

Güneydo?u Asya'n?n En Lezzetli Sofralar?: Vietnam Mutfa??



Güzin Yal?n - Güneydo?u Asya'n?n En Lezzetli Sofralar?: Vietnam Mutfa??

Asl?nda büyük bölümü güneydo?u Asya'da oldu?u halde a??z al??kanl??yla ço?unluk ?Uzakdo?u? deyip geçti?imiz o gizemli co?rafyadaki tüm ülkelerin hemen tüm kentlerinde mutlaka kar??n?za ç?kan darac?k ara sokaklar ve bu sokaklar?n aç?ld??? bir kalabal?k çar?? alan?? Yan? ba??n?zda aceleyle bir yerlere ko?turan ufac?k insanlar; gürültü, kalabal?k, sonsuz devinim; ya?am?n damarlarda akan, ?akaklarda zonklayan temposu? Havada dayanmas? güç bir nem ve bu nemle yekvücut olmu?, önce nereden geldi?ini ç?kartamad???n?z ama sonra yava? yava? etraf?n?zdaki derme çatma ufac?k darac?k lokantalardan yay?ld???n?z anlamad???n?z yo?un bir ha?lanm?? tavuk kokusu. (Zaten etrafta da uzun boyunlu afili tavuklar m? ko?turuyor ne!?) Çok lezzetli bir koku bu; belli ki taze pi?mi? bir yemekten geliyor ve nedense belli ki söz konusu tavuklar genetik kurcalama kurban? olmam?? bildi?iniz çocuklu?unuzdaki sahici tavuklar. Kafan?z? kald?r?p ?öyle bir çevreye bakt???n?zda fark etti?iniz karma?a o kadar yo?un ki, k?sa bir süre de olsa bir yerlere saklan?p bu ç?lg?n tempoya yeniden kar??mak üzere cesaret toplamak geçiyor akl?n?zdan. Sokakta kald?r?m boyunca yerlere serilmi? tezgahlar ve bu tezgahlarda envai çe?it yiyecek. Yolun kenar?nda seyyar aç?k hava lokantalar? ve bunlar?n rengarenk plastik kaplarda sokak ortas?nda y?kanan bula??klar?. Hemen yanlar?nda üzerleri bazen tepeleme y?ld?z meyvesi ve papayalarla bazen de minik bir seyyar mutfakla doldurulmu? el arabalar?. Bu mutfaklar?n ufac?k ocaklar?nda yamru yumru tencereler içinde birbirinden ilginç türlü çe?it yemekler pi?iyor; lokma benzeri pi?iler k?zart?l?yor. Küçük kaplar?n içinde kömür yakarak yarat?lm?? minik mangallarda i?tah aç?c? kokular salan ?zgaralar, sefertas? benzeri ufak taslarda pirinçli ve ?ehriyeli sebze yemekleri? Kald?r?m?n kenar?nda yerlere oturmu? insanlar ellerindeki uydurma tabaklardan bu yemekleri yiyorlar. Do?rusu ilk bak??ta gördü?ü yiyeceklerin temizli?inden ?üphe duyuyor insan. Hiçbir ?ey olmasa yoldan geçen motosikletlerin egzozu ve gözle görülür ?ekilde etrafa inen toz bulutu özellikle çi? yenecek ?eyleri kaplay?p kirletiyor sanki. Ama kokular o kadar i?tah aç?c? ki, bu ku?kudan vazgeçip ço?unlu?a uyararak bir ?eyler tatmaya ba?laman?z çok uzun sürmüyor.

Vietnam'day?z? Güler yüzlü çal??kan insanlar?n, nefes kesen do?al güzelliklerin, azimle mücadele edilen ac?lar?n ve ya?ama dair anlat?lan en nahif masallar?n ülkesinde. Bu manzara Vietnam kentlerinden herhangi birisinin turistik olamayan eski mahallesinde; burnumuza çarpan koku ise, Vietnam?n en tipik yiyeceklerinden birisi olan ve özellikle sabahlar? kahvalt? niyetine yenen tavuklu pho yani tavuk suyuna makarna çorbas?n?n kokusu. Kahve hayat?n önemli bir parças? oldu?u ve her yerde rahat?kla ye?il çay bulundu?u halde, dünyanın bu bölgesinde genelde oldu?u gibi Vietnam'da sabah kahvalt?s?nda çay veya kahve içme adeti yok; pho bunun yerine geçiyor. Bu makarnalar ?ehriye denebilecek kadar ince asl?nda ve pirinçten yap?ld?klar? için saydamlar. Bazen makarna yerine birazc?k ha?lanm?? pirinçle yap?ld??? da oluyor pho'nun. Kimi yerde sadesi yeniliyor, kimi yerde de içine çe?itli malzemeler kat?larak farklı biçimlerde tatland?r?l?yor. ?çine ki?ni? ve nane yapraklar?, ye?il so?an ve baharatlar gibi lezzet vericilere ilaveten çe?itli sebzeler, limon parçalar? ve ba?ta tavuk eti olmak üzere, s???r eti, karides, domuz ayaklar? ve hatta baz? yerlerde ördek kan? bile kat?labiliyor. Asl?nda pho pi?irmek için kullan?lan malzemelerin ço?u Vietnam mutfa??ndaki di?er yemeklerde de yayg?n olarak kullan?lan temel malzemeler. Pho'nun çok lezzetli, doyurucu ve besleyici oldu?unu söylemeye gerek yok ama mutlaka söylenmesi gereken ba?ka bir özelli?i var; ülkenin her yerinde kolayca bulunabilir olmas?. En yayg?n tüketimi

kahvaltıda olsa da, günün her saatinde yeni?i ve çok ucuz satıld??? için Vietnam'n en çok tüketilen birkaç yiyece?inden birisi. Pho çorbac?lar? seyyar sokak sat?c?s? da olabiliyorlar, aç?k havada kurduklar? küçük derme çatma tezgahlardan sat?? yapan sabit sat?c?lar da. Zaten çar?? benzeri merkezi noktalarda bol miktarda bulunan küçük bol kepçe lokantalar? da menülerinde mutlaka pho bulunduruyorlar. Aslında tabii en ilginç olan? pho'yu seyyar sat?c?lar?ndan al?p yerli halk?n yapt??? gibi yolun kenar?nda oturarak yemek. İnsan böylece ülkenin çok önemli bir gelene?inin de içine kar??m?? oluyor çünkü ancak iklimi uygun olan ülkelerde bulunacak kadar zengin ve geli?mi? bir sokak yeme?i gelene?i var Vietnam'n. Tüm yıl boyunca sıcak olan hava sayesinde ya?mursuz mevsimlerde hayat sokaklarda sürebiliyor; t?pk? Akdeniz yöresindeki gibi. Az önce dola?t???m?z bu çar??da oldu?u gibi ya?am?n nabz? genelde sokaklarda at?yor. Kentlerin hemen her yerindeki sokaklarda yan?n?zdan ba?lar?nda konik has?r ?apkalar olan ve omuzlar?ndaki uzun sopalar?n iki ucuna ast?klar? yayvan sepetlerin içerisinde çe?itli yiyecekler satan sokak sat?c?lar? geçiyor. Sopalar uzun ve sepetlerin bu ufak tefek insanlar taraf?ndan dengelenmesi çok da kolaym?? gibi görünmüyor ama sat?c?lar buran?n halk?na özgü yumu?ak ve güler yüzlü bir azimle bu i?i son derece iyi ba?ar?yorlar. Parmak uçlar?na basar gibi hafif ad?mlarla ve son derece ahenkli olarak yürüyorlar ve asla di?er ülkelerdeki meslektaşlar? gibi satt?klar? ?eyin ne oldu?unu belirtip mü?teri ça??ran ç??l?klar atm?yorlar. Daha ziyade aceleyle bir yerlere yeti?meye çal???rken bir yandan da yol üstünde birilerine bir ?eyler uzat?r gibiler.



?klım sayesinde canlı? ve ilginç olan yiyecek mekanlar? yalnızca çar??larda yeme içmenin yo?unla?t??? alanlar de?il, yiyecek pazarlar? da ba?lı? ba??na bir alem çünkü Vietnam'da sadece geli?mi? bir sokak yeme?i ya?am? de?il, çok renkli bir aç?k hava pazarlar? gelene?i de var. ?lkel denecek boyuttaki sadelikleri bir yana, bu pazarlar her ?eyden önce en fazla gezip görmü? ve en çok yemi? içmi? insan? bile cezp edecek kadar çok renkli ve çe?itli tropik meyveler ve otlarla dolu. Bizdeki köy pazarlar?na çok benziyorlar ve karma?alar?yla ve sunduklar? rengarenk lezzetle oldu?u kadar içerilerinden akan ya?am?n temposu ve gelip geçen, alan satan ve konu?up halle?en insanların?n ilginçli?iyle de insan? etkiliyorlar. Vietnam'da minicik bir yiyecek pazar?nda bir süre dola??ınca, envai çe?it ?yabancı? yiyecek, bin bir çe?it ilginç insanla birlikte i?leniyor insan?n haf?zas?na. Bir süre sonra da bildik bir sebzeyle rastlamak egzotik bir yenili?e rastlamaktan daha çok ?a??rt?r hatta memleketten bir tan?d??? görmü? gibi ziyadesiyle sevindirir oluyor insan?. Aslında bu güzelim ülkede bu denli renkli yiyecekler görmek için pazarlara gitmek de ?art de?il çünkü pek çok ba?ka konuda oldu?u gibi bu konuda da Türkiye'ye benzeyen bir taraf? var; manavlar t?pk? bizdeki gibi rengarenk. Benzer biçimde sergilenen meyve ve sebzeler uzaktan çok tan?d?k gelse de, yakla??ınca elma zannetti?i k?rm?z?n ejder meyvesi, kesilmi? karpuz sand???n guava, armuda benzeyen boz renklinin papaya oldu?unu görüp e?leniyor insan. Pazarlar ba?ta olmak üzere tüm sokaklarda ad?m ba?? rastlayaca??n?z soyulmu? meyve sat?c?lar? ise bamba?ka bir keyif çünkü bir yandan dünyanın en olgun mangolar?n?, en sulu ananaslar?n?, en çekici Hindistan cevizlerini, takip etmesi güç bir h?zla soyup ellerindeki plastik bardaklarda size uzatt?klar?nda sunulan bu lezzete kar?? koymak çok zor, bir yandan da sokak ortasında toz toprak içinde oturmu? yal?n ayaklı?, üstü ba?? ve de tabii elleri kir pas içinde birisinden bu ?ekilde yiyecek al?p yemek ürkütücü. Komik olan, böyle bir durumda ?meyveler temiz midir; y?kanm?? m?d?r acaba?? diye kayg?lanmak yerine ?meyveler in?allah y?kanmam??t?r! diye dua ediyor olmak çünkü sular?n temizli?i Vietnam'da büyük ölçüde Allah'a emanet! Yine de e?er yeme içmeye meraklı?ysanız, sonunda olacak

olan gözünüzü karartıp bir deneme yapmak; hiç de ilse kabuklu satılan rambutanların (veya eğer mevsimiyse liçilerin) tadına bakmak. Hiçbirisine cesaret edemediyse, o zaman mutlaka Hindistan cevizi suyu içmeyi denemeli insan. Yenilecek kadar olgunlaşmamış ama suyu içilecek kadar tatlanmış bir Hindistan cevizinin üzerinde pala biçiminde bir bıçak ve minik çekiçler yardımıyla açılan deliklere kamış daldırarak uzatıyorlar size; mucizevi bir şekilde tam da en susamış olduğunuz noktada sunulan ve bu kadar doğrudan doğadan gelen bir lezzete karşılık koyamıyorsunuz. İyi de yapıyorsunuz çünkü iştahınız bu eşsiz ferahlığın tadını sonradan başka hiçbir şekilde bulamama olasılığınız çok yüksek! Böylece, bulunduğunuz herhangi bir çarşı alanından veya derinlerine daldığınız bir pazarın karmaşasından uzaklaşırken damağınızda bu ferahlık; aklınızda arş gibi çalınan insanların sevimli yüzleri ve gözünüzün önünde çevrenizdeki yüzlerce motosikletten bir kısmına yanlamasına sıkıştırmak için kullanılan iri tombul domuzlar, onlarcasına bacaklarından asılmış olarak omuzlardaki çubuklarda taşınan kesilip tüyleri yolunmuş tavuklar ve tropik meyvelerin farklı renkleri kalıyor. Çünkü doğrusu Vietnam'da insan yiyip içtiklerinin lezzetine mi yoksa görüntü ve sunum biçimine daha çok ilgi duyuyor? Ya da yapıyor. Sunumdan kasıt sofradaki sunum değil, hazırlama ve üretim sürecinin yani arka planda olanların size tüm doğallığıyla sunulması daha çok. Eğer bol yıldıza otellerden birisinde değilseniz, yiyeceklerin bir yerden bir yere taşınması, satılması, ayıklanıp soyulması hep son derece doğal hatta ilkel bir biçimde ve orta yerde gerçekleşiyor ve insan bir süre sonra buna alışkanlık etmekten de en az o yiyecekleri yemekten aldığı tadı benzer bir keyif almıyor fark ediyor.

Böylesine ilginç bir dekor içinde yapıyor böyle çarpıcı tablolar halinde meraklı damaklara sunulan Vietnam mutfağının farklı boyutlarına göz atmadan önce temel malzemelerini belirtmekte yarar var. Tüm dünya mutfakları gibi Vietnam mutfağı da doğal olarak bulunduğu coğrafyada hüküm süren iklim ve yüzey koşullarının yetimesine izin verdiği ürünlerden oluştuğu için temel malzemeleri pirinç, taze sebze ve meyveler, deniz ürünleri, tavuk, sığır ve domuz eti olarak özetlenebilir. Bunlara tabii ki bir de otlar ile baharatlar ve acı, tatlı, ekşi envari çeşit sosu eklemek gerek. Baharatlar bizim alışkanlık olduğumuz kurutulmuş toz hallerinden çok yaprak halleriyle taze baharatlar olarak kullanılıyorlar. Nane, kimchi, limon otu ve fesleğen yapraklarının çok yaygın kullanımı bunun en güzel örneği. Ayrıca taze zencefil de Türkiye'de bazı yöre mutfaklarında kavrulmuş pul biberin kullanıldığı sıkıktaki yemeklere giriyor. Tatlılarda muz, Hindistan cevizinin hem meyvesi hem sütü, deniz yosunu jelatini agar ve fasulye çok kullanılan malzemeler arasında. Tat zenginleştirici olarak ise tropik pandan bitkisinin kullanılması pirinç tat ve koku vermek için de çok sık başvurulan yapraklar kullanılıyor. Bu arada, Vietnam'da en çok yetiştirilen bitkilerin arasında yer alan ve birçok yerde temel beslenme amacıyla karbonhidrat kaynağı olarak kullanılan manyok (veya cassava) bitkisinin unu olan tapioca da pek çok başka yemeğin olduğu gibi tatlıların da önemli bir malzemesi.

Büyük oranda sebze, taze yapraklar ve otlara dayanan bir mutfak olduğu için, Vietnam mutfağının en çok dikkat ettiği noktaların başında tazelik ve dirilik geliyor. Genelde kullanılan malzemenin tazeliğiyle yetinmiyorlar; pişen yemeklerin tazeyken yenmesine de özen gösteriyorlar. Bu nedenle, yemeklerin çoğu bir seferde tüketilecek miktarda öğünlük olarak pişiriliyor; Vietnam'da bir gün önce pişmiş bir yemeğin ertesi gün yemek gibi bir durum hemen hemen hiç söz konusu değil. Ayrıca mümkün olduğu kadar çip tüketilebilecek hiçbir sebze pişirmemeye çalışıyorlar. Böylece malzemenin doğal kokusunu ve rengini kaybetmeden tüketilmesi sağlanıyor. Pişirmek kelimesiyle ne kast ettiğimize yani kullanılan pişirme tekniklerine gelince, çok az yağ ile pişirilmiş tencere yemekleri ve kızgalar çoğunlukta. Kızartma yapmak gerektiğine daha çok stir fry denilen az yağ ile derin tavada (wok) kızartma tercih ediliyor ve bunun çok gerekli olmadığı durumlarda kızartma yapmak tercih ediliyor. Her halükarda, söz konusu olan yağ bitkisel yağ ve mümkün olan en az miktarda kullanılması özen gösteriliyor. Sonuç olarak, taze malzemelerden yoksun olacak kadar az yağ ile pişirilen ve besin değerleri açısından da son derece dengeli olan Vietnam mutfağı çok sağlıklı bir mutfak. Ayrıca benzer malzemelere sahip olan diğer mutfaklara (örneğin Çin ve Japon mutfaklarına) göre çok daha çeşitli ve incelikli lezzetlere sahip çok daha zengin ve rafine bir mutfak olduğu da düşünüldüğünde, Vietnam mutfağının dünyada giderek hızla merak ve tercih edilen mutfaklardan birisi haline gelmesine şaşırmamak gerek.



İnsan bir insana rastlamanın neredeyse hiç mümkün olmadığını Vietnam'da sofralardaki yemekler ve mutfak gelenekleri bölgeden bölgeye değişebiliyor tabii. Ama değişmeyen ve tüm ülkeye ortak olan taraflar çoklukta. Bunların başında da ülkenin dini inançlarından kaynaklanan adetler var. Her ne kadar din Vietnamlıların yaantısında ritüelleriyle öne çıkan ve ayrı yapıları olan bir kavram değilse de, bir felsefe olarak hayatın belirli boyutlarını şekillendirdiği söylenebilir. Vietnam, Budizm'i kendi yaşam ölçülerine göre derlendiren uyarlamada bulunuyor; diğer Budist ülkeler gibi sonsuz bir tevekkül ve sınırsız bir huzur ülkesi falan değil. Son derece hareketli insanlardan oluşan son derece canlı bir toplum çünkü uzun süren savaş yıllarının olumsuz sonuçlarını temizlemek için çok fazla planlama yapıp çok fazla çalışmak zorunda. Ama bu gerçek, yaşamın pek çok boyutunun Budizm'in geleneklerine göre yaşanmasına engel değil. Bunun en güzel örneklerinden birisi de mutfaklarda süregelmekte. Vietnamlılar, inanç düzeylerine göre değişmekle birlikte, genelde yemeklerini Budizm'in öğretileri doğrultusunda doğanın karışıklık dengesine uygun hazırlamaya ve beş elementin uyumu prensibine sadık kalmaya çalışıyorlar. Metal, toprak, su, ateş, elementlerine uyum, bunları sembolize eden baharatların yemekte dengeli kullanılması şeklinde tezahür ediyor. Ayrıca bazı kentlerde çok daha yoğun olmak üzere, tüm ülkede vejetaryen yemeklere özel bir eğilim olması da Budist inançlardan kaynaklanıyor.

Vietnam mutfaklarının birkaç çok özel lezzetinden bahsetmek gerekirse, pho'dan sonra akla ilk özel soslara bantlı karidesli pirinç unu krepleri, muz kabuğu içerisine boğçalanan aromalı yapılmış pirinç hamurası, kişniş soslu papaya salatası, Çin mutfaklarının sebzeli soya fasulyeli spring rolls böreğine karışık pirinç yufkası içinde yer fıstığı soslu karidesli summer rolls çitir börekleri, zencefil ve dereotuyla tatlandırılmış tek lokmalık balık kızartmalar ve yaprakta şehriyeli ve yumurtalı domuz eti kızartması geliyor. Bunlar aslında mevcut seçeneklerin sadece çok küçük bir bölümünü oluşturan en tipik yemekler. Öte yandan Vietnam'da pirinç ağırlıklı tüm diğer Asya mutfaklarında olduğu gibi ekmezsiz bir sofraya hayal ederseniz yanlış olmaz. Çünkü burada ayrıca, uzun yıllar süren sömürgeciyaantısından kaynaklanan çok önemli bir Fransız mutfak etkisi söz konusu. Bunun en fazla hissedildiği alan ise pastalar ve ekmeklerin, özellikle de baget ekmeğinin varlığı. Diğer güneydoğu Asya mutfaklarında bulunmayan ve büyük olasılıkla Fransız sömürgeciyi öncesinde Vietnam'da da var olmayan bir gelenek yemekle birlikte ekme yemek. Hele burada olduğu gibi sofrada birkaç çeşit farklı ekme Vietnam'dan başka yerde pek söz konusu değil çünkü bu yörenin temel gıda maddesi olan pirinç, buğdayın aksine unundan çok tanesi tüketilen bir tahıl. Elbette pirinç unundan yapılmış yiyecekler de var. Özellikle çorbaların içine katılan pirinç şehriyeleri/makarnaları ve pirinç unundan yapılmış krep ve gözlemeler Vietnam'da halkın gündelik yiyecekleri arasında en çok sevilenlerden ama yöre mutfaklarının hepsinde olduğu gibi Vietnam mutfaklarında da pirinç daha çok hamur olarak tüketiliyor. Zaten Fransız ekmeğinin geleneği de toplumun tüm katmanlarına yansımada değil. Ekmeğin varlığı istenirse bulunabileceği anlamında sadece; tüm Vietnamlıların sofralarında yer bulduğunu söylemek doğru olmaz. Vietnam'da ortalama halk alışkanlıkları ve geleneklerine sadık kalarak ekmeğinin yerine hamur yapılmış pirinç yemeyi tercih ediyor ve bunu sadece maddi olanaklarının boyutu yüzünden yapıyor çünkü aslında pirinç Vietnam'da sadece bir mutfak lezzeti olanın çok ötesinde bir yere sahip; hatta kutsal kesimde yaşayan Vietnamlıların çoğu için bir yaşam biçimi. Tabii söz konusu olan bizim tüketmeye alışkın olduğu umuzdan farklı bir türde, hamur yapılmış zaman yapılmış hale gelen ve dolayısıyla çubuklarla yenilmesi mümkün olan bir pirinç. Pirinci yetiştirmek kendine göre pek çok inceliği olan oldukça meşakkatli bir iş. Her şeyden önce, amaçla

olarak iki kez ekim yap?lmas? gerekiyor ve bu i?in do?ru zamanda do?ru biçimde yap?lmas? çok özel bir takip ve özen istiyor; ayr?ca pirincin büyümesi çok sulak bir ortam gerektirdi?inden tarlalar?n bak?m? di?er tah?llara göre çok daha zahmetli. Vietnam?n nemli tropik iklimi pirinç yeti?mesine çok uygun ama bu nem pirincin büyümesi için yeterli de?il. Tarlalar?n bol suyla beslenmesi gerekiyor ve yeterince sulama yap?lmas?nın sa?lanması özellikle modern tar?m metotlar?nın fazla uygulanmad??? bölgelerde çok emek isteyen bir ?ey haline geliyor. Tarlalarda yeterince su olmad??? zamanlarda, sokak sat?c?lar?nın sepet ta??d?klar? metotla omuzlar?na ast?klar? a??r kovalardan sulama yap?yor Vietnaml?lar. Ayr?ca, suyla dolu tarlalarda çal??mak da hiç kolay bir i? de?il; sivrisinek ?s?rmalar?ndan bula?an virütik hastal?klar ve ayaklar sürekli dizlere kadar suda oldu?u için geli?en böbrek rahats?zlikler? çok yayg?n. Öte yandan pirinç tar?m?na dair bu anlat?lan faaliyetleri genelde asl?nda tüm Vietnaml?lardan çok Vietnaml? kad?nlar gerçekle?tiriyor. Bu durum Ortado?u'da ve ülkemizde s?k görüldü?ü gibi cinsiyete ba?lı sosyal bir ay?r?m mevcut oldu?undan de?il ama. Vietnaml? erkekler ve kad?nlar toplumda hiç ay?r?m yap?lmaks?z?n hep yan yanalar ve cinsiyet fark? söz konusu olmaks?z?n hepsi de çok çal???yor ama nedense bu pirinç yeti?tirme i?i daha ziyade kad?nlara dert olmu? gibi. Tarlalar, ba?lar?nda geleneksel konik has?r ?apkalar ve omuzlar?nda su dolu a??r kovalarla hiç durmaks?z?n e?ilip kalk?p çal??an kad?nlarla dolu. K?sacas? Vietnam'da pirinç yeti?tirmek külfetli ve zor bir i? ama beslenmenin a??r?kl? olarak pirince dayand??? ve tatlar?n ço?unun pirinçle desteklendi?i sofralardaki lezzetli mevcudiyetiyle bu zorlu?un kar??ı??n? veriyor pirinç. Üstelik ülke ekonomisine en çok katkı yapan ürünlerden birisi durumunda; Vietnam pirinç ihracat?nda dünyanın?n önde gelen ülkeleri aras?nda. Bunlara ilaveten, yemekle hiç ilgisi olmayan keyif boyutlar? da var. Her ?eyden önce pirinçlerin ye?erdi?i mevsimde setler halinde dikilmi? olan pirinç tarlalar?nın taze ye?il görüntüsü gerçekten dünyanın?n en güzel manzaralar?yla boy ölçü?üyor. Ayr?ca, tüm tah?l üreten toplumlarda görüldü?ü türden hasat ?enlikleri ve tarla gelenekleri burada da mevcut ve tabii Vietnam kadar renkli bir toplumda bu gelenekler pek çok yerden daha çarp?c? ve keyifli. Bunun en güzel örne?i Vietnam?n en ünlü halk geleneklerinden birisi olan su kuklalar?. Pirinç tarlalar?nda yorgun ve s?k?ntılı olan köylülerin kimi zaman oyalanmak kimi zaman da o y?lki hasad? kutlamak için yaratt??? bir gelenek ve bu gelene?i uygulamak için geli?tirilmi? bir el sanat?, Vietnam'da kukla yap?m? ve su kuklalar? oyunu. Pirinç tarlalar? suyun içinde oldu?u için bu ülkenin kukla oyunu da ?su kuklas?? oyunu olmu? k?sacas?.



Vietnam?n en az pirinç kadar önemli ve dünya çap?nda ünlü bir di?er ürünü de kahve. Do?rusu Vietnam'da kahve deyince ?öyle bir durmak gerekiyor. Dünyanın?n en kaliteli kahve üreticilerinden ve en önemli kahve ihracatç?lar?ndan birisinden söz ediyoruz ne de olsa. Ama burada örne?in Meksika'da çikolata konusunda oldu?u gibi kendi ürettiklerini mümkün oldu?unca ihraç etme ve fazla tüketmeme durumu yok; halk bol miktarda kahve içme al??kanl??na sahip. Vietnam kahvesi, ?benim? diyen batılı? kahve tiryakisini çarpacak kadar sert bir kahve; ?ekersiz içmek hemen hemen imkans?z gibi. Vietnaml?lar kahveyi bu yüzden genellikle bol ?ekerli ve bazen de so?uk içiyorlar. Frans?z usulü kahve yap?lan preslere benzeyen türden bir aletle haz?rlan?yor Vietnam kahvesi. Bir tür cezve gibi de dü?ünebilece?iniz bu alet alüminyumdan yap?lan son derece basit hatta ilkel bir alet ama bir o kadar da fonksiyonel. Kahve en çok neredeyse Türkiye'de bir ta?ra kentinde oldu?unuzu dü?ündürtecek kadar bize benzeyen çok tipik kahvehanelerde tüketiliyor. Bu kahvehaneler daha çok derme çatma kald?r?m kahvehaneleri ve hemen her yerde kar??n?za ç?kacak kadar çoklar. Bize en çok benzeyen taraflar? da tamamen erkeklerden olu?an bir müdavim nüfusuna sahip olmalar?. Ama aralar?na kar??p onlarla birlikte kahve içmek isteyen kad?nlara her zaman ve her alanda söz konusu olan iyi niyetleri ve dost ruhlarla gayet misafirperver davran?yor Vietnaml?lar. Yine de, lezzetli Vietnam kahvesinin tad?na varabilece?iniz tek yer kahvehaneler de?il; daha batılı? tarzda düzenlenmi? kafelerde de içebilirsiniz bu lezzetli kahveyi. Özellikle de Hanoi'de West Lake k?y?s?ndaki kafelerden birisinde dünyanın?n en güzel günbat?mlar?ndan birisini izleyerek içti?iniz kahvenin tad?na doyum olmaz. Burada özel bir Vietnam

lezzeti olan **ca phe trung yani ?yumurtal? kahve? de deneyebilirsiniz. Krema k?vam?na getirilmi? yumurta ak?ndan yap?lan köpü?ün Vietnam kahvesinin üzerine dökülmesiyle haz?rlanan bu kahve içine koyulan bol miktarda ?eker sayesinde neredeyse bir tatlı lezzetinde ve k?vam?nda oluyor. E?er Vietnam usulü haz?rlanm?? kahve pek çoklar?na oldu?u gibi size de fazla sert gelirse, bu kafelerde masan?zda taze taze haz?rlanan Frans?z tarz? kahve içmek de mümkün çünkü Vietnam'da Frans?z etkisinin damaklara yans?yan ekme d???ndaki en önemli boyutu da kahve konusunda.**



Söz Vietnam kahvesinden aç?lm??ken Filipinler ve Endonezya ile birlikte Vietnam'a özgü çok özel bir kahve türünden daha bahsetmekte fayda var; ?luwak? kahvesi. Dünyan?n en az üretilen en pahalı? kahvesi olan luwak kahvesi, söylentiye göre Endonezya'daki Hollanda sömürgeci?inin bugünün kahve severlerine bir arma?an?. Sömürge döneminde yerlilerin kendileri için kahve toplamas?n? yasaklam?? Hollandal?lar. Onlar da vah?i misk kedilerinin kahve meyvelerini yedikten sonra taneleri d??k? yoluyla bozulmam?? olarak d??ar? att?klar?n? gözlemlerini? olduklar?ndan bu at?lm?? taneleri toplay?p temizleyerek tüketmeye ba?lam??lar. Hem misk kedileri yemek için kahvenin en iyilerini seçti?i, hem de onlar?n sindirim sistemleri içinde kald??? sürede olu?an fermantasyondan kahve özel bir lezzet kazandı?? için bu kahvenin tad? k?sa sürede sömürgeci Hollandal?lar?n kendi yapt?klar?n?n tad?n? geçmi?. Böylece ünlü olan luwak kahvesinin kullan?m? da yalnızca Endonezya'da değil, ba?ta Vietnam olmak üzere ayn? co?rafyada yer alan ba?ka ülkelerde de sürmü? ve bugün Vietnam'da tadabilece?iniz en özel lezzetlerden birisi haline gelmi?. Vietnam?n luwak kahvesi yörede üretilenlerin en kaliteliyelerinden; kahve tanelerinin nereden ç?kt???n? dert etmeyenler bu ho?görülerinin kar??l???n? burada içtikleri kahvenin tad?ndan fazlas?yla al?yorlar.

Vietnam'da çok tüketilen di?er içecekler gelince; ba?ta Hindistan cevizi olmak üzere meyve sular?n? bir yana koyarsak, özellikle iki alkollü içki, tatlar? için olmasa bile kültür de?erleri için denemeye de?er. Bunlardan birisi pirinç ?arab?. Pirinç yeti?tiren ülkelerin hepsinde oldu?u gibi, Vietnam'da da temel g?da ürünleri olan tah?ldan alkollü içkiler üretiliyor. Vietnamlı?lar ad?na ?pirinç ?arab?? diyorlar ama tabii ki, bildi?imiz anlamda ?arapla ilgisi yok bu içece?in; sadece fermantasyon yoluyla elde edildi?i için ad?na ?arap denen bir pirinç içece?i aslında. ?lginç olan taraf? sade içilen türü bir yana, içerisine y?lan veya akrep koyularak fermente edilen türlerinin de mevcut olmas?. Alkolün etkisiyle zehri yok olan akrep veya kobra y?lan?n?n, mayalan?nca ba?ta cinsellik olmak üzere birçok konuda dertlere iyi geldi?ine inan?lı?yor Vietnam'da. Yararlar? halk inanc?ndan ibaret mi bilinmez; ?i?enin içinde yüzen bu hayvanat? gördükten sonra o içkiyi içmek gerçekten çok özel bir merak gerektiriyor bana kal?rsa. Ama akrepleri k?zartarak çerez yerine ç?t?r ç?t?r yiyen Vietnamlı?lar benim gibi dü?ünmüyorlar tabii. Zaten aslında Vietnamlı?lar bizim yeme?i akl?m?za bile getirmeyece?imiz baz? yarat?klar? çok severek yiyorlar. Örne?in, k?zarm?? türlü böcek Vietnam'da özellikle gece pazarlar?nda sat?lan en yayg?n sokak yiyeceklerinden. ?çerisinde embriyo olu?mu? ördek yumurtas?, ipek böce?i kurtçu?u, kobra eti, serçe gibi daha da ilginçleri say?labilir ama bunlar?n d???nda ?aklı? ba??nda? o kadar çok yiyecek var ki, al??k?n olmad??? bu tür tatlar? hiç görmeden de ya?ayabilir insan. Bu yüzden en iyisi s?radan bir içece?in daha al???ld?k tad?na dönmek; bia hoi denilen dü?ük alkollü Vietnam biras?. Bia hoi özellikle Hanoi kentinde çok popüler. Alkol oran? çok dü?ük oldu?u için bol

miktarda içilebiliyor. En fazla ayn? ad? ta??yan ve sadece erkeklerin gitti?i birahanelerde tüketiliyor. Günlük olarak üretilip her gün birahanelere damacanalarla taze olarak da??t?l?yor. Bu birahaneler kentteki yeme-içme mekanlar? aras?nda belki de hijyen kurullar?na en az uyan yerler ama bu durum bai hoi'nin popülaritesini hiç etkilemiyor. Bu bia hoi'nin kolay içimi ve ucuzlu?undan m?; beraberinde getirdi?i erkek sohbeti gelene?inden mi; yoksa ba?ta sar?msakla tatland?r?l?p derin tavada (wok) k?zart?lm?? bir deniz yosunu olan rau muong olmak üzere, biran?n yan?nda tüketilen geleneksel Vietnam çerezlerinin vazgeçilmez lezzetinden mi, do?rusu insan pek anlayam?yor.



Sofralara dönecek olursak, Vietnam'da pirinçten sonra en fazla tüketilen yiyeceklerin ba??nda deniz mahsulleri geliyor. Çok bol çe?it mevcut olmakla birlikte, en ilginçleri envai tür kabuklu deniz hayvanlar?; taraklar, istiridyeler, midyeler ve ad?n? san?n? bilmeyece?iniz oralar?n denizlerine ait bir sürü su böce?i? Deniz yarat?klar?n? sevenler için adeta cennet; hatta baz? yerlerde çi? yiyeceklerden bula?abilecek virüslerin korkusundan bu can?m mahluklar? yiyememek ziyadesiyle sinir bozucu! Bu kadar bol deniz ürünü tüketilen bir ülkenin bal?k pazarlar? da ayr? bir keyif tabii. Büyük dünya kentlerinde oldu?u gibi çok büyük ve organize bal?k halleri de?il burada söz konusu olan. Çok daha basit, çok daha do?al aç?k hava tezgahlar? ço?u kez ama hepsi birbirinden hareketli, canlı, bereketli ve satt?klar? bal?klar?n hepsi birbirinden lezzetli. Vietnam sofralar?na denizden gelen bir ba?ka tat da en az bal?k yemekleri ve çi? yenilen envai çe?it kabuklu deniz hayvan? kadar önemli bir lezzet olan bal?k soslar?. Bunlar?n en çok tüketilenei nouc mam bal??n deniz suyuyla fermente edilmesinden olu?uyor ve o kadar çok sevilip o kadar yayg?n olarak tüketiliyor ki, onsuz bir menü çok zaman eksik kalm?? say?l?yor. Amber rengindeki bu çok özel lezzetle yepyeni bir tad?, ?umami?yi yakalad?klar?n? dü?ünüyor Vietnaml?lar. Nouc mam Vietnam mutfa??n?n tek deniz mahsulleri sosu da de?il üstelik; kimisi yemek pi?erken malzemelerin aras?na kar??an kimisi de yeme?in pi?tikten sonra içine bat?r?lmas? için kullan?lan birçok deniz mahsulü sosu daha var; örne?in, mayalanm?? karides ezmesi her iki türlü de kullan?lan tüketimi çok yüksek soslardan birisi.

Yeme içme aleminin kendine özgü adetleri, gelenekleri ve ritüelleri dünyanın hiçbir yerinde sadece tüketim s?ras?nda ortaya ç?km?yor çünkü yemeklerin olu?mas?na dair muhtelif a?amalar?n ve bu a?amalardan sorumlu insanlar?n da her ülkede kendilerine özgü farklı bir folkloru ve özel bir kültürü var. Bu yüzden yemek kültürünün en çarp?c? boyutlar?ndan birisi de yiyecekleri yeti?tirip üreten ve haz?rlay?p sunan insanlar hiç ?üpheşiz. Bu durum tabii ki Vietnam'da da geçerli; Vietnaml? yiyecek üreticileri ve sat?c?lar? ülkede rastlayaca??n?z çal??kan ve iyimser insanlar?n en etkileyici olanlar?. ?ster çiftçi, ister bir küçük lokantada bula??kç? olsunlar hepsinin ilginç bir taraf?, anlatacak bir öyküsü var gibi. Bu öyküyü anlatmak için illaki sizinle konu?malar? da gerekmiyor; duru?lar?, i?lerini yürütme biçimleri ve ortaya ç?kan üründen duyduklar? gururun gözlerine yans?mas? yeterli oluyor bazen. Vietnam'daki bu sessiz öykü anlat?c?lar? aras?nda en etkileyici olanlar? bal?kç?lar? bence. Su k?y?s?nda olan ve dolay?s?yla mutfa??nda bol miktarda bal?k yeme?i bulunan tüm ülkelerde do?al olarak geli?mi? olan bal?kç?l?k gelene?i Vietnam'da da söz konusu tabii ki. Bal?kç? köylerinin su üzerindeki ya?ant?lar? ak?llara ?a?k?nl?k verecek bir basitlik düzeyinde. Ço?u zaman kocaman bir aile üç dört ki?inin zor s??aca?? teknelerde veya suyun üzerine kaz?klarla oturtulmu? derme çatma tahta evlerde ya??yor. Buradaki ya?ant? insan?n akl?ndan asla ç?kmayacak kadar ilkel ama bir o kadar da renkli ve ahenkli. Bu yüzden olmal?, insan Vietnam'da bal?kç? köylerinin ba?ka bir ortamda asla ba?da?amayaca?? ya?am ritmine fark?nda bile olmadan a??k oluyor. Burada her ?ey ba?ka bir yüzyıldan kalm?? veya ba?ka bir gezegende gerçeikle?iyormu? gibi farklı bir tempoya, tan?mlamas? güç

bir büyüye sahip; gördü?ünüz her ?ey daha saf ve tutarlı sanki. Vietnam'daki ya?am?n normalde sahip oldu?u ba? döndürücü h?z, bal?kç?l??a gelince yava? çekim film k?vam?na dönü?üyor birden. ?ster ?Indochine? filminin en güzel görüntülerinden birisini olu?turan Tom Kok ma?aralar?n?n etraf?nda giysileriyle bellerine kadar göle girmi? bir gece önce serdikleri a?larda bal?k olup olmad??n? kontrol eden bal?kç?lar olsun, isterse Mekong'da tek ki?ilik kay?klar?ndan suya inan?lmaz bir kan?ksam?l?kla ve dünyanın en zarif hareketleriyle sanki dans eder mi? gibi a?lar?n? savurarak avlanan bal?kç?lar, burada bal?k tutanlar? izlemek ba?l? ba??na bir keyif kayna??. Vietnam'da bir gün durgun suyun üzerinde havan?n bu?usuna ve ya?am?n o noktadaki a??r temposuna uyum sa?lam?? bir biçimde az ötede bal?k avlayanlar? yeterince uzun süre izlerseniz, fark?nda bile olmadan dünyayla bar?? içinde oldu?unuzu hissetmeye ba?l?yorsunuz. O anda ne bulundu?unuz ülkenin geçmi?indeki ürkütücü sava? an?lar?n?n ne de sizin özel tarihinizdeki gözünüzde büyümü? mutsuzluklar?n önemi kal?yor; do?an?n ritmi her ?eyin önüne geçiyor. Do?ayla i?te böylesine hayranlık verici bir ahenk içinde o bal?kç?lar?

Her ne kadar yöredeki tüm di?er ülkeler gibi Çin'in yan?nda minicik kal?yorsa da, Vietnam asl?nda büyük bir ülke; hem yüzey alan? hem de güç aç?s?ndan? Üç yüz otuz kilometre kareyi a?an boyutu ve doksan milyonun üzerindeki nüfusuyla, dünyanın son alt? sosyalist ülkesinden birisi olarak Çin Hindi yar?madasi?ndaki di?er ülkelerin ?büyük a?abeyi? durumunda. Yüzey ölçümü büyüklü?ü farklı hava ko?ullar? ve farklı ürünler anlam?na geliyor ve bu durumda mutfak kültürü de bölgesel farklılıklar gösteriyor do?al olarak. Örne?in, ülkenin kuzeyinde hava daha so?uk oldu?u için taze baharatlar?n üretimi daha zor; bu yüzden burada yemekler çok baharatlı yap?lm?yor; buna kar??lık ülkenin orta noktas?ndaki Hue'de yemekler di?er kentlerden çok daha fazla baharatlı. Bu kentin vejetaryen yemekleri çok daha fazla çünkü Hue halk? Budizm'in vejetaryenlik ö?retisini di?er bölgelerden daha fazla benimsemi? durumda. Tüm bu farklı bölgeler aras?nda öne ç?kan? Hanoi. Hanoi mutfa??n?n, Vietnam mutfa?? içerisinde t?pk? Gaziantep mutfa??n?n Türk mutfa??ndaki yerine benzer bir yeri var; yemekleri tüm ülkede çe?itleri ve lezzetleriyle ünlü.

Bu noktada yörenin benzer özellikler ta??yan di?er mutfaklar?yla Vietnam mutfa??n?n farkları?n? anlamak ad?na çevreye bir göz atmakta yarar var. Gerçekte Asya'n?n bu yöresindeki tüm ülkeler pek çok bak?mdan birbirine çok benziyor. Özellikle Çin Hindi ülkelerinde co?rafya ve kültür yak?nl??n?n ötesinde tarihten gelen bir kader benzerli?i söz konusu; uzun süre sömürgelik durumuna tevekkülle dayan?p tüm do?al zenginliklerini bat?lılar?n ya?malamas?na mecburen raz? gelmi?ler; üzerine bir de 20. Yüzy?lda tamamen farklı gibi görünen ama sonuçta benzer ac?lar ve kay?plar ya?atm?? olan k?y?mlardan geçmi?ler. Bu durum, bugün dinlerindeki ve yönetim biçimlerindeki farklara ra?men benzer ya?am biçimleri ve yeme içme adetleri geli?tirmelerine neden olmu?. Bu yüzden, asl?nda Vietnam mutfa?? üzerinden bu yörenin hemen tüm mutfaklar? hakk?nda konu?mak mümkün; farklı lezzetler tabii ki mevcut olmakla birlikte genel karakterler ayn?. Öte yandan bu benzerli?e ra?men, Vietnam bu co?rafyadaki en çarp?c? ülke ve böyle olmas?nda biraz da ülke mutfa??n?n insana verdi?i tad?n etkisi var. Dünya ba?kentlerindeki rengarenk etnik mutfak karma?ası?n?n aras?nda yer buldu?u kadar?yla Vietnam mutfa??n? tan?m?? olsan?z da, yerinde tatmadan bu denli zengin ve bu denli lezzetli ve bu denli tan?d?k oldu?unu dü?ünemiyorsunuz. Vietnam'da bir lokantada ilk kez en gerçek halleriyle Vietnam yemekleriyle tan??mak insan? ?a??rt?yor. Kendisinden önce bat?lı damaklara sunulmu? ve hatta onlara uygun hale gelebilmek için türlü adaptasyon a?amalar?ndan geçmeyi tamamlam?? bulunan Çin ve Tayland mutfaklar?n?n gölgesinde kald??? için de olabilir bu ?a?k?nl?k. Ne de olsa, Çin ve Tayland'ın dünyaya mutfaklar?n? tan?tt??? yani tüm dünyada farklı ülkelerin mutfaklar? ?etnik mutfak? ad? alt?nda moda olmaya ba?lad??? dönemde Vietnam anlams?z bir sava??n pençesinde savrulup durmaktayd? ve dünyaya böyle bir kültürel aç?l?m yapmay? dü?ünecek halde de?ildi. Sava? sonras?ndaysa Vietnamlılar göç ettikleri ülkelerde hiçbir zaman Çin kadar etkili topluluklar olu?turmad?klar?ndan içerisinde Vietnam lokantalar?n?n yer ald??? Vietnam mahalleleri kurulmad?. Üstelik Çin'in bu yöredeki ezici üstünlü?ü do?al olarak çevredeki ülkelerin kültürel ya?am?na da yans?m?? durumda oldu?u için mutfak alan?nda kavramlar?, lezzetleri ve beklentileri kar??tırm?? olmak da çok kolay. ?lginç bir tarih birli?i var Çin ile Vietnam aras?nda; Çin hep orada olmu? ve Vietnam'? gölgesinde tutmu? ama hiçbir zaman Vietnam'? fethetmeyi becerememi?. Hatta b?rak?n fethetmeyi Vietnam'? hemen hiçbir sava?ta yenememi?. Asl?nda Vietnam, tarihi boyunca Amerika Birle?ik Devletleri de dahil olmak üzere hiç kimseye yenilmemi? zaten. Ama Çin ile Vietnam aras?nda da pek çok boyutta kültürel benzerlikler çok tabii ki. Söz konusu mutfak kültürü olunca bu durum daha da kolayla??yor çünkü do?al olarak her iki ülkenin mutfa?? da bulunduklar? co?rafyan?n ko?ullar?yla ?ekillenmi?, lezzetleri bu co?rafyada hüküm süren iklimin yeti?mesine izin verdi?i ürünlerle belirlenmi?. Çin neredeyse bir k?tan?n tümünü kaplad??? için, tüm di?er özellikleri gibi mutfak kültürüne dair özellikleri de ülkenin neresinde oldu?una ba?l? olarak, büyük de?i?kenlik gösteriyor. Bu kar??lık Vietnam koskocam bir ülke olmas?na ra?men Çin'e göre çok daha dar bir alanda çok daha homojen bir iklimin ürünlerini tüketiyor. Belki bu nedenle belirli yemeklerde uzmanla?ma daha fazla söz konusu olmu? oldu?u için, belki de sadece iki ülkenin insanları?n?n birbirinden tamamen farklı karakter özelliklerinden ötürü, Çin mutfa?? ile k?yasland???nda Vietnam mutfa?? için söylenebilecek en do?ru ?ey, çok daha rafine bir mutfak oldu?u. Vietnamlılar?n

Yiyip içtikleri o kadar daha ince lezzetlerle dolu ki, tersten gidip Çin mutfağını bunun kaba bir versiyonu olduğunu bile söylenebilir. Kısacası aslında yıllardır dünyanın farklı yerlerinde Çin yemeği diye yediğimiz mutasyona uğramış. Uzakdoğu tatlarının aslında güneydoğu Asya yemeklerine daha yakın olduğunu söylemek yanlış olmaz. Öte yandan, Tayland mutfağı lezzet detayı, incelik ve özen açısından dünyada rekabet halinde olduğu Çin mutfağından çok daha fazla Vietnam mutfağına yakın. En belirgin farklar acı dozunun Vietnam'a göre çok daha fazla olması, Hindistan cevizinin ve sütünün Tayland'da çok daha yaygın olarak kullanılması ve deniz mahsullerinin Vietnam'da çok daha çeşitli olması diye belirtilebilir. Kısacası, öhretleri Vietnam mutfağını çok önüne geçmi olan mutfaklarla Vietnam mutfağı karşılaştığımızda Vietnam mutfağını bunların hiçbirisinden geri kalmadığını, tersine pek çok boyutta çok daha ilginç olduğu rahatça söylenebilir.



Sonuç olarak, Vietnam bu coğrafyadaki en farklı ülkelerden birisi. İnsanlar güzel, doğası güzel, kültürü güzel. Yersiz beklentilerin çokluğundan mı, aslında anlamlı hiçbir beklenti olmamasından mı bilinmez insanı farklı kendine hayran bırakıyor. Mutfak da ülkenin tüm diğer boyutları gibi çok zengin ve keyifli; insan ne kadar çok kalsa o kadar çok tatmak isteyeceği yeni seçenekler keşliyor karşısına. Yiyip içtiklerinizin hiçbirisinden pişmanlık veya eksiklik duygusu kalmıyor geriye; tersine özleyeceğiniz, tekrar tatmak ve hatta sürekli yemek isteyeceğiniz bir sürü lezzet yer ediyor damak hafızanızda. Ama yine de ayrılrken en fazla sevdiğiniz ömür boyu sizinle yaşayacağını bildiğiniz imgeleri aklınızdan geçirmek isteyince, gözünüzün önüne yediğiniz herhangi çok lezzetli bir yemeğin görüntüsü kadar hemen her şekilde bir biçimde karşınıza çıkacak su kenar lokantalarının keyfi; Budist tapınaklarında sunaklara bırakılan çiçeklerle süslenmiş meyveler ve patlamış pirinçler; Fransız sömürgeci kalmaları tarihi binalarda kolonyal tarzda dekore edilmiş çok farklı restoranların insanı alıp filmlerdeki nice gizemli aynaya öyküsünün arka planında var olan Çin Hindine götüren büyülü atmosferi; Halong körfezinde iki kişilik kayıkların teknelerine yanaşarak önünüze attıkları meyveyi mecburen satın almanızda neden olan dünyanın en sevimli çocuk meyve satıcıları ve gece pazarlarında üzerlerinde sallanan ampulün ışığında pişen birbirinden lezzetli yemeklerin mis kokan dumanı geliyor.

* Bu yazı daha önce Yemek ve Kültür dergisinde yayımlanmıştır.