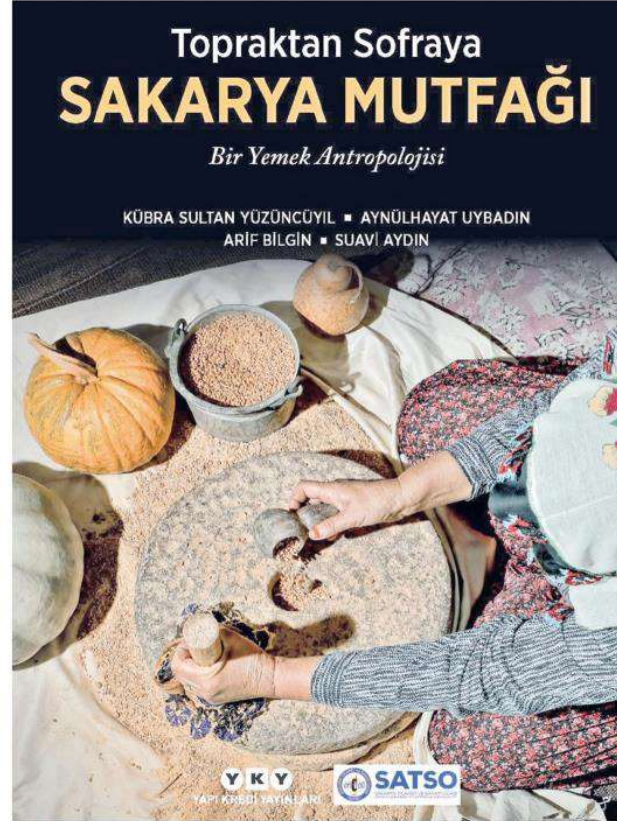


# Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi

Sakarya'nın İslama köftesi ve kabak tatlısı, Pamukova'nın nohut kahvesi, Taraklı'nın erkeç güveci, Karasu'nun kum karpuzu, Sapanca'nın elma pekmezi...



**P**EK çok farklı kültüre ev sahipliği yapan Sakarya şehrinin mutfağından çıkan bu yemekler, Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı kitabında bir araya geldi. Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı kitabı, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası(SATSO) tarafından Sakarya mutfağını tanıtmak ve şehri gastronomi turizmi destinasyonlarından biri yapmak için hazırlandı. Sakarya, birçok bilim dalı için önemli bir

laboratuvar gibi. Özellikle sosyal bilimler ve dalları açısından Türkiye'de örnek bir bölge, bakir sayılabilecek bir alan. Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı, bu laboratuvarın verimli çalışmalarından ve tarihten toplumbilimine, antropolojiden gastronomiye, coğrafyadan nüfus hareketlerine bir dizi bilgi birikiminin işlenmiş, ete kemiğe bürünmüş hali.

Coğrafyanın çok güçlü bir belirleyici olduğunu, göçün

insanla ilgili her şeyi az çok değiştirerek de olsa bir yerden başka bir yere taşıdığı unutmadan bakıldığında, bölgenin bunu haklı çıkaracak pek çok veriyi bağına yaşattığı gerçeği kendiliğinden ortaya çıkar.

Sakarya mutfağını tanıtmak ve şehri gastronomi turizmi destinasyonlarından biri yapmak için iki yıl önce başlatılan GastroSakarya projesi kapsamında hazırlanan Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı, yemek ve mutfak kültürünün değişerek yaşamaya devam ettiğini gösteren örneklerle dolu.

Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Sakarya Üniversitesi'nden akademisyen/yazar Kübra Sultan Yüzüncüyil'in öncülüğünde, alanındaki uzman akademisyenlerle hazırlandı.

## Sakarya'nın damak hafızasındaki tatlar gün yüzüne çıktı

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı A. Akgün Altuğ projenin amacı ve hedefleri ile ilgili şunları dile getirdi: "Tüm dünyada yükselen gastronomi turizminin, Sakarya'daki karşılığını oluşturmak amacıyla başlattığımız Gastro Sakarya Projesi'nin çıktısı olan bu kitabı okuyucuları ile buluşturmanın heyecanını taşıyoruz. Bu projedeki temel amacımız, topraktan sofraya doğ-

ru çizilen hatta yemek kültürümüzü, üreticilerimizi, mutfağa ilişkin hikâyeleri kayıt altına almaktır. Bu projeyi, Sakarya'nın damak hafızasında önemli yer tutan yemekleri yeniden canlandırmak için bir fırsat olarak görüyoruz. Sakarya'nın yüzyıllardır içinde barındırdığı kültürel zenginliğinin, yemek reçeteleri ve hikâyeleri üzerinden gastro turizmine kazandırılması, marka kent kimliğine de katkı sunacaktır."

## Diğer çalışmalarından farkı

Sakarya'nın yemek kültürünü anlatmak, kültürel çeşitliliğine dair bir envanter çalışması hazırlamak, damak hafızasındaki hikâyeleri aktarmak, unutulmaya yüz tutmuş tarifleri toplamak için hazırlanan Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı geliştirmiş olduğu araştırma yöntemiyle de diğer yemek kültürü çalışmalarından ayrılıyor. Arşiv taramalarının, göç hareketlerine ilişkin envanter çalışmasının, sözlü tarih görüşmelerinin ve reçete geliştirme bir arada olduğu kitap, aynı zamanda bir yemek antropolojisi çalışması.

## Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı-Bir Yemek Antropolojisi

**Yazar: Kübra Sultan Yüzüncüyil - Aynülhayat Uybadın - Arif Bilgin - Suavi Aydın**  
**Editör: M. Sabri Koz**