



YEMEK ASLA SADECE YEMEK DEĞİLDİR!

'Toprakta Sofraya Sakarya Mutfağı', iyi bir yemek kitabından beklentileri çok yukarılara taşıdı. Çünkü iddiası sadece bir yemek kitabı olmak değil, bir yemek antropolojisi kitabı olmak

İrfan ÖNER

Bir yemek kitabından beklentileriniz nelerdir?

Tarifler, bu tariflerin tarihleri, yerellik, yemeklerde kullanılan malzemelerin detaylı anlatımı, görsellik, kültüre katkı...

Tüm bunlar iyi bir yemek kitabında karşımıza çıkacak ve yemek kitabı okurlarının da beklentileri olabilecek şeyler. Fakat yakın zaman önce Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlanan "Toprakta Sofraya Sakarya Mutfağı" adlı kolektif çalışma, iyi bir yemek kitabından beklentileri çok yukarılara taşıdı. Çünkü iddiası sadece bir yemek kitabı olmak değil, bir yemek antropolojisi kitabı olmak.

Çalışma, yemeğin geçmiş, gelenek ve insan ile kurduğu derin bağların kelimenin tam anlamıyla deşifresini yapıyor. Bunu tarihin gizli rotalarıyla destekliyor. Ardına da az bilinen yemek tarifleriyle her eve lazım hâle geliyor. Bunu ise Türkiye'nin verimli ve insanların keşişim noktası adreslerinden biri olan Sakarya üzerinden yapıyor.

Bir buluşma noktası

Sakarya'nın bu bağlamda çok özel bir yerinin olduğunu vurguluyor kitabın yazarları Suavi Aydın, Arif Bilgin, Kübra Sultan Yüzüncüyl ve Aynülhayat Uybadın. Büyük bir buluşma noktası keşişim kümesi olarak ele alınıyor şehir.

BİR CÜMLE

"Yolculuğumuz bugün ile geçmiş arasında; hikâyemiz ise 72 milletin damağında."

Yörüklerin, Manavların, Çerkeslerin, Abhazların, Lazların, Gürcülerin, Karadenizlilerin, Muhacirlerin, Romanların, Kurmançların, Rumeli ve Balkan göçmenlerinin, Tatarların beraberce yaşayıp beraberce ürettiği bir coğrafya Sakarya. Kitabın derdini

anlatmaktaki yola çıkış refleksi Gary Naphan'ın bir sözünde saklı: "Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyuz." Tam da bu noktadan bakarak çalışmanın alt başlığı olarak 'Bir Yemek Antropolojisi' gibi iddialı bir çıkışta bulunuyorlar. Yazarlara göre "gündelik yemek hali antropolojik bir değerlendirmeyi hak eder" çünkü her ne kadar sıradan gözükse de, sorgulanmadan yerine getirilen bir işlem olsa da yemek yeme "onu denetleyen bir dizi karmaşık sosyolojik ve kültürel meseleyle birlikte vardır." Ve işte bu nedenle kimin neyi, nasıl yediği güçlü sembolik anlamlara sahiptir.

Besleyici bir harita

Bu paralelden gidip alanında ufuk açan bu kitabın sayfaları arasında dolaşmaya başladığımızda karşımıza çıkacak tablonun yemeğin asla sadece yemekten ibaret kalamadığını görmek olacak. Yazarlar öylesine zengin ve besleyici bir harita üzerinde gezdiriyorlar ki okurlarını soframıza gelen tabakların ardında yatan tarihselliği ve kültür zenginliğini de gözler önüne seriyorlar. Tarih sadece savaştan, kültür sadece sanattan beslenmiyor. Yeme içme alışkanlıkları da tarihin ve kültürün bir parçası olarak bugün yaşamayı sürdürüyor. Bunu görmek için biraz farkındalık gerekiyor sadece. Kitap bu farkındalığı uyandırıyorlar aslında.



Toprakta Sofraya Sakarya Mutfağı
Kübra Sultan
Yüzüncüyl,
Aynülhayat
Uybadın, Arif
Bilgin, Suavi Aydın
Yapı Kredi
Yayınları
600 sayfa