

Slovensky Grob: Slovakya'daki Kaz Krallığı

H. Volkan Acar¹

Çıtır çıtır derisiyle fırında kızarmış bütün bir kaz, esmer ekmeğin üzerine dilim dilim koyup yiyebileceğiniz bol yağlı bir kaz ciğeri, tatlı karışık turşu ve yanına da patates hamurundan krep...

Bu mevsimde Slovakya'ya, özellikle de Bratislava yakınındaki Slovensky Grob'a giderseniz yemeniz gerekenler bunlar.

Slovensky Grob Kaz Krallığı Unvanını Nazıl Kazandı?

1740-1780 yılları arasında Habsburg hanedanının başında Maria Theresia vardır. Kutsal Roma İmparatoriçesi, Macaristan ve Bohemye Kraliçesi ve Avusturya Arşidüşesi unvanlarına sahip olan bu efsanevi hükümdar Orta Avrupa'nın tek hakimi konumundadır.

O dönemki Bratislava Prensi, sahip olduğu toprakları göstermek üzere İmparatoriçeyi Bratislava'ya davet eder. Maiyetindeki büyük grupla birlikte bu geniş toprakları gezen İmparatoriçenin kfilesinin yolu Slovensky Grob'dan da geçmektedir. Soylulardan oluşan bu kfile yoldayken, hava aniden kötüleşir ve fırtına çıkar. Hem şiddetli fırtına hem de gece karanlığının birden bastırması kfileyi endişelendirmiştir. Bu koşullarda yola devam etmenin tehlikeli olduğunu farkedenden ve daha fazla ilerleyemeyeceklerini düşünen bu soylu davetliler, geceyi Slovensky Grob'da geçirmeye karar verirler.

Yolları üzerindeki bu küçük köyün halkı, geçimlerini kazcılıkla sağlayan insanlardan oluşmaktadır. Kfile o gece konaklamak için köydeki yoksul bir kaz çobanının evini seçer. Ancak konaklayacakları evin sahibi, kendilerinin kim olduğunu bilmemelidir. Bu amaçla kıyafetlerini değiştirmeye karar vererek üzerlerindeki şatafatlı ve gösterişli zengin kıyafetlerini çıkarıp daha mütevazı kıyafetler giyerler ve kaz çobanının kapısını çalarlar.

¹ 1 Doç. Dr., Ankara Eğitim ve Araştırma Hastanesi Anestezi Kliniği, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Tıp Tarihi ve Etik A.D. Doktora Öğrencisi. Ankara/Türkiye. hvacar@yahoo.com

Kapıyı açan köylü şaşırır. Gecenin bir yarısı evinin kapısını çalanlar, içinde kadınların da olduğu yolda kalmış bir grup insandır. Fırtınaların koptuğu, göğün gürlediği karanlık bir gecede Slovensky Grob’lu köylü, bu insanları dışarıda bırakacak değildir. Yoksul kaz çobanı, bu Tanrı misafirlerini hemen içeri buyur eder. Karınlarını doyurmak için de alelacele bir sofraya hazırlar. Bu yoksul çobanın misafirlerin önüne koyduğu şeyler, bizim tabirimizle “Allah ne verdiyse” dir. Yani, yalnızca elinde ve kilerinde bulunan yiyecekler...

Kazcılıkla geçinen bu köy evindeki menü, aslında çok sadedir. Misafirlere sunulanlar yalnızca fırında kaz ve kırmızı lahanadan ibarettir. Ekmek yerine de bölgede yaygın olan ve bir tür patatesli krep ya da tortilla denebilecek olan lokşe vardır. Yemeğin yanında da konuklara yine yöredeki bağların üzümlerinden yapılmış bir ev yapımı şarap ikram edilir.

Ancak bu mütevazı köy sofrası kudretli İmparatoriçe Maria Theresia’yı çok memnun etmiştir. Yediklerinin tadı damağında kalır.

Sabah olduğunda gün ağarmış, yağmur ve fırtına sona ermiştir. İmparatoriçe ve maiyeti, misafirperverlikleri için ev sahiplerine teşekkür ederek köyden ayrılırlar.

İmparatoriçe saraya döndükten sonra aşçıları çağırıp, o akşam yediği yemekleri tarif eder ve kendilerinden bu basit yemeklerin aynısını yapmalarını ister. Bunun üzerine aşçılar hemen işe koyulurlar. Üç çeşitten oluşan bu köy sofrasının yemekleri, saray aşçıları için çok kolaydır. Ne de olsa onlar saray mensuplarına, soylulara ve hatta imparatorlara, imparatoriçelere yemek hazırlayan kişilerdir. Her tür ürünü, farklı pişirme teknikleriyle ve çeşit çeşit soslarla hazırlayıp sunma konusunda uzmanlaşmışlardır.

Ancak kaç kez uğraşmalarına rağmen bu basit yemekleri istenildiği şekilde pişirmeyi başaramazlar. Tabii ki imparatoriçe köyde yedikleri ile aynı tadı alamadığı için yapılanların hiçbirini beğenmez. Saray aşçıları ne yaparlarsa yapsınlar o yoksul köy evindeki kazın lezzetine ulaşamamışlardır.

Bunun üzerine İmparatoriçe tekrar Slovensky Grob’a gitmeye karar verir. Köye gittiğinde, o gece kendilerini misafir edip yediklerini paylaşan ve tanımadıkları insanlara sofraya açan aileyi ziyaret eder. Kimliğini gizlediği o gece o sofrada yediklerinin kendisini nasıl etkilediğini anlatır.

O mütevazı köy evinde yediği fırında kazın, lahananın ve lokşenin tadını hiç unutamamıştır. Ayrıca ne kadar uğraşırsa uğraşsın aynı lezzeti hiçbir yerde bulamamıştır. Saray aşçıları bile o yemekleri aynı şekilde yapmayı becerememiştir.

Bu nedenden dolayı İmparatoriçe köyü onurlandırmak ister ve bu unutulmaz lezzetlerin şerefine köye “Kaz Krallığı” adını verir. Artık Slovensky Grob, lezzetli kazlarıyla anılacak, hem ülkenin hem de Avrupa’nın Kaz Krallığı unvanını gururla taşıyacaktır.

Buraya kadar okuduklarınız, Slovensky Grob’un edindiği şöhret hakkında anlatılan öykülerden yalnızca bir tanesi.

Bu öykü, Slovakya’nın küçük bir kasabasının nereden nereye geldiğini anlatan da bir öyküdür aslında. Burası Orta Avrupa’nın kendi halinde bir küçük bir köyü iken, zaman içinde dünyanın gastronomi merkezlerinden birisi haline gelmiştir. On yıllardır yalnızca Avrupa’dan değil dünyanın her tarafından buraya gelen insanların tek geliş nedeni, bu unutulmaz kaz sofrasının başına geçip, o unutulmaz lezzetlerin tadına bakmaktır.

Bugünkü Slovensky Grob

Bratislava’ya yaklaşık 30 km uzaklıkta olan Slovensky Grob şimdilerde bir köy değil artık bir kasaba. Küçük Karpatlar sıradağlarının eteğindeki bu ova çok önceden bataklıkmiş. Halk bataklığı kurutmak için araziye mısır ekmiş. Arazinin bu özelliği, mısır ekiminin çok iyi sonuç vermesine yol açmış. Yetiştirdikleri bu mısırla da köylüler kazlarını beslemeye başlamışlar.

Nüfusu 5000 civarında olan bu kasabanın yollarını Slovaklar çok iyi biliyorlar. Yılın hemen her ayı ama özellikle her sonbaharda bu yollar iyice kalabalıklaşıyor. Binlerce insan fırında kaz yemek için Slovensky Grob’a akın ediyorlar. Bazı hafta sonları kasabanın dar yollarında trafik tıkanıyor. Hatta uzun süre aç bir halde trafikte kalınca geri dönüp başka bir yerde karnını doyurmayı tercih edenler oluyor.

Bratislava ile Slovensky Grob arası otomobille yaklaşık yarım saat sürüyor. Otoyoldan çıktıktan sonra ovada bulunan köylere, kasabalara girip çıkıyorsunuz. Mevsimine göre yemyeşil, mevsimine göre sararmış tarlaların içinden geçiyorsunuz. Slovakya’nın karayolları her yerde

çok iyi olmadığından, yağmurlu havalarda giderken kimi zaman çökmüş yollarda bata çıka ilerliyorsunuz.

Arabanız yoksa Bratislava'dan kalkan belediye otobüsleri ile de yaklaşık 1 saatte Slovensky Grob'a gidebilirsiniz.

Ama yemek yemek için buraya ulaşmanız yeterli olmuyor. Eğer rezervasyonunuz yoksa, hafta sonları kasabanın içindeki restoranlarda yemek saatlerinde boş yer bulmanız neredeyse olanaksız. Biz birkaç defa, peşpeşe üç dört restoranın kapısından dönmüştük.

Kasabanın kazcılık geçmişiyle ilgili anlatılan bir başka öykü daha var. buna göre, bir ekonomik kriz sırasında köylü kadınlar, kazlarını pazarda canlı ya da kesilmiş halde satmak yerine, pişirerek satmaya başlıyorlar. Yani kazları kendileri için nasıl hazırlıyorlarsa öyle hazırlıyorlar ve pazarda da bu şekilde pişirdikleri kazları satıyorlar. Bunun nedenlerinden birisi de şehirli kadınların 6-7 kg ağırlığındaki kazları pişirecek ocak ya da fırınlarının olmaması.

Slovensky Grob'lu kadınların gittikleri yerler, önce yakın kasabalar ve Bratislava iken, bir süre sonra köyün kazları Viyana ve Budapeşte gibi büyük kentlerin pazarlarında da görünmeye başlıyor. Ve buralarda yaşayan halk da yavaş yavaş bu lezzeti arar hale geliyor. Kaz çobanlığının yaygın olduğu kasabanın bu ünü zaten bilindiğinden insanlar yavaş yavaş, taze pişmiş, lezzetli kazlar yemek için buraya akın etmeye başlıyorlar. Böylece Slovensky Grob'un ünü katlanarak artıyor.

Slovensky Grob'un kazlarına yönelik ilginin artması, ister istemez kasabayı da dönüştürüyor.

Bu ilk dönemlerde köyde henüz restoranlar açılmaya başlanmamış. Köylü kadınları geleneksel yöntemlerle pişirdikleri kazları, gelen müşterilere kendi evlerinde, kendi odalarında, kendi yemek masalarında sunuyorlar.

Ancak zaman içinde görülüyor ki bu amatör ruhla işleri sürdürmek artık mümkün değil. Ve yavaş yavaş profesyonel işletmeler açılmaya başlıyor. Sonunda da ülkenin, Avrupa'nın ve dünyanın dört bir köşesinden buraya gurme turları düzenlenecek duruma geliyorlar.

Slovensky Grob artık dünya çapında ünlü olmasına ve her yıl on binlerce kişiyi misafir etmesine karşın, kasabadaki restoranlar belli bir standardı koruyorlar.

Öncelikle Slovensky Grob'daki tarım alanlarına yeme-içme ve konaklama tesisleri yapılmamış. Kasabanın içi çok katlı binalarla doldurulmamış. Yolları genişletmek için evler yıkılmamış. Kasaba geleneksel yapısını büyük oranda koruyor. Giderken ilerlediğiniz yollar hala daracık, yol genişletme yapılmamış. Restoranlar ve pansiyonlara gelince bu mekanların önündeki 2-3 arabalık yerlere park ediyorsunuz. Eğer bunlar doluysa arabanızı yol kenarına bırakıyorsunuz. Bu nedenle ne boş arsaların girişine asılmış “otopark” tabelaları görüyorsunuz, ne de “vale” yeleşti giymiş değnekçiler...

Kasabadaki kazıcı sayısı sadece 30 civarında. Popülerlikten yararlanmak isteyerek, kasabanın girişine, çıkışına, her köşe başına açılmış kazıcılar yok burada. Zaten buradaki restoranlar ve pansiyonlar, kasabadaki eski evlerde hizmet veriyorlar. Yani yemek yediğiniz yerler aslında eski köy evleri. Bunlar sonradan inşa edilmiş binalar değiller. Ancak bu mekanların hepsi de nitelikli bir şekilde restore edilmiş oldukları için, Bratislava'nın merkezindeki fine-dining restoranlardan hiçbir farkları yok.

Bizim yemek yediğimiz kazıcılardan birisinin büyük salonunun, eskiden o evin ahır olduğunu söylediklerinde çok şaşırmıştık.

Kasabadaki restoranların menüleri sabit olsa da kazların lezzetleri restorandan restorana değişiyor. Aralarında küçük bazı farklar var. Bunu da birkaç sefer yedikten sonra anlamaya başlıyorsunuz. Eşimle oğlumun Bratislava'da yaşadığı dört yıl boyunca, aşağıdaki menüyü birçok farklı yerde çok defa yeme fırsatı bulduğumuz için kendimizi şanslı sayıyorum.

Kaz Sofrası

Slovensky Grob'daki restoranların neredeyse sabit bir menüleri var: fırında kızarmış kaz, kaz ciğeri, lokşe ve turşu.

Fırınlanmış kaz için kazların içi ve dışı önce iyice tuzlanıyor ve 12-24 saat bekletiliyor. Bu sürenin sonunda tuzu yıkanıp fırına atılıyor. Nar gibi kızarmış bu kazlar, servis edilirken etleri yumuşacak, derileri ise çıtır çıtır halde oluyor.

Lahana, tavada şekerle karamelize edilmiş kırmızı lahana... Pişerken içine kimyon, soğan, defne yaprağı ve sirke konuyor.

Kaz ciğeri, yağlı, hafif tuzlu ama çok lezzetli. Siyah ekmeklerin üzerinde iyi gidiyor. Ama bazıları için epeyce yağlı.

Lokşe (lokshe) bir tür patates krebi ya da tortillası. Bunun için haşlanmış patatesten bir hamur hazırlanıp krep yapar gibi yapılıyor. Yenmeden önce lokşelerin üzeri mutlaka kazın yağıyla yağlanıyor.

Turşu ise bizim alıştığımız gibi tuzlu değil. Avrupa'nın birçok yerinde olduğu gibi hafif tatlı. Ama yağ ağırlıklı bu sofranın çok iyi bir tamamlayıcısı durumunda.

İsterseniz yemeğin öncesinde tavuk suyuna erişte çorbası da içebilirsiniz. Ama bence koca kasedeki çorbaya çok yüklenmeyin ki, üstteki menünün tadını iyice çıkarır durumda olun.

Burada yemeğin yanında yerel şaraplar sunuluyor. Gayet lezzetli, içimi hoş şarapları var. Eğer kaz yemek için sonbahar aylarını tercih ederseniz, yörenin özel ürünü olan, *burčiak*'ı da (*burçiyak*) deneyebilirsiniz. Aslında *burçiyak*, şarap değil yarı fermente üzüm suyu imiş. Alkol oranı, şaraptan daha düşük.

Buradaki restoranlar paket servis de yapıyorlar. İsteerseniz yemekten sonra evinize giderken yediklerinizden paket yaptırıp götürebilirsiniz. Hatta bu yemeklerin yanında kaz yağı da satılıyor. Biz ilk gittiğimizde dönerken yanımıza kaz yağı da almıştık. Bununla yaptığımız çorba ve pilavın lezzeti ise anlatılabilecek gibi değildi.

Eğer yolunuz Slovakya'ya düşerse mutlaka ziyaret etmenizi önereceğim yerlerden birisi Slovensky Grob olacak. Umarım siz de kızarmış kazları yerken benim kadar keyif alırsınız.

Şimdiden afiyet olsun.



