

**S**AKARYA Ticaret ve Sanayi Odası (SATSO) tarafından Sakarya Mutfağı'nı tanıtmak ve şehri gastronomi turizmi destinasyonlarından biri yapmak için hazırlanan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" adlı kitap, Yapı Kredi Yayınları'ndan çıktı. Kitabı Sakarya Üniversitesi'nden akademisyen-yazar Kübra Sultan Yüzüncüyl'la konuştuk.

● Kitabınızın alt başlığı "Bir Yemek Antropolojisi." Bir gastronomi çalışmasının antropolojik çalışmaya evrilme aşaması nasıl gelişti? Sizi böyle bir çalışmaya iten ne oldu?

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası'nın (SATSO) gastronomi turizmini geliştirmek için başlattığı "GastroSakarya" projesinin ilk ayağı diyelim bu kitap için. Benimle birlikte Sakarya Üniversitesi'nde öğretim üyesi olan Dr. Aynülhayat Uybadın ve Prof. Dr. Arif Bilgin ile Bilkent Üniversitesi'nde görev yapan Prof. Dr. Suavi Aydın bu kitabın diğer yazarları. Çalışmayı tasarlarken yemeğin tarihle, coğrafyayla, toprakla, güneşle, insanla kurduğu ilişki üzerinden bir yol haritası çizdik.

Göçlerin örgütlediği karşılaşmaları sofradan üzerinden okumaya çalıştık. Yemek antropolojisi derken Sakarya mutfağını art alanındaki toplumsal ve tarihsel ilişkiler bütünüyle birlikte ele aldığımızı ifade ediyoruz.

● Sizin de takdir edeceğimiz üzere gastronomi son dönemde öne çıkmış

# Gastronomi sadece tabaktan ya da sunumdan ibaret değil

en önemli kavramlar arasında yer alıyor. Sizce neden ortaya çıktı bu uyanış?

Yemek konusu tüm dünyada belki de hiç olmadığı kadar popüler oldu gerçekten. Pandemiyle birlikte "doğal" gıdaya ilişkin farkındalık yükselse de tarla, üretici ziyaretleri yapan şef sayısı artsa da de gastronomi hâlâ gıda tüketimine dair bir merak olarak tanımlanıyor ülkemizde. Bence esas uyanış gastronominin, onarıcı tarımın, üreticinin iç içe dönüşümüyle başladı. Gastronomi sektörünün aktörleri sağlıklı ve sürdürülebilir gıda teminatı adına çok güzel fırsatlar yakaladı. Bizim kitapta da bol bol üretici hikâyesi var. Tarladaki emeğin dönüşümünü vurgulayarak gıda tüketimine ilişkin tek boyutlu ilginin gıda üretimine doğru çevrilmesi-

ronomi sektörünün aktörleri sağlıklı ve sürdürülebilir gıda teminatı adına çok güzel fırsatlar yakaladı. Bizim kitapta da bol bol üretici hikâyesi var. Tarladaki emeğin dönüşümünü vurgulayarak gıda tüketimine ilişkin tek boyutlu ilginin gıda üretimine doğru çevrilmesi-



Kübra Sultan Yüzüncüyl

ni sağlamaya çalıştık. Bunu da tarihsel bir zemine oturttuk.

## ZENGİN BİR COĞRAFYA

● "Topraktan Sofraya" diyorsunuz Sakarya mutfağı için. Bugün için de bu doğal duruş devam ediyor mu? Sakarya mutfağı bu anlamda kendini koruyabilmiş mi?

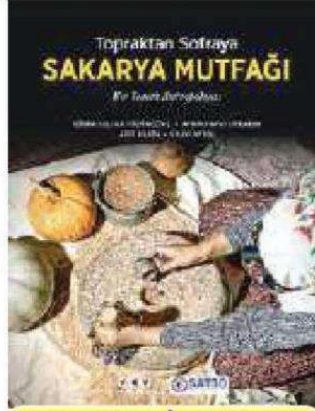
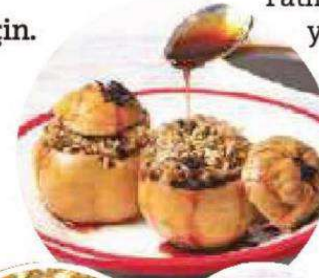
"İnsan eksen, insan çıkar" denilen topraklardan bahsediyoruz. Sakarya Nehri'nin, Karadeniz'in beslediği zengin bir coğrafya. Güneyinden kuzeyine müthiş farklılaşmalar var. Elbette endüstriyel tarımın dışında kalmayı tercih eden, agroekolojik üretimi seçen küçük ölçekli üreticiler bulunuyor. Onların mücadelelerini görünür kılmak, nitelikli gıdanın ardındaki mücadeleyi ortaya koymak adına "Topraktan Sofraya"

ifadesini kullandık. Pamukova'nın bir dağ köyü olan Akçakaya'da ilaçsız ve hormonsuz yetiştirilen üzümün bağıbozumunda hissettiğimiz neşeyi, dayanışmayı anlatmaya çalıştık.

● Kitabınızdaki tarifler için nasıl bir yolculuk geçirdiniz, bahsedebilir misiniz?

Tarifler için kendisi de bir manav olan ve "Sakarya Manav Mutfağı"ni iyi bilen şef Gülsen Yıldız'dan destek aldık, göç mutfağı içinse bize görüşmelerimiz yardım etti. Şef Doğan Anapa ve Zeliha İrez ise geleneksel tariflere anlamlı bir takım dokunuşlar yaparak "Yeni Sakarya Mutfağı"ni oluşturdu. Reçeteleri derleme sürecini ben üstlendim. Çok erken bir sabah Sakarya'da yaşayan Gürcülerin kahvaltıda yediği "sebzeli tavuk jölesi" diyebileceğimiz Ghangalay'ı tadarken ve onun tarifini Fatma Hanım'dan dinlerken yaşadığım deneyime paha biçilemez!

● Sakarya mutfağının bu anlamda nasıl bir zenginlik sunduğunu düşünüyorsunuz? Çok kültürlü bir şehir burası. Yapılacak çok iş var. Gastronomi turizmini nasıl tanımladığımızı düşünmek gerekiyor önce. Farklı kültürlerin birbiriyle karşılaşma hikâyelerini sofrada temsil edebiliriz fakat bir gözümüz hep tarımda ve çiftçide olmalı. Sakarya'nın küçük ölçekli üreticilerini destekleyerek kadın kooperatiflerini güçlendirerek ancak sürdürülebilir bir gastronomi turizmi mümkün olabilir.



Sayfa Sayısı: **660**  
Baskı Yılı: **2021**  
Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları