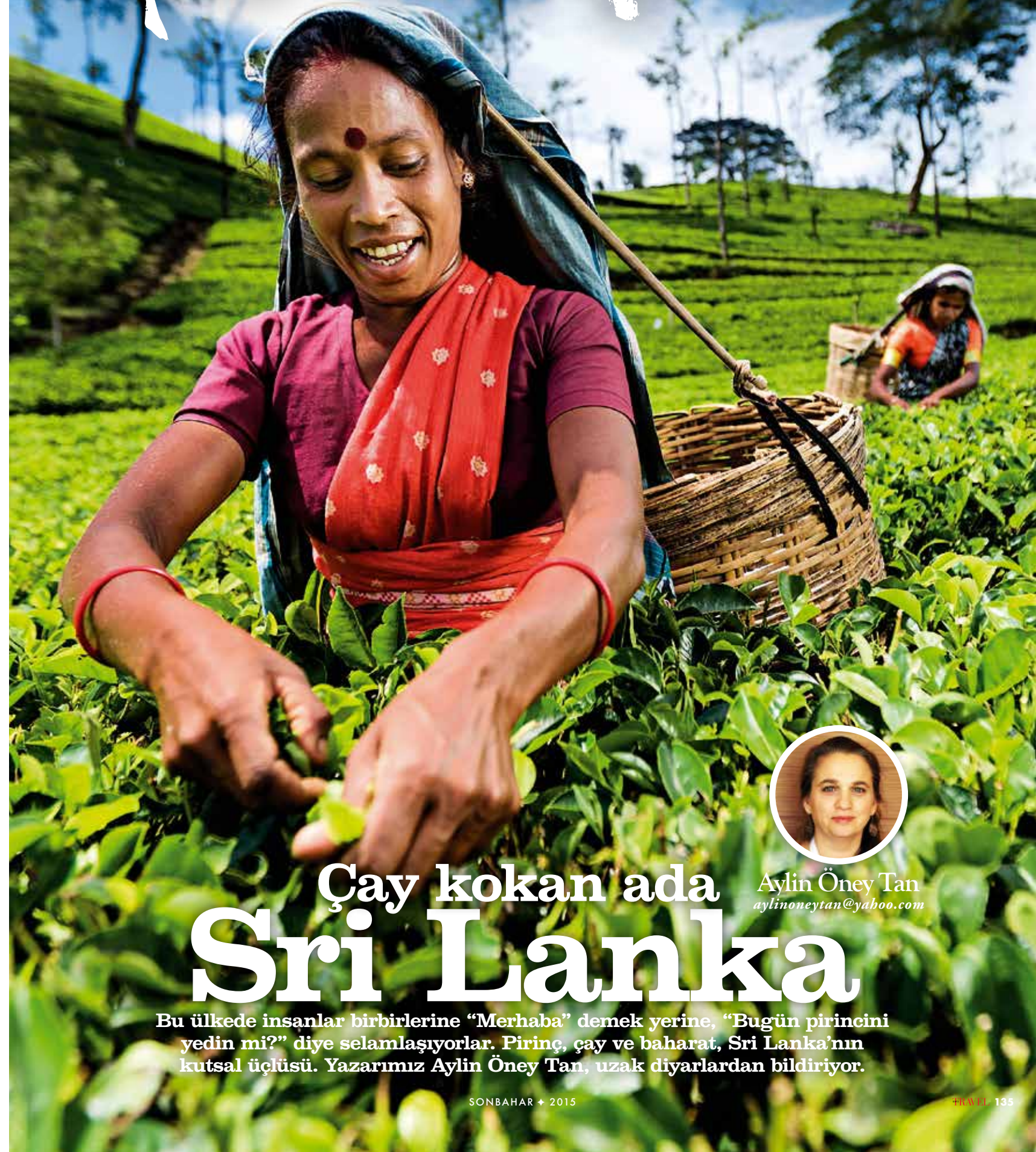


Gurme Travel



Aylin Öney Tan
aylinoneytan@yahoo.com

Çay kokan ada Sri Lanka

Bu ülkede insanlar birbirlerine "Merhaba" demek yerine, "Bugün pirincini yedin mi?" diye selamlaşıyorlar. Pirinç, çay ve baharat, Sri Lanka'nın kutsal üçlüsü. Yazarımız Aylin Öney Tan, uzak diyarlardan bildiriyor.



MEYVE VE BAHARAT CENNETİ

1. Tarçın yapımı
2. Baharatlar
3. Muzlar
4. Hindistan cevizi
5. Ananas
6. Karambola
7. Nutmeg
8. Jackfruit



Masal kahramanı Sinbad, Hint Okyanusu'nda yaptığı macera dolu yolculuğunda bir zamanlar "Seylan" diye anılan Sri Lanka'ya varır. Serendip kralının ülkesi olarak bilinen bu gizemli ada, sanki Hindistan'dan kopmuş kocaman bir damla gözyaşı gibidir. Yeryüzündeki cennet gibi olan bu diyarın her köşesinde binbir türlü mücevher, binbir türlü güzellik gizlidir. Yolculuk boyunca hep hoş tesadüfler, olmadık mucizeler gerçekleşir.

Serendip, Seylan veya Sri Lanka'nın eski adlarından biri. İngilizce'deki beklenmedik, hoş ve mutlu rastlantılar için kullanılan 'serendipity' kelimesi hem Serendip Adası'ndan, hem de Sinbad'ın rüya gibi macerasından kaynaklanıyor. Benim için de Sri Lanka seyahati Sinbad'ın macerası gibi gelişti. Her zamanki seyahat grubum **Rota Dışı Gezginler** ekibine son anda dahil olup, kendimi hazırlıksız halde uçakta buldum. THY'nin Sri Lanka'ya direkt uçuşu yok, İstanbul'dan Maldivler aktarmalı başkent Colombo'ya uçuluyor. Uçak Maldivler'de mola için durduğunda, "Ben nereye gidiyordum?" diye kendi kendime sorduğumu hatırlıyorum. Bundan sonrası, her gün başka

keşfin yaşandığı bir sürprizler zinciri... Bu sürprizler, cep delik, cepken delik bendeniz için rengârenk mücevherler olamadıysa da, unutulmayan güzellikler, güler yüzlü insanlar ve damağa kazınan tatlar oldu. Tropik meyvelerin tazeliğinden, baharatların yakıcılığına sivrulmuş; kâh Hint, kâh Arap mutfağını çağrıştıran, kimi zaman Asya'nın ötelere giden, kimi zaman İngiltere'den Portekiz'e Avrupa etkileri taşıyan, bazen de Anadolu mutfağı ile çok şaşırtıcı benzerlikler içeren bir dizi lezzet sürprizi, benim için Sri Lanka gezisinin beklenmedik hazinesiydi. Serendip Adası tıpkı Sinbad gibi, beni de hazırlıksız yakaladı, kalbime giden yolu damaktan yakaladı.

GERÇEK HAZİNE: BAHARATLAR

Sri Lanka, mücevher sevenler (ve alabilenler) için bir rüya ülkesi. İnsan, hazine hikâyeleriyle dolu bir masalın içine düşmüş gibi oluyor. Bir tek taş edinememiş, ne birisine aldrabilmiş, ne de kendi edinebilmiş naçiz yemek yazarınız için ise değerli taşlar uzak bir hayal. Neyse ki Sri Lanka, bir yemek meraklısının başını mücevherlerden bile çok döndürebilecek başka bir hazineye sahip: Baharatlar!

Sri Lanka'da denediğiniz karabiberden sonra hayatınızda aslında hiç karabiber tatmadığınızı düşünebilirsiniz. Karanfil keza; ağzınıza attığınız tek bir karanfilin lezzet yankılarını uzun dakikalar boyunca hissedeceksiniz. Kule ise ayrı bir alem. Tadı kuvvetli, etkisi uzun sürüyor. Çok yoğun çalıştığım dönemlerde odaklanmayı artırmak için kakule çiğneyip durduğum için, onsuz geri dönmedim. Karabiberin beyazı da çok kuvvetli; başka bir çeşit değil, sadece hasat edilme ve kurutulma sürecindeki farklılıktan ötürü rengi ve acılığı fark ediyor.

Zencefil ve zerdeçalın bolluğunu anlatmaya kelimeler yetmez, yakın akrabası galangal (Osmanlı'da 'havlıcan' diye geçer) pazarlarda taze ve kuru olarak satılıyor. Şimdilerde 'muskat' veya 'küçük Hindistan cevizi' denilen, bir zamanlar Osmanlı'nın "Cevz-i bevva" dediği nutmeg ve onun dış kabuğundan yapılan, eskilerin "Besbase" dediği mace bol bol var, ama insan ağaçta görünce bir başka heyecanlanıyor.

SRI LANKA'NIN ÖZETİ: TARÇIN

Hepsi müthiş, ama Sri Lanka'yı tek bir baharatla indirgemek gerekirse, bu tarçın olmalı. Sri

Lanka'da kime sorsanız, size gerçek tarçının sadece bu adada yetiştiğini söyleyecektir. Sri Lankalılara göre, başka ülkelerden dünyaya pazarlanan tarçın aslında benzer başka bir ağacın kabuğu olan cassia. Buna, "Çin tarçını" diyorlar. Zaten gerçek tarçın, baharat dünyasında cinnamomum zeylanicum, yani Seylan tarçını olarak geçer. Tarçın bitkisini ada dışına ilk çıkararak Arap tacirler olmuş, ama bu müthiş baharatın kaynağını sır gibi saklamışlar. Tarçın ancak Bizans İmparatorluğu döneminde İstanbul'a ulaşmış ve bir anda gözbebeği olmuş. Bizans sofralarında minik mücevher kutusu gibi kutularda kendi karabiber ve tarçınını taşımak bir zenginlik ve statü göstergesiymiş. Tarçının İstanbul mutfağındaki yerini, Arapların en büyük ticaret sırlarını Bizanslılara kaptırmasına ve bu sayede Sri Lanka'dan İstanbul'a uzanan bir lezzet bağı kurulmasına borçluyuz. Tarçın ilk kez Hollanda yönetimi sırasında devlet teşviki almış. Bugün Sri Lanka, dünyada gerçek tarçın tüketiminin yüzde 90'ını karşılıyor. Tarçının yapılışını izlemek için özel baharat bahçeleri var. Kandy yolundaki Matale veya Mawanella Spice Gardens gibi bahçelerde bütün baharatları bitki olarak görüp satın ala-

bilirsiniz. Tarçın dalları kesiliyor; keskin bir bıçakla boydan boya kesik atılıyor; dış kabuklar alınıyor; bunlar çubuk gibi rulolar halinde kurutuluyor ve istenen boyda kesiliyor. Gerçek tarçının rengi kızıl çalan açık kahverengi. Tarçın rengi ne dememiş görünce anlıyorsunuz.

Bu bahçelerden, baharatların ayurvedik tıpta nelere iyi geldiğini öğrenebileceğiniz gibi, iyi kalite Hindistan cevizi yağı ve baharat özleleriyle hazırlanmış masaj yağları ve kremler de alabilirsiniz. Çarşı pazardaki aktarlarda, yerli süpermarketlerde de iyi kalite ve ucuz baharat bulunabilir.

Unutmayın; Sri Lanka gezisinden baharat almadan dönmek hainlik olur. Çantamda hâlâ ufak bir hap kutusunda birkaç Sri Lanka karanfil ve karabiberi taşıyorum. Zor anlarımda ağzıma bir tane atıyor, gözlerimi kapıyor ve rüya adaya birkaç dakikalığına gidip geliyorum.

EGZOTİK MEYVELER

Baharatların yakıcılığından sonra meyvelerine ferahlığı iyi geliyor. Gerçi burada ananasa

biber ekildiğini görürseniz de şaşmayın. Sri Lanka, tam bir egzotik meyve cenneti. Çoğu yerde meşrubat veya bira yerine taze sıkılmış meyve sularını içmek çok daha akıllıca. Jackfruit hemen her yerde ayıklanmış olarak geliyor, çok ferahlatıcı, fazla tatlı olmayan bir tadı var. Ananaslar ince ve uzun; alışılmışa göre hayli farklı. Bizde nasıl ki karpuz yol kenarlarında satılıyorsa, Sri Lanka'da da ananas öyle... Biraz tuz ve karabiber ekerek de deneyebilirsiniz. Muzlar sarı ve yeşil olarak satılıyor, genellikle epey küçük ve tombullar. Sri Lanka'da muz çiçeği de sevilir ve sebze gibi pişirilmek üzere satılıyor. Ekşi arayanlar için, kesiti yıldız gibi olan karambola da ciddi biçimde hararet gideriyor. Ama eğer tatlıdan tuzluya tüm Sri Lanka mutfağını etkileyecek bir meyveden bahsederseniz o da Hindistan cevizi olmalı.

PIRİNÇ VE HİNDİSTAN CEVİZİ

Pirinç, Sri Lanka mutfağının temel gıdası. Burada en yaygın selamlama biçimi olarak "Merhaba" yerine, "Bugün pirincini yedin mi?" deniyor. Kırmızı-pembe benekli "Red rice" (kırmızı pirinç) diye bilinen bir çeşidi de var. Pirinç ve Hindistan cevizi çoğu zaman birlikte



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

Sri Lanka'da yeşillik ve sebze çok çeşitli. BAMYA KOCAMAN, BÖRÜLCELER UPUZUN.

kullanılıyor. Tadı biraz daha fındıksı, genellikle rendelenmiş taze Hindistan cevizi ile birlikte, bambu borular içinde buharda pişirilip, kahvaltıda kalın salam dilimleri gibi yuvarlak kesiliyor ve üzerine süt ya da Hindistan cevizi sütü dökülerek yeniliyor. Kahvaltıda yulaf veya müsli yerine "Pittu" denilen bu yemeği denemenizi tavsiye ederim, başka yerde bulamayacağınız bir lezzet. Elbette üzerini kuru meyve veya cashew (kaju) gibi istediğiniz çeşniyi katarak zenginleştirebilirsiniz. Hindistan cevizi pazardan rendelenmiş halde alınabiliyor (buradan alacağınız mutfak gereçlerinden biri Hindistan cevizi rendesi olabilir). Bunun dışında, kahvaltılarda içine bir yumurta kırılımsı "Hopper" denilen ince krepleri de ihmal etmeyin. Dilerseniz yanına gene Hindistan cevizli baharatlı çeşnilerden takviye yapabilirsiniz. Piring, bol baharatlı pişen köri yemeklerinin de olmazsa olmaz eşlikçisi. Çoğu kez "Coconut sombol" denilen rendelenmiş Hindistan cevizi, kurutulmuş Maldiv balığı, acı biber ve misket limonu suyula yapılan bir çeşniyle karıştırılarak yeniliyor. Sri Lanka'nın çok önemli bir kaju fıstığı üreticisi olduğunu belirtmekte de yarar var. Çiğ olarak çok tüketildiğini, hatta köri yemeklere kestaneli yahni yapar gibi sebze olarak katıldığını da çok göreceksiniz.

BİLDİĞİMİZ SEBZELER

Sri Lanka mutfağı bilindik sebzelerin alışılmadık kullanımlarını görmek açısından heyecan verici. Özellikle patlıcan hiç bilmediğimiz şekillere giri-

yor. "Brinjal" denilen patlıcandan yapılan brinjal sambal, yemeklerin yanında turşu veya salata gibi her öğün karşınıza çıkıyor. İnce dilimlenmiş patlıcan kızartması, bol soğanlı, zerdeçalı ve acı biberli bir nevi salata olarak sofralarda yerini alıyor. Sakın denemeden dönmeyin. Sri Lanka'da yeşillik ve sebze çok çeşitli. Bamya çok sevilir ve hepsi kocaman; börülceler bizde Ege Bölgesi'nde arşın börülce tabir edilenler gibi upuzun. Patates, soğan, sarımsak bile çok güzel. Türkiye'de dikmek üzere, bir torba acı biberle, bir miktar soğan ve sarımsağı tohumluk olarak alıyorum. Hamur işlerine gelince, bazen insan "Acaba buradan Türkler mi geçmiş?" demeden edemiyor. Ortak Hint, Arap, hatta İran kültürleri düşünülünce aradaki bağlantı kuruluyor, ama zaman zaman, özellikle Kandy Çarşısı'nda gezinirken karşılaştığımız benzerlikler şaşırtıcı. Sri Lanka'nın en sevilen sokak yemeklerinden biri 'kottu' veya 'kottu roti'; bunun için önceden tıpkı gözleme benzeri bir hamur işi yapılıyor. Sipariş geldiği zaman hamur kıyılıyor, isteğe göre yumurta, tavuk, et veya sebzelerle harmanlanarak kavruluyor ve hafif baharatlı, son derece lezzetli bir yemek oluyor. Anında açılıp gözleme gibi içine istenen harç konulan üçgen gözlemeler ve açma gibi hamur işleri de var. Samosa'lar tıpkı muska böreği şeklinde ama patatesli, köri içleri çok farklı. Görünüşte tıpkı pişi gibi görünen hamur işleri oldukça baharatlı ve 'dahl' denilen sarı bezelye unundan yapılıyor.

Çay bahçelerine doğru dağlara çıkarken kendinizi bir anda Karadeniz'in dik yamaçlarında gibi hissedeceksiniz. Çay tarımının merkezi Nuwara Eliya bölgesine giderken tıpkı Karadeniz'deki gibi İsviçre'yi andıran bir coğrafyadan geçiliyor. Yol üstünde duraklayabileceğiniz minimalist otel binası ise Sri Lanka modern mimarisinin ikonik ismi Geoffrey Bawa'nın elinden çıkmış. Dünyada 'tropikal modernizm' olarak bilinen akımın yaratıcısı olan mimar, aynı zamanda başkent Colombo'daki Sri Lanka parlamentosunun mimarı. Amerika'da modern mimarinin atası kabul edilen Mies van der Rohe etkisindeki yapı, çevresindeki doğa ile keskin bir kontrast oluşturuyor. Yapıldığı dönemde, inşaat açısından elverişsizlikleri düşününce bazı uygulama kusurlarını ve eskimişliği göz ardı edip mimarı takdir etmek gerekiyor. Çay, Sri Lanka'nın tarihinde çok önemli bir yer tutuyor. Tıpkı Türkiye'deki gibi çay aslında sonradan Sri Lanka'ya girmiş. Hatta kahveye alternatif bir ürün olarak ortaya çıkmış. Türkiye'de kahve yetişemediği için çay üretimine ağırlık verilirken, önceleri kahve

yetiştiricisi olan Sri Lanka, kahve plantasyonlarına hastalık girmesi ve tüm bitkilerin telef olması sonucunda çay üretimine yönelmiş. Çay tarımının adada hepi topu 19'uncu yüzyıl ortalarına dayanan bir geçmişi var. İlk kez James Taylor, Kandy civarında 1860'larda çay üretimine başlamış. Çay plantasyonlarının olduğu iç ve dağlık bölgelerle limanların bulunduğu kıyı bölgelerini bağlamak için yollar inşa edil-

ve Suriye'de olanlardan da çok etkileniyor. Zira Rusya, Bağımsız Devletler Topluluğu ve Birleşik Arap Emirlikleri'nden sonra en çok Türkiye, Suriye ve Irak 'Seylan çayı' tüketiyor. Bizde hâlâ "Seylan çayı" diye satılan kaçak çayların tamamı Sri Lanka'dan geliyor. Sri Lanka çay markası Dilmah her yerde bulunabiliyor. Pek çok İngiliz firması da çay işinde etkin. Çay alışverişini, şirketlerin içinde özel mağaza-

da etkileyici bir tat bırakmıyor. Yeşil çaylar ise Çin ve Japon, hatta Tayvan yeşil çay türlerinin biraz gerisine düşüyor. Çayın yanına, şaşırtıcı biçimde bizdeki cevizli sucuğun pekmezli kısmına benzeyen kalu dodol tatlısını bulursanız, kendinizi Hint Okyanusu'ndan memlekete ışınlanmış sanabilirsiniz. Hatta Erzurum ve Antep'in demir tatlısı benzeri kokis ile karşılaşsanız hiç şaşırmayın, tıpatıp aynı burada da yapılıyor.

Sri Lanka gezinizde çay eksikliği çekmeyeceğiniz kesin. GENELDE TÜRK DAMAK TADINA UYGUN.

miş, tren yolu yapılmış. Böylece Sri Lanka'nın önceden birbiriyle ilişkisi olmayan bölgeleri birbirine bağlanmış. Çay aynı zamanda, "Acı ve gözyaşı" demek. Çay üretimini sırtlayan Tamil işçiler hep toplumun en ezilen grubu olmuş. Artık her çay şirketi kendini 'fair trade' (adil ticaret) olarak tanımlamaya çalışsa da, Tamil kadın işçiler son derece zor koşullarda çalışıyor. Sri Lanka'nın çay üretimi Tamillerle ilgili iç politik sorunlar kadar Ortadoğu, Irak

ve Suriye'de olanlardan da çok etkileniyor. Zira Rusya, Bağımsız Devletler Topluluğu ve Birleşik Arap Emirlikleri'nden sonra en çok Türkiye, Suriye ve Irak 'Seylan çayı' tüketiyor. Bizde hâlâ "Seylan çayı" diye satılan kaçak çayların tamamı Sri Lanka'dan geliyor. Sri Lanka çay markası Dilmah her yerde bulunabiliyor. Pek çok İngiliz firması da çay işinde etkin. Çay alışverişini, şirketlerin içinde özel mağaza-

LEZZET HAZİNESİ

Sri Lanka, tapınaklar, tapınaklardaki lotus çiçekleri ve yaseminlerle, mücevherlerdeki göz kamaştırıcı taşlarla, rengârenk kuşlarla, derelerde keyifle yılanan fillerle tam bir cennet köşesi. Bütün bunlar için gitmeye, dere tepe her köşesini gezmeye değer. Görsel şölen dışında ise keşfettikçe sevilen, damakları etkileyen bir lezzet hazinesi de sunuyor. En azından o mis gibi tarçın kokusunu yerinde hissedip, Sinbad'ın gizem dolu maceralarını hayal etmek için bu baharat kokulu adaya doğru yelken açmakta yarar var!

BİN BİR ÇEŞİT TAT

1. Hopper
2. Kottu Roti
3. Sebze yemeği
4. Samosa
5. Brinjal Sambal
6. Köri tabağı
7. Gözleme
8. Mackwoods Fine Tea tesisleri
9. Tamilli çay işçileri
10. Lotus çiçekleri
11. Yasemin çiçekleri
12. Sri Lanka'nın süslü tatlıları