



Ayva hasadı / Geyve

72.5 milletin sofrası bu kitapta

Sakarya bugüne kadar kendini anlatamamıştı. Oysa çok kültürlülüğün, o renkli mozağin en kıymetli temsilcilerinden. Yemek tariflerinin yanı sıra Sakaryalıların kültürünü de yansıtan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" kitabı çok şey anlatıyor



Türk mutfağı geçmişi çok derinlere dayanan bir kültürler mozağı. Bu mozaikte her şehir kendi hikâyesiyle vardır ve uzun yıllara dayanan gastronomi kimliğini oluşturur. Şehirlerin bu kıymetli yolculuğundaki en önemli argümanlardan biri de kitaplardır. Mutfak kültürünü, yemeklerini, ürün zenginliğini kitaplar kayıt altına alır ve yıllara taşır. Niye bütün bunları yazdım. Geçen ay piyasaya çıkan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı", son yıllarda okuduğum en kapsamlı kaynak yayınlardan biri.

Ülkemizde gastronomi konusunda büyük bir hareketlilik yaşanıyor. Gaziantep, Hatay, Afyon, İzmir, Adana gibi şehirler, gastronomi projelerinin önderliğini yapıyorlar. Sakarya ise İstanbul'a, bir semti kadar yakın olmasına karşın, pek çok imkânına rağmen kendini ortaya koyamayan bir şehir. Hâlbuki anlatacak çok şeyi var; taşı toprağı ne hikâyelerle dolu bilerseniz. Yemek tariflerinin yanı sıra Sakaryalıların kendi kültürlerini yansıtan hikâyeleri, kitaba bambaşka bir zenginlik katmış. Adapazarı'nın islama köftesi, beyaz kestane kabağı, Pamukova'nın nohut kahvesi, Çerkez sofralarının sızbalı, Tatarların kuzu sopsası, fındıklı manav acıkası, Taraklı'nın erkeç güveci, Karasu'nun kum karpuzu, Geyve'nin ayvası, Sapanca'nın elma pekmezi, metez ve daha niceleri kitapta.

Rüçhan Teyze'nin özlemi

Kitap aslında çok önemli mesajlar da içeriyor. Mesela "Eski Sofralar" başlıklı kısımda Rüçhan Teyze'nin, "Eskiden her şey daha lezzetliydi be kızım; çok daha güzel kokardı! Şimdi domateslerin içi kaskatı, biberlerin zarları nasıl kalın! Köyler de şehir oldu artık" diye dile getirdiği geçmişe özlem ifadesi, aslında bize tarımda kaybettiklerimizin bir hatırlatması değil mi?

Bir göç şehridir Sakarya. Ben Çerkez kökenliyim ve dedelerim



Sakarya'nın toprağı, üreticisi, sofrâ hikâyeleri ve şehirdeki çok kültürlülük, antropolojik bir bakış açısıyla ele alınmış.



Kübra Sultan Yüzüncüyıl

Kafkasya'dan Adapazarı'na göç etmişler. Laz, Boşnak Türkmen, Boşnak, Arnavut, Gürcü, Roman, Kürt herkes birlikte yaşar bu şehirde. Ama Sakarya kendini şimdiye kadar iyi ifade edememiş, kültürel zenginliğini, yemek çeşitliliğini anlatamamıştır.

Yeni Sakarya mutfağı da var

Kitap Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası (SATSÖ) tarafından Sakarya mutfağını tanıtmak için hazırlanmış ve farklı bir araştırma yöntemiyle hayata geçirilmiş. Yazarları Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybadın, Arif Bilgin ve Suavi Aydın. Sakarya Üniversitesi'nde akademisyen olan yazar Kübra Sultan Yüzüncüyıl, "Yemeğin sosyal ve kültürel anlamlarını ortaya koyarken son bölümde de okurların mutfaklarına misafir olduk" diyor. Kitapta hem geleneksel mutfakların tariflerine hem de şehirdeki öne çıkan şefler tarafından yorumlanan "Yeni Sakarya Mutfağı"na yer verilmiş.

Yemek antropolojisi

Suavi Aydın'ın dediği gibi, 72.5 milletin bir arada yaşadığı coğrafyada, yemek antropolojisi çalışması yapmak için bu işe gönül vermek gerekiyor. Yazar ekibi, Sakarya'nın tarihi boyunca aldığı göçleri, yerli halkı Manavları, farklı kültürel grupların karşılaşmalarını yemek üzerinden

okuyabilmek için çok uzun yolları göze alarak

başlamışlar kitap çalışmalarını. Saha araştırmalarını Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybadın ile birlikte yapmış. Kübra Yüzüncüyıl, bu çalışma için iki farklı kaynaktan söz etmek gerektiğini söylüyor. Birinci sözlü kaynaklarını Sakarya'nın yerleşik halkı olan Manavlar oluştururken ikinci sözlü kaynağı ise göçmen (veya muhacir) halk oluşturuyor. Bu topraklara ne zaman yerleştiklerine dair kesin bir bilgiye ulaşılamayacak kadar eski bir tarihi olan Manavların mutfağı ile tarih boyunca farklı zamanlarda, farklı bölgelerden gelen göçler sonucu oluşan göçmenlerin/ muhacirlerin mutfağı bugünkü Sakarya mutfağını oluşturuyor. Kübra Sultan Yüzüncüyıl'ın, şehirlerinin mutfak kültürünü kitaplaştırmak isteyenlere notu var: "Üreticileri, tarıma, toprağı, tohuma dönmeden, onları dinlemeden şehir mutfakları yazılıyor. Bu farkındalığı kazandırmak adına da kitabımızın öncü bir çalışma olduğunu düşünüyoruz."

Şimdiye kadar pek sesi çıkmayan Sakarya, sanırım en az kitabı kadar iddialı "Gastrosakarya" projeleriyle kendinden daha çok bahsettirecek.



Ayva Dolması

Erik Sızbalı



Kum karpuzu



İslama Köfte



Nohut kahvesi

Malzeme: ● 2 çay kaşığı Sakarya-Akçakaya nohudu ● 1 fincan su ● Toz şeker (isteğe bağlı)
Yapılışı: Nohutlar kavrulur, soğuduktan sonra buğday taşında

öğütülür ve cezvede Türk kahvesi şeklinde şekerli ya da şekeriz pişirilir. Sakarya'nın Pamukova ilçesine bağlı Akçakaya köyü nohuduyla ünlüdür. Bu nohudun yetiştiği topraklar yüksek rakımlıdır.