

יומן מסע קולינארי לסרילנקה (ב):

## ההיסטוריה משתקפת בשולחן - אכילה בידיים בכפר וגינונים אנגליים במועדון אקסקלוסיבי

להרתיח אותו ואחר כך לשתות את המים. מה שמגביר את הסגולות הרפואיות של הפרי הוא חומר הנקרא טנין, המומלץ מאוד לחולי סוכרת.

כמו בשוק הדגים בו ביקרנו ביום הראשון, הריחות לא היו נעימים במיוחד והיגינה אינה מילה בלקסיקון המוכרים והקונים, אבל אחרי שלושה ימים על האי למדנו איך לנטרל ריחות לא נעימים כדי ליהנות מאווירה קסומה של שוק.

עם הגעתנו ל-Grand Hotel קיבלנו תה אנגלי עם כריכים, לחמניות קטנות ומאפים טעימים. אוכל הוא סוג של ספר היסטוריה לכל מדינה, ובסרילנקה, שהייתה קולוניה בריטית ששמה ציילון עד 1948, בהחלט נותרו שרידים קולינאריים בריטיים.

אחרי מסיבת התה הקטנה במלון, יצאנו על טוקטוקים (רכבים תלת גלגליים המשמשים כמוניות מקומיות) לכפר טמילי. הטמילים קיבלו אותנו בחום, הכניסו אותנו לבתיים וכיבדו אותנו בלחם קוקוס אפוי במקום.

עם חזרתנו למלון הוזמנו למשקה שלפני ארוחת הערב במרתף היינות של המלון בו שתינו Lombrusco - יין איטלקי מבעבע. ארוחת הערב הוכנה במועדון יוקרתי בנוארה אלייה, אשר פתוח לבני מעמד גבוה בלבד ובנוסף פותח דלתותיו גם לתיירים מרחבי העולם המעוניינים בארוחה אקסקלוסיבית. האווירה אכן הייתה אקסקלוסיבית והזכירה מועדון של ג'נטלמנים אנגליים. השולחן היה ערוך על פי המסורת הבריטית. למנת פתיחה הוגש פטה כבד עוף עם פירות. למנת ביניים הוגש מרק עגבניות מוקרם עם קוביות של חצילים ומתובל עם וודקה שהייתה מצוינת. מנת ביניים נוספת הייתה סרטנים אפויים שהוגשו עם טוסט. למנה עיקרית הוגש Boeuf en Croûte - פילה בקר אפוי בתוך בצק עלים (ביף וולנגטון) - במידת צליה אופטימאלית, מדיום, כשלצדו רוטב פלפל ויין אדום.

היומיים האחרונים במסע היו למסע בהיסטוריה - דרך האוכל.

מ.פ.

(חלק שני ביומן בסדרה)

מהשן של בודהה.

ארוחת הערב שאכלנו לאחר מכן במלון הותרה רושם אדיר וניחוחות שכולי תקווה שיאוחסנו לעד בתאי הזיכרון הקולינאריים שלי. התפריט כלל לובסטר וסלמון ממולא תפוח אדמה ואגס ירוק, עם מיונו זעפרן וקוויאר שחור כמנת פתיחה. לאחר מכן, התענגנו על קרם ארטישוק עם ביצה מוקצפת. מנת ביניים נוספת שהוגשה לנו הייתה בריוש במילוי בשר סרטנים עם סלט ארוגולה ולמנה העיקרית הוגשה רגל עוף צלוייה בליווי רוטב לימון ודבש וברוקולי, אספרגוס ותפוח אדמה. קינחנו עם מרקוז שוקולד שהוגש לנו עם גלידת וניל ופירות. בהחלט ארוחה בלתי נשכחת.

למחרת, יומו הרביעי של המסע, לאחר ביקור של כמה שעות ב-Peradeniya Royal Botanic Gardens נסענו לכיוון מפעל לייצור תה, כאשר בדרך ראינו נשים טמיליות אוספות את עלי התה ממדרונות ההר. במפעל ראינו כיצד עלי התה מיובשים, מתמיינים ונארזים כסוגים שונים של תה. על אף שהמפעל היה יחסית מתקדם מבחינה טכנולוגית, עדיין העבודה בו דורשת המון עבודת כפיים שכוללת העברת תה בין מכונות המיון השונות.

לאחר ביקור במפעל התה נערכה כמובן טעימת תה - לא מקצועית אלא מיועדת לתיירים, אך על פי כל כללי הטקס. שעוני חול מיזעריים הצביעו על הזמן האופטימאלי לכל סוג תה - בין שלוש לחמש דקות. הטעימה נערכה בכלים מרהיבים, שאגב, למרבית ההפתעה, לא את כולם ניתן היה לרכוש.

את ארוחת הצהריים אכלנו על מרפסת של מלון מקומי המשקיפה על מפלים מרהיבים ביופיים. תוך התבוננות בקופים המקפצים אכלנו כמובן דאל, בנוסף למנות מגוונות של עוף עם קארי ברמות שונות של חריפות.

לאחר מכן, ביקרנו בשוק המקומי של נוארה אלייה, שם ראינו דגים ובשר נמכרים ללא שמירה בקירור, ערמות של דגים מיובשים, ופירות אקזוטיים. שוב ראינו את ה-Jackfruit, ה-Wood-apple ובין הדוכנים התגלה גם ה-Belli-fruit - פרי עם קליפה ירוקה שהופכת לצהובה כאשר הפרי בשל. הפרי מכיל ויטמין B1, C, B2, ובסרילנקה ממליצים

אחרי יומיים על האי שכללו חוויה קולינארית ותרבותית סוחפת חושים, פתחנו את יומו השלישי של המסע בביקור במקדש Dambulla Golden. לאחר שראינו את המקדש המרהיב עם פסל ענק של בודהה, טיפסנו 200 מדרגות למערות בהן ראינו מגוון פסלי בודהה וקיבלנו הסברים על הפסלים ההיסטוריים. במהלך נדודינו במקום אכלנו פלחי אגנס אותם טובלים בתערובת צ'ילי ומלח - פרקטיקה קולינארית שכיחה מאוד ברחובות סרילנקה. שילוב הטעם בין המתקות חמצמצות של האגנס לבין המלוח והחריף של הצ'ילי, מדגים עד כמה שימוש בחומרי גלם פשוטים יכול להפיק טעם נדיר. מהמקדש המפואר המשכנו לביקור בבית משפחה מקומית שעוסקת בגלגול חבלים המופקים מסיבים מקליפת הקוקוס שכזכור - מהווה באי חומר גלם רב שימושי.

בצהרי היום הגענו לחוות תבלינים בה מגדלים צמחי מרפא, לאחר שבנסיעה השתקפו מהחלון עשרות חוות תבלינים, בהן מגדלים בין השאר אלוורה, וניל וגרגרי פלפל. בחווה קיבלנו הסבר מרתק על סגולות המרפא של צמחים שונים ולאחריו כל אחד מחברי הקבוצה התענג על מסאו' משמן צמחי מרפא - התגובות בקרב הקבוצה היו חיוביות ורגועות במיוחד.

לארוחת הצהריים הוגשה לנו מנת קארי מסורתית שכוללת את הדאל (עדשים בקארי) כמובן, בליווי הסבר מקיף והדגמת בישול של מנת עוף בקארי - מנה פופולארית מאוד בסרילנקה והודו השכנה. בחווה, סוף התבטאה החוויה הקולינארית-תרבותית בהשארית הסכו"ם המערבי בצד ואכילה כמנהג בני המקום - באמצעות הידיים. אני מכיר בעובדה שרבים מתייחסים לאכילה בידיים כמאפיין לפרימיטיביות. תוך שהתענגתי על אכילה באמצעות סכו"ם חמשת אצבעותיי, חשבתי לעצמי כמה פרימיטיבית צורת התייחסות מתנשאת שכזאת. את הארוחה ליוותה הבירה המקומית - Lion beer, שרוב חברי הקבוצה מצאו אותה טעימה למדי.

משם המשכנו לכיוון Mahaweli Hotel ואחרי קבלת הפנים החמה התארגנו במהירות ויצאנו לערב פולקלור שכלל מופע ריקודים לצלילי תופים ותלבושות מסורתיות. לאחר המופע צעדנו אל המקדש העתיק - Temple of the Tooth, שם על פי האמונה שוכן שריד