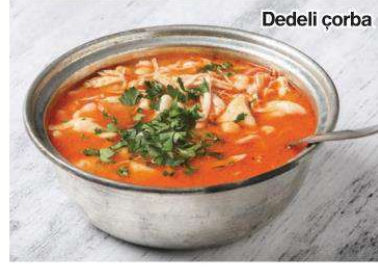


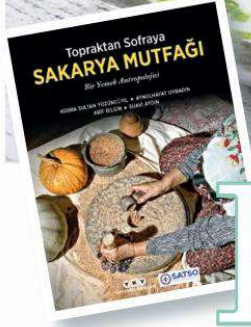
Ayranlı marul çorbası



Kaymaçına



Dedeli çorba



Bir mutfakta 7 iklim tabakta 4 buçak

'Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı, Bir Yemek Antropolojisi' isimli kitap, Sakarya yemeklerinin izinde bir sözlü tarih çalışması... Tariflerden tescilli tatlılara, artık ekilmeyen ürünlerden tek bir ağacı kalan elmaya ya da iki sezon hasat edilebilen enginara; neler yok ki bu 600 sayfalık yolculukta...

GÜLAY BARBAROS ALTAN
galtan@hurriyet.com.tr

Dört akademisyenin hazırladığı kapsamlı yemek antropolojisi 'Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı', (Yapı Kredi Yayınları) hem sağlam bir kaynak hem de elinizden bırakmadan okumak isteyeceğiniz türden bir çalışma... 1.5 yıl boyunca köy köy dolaşan Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybada'nın, Arif Bilgin ve Suavi Aydın'ın 160 kişiyle gerçekleştirdiği sözlü tarih çalışmalarının üzerine inşa edilmiş. Sakarya tarihiyle başlayan girişte Evliya Çelebi'nin 'ağaç denizi' tanımlaması dikkatimi çekiyor.

Taraklı'nın meşhur göynü eriği

Adapazarı, 18'inci yüzyılda şehir haline gelmiş, öncesi köy ve tam bir 'ağaç denizi' yani ova-orman. Sakarya ve Mudurnu nehirlerinin, su taşıyan derelerin taşkınlarıyla oluşan bataklık alanlar yerleşimi çepeçevre sarmış. 20'nci yüzyılın başında bu bataklıklar kurutulunca ortaya 'insan eksen yetişen' bu bereket çıkmış işte... O zamana kadar kendini doyuran topraklar İstanbul'un iafesini sağladığı olmuş. Ünlü patatesi de bu yıllarda ekilmiş...

Aldığı göçlerse bu bölgenin insan bereketini belirlemiş. 1864 Kafkas

göçleriyle başlayan, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı'yla tetiklenen çok büyük nüfus hareketlilikleri yaşanmış. Tarihi 1300'lere uzanan Manav köylerini de saymak gerek. Kitapta denildiği gibi 72 millet bu coğrafyayı yuva edinmiş... Her biri yeme-içme kültürünü paylaşmış ve ortaya bir büyük mutfak çıkmış. "Türk'ün yürüyenine Yörük, duranına (yerleşenine) Manav denir" diyor kitap. Sakarya'nın en eski Manav yerleşimlerinden Taraklı'da engelbil arazi sadece küçükbaş hayvancılığa elverişli değil, dağlarındaki kekikleri ve meyve ağaçlarıysa haklı bir üne sahip. Sait Faik'in romanlarına bile konu olan Çingene bacak elması bu bölgeye has, ancak şimdilerde sadece bir kök kalmış... Meşhur Taraklı eriği de Göynük eriği diye tanınmış piyasada. Halbuki 'olgun' anlamında 'göynü' erikmiş adı. Kuru ve yeşil erik mutfağın başta. Turşusu ve kurusuyla pırasadan salataya her yere giriyor.

Taraklı'nın kısıtlı tarım arazisi, iki kez hasat imkânı sunan hava şartlarıyla bu kısıtlılığı avantaja çeviriyor. Enginar ve çilek sezonları oldukça uzun mesela. Hamurla ilişkisi kuvvetli Manavların. Her gün ekme yapıyor, o hamuru kimi zaman 'dedeli çorba' gibi içinde minik mantı hamurları olan bol tavuklu; neredeyse bir öğüne bedel besleyici çorbala-

ra dönüştürüyorlar. Geyve, tescilli ayvasının yanında kerevizden kapyı bibere birçok sebzenin de deposu. Bu biberle Selanik muhacirleri 'şişerka' adı verilen lorlu bir meze yapıyorlar. Süt ürünü konusunda asıl uzmanlığı olan Arnavutlarsa 2 kilo süt, 12 yumurta ve 3 su bardağı şekerden yaptıkları muhallebiyi fırınlayarak basit ama bir lezzet abidesi olan 'kaymaçına' yapıyorlar ki ancak "Off" diyebiliriz.

Bölge mutfağı hem iç suları hem Karadeniz'in bereketiyle, su ürünleri açısından da zengin. Karasu'nun balığı, dünyaca aranan kum midyesi ciddi bir ekonomik değer. Karasu'da kıyıda kumulların içinde susuz yetiştirilen kum karpuzunun da benzeri yok.

Bir tek kabak için bile ayrı kitap gerek

Sakarya ormanlarında yetişen üvez ağacının filizlerinden yapılan yemek Gürcü mutfağında melocan, Manav mutfağında Allah ekmeği, muhacirlerin mutfağında melevcen denen yemeğe dönüşüyor. Urfa'da analıkızlı diye bilenen yemek Sakaryalı Yörüklerin mutfağında topalak aşı oluyor. Balkan göçmenlerinin getirdiği kaz yağı, Arnavutlarda kaymak ve kremaya bırakıyor yerini. Abhaz ve Çerkeslerin tütsüleme alışkanlığı peynirden ete birçok ürüne lezzet katıyor. Şekersiz pişen Çerkes kabağını mı anlatmalı, dünyanın hayran olduğu kestane kabağını mı? Kabakla yapılan tarifleri bile bir kitap olacak bu mutfak 600 sayfaya zor sığmış.

Uzun araştırmalar sonucu hazırlanan eser, yemek hikâyelerini okumayı sevenleri çok memnun edecek.

Ayranlı marul çorbası

NE LAZIM?

- 1 su bardağı yoğurt ■ 2 su bardağı su
- 1 dal taze sarımsak ■ 2 dal yeşil soğan
- 3 yaprak marul
- Tuz, pul biber, tereyağı

NASIL YAPIM?

- Su ve yoğurdu pürüzsüz ayran yapın.
- Yeşillikleri çok ince doğrayın.
- Tencereye tereyağı, yeşillikler ve ayranı koyup çok kısık ateşte pişirin.
- Ayran kesilmeden karıştırılarak kaynatın.
- Servis ederken üzerine tereyağında kızdırılmış pul biber dökün.

Simira

NE LAZIM?

- 2 su bardağı barbunya ■ 2 patates
- 1 kaşık salça ■ 2 kaşık tereyağı
- 1 kaşık ayçiçeğiyağı ■ 3 diş sarımsak
- Pul biber, karabiber, tuz

NASIL YAPIM?

- Barbunyalı haşlayıp süzün.
- Soyulmuş patatesleri küp küp doğrayıp barbunyalının üzerine koyun. Üzerini gecene kadar su ekleyerek haşlayın.
- Patatesler yumuşadığında hepsini birlikte püre yapın.
- Bir tavada yağ, salça, sarımsak ve baharatı kavurun.
- Pürenin üzerine gezdirin.



Yerelması turşusu

NE LAZIM?

- 250 gr yerelması ■ 1 su bardağı sirke
- 1/2 yemek kaşığı tuz ■ 1/2 limon
- 1 baş sarımsak ■ 2 kesme şeker
- 1 lt su

NASIL YAPIM?

- Yerelmasını temizleyip kuşbaşı doğrayın, kavanozlara yerleştirin.
- Aralara sarımsak ve limon dilimlerini serpiştirin.
- 1 litre suda tuzu ve şekeri eritip sirkeyi katın.
- Salamura suyunu kavanoza dökün. 20 gün sonra hazır.

Şişerka (Lorlu biber)

NE LAZIM?

- 10 kapyı biber ■ 2 çorba kaşığı tereyağı ■ 2 çorba kaşığı lor

NASIL YAPIM?

- Biberleri közleyin.
- Soyup kare kare doğrayın.
- Bir tavada tereyağında kavurun. Tuzunu ekin.
- Tabaga alıp lor ekleyin. Karıştırın.