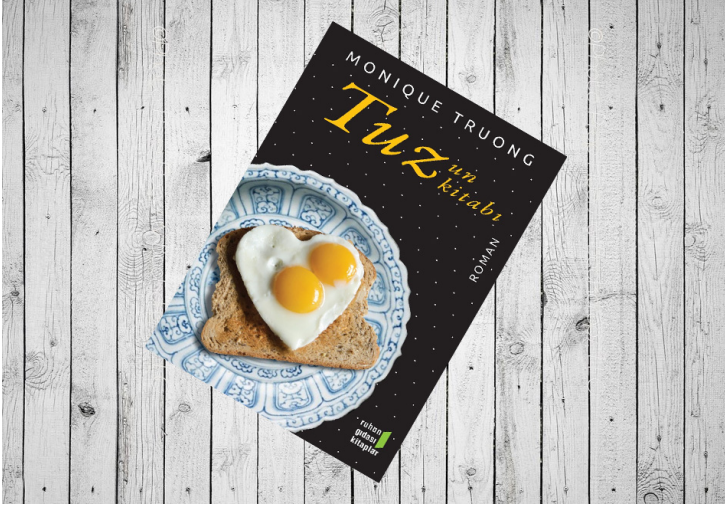


?Tuzun Kitab?? - Monique Truong



Güzin Yal?n - Paris Avangard?n?n ünlü isimlerinden Gertrude Stein ile Alice Toklas'?n evinde a?ç?l?k yapan Vietnam göçmeni bir a?ç?n?n tatlar ve kokular ile dokudu?u a?k öyküsü

Paris Avangard?n?n ünlü isimlerinden Gertrude Stein ile Alice Toklas'?n evinde a?ç?l?k yapan Vietnam göçmeni bir a?ç?n?n tatlar ve kokular ile dokudu?u a?k öyküsü

Orijinal ad?: ?The Book of Salt?

Çeviren: Nuray Öno?lu

1. Bask?: Ruhun G?das? Kitaplar, 2014

Yazar: Monique Truong, Vietnam kökenli Amerikal? bir yazar. 1968 y?l?nda Saigon'da dünyaya gelen Truong Vietnam Sava?? s?ras?nda annesiyle birlikte Amerika Birle?ik Devletleri'ne kaçmak zorunda kalm??. Yale Üniversitesi'nde ?ngiliz Dili ve Columbia Üniversitesi'nde Hukuk ö?renimi gören yazar, ?Alice B. Toklas Yemek Kitab?? isimli kitapta arad??? bir tariften etkilenerek kitab?n yazar?n? ara?t?rm?? ve sonunda ortaya ?Tuzun Kitab?? ç?km??. Truong'un yay?nlanm?? ?Bitter in the Mouth? adl? bir roman? daha var. Birçok dergi ve gazetede makaleleri yay?nlanan Truong ayr?ca New York Times T Magazin'de yemek kültürü üzerine düzenli yaz?lar yaz?yor. Romanlar?, Uluslararası Yazarlar Derne?i Robert Bingham ödülü ve New York Halk Kütüphanesi Genç Yazarlar ödülü ba?ta olmak üzere birçok ödül kazanm??.





Bir zamanlar uzak bir sömürge/Paris, ?u an!

Bu kitap Tin Binh'in kitabı; 1920'lerin Paris'inde ya?ayan bir Vietnamlı a?ç?n?n? Yani geçmi?inden kaçarak kimli?ini s?f?rlayabilece?i bir ülkeye s???nm?? bir göçmenin. Vietnam'ın bu?ulu co?rafyas?n?n, uzak ve çarp?c? gerçeklerinin ve biraz da hayat? bir ba?ka ülkenin boyunduru?u alt?nda ya?amak zorunda kalm?? olan tüm Hindîçin insanlar?n?n?

Sonra tabii Paris'in? Bu e?siz kentin gerçek ruhunun ve ayn? zamanda da gelmi? geçmi? en özgün, en çarp?c?, en cesur Parislilerden olan avangart ak?m? mensuplar?n?n. Bu ak?ma özgü sanat, dostluk ve ?yozluk? ortam?n?n hikayesi biraz da bu kitap ve onun yarat?c?lar?ndan çok güçlü iki kad?n?n, Gertrude Stein ve Alice Toklas'ın.

Ve asl?nda her ?eyden çok keyifli sofralar?n, bu sofralar?n haz?rland??? arka plandaki mekanlar?n, tatlar?n, kokular?n ve kendini en iyi pi?irdikleriyle ifade edebilen insanlar?n öyküsü...

?Tuzun Kitab?? tüm bu insanlar?n ya?amlar?n?n kesi?ti?i noktada Vietnamlı a?ç? Binh'in yaratt??? farklı lezzetler üzerinden çok özel bir a?k, tutku ve hayal k?r?kl???n?n hikayesini anlat?yor. Babas?n?n zulmünden kaçarak ve ard?nda bir skandal b?rakarak, uzun bir deniz yolculu?u sonunda Paris'e geliyor Tin Binh. A?ç?l??? yani memleketindeki mesle?ini türlü zorluklarla burada da sürdürüyor. Gertrude Stein/Alice Toklas ikilisinin evinde a?ç?l?k yapmaya ba?lamas? ise ya?am?nda önemli bir dönüm noktas? olu?turuyor. Yurduna her bak?mdan çok uzak bu kentte, pek çok farklı duyguyu bu evde tan?d??? insanlar sayesinde tad?yor ve o da onlara Allah vergisi olarak kusursuz pi?irdi?i yemekleriyle birçok e?siz lezzeti tatt?r?yor. Dönemin Paris ya?ant?s?na damgas?n? vurmu? çok özel bir sanat ve hayat biçimi olan avangart ak?m?n orta yerine dü?en Binh'i ne han?mlar?n?n bitmek tükenmek bilmeyen ilginç istekleri, ne konuklar?n kaprisleri, ne de Paris'teki sanat çevrelerinin o dönemki karma??k ya?ant?s? isteyerek, severek, ruhundan bir ?eyler katarak yemek pi?irmekten al?koyam?yor. Bulundu?u ülkenin dilini istedi?i kadar iyi konu?amamaktan duydu?u eksiklik ve hüsrân? herkesin anlad??? bir ba?ka dilde çok özel ?eyler yaratarak, benzersiz lezzette yemekler pi?irerek gideriyor.

?üpheşiz kitaptan al?nan en önemli lezzetlerden birisi birbirinden bu denli farklı iki co?rafyan?n varl???n?n ayn? anda sanki ikisinde de uzun zaman ya?am??s?n?z gibi hissedebilmek oluyor. Bir yanda bu denli ?gerçek? bir öyküyle o dönem Paris'inin içinde ya?amak; di?er yanda da Binh'in anlatt?klar? sayesinde uzak bir hayal ülkesi olan Vietnam'ın tatlar?n? ve kokular?n? böyle hissedebilmek. Binh'in bu iki ilginç ülkede ya?ad??? sevinçleri ve üzüntüleri payla??rken kendisini onun ya?ad??? tüm co?rafyalar?n hatta üzerinde yolculuk yapt??? denizlerin bir parças? gibi hissediyor insan. Sonra sevginin ve a?k?n tad? var bu kitapta. Sonu ne olursa olsun a?k oldu?un sürece ya?anan mutlulu?un. Ve tabii en önemlisi, Tin Binh'in kurdu?u e?siz sofralar?n; gerek Vietnam'da gerekse Paris'te ya?arken yaratt??? lezzetlerin?



1920'lerin ?Avangart Paris?inde bir kafe

?Avangart? dedikleri?

Kahraman?m?z?n kendisini içinde buldu?u sosyal ortam asl?nda belki de onun gibi Vietnam kadar farklı bir kültürden gelmeseydi bile insan? ?a??rtacak kadar s?rad??? ve ?a??rt?c?. ?Avangart? temel olarak ?öncü, zaman?n?n ilerisinde, var olan? a?an ve yeni e?ilimlere i?aret eden? gibi anlamlara geliyor. Asl?nda kelime orijinalinde Frans?zca bir askerlik terimi ve önde giden birlikleri tan?mlamak için kullan?l?yor ama özellikle belirli bir tarihten sonra herhangi bir dönemde kendi zaman?n?n ilerisinde olan ve yenilik öneren tüm sanatç? gruplar? ya da sanat anlay??lar?n? tan?mlayan bir terim haline gelmi?. Farklı zamanlar boyunca farklı co?rafyalarda ya?anan avangart dönemler aras?nda sanat ve kültür dünyas?n? en fazla etkileyenlerin ba??nda 1920'lerde ya?anan ?Paris Avangard?? geliyor. Daha sonra olu?acak Sürrealizm, Kübizm, Dadaizm gibi ak?mlar?n yarat?c?s? olan bu dönemde Pablo Picasso, Charlie Chaplin, Ernest Hemingway, Thornton Wilder, F. Scott Fitzgerald, Paul Bowles, Sherwood Andersen, Matisse gibi alan?nda dünyanın en önde gelen isimleri aras?nda olan birçok sanatç? Paris'teki özgürlük ve sosyal rahatlık ortam?ndan yararlanarak farklı görüşlerini ve çarp?c? sanat eserlerini rahatça ortaya koyabili?ler. ?Tuzun Kitab??n?n eksenini olu?turan mekan?n sahibi Amerikal? yazar Gertrude Stein ise gerçek anlamda avangart ortam?n en önemli isimlerinden birisi. 1874'da do?an Gertrude Stein ya?am?n?n büyük bir bölümünü 1903 y?l?nda göç ederek yerle?ti?i Paris'te ya?am?? ve 1946'da orada ölmü?. Her ne kadar yetene?i tart??mas?z kabul edilen bir yazarsa da asl? ?öhretini 1920'lerin Paris'inde sözü geçen sanatç?lar?n u?rak noktas? haline getirdi?i evi ve dillere destan ev sahipli?i sayesinde kazanm??. ?27 Rue de Fleurus? yani ?Fleurus soka?? 27 numara? adresi zamanla müdavimleri taraf?ndan ?Stein Salonu? olarak an?lmaya ve Avangart sanat?n toplant? mekan? olmaya dönü?erek, edebiyat ve felsefe sohbetleri için bu tür mekanlarda toplan?lmas? gelene?ine de önyak olmu?.



Gertrude Stein ve Alice B. Toklas, 'Stein Salonu' olarak da anılan Paris'teki evlerinin salonunda

'Stein Salonu'nun ününün bu denli artmasında içerisinde gerçekleşen toplantı ve buluşmalar kadar Stein'in çok zengin sanat koleksiyonları da etkisi büyük. 'çinde eve sık uğrayan ziyaretçilerden Matisse ve Picasso'nun eserlerini de barındıran bu önemli koleksiyon, Stein'in biraz da genç yeteneklere destek olmak için yol boyunca satın aldığı eserlerden oluştu ve ortamın sanat havasını ve onun doğallıkla üstlendiği 'avangart sanatın hamisi' imajını pekiştirdi. Konuk sanatçılar da gönül borçları cömertçe ödemek için sahip oldukları yeteneği eksantrik ev sahibelerini betimlemek için kullanmaktan hiç kaçınmadılar; örneğin, Picasso'nun yaptığı Gertrude Stein portresi söz konusu koleksiyonunun en önemli parçalarından birisini oluşturuyor.



Gertrude Stein'in Picasso tarafından yapılan tablosu

Gertrude Stein böylece Paris Avangardının en önemli mensuplarından birisi olarak, akşamın sembol isimleri arasına girmiş ve hatta dönemin sanatçıları tarafından 'Avangardın imparatoriçesi' olarak anılmaya başlamış. Dahası, I. Dünya Savaşı sırasında savaşacak ya da bulunan nesil için, özellikle de savaşın hemen sonrasında yıllarda ünlü bir grup Amerikalı yazarın tanınmasını sağlamak için kullanılan ünlü 'Kayıp Jenerasyon' ifadesinin yaratıcısı da Stein. Bu terim bilindiği gibi, Ernest Hemingway ünlü romanı 'Güneş de Doğar'ın sunumu için kullandıktan sonra popüler oldu ve Hemingway meşhur ettiği bu sözün Stein'a ait olduğunu bundan beri özellikle belirtmiş.

Gertrude Stein'in eserleri arasında 'Üç Yaşam' (Three Lives), 'Sevecen Düğmeler' (Tender Buttons), 'Amerikalıların Oluşumu' (The Making of Americans) adlı kitapların başta geldiğini ve en iyi bilinen kitabının hayat arkadaşı Alice Toklas ile Paris'teki ortak yaşantılarını eksen alarak yazdığı otobiyografi/anı kitabı

'Alice B. Toklas'ın 'Özyaşam Öyküsü' (The Autobiography of Alice B. Toklas) olduğunu da belirtelim ve sadece onun hayat

arkada??, en sa?lam dostu, en büyük hayran? ve deste?i ve sa? kolu de?il, ayn? zamanda Monique Truong'un da ?Tuzun Kitab??n? yazmak için ilham kayna?? olan Alice B. Toklas'a bir bakal?m.

Zaman? ve Mekan? a?an bir a?k öyküsü

Alice B. Toklas'a gelince? Asl?nda o da bir yazar. Üstelik yazd?klar? hiç de küçümsenmeyecek kadar iyi olan bir yazar. Ama Amerika'dan Paris'e geldi?i gün tan??t??? Gertrude Stein ile o günden sonra hiç ayrılmam?? ve Stein ya?ad??? sürece tüm ya?am?n? ona adayarak hep geri planda kalmay?, yeteneklerini sadece onu mutlu etmek, rahat ettirmek, becerilerini ortaya ç?kartmak, verimli olmas?n? desteklemek için kullanmay? tercih etmi?. Böylece, Amerika'da do?mu? bu iki ilginç kad?n, evlerinden çok uzaktaki çok farklı ve çarp?c? bir kentte, Avrupa sanat ve kültür ya?am?na yön veren bir ak?m?n içinde ya?ad?klar? ayk?r? a?ka ölene dek sad?k kalm??lar.

Birbirlerine duyduklar? sevgi Stein ölünceye dek hiçbir hasara u?ramadan sürmü?. Toklas o öldükten sonra uzun y?llar yapayaln?z ve zorluklar içinde ya?am??. Birlikteliklerinin hiçbir kanuni boyutu olamad??? için, onun kendisine b?rakt??? hat?r? say?l?r servetin bir kuru?unu bile kullanmas? mümkün olmam?? ve sonunda sefalet içinde ölüp sevgiliysiyle ayn? mezarl??a, Paris'teki ünlü Père Lachaise'e gömülmü?. Farklı mezarlarda gömülü olduklar? halde, Gertrude Stein'?n mezar ta??n?n arka yüzünde de Alice B. Toklas'?n ad? yaz?l?; sanki ikisi tek bir insanm?? gibi?

Alice B. Toklas'?n yazd?klar? aras?nda en ünlü olan?, Gertrude Stein öldükten sonra kaleme ald??? ?Yaln?z ba??na Sürdürmek: Alice B. Toklas'?n Mektuplar??, (Staying on Alone: Letters of Alice B. Toklas). Ve tabii ?Alice Toklas'?n Yemek Kitab?? (The Alice Toklas Cookbook) çünkü me?hur ?Stein Evi?nde yemekle as?l ilgili olan, yemek pi?irmeyi seven, mutfak? (ve asl?nda evi) yöneten o. Bu yüzden di?er yazd?klar?nda da hep yemek dünyas?na göndermeler var; ?Mutfakta Cinayet? (Murder in the Kitchen) kitab?nda oldu?u gibi. Pi?irdikleri aras?nda en ünlü olan?ysa, ?Alice Toklas'?n Yemek Kitab??nda bir tarifi de mevcut olan cannabis brownies, yani ha?ha?l? kekler! Bu kekler ünlü salon toplant?lar?n?n en çok sevilen ikramlar?ndan olmal? ki Toklas bu konuda literatüre geçip pek çok anlat?ya konu olmu?? Bu konuda en bilinen örneklerinden birisi Peter Sellers'?n ünlü filmi ?Seni Seviyorum Alice Toklas? (I Love You Alice Toklas). Ha?ha?l? kekler pi?irmeye pek meraklı bir hippieye a??k olan bir adam?n öyküsünü anlatt???/oynad??? bu komedide Sellers Toklas'a yapt??? göndermeyle onun bu konudaki ününün peki?mesine yard?mc? olmu?. K?sacas?, en çok mutfak ve bahçeyle u?ra?may? seven; yüzünde neredeyse ona bak?ld???nda ilk görülen ?ey olan duda??n?n üzerindeki b?y?k k?vam?nda tüylerden kurtulmay? akl?ndan bile geçirmeyen; Gertrude Stein'?n her bak?mdan deste?i olup yerine göre onun sekreteri, a?ç?s?, editörü, evinin kahyas?, muhasebecisi, menajeri rollerini de üstlenen ve buna ra?men göbe?inde ya?ad??? Paris Avangard?n?n dillere destan toplant?lar?n? hep d??ar?dan seyrediyormu? gibi yap?p az?c?k arka planda kalmay? tercih eden Alice B. Toklas, en az Gertrude Stein kadar ilginç bir karakter.



Stein ve Toklas sevgili köpeklerini gezdirirken

Güneydoğu Asya'nın Tüm Tatlar?

Bu anlattıklarım bu çok de?i?ik ikilinin gerçek hikayesi. Monique Truong'un büyük bir ustalıkla kurguladığı ?Tuzun Kitabı?na gelecek olursak, öykünün kahramanı Tin Binh'i yazarı?te bu eve yerle?tirmi? hayalinde; bu evin mutfak?nda çal??t?rm???. Tin Binh, ?Fleurus Soka?? 10 numara?da, bu i?verenlerin hizmetinde, bu misafirleri a??rl?yor pi?irdi?i lezzetli yemekler ve haz?rlad??? zengin ziyafetlerle. Bu evden ç?k?p okuyucuya detaylı olarak anlatt??? pazarlara al??veri?e gidiyor, izin günlerinin sonunda bu eve sarho? ve mutsuz dönüyor, bu evde han?mlar?nın farklı istekleri do?rultusunda birbirinden ilginç yemekler yarat?yor, hatta onlar?n k?ymetli ??mar?k köpekleri için her biri di?erinden lezzetli özel mamalar haz?rl?yor ve evet, a??k oldu?u genç adamla da bu evde tan???yor.

Kitap? Toklas'ın yemek kitabından esinlenerek yazd??? için, Truong'un yaratt??? kurguda Binh evde yemek konusunda daha fazla Toklas ile muhatap oluyor; Stein sadece çok iyi bir tüketici ve mutfakla, özenle haz?rlananlar? afiyetle yemenin d???nda, uzak yak?n hiçbir ilgisi yok. Büyük olasılıkla bu durum gerçekte de böyle oldu?u için kitapta yaratılan hayat son derece detaylı ve inandırıcı?. Truong Tin Binh karakterini yaratmak için ilham?n? Stein/Toklas ikisinin evlerinde gerçekten Hindinin kökenli a??lar çal??m?? olması?ndan alm???. ?Tuzun Kitabı?nda menüleri Toklas ve Binh birlikte olu?turuyorlar; Vietnamlı a??ya ne pi?irmesi gerektiğini, nasıl pi?irmesi gerektiğini, malzemeleri nereden ve nasıl seçerek alması gerektiğini Alice Toklas söylüyor. Bunlar? yaparken tek ölçüsü var; Stein'in damak zevkine uygun yemekler yaratarak onu mutlu etmek. Bazen de mutfak?ya girip sevgilisi için kendi elleriyle yemek pi?iriyor. Hatta Binh'in beceride ondan kalır hiçbir yeri olmad??? için Toklas'ın lezzet yaratma konusundaki marifetleri ve onun bazen Binh'i zaten bilip aktığı konularda bile uyarması, sanki aralarında hiç aç??a ç?kmayan gizli bir çeki?meye bile dönü?üyor. Zaten han?mlar?na duydu?u içten sevgiye rağmen Stein Evi, Binh için zorlayıcı? ko?ullarla dolu. Zira her ne kadar Toklas çok iyi yemek pi?iriyorsa da, Binh ç?raklık dönemini çoktan geride bırakm?? çok iyi bir a??? ve ne emeğinin takdir edilmemesini ne de kendisine bilmi?lik taslanmas?n? seviyor. Tahmin edilebileceği gibi ikilinin bu tatlı itimesinde sonuç çok daha rafine lezzetlere ulaşmak oluyor ve tabii bu sonuç en fazla Gertrude Stein'in i?ine yar?yor.

Yemek pi?irmek Binh için her ?eyden önce bir kendini ifade edi? biçimi. Bu Paris'te Fransızca? iyi konu?amad??? için çok anlattığı bir ?ey gibi gözüküyor ama onun öyküsünü dinledikçe kendi ülkesinde anadilini konu?arak ya?ad??? dönemde de durumun çok farklı? olmad???n? anlıyorsunuz. Böyle olunca, söz konusu yemek pi?irdiklerinden hangisi olursa olsun, aslı tad? Binh'in onunla ifade etmek istediklerinden geliyor. Annesini anımsad???nda Vietnam'a özlem, ?Pazar Adam?? için pi?irdiklerinde erotik bir beklenti veya Toklas'ın önerisiyle yaptıklar?nda daha önce bilmediği bir ?eyleri öğrenmekten gelen tatmin neredeyse somut birer lezzet olup okuyan?n damak?na yerle?iyor. Aldığı malzemeler, onlar? pazarda bulup al???, yemekleri haz?rlay??? ve konuklar?n bunlar? yiye?i son derece canlı? ve gerçek ama aslı mutfak ve sofrası ve ziyafet ya?ant?s?n? ?madamlar?n?n gözünden ve özellikle de Toklas'ın bak???yla anlat??? ilginç.

K?sacas?, Monique Truong kendi hayalinin ürünü olan Tin Binh'i gerçekte var olan bu mekan?n içerisine büyük başarıyla yerle?tirmi?. Bence bu aslında kitaptan alınacak en büyük tatlar?n baş?nda geliyor. ?Tuzun Kitabı?nda okuduktan sonra damağ?n?zda en unutulmaz tad? bırakacak ö?elerden bir di?eri olan naif hüznü Binh'in bu evle olan ilişkisinde neredeyse ana eksenini olu?turuyor ama bu k?sm? okuyacak olanlar?n ?Tuzun Kitabı?ndan alacakları keyfi bozmamak için daha fazla detaylandırılmadan bırakmak en iyisi. Onun yerine, çok daha s?radan bir s?k?nt?y?, Vietnamlı a??n?n yıllarca ya?ad??? ve çal??t??? üstelik de çok sevip benimsediği i? yerinde kar??laşt??? en sinir bozucu ?eylerden birisinin evin son derece ??mar?k iki sevgili köpeğine kaz ci?eri ve benzeri özel yemekler haz?rlamak oldu?unu belirtelim ve artık Binh'in yaratt??? lezzetlerin tadım?na geçelim.

Porto ?arab?yla Terbiye Edilmi? ?ncir Soslu ?rdek

Binh'in pi?irdi?i yemekler aras?nda en s?k kar??m?za ç?kanlar?n ba??nda omlet geliyor. Omlet haz?rlamas? basit gibi gözükse ama çok özen isteyen bir yemek oldu?u için Binh'in kendine özgü, Vietnam esintileri ta??yan bir omlet tarifi özellikle var elbette. Ama gelin biz biraz daha kendi ülkesinden getirdi?i tatlar? Akdeniz'de buldu?u malzemelerle birle?tiren bir ba?ka tarife, ?Porto ?arab?yla terbiye edilmi? incir soslu ördek? tarifine bakal?m. ??ncirleri ve Porto ?arab?n?, en büyük a?abeyimin diyece?i gibi, ?birbirlerini tan?s?nlar diye' bir güvece koyaca??m??? diyerek ba?l?yor Binh ve böylece tatland?rd??? bir Akdeniz sosunu klasik Vietnam yemeklerinden birisi olan örde?e katarak gerçek bir füzyon lezzeti yarat?yor. Ve çok sonra tüm ya?ad?klar?n? gözden geçirirken hem Gertrude Steine'a hem de kendine sordu?u soruyla asl?nda tüm kitab? özetliyor; ?tuz, diye dü?ündüm. Ne tür tuz, Gertrude Stein? Mutfak, ter, gözya?? ya da deniz? Madam, hepsi bir de?ildir??

Malzemeler (6 Ki?ilik)

- 1 adet orta boy pekin örde?i (veya bir bütün tavuk)
- 1 ½ bardak Porto ?arab? (veya herhangi bir tatl? ?arap)
- 1 çay ka???? toz ki?ni?
- 2 çay ka???? kuru fesle?en
- 1 çay ka???? kekik
- 3 di? ezilmi? sar?msak
- 1 tatl? ka???? bal
- 4 çorba ka???? zeytinya??
- 8 adet olgun incir
- 2 çay ka???? tarç?n
- Birkaç fesle?en yapra??
- 3-4 adet gün kurusu kay?s?
- Tuz, karabiber

Haz?rlan???

- ? Bir kaptan 2 ka??k zeytinya??n? ki?ni?, fesle?en, kekik, sar?msak, bal, tuz, karabiber ve ½ bardak Porto ?arab? ile kar??t?r?n.
- ? Bu kar??m? derisinden ay?rd??n?z örde?in (veya tavu?un) üzerine iyice sürün. ½ saat bekletin.
- ? Örde?i (tavu?u) bir f?r?n tepsisine yerle?tirin. Artan kar??m? üstüne dökün. Üzerini alüminyum folyo ile kapat?n.
- ? Önceden 150 derece C'a ?s?t?lm?? f?r?nda iyice yumu?ay?ncaya kadar (1-1.5 saat) pi?irin.
- ? Ördek pi?erken, bir tavaya 1 bardak Porto ?arab? koyun. Dörtte biri kal?ncaya kadar kaynat?n.
- ? 2 ka??k zeytinya?? ve karabiber ekleyin ve kar??t?r?n.
- ? 6 adet inciri dörder parçaya bölün ve tarç?nla birlikte bu kar??ma ilave edin.
- ? Çevirerek incirler yumu?ay?ncaya kadar pi?irin.
- ? Pi?mekte olan örde?e (tavu?a) bir çatal bat?rarak pi?ti?inden emin olun. F?r?ndan ç?kart?n, kemiklerinden ay?r?n ve düzgün porsiyonluk parçalar halinde kesin.
- ? Bir servis taba??na ald??n?z ördek (tavuk) etlerinin üzerine haz?rlan?? oldu?unuz incirli sosu dökün.
- ? Fesle?en yapraklar?, ufak do?ranm?? gün kurusu kay?s?lar ve ortadan ikiye böldü?ünüz 2 adet incirle süsleyip s?cak servis yap?n.



Notlar

? Porto ?arab? (veya ba?ka bir ?arap) kullanmak istemezseniz, yerine üzüm sirkesi kullanabilirsiniz.

? Porto ?arab?, Portekiz'in kuzey kesimindeki Douro bölgesinde üretilen tatlı bir k?rm?z? ?araptır. Genellikle tatlıyla birlikte servis edilir ve ad?n?, dinlendirilip ?i?elendi?i Porto (Oporto) kentinden al?r.

? Bat? mutfaklar?nda ?arap et yemeklerine eti terbiye edip yumu?atmak amacıyla eklenir.

? Ördek (ve tavuk) eti, bütün Güneydo?u Asya mutfaklar?nda oldu?u gibi Vietnam mutfa??nda da çok kullan?lan bir malzemedir.

? Vietnam mutfa??n?n en gözde yemeklerinden birisi ördek eti ve ördek kanıyla yap?lan tiet canh ve bir di?eri de döllenni? ördek yumurtas?ndan yap?lan balut'tur.

? Binh'in özgün tarifini uygulanabilir hale getirmek için bu ilginç lezzet ile az?c?k oynad???m? itiraf etmeliyim! Afiyet olsun!