

2023, 10(1): 252-257

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.252257>

Kitap İncelemeleri

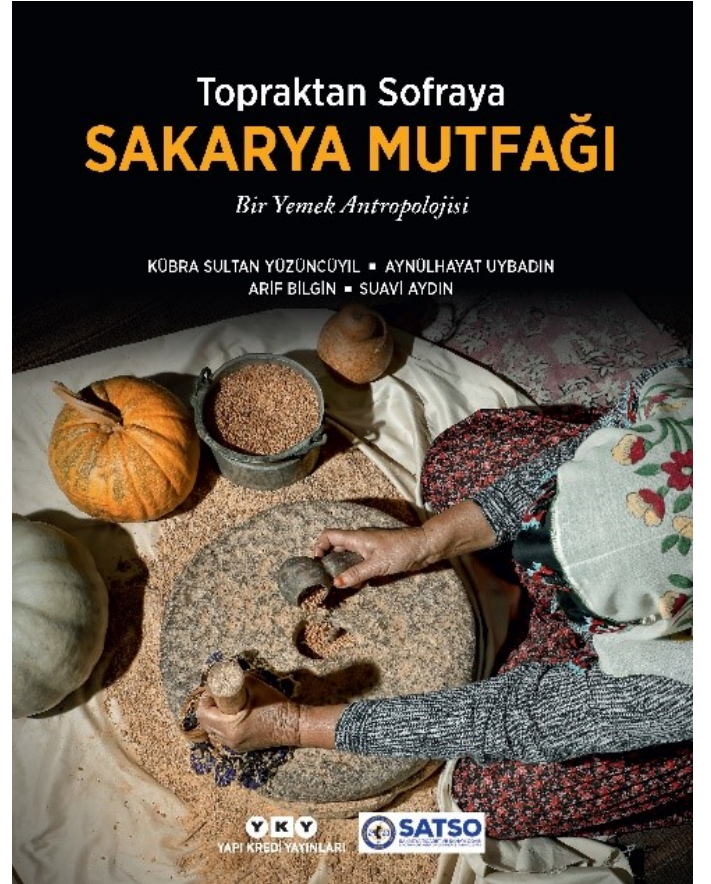
## YETMİŞ İKİ MİLLETİN ÇORBADA TUZU VAR: SAKARYA MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE

Ceren BOZKURT<sup>1</sup>

**Yüzüncüyl K., Uybadın A., Bilgin A., Aydın S.,  
(2021). Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir  
Yemek Antropolojisi. İstanbul: Yapı Kredi  
Yayınları, 2021.**

**ISBN: 978-975-08-5118-6**

Gündelik yaşam pratiklerimizden belki de en keyiflisi, başlı başına hem isim hem de bir fiil olan yemek, bize ateşe hükmeden atalarımızdan bir miras. Tarih boyunca, hangi devirde olursa olsun yemek, hiçbir zaman sadece açlığı bastırmak ve hayatta kalmak için bir tüketim yöntemi olarak kalmamış, bünyesinde insanlık tarihi ile ilgili pek çok ipucu barındırmıştır. Yemeğin varoluşu; yapımı, malzemeleri yani tam olarak işin “mutfak



<sup>1</sup> Ceren BOZKURT, Hacettepe Üniversitesi Tarih Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi/Yemek Tarihi Araştırmacısı, ORCID ID: 0000-0002-3982-0968, [cerenbozkurt3@gmail.com](mailto:cerenbozkurt3@gmail.com), [www.tarihvetarif.com](http://www.tarihvetarif.com)

kısmı” ise yemek kültürüne ışık tutan bir başlık olmuştur. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* kitabını, sadece tariflerin bulunduğu yemek kitaplarından ayıran kısım burada başlar. Bu kitap, lokal bir yeme-içme rehberi olmaktan ziyade bölgenin yemek kültürünü ve tarihini anlatan bir antropoloji kitabıdır. Araştırmacılar, Sakarya mutfağını anlamak için ilk olarak coğrafyanın tanınması gerektiğini savunmuş; bu sebeple güneyinden kuzeyine köy köy dolaşarak önce coğrafyayı, ardından burada yaşayan insanları öğrenmiştir. Kitapta da sıklıkla geçen bir ifade olan “72 millet”ten insanla yüz yüze görüşülmüş, tarlada mahsul toplanmış, aynı sofrada yemek yenmiştir.

Sait Faik Abasıyanık’ın öykülerine aşina olanlar bilir, Sakarya toprakları cennetten bir köşedir. Keşfedilmeyi bekleyen ve unutulmaya yüz tutmuş Sakarya yöresel mutfak kültürünün kayıt altına alınması için yazılmaya başlanan *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı*, Türkiye’de yemek tarihi ve kültürü alanlarında bu bölgedeki eksiklikleri kapatmak amacıyla yazılmış bir kitaptır.

Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybadın, Suavi Aydın ve Arif Bilgin’in ellerinden çıkan bu kitap, arşiv belgelerinden sözlü tarih görüşmesine, gastronomiden sosyolojiye çok geniş bir araştırma ürününün sonucudur. Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası’nın, Sakarya’daki gastro turizmin gelişmesi ve incelenmesi amacıyla başlattığı projenin bir ayağı olan bu kitap; yemek tarihi ve kültürünün yanı sıra “füzyon Sakarya mutfağı”nın da kayıt altına alındığı ilk kitaptır. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi* kitabı, 1993’ten beri her sene Dünya Kitap Dergisi tarafından düzenlenen, Dünya Kitap Ödülleri kapsamında 2022 yılının en iyi gastronomi kitabı olarak seçilirken<sup>2</sup> Gourmand World Cookbook Awards 2023’te de Culinary History/Yemek Kültürü tarihi dalında dünya üçüncüsü ve Gourmand Awards 2023’te Yemek Kültürü Tarihi dalında ödül aldı<sup>3</sup>.

Sakarya mutfağının kökenlerini ve gelişimini gerek arşiv belgelerinden gerek coğrafyasında karış karış gezerek bulmayı hedefleyen bu kitabın asıl amacı, Sakarya mutfağının damak hafızasını, yani yazarların deyişle “Sakarya’da yaşayan birbirinden farklı toplulukların toprağını, tabağını, mutfağını anlamaya çalışmak” (2021, s. 72) ve bunu ortaya koymaktır. Ekim 2019’da çalışmalarını başlatan ve Sakarya’da yaşayan yüz altmış kişiyle yapılan görüşmelerle birlikte hazırlığı bir buçuk yıl süren kitap, dört ana bölümden oluşmaktadır. Kitabın birinci bölümünde, arşivlerden hareketle Sakarya mutfağının temellerinin izi sürülmektedir. Arif Bilgin, “Osmanlı Dönemi’nde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi”ni arşiv belgelerinden, Evliya Çelebi’nin seyahatnamesinden ve Batılı seyyahların hatıratlarından yola çıkarak anlatmaktadır. Osmanlı saray mutfağının ve İstanbul halkının gıda ihtiyacının öncelikli olarak yakın illerden temin edilmesi, Adapazarı ve çevresini bir tür market konumuna ve önemli bir iâşe merkezi haline getirmiştir.

<sup>2</sup> Dünya Haber Merkezi (08.04.2022). “DÜNYA Kitap, “En İyiler”i Seçti, *Dünya Gazetesi*. <https://web.archive.org/web/20220408094148/https://www.dunya.com/dunya-kitap/dunya-kitap-en-iyileri-secti-haberi-654399> adresinden erişildi.

<sup>3</sup> <https://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards> adresinden erişildi.

Arşiv belgelerinde ondokuzuncu yüzyıl öncesine ait gıda kayıtlarında kuru soğan, ayva, tavuk, soğan, sarımsak, yumurta, ceviz, pestil, elma, armut, peynir ile ihtiyaç duyulması durumunda zaman zaman un, buğday ve arpa bulunmaktadır. Şikemperver seyyah Evliya Çelebi'nin anılarında ise Sakarya, ekmeğiyle, beyaz kirazıyla, kavunu, karpuzu ve balığıyla kayıtlara geçmiştir (2021, s. 20-21). Bilgin, ticareti yapılan ürünlerin ziraatı ile ilgili arşiv belgelerini de gün yüzüne çıkarmıştır. Buğday, arpa, darı, yulaf, kapluca, mısır, burçak, tütün, keten, soğan, sarımsak, elma ceviz, dut ve sebzevat (2021, s.23) bölgenin tarımını şekillendiren ürünler arasında bulunduğunu belirtmiştir. Bilgin, bunlarla birlikte esnaf kayıtlarından yola çıkarak, çarşı pazar esnafının meslek gruplarına göre dağılımlarını açıklamıştır. Sadece tarım değil aynı zamanda hayvancılıkta yapılan Adapazarı'nda bulunan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların listesine de bölümde yer verilmiştir.

Bilgin, değişimin ve dönüşümün yüzyılı olarak bilinen ondokuzuncu yüzyıl ile Adapazarı ve çevresinin de değişimini yine hem arşiv belgelerinden hem de seyyahların anılarından yola çıkarak anlatmıştır. Özellikle tarımda yaşanan gelişim, Adapazarı'nda var olan ormanların ve bataklıkların kurutulup tarım arazilerinin genişletilmesi politikası bölgenin coğrafyasını değiştirmiştir. Bu dönemde yaşanan ve kitabın hafızasını oluşturan önemli bir gelişme ise göçlerdir. Balkanlardan gelen pek çok millet, beraberinde hem yemek kültürünü hem de tüketim alışkanlıklarını bu bölgeye taşımış ve Adapazarı kültürüyle harmanlamıştır.

Bilgin'in araştırmaları yalnızca bölgedeki gıda ürünlerine dikkatleri çekmemiş, aynı zamanda toplumsal tarihin de kapılarını aralamıştır. Dönemin başkenti ve sofradan hiçbir zaman tok kalkmayan şehri olarak bilinen payitaht İstanbul'un buğday iaşesine ondokuzuncu yüzyıl ile Adapazarı'nın da katkı sunması dikkate şayandır. Öyle ki, Bilgin'in anlatılarında bu durumun 1920'de şehirde büyük bir ekmek buhranı yaşanmasına sebep olduğu belirtilmektedir (2021, s. 34).

Özellikle Kolomb Değişimi sonrası Anadolu topraklarına giren ve Türk mutfağını derinden etkileyen ürünlerin Adapazarı mutfağına nasıl girdiği ve bu mutfağı nasıl dönüştürdüğü yine arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır. Bunun en çarpıcı örneği, ondokuzuncu yüzyılın başlarında Adapazarı ve çevresinde kısmen bilinen ama zaman içinde bölgenin kimliğiyle özdeşleşen mısırın ve patatesin yirminci yüzyıl ile ciddi bir meta haline gelmesidir. Bir ayağı Karadeniz'de bulunan bu şehrin tüketim alışkanlıklarının değiştiğini ve dönüştüğünü ise tıpkı sebzelerde olduğu gibi çay-kahve tüketiminden okumak da mümkündür. Osmanlı'da ilk kez ondokuzuncu yüzyılın sonunda tarımı yapılmaya başlanan çay, Adapazarı ve çevresinde kısa bir süre içerisinde benimsenmiştir (2021, s. 47).

Bilgin, yirminci yüzyılın başında bölgeye gelen Dybowski'nin anılarından yola çıkarak, buradaki diğer ürünlere de dikkat çeker. Kabak, bamya, sakızkabağı, fasulye, bezelye, domates, patlıcan, pırasa ve lahana gibi sebzeler bölgenin topraklarında yetişen diğer ürünlerdir. Tüm bunlara ek olarak en ilgi çekici noktalardan biri

ise Anadolu'da yetiştirilmeye başlanan ve Anadolu'ya ait olamayan karnabahar, Brüksel lahanası ve kuşkonmaz gibi sebzelerin de tarımının artık yapıyor olmasıdır (2021, s. 39).

Türklerin göçebe mutfak kültürünün en önemli miraslarından biri olan hayvansal gıda ağırlıklı beslenme kültürü, Sakarya mutfağı özelinde arşiv belgelerinde kendine yer bulmuştur. Özellikle peynir ve yoğurt gibi gıdalar, Adapazarı ve çevresinin sıklıkla tüketip İstanbul'a da ticaretini yaptığı ürünlerdendir (2021, s. 42). Gıdanın yolculuğunun temel alındığı bu yazıda, aynı zamanda bölgenin demografik yapısı ve inancı gibi bilgiler de bulunmaktadır.

Suavi Aydın'ın kaleme aldığı "Sakarya İli Kırsalının Çeşitliliğine Dair Bir Envanter Çalışması: "Yetmiş İki Buçuk Millet Bir Arada" başlıklı kitabın ikinci bölümünde, ondokuzuncu yüzyıla birlikte yoğun göç alan bölgenin demografik yapısı detaylıca anlatılmaktadır. Daha sonra mutfaklarına konuk olacağımız Manavlar, Yörükler, Muhacir/Göçmenler'in Sakarya'ya nasıl yerleştikleri ve hangi bölgelerde ikamet ettikleri titiz bir çalışmayla aktarılmıştır. Balkanlar'dan zorunlu olarak göç eden toplulukların iskân edildiği yerlerden biri olan Adapazarı Kazası, bir tür millet kartelası kimliğini benimsemiş ve çok kültürlü-çok uluslu bir coğrafyaya dönüşmüştür. Kitabın izinde olduğu damak hafızası kısmı için bu iki bölüm kitabın girişi mahiyetindedir. Suavi Aydın, aynı zamanda kitabın sonunda Sakarya ili envanter çalışması yaparak köy köy, mahalle mahalle demografik yapıyı sistematik ve derinlemesine incelemiştir.

Kübra Sultan Yüzüncüyıl ve Aynülhayat Uybadın'ın saha çalışmasından oluşan üçüncü kısım, "Sakarya İli Damak Hafızası" olarak adlandırılmıştır. Bu romantik başlık, kitabın okuyucuya ne sunacağı hakkında bir ipucu da verir. Damak hafızası, yemek kültürünün temelini oluşturur.

Yemek kültürü ve yemek tarihinin sac ayaklarından biri olan coğrafya, araştırmacıların bu kitabı oturttuğu temel noktalardan biridir; çünkü bir bölgenin yemek kültürünü anlamının ilk basamağı, o bölgenin coğrafyasını tanımaktan geçmektedir. Bölgenin toprak yapısı, iklimi, su varlığı, bitki örtüsü, yüksekliği kısacası coğrafi tüm özellikleri, mutfakta kaynayan aşın içine nüfuz eder. Mutfak öncelikli olarak coğrafyanın sunduğu ürünlere göre şekillenir. Sakarya mutfağının bu kadar çeşitli ve renkli olmasının en büyük sebeplerinden biri, bulunduğu coğrafyadan geçer. Bir ayağı Marmara, bir ayağı Karadeniz'de olan Sakarya'nın mutfağının karakteri de bereketli ovaları, bitki örtüsü bakımından zengin dağları, akarsu ve göl varlığıyla ve deniz kenarında kurulmuş olmasıyla şekillenmiştir.

Mutfak kültürünü oluşturan bir diğer önemli nokta ise göçlerdir. İnsan, başka bir coğrafyaya giderken beraberinde hafızasını ve damak tadını da taşır. Anadolu mutfağı çoğunlukla bu tür göçlerden sonra oluşmuş sentez bir mutfaktır. Sakarya mutfak kültürünü bu bölgeye savaş, ekonomik ve politik sebeplerle göç eden milletler etkilemiş ve bu mutfak kültüründen etkilenmiştir. Kitapta Yüzüncüyıl, Manav, Boşnak, Çerkes, Abhaz, Gürcü, Laz, Çeçen, Kırım Tatarı, Kurmanç, Roman halklarının; Uybadın, Yörük,

Muhacir/Göçmen; Bulgaristan, Selanik, Arnavut, Makedonya, Karadeniz, Hemşin halklarının mutfak kültürünü incelemiştir. Sakarya'nın kuzeyi ve güneyi coğrafi olarak ikiye bölünerek bölge halkıyla sözlü tarih görüşmesi yapılmıştır.

Kitap, Sakarya'da var olan yemek kültürünün dışında gündelik hayatın tarihi hakkında da pek çok bilgi içermektedir. Özellikle Anadolu mutfağının da karakterini oluşturan "yokluk mutfağı", Sakarya mutfağı özelinde sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Göçmenlerin Sakarya'ya beraberinde getirdikleri mutfağın temelini çoğunlukla yokluk oluşturmaktadır.

Yüzüncüyıl ve Uybadın'ın araştırmalarında yemek tarihi için birbirinden etkileyici bilgiler bulunmaktadır. Yöredeki yemek isimleri, düğün, doğum, ölüm gibi tören yemekleri, mutfak gereçleri, pişirme aletleri ve yöntemleri, yöresel ve coğrafi işaretli ürünler, Sakarya ile özdeşleşen meyve ve sebzelerin türleri, gıdalardan yapılan şifa reçeteleri de karşımıza çıkmaktadır.

Yemek alışkanlıklarının sosyal statüde ne denli önemli olup, zaman içerisinde nasıl bir değişime uğradığı da Sakarya mutfağı özelinde çarpıcı örneklerle ortaya konmaktadır. Araştırmacılar, beyaz undan yapılan ekmeğin esmer una göre daha pahalı olduğu (2021, s. 137), muhacir mutfağında şimdinin aksine geçmişte kazın yemeklerde sıklıkla kullanıldığı (2021, s. 153), siyezın Çerkez mutfağında önceden bir tür yoksulluk göstergesi sayıldığı (2021, s. 191), kokteyl domateslerin eskiden tütün tarlalarında kendiliğinden yetişen yabani ve yenilmeyen bir tür domates olduğu (2021, s. 191), tüketim alışkanlıklarının zaman içinde değiştiğini okuyuculara göstermektedir.

Yüzüncüyıl ve Uybadın, son olarak "Dünden Bugüne Adapazarı Damağı" yazılarında, Adapazarı'nda doğup büyümüş insanlarla, en eski çarşı dükkanlarının izinde, sadece yemek kültürü incelemesi değil aynı zamanda şehrin tarihinin ve dokusunun da incelemesini yapmıştır. Adapazarı denince akıllara gelen ilk yemek ıslama köftenin, Adapazarı kabağının ve Hacı Baba Lokantası'nın meşhur bozasının şehrin yemek kimliğindeki önemine vurgu yapılmış ve hem yemeklerin hem de mekânların tarihlerinin peşine düşülmüştür.

Kitabın dördüncü ve son bölümünde, önce şef-yazar Gülsen Yıldız'ın geleneksel Sakarya mutfağına ait tarifleri ardından ise yönetici şefler Doğan Arpa ve Zeliha İrez'in *Yeni Sakarya Mutfağı* olarak adlandırdıkları geleneksel ama yenilikçi tarifleri karşımıza çıkmaktadır. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi* kitabı hem geleneksel hem de füzyon Sakarya mutfağına ait tarifleri kayıt altına alması açısından takdire şayandır.

*Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi* kitabının yemek tarihi haricinde değindiği bir diğer önemli boyut ise içerisinde Sakarya tarımını daha sürdürülebilir kılmak adına uygulanabilecek yerel

bilgiler kılavuzuna sahip olmasıdır. Bölümlerin içerisinde satır aralarında var olan bu tür bilgiler yaygınlaştırılarak, bölgedeki agroekolojik farkındalık artırılabilir.

Sonuç olarak, *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* kitabı, geleneksel Sakarya mutfağının izini ararken Türkiye’de gelişmekte olan gastronomi tarihi literatürüne önemli bir katkı sağlamıştır. Öncelikli olarak Sakarya’nın damak hafızasının ortaya koyulmaya çalışıldığı bu eserde, araştırmaların sonucu olarak amaca ulaşıldığı anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bu kitap yemek tarihinin ve kültürünün ekonomi, politika, sosyoloji ve coğrafya ile yakından ilişkili olduğunu gerek arşiv belgeleriyle gerek sözlü tarih görüşmesiyle kanıtlar niteliktedir. Tıpkı Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin’in bundan tam 198 yıl önce söylediği “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” (Brillat-Savarin 2015, s. 15) sözü gibi bu kitap, Sakarya mutfağının karakterini ve kimliğini ortaya çıkarmaktadır.

## Kaynakça

Yüzüncüyıl K., Uybadın A., Bilgin A., Aydın S., (2021). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi*. İstanbul: Yapı Kredi.

Brillat-Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. Çev. Heval Bucak, İstanbul: Oğlak.