

ÇİZME'DEN
BAKIŞ

BİR ÇILGIN BALCI

Deli insanların hikayelerini anlatmayı çok seviyorum. Bu ay ajandamızda hayatını bala adanmış bir çilgin çiftçi, İtalya'nın en iyi ballarından Mieli Thun'un babası Andrea Paternoster var...



elvan.uysalbottoni@lclturkiye.com

Andrea Paternoster, İtalya'nın kuzeyinden. Trentino bölgesinin elmalarıyla meşhur Val di Non vadisinden. Bir dağ adamı. Üç kuşaktır arıcılık yapıyor. Dedesi, babası da arıcı olan birinin bu yolu seçmesinden daha olağan ne olabilir değil mi? Ama öyle değil. Paternoster babası ve dedesinin yolunda yürümediğinin, bu işin onun için bir aşk meselesi olduğunun altını çiziyor. "Dünyaya kaç kez gelirim geleyim, yine çiçeklerle uğraşırım. Belki başka bir şekilde ama yine çiçeklerle" diyor.

Her şey bir gün babasının arı kovanlarına dalgın dalgın bakarken başlıyor. Arılar gün boyunca her çiçekten bal almışlar, evlerine dönüyorlar. Paternoster bu anı "Nektar dolu halde eve dönmeleri benim için dünyanın en güzel manzarası. Arıların yüklü şekilde süzülerek kovana uçmalarını ilk izlediğimde hayatımı bu işe adayacağımı anladım. Babam, dedem yaptığı için değil, bu uçuşa aşık olduğum için hayatımı arıcılığa adamaya karar verdim" diyor.

Ona göre bal, boğazınız ağrıdığı anda ilaç niyetine yiyeceğiniz bir şey değil. Kıymetli bir "çiçek suyu".

30 yıldır bu işi yapıyor olsa da kendini arıcıdan çok bir çiftçi olarak görüyor. Onun işi arılar için en ücra köşedeki, en uygun bölgeyi bulup burada toprakla çiçeklerle ilgilenmek. Gerisini arılar yapıyor. Kilosu 50 Euro'yu bulan ballarını İtalya'nın farklı köşelerindeki en uygun çiçeklerden elde ediyor. Tek bir çiçekten, bu çiçeğin en iyi yetiştiği doğal ortamında, farklı coğrafyalarda balcılık yapıyor. Bu uğurda göçebe hayatı yaşıyor. Mesela yaşadığı Vadi, Val di Non Rododendro denilen dağ gülünün balı için çok uygun. Burada vadisinin en uzak, insan eli değmemiş noktalarında Rododendro balı üretiyor. Kuzey İtalya'da portakal çiçeği olmaz. O halde, portakal çiçeği balı için yine en mükemmel en bakir noktaları belirleyip Sicilya'da sadece portakal çiçeğinden bal yapıyor. Fransa'nın lavantası gibisi var mı? Lavanta balı mı üretecek; Provence bölgesinde en harika lavantaların yetiştiği noktalarda lavanta balı üretiyor. Farklı mevsimler, coğrafyalarda bal peşinde koştuğumuz günleri ise arıcılığı anlatmak, bal konusunda bilinci arttırmak için gezmek, seminerler

düzenlemek, arıları korumak için geçiriyor.

Roma'ya geliş sebebi de bu. Daha önceki yazımdan birinde bahsettiğim, geliri hayır kurumlarına bağışlanan underground yemek organizasyonu La Cena Clandestina için şehrimizde. Onun yıldızı olduğu yemeğin geliri de Arıları Koruma Derneği'ne bağışlanıyor. Hazırlanan tüm yemeklerde bal var. Her yemek için farklı bir bal. Geceye Andrea Paternoster'in seçtiği beş balın tadımıyla başlıyoruz. Andrea kovandan balın nasıl kazındığını gösteriyor öncelikle. Bir yandan da arılarını anlatıyor...

"Beni şaşırtmaktan vazgeçmiyorlar. Olağanüstü bir kadın dünyası arılarinki" diyor. Bir kovandaki ortalama arı sayısı 55.000. Bunların 50.000'i dişi. Malum başlarında da kraliçe var. Bu nedenle arıcılığı "feminen bir dünya" olarak tanımlıyor Paternoster. "Bana göre arılar memeleri olmayan memeliler. Mucizevi yaratıklar. İnsanlıktan çok daha uzun zamandır dünyadalar ve mükemmel oldukları için çok fazla evrilmemişler" diyor. Arıların yaz kış kovanın ısısını ayarlayabilme yetilerine hayran. Dışarı nasıl olursa olsun arıların kovanın ısısını 34,5 derecede tuttuklarını söylüyor. Kovanda tesadüfe yer yok. Doğanın mimari başarılarından biri. Kovanda kusursuz bir matematik ve mimari var. Peteklerin altıgen olması tesadüf değil. Böyle yoğun bir yükü taşıyabilmek için en ideal şekil. "Doğada arı kovanı dışında sıvı taşıyabilen bir başka hazne yok" diyor. Kovanı temizledikten sonra boş bir kovan alıp su dolduruyor. İçerideki su gerçekten de yer çekimine bana mısın demiyor. Bir damla düşmüyor. Andrea kovanın kenarlarına vurup silkeledikçe duş gibi sular akıyor. Çevire çevire kovandaki suyu boşaltması dakikalar alıyor. Standart kovan 2 kg bal, 3 lt su taşıyabiliyor.

"Balı yapanlar aslında çiçekler" diyor. Arı çiçek-

ten nektarı alıyor. Evine taşıyor. İşlemden geçiriyor ve konserve ediyor. Bizim tüketemediğimiz meyveyi reçel yapmamız gibi bir şey. Bu harika yaratıklar aralarında sembolik bir dille konuşuyorlar. 800 metre mesafeden birbirleriyle haberleşebiliyorlar. Çiçekler üzerinde sayısız kanat çırpışı çiçeğe karınlarını temas ettirerek arkadaşlarının anlayacağı işaretler bırakıyor. Haberiniz olsun burada nektar var diyorlar.

Bir kilo bal 6 milyon çiçekten alınan nektarla yapılıyor. Bu kadar balı tek bir arı yapacak olsa ekvatoru iki kez geçmesi gerekirmiş. Öyle çetrefilli bir iş. Minicik, sevimli hayvanlar birlik olup boylarından çok büyük işler yapıyorlar. Topluca tek amaca hizmet etme içgüdüleriyle yaşayan arılar için türün hayatta kalması iktidar mücadelesinden daha önemli. Kraliçe arı kendinden daha güçlü, topluma daha faydalı olacak bir genç kadın çıktığında pılısını pırtısını, güvendiği arıları alıp gidiyor. Ana kovan daha güçlü hale gelirken, yaşlı ve tecrübeli arı yeni bir komün kurarak, arıların çoğalmasına, türün hayatta kalmasına katkıda bulunuyor. Ekmeğini rengarenk çiçeklerden çıkaran arıcıkların siyahla araları iyi değil. Varlıklarına bir tehdit olarak görüyorlar bu renkten cisimleri. Bu nedenle arıcıların astronotları andıran kıyafetleri hep açık renk. Andrea Paternoster da arılarının gönlü olsun diye hiç siyah giymiyor. Buluşmanın olduğu akşam da üzerinde ona çok yakışan somon rengi bir kazak var. Tazecik peteğinden temizlenmiş balları afiyetle yiyip Andrea'nın arı hikayelerini dinledikten sonra sıra tadıma geliyor.

İlk tattığımız bal lavanta çiçeğinin, inanılmaz bir dokusu var. Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını düşünün. Aynı yoğunlukta, dilinizle damağınızda yaydıkça öncelikle tensel duyuya hitap eden bir





bal. Açık sarı renkte. İnce ince lavanta kokan, baştan çıkartıcı bir bal. Lavantayı Okaliptüs balı takip ediyor. İnanılmaz bir bal. Arıların mantardan bal yapmadığını bilmesem porçini mantarı bal olduğunu düşünmemek elde değil. Balın porçini kokusu damakta yerini hafif çiçek esintilerine bırakıyor ama hafif tuz tadı baki. Sırada melata di abate var. Melata arının çiçekten değil de çam sakızından aldığı nektarla yaptığı balın adı. Bu nedenle Andrea melata için "böcekler tarafından iki kez çiğnenmiş bir bal" diyor. Kokusu, lezzeti çok yoğun, damağınızda ormanı, kozalakları, tütümsü lezzetleri taşıyan bir bal. Biberiyle ile birlikte en sevdiğim Thun ballarından biri. Melata sonrası sırada deve diken balı var. Andrea bu bal için "Dr Jekyll Mr Hyde" yakıştırması yapıyor "benim bipolar, şizofren çocuğum". Burunda olgunlaşmış peynir kokusunu hatırlatıyor. Bildiğiniz parmesan. Bu Jekyll hali. Damakta ise bir çiçek balına dönüşüyor. Papatyamsı aromalara sahip. Andrea ne derse desin, bu yaramaz bal damakta

da hafif peynirimsi duygular uyandırıyor kanımca. Kapanış zahter balıyla. Zahterin kokusu çocukluk anlarına götürüyor. Yeni açılmış kurşun kalemin ahşap ve kurşun karışımı kokusu. Damakta da yaban çiçeğinden geldiğini unutturmayan, zarif, tuzu, toprağı hissedilen bir bala dönüşüyor.

Bu yoğun tecrübe sonrası yemeğe geçiyoruz. Makarnamızdan etimize, her şey balla hazırlandı. Bu çılgın üretici farklı köşelerin, farklı çiçeklerinden o kadar değişik tatlarda ballar üretiyor ki hepsine tek isim vermek, hepsine bal demek büyük haksızlık. İsimleriyle ve saygıyla anmakta fayda var. Yemeği uzun uzun anlatmayacağım. Makarnanın Roma'nın en sevdiğim baharat mağazası Emporio delle Spezie'nin sahibi Fabio tarafında, etlerin ise Roma'nın en harika, en yakışıklı kasabı Roberto Liberati tarafından hazırlandığını söylemekle yetiniyorum.

BAL TADIMI

Biz müzikal tadım yaptık ama normalde profesyonel tadımlar renk analiziyle başlıyor. Her tadımda olduğu gibi renk analiziyle başlıyorsunuz. Ardından koku geliyor. Bardağın içindeki balı bir kaşıkla karıştırıp balı bardağın çeperlerine sıvıyorsunuz. Bu şekilde kıyıda köşede kalmış tüm kokular açığa çıkıyor. Koku sorası damak analizine geçiliyor. Balı ağızınıza alıyorsunuz. Damağınızla yoğunluğunu hissediyorsunuz. Sonra bolca tükürük salgılayarak balın ağızınızda iyice sıvıya dönüşmesini sağlıyorsunuz. Bu şekilde sıvılaştıran bal ağızın tüm noktalarına temas ederek, balın tat alma organımız dilin daha geniş bir yüzeyine yayılmasını sağlar. Daha çok noktada, tatları daha ince ayrıntılarıyla hissedebiliriz. Güzelim balı bol tükürükle sulandırmak mide bulandırıcı bir işlem olsa da balın lezzetini analiz edebilmek için önemli bir araç.

BALLI YALANCI CARBONARA

Fabio'nun carbonara'sında yumurta yok. Yalancılığı oradan geliyor. Sosun ana malzemeleri ricotta, bal, zeytinyağı ve zerdeçal. 1 kg ricotta için 1 kaşık ayçiçeği balı, 1-2 kaşık zerdeçal gerekiyor. Zerdeçal'ın miktarını sarının tonuna göre ayarlayabilirsiniz. Carbonara gibi, yumurta sarısı tonunda olacak. Makarna olarak Pastificio dei Campi'nin mezzi paccheri cinsi makarnası kullanıldı. Kısa, kalem türü makarnaya yakışacak bir sos. Tüm malzemeler karıştırılıp al dente pişmiş makarna ile harmanlanıyor. Üzerine iri çekilmiş karabiber. Dileyen orijinal tarifte olduğu gibi guanciale (pançeta) parçacıkları da kullanılabilir.

