

## יומן מסע קולינארי לסרילנקה (א):

# קסמה של סרילנקה בפשטותה - דגים על הרצפה ועובדים שריריים מקלפים קוקוס

את הלילה בילינו במלון **Heritage Kandalama**, אליו נסענו בכביש מתפתל ללא תאורה. המלון ממוקם על שפת אגם יפהפה באמצע היער ומשתרע על שטח ענק, ועם זאת הוא משתלב בנוף כך שבלילה בקושי רואים אותו. ארוחת הערב הייתה שילוב של מזרח ומערב וכללה סטייקים על הגריל, שיפודי עוף, תבשילי פירות ים, וכמובן אוכל מסורתי - קארי ברמות חריפות ומתיקות שונות, דג בקארי ועוף בקארי.

את הבוקר השני של הטיול פתחנו בטיפוס על אחד משמונת פלאי תבל - הר סיגירייה, שם ספרנו לא פחות מ-1,200 מדרגות בסופן נפרש בפנינו נוף שהשכיח את המאמץ. המשכנו להברנה לסדנת בישול מאכלים עם קארי. הסדנה התקיימה בבית שהוא למעשה סוכה עם גג העשוי מעלי קוקוס. קיבלנו הסבר על זנים שונים של קארי ואיך מומלץ לערבב אותם. ארוחת הצהריים הוכנה באמצעים מאוד דלים, על ידי בישול על אש מדורה. הארוחה כללה סלט עגבניות ובצל עם קוקוס, דג בקארי וכמובן הדאל המסורתי (עדשים בקארי) שלעולם אינו נעדר מהמטבח הסינגלי. מנה טעימה במיוחד הייתה חצילים מטוגנים עם נגיעה מתוקה חריפה. חלק מחברי הקבוצה בחרו שלא לאכול דבר לאחר שהגיעו למסקנה כי השף לא עבר את "מבחן הציפורניים". אני, שהצלחתי להשאיר את אלמנט ההיגיינה ביחד עם בקבוק הוויסקי שממתין לי בדיוטי פרי בישראל, ליקקתי את האצבעות מרוב עונג.

משם המשכנו על כרכרות לחוות פילים. אחרי הרכיבה על הפילים חזרנו למלון לארוחת ערב שכללה שווארמה נהדרת שהוגשה בטורטיות עם טחינה וירקות. נאלצנו לוותר על הרטבת הגרון בין מכיוון שהיה זה חג הירח המלא בו אסור לשתות אלכוהול. היומיים הראשונים של הטיול היו ימי קסם ברוטב קארי.

**מ.פ.**

(חלק ראשון ביומן המסע)

כאשר החלקים הפנימיים המיועדים לאכילה מופרדים על ידי מחיצות פנימיות. הטעם הוא שילוב של מנגו ובננה - טעם אלוהי. המקומיים משתמשים בו למאכלים עם קארי, אופים סוג של טורטיות ממנו וכמובן אוכלים את החלק הפנימי כקינוח.

מהשוק נסענו למלון **Jetwing Beach** לארוחת בוקר. אני אכלתי לארוחת הבוקר ביצת עין המוגשת במעין קן העשוי מבלילה של קמח אורז ונוזל קוקוס שטוגנה בתוך פיילה מיוחדת למטרה זו. שם התודעתי לראשונה ל-Wood Apple, אשר ניתן לאכול אותו בצורתו הטבעית, להכניס אותו כמרכיב במשקאות וממתקים או להכין ממנו ריבה. את ה-Wood Apple יש לשבור עם סכין או על ידי הטחתו ברצפה. עם הפתיחה מתגלה מרקם עיסתי לא כל כך נעים לעין. הריח שלו מוזר וצבעו חום. כאשר אוכלים אותו בצורתו הטבעית הוא מרגיש כמו עיסת צימוקים ובתוכה סיבים קשיחים וגרעינים קראנצ'יים. אין ספק שה-Wood Apple לא מושך במיוחד, אבל בתור ריבה או מיץ - מראהו הראשוני נשכח והוא טעים להפליא. יש שממליצים עליו לבעלי בעיות עיכול, לניקוי מערכת הדם, ולמניעת מחלת הצפדינה.

אחרי ביקור בבית יתומים לפילים התיישבנו לארוחת צהריים במסעדה מקומית בה אכלתי שבבים של אננס, סלט עוף ברוטב מתוק ועדשים ברוטב קארי. בנוסף, שתינו בירת ג'ינג'ר - משקה נפוץ בסרילנקה עם טעם מאוד חזק של ג'ינג'ר וככל הנראה ללא אלכוהול.

משם נסענו למפעל לייצור סיגריות, בו העובדים ישבו על הרצפה, מיינו וארוזו סיגריות בקופסאות. באמצע הדרך למלון עצרנו במפעל לעיבוד קוקוס, שם עובדים מתוחזקים בשרירים קילפו את הקוקוסים במהירות מדהימה.

הקוקוס בסרילנקה ממוצה עד תום, כאשר כמובן משתמשים בנוזל, בחלק הקשיח הפנימי שלו ומהשערות שלו מכינים חבלים ומחלצות. הקליפה הירוקה החיצונית משמשת כחומר בעירה והקליפה החומה הפנימית - ככלי הגשה.

ניחוחות המזרח המופלאים לצד זכרונות בלתי נשכחים מהמטבח הקאריבי הנפלא היו במוחנו עת התחלנו את המסע הראשון שלנו לסרילנקה, מולדת התה, בשמה הקודם ציילון.

העילה לנסיעה הייתה מסע קולינארי אותו ארגן **מסדר אבירי הגריל**. בזכות קווי התעופה המלכותיים של הוד מלכותו **המלך עבדאללה**, מלך ירדן ושדה התעופה של רבת עמון (22 דקות טיסה מנתב"ג), הגענו לאי הקסום תוך שש שעות בלבד. קולומבו בירת סרילנקה היא התחנה הראשונה במסע. הים ה"נחיתה" באי הוא קלישאה זולה מדי. העיר עזה בימים בהם ישראלים יכלו לשוטט בה, מצליחה במידת מה להמחיש את האי שמדרכות בו הן תופעה נדירה, ומיועדות לרחובות הראשיים של עיר הבירה בלבד.

שוק הדגים ליד עיירת החוף נגומבו, נבחר בגלל שעת הנחיתה, השכם בבוקר לתחנה הראשונה. חלק מ-12 חבריי למסע חטפו הים כשהריחו את ריח הדגים החזק של השוק וכשראו את המקומיים מנווטים את דרכם בין דוכנים וסלסלות עם דגים, ובין הדגים עצמם - שלדים ושלמים, שפשוט מונחים להם על הקרקע ולידם נהרות קטנים של דם וביוב זורמים לכיוון הים. המדריכה **גישרה שורץ**, מומחית לסרילנקה, אף המליצה לקפל את המכנסיים על מנת למנוע מגע בין הבגדים לדגי הענק המונחים על הקרקע. בשבילי, זהו בדיוק קסמם של שווקים - הכי פשוטים, בלי גינונים, ולא הכי נקיים.

משם המשכנו לשוק הפירות הסמוך בו המוכרים ישבו על הרצפה והציעו לנו פירות אקזוטיים.

בשוק נחשפתי לראשונה ל-Jackfruit-פרי בגודל אבטיח, אשר גדל מתוך גזע העצים שגובהם 10-15 מטר. הפרי ידוע גם בכינויו "הלחם" של סרילנקה. ה-Jackfruit הוא מקור נהדר לסיבים ופחמימות. כאשר הפרי אינו בשל, אפשר לחתוך אותו ולהכין ממנו תבשיל. כאשר הוא בשל, חוצים אותו ומגלים מרקם מעניין,