

# Kumanya üzerine

Kısa ya da uzun ne olursa olsun, yapılacak seferin keyifli olması için önemli konulardan biri de aç, daha doğrusu enerjisiz kalmamaktır. Kumanyanın planlanması, listelerin yapılması, doğru yerden satın alınması ilk aşamadır. Bu kıymetli tedarığın, gerek ihtiyaç anında ulaşılabilmesi gerekse de seyir şartlarında dökülmemesi, kırılmaması, çürümemesi ve hatta unutulup ziyan olmaması adına tekne içinde doğru yerleştirilmelidir. En yakın karadan onlar, yüzler, belki binlerce mil uzakta iken, kumanyamızın değeri o kadar artar ki kıyıda köşede unutulmuş bir paket bisküvi ya da çikolata tüm günün neşesi olabilir.



*Buzdolabı her hafta elden geçmeli*



*Herkes için en tehlikeli anlardan biri devirip yanmak ya da aç kalmak*

Kumanya alımı için çıkılacak seyirin kaç günlük olacağı, günlük kaç millik etaplar yapılacağı, tencerenin açık denizde mi, demir yerinde mi kaynayacağı, bu tencerenin nasıl alışkanlıkları olan kaç mürettebat/kiş/arkadaş ile paylaşılacağı, esas olarak kaç öğün yeneceği ve sonuçta günün birinde o tencerenin kimin kafasına nasıl geçirileceği (!) olabildiğince öngörülmelidir.

Elbette rüzgârın artması, işlerin ters gitmesi payı (abartmadan) da hesaplanmalıdır. Sonuçta bu ihtiyacın çeşitliliği, miktarı her teknedeki ekibe ve sefere, en önemlisi de bütçeye göre değişir.

Hatırlarım gençlik yıllarında hafta sonları yaz günleri karpuz, peynir, iki ekme, sabah kahvaltıya biraz siyah zeytin, iki domates... Yumurta, kıyma? Kim nasıl, nerde muhafaza edecek

kırmadan, kokutmadan; dolayısıyla geçiniz efendim. Aç kalsak ne olacak iki gün, olmadı koyda dağdaki keçi çobanından yufka peynir alır, ölmeyiz derdik. Kışın bu listelere sucuk, helva, paket çorbalar ilave olurdu. Ve olmaz ise olmazımız makarna...

Ölmedik, yıllar geçti, yaşlar ilerledi, kilolar arttı, keyifler, seyirler ve ihtiyaçlar değişti. Keçiler ve çobanları halen aynı koylarda, dağlarda mı bilemem. Çok uzaklardayım. Bildiğim; iki ekme, karpuz, peynir ile artık hayat geçmiyor.

Seyirlerim hafta sonunu aşalı çok oldu; doğru şekilde beslenmezsek, yağ, vitamin, protein dengelerini kurmazsak, hayat denen bu seyirin sonunun pek hayırlı olmayacağı kesin.

Triston Jones'u okudum. (Keza Sadun Ağabeyim, Triston için bu biraz sallıyor galiba derdi.) Triston, *Buz ve Sıradışı*

*Yolculuk* kitaplarında bu kumanya konusuna çok güzel değiniyor. *Buz*, kitabında teknesinde ümitsiz bir gününde kumanya sayımında ölmek için listenin sonuna köpeğini eklemesi ya da *Sıradışı Yolculuk* kitabında Amazon orman yapraklarını tadıp yenecek tatta olup, karnının ağrıtmayanlardan ya da kafa yapıp uyutmayanlardan C vitamini ihtiyacını gidermeye çalışıyor. Bir de yakalayıp pişirdiği yavru maymunun tenceredeki görüntüsünü tasvir etmiş ki neye benzediğini yazmaya elim gitmiyor. *Yaşlı Adam ve Deniz* romanında Hemingway'in yakaladığı devasa kılıç balığı ile hiç beklemediği bir şekilde mücadelesi ve sürüklendiği açlık ile olan yaşam savaşı...

Şaka değil, deniz üzerindeki bir yaşam sırasında ölüme o kadar yakınız ki!.. Seyir riskleri ya da karadan uzakta olmanın

etkisi ile... Özetle; denizin şakası olmaz.

Tekneye ne şekilde, ne kadar kumanya alacağımızın hesabı çok basit. Birazcık ciddiyet ile düşünerek ama kendi ruhumuza, ihtiyaçlarımıza göre bunu hepimiz rahatlıkla tespit edebiliriz. Ekmek pişirmek bir Anadolu geleneğimiz ve tekne de tam yeri. Yoğurt, olmazsa olmaz diyeceğim bir besin. Marketlerde süt tozu bol ve çeşit çeşit bu uzak memleketlerde. Yoğurt yapmak için 'fat' yani yağlı olanı tercih edeceksiniz. Yanımızda getirdiğimiz toz yoğurt mayaları da ideal. Sonuç mükemmel, tabii eğer hava çok soluganlı değil ise.

Aldığımız kumyananın yerleşiminde



*Her koşulda Anadolu insanıyız, hamursuz duramayız*



*Memleket klasiği kuru-pilav*



*Yoğurt, milli gıdamız*

dikkat etmemiz gereken yegane husus neyin, nerede olduğunu iyi bilmek, kaydını tutmaktır. Belki dolabın kapağına içindekileri yazan bir liste yapıştırmak, kullandıkça da üstünü çizmek (ki gelecekte bu listeler sipariş listesini oluşturacaktır) iyi bir taktik olabilir. Bu sayede iyi-kötü yerini bildiğimiz malzemeden emin olur, geçen günler haftalar içinde kullanıp da harcadığımızı unuttuğumuz malzemeleri gereksiz yere aramamış oluruz.

Teknede bu depolama işine ayrılmış sınırlı alanlar, özellikle okyanus geçişleri için yeterli olmuyor. Bu durumda yeni alanlar, boşluklar kullanmak, keşfetmek ve hatta yaratmak gerekiyor. Okyanus geçişinde en çok zorlandığımız noktalardan biri bu doğru alanları seçmek oldu. Yola çıktıktan iki hafta sonra halen faili meçhul tıkrıtı, vuruntu sesleri peşinde idik. Seyrin ilerleyen günlerinde tek tek her tıkrıtının kaynağını -şişe mi, konserve kutusu mu, sos kavanozu mu- hepsini bulduk, sakinleştirdik, susturduk. Bu sayede kırılmaktan, ziyandan da kurtulmuş olduk. Alınan ürünlerin vakumlu paketler yapılması ya da kuru bakliyatın temiz, içi kurutulmuş pet şişelerde ağız sıkı kapalı olarak muhafazası nem alma ve zaman içinde böceklenme dediğimiz protein patlamalarına karşı korumak için çok faydalı olabiliyor.

Buzdolabının da doğru yerleştirilmesi önemli. Bozulmaya karşı daha hassas olan malzemeler soğutucu yüzeylere daha yakın yerleştirilmeli, yeşillikler gibi hafif serinlik kâfi olacak kumanya buzdolabının daha uzak köşelerine konmalı. Buzdolabı altından oluşan ve terlemeden kaynaklanan suyun boşalacağı, alınabileceği bir delik muhakkak olmalı. Bu sayede dolabın içini de çok rahat bir şekilde temizleyebilirsiniz...

Sebzeler muhakkak kuru olarak streç film -ki bence temiz kese kağıtları- içine konarak muhafaza edilmelidir. Buzdolabı, seyirdeki ciddi tüketicilerden biri olduğu için 5-8 °C gibi bir ayarda tutulmaya özen gösterilmelidir. Buzdolabının 8-9 °C yerine 3 °C'ye ayarlanması durumunda

tükettiği enerji yani elektrik sarfiyatı iki katına çıkacaktır. Ve malzemeler soğutucu yüzeylere yaslanıp yığılmamalı, dolabın kendi içinde bir hava devir daimi oluşmasına özen gösterilmelidir.

Teknede balık tutmak önemli.

Balık tuttukça et, tavuk gibi protein kaynaklarını almamıza gerek kalmaz. Ayrıca bu hassas ürünler için derin dondurucu çalıştırmaya da gerek kalmaz. Okyanus geçişlerinde yeri geliyor 1-2 amper saatlik ama 24 ile çarpınca, yerine konması gereken, en ufak enerjinin hesabının yapıldığı günler yaşıyoruz.

Daha önceki bir yazımda değinmiştim, seyirde düdüklü tencere büyük kolaylık. Derin tencereler yayvan kapağı sağlam oturan tavalar ve salınım emniyet kelepçeleri sağlam bir fırın-ocak. Fırının salınımı önemli, teknede sallantıda yoğurt yaparken hayat kurtarıyor mesela. Yine Sadun Ağabeyimi anmadan edemeyeceğim. Ne zaman tekne dışında bir yerde yemeğe çıksak, hemen patates patlıcan kızartması söylerdi. Her seferinde de eklerdi, teknede kızartma yapamadığı için olan özlemini... Kızartmalar, kızgın yağ, devrilme, sıçrama ve alev alma risklerinden dolayı ancak çok emin demir yerlerinde pişirilebilecek lezzetler.

Kumanyamızı planlarken dikkat etmemiz gereken bir husus da karadaki gerektiği gibi sindirim sistemimizi rahat tutacak, kabızlık yapmayacak sebze, salata ve meyveleri de olabildiğince bulunduraktır. Bunları korumak yine kendi içinde bir konu. Teknede mümkünse dışarıda, rüzgâr alan gölge bir file içi (genellikle güneş panellerinin altı tercih ediliyor) bu tür taze kumyananın uzun süre dayanmasını, çürüğünün vakitlice tespitini sağlıyor. Bazı yeşil muz gibi ham olanlar zaman içinde olgunlaşabiliyor.

Ve alkol, rakı, şarap, bira ve neler neler. Evet keyifli, güzel ama seyirde olmaz, olmamalı. Demirde, emin bir koyda isek içimiz rahat ise herkese afiyet olsun. Gönlünüzce rüzgârlar ile seyirlerinizde afiyet olsun... ⚓

22 Nisan 2019, Guadeloupe