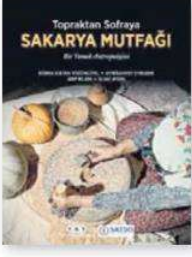


"Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı"

Kübra Sultan
Yüzüncüyıl,
Aynülhayat
Uybadin,
Arif Bilgin,
Suavi Aydın
Yayı Kredi Yayınları
Fiyatı: 135 TL



Sakarya mutfağının antropolojisi

GastroSakarya projesi kapsamında hazırlanan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" kitabı yüzyıllar içinde çok sayıda farklı kültürün uğradığı, yerleştiği bir nokta olan Sakarya'nın gastronomi kültürünü ele alıyor.

FATİH TUNCER

Anadolu coğrafyasının göç alan ve ticaret noktası olan Sakarya'nın mutfak kültürü insanlar arasındaki kültürel etkileşimin izlerinin en rahat şekilde gözlemlenebildiği bir saha olması bakımından kayda değer bir zenginliğe sahip. Bölgenin sahip olduğu bu zenginliği kayda geçirmeyi amaçlayan "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" kitabı Yapı Kredi Yayınları tarafından yayımlandı. Tarihin farklı dönemlerinde farklı insan topluluklarına ev sahipliği yapan Sakarya'nın çok kültürlü yapısı mutfağına da yansıyor. Yörükler, Manavlar, Çerkesler, Abhazlar, Lazlar, Gürcüler, Muhacirler, Romanlar, Kürtler ve Tatarların hatırı sayılır bir katkısının olduğu bu mutfak kültürünü bir tarihsel perspektife oturttuğu için kitabı bir tür göçler tarihi çalışması olarak ele almak da mümkün.

Yemek ve kültür arasındaki ilişkiye getirdiği tarihsel perspektif, kitabı sadece bir reçeteler ve tarifler kitabı yapmaktan öteye taşıyor. Kitapta Sakarya'da yemek ve ürünlerle ilgili değişimler, bilindik yemek ve ürün isimlerinin kökenleri ve bölgede yetiştirilen ürünlerin tarihi yüküleri ve zaman içerisindeki dönüşümleri gibi pek çok bilgi yer alıyor. Bu yönüyle kitabın Sakarya ve genel anlamda da Anadolu'nun kültür tarihine dair bir başucu kitabı olduğu söylenebilir.

Tarımdan sözlü tarihe

Uzun yıllar boyunca sık ağaçların ve bataklıkların bulunduğu Sakarya'nın zaman içerisinde insanların çabasıyla bir

zirai merkeze ve verimli bir gıda üretim alanına dönüşmesini kitaptan takip ederken insanlığın son yüzyıllarda gıdayla olan ilişkisinin geçirdiği dönüşümü ve insanların tarımı, tarımın da insanları nasıl değiştirdiğini görebiliyoruz. Bu bakımdan kitap gastronomi, kültür tarihi ve antropoloji alanlarına ilgi duyan herkes için okunması gereken bir eser konumunda.

Kitabın hazırlanması bir buçuk yıl sürmüş ve kitap için 160 kişi ile mülakatlar gerçekleştirilmiş. Kitabın neden bir mutfak antropolojisi çalışması olduğu bu yönüyle de anlaşılabilir. Anadolu'da sözlü tarih çalışmalarının ne kadar verimli bir saha sunduğu düşünülürse "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" kitabının da günümüzden 150 yıl öncesine kadar kayda değer nitelikte. Kitapta yemeklere özgü değişimler, hikayeler, bilmeceler ve Sakarya'yı mesken tutan insanların nesilden nesle aktarılan göç hikayeleri tespit edilip kayda geçilmiş.

Sofralar ve gelenekleri

Mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olan sofralar ve sofraya gelenekleri de

kitapta mercek altına alınıyor. Anadolu'yu mesken tutmuş çok sayıda farklı kültürün sahip olduğu farklı biçimlerdeki kültürel pratikler sofraya geleneklerinde de kendisini gösterir. Ana akım televizyon yayınlarında bir tür basmakalıp dolgu malzemesi gibi hazırlanan yöresel mutfak programlarının aktarmadığını "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı" kitabında tüm zenginliği ve ilginç detayları ile okuyabiliyoruz.

"Geleneksel Tarifler ve Yeni Sakarya Mutfağı" bölümünde sebze yemeklerinden atıştırmalıklara kadar çok sayıda

farklı yemeğin tarifi ve yorumu yer alıyor. Türkiye'de yaşayan farklı mutfak kültürlerinin belgelenmesi ve bu kültürlerin yeniden yorumlanması açısından kitap, mutfak kültürünü belgelemekle kalmayıp ayrıca bu kültürü zenginleştirmiş de.

Kitabın "Envanter Çalışması" bölümünde ise Sakarya'nın detaylı bir kültürel haritalandırılması yapılmış. Hangi köyün kimler tarafından ne zaman kurulduğu bilgisinin yer aldığı bu envanter çalışması daha sonra bölgenin kültürünü ve tarihini çalışmak isteyenler için zengin bir kaynakça sunuyor. ■