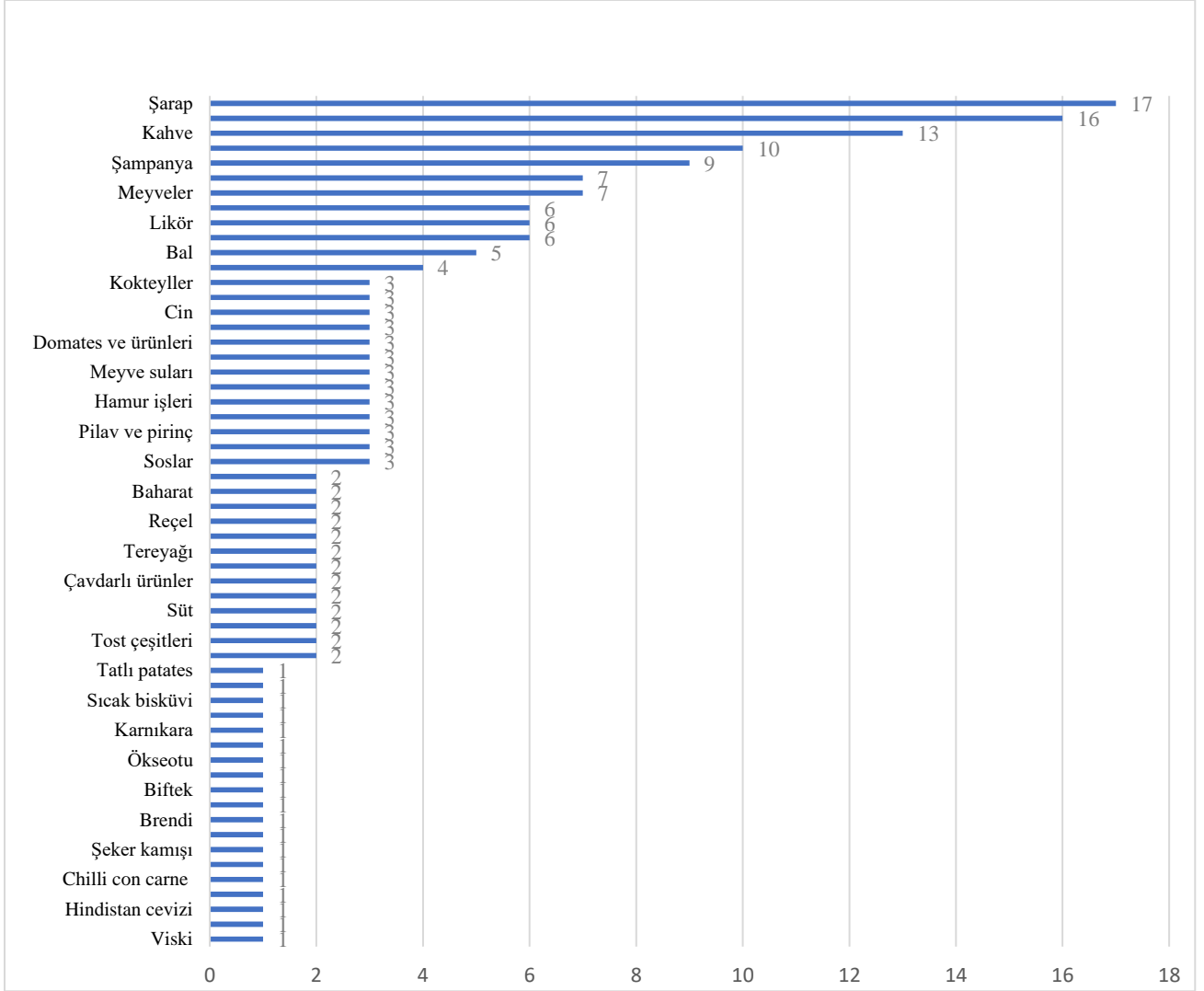
Arzulanan gıdalarda tekrar bakımından alkollü içecekler göze çarpmaktadır. Çeşitliliğin ise tıpkı pozitif duygular mesajlı şarkılar sınıfında olduğu gibi (mısır ekmeği, kızarmış tavuk, şeftali, muz, mısır, reçel, sos, jöle pasta, çay, şeker, tatlı jöle rulo, domates, spagetti sosu, kahve) Güneyli ve Soul food mutfağı ağırlıklı olduğu anlaşılmaktadır.



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

İstenmeyen, duygu ifade etmeyen gıdalarda ise tekrar bakımından kahve, şampanya, şarap, domuz ürünleri görülmekte çeşitlilik bakımından bu sefer Güneyli ve Soul food gıdalarının öne çıkmadığı anlaşılmaktadır.



**Şekil 2.** Caz ve Blues Şarkılarında Bulunan Yiyecek ve İçecekler

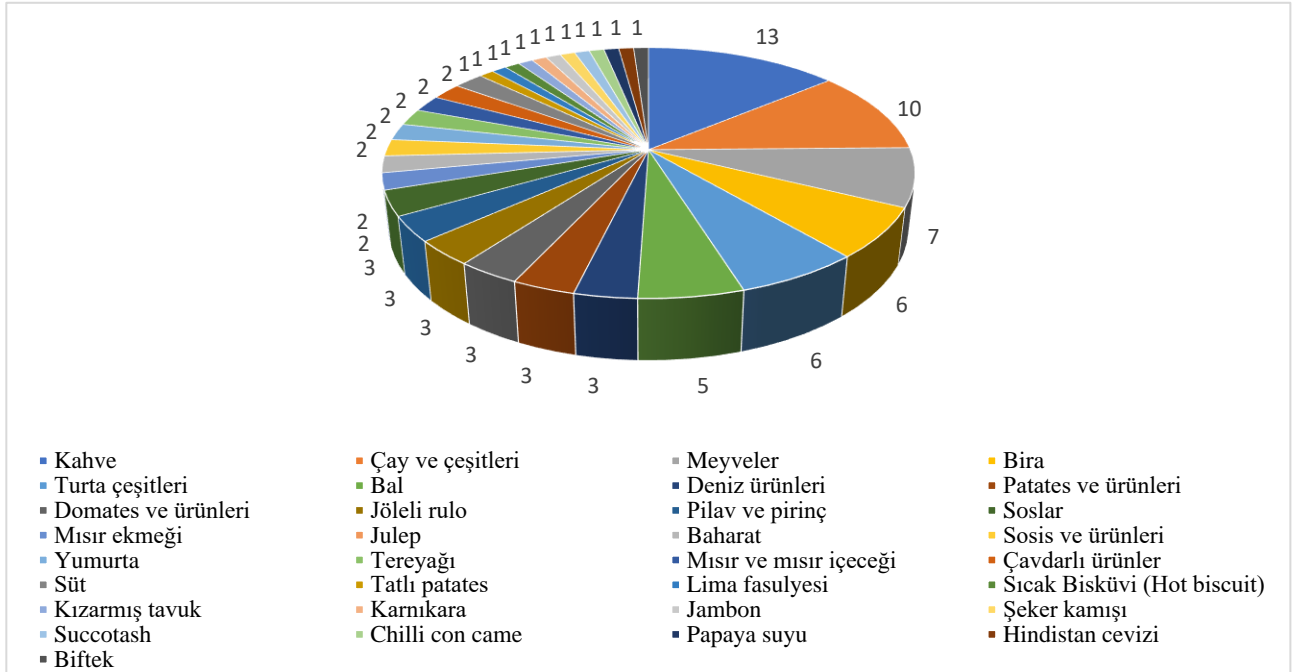
Ürünlerin genel, Güneyli ve Soul food bazında dağılımlarının net bir şekilde görülebilmesi adına çeşitli tablolar ve grafiklerin kullanılması uygun görülmüştür. Bununla birlikte nitel ve nicel açıdan tüm gıdaların verilmesi kargaşaya yol açabileceğinden veriler soul food ve Güney mutfağında öne çıkan gıdaların yansıtılmasına engel olunmayacak şekilde genel olarak sınıflandırılmış ya da spesifik ürün olarak sınıflandırılma olmadan tabloya dahil edilmiştir. Söz konusu tablo şekil 2' de yer almaktadır.



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

Tekrar sayısı sayısı ile ürün çeşitliliği arasında ters orantı görülmektedir. En çok tekrar eden ilk 5 ürünün sırasıyla şarap (17), şeker ve çikolatalar (16), kahve (13), çay çeşitleri (10) ve şampanyadır (9). En az tekrar eden ürünler ise 1' er kez rastlanılmış olan tatlı patates, lima fasulyesi, sıcak bisküvi (hot biscuits), kızarmış tavuk, karnıkara, kavrulmuş kestane, ökseotu, hindi, biftek, jambon, brendi, konserve yiyecek, şeker kamışı, succotash, chilli con came, papaya suyu, hindistan cevizi ve viskidir. En çok tekrar eden ilk 5 ürün arasında soul food ile özleşmiş unsurlar bulunmazken toplam eserlerde 1 kez anılan 18 ürünün 11' i soul food mutfağının parçası ya da Afrika kökenli olduğu anlaşılmaktadır. Düşük tekrarlı gıdaların yoğunlukla Güney/ Afrika kökenli olduğu tablodan anlaşılabilen bir diğer bulgudur. İlk 5 ürün arasında Güney mutfağında görülen ürünler arasında sadece 2 ürüne (kahve ve çay çeşitleri) rastlanılmaktadır. Şarkılarda rastlanılan Güneyli mutfağından izler ise şekil 4' te yer almaktadır.



Şekil 3. Güneyli Mutfağında Görülen Ürünler ve Şarkılarda Geçen Tekrar Sayılar

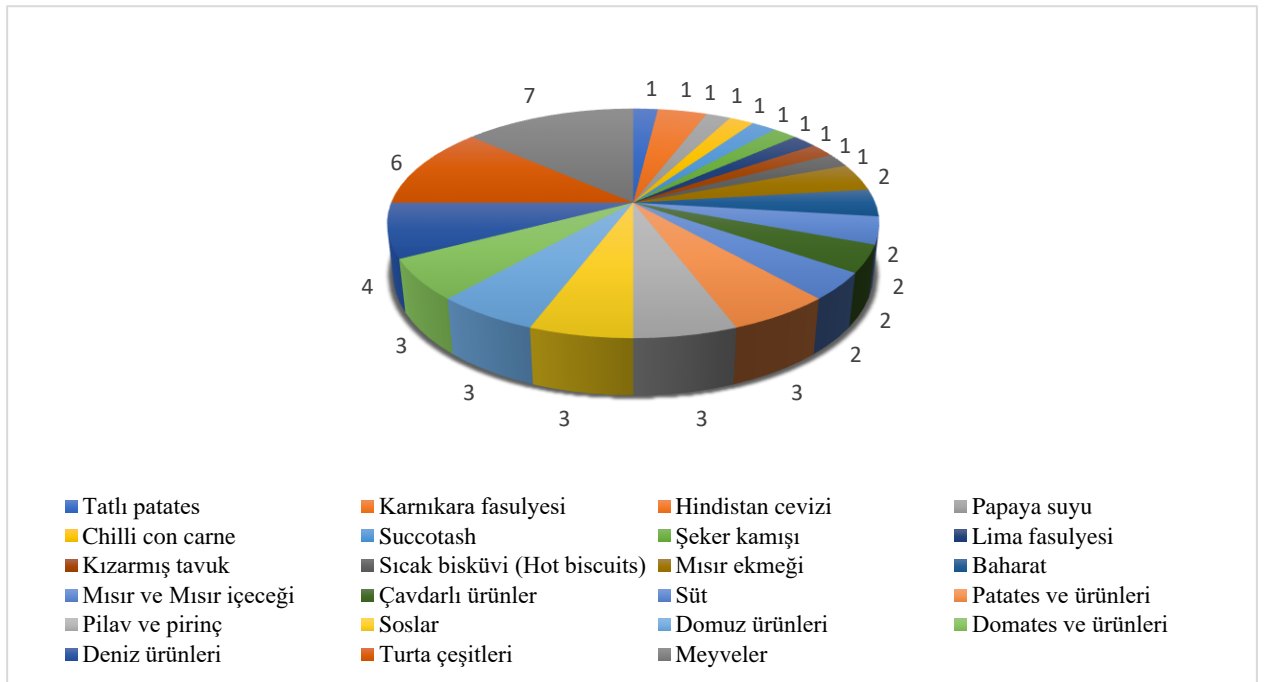


*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarından Yiyerek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

Toplam sınıflandırmaların 34' ü Güneyli mutfacı ile özleşmiş olup ürün sınıflarının %60,71' ini; tekrarlanmış olanlar da dahil toplam ürünlerin ise %49,73' ünü Güneyli mutfacı oluşturmaktadır. Ürünlerin tekrarlanma sayısı azaldıkça sınıfların çoğaldığı görülmektedir. Tekrarlanma sıklığı yüksek olan ürünler yoğunlukla içecek ve tatlı ürünler iken sıklığı az olan ürünlerde hem işlenmiş hem de işlenmemiş ürünler göze çarpmaktadır.

Bunun yanı sıra çalışmanın dönem aralığı içerisinde varlık göstermeye başlamış olan soul food ürünlerinden izler de görülmektedir. Soul food Güneyli mutfacından izler taşımakla birlikte daha ürün çeşitliliği ve tekrarı açısından Güneyli mutfacına göre daha az bulgulara rastlanılmıştır. Bahsolunan ürünler ve tekrar sayıları şekil 3' te yer almaktadır.



**Şekil 4.** Soul Food Mutfağında Görülen Ürünler ve Şarkılarda Geçen Tekrar Sayıları

Bu ürünlerden soul food mutfağında yaygın olarak görülen ve Afrika ürünleri ile bağdaştırılabilenler ürün sınıflandırılmaları dahilinde toplam sınıfların %38,18' ini, tekrarlama bazında ise %26,20' sini oluşturmaktadır. Toplam 55 ürün sınıfınının 23' ünü soul food kapsamındaki ürünler oluşturmaktadır. Bunlar arasında en çok tekrar meyve çeşitleri (7), turta çeşitleri (6), deniz ürünlerinde (4); en düşük tekrar birer kez ile tatlı patates, Hindistan cevizi, papaya suyu, chilli con carne, succotash, şeker kamışı, lima fasulyesi, kızarmış tavuk ve sıcak bisküvidir. Ürün çeşitliliği ve tekrar sayısı arasında ters orantı görülmesiyle diğer tablolarla örtüşmektedir.



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

## **SONUÇ ve ÖNERİLER**

Müzik ve gastronomi toplumların tarih boyunca yaşadıkları olaylarla birlikte geliştiği ve şekillendiği için ait olduğu topluluğun kültüründen izler taşımaktadır. Benzer bir durum Amerika'daki Afro- Amerikanlar için de geçerli olmuş tarihlerinde görülen birçok olaydan ötürü sanat anlayışlarında ve mutfaklarında değişimler yaşanmıştır. Kölelik ile başlayan süreçte göçler, dışlanmalar, var oluş çabaları ve ülke çapında görülen olaylar beraberinde kültürel değişimi ve etkileşimi getirmiştir. Büyük göç sonrasında Güney eyaletlerinden ülkenin çeşitli yerlerine kitlesel göçler yaşanmış, kültürel etkileşim süreci hızlanmıştır. Bu zaman diliminde gerek toplumsal değişimlerden gerekse zorunluluklar yüzünden Afro- Amerikan mutfağında da hareketlilik meydana gelmiştir. İncelenmiş olan caz ve blues eserlerinde mutfak unsurlarına rastlanılmış, bunların çoğunlukla Amerika'daki temel yerleşkeleri Güney'e ait oldukları görülmüştür. Bunun yanı sıra sık tekrar eden grubunda olmasa bile çeşit açısından göz ardı edilemeyecek bir skalaya sahip olan Afrika kökenli yiyecek ve içeceklere de rastlanılmakta, Güney ve Afrika mutfağının Amerika mutfağıyla harmanlanmasıyla meydana gelen bir füzyon mutfak olan Soul food unsurları da göze çarpmaktadır. Tekrar sayısı yüksek olan ürünlerin az olması ve ağırlıklı olarak Güney/ Afrika kökenli olmaması ancak tekrarı düşük olan ürünlerde tersi bir durumun söz konusu olmasından dönemdeki popüler ürünlerin sıklıkla eserlere yansıdığı ancak az tekrar ve yüksek çeşitlilik ile Güney/ Afrika kökenli yiyecek ve içeceklerin yok sayılmadığı sonucuna varılmaktadır. Hem Güney hem de Afrika kökenli ürünlerin çeşit bakımından eserlerde yoğunlukla kullanılması sanatçıların dolayısıyla Siyahi topluluğun kökenlerindeki beslenme öğelerini unutmadıklarını göstermektedir. Veriler şarkılardaki duygular, iletmeye çalıştıkları mesajlar bakımından bazı sınıflandırmalara tabi tutulduğunda ise sanatçıların Afrikalı köleler ile özleşmiş Güney mutfağıyla kendilerine ait olan Soul food mutfağına karşı nispeten daha olumlu duygular besledikleri anlaşılmaktadır.

Afro-Amerikanların müzik içeriklerinden yola çıkılarak bir genelleme yapıldığında toplulukların müzik vasıtasıyla mutfak kültürleri, çeşitli gıdalara karşı tutumları hakkında çıkarımlar yapılabilmesi mümkün olabilmektedir. Bu çıkarımlar aynı zamanda tarım ve hayvancılık alışkanlıkları, diğer toplumlarla olan gıda alışverişi, bu ürünlere olan tutumların anlaşılabilmesi noktasında ipuçları sağlamaktadır. Yeme içme alışkanlıkları tarihsel, coğrafi, siyasi bir arka plana da sahip olduğundan böylesine bir çalışma söz konusu topluluğun sosyolojik bir gerçekliğini gün yüzüne çıkaracaktır.

Tıpkı ABD gibi çok ırklı bir yapıya sahip olan Türkiye'de de çeşitli yerli ve göçmen topluluklar bulunmaktadır. Söz konusu grupların yeme içme alışkanlıkları, kabullendikleri ve beğenmedikleri bir kısım yiyeceklere yükledikleri anlamların netleştirilmesi için benzer bir çalışmanın Türkiye içerisinde de yapılması önerilmektedir. Bu sayede gerek gastronomik açıdan gerekse toplumsal bir gerçekliğin ortaya çıkması noktasında farklı bir bakış açısının yakalanacağı, elde edilecek sonuçların ilerleyen yıllarda tarihsel bir gösterge olarak kullanılabilceği öngörülmektedir. Nitekim çalışma sonucunda tarih, toplum bilimi, sanat ve gastronominin birbiri içinde bulunabilirliği kültürün bir parçası olan gastronominin çeşitli araçlarla içinde bulunduğu dönemi yansıtabilme gücünü göstermiştir.



*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarından Yiyerek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

**KAYNAKÇA**

- Angı, Ç. E. (2013). Müzik kavramı ve Türkiye’ de dinlenen bazı müzik türleri. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 2(10), 59-81
- Baer, A.H., Jones, Y. (1992). *African American in South: Issues of race, Class and gender* (First edition). Georgia: University of Georgia Press
- Bloom, H. (2004). *The Harlem Renaissance*. (First edition). Broomall: Chelsea House Publishers
- Boykin, L. S. (1975). Soul foods for some older Americans. *Journal of the American Geriatrics Society*, 23(8), 380-382.
- Ergur, A. (2018). *Kültür*. Gökalp, E. (Ed.). *Sosyal Bilimlerde Temel Kavramlar, İçinde* (3-16). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi
- Göher, F. M. (2009). Müziğin toplumsal işlevi: müzik, siyaset, din ve ekonomi. *Müzik Kültürü ve Eğitimi*, 2, 301-313.
- Huggins, N.I. (1976). *Voice from the Harlem Renaissance*. (First edition). New York; Oxford University Press
- Jahoda, G. (2012). Critical reflections on some recent definitions of “culture”. *culture & psychology*, 18(3), 289-303.
- Lefler, L.J. (2013). *Southern foodways and culture: local considerations and beyond* (First edition). Knoxville, Tenn : Newfound Press
- Mathieu, S. J. (2009). The African American Great Migration Reconsidered. *OAH Magazine of History*, 23(4), 19-23.
- Miller, A. (2013). *Soul Food: the surprising story of an American cuisine one plate at a time*. (First edition). Chapel Hill: The University of North Carolina Press
- Nettles, K. D. (2007). “Saving” Soul Food. *Gastronomica*, 7(3), 106-113.
- Pavão-Zuckerman, B., Oliver, S., Copperstone, C., Reeves, M., & Harte, M. (2020). African American Culinary History and the Genesis of American Cuisine: Foodways and Slavery at Montpelier. *Journal of African Diaspora Archaeology and Heritage*, 9(2), 114-147.
- Roy, W. G., & Dowd, T. J. (2010). What is sociological about music?. *Annual Review of Sociology*, 36, 183-203.
- Sandeep, K., & Vinod, K. (2014). Perception of socio-culture impacts of tourism: A sociological review. *International Research Journal of Social Sciences*, 3(2), 40-43.
- Soygür, H. (1999). Sanat ve “delilik”. *Klinik Psikiyatri* 2(2), 124-133
- Soysaldı, A. (2018). *Kültür, sanat ve beşeriyet ilişkisi*. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (22), 305-315.
- Şimşek, A. (2018). *İletişim Araştırmalarında Nicel Yöntemler*. Sever, N.S., İspir, N.p. (Ed.). *İletişim Araştırmaları, İçinde* (88-120). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi
- Tolnay, S. E. (2003). The African American “Great Migration” and Beyond. *Annual Review of Sociology*, 29(1), 209-232.
- Trotter Jr, J. W. (2002). The great migration. *OAH Magazine of History*, 17(1), 31-33.
- Whit, W. C. (1999). Soul food as cultural creation. *Journal for the Study of Food and Society*, 3(1), 37-47.
- Winant, H. (2000). Race and race theory. *Annual review of sociology*, 26(1), 169-185.
- Zeki, E. & Bilem, M. (1999). *Harlem Renaissance*. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 35-53.
- İnternet Kaynakçaları





Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 224-241

*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

- Miller, A. (25 Şubat 2019). Celebrating American ‘Soul food,’ edible Black history. Erişim tarihi: 6 Mayıs 2022, <https://amview.japan.usembassy.gov/en/celebrating-american-soul-food/>
- Ankara Üniversitesi, Sanat nedir?, Erişim tarihi: 29 Ağustos 2022, [https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/11885/mod\\_resource/content/1/8.%20Hafta%20Sanat%20Nedir.pdf](https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/11885/mod_resource/content/1/8.%20Hafta%20Sanat%20Nedir.pdf)
- Britannica Encyclopedia. Art. Erişim tarihi: 6 Mayıs 2022, <https://www.britannica.com/dictionary/art>
- Cambridge Dictionary. Art. Erişim tarihi: 6 Mayıs 2022, <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6z%C3%BCk/ingilizce/art>
- Colombia Mailman School of Public Health. Content Analysis, Erişim tarihi: 17 Mayıs 2022, <https://www.publichealth.columbia.edu/research/population-health-methods/content-analysis#:~:text=Content%20analysis%20is%20a%20research,words%2C%20themes%2C%20or%20concepts>
- Ferris State University 2022a, Slavery in America. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022, <https://www.ferris.edu/HTMLS/news/jimcrow/timeline/slavery.htm>
- Ferris State University 2022b, What was Jim Crow. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022, <https://www.ferris.edu/HTMLS/news/jimcrow/what.htm>
- Harvard Health (1 Ekim 2018). Traditional Southern diet is bad news for people with heart disease. Erişim tarihi: 8 Mayıs 2022, <https://www.health.harvard.edu/heart-health/traditional-southern-diet-is-bad-news-for-people-with-heart-disease>
- National Archives 2022a, <https://www.archives.gov/historical-docs/13th-amendment> 29 Nisan 2022 erişim tarihli
- National Archives 2022b (28 Haziran 2021), The Great Migration (1910-1970). Erişim tarihi: 28 Nisan 2022, <https://www.archives.gov/research/african-americans/migrations/great-migration#:~:text=The%20driving%20force%20behind%20the,States%20in%20both%20World%20Wars>
- National Gallery Art 2022, Harlem Renaissance. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022 <https://www.nga.gov/learn/teachers/lessons-activities/uncovering-america/harlem-renaissance.html>
- National Museum of African American History Culture 2022a, Historical foundations of race. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022 <https://nmaahc.si.edu/learn/talking-about-race/topics/historical-foundations-race>
- National Museum of African American History Culture 2022b, A new African American identity: the Harlem Renaissance. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022, <https://nmaahc.si.edu/explore/stories/new-african-american-identity-harlem-renaissance>
- Open University 2022, A short history of the blues. Erişim tarihi: 21 Nisan 2022, <https://www.open.edu/openlearn/history-the-arts/discovering-music-the-blues/content-section-5>
- Public Broadcasting Service 2022, Erişim tarihi: 29 Nisan 2022, <https://www.pbs.org/wnet/african-americans-many-rivers-to-cross/history/on-african-american-migrations/>
- Prence George’s Community Collage 2022, Blues history. Erişim tarihi: 21 Nisan 2022 <https://www.pgcc.edu/bluebird/blues-history/>
- Richmond University 2022, The beauty of music in African American culture. Erişim tarihi: 21 Nisan 2022 <https://historyengine.richmond.edu/episodes/view/4855>
- Smithsonian American Art Museum 2022, The Great Migration, Erişim tarihi: 28 Nisan 2022 <https://americanexperience.si.edu/wp-content/uploads/2014/07/The-Great-Migration.pdf>
- Türk Dil Kurumu 2022, Erişim tarihi: 6 Mayıs 2022, <https://sozluk.gov.tr/>



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 224-241

*1920-1970 Yıllarındaki Caz ve Blues Şarkılarındaki Yiyecek ve İçeceklerin Güneyli/ Soul Food Mutfağı Bazında İncelenmesi*

*Rabia YILDIRIM, Melek YAMAN*

The University of Mississippi 2022, Jazz. Erişim tarihi: 22 Nisan 2022  
<http://home.olemiss.edu/~rvernon/mus103/summary/jazz.html>

United States House of Representatives 2022, World War 1 and Great Migration. Erişim tarihi: 28 Nisan 2022, <https://history.house.gov/Exhibitions-and-Publications/BAIC/Historical-Essays/Temporary-Farewell/World-War-I-And-Great-Migration/>

Addison, S., Bryan, K., Carter, T., Del Tufo, J.T., Diallo, A., Kinzet, A.(2013). African Americans and southern foods. Erişim tarihi: 23 Nisan 2022, <https://ursa.mercer.edu/bitstream/handle/10898/1521/Race%20Project.pdf;sequence=5>

Weiler , E. (Fall 2017). The roots and impact of African American blues music. Erişim tarihi: 21 Nisan 2022, <https://digitalcommons.whitworth.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1001&context=hi24>