



Dillere destan 'Ağaç Denizi'



ARIF BİLGİN
TOPRAKTAN Sofraya Sakarya Mutfağı kitabının yazarlarından Prof. Dr. Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi" başlıklı altında arşiv belgelerinden, defterlerden, seyahatlerin notlarından yararlanarak ele aldığı Adapazarı'nın 20. Yüzyıla kadar sık ağaçlarla dolu bir bölge olduğunu, bu yüzden de burayı Evliya Çelebi'nin "Ağaç Denizi" olarak isimlendirdiğini ifade ediyor. Ve 19. Yüzyıl sonlarına kadar Adapazarı ve çevresinde gıda üretimine dair bilgileri Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nden aktarıyor.

Sakarya'nın hazineleri kayıtlı altına alındı

Yetmiş iki milletin harman olduğu Sakarya, son yıllarda gastronomi kültürüyle öne çıkan Gaziantep'ten, Hatay'dan, Afyonkarahisar'dan, Adana'dan, Balıkesir'den, Diyarbakır'dan, Konya'dan aşağı kalır yanının olmadığını "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" isimli eserle ortaya koydu. Çok büyük emek ve gayretlerin ürünü olarak ortaya konan eser, asırlardır pişe pişe günümüze ulaşan lezzetleri yemek antropolojisi tadında sunuyor.



Sabri Gültekin
 halisivasi@yahoo.com

NEREDEN girdik Nusr-et'in "tuzlu hesaplı" bifték macerasına. Neyse biz küresel şöhrete sahip "Nusr-et"i bir kenara bırakıp, geleneklerimize, özümüze dönelim. Hayatın biftékten ibaret olmadığını Sakarya mutfağına girip görelim.

Kübra Sultan Yüzüncüyül, Dr. Aynülhayat Uybadin, Prof. Dr. Arif Bilgin ve Prof. Dr. Suavi Aydın'ın yaklaşık bir buçuk yıl emek vererek hazırladıkları "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı / Bir Yemek Antropolojisi" isimli eseri Yapı Kredi Yayınları ve Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası (SATSO) el ele verip yayımlanmışlar.

Bu projeye girişirken de âdetâ "puzzle" in parçalarını bir araya getirme görevi Mehmet Sabri Koz'a verilmiş. Kitabın editörlüğünü eski yemek tarifleri, hikâyeler, türküler hakkında hoş derlemeleri olan eğitimci, eleştirmen, araştırmacı ve yazar Mehmet Sabri Koz yapınca da "tadından yememeyecek" kadar keyifli bir eser ortaya çıkmış.

SEVGİYLE KURULMUŞ BEREKETLİ SOFRALAR

"Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı", Evliya Çelebi'nin "Ağaç Denizi" dediği bölgenin içinden sesleniyor. Sakarya'nın verimli topraklarının, bereketli sularının ve onlarla beslenen sofraların hikâyesini anlatıyor. Kentin tarımsal serüvenini, bu serüvene eşlik eden yerlilerin, göçmenlerin, damak hafızalarını ve mutfağlarındaki kültürel zenginliği aktarıyor. Bunu yaparken de antropolojik bir bakış açısı kullanıyor. Bir yandan yemeğin sosyo-kültürel anlamlarını gösterdikten sonra okuyucu geleneksel tariflerle buluştururken, diğer yandan da bu tariflerden ilham alan şeflerin mutfağına konuk ediyor.

Bu çalışma, tarihten toplumbilimine, antropolojiden gastronomiye, coğrafyadan nüfus hareketlerine bir dizi bilgi birikiminin işlenmiş, "ete kemiğe bürünmüş hâli" şeklinde özetlenebilir.

Yemek ve mutfak kültürünün bütün belirleyicileriyle ele, değiştirerek yaşamaya devam ettiğini gösteren örneklerle dolu olan bu eser, "berketli topraklar" da, insana bağlı, insanla gelişen, insan emeği ve sevgisiyle kurulmuş "berketli sofralar" a herkesi buyur ediyor.

"Yaklaşık 150 yıllık bir ele değirmeninde binbir zahmetle çekilen bulgurun, mısırın, nohutun bahşışidir değirmen koluna sarılı yazmalı oya" ifadesinin neye tekabül ettiği anlayabilmek için ele emeği, göç nüru ile bir oya gibi işlenen eser, daha sayfalardan çivirmeden öğrenme içgüdüsünün dayanılmaz baskısıyla insanın iştahını kabartıyor.

OĞUZ BOYLARI'NIN "MANAV" LIĞA GEÇİŞİ

Kübra Sultan Yüzüncüyül, "Sakarya İli Damak Hafızası" başlıklı bölümde "Sakarya Manav Mutfakları" başlıklı yazısında "Sakarya, Kocaeli ilinden 1954'te ayrılan Adapazarı ilçesi Geyve, Hendek, Akçaya ve Karasu ilçelerinin birleşmesiyle vilayet olmuş" ifadesiyle içinde barındırdığı değerlerin izdiüşümünde yürüyerek Friglere dokunup,



Oğuz Boyları'nın yerleşik hayata evrilip tırma geçmesine değiniyor. Yani o dönemin ağzıyla "manav" lığa başlamasının hikâyesini irdeleyiyor. Ve ekilip biçilen bu mükembit topraklardan mühlhem lezzetlerin tarifini yapmak için kolları sıvayıp "manav" mutfağına giriyor. Taraklı'nın eriği, elması, ahlatı, hün-nabı, iğdesi ve üzüm bağlarından başlayıp Göynü eriğinin damak çatlatan lezzetinden bahsediyor.

Bitli helva, Çene Çarpan, Hayır Pilavları, Karasambaç, Yat Geber Yemeği'ni, Fık Fık Eden Umaçlar'dan mühlhem lezzetini atalarından gördükleri şekilde günümüze taşıyan "yaşayan çınarlar" in ağzından aktarıyor. Hele Pamukova'nın kış akşamlarında çaya eşlik eden bulgur ve ceviz karışımı "kavur-ga" sının dillere destan lezzetini anlata anlata bitiremiyor.

TÜRKÜN YÜRÜYENİNE YÖRÜK, OTURANINA MANAV DERLER

Dr. Aynülhayat Uybadin, "Sakarya Yörük Mutfağı" bölümünde söze "Türk'ün yü-



Sakarya Süpürgesi

rüyenine Yörük, duranına (oturanına) ise Manav derler" diyerek başlıyor. Sonra "Yörük" ve "Türkmenlik" tarihine dair perspektif sunuyor.

Denizköy'ün suyunu, Yörük ekmeğinin mis kokusunu, göç yolunda yapılan tereyağın, sofraların baş yemeği "Topalak", çadır-dan evlerin kurulduğu kış yurdunda (kışlak), yaz yurdunda (yaylak) ve güz yurdunda (güzlek) yaşanan hayat hikâyelerini anlatıyor.

Sonra "Sakarya Muhacir / Göçmen Mutfağı" başlığını açarak "Muhacir kimdir?" sorusuna cevap arayarak göç hikâyelerinin izini sürüyor.

Bulgar Muhacir yemekleri Dızmana, Öl-müşlerin Ruhuna Baca Kokutma, Kaz Yağında Erişte, Karpuz Pekmezi, Torta ile devam ettiği lezzet yolculuğuna Selanik göçmenle-rinin mutfağına devam ediyor. Kâzimeye Mahallesi'ne girip geçişe dair ne varsa hepsini kayıt altına alıyor.

UZAR UZAR İP GİBİ, GERİ DÖNER KÜP GİBİ

Manav, Bulgaristan Muhacirleri, Selanik Göçmenleri, Boşnak, Arnavut, Makedonya, Kafkasya, Kırım, Çerkes, Abhaz, Gürcü, Laz, Çeçen, Karadeniz, Hemsin, Kurmanç, Roman Mutfakları'nın asırlardır nesilden nesile aktarılan lezzetlerini okudukça insanın Sakarya'ya gidesi geliyor. Ve mis kokulu gözleme pişiren Yörükleri; tarla süren Manavları; peynirin dilinden anlayan, ceviz ağaçlarıyla dost-ça yaşayan Çerkesleri ve Abhazları; odun fırının başında mısır ayklayan Lazları; erik ekşisi kaynatılan Gürcüleri; bahçesinde kara lahana büyüyen Karadenizlileri; meyve ağaçla-rının altında kurulan Muhacir masalarını; meyve ve sebze sepetleri yapan Romanları; kara saçlımsı güneşe seren Kurmançları; is-lama köftenin fikir sahibi Rumeli ve Balkan göç-menlerini; çiböreğe destan yazan Tatarları satır aralarında değil, yerinde görmek istiyor.

Neyse hayal dünyasından tekrar kitabın sayfalarına arasına dönebilir.

Açambaşı'nı mesken tutan Hemsinlilerin meşhur iftarlarına, lezzetinden sual olunmayan yemek "Abur" a, yetmiş iki mil-lletin ayak izinin olduğu Adapazarı'nın si-midi ve dillere destan kabağın her haline yer veriliyor. Kabak bu diyarlarda öyle meş-hur ki, bilmecesi bile var: "Uzar uzar ip gibi, geri döner küp gibi".

"Antropoloji: İnsanın kökenini, evrimini, biyolojik özelliklerini, toplumsal ve kültürel yönlerini inceleyen bilim, insan bilimi.



İğneyle kuyu kazılması



SUAVİ AYDIN
PROF. Dr. Suavi Aydın'ın, "Sakarya İli Korsanının Kültürel Çeşitliliğine Dair Bir Envanter Çalışması: Yetmiş İki Buçuk Millet Bir Arada" başlıklı altında kaleme aldığı yazıda, "bugün Sakarya İli olarak bildiğimiz yer 1861 yılında müstakil sancak haline getirilen İzmit Sancağı'na bağlı bir kaza idi..." ifadesiyle giriş yapıyor. Sonrasında Osmanlı arşivlerinden, çeşitli derlemelerden, saha ve envanter çalışmalarından faydalanarak elde ettiği güncel verileri paylaşıyor. "İğneyle kuyu kazarak" demografik, sosyolojik, kültürel, ekolojik, genetiksel yemec sanatının "Anadolu ırmak" ya nesni ü nemâ buluşu-nu bir yol hikâyesi tadında aktarıyor.

Buyrun yetmiş iki milletin sofrasına



KÜBRA S. YÜZÜNCÜYÜL
"TOPRAKTAN Sofraya Sakarya Mutfağı / Bir Yemek Antropolojisi" isimli eser bir mirası paylaşma, geleceğe taşıma kaygısı üzerine bina edilmiş. "Sakarya İli Damak Hafızası" başlıklı bölümde Kübra Sultan Yüzüncüyül ve Dr. Aynülhayat Uybadin omuz omuza vererek; Ma-nav ve Yörük mutfaklarında yaşanan, asırları aşan hikâyelerine kulak kesilimler, kulak kesilmekte de kalması için almışlar.

Yeni kuşakların bugün belki hiç tadına varamayacağı yemekleri, oturma-yacağı sofraları sözlü tarih yöntemleriyle aktararak neredeyse 150 yıllık bir hikâyenin ayrıntı harmapı, unutulmaya yüz tutmuş insana dair ne varsa pişirilmeye çalışılmış. Kadın erkek, zengin yoksul, Manav Muhacir demeden "birlikteki duygusu"yla serilen sofralara ayırım yapmadan herkes davet edilmiş. Meselenin sadece karın do-yurmak olmadığı, karınla birlikte ruhları da doyurmak olduğu bütün yönleriyle aktarılmış.

Erdemli bir yolculuğa çıkılıp, geçmiş ile bugün arasında, Sakarya'da 72 milletin damagını senlendiren lezzetlerin izi sürülmüş.



AYNÜLHAYAT UYBADIN

Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyu

"GELENEKSEL Tarifler ve Yeni Sakarya Mutfağı" bölümünde tarifleri derleyen, Kübra Sultan Yüzüncüyül, yemekleri fotoğraflayan Fatih Gürsel ve Hakan Kalmış, geleneksel tarifleri yapan Şef Yazar Gülsen Yıldız, Yeni Sakarya Mutfağı Yön. Şef Doğan Anapa ve Yön. Şef Zeliha İrez tarafından kaynak kişilerin beyanı esas alınarak oluşturulan lezzet seremonisi okuyucuyu sayfalara kilitliyor. İnsan, fotoğrafırlar eşliğinde tarifi verilen geleneksel ve yeni Sakarya mutfağına ait yemekleri gördükçe, "Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyu" (Gary Naphan) sözünü hatırlamaktan kendini alamıyor. Derlenen geleneksel tarifler eşliğinde atırtırmalıklardan başlayarak, turşularla,

kahvaltılıklarla, çorbalarla, dolmalarla, sarmalarla, sebze ve et yemekleriyle, köftelerle, balık yemekleriyle, hamur işleriyle, tatlılarla, içeceklerle Yeni Sakarya Mutfağı'na dalıp; meşhur Geyve Ayvası'ndan iyerecek, Sapanca'nın yürekleri feralıktan Balkaya Kaynak Suyu'ndan içmenin ömrü bedel olduğu salkılarıyla başbaşa kalıyor. Kitabın son bölümünde Sakarya İli Envanter Çalışması yapan Prof. Dr. Suavi Aydın ise bugünkü Sakarya İli bünyesindeki yerleşimlerin tarihsel ve etnografik görünümünü hakkında çok değerli bilgi-ler aktarıyor. Adapazarı'ndan Abalı köyüne, Acı-elmalı'tan Alandıızlı köyüne kadar yüzlerce yerleşim yerinin etnografik haritasını çıkarıyor.

Eserin son sayfası çevrildiğinde şu kanaata varılıyor; bu kitap yalnızca yemek reçetelerinin olduğu bir yayım değil, bir medeniyet mirasının da kanıtı.

72 milletin mutfağına ev sahipliği yapan Sakarya'da birbirinden farklı tarifleri, kültürleri, hikâyeleri tek bir eserde toplamamız zorluğunu aşan ve bir kolektif çalışma sonucu okuyucuyla buluşurken Başta Yapı Kredi Yayınları ile Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası'na (SATSO) olmak üzere emeği geçen herkes, kaybolmaya yüz tutmuş değerlerimizi kayıt altına almalarını do-layı teşekkürli hak ediyor.