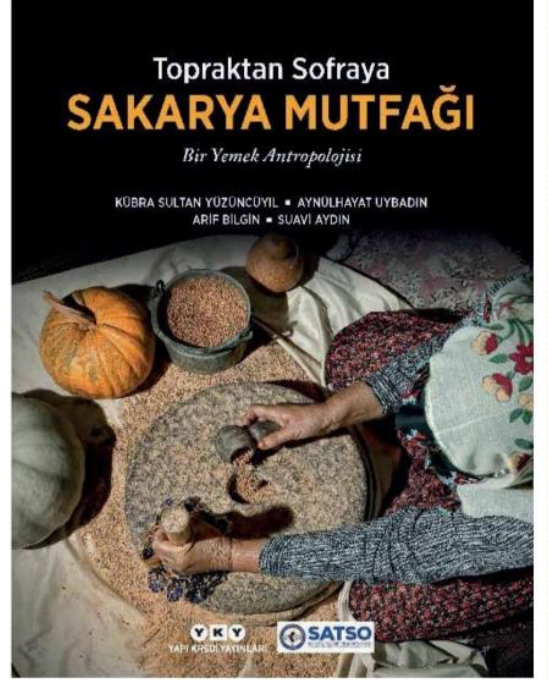


"YETMİŞ İKİ MİLLETİN SOFRASINA MİSAFİR OLDUK"

İnsani yardım çalışmaları sosyal, siyasal, ekonomik, kültürel çevrelerle aktif yerli ve göçmen mutfağı olarak temelde ikiye ayrılan Sakarya mutfağını esas alarak insanların birbiriyle kurduğu iletişimi ve karşılaşmalarını yemek üzerinden inceleyen bir kitaba imza atan Sakarya Üniversitesi İletişim Fakültesi'nden Kübra Sultan Yüzüncüyıl ile Aynülhayat Uybadin çalışmalarını 1868'e anlattı.



TOPRAKTAN SOFRAYA
SAKARYA MUTFAĞI: BİR YEMEK
ANTROPOLOJİSİ
KÜBRA SULTAN YÜZÜNCÜYİL
AYNÜLHAYAT UYBADIN
ARİF BİLGİN
SUAVİ AYDIN
YAPI KREDİ YAYINLARI
2021
600 SAYFA



Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi kitabı için Ekim 2019'da çalışmaya başlıyorsunuz. Bu projenin arka planını sizden dinleyelim istiyorum. Nasıl aklınıza düştü, nasıl gelişti?

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Sakarya'nın gastronomi turizmini ortaya çıkarmak istemesiyle başladı aslında süreç. SATSO'nun Gastro-Sakarya projesinin ilk ayağı diyebiliriz bu kitap için. Kitabın içeriğini, araştırma yöntemini ise yazarlarıyla birlikte belirledik. Sadece yemek tariflerinden oluşan bir kitap değildi hayalimizdeki, gastronomiyi tarihsel, toplumsal ve kültürel art alanıyla birlikte düşünmek istiyorduk. Bu sebeple Sakarya mutfağını antropolojik bir çerçevede içinde ele almaya karar verdik.

Kitap için Sakarya'nın muhtelif bölgelerinde 160 kişiyle derinlemesine mülakatlar yapılmış. Bu kişileri nasıl tespit ettiniz?

Her ilçede baskın olan belli başlı kültürler vardı. Bu kültürlerin coğrafyayla nasıl değiştiğini görmek de önemliydi. Bunun için yerel kültür derneklerinden, üretici pazarlarından, kahve-

hanelerden yararlandık, yakın çevremizden başlayarak kartopu yöntemiyle başka insanlara ulaştık. Sakarya'nın değerli isimlerinden Müjgan Zaman hanımefendinin bize bu hususta çok yardım ettiğini söylemezsek olmaz.

Görüşmelerinizin bir kısmı pandeminin yoğun zamanlarında gerçekleşti zannedirim. Ne gibi zorluklar yaşadınız?

Kitabın bir bölümünü damak hafızasını aktardığı için yaşlı görüşmecilerimiz çoğunluktaydı. Pandemi başlangıcında projeyi durdurmak zorunda kaldık bu sebeple. Öte yandan 2020'nin yaz aylarında bahçelerde, tarlalarda sosyal mesafeyi koruyarak görüşmelere devam ettik. Maskeyle görüşme yapmak elbette zordu, fakat kitabı inşa etmeyi öyle sevdi ki, hiçbir engel çok büyümedi gözümüzde. Kışın soğukunda, yazın sıcaklığında dağlarda, ovalarda Sakarya mutfağının izini sürdük.



Bu görüşmelerdeki ziyaretlerinizden unutamadığınız, sizi çok etkileyen birkaç kesiti bizimle paylaşır mısınız?

O kadar çok var ki aslında. Ama ilk aklımıza gelen Kocaali sahası oldu. Merkezden uzak bir ilçe Kocaali ve biz en uzak köylerden birinde Köyleri'nde Sakarya'da yaşayan Gürcülerle görüşme yapıyoruz. Bir kahvehanedeyiz, çayımız sıcak, soba yanıyor, görüşmeler çok iyi gidiyor. Zaman nasıl aktı fark etmemişiz. Gece yarısı olmuş, ertesi sabah tekrar başka bir ilçede görüşmemiz var, merkeze dönmek şart. Karanlık çökmüş, dağın içindeyiz. Yola çıktık.

İki kadın saha araştırmacısı olarak elbette belli başlı korkularımız oldu. Dönüş yolunda GPS sinyali kaybedince, bu korku biraz daha yükseldi. Fakat sonra bir şekilde bulduk doğru yolu ve birbirimize cesaret verdik. Kitapla kurduğumuz duygusal bağ böyle anlarda daha da pekişti diyebilirim.

Sakarya tarihten bugüne çok fazla göç alan bir şehir. Göçlerin Sakarya mutfağının oluşmasındaki yeri nedir?

Sakarya mutfağını yerli (Manav) ve göçmen mutfağı olarak temelde ikiye ayırabiliriz. Yetmiş iki milletin



Yaşlı görüşmecilerimizden topladığımız tariflerin gençlere aktarılması için ayrıca çalışmak gerekiyor. Tariflerin yaygınlaşması, yerel lezzetlerin sürdürülebilirliği için de faydalı elbette.

sofrasına misafir olduk biz sahada. Onların birbiriyle kurduğu iletişimi, karşılaşmalarını yemek üzerinden okumaya çalıştık. Kısaca böyle söyleyelim, detaylar kitapta!

Araştırmanızdan hareketle, yemeğin, insanlar arasındaki yardımlaşma duygusunu tesis etmedeki fonksiyonuna dair neler söylersiniz?

Yemek gündelik hayatın bir parçası. Geçmişte ise tarladaki dayanışmadan, sofradaki ortak kaplara yemeğin sembolik olarak birlikteliğe, yardımlaşmaya işaret ettiğine tanık olduk. İmece akşamlarına dair hikayeler buna en güzel örnek ya da tarlada çapa yapılacağı zaman birlik beraber içinde toprağa bakım yapmak, doğayı bir ilişkiler bütünü olarak görebilmek... Pamukova'daki Akçakaya köyünde yaşayan Manavların bir sözünü aktaralım bu anlamda size: "Harmana serdiler safi samanı, ayrılık mı olur harman zamanı?" Günümüzdeki tüketim ve hız odağının nasıl ortaya çıktığını düşünmek için bir fikir verebilir anlatılanlar.

Kaynak kişilerin anlattığı yemeklerden ne kadarı hali hazırda yaygın bir şekilde yapılıp bir sonraki nesle aktarılıyor? Bu konudaki gözlemlerinizi nelerdir?

Topladığımız yemek tarifleri kırsal alandan geliyor. Günümüzde ise malum şehirli bir dünyada yaşıyoruz, genç nüfus giderek azalıyor kırsalda. Yaşlı görüşmecilerimizden topladığımız tariflerin gençlere aktarılması için ayrıca çalışmak gerekiyor. Tariflerin yaygınlaşması, yerel lezzetlerin sürdürülebilirliği için de faydalı elbette. O tabağın lezzetini veren hammaddenin üretim koşullarının iyileşmesi, üreticiyi kalkındırması, şehirle kırsal alandaki mesafenin kapanması için de bir fırsat aynı zamanda.

