



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ (CURRY)

Öylesine etkileyici bir güzeldir ki köri, yalnızca bazı bileşimlere katıldığı halde, Hint mutfağında geniş bir "baharat kokteyli" ailesine adını vermiştir.

Her toplumun anadilinde "Ağız tadı, yaşam tadıdır," anlamına gelen en az bir atalar sözü vardır. "Ağız tadı" denince de yüzlerce, binlerce yıldır bütün dünyada insanların aklına baharat gelir. Baharatı taa Hint'ten gelir. Hindistan bağlarından bahçelerinden, kırlarından yamaçlarından yollara düşer, her geçtiği yerde iz bırakır da gelir, işte baharatın geçip de iz bıraktığı bu yollara "Baharat Yolu" demiş eskiler.

"Köri" de "Baharat Yolu" namı ağız tadı yolunu aşır da gelen Hint ellerinin gizemli bir güzeldir. "Sari" sine bürünüp de uzun yolların ucunda bize dek ulaşan ateşli bir dilberdir. İçer yakan, tadı damaklarda kalan bir dilber.

Köri, Güneybatı Asya'nın -daha ayrıntılı söyleyecek olursak- Güney Hindistan'ın güzeli bir ağaççıktır. Ama Himalaya eteklerindeki ormanlara dek karşınıza çıkabilir. Hemen bütün bahçelerde, ormanlarda ayaklarınıza dolanır, bacaklarınıza sarılır. Size sürtündükçe, ayağınızın altını öptükçe bir sevinç, bir mutluluk, bir gizem yüklü kokusu yayılır çevrenize. Başınız döner, içiniz ısınır, ağızınız sulanır. Yapraklarını okşadıkça artar o koku. Bakır rengi dalları zarif ve güçlü kolları andırır. Turuncgiller ailesinden olan kariye limon aşısı da yapılabilir. İşte o zaman Hind'in gizemli güzelinin "sari"si, sarı sarı altın topraklarla süslenir.

Öylesine etkileyici bir güzeldir ki "köri", yalnızca bazı bileşimlere katıldığı halde, Hint mutfağında geniş bir "baharat kokteyli" ailesine adını vermiştir. "Köri"nin yaprakları her türlü etsiz (vejetaryen) yemeğe nefis bir tad verir. Hindistan'da hemen her bahçede bulunduğu için, taze olarak kullanılır. Ama Hint ellerinden uzaklara ulaşması güç olduğundan, "Hint Baharatları" konusunda uzmanlaşmış baharatçılarda kurutulmuşuna rastlanır. Kokusundan büyük ölçüde yitirdiği halde yine de özgün bir tat katar yemeklere.

"Köri tozu" olarak bilinen baharat harmanisin, İngiliz gemilerinde çalışan Hintli denizciler tarafından kullanılmış en önce. Sıla özlemlerini, sıladan getirdikleri ve yemeklerine kattıkları bu baharat bileşimlerindeki sila tadıyla, sila kokusuyla gidermeye çalışmışlar. "Köri tozu" ismini de onlar koymuşlar. Aslında gerek harmanda kullanılan baharat türleri, gerekse her baharatın harmandaki miktarı birbirinden farklı ama aynı adı taşıyan birçok "köri tozu" bileşimi vardır. Daha da ilginç, bu bileşimlerin birçoğuna "köri yaprağı" katılmamasıdır. Yine de hintli denizciler o yakıcı tat bileşimine o ateşli dilberin adını koymuş.

İşte o eski deniz gurbetçilerinin anısına, bu ilginç ağaççığa Hintli dilberlerin ulusal giysisi "sari"yi giydirdik.

Hintli denizcilerden bütün Avrupa'ya yayılan "köri tozları"nda en yaygın kullanılan baharatlar şunlar:

Karabiber, kırmızı biber, karanfil, tarçın, kâküle, kişniş yaprağı, kişniş, kimyon, çemenotu, zencefil, hindistancevizi rendesi, hindistancevizi tohumu, yeni bahar, hardal tohumu, haşhaş tohumu, zerdeçal. Bir de arasıra köri yaprağı.

"Köri tozu", Asya'nın bazı bölgelerinde sarımsak, soğan, sirke, tuz, ham mango, veya limon gibi ekşi meyveler, hindistancevizi, havlican, demirhindi, hardalyağı gibi başka maddelerle de zenginleştirilerek kullanılır.