Baharatlar?n Kar?? Konulmaz Cazibesi: Hint Mutfa??



Güzin Yal?n - Bir ülke ne denli karma??k, canl? ve renkli olursa, mutfak kültürü de o denli zengin, yarat?c? ve keyifli oluyor. Bu durumda, Hindistan kadar karma??k ve hareketli ve özel ve özgün bir ülkenin mutfa?? sakin ve tekdüze olabilir mi? Tabii ki hay?r; Hint mutfa?? dünyan?n en ilginç, en zengin, en çe?itli mutfaklar?ndan birisi.

Bir ülke ne denli karma??k, canl? ve renkli olursa, mutfak kültürü de o denli zengin, yarat?c? ve keyifli oluyor. Bu durumda, Hindistan kadar karma??k ve hareketli ve özel ve özgün bir ülkenin mutfa?? sakin ve tekdüze olabilir mi? Tabii ki hay?r; Hint mutfa?? dünyan?n en ilginç, en zengin, en çe?itli mutfaklar?ndan birisi.



?ngiliz emperyalizmi, bu güzelim ülkeden ekonomik anlamda oldu?u kadar kültürel anlamda da çok ?ey ald??? için, Hint yemekleri, özellikle postkolonyal dönemde, ?ngilizler arac?l???yla, tüm dünyada tan?nmaya ba?lam?? ve Hint mutfa?? günümüzde dünyan?n en popüler mutfaklar?ndan birisi haline gelmi?. Ama do?rusu ruhunda ta??d??? tüm tatl? karma?a ve lezzetinde ta??d??? tüm zenginli?e ra?men, Hint mutfa??n? sevip benimsemek öyle her babayi?idin harc? de?il. Çünkü çok keskin tatlar içeriyor Hint mutfa??. Neredeyse temel malzeme denecek kadar çok baharat kullan?l?yor yemeklerde ve ac?dan, ek?iden, baharat kokusundan ho?lanmayanlar için ciddi bir s?nav olu?turuyor ortaya ç?kan tat. Ama bu tür meydan okumalar? sevenlerdenseniz ya da denemeye gerçekten haz?rsan?z, müptelas? olmak i?ten bile de?il. Türk mutfa??n?n ac?lar? her ne kadar Hintli ac?larla boy ölçü?emese de, sebze kullan?m?n?n çoklu?u, ekmeklerin çe?itlili?i, yo?urt ve ayran?n varl??? ve Babür (Mughal) döneminin yadigar? olan kebap benzeri yemekler, pek çok ortak nokta olu?turuyor Türk damak zevkiyle.

Herkesin Sofras?nda Ba?ka Kar???m



Hint mutfa??nda, herkesin kulland??? baharat kendi seçimi. Benzer yemekler için kullan?lan baharatlar bölgeden bölgeye, kentten kente ve evden eve de?i?iyor; özellikle de kar???mlar, tamamen her ev kad?n?n kendisine ait. Ayn? parçay? farkl? yorumlarla seslendiren caz sanatç?lar? gibi Hintli ev kad?nlar?. Gram masala denen ve birçok yeme?in ve hatta çaylar?n lezzet kayna?? olan özel baharat kar???m?na hangi baharatlar?n hangi oranlarda girdi?i evden eve de?i?en ve tamamen evin han?m?n?n yarat?c?l???na kalm?? bir konu. Zaten i?in as?l keyfi bu gizem ve belirsizlikte bana kal?rsa, çünkü herkese kendi öykülerini yaratma ve hayal kurma f?rsat? veriyor. Tarç?n, kakule, ki?ni?, kimyon, karanfil, defne? Hepsi birbirinden k??k?rt?c? uzak, egzotik ülke ça?r???mlar?yla dolu, de?il mi? Güney Hindistan mutfa??nda daha çok hindistancevizi kullan?l?yor örne?in. Demek ki, güneyden ç?kan efsaneler, kuzeydeki ac? biber diyarlar?ndan gelenlere göre daha farkl?, daha tatl? olabilir. Yeme?in lezzeti kadar, baharatlar?n kayna??yla ilgili ça??r???mlar da i?tah aç?c?. Yepyeni ve farkl? hayatlar dü?üyor akla sanki her farkl? köri tenceresiyle? Kimisinde sisli yamaçlardaki bahçelerin görüntüsü geliyor gözünüzün önüne, kimisinde kalabal?k kentlerin baharat kokan eski mahalleleri? Bazen dünyada yaln?z Hindistan'da görülecek cinsten bir karma?a dü?üyor akl?n?za ald???n?z ilk lokmayla dama??n?za yay?lan tattan dolay?, bazen de yedi?iniz baharat? tencereye koyan genç k?z?n sürmeli gözleri?



Köri, Hint mutfa??n?n en temel yemek türlerinden birisi. Hint mutfa??nda (ve ço?u Uzakdo?u mutfa??nda) köri, hem farkl? baharat kar???mlar?, hem de bu kar???mlarla pi?irilen sulu tencere yeme?i anlam?na geliyor; yaln?zca bir baharat?n ad? de?il yani. Etle, tavukla veya ço?unlukla da sebzelerle pi?irilebiliyor. Daha çok da sebzelisi makbul oluyor çünkü malum, vejetaryenlik Hindistan'da çok yayg?n. Zaten bu ülkede et yeme konusu çok kar???k çünkü çok fazla din ve her dinin bu konuda farkl? bir inanc? var. Örne?in, Müslümanlar domuz, Hindular inek yemiyor; Budistlerin et yemek konusunda iki farkl? görü?ü var; bir grup hiç yememekten, di?er grup da sadece yemek için öldürmemekten yana. Ancak Budist rahipler, dilenerek nefislerini terbiye ettikleri dönemde kendilerine yemek için et verilirse, bunu kabul etmek zorundalar. Caynac?lar etin hiçbir türünü yemiyorlar. ?nekler nas?l olsa yenmeyeceklerinden emin, caddelerin ortas?nda yat?yorlar ve hemen herkesin itiraz etmeden yedi?i az say?da hayvandan birisi oldu?undan üzerine titrenen keçiler, sokaklarda boyunlar?na ip tak?lm?? olarak gezdiriliyorlar. Tüm bu karma?an?n ortas?nda, bu etlerin hiçbirisine itiraz? olmayanlar?, envai çe?it birbirinden lezzetli et yemekleri bekliyor. Müslümanlar?n et kebaplar? da, di?erlerinin etli tencere yemekleri de, Hint baharatlar?yla nefis lezzetler yarat?yor. Kar???k i?, vesselam?
Payla?t???m?z Lezzetler]



Ama kar???k olmayan gerçekler de mevcut. Örne?in, Türk mutfa??ndan ba?ka mutfaklarda çok nadir rastlanan bamya ve mercimek yemeklerinin varl???; bir tür tand?r kebab? olan tandoori'nin bizim için tan?d?kl??? veya yo?urt ve ayran?n, bizimkine benzer lezzette olmasa da mevcudiyeti gibi. Bunlar?n tümü, dünyan?n di?er damak tatlar? için oldukça yabanc? olsa da, bizim için, egzotik bir diyarda dola??rken rastlanan tan?d?klar gibiler. Asl?nda Hint mutfa??n?n ilginçli?i yaln?zca lezzetlerinde ve bunlar? sunu? biçiminde de?il; baz? çarp?c? tezatlar? da, insan? ?a??rt?yor. Mesela, çay?n ve dünyadaki çay kültürünün ana vatan? oldu?u halde, Hindistan'da çay yaln?zca tatl?, baharatl? ve ?ngilizlerden ö?rendikleri biçimde sütlü olarak tüketiliyor. Uzak Do?u'da görülen ye?il çay gelene?i ve Orta Do?u'daki demli ve ?ekersiz çay al??kanl??? bu ülkede yok. Oysa, insana bunca yüzy?ld?r çay?n her türlüsüyle ha??r ne?ir olup da onu en saf ve kat???ks?z haliyle bir türlü tüketmiyor olmalar? olanaks?zm?? gibi geliyor. Ayn? ?ekilde, yo?urdu ve ayran? bilen az say?da mutfaktan birisi olmalar?na ra?men, bunlar? da k?vams?z ve sulu bir ?ekilde yap?p daha çok ?ekerli tüketiyor olmalar? da benzer bir mutfa??n bu lezzetleri yak?ndan bilen bir dama?? olarak, beni ?a??rt?yor do?rusu. Ama tüm bunlara raz? olmak gerek, Hint mutfa??ndaki birbirinden lezzetli hamuri?lerinin, özellikle de çe?itli ekmeklerin hat?r? için? Çe?itli türlerde 'naan' yani mayas?z ekmek ve dünyan?n en lezzetli ç?t?r? 'chapati' yani hamurdan yap?lm?? bir tür cips, buna de?erler bence. Sonra ?ekerli bir tür tur?u veya ek?i bir cins reçel say?labilecek 'chutney' ve nefis tavuklu, etli veya sebzeli pilav, yani yasemin pirinciyle yap?lm?? biryani de unutulmamal?.

K?sacas?, ya?ama daha cesur, ?a??rmaya haz?r ve yenilikten korkmadan bakabilenler için denemeye de?er ve sevilmeye kuvvetle aday Hint mutfa???

Güzin Yal?n