İÇİYORUM ÖYLEYSE VARIM

Roger Scruton

İÇİYORUM ÖYLEYSE VARIM

Roger Scruton

Filozofun Şarap Rehberi





İçiyorum Öyleyse Varım / Filozofun Şarap Rehberi
Roger Scruton

Özgün Künye
I Drink Therefore I am / A Philosopher's Guide to Wine
© Continuum International Publishing Group, 2009

AYLAK KİTAP
© Her hakkı mahfuzdur.

Çeviri: Akın Terzi
Kapak İllüstrasyonu: Sedat Girgin
Grafik Tasarım: Aylak Kitap

1. Baskı, Nisan 2012
Aylak Kitap: 13
ISBN: 978-605-5691-59-2

Baskı
Sertifika No: 13901
Deniz Ofset: 0212 613 30 06

AYLAK KİTAP
Sertifika No: 25001
Albay Faik Sözdener Sk. **Benson İş Merkezi No:21/2**
Kadıköy / İstanbul 34710
Tel: 0 216 418 27 02 (pbx) Faks: 0 216 414 34 42

www.aylakkitap.com
aylakkitap@versuskitap.com

İçiyorum Öyleyse Varım

Filozofun Şarap Rehberi

Roger Scruton

Çeviri: Akın Terzi

aylak kitap

içindekiler

önsöz 7

sunuş 9

I içiyorum 15

düşüşüm 17

fransa turu 43

dünyada ne var ne yok 97

II öyleyse varım 129

bilinç ve varlık 131

şarabın anlamı 159

sızlanmanın anlamı 185

var olmak ve kafayı çekmek 219

ve... kimle ne içmeli 231

önsöz

Bu kitap şarap içme rehberi değil, şarap hakkında düşünme rehberi. Bir yandan kendini mutluluğa adamış birinin zevke methiye düzmesi, diğer yandan kötülüğe yüzünü çevirmiş birinin erdem savunusu. Kitaptaki argümanlar hem teistlere, ateistlere, Hıristiyanlara, Yahudilere, Hindulara ve Müslümanlara, hem de tefekkür zevkinin bedensel hazları ortadan kaldırmadığı bütün düşünceli insanlara hitap ediyor. Sağlık düşkünlerine, meczup mollalara ve başkasının bakış açısından gocunanlara karşı nobranca konuşacağım. Ama esas amacım, vaktiyle Platon'a atfedilen düşünceyi, yani "Tanrıların insanlara bahşettiği hiçbir şey yoktur ki şaraptan daha mükemmel ya da değerli olsun" düşüncesini savunmak. Şundan eminim: Bu masum çabadan gocunan kimse varsa, kendi densizliğini ortaya seriyor demektir.

Kitabın ilk taslaklarını Chris Morrissey, Bob Grant, Barry Smith ve Fiona Ellis okudu. Onların eleştirilerinden fazlasıyla yararlandım. İlk yudumları Ewa Atanassow ve Thomas Bartscherer ile beraber içtim. Ayrıca kendileri değerli önerilerde bulundular, ben de elimden geldiğince bunları hatırlamaya çabaladım. Karım Sophie'ye özellikle müteşekkirim, zira bu kitabın yazılması için harcanan on iki yıllık araştırmaya katlandı. Bu araştırmanın bir kısmı *New Statesman* dergisi adına yürütüldü. Derginin editörleri, aslında Londra'nın en

saygın solcu dergilerinden birinde, geleneğe, aileye, hiyerarşiye, avcılığa,Tanrı'ya ve bu katlanılmaz konuların nasıl hazmedileceğine dair birkaç ipucuna ayrılmış bir sütunu hoş görerek örnek bir sabır sergilediler. Bu sütundan büyük bir zevk aldım ve sütunu yazarken aklıma gelen fikirlerden özgürce yararlandım.

Ayrıca yayımlanmış başka materyallerden yararlandım; bilhassa "Şarap Felsefesi"ne dair bölümde. Bu bölüm, Barry Smith'in bu konudaki *Question of Taste: The Philosophy of Wine* adlı derlemesinde yer alıyordu. Bu derlemedeki bölüm, elinizdeki kitabın 6. Bölüm'ünün ilk versiyonlarından biridir. Ayrıca başka amaçlarla yazılmış iki hatırattan da yararlandım: Bunlardan biri hocam Laurence Picken'ın, Cambridge'teki Jesus College'a dair yakınlarda yazdığı hatırat; diğeriyse David Watkin'in, emekli olduğunda kendisine sunulan bir kitap için yazdığı hatırat. 5. Bölüm'ün kimi kısımları da ilk kez MIT'nin internetteki *Technology Review* dergisinde yayımlanan materyallere dayanıyor.

Sperryville, Virginia;
Malmesbury, Wiltshire;
Noel 2008

1

sunuş

Tarih boyunca insanlık sarhoş edici maddeler kullanarak hayatı daha katlanır kılmıştır. Toplumlar hangi maddelerin kullanımının teşvik edileceği, hangisinin hoş görüleceği ve hangisinin yasaklanacağı konusunda birbirlerinden farklı olsalar da, çok önemli tek bir kural etrafında fikir birliğine varmışlardır: Sonuçta, toplum düzeni tehdit altında kalmamalıdır. Kızılderililerin barış çubuğu, tıpkı Ortadoğuluların nargilesi gibi, ideal bir toplumsal sarhoşluk örneği sergiler. Söz konusu durumlarda, beraberce tütün içmek, yol yordam, saf duygular ve itidalli düşünceler yaratır. Kimi insanlar kenevirin de bunlara benzediği görüşünde, bununla beraber kenevirin nörolojik etkilerine ilişkin araştırmalar, toplumsal anlamına rahatsız edici başka bir ışık tutuyor.

Gelgelelim esas meseleyi yaratan kenevir değil alkol, zira alkolün bedensel koordinasyon, yol yordam, duygular ve kavrayış üzerinde anlık etkileri var. Başka gezegenden gelen bir ziyaretçi, votkanın etkisinde Rusları, sert likörün etkisinde Çekleri ya da kaçak içkiyle kafayı bulmuş Amerikalı köylüleri görseydi, hiç şüphe yok ki içkinin yasaklanmasından yana olurdu. Gerçi, hepimizin bildiği gibi, yasaklar hiçbir işe yaramaz. Zira toplum zaman zaman sarhoş edici maddelerden dolayı tehlikeye düşse de, aynı şekilde bunların yokluğu da tehlike yaratır. Bu tür maddelerin yardımı olmadığı tak-

dirde, birbirimizi mevcut halimizle görürüz ve hiçbir toplum da bu denli kırılgan bir temel üzerinde inşa edilemez. Dünya yıkıcı yanılsamalar tarafından kuşatılmıştır ve yakın tarih de bunları gözlerimizin önüne sermiştir; hatta o kadar ki zaman zaman yanılsamaların yararlı da olabileceğini unutuyoruz. İnsanlarda, afetlere kafa tutulabileceği ve aşkın asla ölmeyeceği yolundaki inanç olmasaydı halimiz ne olurdu? Ama bu tür bir inanç imgelemde ancak tekrar canlandırılırsa yaşayabilir ve bu da gerçeklerden hiçbir kaçış yolumuz yoksa nasıl mümkün olabilir? O halde, sarhoş edici maddelere duyulan ihtiyaç bünyemizin bir parçası ve alışkanlıklarımızı yasaklamaya yönelik tüm girişimler de başarısız olmaya mahkûm. Bana göre, esas mesele, sarhoş edici maddelerin mevcut olup olmamasıyla değil, türüyle ilgili. Sarhoş edici her madde şeyleri çarpıtıyor olsa da, bazıları (özellikle de şarap) aynı zamanda şeyleri yeniden tasavvur edilmiş ve idealleştirilmiş biçimlere sokarak onlarla yüz yüze gelmemize yardımcı oluyor.

Eskiler, alkol sorunu için bir çözüm bulmuştu: İçkiyi dini ayinlerine dahil ediyor, bir tanrının cisimleşmiş hali gibi düşünüyorlardı ve düzen bozucu hareketleri ibadet eden kişiye değil de söz konusu tanrıya aitmiş gibi görüp üzerinde durmuyorlardı. İsabetli bir hareketti bu, ne de olsa bir tanrıyı yola getirmek, bir insanı yola getirmekten çok daha kolaydır. Zamanla, ayine, dualara ve teolojiye ilişkin disiplin altında, şarap sefih kökenlerinden uzaklaşarak, önce Olimpiyalılarda tanrılara sunulan bir adağa, ardından da Hıristiyanların Aşai Rabbani'sinde İsa'nın kanına dönüştü –bunlar, kutsal olanla barışma amacı taşıyan kısa buluşmalardı.

Nedir ki eskiler bu meseleyi bir tek semavi yoldan çözmemişti. Bir de dünyevi şölenler vardı. Yunanlar, içkiyi toplumdan defetmek yerine, içkinin etrafında yeni bir tür toplum inşa ettiler. Elbette votka ya da viski gibi sert içkilerin değil, yalnızca vücudu rahatlatmaya ve çekingenliği atmaya yetecek

kadar sert olan bir içki –sizin dünyaya gülümsemenizi, dünyanın da size gülümsemesini sağlayacak bir içki– etrafında inşa ettiler. Yunanlar da insandı nihayetinde ve Kirke'nin sarayında Odysseus'un mürettebatının yaptığı gibi, ölçüyü kaçırdıkları oluyordu. Yunanlarda da içkinin yasaklandığı dönemler olmuştu: Euripides'in *Bacchae*'sinde, şarap tanrısını dışladığı için, paramparça edilerek cezalandırılan Pentheus'un vahim hikâyesi anlatılır. Ama Yunanlar şölenlerde, hem şarabın hem de şarap içenlerin en iyi taraflarını ortaya çıkaran âdetler keşfetmişlerdi: Çekingen olanların bile özgüven kazanmasını sağlayan âdetler. İşte bu özgüven ya da Alman romantik felsefecilerinin dediği gibi, *Selbstbestimmung* bu kitabın konusunu oluşturuyor.

Şölenlerde şarap tanrısı Dionysus ayinlerin yapıldığı yere davet edilirdi. Çiçeklerle bezenmiş olan konuklar bir sedire oturup sol kollarının üzerine yaslanırlardı ve önlerindeki sehpada da yiyecekler olurdu. Vakur köleler ortak bir testiden onların kadehlerine içki koyardı. Sarhoşluk anı mümkün olduğunca geç gelsin diye bu testideki şarap sulandırılırdı. Tavırlar, jestler ve sözler, tıpkı Japon çay seremonisindeki gibi, sıkı sıkıya kontrol altında olurdu ve konuklar da konuşmak, şiir okumak ya da şarkı söylemek için birbirlerine zaman tanırlardı ve böylece sohbet hep genel konular etrafında dönerdi. Platon'un renkli bir şekilde kaydettiği bu türden bir vakayı bütün edebiyatseverler bilir: Sokrates ile Alcibiades'in karşılaşma sahnesi. Platon'un *Symposium*'u Eros'a methiye olarak tasarlanmıştır. Gerçekteyse Dionysus'a (ya da Romalıların tabiriyle Bacchus'a) düzülmüş bir methiyedir ve münasip bir şekilde kullanıldığında şarabın, aşkı ve arzuyu tartışılabilir hale getiren bir mesafede tutma yeteneğini ortaya koyar.

Yunanların şöleni seçkinci ve hayli ayrıcalıklıydı –yalnızca erkekler, üstelik belli bir sınıfa mensup erkekler katılabiliyordu. Ama bu ilke daha geniş çapta da geçerliydi. Şarap topluma

yapılmış bir katkıydı, yeter ki sohbeti teşvik etsin ve bu sohbet de medeni ve genel mahiyette kalsın. Şehir sokaklarındaki sarhoşluk karşısında şoke oluyoruz, çoğu insan da bu hengame için alkolü suçluyor, zira alkol bunun sebeplerinden biri. Ama yasağa yol açan, bu sarhoşluğun ortaya çıkma sebebi, insanların yanlış şeyleri yanlış şekillerde içmeleriydi. On sekizinci yüzyıl Londra'sında cin içmenin yol açtığı zilzurna sarhoşluğun sebebi şarap değil, bilakis şarabın bulunmayışıydı. Jefferson Amerika bağlamında, "Viskinin tek panzeri şaraptır" diye öne sürerken haklıydı.

Şarabın zarif lezzetinin ve zihin uyandırıcı kokusunun tamamen farkında olarak, yemek sırasında ya da sonrasında beraberce şarap içmenin, sarhoşluğa yol açtığı pek görülmemiştir; taşkın hareketlere yol açmasıysa daha da nadir görülür. İngiltere'nin sokaklarında şahit olduğumuz içki sorunu, Bacchus'un hakkını teslim edememizden kaynaklanıyor. Kültürel yozlaşma yüzünden, gençler ellerinde kadeh varken, birbirleriyle muhabbet etmelerini sağlayacak şarkı, şiir, düşünce dağarcığına sahip değiller artık. İçinde yaşadıkları kültürün yarattığı ahlaki boşluğu doldurmak için içki içiyorlar. Boş bir mideye içki içmenin zararlı etkilerini bilen bizlerse, şimdi de boş bir zihne içki içmenin çok daha zararlı etkilerine şahit oluyoruz.

Gelgelelim, rahatsız edici olan, bir tek sarhoşların yaygarası değil. Çoğu akşam ziyafeti de öyle. Misafirler mağrurca komşularına bağırıyor, aynı anda hep bir ağızdan ipsiz sapsız konuşuluyor ve kadehlerin sanki şölendeymiş gibi tekrar tekrar doldurulmasının ardından da kadehler kapılıp bir dikişte içiliyor. İyi bir şaraba iyi bir sohbet konusu eşlik etmelidir daima ve bu konu masanın etrafında şarapla birlikte dolaşmalıdır. Yunanların da idrak ettiği üzere, örneğin cinsel arzu

tikele mi yoksa tümele mi yöneliktir, Tristan akoru yarım ses pesleştirilmiş yedinci dereceden bir akor mudur, ya da Goldbach hipotezinin bir kanıtı olabilir mi gibi, gerçekten ciddi meseleleri ele almanın en iyi yolu budur.

Her gün içilen bir iki kadeh şarabın sağlığa yararlı olduğu yolundaki tıbbi tavsiyelere de, bir iki kadehten fazlasının bizi sonunda mahvedeceği yolundaki karşıt düşünceye de aşinayızdır.[1] Bu tür tavsiyeler önem taşıyor taşımasına, ama göründüklerinden daha az önem taşıyor. Şarabın beden sağlığı üzerindeki etkisi ne olursa olsun, zihin sağlığı üzerinde çok daha önemli etkileri var –şölen kültüründen koparıldığında olumsuz, ona dahil olduğundaysa olumlu etkileri var. Amerika'da (pek çok eyaletinde yasal alkol kullanma yaşı, yasal cinsel ilişkiye girme yaşından beş yıl fazladır) şarap şişelerinin üzerinde sağlığa zararlı olduğuna dair bir uyarı bulunma zorunluluğu var şimdiden. Şayet amaç halkı eğitmekse, hiçbir itiraz olamaz, yeter ki uyarı hakikati söylesin (ama söylemiyor). Keza eğitmeye yönelik bu amaç, şişe suların üzerine de sağlık uyarıları koymaya sevk etmelidir bizi; bu suları içmenin yol açtığı iç karartıcı düşünceleri, hipokondriye biraz ara verip ruha besin ve içki sunma ihtiyacını, yukarıdan yağan ve ayaklarımızın altından akıp giden suları şişelerin içinde dünyanın dört bir yanına dağıtmanın sebep olduğu ekolojik çılgınlığı bize hatırlatmalıdır.

İran şiirine dair denemesinde Emerson, büyük şarap erbabı Hâfız'ı aşağıdaki sözlerle över:

> *Hâfız güzelliğin ve neşenin her türlü biçimine duyduğu saadeti ve sevgiyi açığa vurmak amacıyla, şarabı, gülle-*

1) Şarabın sağlığa yararları ve zararları konusuna ilgi duyanlar şuraya başvurabilir: Frederick Adolf Paola, "In Vino Sanitas", *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking* içinde, haz. Fritz Allhoff, Oxford, 2008.

ri, kızları, oğlanları, kuşları, sabahları ve musikiyi över; sahte dindarlığı ve bayağı sağgörüyü hor görmek için vurgular bunları.

Benim argümanlarımın çoğu da, işte bu sahte dindarlığı ve bayağı sağgörüyü hedef alıyor; fakat amacım kötülüğü teşvik etmek değil, şarabın erdemle uyuştuğunu gösterebilmek. Doğru bir hayat sürmenin yolu, insanın kendi yetilerinden keyif almasından, diğer insanları sevmesi, hatta onlara aşk beslemesinden ve ölümün hem bizatihi gerekli hem de aksi takdirde bize sıkıntı verecek olanlar için kutsal bir çare olduğunu kabullenmekten geçiyor. Bana kalırsa, bütün doğal zevklerimizi zehirleyen sağlık müptelaları toplanıp bir yere kapatılmalı ki burada sonsuza kadar yaşamaya yönelik beyhude kocakarı ilaçlarıyla rahat rahat birbirlerinin içini bayabilsinler. Geriye kalan bizlerse, günlerimizi art arda şölenlerde, şarabın katalizör, sohbetin çare, kaderimizi sakince kabullenmenin ve zamanı geldiğinde çekip gitmenin amaç olduğu şölenlerde geçirmeliyiz.

Bu kitapta şarabın felsefeye refakat ettiğini, felsefenin de şarabın yan ürünü olduğunu öne sürüyorum. Bana kalırsa, şarap yemeğin yanına çok iyi giden bir şey; ama düşüncenin yanına daha da iyi gidiyor. Hem, şarap aracılığıyla düşünerek, düşüne düşüne içmeyi öğrenmekle kalmıyor, yudum yudum düşünmeyi de öğreniyoruz. Öncülü, savı ve sonucu, doyurucu tek bir koca yudumda içerek, bir düşünceyi anlamakla kalmıyor, hayatımıza da uyduruyoruz. Bu düşüncenin sırf doğruluğunu ve tutarlılığını değil, değerini de ölçüp tartmış oluyoruz. Şarap bizle beraber yaşayan bir şey; keza düşünce de öyle. Hayat söz konusu olduğunda, şarap düşüncenin sınanması anlamına gelir –uzun vadedeki zihinsel etkisinin habercisi olan ilk numunedir. Doğru zamanda, doğru yerde ve doğru insanlarla beraber içilen şarap tefekküre giden yol ve huzurun habercisidir.

içiyorum

2

düşüşüm

Philip Larkin ve Kingsley Amis'in ölümsüzleştirdiği savaş sonrası İngiltere'sinde geçen çocukluğum sırasında, üzüme ve ilahi yan ürününe nadiren rastlardım. Ama şarap denen şeye ailemizde aşinaydık. Neredeyse her sonbahar, şekerlenmiş mürver suyuyla dolu galonlar kahverengi emaye ocağın önüne bir arada konurdu, annemiz de coşkulu fokurdamaların usulca fısıltıya dönüştüğü ve koyu kırmızı sıvının boruyla çekilip şişeleneceği günü beklerdi. Üç hafta boyunca mutfak, fermantasyonun ekşimsi kokusuyla dolardı. Meyve sineklerinden oluşan minik bulutlar galonların üzerinde salınır ve orada burada arılar toplanarak, yere dökülmüş meyve suyu damlalarının üzerinde uçuşurlardı.

Mürver, bahçemizi çevreleyen çalılarda yetişir ve yaz gecelerinde pürnakıl kokulu çiçekler verirdi, bunlardan etrafa hoş kokular yayılırdı; tıpkı Wagner'in *Die Meistersinger* operasının ikinci perdesinde, Hans Sachs'ın kulübesinin önünde otururken en büyük meseleyi –tecrübelerime göre, her şeyden çok şarabın çözüm sunduğu meseleyi– yani *eros*'un *agape*'ye nasıl dönüştürüleceği, bir kimseyi arzulamaktan nasıl vazgeçip bunun yerine onun mutlu olmasının nasıl temenni edileceği meselesini düşündüğünde olduğu gibi. Suda demlenmiş, şekere ve sitrik aside iyice doymuş olan mürver çiçekleri ferahlatıcı hoş bir etkiye sahip-

tir. Koyu kırmızı minik meyveleriyse neredeyse şekersiz, ama tanen ve pektin açısından zengindir. Bunları kaynatıp suyunu aldıktan sonra şeker katarak yoğunlaştırırsanız, yıllarca tazeliğini koruyan ve kuzu etinin tadına tatlı kızıl bir ıtır katan bir pelte elde edersiniz.

Gelgelelim, İngilizlerin mürvere saygı duymalarının en büyük nedeni mürver şarabıdır. Erik, frenküzümü, elma ve bektaşiüzümünden yapılan mükemmel meyve şarapları Avusturya'da hâlâ satılır. Ama bunların hiçbiri mürver şarabıyla kıyaslanamaz; zira mürver şarabı, içindeki tanen miktarından ötürü, şişede birkaç yıl olgunlaşarak, kendine has hüzünlü İngiliz bitimini kazanır. Mürver meyvesi şeker salmadığından, eğer şarabın sek olması isteniyorsa –demode tabirlerle söyleyecek olursak– galon başına yaklaşık bir buçuk kilo şeker, sulanmış çürük mürver meyvesi karışımına başta katılmalıdır. Meyvelerin kabuğunda maya olsa da, bunlar ancak yavaş bir fermantasyon sağlar. Bu yüzden annemiz bir miktar bira mayası katıp karıştırırdı, bunun sonucunda da topaklaşmış mürver meyveleri kabarıp galonun ağzında adeta dans etmeye başlardı.

Meyveler yeterince renk verdiği zaman, annem köpüklü sıvıyı galondan alıp kavanozlara boşaltırdı. Bu kavanozlar karbondiyoksitin çıkışına izin verirken oksijenin girmesini engelleyen, tek yönlü bir supapla kapatılırdı. Kabarcıkların sesi, kış başında şişeleme zamanı gelinceye dek, sonbahar akşamlarımıza huzur kadardı. Mürver şarabını iki yıl boyunca saklar, ara sıra mutfağın altındaki kilerde ziyaret eder, ışığa tutup kopkoyu tortuya hayran hayran bakardık. Nihayet şişelerden biri açıldığında, akşam yemeğinden sonra, tıpkı atalarımızın kırmızı bordo şarabı içmesi gibi, biz de birer kadeh mürver şarabı içerdik. Akabinde takdir manasındaki homurtular ve tek heceli övgüler duyduğum en ilginç şarap sohbetleriydi.

Bunlar ailemizin saadet dolu günleriydi: Annemizin narin özgüveninin, babamızın anlaşılmaz öfkesi karşısında un ufak olmasından önceki günlerdi. Acıya çalan tatlı mürver parçacıklarının tadı, annemin nazenin yüzünü, çocuklarına gösterdiği ürkek ilgiyi ve bize duyduğu şaşmaz, ıstırap dolu sevgiyi her hatırlayışımızda şimdilerde bizzat yinelediğimiz suçluluk duygusunu akla getiriyor. Annemle beraber mürver şarabı, acayip yokluklarla, evde yaratılan tariflerle ve özverili nezaketlerle dolu bir İngiltere'ye ait; üzümlerin şehrin eteklerini henüz büyüsü altına almadığı bir dünyaya ait. İki kızkardeşim ile ben yokluk ve katı bir baskı ortamında büyümüştük. Şayet Philip Larkin'in meşhur dizelerinde dile getirdiği gibi, "*Chatterley* yasağının sonu ile/Beatles'ın son albümü arasında", 1963 dolaylarında, İngiliz adabının diğer ihlalleriyle beraber, Mateus Rosé adında bir Portekiz şarabı sahneye çıkıp da bizim kuşakta büyük dönüşümlere sebep olmasaydı, çocukluğumuzdaki ezik itidali hâlâ koruyor olacaktık belki de. O zamanlar,

Borazanlar içtenlikle dile gelir, titrer gümüşler
Öpüşerek şamata koparır bütün ziller–
Bacchus ve şürekâsı
Bağbozumuna geliyormuş gibi beliriverir,
Başlarında yeşil yapraklar, yüzleri sanki kor ateştir;
Hep beraber danslarla katederler şu latif vadiyi,
Seni korkutup kaçırmak için Ey Melankoli!

Belki de Keats "melankoli"yi uyaklı olsun diye "vadi" sözcüğüyle birlikte kullanmamalıydı, gerçi şarabın etkileri konusunda bir şeyler biliyordu muhakkak. Sessiz sakin sokaklarımızda ortaya çıkıvermiş olan akıntıya kendimizi öylesine kaptırmıştık; yepyeni aromasına daldık ve bahşettiği düşleri kana

kana içtik. Sonrasındaysa ben, burs kazanmış şanslılardan biri olarak, Cambridge'e gittim. Ne ki bu mali kaynağa rağmen, şarap beni fakirliğe mahkûm edip durdu.

Ama bilir bilmez içiyordum şarabı. Bacchus tarafından dünyamızın dört bir yanına gönderilen, kazara keşfedilebilen, ancak nadiren bile isteye bulunabilen yerlerde vazifelerini ifa eden keşişlerden tamamen bihaberdim. Yaz tatilinde Cambridge'den ayrıldığım zamanlarda, ara sıra Desmond'da kalırdım. Desmond bütün kitapları hatmetmiş, herkesle yatıp kalkmış, elde ne varsa harcayıp bitirmiş zeki bir İrlandalı'ydı ve Fontainebleau yakınlarında bir köyde nekahetteydi. Desmond'ın da Bacchus'un görevlendirdiği keşişlerden biri olduğunu fark etmek biraz zaman almıştı, zira doktoru alkol konusunda ihtiyatlı davranmasını salık vermişti. Desmond ise bu ihtiyatı akşam yemeklerinde ilk hasat bordo şaraplarını, öğle yemeklerinde de ikinci hasat şarapları içmek olarak yorumlamıştı. Asma biti salgınından kurtulan son üzümlerden yapılmış ve akşam yemeğinden sonra tek başına içildiğinde zayıf bir bünye üzerinde onca iyileştirici bir etkide bulunan, 1945 mahsulü Château Trotanoy'u doktorunun kesinlikle onaylayacağından emindi. Desmond'a göre, bu tür şaraplar, genç misafirinin sağlık durumu açısından gayet hakaretamiz olurdu, zira misafirinin toy damağı ve zayıf kan dolaşımı besbelli ki Beaujolais için yanıp tutuşuyordu. Bana ikram edilen şarabı minnetle içmiş, hayatı iç karartıcı tıbbi rutinlerle kısıtlanmış olduğundan Desmond için üzülmüştüm.

Ama Desmond'ın akşam yemeklerinden sonra kütüphanede sarmaş dolaş olduğu şişeyi merak etmeden de duramıyordum. Esrarengiz isim, solmuş etiket, şişeye dolanmış zayıf ama ısrarcı eller, gizemi büsbütün artırıyordu. Desmond'ın koltukta uyuyakalmış olduğu bir gün, elindeki hazineyi usulca çekip almıştım ve ulvi bir mahsuldeki aroma bardağın üze-

rinde gezindiğinde ve dudaklar da sanki ölümcül bir öpücüğü bekliyormuşçasına titrediğinde yaşanan duyguyu ilk defa işte o an tecrübe etmiştim. Âşık olmak üzereydim –ama bir tada, bitkiye ya da esritici bir maddeye değil, Fransa'nın ilahi bir parçasına âşık olmak üzereydim. Şefkatli ellerden çekip aldığım şişenin içinde, ışıl ışıl, maun renginde bir sıvı, esritici bir aroma, zarif ve çok katmanlı bir tat, ama aynı zamanda da bütün bunlardan çok daha değerli olan ve Trotanoy, château ve yerin adı Pomerol gibi kadim ve esrarengiz adlarda özetlenen bir şey vardı. Bu içeceği bir mekânın, zamanın ve kültürün adeta damıtılmış hali addetmiş ve fazlasıyla etkilenmiştim.

Akabinde Fransız şaraplarını, köy köy, bağ bağ takdir etmeyi öğrendim. Ama ne bu şarapların yapımında kullanılan üzümler hakkında fikir sahibiydim, ne de bu üzümler başka topraklara ekilip başka yer adlarıyla kutsansa benzer bir etki yaratıp yaratmayacaklarını anlamamı sağlayacak bir kıyaslama ölçütü vardı elimde. Düşüşümün ilk anından itibaren, ben artık bir *terroiriste*'tim ve benim için şişedeki ana bileşen topraktı.

"Toprak" derken, kalkeri, üst toprağı ve humusu kastetmiyorum yalnızca. Jean Giono, Giovanni Verga ya da D.H. Lawrence'ın tarif edebileceği şekliyle toprağı kastediyorum: tutkuların anası, dramaların sahnesi ve yerel tanrıların mekânı. İster Mercurey ve Juliénas'ta olduğu gibi, pagan adlar, isterse St Amour ve St Joseph'te olduğu gibi, Hıristiyan adlar taşısın, Fransa'daki köylere adlarını veren tanrılar, asmaların bekçileridir ve bu asmalar da karakterini hem altlarındaki topraktan çekip özümlediği minerallere hem de baki cemaatlerin kurban etme ayinlerine borçludur. Bu düşünceye kapılmama, Ch. Trotanoy'dan aldığım ilk yudum neden olmuştu ve bugüne dek de bu düşünceden kopamadım. Ne var ki *terroir* (toprak) kavramı, benim kırk beş yıl önce arşınladığım eza

yolundan giden insanlar çoğaldıkça, hayli tartışmalı bir hal aldı. Şiir, tarih, azizlere dayalı takvim, şehitlerin ıstırabı –bu tür şeyler şarap meraklısı günümüzün coşkulu kuşağı açısından, biz orta sınıf öncüler için vaktiyle taşıdığı kadar önem taşımıyor. Günümüzün pagan içicileri tektip, güvenilir ve kolayca akılda kalan şeylerin peşinde. Tadı fena olmadığı müddetçe, şarabın nereden geldiğinin ne önemi var ki? Şarapları, ya toprağı hiç önemsemeyerek, ya da kalkerli, killi, marnlı ya da çakıllı gibi birtakım jeolojik kategorilere dahil ederek, marka ve üzüm çeşidine göre sınıflandırma eğilimi de bundan kaynaklanıyor. Kısacası bugünlerde şarap tecrübesi, fermente edilmiş bir üzüm suyu içmekten ibaret. Ama Fontainebleau'da o mukadder günde benim yaşadığım şey öyle değildi: Burnum Trotanoy'un aromasıyla buluştuğunda, bir üzüm bağıyla yüz yüze gelmiştim. Şişedeki şey, bir yerlerin toprağıydı ve bu toprağın bir ruhu vardı.

Bugün bildiğimiz şekliyle, şarap uzmanlığı, bir edebiyat eleştirmeninin, Profesör George Saintsbury'nin icadıydı. Saintsbury 1920'de *Notes on a Cellar Book* adlı çığır açıcı eserini yayımladı. Tek bir üzüm çeşidinden bile bahsedilmeyen bu kitapta, içerek geçirdiği ömrü boyunca Profesör'ün kilerinde temsil edilen üzüm bağlarından, köylerden ve bağbozumlarından söz edilir. Saintsbury okurlarına "tada dair gözlemler" sunmaz; bunları "şarap argosu" diye bir kenara koyar. Ona göre, şarap bir bireydi ve bir türe ya da markaya indirgenmemesi gerekiyordu; her tat bir yerin ve oraya ait geleneklerin eşsiz imzası anlamına geliyordu ve üzüm seçimi de bu geleneklerden yalnızca bir tanesiydi. Benim düşünceme göreyse (bu düşüncenin gerekçesini ileride sunacağım), şayet adamakıllı tefekküre imkân vermesi isteniyorsa, şarabı daima böyle ele almak gerekir. Napolyon'un dediği gibi: "Bir kadeh Chambertin'nın içinden seyretmek kadar, geleceği tozpembe

gösteren bir şey yok" Bizde hemen bir duygu uyandırıyor bu. Ama Napolyon'un şöyle dediğini farz edelim: "Bir kadeh Pinot Noir'ın içinden seyretmek kadar, geleceği tozpembe gösteren bir şey yok" Böyle demiş olsaydı "seyretmek" sözcüğü bütün tınısını kaybederdi ve ifade de yaşadığı çağda en büyük riskleri almış olan insan ile Burgonya'daki sükunet dolu bir toprak parçası arasında artık hiçbir bağ kurmadığından, *pathos*'undan ve ulvi doğruluğundan tamamen yoksun kalırdı.

Desmond, Rue Molière civarında, bir iç avluya bakan bir dairede oturuyordu. Bu avluya asla güneş düşmezdi ve Desmond'ın pencereleri karanlık geçitlere bakardı. Her öğlen bu geçitlerden kızarmış sarımsak kokuları ve işten eve dönen insanların sesleri gelirdi. Paris'e geldiğimde içerideki odada kalırdım. Bu odanın hiç penceresi yoktu ve odanın neredeyse tamamını kaplayan yatakta günü geçirir, duvarı kaplayan kitaplardan bir ikisini alıp başucundaki lambanın altında okurdum. Fontainebleau'daki karanlık kütüphanede Fransız şarabının içinde kaybolduğum gibi, Fransız edebiyatında da kaybolur giderdim. Edebiyat ile şarap aynı düşüncenin farklı tezahürleriymiş gibi gelirdi bana. Çatı katında kendi *paradis artificiel*'ini (yapay cennet) yaratan bohem şair, güneşte kabarmış üzümlerin bulunduğu duvarlarla çevrilmiş bahçeye –yani kaçıp kurtulduğu doğal cennete– görünmez ruhani bağlarla bağlıydı.

Peki ama şair bu cennetten niçin kaçmıştı? Kırsalda olmayan –Balzac ve Zola'nın o denli özenle tasvir ettiği kırsalda olmayan– ne vardı ki bu şehirde? Önce Baudelaire, Verlaine, Nerval ve Rimbaud'nun, sonra da Apollinaire, Leiris, Éluard ve Ponge'un bembeyaz Gallimard kapakları (okuru neyin beklediğini açıklamaya gerek olmadığını ima ederek okurun gönlünü okşardı bunlar) arasındaki sayfaları çevire çevire, Paris'e dair bir fikir edinmiştim. Bu fikri Desmond'la ilişkilendirmiş, ken-

disini yıllar önce bu şehre getiren şeyin tam da bu olduğuna inanmıştım: Desmond, ancak yalnızlık ile toplumun yan yana serpilebildiği, erotik hülyaların bezdirici yanılsamalarla rekabet ettiği ve gündelik burjuva yaşamına özgü seslerle görüntülerin gözlem halindeki bilinci keskin pişmanlıklarla dürtüklediği bir yerde bulunabilecek bir şeyin peşindeydi ki aradığı bu şey de benlikti. Desmond, çarçur olmuş bir servetten arta kalanlarla ve müthiş bir cinsel iştahla, mirasını harcamak ve kendisiyle yüzleşmek üzere savaştan sonra Paris'e gelmişti. Bütün hovardalığına rağmen, altın gibi bir kalbi olduğundan, ona bakabilecek iyi kalpli kadınlar elinden tutmuş, onu Fontainebleau'ya götürüp orayı hem onun hem de başarısız evliliklerinden olma çocukları için bir yuva haline getirmişlerdi –orası aynı zamanda benim için de bir yuva olmuştu ve o çocuklardan birine gönlümü kaptırmış, ama sonra terkedilmiştim.

Belki Paris'te benim de bulacağım şey tam tamına buydu: Ele geçmez olan şey, yani kendimdim; Rimbaud'nun *bâteau ivre* ile hayali denizlere, aslında Paris'e ve Verlaine'nin kollarına gönderdiği; Desmond'ın şehrin göbeğindeki o karanlık, penceresiz odada karşı karşıya geldiği, benim de gene o odada Baudelaire okurken ya da aşağıdaki *porte cochère*'in yanındaki çinko çatılı bardaki bir karşılaşma sayesinde karşı karşıya gelmeyi umduğum şeydi.

Sonra bir gün Desmond'ın dairesinde kalmak üzere, ismiyle cismiyle bir şair çıkageldi. İsmi Yves de Bayser'di: Erotizmin ve aristokratlığın damıtılmış hali olan bu isim, edebiyat çevrelerinde kendisine ayrı bir konum tahsis etmiş olsa gerekti. Henüz gençti, uzun boylu ve yakışıklıydı. René Char ve Albert Camus ile ahbaplık etmişti. Ama Bayser'in *Églogues du Tyran*'ı eleştirmenlerin hiç dikkatini çekmemişti; aşk hayatı tarumardı ve bir köşede hiç kıpırdamadan oturur, gözündeki kapkara gözlüklerin altından kocaman kırmızı yanaklarına yaşlar süzülürdü.

Yves'in bir süre kalmak için geldiği belliydi ve ben de Fontainebleau'dan geldiğim zamanlar, onunla sohbet etmek için elimden geleni yapardım. Nihayet bir gün ben konuyu dertlerine getirince, Chateaubriand'ın *Mémoires d'outre-tombe*'undaki klastrofobik atmosferi de katarak, Valois'da geçen çocukluğunu anlatmıştı. Annesi ile babası arasındaki kavgalara varıncaya kadar anlatmış, sonra da "*mais tout ça c'est bien loin*" ("ama bütün bunlar mazide kaldı") demiş ve iç çekerek evden ayrılmıştı. Konuyu ne zaman açsam verilen cevap aynıydı: özenle aktarılan, ama "*tout ça c'est bien loin*" ifadesiyle, o aşılamayan noktada kırılan bir anlatı. Bir süre sonra, onun Desmond'ın dairesinin ruhu olduğunu düşünmeye başlamıştım. Bir şeyler okuyup yazmazdı, sanki anlamlarını hayata geçiriyormuşçasına kitapların arasında otururdu yalnızca. Bütün fikirlerimi kafasını hafifçe sallayarak onaylardı, sanki Baudelaire, Rimbaud, Aragon ya da başka herhangi birine dair ortodoks fikirlerle uzun zaman mücadele etmiş, sonunda da yenilgiyi kabullenmiş gibi bir hali vardı. Benim için, edebi ıstırabın bir timsaliydi; Paris'in sunduğu özgül koşullarda, kendi kendini keşfetmek için yola çıkmış biri varsa, o da Yves'di kesinlikle. Bu iş için gerekli olan her şeye sahipmiş gibi görünüyordu. Istırap çekmişti ve hâlâ da çekiyordu; Desmond'ın gerçekten bohem dairesindeki ulvi karanlıkta Paris'e özgü tarifsiz yalnızlığı içine çekiyordu. Şehrin göbeğinde, rutin burjuva hayatının dağdağasının ortasındaydı; sokağa çıkmaya kalkışmıyordu asla. O düz beyaz kapaklı kitaplardan birinde şiirlerini yayımlamıştı ki bu kapaklar da onda meziyetli bir ruhun bulunduğunun kesin kanıtıydı. Hem sevmiş hem sevilmişti. Chateaubriand ve Proust tarzında bir çocukluk yaratmıştı kendine. Gelgelelim eksik olan bir şeyler vardı.

Çok geçmeden, eksik olan şeyin ne olduğunu anlamıştım. Yves'i kendine sandviç ya da kahve hazırlarken görmüştüm.

Ama şarap içtiğini hiç görmemiştim. Bunu Desmond'a aktardığımda, Yves'in vaktiyle alkolik olduğunu ve bu meşum içeceğin hiçbir türüne elini sürmediğini söylemişti. Bunun neticesinde Yves durağan, koyu bir kedere düşmüştü ve bütün düşünceleriyle özlemleri de zihninin dibinde biriken tortunun altında kalmıştı.

Artık Paris'te geçirdiğim her günü bir kadeh beyaz şarapla sonlandırıp, Muscadet'ye dair bir ölçüde beğeni geliştirme noktasına kadar vardırmıştım çıraklığımı. Rue Molière'deki evin buzdolabında bir şişe Muscadet bulunduruyordum ve bir gün ziyarete gelen Desmond bu kurşuni sıvıyı kadehe doldurduğumu gördüğünde çok şaşırmıştı. Bunun üzerine en yakın Nicolas'ya koşmuş, bir şişe Puligny-Montrachet ve şarabı soğutmak için biraz buzla geri dönmüştü. Bu şarabın da kaçamak Trotanoy kadar ulvi bir ilham kaynağı olduğu ortaya çıkmıştı; adeta kadehte bir çiçekmişçesine beni karşılamıştı ve yağlı taçyaprakları elma tadındaki meyvenin kristal parlaklığını barındırıyordu. Aromanın bu giriftliğini ve berraklığını bir kez daha toprağın ruhuyla ilişkilendirmiştim. Şarabın isminin de büyüsü vardı, gerçi tireyle yazılan "Montrachet"nin anlamını çok sonradan öğrenmiştim. Karşıma çıkan diğer bütün beyaz şaraplar, Nicolas'tan alınan bu sade Puligny ile kıyaslandığında önemsiz görünüyordu, hatta Puligny-Montrachet köyüyle yüz yüzegelişim, kadehte Trotanoy'a yaptığım yolculuktan çok daha etkileyiciydi. Beyaz Burgonya'ya karşı içimde bir aşkla ve özelliklerine duyduğum inançla dönmüştüm Cambridge'e; bağlandığım bu yere özgü olan üzüm, hayat tarzı ve bağcılık hakkında en ufak bilgimin olmayışı bu aşkı ve inancı kesinlikle azaltmamıştı. İlk bakışta âşık olan bir insan gibi, sevgimin nesnesine dair eksiksiz ve ayrıcalıklı bir bilgiye sahiptim ve esrimiş algılarım haricinde başka bir kaynaktan gelen bir bilgiye ihtiyaç duymuyordum. Kaldı ki

Fransa'ya yaptığım sonraki yolculuklarda Burgonya'ya hiç gitmediysem, bunun sebebi içimdeki bu aşktır. Varlıklı turistlerin ayakları altında neler çektiğiyle yüzleşemeyecek kadar iyi biliyordum orayı.

Desmond şefkat dolu bir zamparaydı ve aldığım püriten terbiyenin üzerimdeki baskısını hafifletmek için elinden geleni yapmıştı. Üniversite yıllarımda Bacchus'un başka bir keşişiyle karşılaşmıştım ki kendisi Desmond'ın aksine, bir keşiş kadar durmuş oturmuş bir kişiydi. Devlet lisesinden mezun olup, Eton ve Harrow gibi özel liselerden gelen özgüvenli oğlanların hüküm sürdüğü bir koleje geldiğimden, nefret ettiğim bir konuyla ilgili olarak burs aldığımdan ve tarihteki en sert kışın ilk günlerinde kendimi buz gibi, yalın Viktoryen bir odanın ortasında bulduğumdan, ilkin oradan hemen kaçıp uzaklaşmak geçmişti içimden. Ama bunu yapamamıştım, zira kaçıp gidecek bir yerim yoktu; zaten bir aşamada tekrar başvurmayı tasarladığım (ama gerçekte bunu yapmaya asla fırsat bulamamıştım) o kati ergen hareketlerinden birini yaparak dokuz ay önce evden kaçmıştım. Velim olarak tayin edilen bunak ihtiyara gitmekten ve doğa bilimleri okumayacağımı, kristalografi, biyokimya, mikrobiyoloji gibi şeylerin sırf düşüncesinin bile bende büyük bir nefret uyandırdığını, zihnime zarar vermeden bohem arzularımı doyuracak –örneğin Çince gibi– başka konuların muhakkak bulunduğunu ve her halükârda kendisinin daha iyi bir fikri yoksa şayet, hemen oracıkta, o gece üniversiteyi bıraktığımı söylemekten başka çarem yoktu.

Telaşla kapıyı çaldığında ilkin hiçbir ses gelmemişti içeriden. Kulak verince, kapının arkasından fareninkine benzer zayıf bir ses duydum. Bir süre sonra anladım ki müzik sesiydi bu; gelgelelim müzik öyle hafifti ki sanki bir yerlerden değil de hatıralardan geliyordu. Tekrar kapıyı çaldım ve kısa bir ses-

sizlikten sonra usulca bir "Buyrun"la karşılandım. Kapıdan paldır küldür içeri girdiğimde, kendimi sanki bir porselen dükkânında buluvermiştim. Etrafımda kıymetli vazolar, zarif müzik âletleri, cilalanmış narin yüzlerce nesne bulunuyordu, ama bunlar arasında bunağın kendisinden daha narin ve parlak görünen hiçbir şey yoktu –alımlı fildişi ellerinin yaslandığı bir klavsenin arkasından adeta porselen gibi kocaman bir baş kalkmış, donuk mavi gözlerini bana doğru çevirmişti.

"Benim hocamsınız değil mi," diye lafa giriverdim, afallamış bir halde.

Dr Picken sessizce bana baktı.

"Korkarım ki öyle" dedi sonunda.

"Sizinle konuşmam lazım."

Klavsenin başından kalkıp, kapağını usulca kapadı. Prova edilmiş yavaş jestlerle, adeta bir bomba imha uzmanıymış gibi, dönüp sessizce masasına gitti ve eliyle bir koltuğa oturmamı işaret etti. Koltuğa oturmayıp yanında durdum ve hazırladığım konuşmamı yaptım. Bazı kaba ifadeler karşısında ara sıra yüzünü buruşturuyor, ama onun haricinde, dizi dizi kalemler, kâğıtlar ve yeşim taşından ejderhalar ardında kıpırdamadan oturuyordu. Sözümü bitirdiğimde, bir süre sessizliğini koruyup beni kaygıyla süzdükten sonra, sanki söyleniyormuşçasına mesele hakkında usulca konuşmaya başladı; sesi o kadar yumuşak çıkıyordu ki onu işitmek için uzanmak zorunda kalmıştım.

"Çinceyi salık veremem," dedi. "Bildiğim bir dil, daha doğrusu bildiğim dillerden biri demeliydim. Çince muazzam bir gayret ve fedakârlık ister. İngilizceyi bir kenara koyabiliriz, zira her halükârda zaten o kitapları okuyacaksınız. Bu durumda da tarih ya da ahlak bilimleri haricinde bir seçenek kalmıyor aslında geriye. Hoş, ikisini de onaylamıyorum ya."

"Ahlak bilimleri nedir?" diye sordum.

"Hiç sorma. Cambridge geleneklerine göre, felsefe için bu isim kullanılıyor."

"O halde ahlak bilimleri" diye kararımı söyleyiverdim.

Dr Picken sitemli sitemli iç geçirdi.

"Siz delikanlıları doğa bilimleri okumanız için alıyoruz buraya; bildiğiniz gibi, doğa bilimleri bu üniversitenin en büyük mirası; sizlerse yolun sonuna kadar asla dayanamıyorsunuz."

"*Siz* olsanız dayanır mıydınız peki?" diye sorup etrafımdaki kitaplara, âletlere, parşömen tomarlarına, vazolara baktım. Seçkin bir oryantalistin huzurundaymış gibi farz ediyordum kendimi.

"Evet, dayandım," diye cevap verdi.

"Bilimadamı olduğunuzu mu kastediyorsunuz yani?" diye sordum inanmamış bir edayla. Evet anlamında başını salladı.

"Yoldan azıcık çıktım," diye ekledi. "Ama yolun sonuna kadar dayandım."

Bir karaftan doldurduğu *sherry* kadehini canıgönülden kabul ettim. Sitoloji hakkındaki çalışmalarından ve bu konuda koca bir kitap yazdığından bahsetti. Kitaba bakmayı rica ettim. Sayfaları çevirirken, kitaptaki son bölümün başlığının "Envoi" olduğunu gördüm; Ezra Pound'un Cavalcanti çevirilerinden bildiğim bir sözcüktü bu. Yepyeni bir merakla Dr Picken'e doğru baktım. Belli ki bu ihtiyar hiç de bunak değildi; ayrıca çok yaşlı da değildi. Ezra Pound hakkında ne düşündüğünü sordum. *Confucian Odes* hakkında mahcubane, ama aynı zamanda amirane bir söylev verdi. Bana dediğine göre, Pound'un çevirisindeki hatalar, birtakım hoş ifadelerle telafi edilmişti. Ardından da *Noh* oyunlarından bahsederek, açıkça belirtmeksizin Japonca da bildiğini ima etmişti. Nihayetinde karşımdaki insanın o ana dek karşılaştığım en âlimane insan olduğuna ve nasihatine kulak vermem gerektiğine kani olduğum sırada, yavaşça ayağa kalıp şöyle dedi:

"Peki, ahlak bilimleri olsun o zaman. Sizi Dr Ewing'e yollayacağım."

Bir ölçüde ihtiyatlı bir tavrı vardı ve artık açıkça anlamıştım ki mahremiyetine girmiştim, hatta ta en baştan girmiştim. Dikkatle büründüğü kibarlık kisvesi sayesinde benimle sohbeti sürdürebilmişti ve davetsizce girip böldüğüm klavsen çalışması muhtemelen sohbetimiz sırasında da zihninde dönüp durmuştu. Dr Ewing'e yazılmış bir notla oradan ayrıldım; felsefe kariyerim böylece başlamıştı.

Dr Picken dürüst bir öğretmendi. İlkesel olarak, öğrenci kayırmaya karşı çıkan Dr Picken, her yıl bir kez, beşimizi birden yemeğe davet ederdi. Başına dert olduğumun farkındaydım, zira öğrenci izni almak üzere sık sık uygunsuz vakitlerde yanına giderdim; sanki pek duymak istemeyeceği bir suça onu da âlet edip etmediğimi merak ediyormuşçasına, korku dolu gözlerle uzaktan bana bakarak izni verirdi. Kendini duygulara kaptırmaz ve benim de duygularımı ifade etmeme imkân vermezdi. Kimi zaman da akşamları odasının önünden geçer, onu klavsenin ya da kuyruksuz eski orgun başına oturmuş, Bach'ın Koral Prelüdler'ini çalarken bulurdum; çok narin bir yaratıkmış gibi gelirdi bana, öyle ki sanki tek dokunuş bile yere paramparça düşmesine neden olabilirdi.

Bir şarap erbabı olarak kariyerimin bir sonraki aşamasına geçmemi sağlayan, Dr Picken'la ettiğim sohbet hâlâ hatırımda. Verdiği yemeklerin birinden arta kalan Burgonya sayesinde keyfim yerine gelmişti. Küçük mutfağında ayakta duruyorduk; adeta müzeye benzeyen diğer tüm odalar gibi burası da tertemizdi, bütün bulaşıkları yıkamıştı –sehpayı kirleten pis bir bardak görmeye katlanamıyordu. Dönüp bana baktı –ki bunu nadiren yapardı– ve değirmi yüzü aniden ilahi bir ışıkla parladı.

"Şunu bil ki," dedi, "az önce içtiğin Burgonya çok iyi cins değildi. Aslında ticarileşme bölgeyi az çok yok etti, sizin kuşağın

insanları da Burgonya'yı bizim tanıdığımız gibi tanımayacaklar büyük ihtimalle. Ama tek bir istisna var. Vosne-Romanée'de, Domaine de la Romanée-Conti denen bir bölge var. Kusursuz bir sap-meyve dengesine sahip ve toprak da bu denge aracılığıyla dile geliyor. Öyle şarap yapmayı artık kimse bilmiyor." Benim şaşkın bakışlarıma bir an dikkat kesildikten sonra, belli ki havarilik görevini bu denli nobranca sergilemesinin gerekli olup olmadığını sorgulayarak, aniden gözlerini kaçırdı.

Bu düşünce bana 1964'te, yani Romanée-Conti muhtemelen diğer *grand cru*'lerden iki kat daha pahalıyken söylenmişti. Her şeyde olduğu gibi, bunda da Dr Picken'ın düşüncesi aynı zamanda bilgi anlamına geliyordu. St Vivant keşişlerinin yaklaşık 1,5 hektarlık kadim üzüm bağlarını asırlarca dualarıyla beslediği Domaine bölgesi, yedi yüzyıl boyunca fanilerin kararlılığı ve ilahi müdahalelerin ardından, günümüzde Côte d'Or'daki en iyi üzüm bağı olarak kabul edilir. Dr Picken'ın kısa sohbetini hiç unutmadım ve iyi şaraplara dair bilginin bir kadeh iyi şarapla mükafatlandırıldığı her tür dost meclisinde de onun söylediklerini tekrar etme imkânı buldum. Ama Romanée-Conti'yi ancak kırk yıl sonra tadabildim ve o zaman da fiyatı diğer kaliteli Burgonya şaraplarının elli katıydı.

Corney and Barrow'un, yani Domaine şaraplarını İngiltere'de satma hakkına sahip Londra şirketinin düzenlediği profesyonel şarap tadımında buluvermiştim kendimi. Sessiz, suratsız Şarap Uzmanları arasında, hastaneye benzer bir odada duruyordum. Odada bembeyaz raflar, karaflar ve kadehler vardı, bütün duvarlarda da dizi dizi musluk ve lavabo bulunuyordu. Şarap uzmanının âdemelmasının, boynunu titretişini seyrediyor ve şarabın o seçkin damaklarda çıkardığı sesleri huşuyla dinliyordum. Sonrasındaysa damaktaki şarap kararlılıkla aniden lavaboya tükürülüyordu –her tadım yüz paund değerinde şarap demekti!

Şarap yazarlarının gerçek ıstıraplarıyla ilk kez karşı karşıya geliyordum. Zira tek bir şişesinin 1500£'a satılacağını bildiğiniz bir şeyi, yüzünüz saadetle dolu bir halde ağzınızda çevirip, sonra da not defterinize "çok iyi" diye nasıl yazabilirsiniz ki? Kasılmış yüzlerin, yazdıklarını ayrıntılandırmak, adeta bir yeri cilalayıp diğer bir yeri dağlamak ve öyle ya da böyle, bir ailenin bir aylık kira parasını lavaboya tükürmekle işlenen korkunç suçu affettirmek için çırpınışlarına tanık oluyordum. Grands Échézeaux'yu betimlemek için epey uğraştım ve nihayet şöyle yazdım: "Saint-Saëns'in ikinci çello konçertosu: dantel gibi bir örtünün ardına gizlenmiş tenor sesler" Betimlemeye bir süre baktım, sonra da cafcafından hoşlanmayıp üstünü çiziverdim ve onun yerine "çok iyi" yazdım. Karmaşık metaforları ve zorlama analojileriyle, şarap betimlemelerine özgü bu tür afaki lafların "çok iyi"den başka bir anlama gelip gelmediği, 6. Bölüm'de ele aldığım derin meselelerden biri.

Peki insan böyle bir şarabı nasıl satın alabilir? "Kolay," diyordu Corney and Barrow'dan Adam Brett-Smith, "Romanée-Conti içiniz rahat bedavaya içebileceğiniz tek şaraptır: Şu andaki fiyatıyla *en primeur* fiyatını karşılaştırmanız yeterli." Tabii ki doğruydu, 2003'te satışa çıktığında altılı paketin fiyatı 3500£, bir yıl sonra, benim içtiğim gün itibarıylaysa 8400£'du. 2003'te bir düzine satın alabilir, 2004'te yarısını satabilirdiniz, böylece de altı şişe size kalırdı ve 1400£ kâr edebilirdiniz. Zenginleri soyduğunuzu bilmenin size verdiği gönül rahatlığı da cabası. Tabii tek sorun, baştaki 7000£'u bulmak.

Şundan eminim ki Dr Picken Anadolu neyinin elde kalan son örneğini satın almaya yetecek parayı tutup da şaraba harcamazdı. Her halükârda o zamanlar Romanée-Conti (bir bakıma) el yakmıyordu. Aslına bakılırsa, Dr Picken alışkanlıkları konusunda tutumluydu ve kendini irfana adamak için hayattan elini eteğini çekmiş bekâr bir üniversite hocasının kusursuz bir ör-

neğiydi. Şarap bu irfanın bir parçasıydı ve şaraptan aldığı zevk de kambur vücudunun barındırdığı görkemli bilginin ayrılmaz bir unsuruydu. Ömürlerini bir şeye adayan ve *eros*'u bir yana koymuş insanlar için, şarap, âlimliğin sivri köşeli zırhını yumuşak bir zevk örtüsüyle saran bir teselliydi adeta.

Dr Picken kültürel ve entelektüel mirasın üniversite içinde aktarılmasını sağlayan ozmoz benzeri sürecin tipik bir örneğiydi. Onun sergilediği tevazu ölçüsünde bir tevazuyla yanına gittiğinizde, –benzen halkasının dalga yapısından tutun da Dante çevirilerine, Frazer'ın büyü teorisinden Upanişadların kronolojisine kadar– pek çok konu hakkında her tür bilgiyi ondan öğrenebilirdiniz. Üstelik etrafınızdaki âlem ile onun bildiği şeyler arasında hiçbir alakanın bulunmaması da öğrenilenleri daha da değerli kılardı. Fani şeylerden tamamen elini eteğini çekmiş bir halde yaşayan Dr Picken, Cambridge kolejlerinde verilen katı münzevilik terbiyesine delalet ediyordu benim gözümde. Onun öğrenmeye karşı tavrı, günümüzün okul ve üniversitelerinde hüküm süren tavırla taban tabana zıttı. Bilginin amacının öğrenciye yardım etmek olduğuna inanmıyordu. Tam tersine, öğrencinin amacı bilgiye yardım etmekti, Dr Picken'a göre. Ömrü boyunca, entelektüel bir mirasın gönüllü ve fedakâr vasisi olmuştu. Gençlere önem veriyordu, çünkü kendisindeki irfan birikiminin, şarapla beraber, akıtılacağı beyinlerin sahipleriydi onlar. Biz öğrencilere kuşkuyla bakardı, ama gönlünün derinlerinde şu umudu taşırdı her zaman: Herhangi bir haylaz öğrencinin yüzünde, insanlığın bilgi birikiminin bir kısmını almaya yetecek zihinsel kapasite ve dinginlik emaresi vardı ve bunlar da bilginin, aktarılacak başka bir zihin buluncaya dek, boşa harcanmadan ömür boyunca taşınmasını sağlayabilirdi.

Dolayısıyla Dr Picken'dan şarabın yalnızca bir zevk nesnesi değil, aynı zamanda bilgi nesnesi olduğunu da öğrenmiş-

tim. Zevk de bilgiye dayalıydı. Günümüzde sofra için üretilen diğer her şeyin aksine, şarabı üreten ne kadar farklı insan varsa o kadar da farklı şarap vardı. Üretim tekniği, iklim, üzüm, toprak ve yetiştirme konusundaki farklılıklar, şarabın, sıradan içici için, en meçhul içki, işin erbabı içinse, tıpkı bir satranç oyununun açılış hamlesine delalet etmesi gibi, kökenlerine delalet ederek en girift bilgileri sunan içki olmasını sağlıyordu. Üstelik şarabın içerdiği bilgiyle yapılacak –daha doğrusu *dolaysız* olarak yapılacak– hiçbir şey olmadığı için, Dr Picken, Japon *gagaku*'ya, modal mantık semantiğine, Endülüs kasidesinin ölçü sistemine, prefrontal korteksteki quantum etkilerine dair bilgileri nasıl edindiyse, şaraba dair bilgileri de öyle edinmişti. Bana alaka kurmadan düşünmeyi öğretmekle kalmamış, alaka kurmadan içmeyi de öğretmişti. Ancak bu yolla, salt düşüncenin hükmü alaşağı edilebilir ve tahtına bilgi oturtulabilirdi.

Bacchus'un kolejlerimize layıkıyla bahşettiği Dr Picken gibi insanlar sayesinde, tam da bu kolejlerden biri olan Peterhouse'a zamanı gelince akademi üyesi olarak girmiştim; gelgelelim gitardan tutun kız arkadaşa kadar ne varsa içeren bohem bir yaşama ait adı kötüye çıkmış şeyleri de yanımda getirmiştim. Dr Picken olsaydı, bunlara kaygıyla bakardı. Peterhouse'da muhteşem bir kiler vardı. Burada sınıflandırılarak yetiştirilmiş kırmızı Bordo şarapları, akademi üyelerine piyasa fiyatlarından belli oranda daha ucuza sunulmak üzere, yıllardır rüyaya yatmış bekliyordu. Peterhouse'a 1969'da, Paris'te tanık olduğum mayıs olaylarının hemen ertesinde gelmiş ve bu olaylar karşısında, entelektüel parya olmak gibi bir vazifem olduğunu keşfetmiştim. Kurumlar içindeki uzun yürüyüş hızla devam ediyordu, müfredatın Marksçılığa uydurulması az çok tamamlanmıştı ve kolej hayatına ait geriye kalan tek güzel şey, görebildiğim kadarıyla, kilerlerdi –gerçi bunlar

da tehlikedeydi, zira Peterhouse'daki Kiler Müdürlüğü görevi Amerikalı şen şakrak bir solcuya verilmişti ve kendisi sınıfsal ayrıcalığın ve kapitalist yozlaşmanın bu simgelerini açık artırmayla satıvermişti.

İlk yılımın sonunda, akademi üyeleri arasına David Watkin adında başka bir parya katılmıştı; yaka ve kravat takması yüzünden adı kötüye çıkmış bir mimarlık tarihçisiydi Watkin. Meşum bir muhafazakâr olduğu söylenmişti bana; toplumsal ilerleme ve aydınlanmanın düşmanıydı ve yirminci yüzyılın eğitsel zorluklarına göğüs germeye can atan akademi üyelerinin ihtiraslarını kösteklemek için elinden geleni yapıyordu. Bu sözler üzerine, meçhul Dr Watkin'e o kadar kanım kaynamıştı ki St Peter's Terrace'da kendisine tahsis edilen odalarda onu ziyaret etmeye gitmiştim hemen. Dr Watkin'a ait odalar benimkinin yanında, merdivenlerin oradaydı. Evvelce bu odaları kullanmış olan pasaklı bir üniversite hocasına ait mekânları, bir asilzadeye ait odalara dönüştürtüğünü, büyük bir malikânedeki büyük bir felaketten kurtarılmış olması muhtemel mobilyalarla, gravürlerle ve süs eşyalarıyla donattığını görünce çok şaşırmıştım. Miras alınmış bir servetin tepesinden aşağı düşen ve zarif bir zeval içinde hayatını idame ettirmeye çabalayan birinin havası vardı bu odalarda.

Bacchus'un üçüncü keşişiyle, yani üniversitenin eski Katolik papazı Monsignor Gilbey'in varlığı sayesinde bu izlenim daha da güçlenmişti. Jane Austen'ın çağındaki Anglikan bir rahip gibi özene benzene giyinmiş olan Monsignor, sanki günah çıkarıyor da yarıda kesilmiş gibi, bir berjerin üstünde öne doğru eğilmiş oturuyordu. Dr Watkin ise üç parçalı bir takım giymiş, kolalı yaka takmıştı. İnce boynu kolalı yakanın içinden sanki yivli bir sütunmuşçasına fırlamış ve üstünde azametli Dorik bir baş taşıyormuş gibiydi. Gelgelelim ben kendimi takdim edince hafif bir İyonik gülümseme belirmişti

bu yüzde. Monsignor'la da tanışmıştım. Kendisi benim bohem kılık kıyafetime dair olumsuz hükmünü göz ucuyla süzmekle yetinmiş, sonra da sanki Kayıp Oğul'u karşılıyormuşçasına elimi sıkmak için ayağa kalkmıştı. Dr Watkin'in yeni mekânının müthiş niteliğine dair bir nevi Firbank'çı imayla konuşmaya başlamışlardı ve benim ancak sempatik bir dinleyici olarak katıldığım sohbetleri, sevdikleri Noel Coward rolleriyle kendilerini avutmaya çalışan iki işsiz aktör arasındaki sohbet de olabilirdi pekâlâ.

Aslında daha iyi tanıdıkça, onların, rollerini seçmiş ve bu rollere her daim sadık başarılı Thespis'çi aktörler olduğunu anlamaya başlamıştım. Bu sözler tenkit amacı taşımıyor. Bilakis azametli karakterlerine delalet ediyor; ikisi de içine doğdukları dünyanın ahlaki ve estetik kaosunu görmüş ve bu duruma verilecek tek doğru dürüst cevabın, örnek alınacak bir hayat sürmek olduğunu idrak etmişti. David Watkin'in gözünde, Alfred Gilbey böyleydi; David Watkin de benim gözümde böyleydi. Onu tanıdıkça ve benimle ilk karşılaştığı zamanki gülümsemesi en baştaki İyonik hafiflikten, kati bir Korint tarzı görkeme büründükçe, içimde ilkin hayranlık, sonraysa insanın David gibi yaşaması gerektiğine dair tecessüs uyanmıştı. David'in derinlerdeki romantik duyarlılığı tamamen klasik düşünceye hasredilmiş dramatik bir rolün sınırları içindeydi. Bu düşünceyi ona Monsignor kazandırmış, çevremizdeki dünyanın kaostan ibaret olduğunu, ilk vazifemizin de bu kaos üzerinde mümkün mertebe –ruhani, ahlaki ya da estetik olsun– herhangi bir düzen kurmak olduğunu öğretmişti. Düzenin alternatifi özgürlük değil (zira özgürlük de bir nevi düzen demekti ki düzenin en büyük amacı buydu zaten), düzensizlik, gelişigüzellik ve yozlaşmaydı. Benim de benimsediğim bir düşünceydi bu; gelgelelim bu düşünceyi, Monsignor'un büyüdüğü ve şimdilerde bir vakıf mülkü olan

sayfiye konağından ziyade, 1968 Paris'inin dumanlarla kaplı, cam kırıklarıyla dolu sokaklarında edinmiştim. David ile ben bir şişe kırmızı Bordo şarabı alıp bir yere oturduğumuzda –ki sonraları sık sık yapmıştık bunu– şişeden yayılan ilahi düzenin şerefine içer, etrafımızı kaplayan kaos için hayıflanırdık. David'in odası modern dünyaya karşı bir sığınaktı adeta ve ona göre, kırmızı Bordo şarapsız sığınak olmazdı. Defalarca, kesinkes kanıtladığımız bir teoremdi bu ve eldeki öncülleri de Peterhouse'daki kiler sağlıyordu: Bunlar arasında, ulvi bir Château Palmer 1962, aynı yıl mahsulü bir Château Léoville-Lascases ve gerçek beyefendinin yemekten sonra asla Burgonya şarabı içmediği inancıyla, David'in ancak kırmızı Bordo şarabı yoksa içtiği bir Grands Échézeaux 1961 de vardı.

David kısa süren üniversite hocalığım sırasında edindiğim pek çok arkadaştan biriydi. Gelgelelim, hocalık hayatıyla ilgili her açıdan anormaldim: Sağ görüşlü, proleter, heteroseksüel –bu kusurlardan biri bile şüphe uyandırırdı, ama bunların hepsine birden sahip olmak edebi hiç mi hiç kaale almamak anlamına gelirdi. Mümkün mertebe hiç vakit kaybetmeden Londra'ya gittim, yanıma da birkaç kasa 1961 mahsulü kırmızı Bordo şarabı almıştım. Ama Monsignor Gilbey'le irtibatı koparmamıştım. Ara sıra buluşup yemek yiyorduk. Onun gözetimi altında, şaraba dair anlayışım bir başka büyük sıçrama yapmıştı.

Monsignor, Bacchus'un keşişlerinden biri olmakla beraber, İsa'nın bir havarisi ve kendini düzene adamış biriydi de aynı zamanda. Özel masasında vakit geçirmekten ziyade hususi şapelinde dua ederdi (aslında ikisi de Pall Mall'daki Travellers' Club'da yer alıyordu). Hakikatin doğasında saldırganlık olduğuna inanmış olan Monsignor, resmi kilise karşıtı muhaliflerden oluşan meftun küçük bir çevrede, şu inanca sıkı sıkıya bağlı olarak yaşıyordu: "Rabbimin âleminde pek çok

köşk var" idi, böylece de ölüm neticede toplumsal bir felaket olmaktan çıkıyordu.

Her şeyden önce iki sesin bizi bu mihnet diyarına bağladığını belirtmişti: canlı bir kokunun izindeki av köpeklerinin sesleri ve kırmızı şarabın şişeden akarken çıkardığı ses. Siyaseten yanlış olduğu kadar müzik konusunda da zevksizdi, ama kırmızı şarap konusunda yanılmıyordu. Şişenin şekli, şarabın dokusuyla birleşip, mırıltı ile öpücük arasında, ıslığa benzer bir kabarcık sesi yaratır. Kırmızı Bordo şarabının (*claret*) aslında İngilizceye has ismini doğrulayan belki de budur (Gaskonya, İngiltere'nin mutlu mesut parçasıyken ve yalnızca açık kırmızı *clairet* gemilere yükleniyorken, Gaskonya şarapları için kullanılmıştır bu isim).

Gilbey, kırmızı Bordo şarabının tercihen yemekten sonra içilmesi gerektiğini savunuyordu. Şarap, dolu bir mideye inmeli ve sohbet olarak geri çıkmalıydı. Bu fikrin kökleri Antik Yunan'daki şölenlere uzanıyordu; Romalılara geçtiğinde *in vino veritas* halini alan *oinos kai aletheia,* yani şarap ve hakikat tabirini de zaten onlara borçluyuz. Kırmızı Bordo şarabı, benim için hâlâ bu *aura*'yı taşır: Bolca değil, düşüne düşüne ve her zaman iyi dostlar eşliğinde içilecek bir şarap –elbette tek başınayken içilemeyeceği anlamına gelmiyor bu, yeter ki kendi kendinize eşliğiniz gerekli standardı yakalasın (bir iki kadehten sonra benimki yakalıyor).

Gilbey ailesi ciniyle meşhurdur; ama aynı zamanda, 1875'te, yani Rothschild ailesi Château Lafite'yi edindikten birkaç yıl sonra ve bölgenin tamamı asma biti sebebiyle mahvolmadan birkaç yıl önce, Médoc'ta orta sınıf bir bağ olan Château Loudenne'i de almışlardı. Ömrünü İsa'ya adayan Monsignor, aynı zamanda hem kırmızı şarap hem de bu şarabın hayranlarında uyandırdığı uygar diyalog sayesinde ruhunun yüceldiği konusunda hiçbir kuşku duymamıştı. Dolayı-

sıyla ikinci rahipliği ilkine gayet tabii uymuştu. Bir şarap listesinden mütevazı kırmızı şarabı nasıl seçeceğini tam anlamıyla biliyordu, öyle ki bu şarap, kendi Loudenne'i gibi, etikette de kadehte de, kendi adına hiçbir kibirli iddiada bulunmayacak, satın alanda zenginliğe, misafirde cahilliğe delalet etmeyecek ve iyi *cru bourgeois*'larda –yalnızca Lourdenne'de değil, aynı zamanda Haut-Médoc ve düz Médoc gibi yalın *appellation*'larıyla (adlandırma) seçkin Château Villegeorge ya da güçlü Château Potensac'ta da– asla daha bariz olmayan canlı bir rayiha ve latif bir hitapla kadehten çıkacaktı. Gilbey'in öğrettiği üzere, içen kişinin ruhu ile içkinin ruhu çoğu kez ancak bu mütevazı kırmızı Bordo şaraplarının yarattığı içsel manzarada karşılaşabilirdi. Bu şaraplar muhabbet eden, dinlenilmesi gereken şaraplardı; Monsignor'un bana Katolik inancındaki ortodoks düşünceleri ve kendisinin ulvi tasavvuruna göre, bizden talep ettiği hiyerarşileri açıklarken, bu şarapların "bizimle beraber yürüyen üçüncü varlığı" sağladığını söylemişti. Söylediklerini kabullenmemiştim, ama onun karakteri ve felsefesini, sonradan *Gentle Regrets*'te anlatmış, kendisi için belirlenmiş daracık yolda hep daha ileri giden, ışıl ışıl gözlerini Kurtarıcı'sının beklediği ufka dikmiş olan bir insanı büyük bir minnetle yad etmiştim.

Londra'ya yanımda getirdiğim 1961 mahsulü kırmızı Bordo şarapların tek bir şişesini içmiştim. Boşanmamın ardından, elimdeki tek sermaye olarak bu şaraplar, Notting Hill'deki bir dairenin yeraltındaki rutubetli kilerinde saklanmak üzere bana eşlik ettiler. Etiketleri düşmüştü, böylece boşanma işlemleri sırasında vergi memurları talep ettiğinde bunları satmak imkânsız hale gelmişti. Gelgelelim şans yaver gitmişti, zira iyi bir dost ve beyaz Burgonya şarabı sevdalısı olan Antonia Fraser o sıralar müstakbel kocasına, yani Harold Pinter'a, Bacchus'un ulu imanına katılması için önayak oluyordu.

Nihayet bir kasa 1961 mahsulü kırmızı Bordo şarabının bulunmadığı bir kilerin tam bir kiler olamayacağı konusunda Harold'ı ikna etmeyi başarmıştı; üstelik bu şarapların kimliği konusunda, güvenilir olmaktan uzak olan bir felsefeciye güvenilmesi gerekse bile. Harold şarapları satın almış ve ilk şişeyi –bir Croizet-Bages'i– paylaşmak için büyük bir nezaketle beni davet etmişti. Hemfikir olduğumuz tek şey etrafında bir saat kadar oturmuş, safça gülümseyişlerimizi gizlediğimiz ilahi içeceğe bütün düşüncelerimizle yoğunlaşmıştık.

Gelgelelim Cambridge yıllarımdan tek bir hazine kalmıştı bana. Bir şişe 1945 mahsulü Château Lafite'yi –en iyi kırmızı Bordo şaraplarının en iyi yılının mahsullerinden birini– her nasılsa elimde tutmayı başarmıştım. Bu şarabı o özel insan –ki şimdiye dek asla karşılaşmadım– haricinde, paylaşamayacak kadar iyi, ancak olup bittikten sonra idrak edebileceğim, yeni bir başlangıcı, şeylerin düzeninde bir kırılmayı kutlamak haricinde tek başıma içemeyecek kadar iyi addetmiştim. Böylece şişe hayatımın gaileleri boyunca bir tılsım gibi bana eşlik etmişti. Sık sık dibe vuruyor ve içkiye sarılıyordum. Ama bir an gelmiş, *On Hunting*'de anlattığım gibi sürekli tırmanışa geçmiştim; namına leke sürdüğüm bir üniversiteden dışlanmış kibirli biri olarak ilk konumumdan başlayıp, sonunda beni av köpeklerinin peşinden giden tövbekâr ve vasıfsız biri olmaya götüren bir tırmanıştı bu. Wiltshire'da sahibinin satmak istediği bir çiftlik evi olduğunu haber almıştım. Sonbaharda ziyaret etmiştim evi. Zarif yüzlü, sessiz sakin bir kadın bir fırının başına oturmuş, dökme demirden bir ocağın yanındaki galonlarla meşgul oluyordu. Kapakçıklarda adeta dans eden kabarcıkların çıkardığı sesi dinlemiş ve karolarda arıların çevrelediği damlacıklara bakmıştım. Yuvama gelmiştim işte.

Bir ay sonra çiftlik benim olmuştu ve beklenmedik şekilde talihimin yaver gitmesini tek başıma oturup, eski bir çayırın öbür ucunda Sam adındaki ata, fikirleri benimkilerden kesin-

kes daha muhafazakâr olan tek mahluka hayran hayran bakarken, hazinemi içerek kutlamıştım.

Lafite'nin tadını tarif etmek beyhude bir çaba. Burunda, dilde ve damakta bıraktığı etki sözlerle anlatılamaz; ayrıca Robert Parker gibi Amerikan şarap uzmanlarıyla ilişkilendirilen yeni âdeti, yani her şişeye sanki zorlu bir yarışta birincilik için yarışıyorlarmış gibi puan vermeyi ancak hor görebiliriz. Kırmızı bir Bordo şarabına puan vermek, senfonilere puan vermeye benzer: sanki Beethoven'ın 7., Çaykovski'nin 6., Mozart'ın 39., Bruckner'ın 8. senfonileri 90 ile 95 arasında bir puana sahipmiş gibi. Öyleyse, çıraklığıma dair bu kısa anlatıyı, 45 Lafite şişesine duyduğum saygının gerçek nedenleriyle bitireyim. Bir yandan paha biçilmez ve emsalsizdi, öyle ki şişeyi açmak yanlış bir yola elveda etmek demekti. Öte yandan, düşüncelerimi düzene sokmama ve belirginleştirmemi, olayları sakince ve usulünce ele almamı, başarısızlıkları bağışlayıcı bir gözle görmemi ve geleceğe hiç başarı düşüncesi beslemeksizin bakmamı da sağladı. Şarap bu düşüncelerin ortaya çıkmasını hızlandırmış, ama bunlara kaynaklık etmemişti: Zira bu düşüncelerin kökleri bendeydi, kendi içimde tutageldiğim ve o ana dek *Selbstbestimmung* halini almasına izin vermediğim şeylerdeydi. Ancak bir şeyler vererek bir şeyler alabildiğimizi ve paylaşmadığım takdirde talihimin yaver gitmesinin tam bir manası olmayacağını anlamaya başlamıştım. Kendimi bayağılık ve hınçtan tamamen kurtarmam ve tatları içtiğim kadehe damıtılmış olan elimdeki nimetleri önemsemem gerekiyordu. Artık düşüncelerimi geçmişe götürmeye, ahmak bir kendini beğenmişlikle geçen yılları aşıp, yoklukla dolu huzurlu akşamlara, meyve sineklerinin galonların üzerinde uçuştuğu, annemizin evdeki küçük ayinlerle meşgul olduğu zamanlara götürmeye imkân bulmuştum. Zihnim bunca hafiflemişken, çok geçmeden bu şişenin paylaşılabileceği insanla karşılaşacak olmamda şaşılacak bir yan yoktu belki de.

3

fransa turu

Mutluluğu, erdemin yan ürünü, erdemi de cesaret, itidal, ihtiyat ve adaletin oluşturduğu dört "mafsal"a asılmış bir şey addeden antik görüş ahlak ilkelerinin tümünü ortaya koymuş değildir. Kendimize ve başkalarına önem vermemiz gerektiğini söyler söylemesine, ama dünyaya nasıl önem vereceğimiz hakkında hiçbir şey söylemez. Bizler, doğal düzeni ne ölçüde ihlal edebileceğimizi keşfederek, başka bir tarzda yaşamak yönündeki kategorik buyrukla yüz yüze gelmişizdir. Antik bir Apollon heykelinin başsız ve bacaksız gövdesinde Rilke'nin okuduğu mesajı, bugün bizler sakatlanmış dünyamızın her köşesinde okuyoruz: *Hayatını değiştirmelisin.*

Bunun için, İtalya'daki Yavaş Yemek hareketini ve Fransa'daki şarap endüstrisini örnek almalıyız: İnsan hayatı için gereken her şeyde, yerel olanı küresel olana tercih etmeliyiz; fuzuli şeyler içinse, bırakalım küresel olan beyhude zaferini kutlasın. Lüks şeylerin küreselleşmesi değerlerini düşürür, yiyecek ve içeceğin küreselleşmesiyse başka her şeyi değersizleştirir. Geçtiğimiz yıllarda bu düşünce öylesine kuvvetle savunuldu ki, siyasetçilerin, ekonomistlerin, Dünya Ticaret Örgütü yandaşlarının, Avrupa'yla kafayı bozmuş olanların ve diğer vicdansız optimistlerin hâlâ buna burun kıvırdığını görmek şaşırtıyor beni. Küreselleşmenin ancak küresel demokrasiyle denetim altına alınabileceği

konusunda George Monbiot'la hemfikir olmayabiliriz.[1] Ama onun argümanlarına kaynaklık eden şu öncülü muhakkak kabul etmeliyiz: Yerel insani kaynaklarımız –maddi, coğrafi, toplumsal ve manevi kaynaklarımız– verdikleri zararlardan mesul olmaya gerek duymayan ve bu zararları gidermekten aciz olan işlemler tarafından yok ediliyor.

Bunları söylemek, küresel ısınmanın suçunu insan tüketiminde arayan ve bu durumu da zevklerimizi öldürmek için kullanan şikâyetçilerin görüşünü onaylamak anlamına gelmiyor. Haklı olup olmadıklarını bilmiyorum; ama onlar da bilmiyor: Şayet biliyor olsalardı, milenyum dininin dili yerine, bilimin diliyle konuşurlardı. Ekolojik konularda şikâyet edenlerin aksine, ben enerji harcanıyor diye yolculuk etmeye karşı değilim. Ancak insanlar ait olmadıkları yerlerde dolaşırlarsa, oranın sakinlerini yerlerinden ederek, sevginin hasredildiği her köşede saklanmış olan ruhani sermayeyi dağıtırlarsa yolculuğa karşı çıkarım.

Malmesbury civarında, hâlâ yerel bir yiyecek ekonomisi olduğunu keşfettim. Bunun sebebi de çiftçilerin takas ederek geçimlerini sağlamaları ve pastorize edilmemiş süt, mühürlenmemiş yumurta, evde kesilmiş domuz ya da henüz boğazlanmış tavuk satamayacaklarını buyuran yasalara aldırmamaları. Ama yerel şaraba gelince, aklını kaçırmış düzenlemeler, iyice can yakmaya başlıyor. Girişimci bir komşu civardaki Noah's Ark bölgesine asmalar ekip, Riesling, Scheurebe ve diğer üzüm çeşitlerinden keskin bir sek beyaz şarap yaptı. İşini ciddiye alarak, bilimsel yöntemlerle çalıştı ve Noah's Ark bölgesine gelen yaratıklardan dokuzuncusu olan ve asma direklerinin etrafındaki sürülerde keyifle çene çalan bir çift kargaya ithafen şarabına "Cloud Nine" adını koydu. Ardından şarabı "İngiliz Sofra Şarabı" diye satışa sundu. Bir Avrupalı Bürokrat

1) George Monbiot, *The Age of Consent: A Manifesto for a New World Order*, Londra 2003.

şarabı lavaboya dökmesini, yoksa hakkında takibat yapılabileceğini söyledi.

Burada rahatsız eden sözcük "sofra" ya da "şarap" değil, "İngiliz"di. Söz konusu şarap, vaktiyle beni şekillendiren, içgüdüsel bağlılıklarımın nesnesi ve kolektif hatıralarımın öznesi olan, ama yöneticilerimiz tarafından tanınmayan bir yerellik iddiasında bulunuyordu. İngilizler kendi parlamentosunu, kendi yasalarını ya da kadim anayurtlarını belirleme hakkından mahrum olduğu gibi, kendi şaraplarını üretme hakkından da mahrumdu. Birleşik Krallık hâlâ tanınıyor şüphesiz –bu ismin steril, bürokratik bir tınısı var, bir yerin ismi değil, bir kavram ve iktidardaki güçten yana bir sözcük içeriyor. Gelgelelim resmi olarak İngiltere diye bir bölge yok ve Saksonlar zamanındaki gibi, İngilizlerin günümüzde de şarap yapabildiğini gururla ortaya koymak üzere yola çıkan ve bunu şişenin üzerinde duyuran bir kimse suç işliyor.

George Monbiot olsa bunun için endişelenmezdi, zira kendisi, doğuştan kazanılan hakları yırtıcılardan korumak anlamına gelen ulusal bağlılıkları küresel demokrasi yolundaki engeller addediyor. Bense Avrupa Birliği'nin talimatını başka türlü yorumluyorum: Gaskonya üzerinde İngiliz krallığının tekrar hak iddia etmesi ve Gironde Nehri kıyılarında üretilmiş, Chaucer'ın sattığı İngiliz Şarabı'nın tekrar satılması için bir davet.

Dolayısıyla benim için, ideolojik dürüstlük ile kişisel zevkler örtüşüyor. Manevi vatanım olarak benimsediğim ülkeyi, kadehimin içinde gezip keşfederek, yerel olanı evrensel olandan üstün tutabiliyorum. Dünyanın dört bir yanına yayılan, farklı üzüm çeşitlerinin ismini taşıyan ve ismiyle kutsanmış bir yer olmak dışında her şeyi reddeden Fransa köyleri ve üzüm bağlarına ulaşan şarap şişelerine de ancak şüpheyle bakabilirim.

Gelgelelim Fransa'yı evde yudumlamazdan önce, eskiden oraya yolculuk ederdim –ülkenin keyfini sürmenin, bir öğrenci için fazlasıyla pahalı olan yoluydu bu yolculuklar. Paris'e gitmek, tren ve tekneyle bir gün sürüyordu. O zamanlar hiç kimse doğal çevrenin istismar edildiğini düşünmüyordu: Herkes *classe ouvrière*'nin (işçi sınıfı) istismar edildiğini düşünmekle ve burjuva baskıcılara kin gütmekle meşguldü. Yavaş yavaş yapılan Paris yolculuğunun, Gare du Nord'daki bir kafede yudumlanan *kir*'le[2] sonlanması gidilen mesafe için yeterli bir kanıttı; bilip tanıdığım yerlerde Fransızca dışında hiçbir dil konuşulmuyordu ve günümüzde şahit olduğumuz toplumsal çözülmenin gerçekleşeceğine delalet eden ancak bir iki *quartier arabe* (Arap mahallesi) bulunuyordu. Gelgelelim Fransa'nın başı beladaydı. Fransız kültürü ve kimliğinden dem vuranlar "ırkçı", "faşist" ve *poujadist*'ler[3] diye hor görülüyordu. Sartre, *Nouvelle revue française*'de burjuva karşıtı zehrini kaleme almakla meşguldü; Foucault ise *Kelimeler ve Şeyler*'i yayımlamak üzereydi ve 68 havası "başka gezegenlerden gelen esinti" gibi ortalıkta hissediliyordu. Çok geçmeden, elitlerin çocukları miraslarını alıp rehincilere götürdükçe, Fransa dibe batmıştı.

Bu geçiş günlerinde, isyan havası artıyorken, Rue Bérite'deki eski bir apartmanın çatı katında oturur, sokakta olup biten acayiplikleri seyrederdim. Ara sıra Desmond'ı ziyaret ederdim, ama onun misafirperverliğine muhtaç değildim artık, zira Louis Pauwels'in 1968 hakkında yazdığı büyük romanı *Les orphelins*'da muhteşem bir tarzda anlattığı yıkıcı

2) Frenk üzümü likörü ve beyaz şarap karışımından yapılan popüler bir Fransız kokteyli -ç.n.

3) İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Fransa'da ortaya çıkan ve ismini Pierre Poujade'dan alan hareket. *Poujadist*'ler yerel Fransız kimliğine tehdit olarak gördükleri endüstrileşmeye, kentleşmeye ve Amerikan tarzı modernleşmeye karşı çıkmışlardır -ç.n.

öğrenci grubunun bir kenarında kendime bir âlem yaratmıştım. Etrafımı gerçek Fransa'ya dair edebiyatla kuşatmıştım ve kendimi Katolik Kilise'ye ve yitip gitmekte olan ritüellerine vakfetmeye çalışıyordum. Penceremin altındaki ufak ocakta otantik Fransız yemekleri hazırlıyor ve bütçem elverdiğinde de beni Fransa'nın külüstür motosikletimin asla ulaşamadığı köşelerine götürecek bir şişe şarap almak için Nicolas'a gidiyordum. Geçmişe dönüp baktığımda, biraz sansürleyip değiştirerek şunu söyleyebilirim pekâlâ: "Günbatımında hâlâ hayatta olmaktı esas mutluluk" [4]

Desmond kadehime ilk kez Puligny-Montrachet koyduğu zaman, vaktiyle o uyurken elinden aldığım Trotanoy'un araladığı kapıyı ardına kadar açmıştı. O vakit anlamıştım ki Fransa siyasi bir varlık değildi, ya da ancak yüzeysel olarak öyleydi. Charles Maurras'nın meşhur tabiriyle, *pays réel* (gerçek ülke) ile *pays légal* (meşru ülke) çatışma halindeydi.[5] Bana göre, *pays réel* ruhani bir şeydi. Küçük Le Montrachet bağı, Chassagne ile Puligny bölgeleri arasında uzanır. Burada ancak bitişikteki Chevalier-Montrachet ve Bâtard-Montrachet bağlarında üretilen şarapla kıyaslanabilecek, Chardonnay üzümünden bir şarap üretilir. Malzeme uzmanları, önologlar ve şarap erbapları bu durumun sebebini şöyle açıklar: Batoniyen çağda ortaya çıkan bir miktar kireçtaşı, yöredeki marnın içinden geçerek bu bağların altındaki toprağın yüzeyinden dışarı çıkmıştır.

4) Yazar burada Wordsworth'un Fransız devrimiyle ilgili ünlü şiirindeki "Gündoğumunda hâlâ hayatta olmaktı esas mutluluk" dizesinde söz oyunu yapıyor -ç.n.

5) Bkz. Charles Maurras, *Mes idées politiques*, Paris, 1937. İki savaş arasında, Fransız milliyetçiliğinin ardındaki ana entelektüel güç olan, Vichy rejimini destekleyen ve anti-Semitik duygularını gizleme ihtiyacı duymayan Maurras'ı meşru düşünürler defterden silmişti; Maurras gibi, çılgın, kindar, art niyetli ve sağ cenahtan biri için normal bir durumdu bu; heyhat, Sartre gibi, çılgın, kindar, art niyetli ve sol cenahtan biri içinse kesinlikle söz konusu değildi. Bkz. Ek.

Ama yakınlarda keşfedilen bu olgunun pek önemi yok. Güzel bir şarap, kültürel bir başarıdır ve Protestanlar, ateistler ya da halihazırdaki dindarlar buna nail olamaz, zira yerel tanrıların hayatta kalmasına bağlıdır. Katolik Kilise'nin İngiltere'ye bahşettiği en büyük lütuflardan biri, antik çağın alaşağı edilmiş tanrılarına kucak açmış olması, onları azizlerin ve şehitlerin kıyafetleriyle donatması ve bu tanrıların vaktiyle cennetten alıp hepimize dağıttığı içeceği onların şerefine sunmasıdır. Fransız şaraplarının emsalsiz olmasının sebebi kısaca budur.

Puligny'nin her dönüm toprağına özgü, içinde tarih bulunan bir malç gübresi vardır; bu gübredeki azizler ve şehitler birlik olup üzümü takdis etmişlerdir. Bunu kanıtlamak için, bir Montrachet ya da Chevalier-Montrachet'ye para dökmenize gerek yok. Geçtiğimiz yıllarda Puligny köyünü kadehin içinde gezip keşfettim. Oraya daha önce hiç ayak basmamış olsam da, şunu rahatlıkla söyleyebilirim ki oranın her dönüm toprağını biliyor ve gönüllerinden Avrupa'nın ölümünü geçiren Avrupa Komisyonu memurlarının yasaklamak üzere olduğu malum ölçüyü kullanıyorum inatla. Bunu yapmalarının sebebi de bu ölçünün bürokratların bastığı *territoire légale*'in (yasal bölge) altındaki *terroir réel*'i (gerçek toprak) belirtmesi.

Bu husus, şarabı toprağın bir "ifadesi" addeden *terroirist*'ler ile toprağın değil, üzümün önemli olduğuna inanan *garagist*'ler arasındaki tartışmaya getiriyor beni tekrar –yakınlara Jonathan Nossiter'in *Mondovino* filminin gündeme getirdiği bir tartışma bu. İleride irdeleyeceğim gibi, bu tartışma kolayca çözülebilecek türden değil. Şaraba atfettiğimiz anlam, bir "veçhe" ile belirlenmiyor: Bir resimde anlatılan ve doğrudan doğruya gördüğümüz şeyin içinde olan hikâyelere benzemiyor bu. Keza kendi kültürel edinimlerimizden büsbütün bağımsız bir şey de değil. Trotanoy'un toprağıyla ilk defa karşı karşıya gelişim hazırlıksız olmamıştı. Bu tecrübeyi mümkün kılan eğitimi

Balzac ve Flaubert'den, Fontainebleau civarındaki köylerden, Debussy Prelüdleri ve Berlioz'nun Gautier'nin şiirlerine dair bestelerinden almıştım. Bir de tabii Proust'dan. Şunu peşinen biliyordum ki kadehten alacağım her tat Fransa'nın –çoktan manevi vatanım olan ve günümüzde çokkültürlü bir *pays légal*'in altında kalmış olsa da bir parçamın hep ait olduğu bir Fransa'nın– parçasıydı.

Bu husus da şarabı toprağın *ifadesi* diye tarif etmenin, abartı olmakla kalmayıp, temelden hatalı olduğu anlamına geliyor. Bir kilisedeki çan kulesinin alttaki köyle ilişkisi gibi bir ilişki var şarapla toprak arasında: Anlamla *temas kurulması*, ancak bu anlamı sağlayabilecek kültüre ve inanca sahip olduğumuzda gerçekleşiyor. Gözler bağlı olarak yapılan şarap tadımlarının onca yanıltıcı olmasının bir sebebi de bu: Dudaklarımıza götürdüğümüz şey, başlı başına ele alınan tat değil; kaldı ki bir kadını gözleriniz kapalı olarak öptüğünüzde onun meziyetlerini ne kadar anlayabiliyorsanız, bir şarabı gözleriniz kapalı tattığınızda da şarabın meziyetlerini ancak o kadar anlayabilirsiniz. Dolayısıyla sırf gözler bağlıyken yapılan tadımlarda Fransız şarapları düşük not alıyor diye, Fransız şaraplarına dair hükümlerim külliyen çürütüldü sanılmasın.

Otuz yıl önce, İngiltere'den bir şarap tüccarı, Steven Spurrier Paris'teki bir şarap tadımında klasik Fransız şaraplarının yanına Kaliforniya şaraplarını da koymuştu. Fransız uzmanlar Amerika'dan gelen şarapları tercih ettiklerini gördüklerinde dehşete kapılmışlardı. Hatta uzmanlardan biri puan kartlarının kendisine geri verilmesini istemişti; diğerleriyse Bay Spurrier'nin tadım işlemini kasten bozduğunu söyleyerek hayıflanmışlardı. Bay Spurrier, bir süre Fransız bağlarında istenmeyen adam olmuştu. Gelgelelim bu hikâyenin sonu daha da manidar. Bu olayın otuzuncu yıldönümü yakınlarda yeni tadımlarla kutlandı. Château Margaux'dan Paul Pontallier'nin

önderlik ettiği, en baştaki üç Fransız üretici katılmayı reddetti. Ayrıca bu yıldönümü, kazanan Chardonnay'ın sahibi, Kaliforniya'dan James Barrett'ta da doğru dürüst bir sevince yol açmadı, zira eskiden yanında çalışan ve şimdi Barrett'ın rakibi olan, Grgich gibi sivri bir isme sahip kaçık bir Hırvat şarap ustasıyla tartışmıştı. Barrett ile Grgich aynı organizasyona davet edilemez ve Nietzsche'nin demokrasi kültürüyle ilgili olarak teyit edebileceği gibi, birbirlerine bir ölçüde *ressentiment* (hınç) duyarak hitap edemezlerdi. Aslında bütün bu olan biten, hınç konusunda bir mesele ve insan doğasına özgü habis kibre tekabül ediyordu.[6]

Artık bana öyle geliyor ki kibrin en iyi ilacı şarap. Pontallier, Barrett ve Grgich hazretlerinde bu ilacın işe yaramamış olmasıysa beni çok şaşırtıyor –hiç şüphe yok ki ürünlerinin gerçek anlamını idrak etmek için gerekli olan şeyden mahrum olduklarının bir kanıtı bu. Bir iki kadeh şaraptan sonra, hepimizin yapması gereken şeyi, yalnızca kibrin engel olduğu şeyi yapmayı, yani rakiplerimizin zaferlerinden hazzetmeyi başarabiliyorum. Hem, dünyada başarıların olması, hiç olmamasından çok daha iyi, kaldı ki şarabın etkisi altındayken bütün başarıların itibarı şarap içene kalıyor. Şarap dünyayı *sub specie aeternitatis* (öncesizliğin ve sonrasızlığın ışığında) bir anlığına gösterir ve o anda da iyi şeyler, bunlara kim sahip olursa olsun, değerlerini sergiler.

Bu iyi şeylerden biri de tarih. Gözler bağlı yapılan tadımlar şarabın yalnızca duyulara hitap ettiğini ve bilginin beğenide hiçbir rolünün olmadığını varsayar. Bir şarabı, tat ve aromasından hareketle değerlendirebileceğinizi düşünmek, Çince bir şiiri, hiç Çince bilmeksizin yalnızca seslerinden hareketle

6) Bu olay George M. Taber'ın şu kitabında anlatılmıştır: *The Judgement of Paris*, New York 2005. Ayrıca bkz. Ek, "Strauss" maddesi.

değerlendirebileceğini sanmaya benzer. Sözcükler anlamlarını bilen birinin kulağına nasıl farklı geliyorsa, şaraplar da onları yer ve zaman bakımından konumlandırabilen birine farklı tatlar sunar. 1976'da Mouton-Rothschild'ı ikinci sıraya iten Cabernet Sauvignon "Stag's Leap" idi. Bu şarap Bay Winiarski diye biri tarafından, 1972'de kurulmuş bir şaraphanenin yeni bağlarındaki genç üzümlerden yapılmıştı ve şaraphenin kurulduğu bölgedeki şarap endüstrisi de on dokuzuncu yüzyılda kerameti kendinden menkul bir Macar kontu tarafından başlatılmıştı. Bütün bu hususları iyice düşündüğünüzde, *premier cru* diye yeniden sınıflandırılmadan önce, vaktiyle her Mouton şişesini onurlandırmış olan şu sloganı hoş görürsünüz: *premier ne puis, seconde ne daigne, Mouton suis* (birinci olamam, ikinciliğe tenezzül etmem, Mouton'um ben). Azametli Rohan düklerine dair deyişten (*Roi ne puis, prince ne daigne, Rohan suis* [Kral olamam, prensliğe tenezzül etmem, Rohan'ım ben]) uyarlanan bu slogan "yetiştirme" denen tarifi güç niteliği tespit eder –ki yalnızca neseple alakalı, hatta daha çok kültürle, yerleşimle ve *pietas*'la (bağlılık) alakalı bir niteliktir bu.

Başka bir deyişle, benim *terroir*'ı savunmam, Batoniyen çağda ortaya çıkan kireçtaşının, Le Montrachet'deki marnın içinden dışarı çıkmasıyla ilgili değil yalnızca. Bir ahlak düşüncesi olarak Burgonya Dukalığı'yla da ilgili; hem Puliagnicus şeklindeki Latince isimle, hem diğer isimle, yani iki t'nin de telaffuz edilmediği Montrachet'yle ve bu isim etrafında, insan ile toprak arasındaki uzun karşılaşmada bahşedilmekten ziyade keşfedilmiş olan pek çok başka isimle –Les Chalumeaux, Les Referts, le Clos des Meix, Les Folatières'i– ilgili; kuru taş duvarlı ve tahta kapılı üzüm bağlarıyla, gündoğumundan günbatımına güneş ışığının her katresini yakalayan Mont Racher yaylasıyla da ilgili. Bütün bunlar, hatta daha fazlası şaraba dahil oluyor ve Alexandre Dumas'ya göre, şarabı diz çökerek

ve saygı gereği başınız çıplak içmeniz gerekiyor –o şarap ki Yunanların *aidos* diye adlandırdığı, ötekinin kendimizden daha önemli olduğuna dair içtenlikle kabul etme erdeminin tam anlamıyla damıtılmış hali.

Burgonya'yı ziyaret edenler (benim gibi, yalnızca kadehte ziyaret edenler de buna dahil) ortaçağdan kalma şehirler ve köyler, gölgeleri toprağa adeta rahmet olarak düşen manastırlar ve kiliseler karşısında büyülenir, ortaçağda Burgonya Düklerini büyük nüfuz sahibi kişiler haline getirmiş olan tarih ve dinin çevrelerini sardığını hisseder ve bu toprakların kutsanmış olduğunun farkına varırlar: Bu topraklar asırlar boyunca kutsanmış, tavlanmış ve dualarla beslenmişti; çoğu üzüm bağı keşişlerce işletilmişti ve bu keşişler için de şarap yalnızca içki değil, aynı zamanda bir ayindi. Merkezi Cluny'de bulunan Benedikten tarikatı ve Cîteaux ile Clairvaux'da bulunan Sistersiyen tarikatıyla, Burgonya asırlar boyunca Avrupa'nın Hıristiyanlık misyonunun kalbi olmuştu. Yaşadığımız bu kuşkucu çağda bile, Burgonyalılara göre, kendilerinin üzüm bağı bitkisel olmaktan ziyade ruhani bir şey, toprakları da yeryüzüne ait olmaktan ziyade gökyüzüne ait bir şeydir.

Kilise'nin eski Roma bağlarını yeniden ekme ve iyileştirme yönündeki aktif girişimi Burgonyalı hükümdarların mali çıkarlarına uygun düşüyordu. On dördüncü yüzyılda Dük Cesur Philippe, "hain" Gamay üzümünü bertaraf edip, Pinot Noir dışındaki üzümleri yasaklayarak, kırmızı Burgonya şarabını lüks bir içki haline getirmişti. Şaraplarının itibarını öyle sıkı sıkıya koruyordu ki karısı Flanders Düşesi Marguerite'in gıpta ederek, kendi bağındaki fıçılara "B" harfi koymasına izin vermemişti. Yüzyıl sonra, Dük İyi Philippe aynı ölçüde önemli bir adım atarak, tebasının vadilere asma dikmesini yasaklamış, böylece de bağları Côte d'Or ve Côte Chalonnaise'le sınırlandırmıştı; zira buralardaki toprak, asmaların istediği gibi,

sudan iyice arınmış ve kıraçtı. Philippe'nin vergi toplayıcısı Nicolas Rolin ise –ömrü boyunca Burgonyalılara kök söktürdükten sonra– ölüm döşeğinde meşhur Hospice de Beaune düşkünler evini kurmuş ve buraya üzüm bağları bağışlamıştı; her bağbozumunda elde edilen şaraplar da Beaune'un belediye sarayında mezada çıkarılıyordu. Bu mezat bir şölendir de aynı zamanda: Burgonyalılar tarihlerine, ürünlerine ve azizlerine bağlılıklarını yeniler. Burgonya şarabının bir içki değil, kültür olduğunu ve bu kültürün de her yıl şarap tanrısı Dionysus gibi kendini yenilediğini ziyaretçilerin anlamasını sağlar.

Devrim, Kilise'nin araziler üzerindeki tasarrufunu yerle bir etti ve manastırların terk edilmesine yol açtı. Kilise'nin elindeki topraklar yörenin burjuvaları ve köylülerine geçti. Sonra Napolyon'un veraset yasaları yürürlüğe girdi ve böylece her ölümle beraber *terroir*'lar bölünmeye başladı. Yan yana küçük araziler, birbirlerinin usulünü taklit etmeyi hor gören komşularca ekilip biçilebilir hale geldi; günümüzde Clos de Vougeot'daki yaklaşık 50 hektarlık alan 80 hak sahibi arasında bölünmüştür. Şu bir gerçek ki büyük *negociant*'lar (tüccar) şarap işine giriyor ve pek çok bağ "*sociétés anonymes*"in (anonim şirketler) mülkü haline geldi. Ama pek çok bağ hiç mi hiç anonim değil; bölgedeki ailelerin mülkiyetinde ve onlar tarafından işletiliyor. Bu ailelerin çoğu yörenin köylülerinden ve hepsi de bölgeyi diğer yerlerden ayıran bağcılık gelenekleriyle övünüyor. İşte bundan dolayı, kırmızı Burgonya kadar farklı lezzetleri barındıran bir başka şarap daha tanımıyorum –öyle farklı farklı lezzetler barındırıyor ki tek bir üzümden yapıldığına zor inanırsınız. Burgonya şarabını gerçekten takdir etmek için, en az beş yıl bekletip olgunlaştırmalısınız; bu sürenin sonunda şişede tuhaf bir dönüşüm meydana geliyor. Üzüm yavaş yavaş geri çekiliyor ve arkasında önce köyü, sonra bağı, nihayetinde de toprağı bırakıyor. Tarihsel ilişkiler,

tatlar ve kokular olarak vücuda geliyor, soyun vasıfları, derinlerde yatan aile özellikleri olarak zuhur ediyor ve Burgonya şarabının, tıpkı Kleopatra'nın burnu gibi, kendine özgü olan burnu[7], azametli bir tanrıymışçasına kadehin ağzına kurulur. Olgun Burgonya'nın aroması, mezarda yavaş yavaş çürüyen yaprak yığını gibidir: yumuşak, tatlı, misk gibi bir fermantasyon; toprağın altında çürüyen günahkârdan çıkan son nefes.

Burgonya'yı gezerken unutmamanız gereken en önemli şey şu: Dünya hem çok zengin hem de çok ahmak insanlarla doludur; bu insanlar bazı ürünlere neredeyse sonsuz para akıtır; üstelik bunlar hakkında tek bildikleri şey de tıpkı kendileri gibi zengin ve ahmak olan insanların da bu ürünlere muazzam para akıttığıdır. Bu tür insanlar bizler için son derece faydalıdır, zira bilgilenmeye teşvik ederler bizi. Dolayısıyla şunu hemen anlarsınız ki Le Montrachet'ye bütçeniz yetmeyebilir, ama hemen yandaki yeri ziyaret etmek işe yarayabilir.

Mesela meşhur Corton tepesini ele alalım: Burada hakikaten muhteşem diğer beyaz Burgonya, meşhur Corton-Charlemagne üretilir ve bu şaraba herkesin gücü yeter. Bu tepe Aloxe-Corton ile Pernand-Vergelesses arasında uzanır. Bu isimlerden anlaşılacağı gibi, Le Corton, Aloxe'daki bağların, Île des Vergelesses de Pernand'daki bağların en ünlüsüdür (buna rağmen hemen hiç bilinmez). Le Charlemagne bağı (İmparator Charlemagne bu bağı 775'te Saulieu Manastırı'na bahşetmiştir), Corton'un verimli tepelerinden birinde yer alır ve Aloxe'un altında, Pernand'ın üstündedir. Pinor Noir'ların ekildiği Île des Vergelesses ise bu bağın altındadır. Gelgelelim bu iki bağın arasında, "Les Noiret" adında küçük bir bağ yer alır. Burası ne Le Charlemagne gibi *grand cru*, ne de Île des Vergelesses gibi *premier cru*'dür. Pernand bölgesine ait sade

7) Burun (*nose*) çoğu zaman koku, aroma ve buke terimleriyle eşanlamlı olarak kullanılır. Degüstasyonda şarabın kokularının tetkik edilmesi anlamına da gelir -ç.n.

bir şaraptır; burada Chardonnay üzümü ekilidir ve asil bir beyaz Burgonya'nın alametifarikaları olan hoş temiz aromalar ile derin ve zengin bir fındık tadına sahip bir şarap üretilir. Corton-Charlemagne'ın bir şişesine servet ödeyenlerden, Pernand-Vergelesses'i duyan birkaç kişi ya vardır ya yoktur; Les Noirets'yi duyansa hemen hiç yoktur. Size bunu söylediğim için kusuruma bakmayın. Ama söylemeseydim de bu bölümü yazmamın ne manası kalırdı ki?

Fermantasyon aşama aşama ilerler; kimi hızlı, kimi yavaştır ve her birinin kendine özgü yan ürünleri vardır. Beyaz şarapların fermantasyonunda iki aşama özellikle önemlidir: Malik ve laktik. Malik asit (bu isim Latince *malus*, yani elmadan gelir) tazelik, laktik asit ise (Yunanca *laktos*, yani sütten gelir) daha ziyade yağlı bir karakter katar. Meşe fıçıların kullanılması da meşedeki vanilya kokularını katar ve laktik fermantasyonunu hızlandırır. İşin sırrı bunda aşırıya kaçmamaktır –Burgonya'da layıkıyla yapılan, ama diğer yerlerde becerilemeyen bir iştir bu; gerçi açık konuşmak gerekirse, Kaliforniya'daki en iyi şaraphanelerde de layıkıyla yapılır. En iyi beyaz Burgonya şaraplarında ilk fermantasyondan gelen tazelik ve asiditeye sahiptir ve bunlar meşenin verdiği derin, yumuşak tınılar sayesinde ahenk kazanır.

Üzümün tazeliğinin hâlâ var olduğu ve hissedildiği daha bitkisel aromalı şaraplara yüz çevireceğimiz anlamına gelmiyor bu. Bunların en ünlüsünün kendi *appellation*'u vardır: Chablis. Burası Côte de Nuits'nin kuzeyinde yer alır ve burada üretilen şaraplar yalnızca isim itibarıyla Burgonya'dır. Eski meşe fıçılarda yıllandırıldığında dahi, Chablis cama benzer, öyle ki Jurassic çağından marn ve kireçtaşı bir akarsudaki çakıllar gibi parıldar bu camın içinden. Kabuklu deniz ürünleri, beşamel soslu tavuk ya da Haydn'ın üçlüleriyle iyi giden başka bir şarap daha yoktur. Ama Chablis'in yanına en iyi giden şey,

karanlık çökerken masada oturup sessizce yudumlayarak biraz daha Chablis içmektir.

Chablis, Chardonnay spektrumunun malik ucuna yakındır, ama kendisi gibi keskin olan şarapların aksine, tıpkı Jane Austen'ın Emma'sı gibi, mutlak saflığı zengin ve karanlık yanlarla dolu bir kişilikle birleştirir. Emma gibi, olgunlaşması için şişede birkaç yıl bekletilmesi gerekir. Bu şarabın dört kalite sınıfı vardır: Petit Chablis, Chablis, *premier cru* ve *grand cru*. Sonuncusu Yonne'un sağ kıyısında üretilen lezzetli, aromatik şaraplar olup çok uzun süreler yıllandırılabilir, öyle ki olgunlaşması on yıldan fazla alabilir.

Daha mütevazı iki beyaz Burgonya, geçiş zamanlarında düşüncelerimin şekillenmesinde yardım etmiştir bana ve burada anılmayı hak ediyorlar. Zira kitabın ilerleyen bölümlerinde beni meşgul edecek bir hakikati ortaya koyuyorlar: Şaraptan öğrendiğimiz şeyleri, aynı zamanda şaraba da aktarırız. Michelangelo'dan anne sevgisinin *pathos*'unu ve ıstırabın ruhaniliğini; Mozart'tan en derin kederleri sevince dönüştüren umudu, Dostoyevski'den affetmeyi ve bu sayede ruhun nasıl arındığını öğrendim. Bana bunları bahşeden ve öğreten sanattı. Şaraptan öğrendiğim şeyse, içimde dolup taştı: Şarap öğrenegeldiğim şeylerin kaynağı değil, katalizörüydü.

Kutlama amacıyla bir şişe 45 Lafite'i açmamın üzerinden çok geçmemişti ve çok önemli bir karar vermem gerekiyordu. Bir ayağımı hep akademik dünyanın içinde tutmuş olan, Boston Üniversitesi'ndeki yarı zamanlı hocalığı bırakmalı mıydım? Bu soru, Malmesbury yakınlarındaki metruk çiftlik evinde, biteviye yaşanan yeni bir yalnızlık duygusuyla çakışmıştı. Bu evi adam etmeyi vazife edinmiştim. Bristol'daki küçük bir aile şirketi olan Châteaux Wines sayesinde keşfettiğim Montagny *premier cru*'yle kendimi ne zaman şımartsam –ki her akşam yapıyordum bunu– soruya verdiğim olumlu cevap,

tıpkı sabırsız hayaletler gibi, kadehin etrafında toplanan düşüncelerimden feyz alıyordu. Bu şarap Bissey-sous-Cruchaud mezrasında bulunan Domaine des Moirots'da yer alıyordu ve bu isimler, kırsal Wiltshire'daki yeni evimden çok uzaklarda bulunan manevi yurduma götürüyordu beni. *Moriot* bataklık gibi bir yerdir ve teras teras arazilerin altında kalan sulak arazi parçaları, serin ve temiz bir derinliğe sahip şarabın tazeliğinde gösterir kendini. Domiane des Moirots avı işaret eden bir puanter kadar çevikti: Ben penceremden geviş getiren inekleri seyreder, geçmişteki hatalarıma ve geleceğe dair derin düşüncelere dalarken, kalbimde çoktan terkip olmuş çözüme işaret ederdi. O zamandan beri, kilerimde muhakkak bir kasa Domiane des Moirots bulundurmuşumdur.

On yıl sonra tekrar Amerika'da bulmuştum kendimi. Karıma deniz kenarında bir kulübe miras kalmıştı; kulübeyi satmış ve elimize geçen parayla Virginia'da bir çiftlik satın almıştık. Pek akıllıca bir hareket değildi bu, zira –on sekizinci yüzyıldan kalma bir konak olan– ev çeyrek asırdır terk edilmiş bir haldeydi ve tıpkı Amerikan İç Savaşı'ndaki şehitler anısına dikilmiş bir anıt gibi, merasının üzerinde heybetli, kasvetli ve metruk bir durumda duruyordu. Bir ay boyunca, bitişikteki barakada yalnız başıma oturup, kendime vazife biçtiğim yeni ve muazzam işi düşünmüştüm. Karanlık çöktüğünde, kurtların mahzun mahzun ulumalarını, zaman zaman da muhtemelen bir dağ aslanından gelen kükremeleri işitirdim; gündüzleriyse bu yırtıcı hayvanların geride bıraktığı leşler üzerinde dönüp duran akbabaların hüzünlü seslerini duyardım. Hazel Nehri vadide taşlar üzerinden ığıl ığıl akardı ve orada otlayan siyah Angus düvelerinden biri ara sıra gelip, burnundan nefes vererek penceremde buğu yapar ve yıllardır boş duran bu kulübedeki hayatı keşfetmek istercesine bana dik dik bakardı.

Kimi zaman ağılın oraya gider, çatı merteğine tünemiş beyaz baykuşu seyrederdim. Azametli gagasının üzerinden beni

inceler ve kayıtsız hareketlerim karşısında rahatsız olurdu. Çamurdan kıpkırmızı olmuş bir kunduz, üzerine güneş vurup da barakanın basamakları önünde bulunan kurumuş bir ağaç kökünün üzerine kurulduğunda, kapıyı açar ve yuvasına yuvarlana yuvarlana gidişini seyrederdim. Meranın içinden akıp giden akarsularda, golyan balıkları, yılanlar, kurbağalar ve kerevitler olduğunu keşfetmiştim; saldırgan kaplumbağalarsa, ahlak dersi veren dik yakalı rahipler gibi, cüce suratlarını kabuklarından hızla dışarı çıkarırdı. Çocukluğumun İngiltere'sini, reçel kavanozlarının dereye batırılmasının ardından saatlerce malumat aldığımız zamanları hatırlatırdı bana bunlar. Neredeyse tamamen unuttuğum tecrübeleri tekrar yaşıyor, mekânlarını paylaştığım ve haklı olarak beni dışarı atmaya çalışıp başarılı olamayan bu canlılara bakıyor, onları dinliyor, ara sıra da ürkütüyordum. Muazzam sayıdaki olanaklar arasından gelişigüzel kaptığım geleceğe inanmaya başlamıştım artık.

Bu tuhaf ve yeni koşullarda, büsbütün yeni tarzda kararlar almam icap ediyordu; kendi kaderimin efendisi olmak gibi iflah olmaz bir ihtiyaç hissetmesem, zavallı karım ve çocuklarımın başına asla başına gelmeyecek olan bir macera ile ilgiliydi bu kararlar. Bir sonraki adımı nasıl atacak, İngiltere'deki yaşama mekânımdan, Fransa'daki ruhani mekânımdan onca uzak olan Amerika'yı evim olarak nasıl telakki edecektim? Kafamı kurcalayan soru buydu. Hem, bu arada, ne içecektim ki? Washington, Virginia'daki (Washington DC ile karıştırmamak lazım) ufak bir dükkânda beyaz Marsannay satıldığını keşfettiğim zaman, bu ikinci sorunun cevabını bulmuştum.

Dijon şehrinin eteklerinin hemen güneyinde yer alan Marsannay *grands ordinaires* ticareti sayesinde büyüyüp gelişmişti; Fransız şehirleri *grandes horizantales* ticaretine ne kadar muhtaçsa, bu ticarete de o kadar muhtaçtı. Gelgelelim

1987'den beri, Marsannay kendi *appellation*'una sahipti ve üç renkte –kırmızı, beyaz ve roze– tescilli olması bakımından emsalsizdi. Ayrıca bir başka bakımdan da olağandışıydı: Côte de Nuits'de çok az beyaz şarap üretiliyordu, gelgelelim Marsannay'ın beyaz şaraplarının kalitesi, Côte de Beaune'unkilerle bire bir aynıdır ve ekseriyetle çok daha ucuzdur. 2001 Bruno Clair, Küçük Washington'da şişesi 18 dolara satılıyordu –hem keseye uygun, hem de zihnimde gezip duran bulutlar dağıtılacaksa, gerekli.

Ancak ucuz Kaliforniya Chardonnay'larından kaçan biri, beyaz Marsannay'ın meziyetlerini tam anlamıyla takdir edebilir; bu şarap bir başyapıtın özetine benzer, eseri tastamam sunmasa da insanın iştahını kabartır. Eski evin taraçasında bu şarabı yudumlamış, ağaçları tek tek fetheden kıpkızıl bir sonbaharın ilerlediği karşıdaki tepeleri seyre dalmıştım. Eski günlerin Fransa'sına ait küçük köşemden Amerika'nın konturları keskin ve net belirmişti birden. Amerika, İngiltere ve Fransa'nın aksine, bir dizi talimata tekabül etmiyordu. Özgürce seçme şansına sahip insanlarca alınan sayısız kararın bir yan ürünüydü. Birtakım yüceltilmiş bakış açılarına göre, bu insanların çoğu gerçekte olduklarından daha az özgür olsa gerekti. Ama yerin doğasıydı bu. Kaldı ki kararlar olmaksızın hiçbir şeyin meydana gelmediği bir yerde, ancak bir budala ya da pısırık, kararlar almaktan geri dururdu. Saman renkli Marsannay'la dolu kadeh uzun bir yolu işaret ediyordu; akabinde bu yola girmiş, sevginin hemen sunulduğu ve çoğu kez yalnızca görünüşte kalmadığı bir toplumda yeni bir iş bulmuş, yeni arkadaşlar edinmiş, ailem için yeni bir yuva kurmuştum.

Côte'ların, yukarıda Marsannay ile aşağıda Montagny arasında kalan kısmında, Burgonya beyaz şarabının bir tür rafine versiyonunun üretildiği pek çok yer bulunur. Bu köylerden bazıları gayet meşhurdur: Côte d'Or'da Auxey-Duresses,

St Romain, St Abain ile Côte Chalonnaise'de Rully ve Givry. Ama bugün kafamı en çok kurcalayan meseleyi ilk kez önüme getiren yer, hemen hiç bilinmeyen Ladoix köyüydü; bu meseleyi –olumsal varlık meselesini– kitabın 5. ve 8. bölümlerinde ele alacağım. Bu konu üzerine düşünürken, başka iki yerden de yardım almıştım; biri hemen hiç tanınmıyordu, diğeriyse kırmızı şaraplarıyla tanınıyor, ama beyaz şarapları neredeyse hiç bilinmiyordu. Hemen hiç tanınmayan yerin ismi Maranges –Côte d'Or'un aşağısında bataklığa benzeyen ücra bir yer; ne köy ne de dini bir bölge, yalnızca Côte'daki şarap üretimi enerjisinin aktığı basit bir yer.

Diğeriyse, eski bir tanrının yalnızca meskenini değil, ismini de koruduğu bir yer. Merkür, Roma Panteon'una geç dahil olmuş bir tanrıydı. İsmi *mercari*'den (ticaret yapmak) gelir. Merkür tüccarların tanrısıydı ve Yunan tanrısı Hermes'in nitelikleriyle temsil ediliyor olsa da onunla ancak yüzeysel olarak ilişkiliydi. Aventine'de Merkür adına bir tapınak vardı ve Romalılar Gaul'de yayıldıkça, bu tanrının tapınakları yerleşimler arasında hızla boy göstermeye başladı; bu yerleşimler, bugünün borsaları gibi, insanın açgözlülüğü ve şeytanilik yüzünden gerilim dolu, önemli ibadet yerleriydi.

Côte Chalonnaise'deki bir köye bu tapınaklardan birinin adı verilmiştir; bu köy kısa bir süre gölgede kaldıktan sonra, bugün, aynı *appellation*'u taşıyan komşu köy St Martin sous Montaignu ile beraber, şarap sevdalıların haritasında önemli bir yer haline gelmiştir; ayrıca tanrının duaları dinlediği zamanlarda yaptığı türde ünlü alışverişin de kaynağıdır. Burada her yıl üretilen üç milyon kadar Mercurey şarabının yaklaşık onda biri beyaz şaraplardan oluşur ve bunların onda biri de kendilerine "*premier cru*" deme hakkına sahiptir. Nedir ki gözleriniz böyle etiketlenmiş bir şişeye takılırsa, şansınız yaver gittiği için, alışveriş tanrısına teşekkür etmelisiniz. Sahici

bir beyaz Burgonya şarabına özgü bütün harmoniler ve elma aromalarıyla, ilk hasat bir Mercurey Blanc, kesenizin elverdiği bir fiyata, metafizik güçlükler için kusursuz bir refakatçi sağlayacak sizlere.

Blue Ridge'in yabanıl ortamında, Amerikan şehirlerinden defedilmiş olan ilkel yalnızlıkla karşılaşmıştım. Yüzünü göstermeksizin, banliyö pencerelerinin ötesine, makineyle biçilmiş bahçelerinde kol gezen bir yalnızlıktı bu. Özgürlüğün başat ilke olduğu bir toplumdaki olağan konumdu düpedüz. Fransa'daysa eşitlik ve kardeşliğe ait özgürlük sönüp gitmişti. Dolayısıyla Fransa'daki yalnızlık *gerçek* yalnızlıktı; seçme özgürlüğünüzü kullanıp sıyrılabileceğiniz olağan bir konumdan ibaret değil, toplumun dışında, sunduğu rahatlıklardan mahrum, aciz, yardıma muhtaç ve çaresizlikle dolu bir konumdu. Fransa'da bir yılı böyle geçirmiştim; Cambridge'den ayrılıp Pau'daki Collège Universitaire'de *lecteur* olarak çalışmaya başlamıştım. Gave de Pau'nun epey tepelerinde, Le Bué denen eski bir çiftlik evinde yaşamıştım. Le Bué, artık ölmekte olan Béarnais dilinde *les brouillards* (sis) anlamına geliyordu. Gerçekten de sis yüzünden evin çevreyle irtibatı sık sık kesiliyor ve kış yaklaştıkça, günlerce süren sağanağın altında adeta suya batıyordu. Orada tek başımaydım, ne bir piyanom, ne de radyom ya da gramafonum vardı; bunların hiçbirine bütçem elvermiyordu. Elimdeki tek şey birkaç notaydı –Beethoven dörtlüleri, Wagner operaları ve Schubert *lied*'leri.

Gelgelelim müzikle hiçbir ilişiğim kalmamış halde, müzik üzerine düşünmeye başladım. Çok geçmeden şuna kani olmuştum: Müziğin doğası ve anlamından daha zor ya da daha önemli hiçbir felsefi mesele yoktur. İfade meselesi etrafında yoğunlaştırmaya çalıştım düşüncelerimi: Bir müzik eserinin üzüntü ifade ettiğini söylemek ne anlama gelir, bu yargıyı nasıl gerekçelendirebiliriz ve niçin önem taşır bu? Melodi kav-

ramını kurcaladım: Melodi nedir ve nasıl olur da ses sustuğu halde melodi devam eder? Ayrıca armoni meselesi de vardı: Akor ile "eşzamanlılık" arasında ne fark vardır? İki ses birbiriyle uyumlu olduğunda, beraberce bulunan iki şey mi, yoksa tek bir şey mi ortaya çıkar? Bir de müzikal derinlik meselesi: Niçin Beethoven'ın geç dönem dörtlülerin derinliğe sahip olduğunu söyleriz ve bunlara bir anlam veremeyen insanın dünyasında eksik olan şey nedir?

Bu meseleleri kurcalamaya başlamamda şarabın küçük de olsa bir rolü vardı. Le Bué, Côteaux de Jurançon'da, Pireneler'in emsalsiz güzellikteki eteklerinde yer alıyordu. Bu dağ eteği, Pau'nun ötesindeki nehrin karşısından, Jurançon köyünün yukarısından başlıyor, yaklaşık 50 kilometre uzanıyor ve adeta beyaz dalgalar gibi dağlara çarpıp sonlanıyordu. Adeta dalga dalga uzanan çayırların üzerinde geniş çatılı çiftlik binaları balıkçı tekneleri gibi yüzüyordu. Kışın nadir güzel günlerinde penceremden, aşağıdaki teraslı üzüm bağlarına bakardım; bu bağlar, adeta arkalarında küçük dalga izleri bırakarak yamaç boyunca uzanıyor, sonra da ufukta kayboluveriyordu.

İnsanlar bağ ektiğinde huzur ortamı doğar, toprağı kazıp petrol aradığındaysa huzur yok olur. İşte bu yüzden, Côteaux'nun altında petrol keşfedildiğinde orada yaşayanların huzuru kaçmıştı. Lacq'faki rafineriden çıkan dumanlar üzüm bağlarını mahvetmişti. Ancak daha uzaktaki *appellation* alanları kurtulabilmişti bu durumdan. Artık çıkarılacak petrol kalmadığından, Jurançon, yerel Gros Manseng üzümünden yapılan sek bir beyaz şarap ve Gros ile Petit Manseng üzümleri karşımından yapılan, uzun süre dayanan bir *vin moelleux*[8] ile, büyük bir şarap üretim alanı olarak tekrar önem kazanıyor. Söz edilen ikinci şarap tatlılığını *passerillage*'a –yani yaz sonunda üzüm saplarının kıstırılması sonucu üzümlerin gü-

8) Yumuşak içimli, bir tür hafif tatlı şarap -ç.n.

neş altında özsularını kaybederek büzüşmesine– borçludur ve nefis bir tatlılık ile çok keskin bir asiditeyi bir araya getirmesi bakımından olağandışıdır. Bu yüzden de tatlı Jurançon en leziz yemeklere eşlik edebilir; hatta *confit d'oie*'nın[9] yağını kesmekte bu şarabın üsüne yoktur. Yörenin sakinleri tatlı Jurançon'u bütün bir yemek boyunca içer. Ayrıca bu şarabı bilenler Colette'in şu yargısını paylaşacaktır şüphesiz: "Büyüleyici, azametli bir prens ve büyük bir baştan çıkarıcı kadar güvenilmez"

Pau, *Heptameron*'un yazarı nurani Kraliçe Navarre'lı Marguerite yönetiminde hümanizm merkezi olmuş, torunu Henri zamanında da Protestanların yerleştiği bir bölge haline gelmişti. IV. Henri Fransa Kralı olduktan sonra, mecburen Katolikliği benimsemesine rağmen Nantes Fermanı'nı çıkararak Kalvenizmi yasallaştırmış ve doğduğu topraklarda bir nevi acayip bir sığınak yaratmıştı. Wellington'ın yarımada seferi sonucunda yolu Pau'ya düşünce, emrindeki adeta kudurmuş pek çok subay kendi evindeymiş gibi hissederek Côteaux de Jurançon'a yerleşmişti –ev sahibem de bu subaylardan birinin soyundan geliyordu. Henry James'in karakterleri beyhude yaşamlarının bir kısmını çoğunlukla Pau'da geçirmiştir. Hatta benim yaşadığım dönemde, şehirde bir İngiliz dükkânı vardı ve burada iki ihtiyar, solup aynı parşömen sarısına dönmüş etiketler taşıyan kutular içinde, Heinz marka konserve fasülye, PG Tips çayı ve HP sosu satıyordu. Halihazırdaki Pau Belediye Başkanı'nın, Parlamentomuzca işlenen kabahate cevaben, belediye bünyesinde bir avköpeği sürüsü oluşturmaya karar verdiğini öğrendiğimde, bu bana hiç şaşırtıcı gelmemişti.

Tatlı Jurançon IV. Henri'nin vaftizinde, sonradan da Navarre hanedanının bütün saray şölenlerinde sunulmuştu. La-

9) Kaz budunun çeşitli baharatlarla kendi yağında hafifçe pişirilip bekletilmesiyle yapılan, bilhassa güneybatı Fransa'ya özgü bir yemek -ç.n.

martine ise dini düşüncelerin yanına iyi giden bir şarap olarak övmüştü. Vaktiyle komşum ihtiyar Bay Boulet'nin pazar öğleden sonraları *cassoulet*'den[10] sonra açtığı tozlu 53 ve 55 şişeleri ayarında bir tatlı Jurançon aradım geçtiğimiz yıllarda. Bu yağlı, adeta okşayan şerbetler, tütsülü aromaları sayesinde, Bay Boulet'nin monologunu, yarım saat gibi kısa bir sürede, köylü homurdanması olmaktan çıkarıp hamdüsenaya çevirirdi. Her nasılsa, o zamandan bu yana hiçbir Jurançon, Bay Boulet'ninkilerin ayarında olmadı. Ne ki niçin müziğin felsefesine kendimi adamam gerektiğini anlamama yardım eden de bir şişe sek 55'ti.

Bir gün Deux Chevaux'ya bir grup öğrenci gelmiş, yanlarında da peynir, şarap ve gitar getirmişlerdi. Onlara iki kısımlı armoniye sahip İngiliz Noel şarkıları söylemeyi öğretiyordum; onlar da bana *Dans l'eau de la claire fontaine/Elle se baignait toute nue*'yü takdir etmeyi öğretti. Adeta bir pazarlıktı bu ve *enfin*, *bref* (nihayetinde) beraberce keyifli vakit geçirmiştik; gerçi klasik müziğe çok az ilgi göstermeleri kafamı kurcalamıştı. Fransa'da 1960'ların taşrasında müzik; biraz Piaf, Greco, Prévert ve Brassens'le ve orada burada Buddy Holly, Elvis Presley ve Chuck Berry'ye duyulan şaşkın bir takdirle çeşnilendirilmiş geleneksel şarkılar demekti.

Onlara ders anlatmaya başlamış, çok geçmeden de soru üstüne soruyla karşılaşmıştım. Müzikte beğeni niçin önemliydi? Betthoven'ın sonatlarının hiçbirini bilmeyerek ellerinden kaçırdıkları şey neydi? Senfoniler niçin çok önemliydi? Beatles denen gruba niçin ilgi duymalıydılar ve popüler esinin doruk noktası olarak onlara telkin etmeye çalıştığım İngiliz halk şarkılarını bu kadar özel kılan şey neydi? Konuşa konuşa kendimi bir çıkmaza soktum ve öylece kalakaldım; Martinique'den gelen Lotus adındaki güzel kızın gülüşü, bembeyaz dişlerini

10) Et, domuz derisi ve kuru fasulyeyle yapılan, Güney Fransa'ya özgü bir yemek -ç.n.

ortaya seriyordu. O sırada Pierre, babasının kilerinden çaldığı 55 Jurançon şişesini çıkardı sırt çantasından ve sırf benim için getirdiğini söyleyerek bana uzattı. Şişeyi açıp kadehe doldurdum. Manseng üzümünden keskin, limon aromalı, uzun süre dayanan şaraplar elde ediliyordu ve bunlar on yıl şişede olgunlaştıktan sonra, muhteşem derecede aromatik, canlı ve altın sarısı renginde oluyordu. Bu şarap tatlı, köpüklü lezzetlerle adeta taarruza geçiyor ve küçük bir dalganın kum üzerinden kayışı gibi, damak üzerinden tertemiz kayıp gidiyordu. İşte bu temiz tat düşüncelerimi kurtarmıştı. Bay Boulet gibi, hoşlanmadığım olaylar karşısında yakınmayı bırakmış, hoşlandığım şeyleri yüceltmeye başlamıştım. Hem benim hem de onlar için anlam taşıyan sözlerin arayışına düşmüş ve zihnimde Beethoven'ın senfonilerini çalarak Côteaux de Jurançon'da aklen nasıl salim kaldığımı, senfonilerin her daim içime yaydığı ışıkla sisler içinde nasıl yürüdüğümü anlatmıştım onlara.

Jurançon'a en yakın kırmızı şarap bölgesi Madiran'dı. Buranın şaraplarını da çıraklığım sırasında içmiş ve hem derin, kuvvetli karakterini hem de tuhaf derecede düşük fiyatını takdir etmiştim. Ortaçağda Santiago de Compostela'ya hacca gidenler, kuzey İspanya'nın şaraplarıyla kendilerine eziyet etmek yerine (bir sonraki bölümde ortaya koyacağım gibi, bu konuda tamamen yanılıyorlardı) Madiran şarabını içerlerdi. Madiran yerel Tannat üzümünden yapılan, cömert ve lezzetli bir şaraptır: Bordo renginde, baharatlı, uzun ömürlüdür ve –şişede birkaç yıl bekledikten sonra– ana kucağı kadar tatlı ve yumuşak hale gelir. Pireneler'de geçirdiğim yıl, Madiran favori kırmızı şarabımdı ve ancak sonraları, Cambridge'e dönüşümde, Bordo şarabının büyüsüne kapılacaktım.

Bu arada, küçük motosikletimle Béarn ve Bask Bölgesi'nin köylerini dolaşır, kimi zaman daha da uzaklara gidip Languedoc'a varırdım; ne zaman bir kilise görsem durup ora-

daki rutubetli, dua yüklü sükûneti içime çeker ve etraftaki mezarlarda gömülü bütün insanlarla bir süreliğine hemhal olurdum. Fransa, Devrim ve mükerrer askeri yenilgiler, ülke içindeki ihanetler, hasmane içgöçler ve sosyalist bir devletin ortaya çıkması yüzünden mahvolmuştu; ama Fransa'nın toprağı kutsanmış bir topraktı ve Charlemagne ile St Louis arasındaki yıllarda üzüm bağları kök salmaya başladığında, Fransa'nın her karış toprağı kendi azizinin hamiliğine nail olmuştu. Bu azizlerin isimleri çoğu kez yer isimlerine dönüşüyor ve bir deredeki taşlar gibi, zaman içinde pürüzsüz ve parlak hale geliyordu. Nitekim dindarlığın ve lehçenin aralıksız akışı neticesinde, Sanctus Sidonius, Saint-Saëns'e dönüşmüştü. Dünyevi St Gengouxy'den meleksi St Exupéry'ye bu isimler bir mekâna, inanca ve dile kök salmış bir milletin arkeolojik gerçeğini ifade ediyordu. Proust bütün bunları muhteşem bir dille anlatmıştı; Combray *curé*'si (papaz) yıkıntıların altındaki *pays réel*'i temsil ediyordu benim için.

Bazı köy isimleri şaşırtıcıdır; örneğin Hıristiyan olarak şehit edilen Romalı bir asker olan Amor'un adından gelen, Beaujolais'deki St Amour. Proust okurları genç ve büyüleyici St Loup Marki'sini hatırlayacaktır: Hem erkeksi korumayı hem kadınsı boyun eğmeyi, bunların ikisini de hiç hak etmeyen bir anlatıcıya sunarak, yüce fantezi nesnesi –imkânsız bir arzunun imkânsız muhatabı– gibi görünür. Nedir ki pek çoğumuz, vaktiyle gerçekten bir Saint-Wolf'un var olduğunu ve bir yerin onun ismini taşıdığını öğrendiğinde şaşıracaktır. Hem, Proust'un sevimli Marki'sinden bir öpücük alamazsanız da, ismini verdiği yeri kadehten içebilirsiniz.

On üçüncü yüzyılda Thieri Loup, Montpellier civarında yaşayan ve hiç kimseye gönül vermeyen bir kadınla evlenmeye çalışan üç erkek kardeşten biriydi. Thieri sahip olduğu erdemleri ispatlamak için Haçlılara katılmış, geri döndüğün-

de de kadının ölmek suretiyle kendi erdemlerini ispatladığını görmüştü. Kendi hikâyesini sağa sola anlatmak yerine, tepede bir zaviyeye çekilmiş, ömrünün geri kalanını dua etmeye adamıştı. Ağabeyleri de aynı yolu seçmişti. Vakti geldiğinde, Thieri aziz mertebesine yükseltilmişti ve tepeye onun ismi verilmişti.

Pic de St Loup, Côteaux de Languedoc'un en kuzeyindeki bölgedir. Côteaux ise Languedoc'un şarap üretilen kısmının en kuzeyinde yer alır. Burada aromatik Şiraz, Mourvèdre ve Carignan üzümleri, bölgenin ot kokulu havasını massederek sıvı esansların içine katar. Serin gecelerin, sıcak gündüzlerin ve kireçli alttoprağın birleşimi, Güney Fransa için alışılmadık olan bir zarafet sergiler. Pic de St Loup, Languedoc devriminin merkezi haline gelmiştir. Bir zamanlar endüstriyel alkol üretimine ayrılmış olan bir bölge, şimdilerde şarap sevdalıları için hızla bir cennet haline gelmektedir.

Languedoc deney yeridir –bunun sebebi yalnızca *appellation contrôlée* kurallarının buna izin vermesi değil, aynı zamanda orada yaşayan insanların doğasında deneyciliğin bulunmasıdır. Bu bölgenin insanları heretik, mason, Katharcı olmuştur. Thieri Loup'un keşfettiği üzere, bu insanlar "*oui*" yerine hep "*oc*"[11] der: En ateşli yandaşı Kutsal Topraklar'a göndermeye yeter bu söz. Bu bölge, devletin resmi sınırlarının kıyısında yer alır ve ekseriyetle şaraplarını *vins de pays*[12] diye adlandırma imkânına sahiptir; gerçi kıyıda köşede *appellation contrôlée* sınıfı şaraplar da peyda olur. *Vin de pays,* gençli-

11) *Oui,* Fransızca'da, *oc* Oksitanca'da "evet" anlamına gelir -ç.n.

12) *Vin de pays*, Fransız şarap sınıflandırmasına göre, *vin de table* ya da *vin ordinaire* diye sınıflandırılan şarapların üstünde, *appellation d'origine contrôlée* (AOC) sıfılı şaraplarınsa altında yer alır. *Vin de pays* sınıfı şaraplar, *vin ordinaire* sınıfı şarapların aksine, tadım ve analiz işlemlerine tabi tutulur. Ayrıca bu şaraplar belli bir üzüm çeşidinden ya da karışımından üretilmelidir. Bununla beraber, bu tür şaraplara dair kurallar, AOC sınıfı şaraplarınki kadar katı değildir -ç.n.

ğimde Fransa'da aylaklık ettiğim sırada çoğunlukla bütçemin ancak elverdiği *vin ordinaire*'lerin aksine, endüstriyel bir ürün değil, yerel toprağı ve karakteri zapt etme yönünde özenle yürütülen bir girişimdir. Civarda *appellation* sınıfı şaraplar üretenlerle boy ölçüşen *vin de pays* üreticileri vardır ve resmen tanınmamaları bu üreticileri birbirleriyle amansız bir rekabete sevk eder. Örneğin Pézenas civarındaki Côtes de Thongue'da kırmızı, beyaz ve roze şaraplar üreten *vigneron*'lar (bağcı) böyledir; bu bağcılar kadim topraklarına yeni üzüm çeşitleri adapte etmek ve kendi bağlarının doğusunda, batısında ve kuzeyinde üretilen meşhur şaraplarla boy ölçüşmek amacıyla birbirlerini kışkırtırlar. *Vin de pays* sınıflandırmasının himayesinde yetişen yeni üzüm çeşitleriyle ve yeni kombinasyonlarla, Languedoc'un her yerinde deneyler sürmektedir.

Languedoc'un şaraba dayalı ekonomisi asma biti yüzünden mahvolmuştu. Amerika'dan ithal edilen asmalarla aşılamak gibi maliyetli bir işe ancak ithalat yapan ünlü üreticilerin bütçesi elverirdi. Böylece Languedoc'ta koca koca bağlar birden üzümsüz ve –daha da kötüsü– şarapsız kalmıştı. Bu durumun ilk etkisi, somurtkan ve kindar bir köylü topluluğu yaratmak olmuştu. Bu topluluk, Üçüncü Cumhuriyet ricalini cezalandırmayı ve mümkünse onların kilerlerine erişmeyi aklına koymuştu. 1907'de, Béziers, Perpignan, Carcassonne ve Nîmes'den köylüler, Marcellin Albert adında birinin liderliğinde bir araya gelerek, Languedoc'un dört bir yanındaki belediye başkanlarını rütbelerini söküp atmaya ve belediye binalarını kapamaya teşvik etmişti. Belli ki bu durumun çaresi, protestocuların susuzluğunu bastırmak için Assemblée Nationale'in kilerlerinden yeterince şarabı onlara dağıtmaktı. Clemenceau hükümetiyse bunu yapmak yerine, bölgeye asker göndermişti. Beş kişi ölmüş, yüzü aşkın insan yaralanmıştı. Albert ise Montpellier'de hapse atılmıştı. Köylüler mesajı al-

mıştı ve Languedoc'un bağları yarım asır boyunca ekilmeden kaldı.

Bu bölge ancak savaştan sonra canlanabilmiş ve yukarıda bahsettiğim birkaç *appellation contrôlée*'yi elde etmek için uğraşabilmişti. 1982'de kırmızı ve roze için, 2006'da da beyaz için *appellation* alabilen bölgelerden biri Faugères'dir. Béziers'in kuzeyine düşen bu bölge, Cabrerolles ve Caussiniojouls gibi kökleri eskiye dayanan isimlere sahip köyler barındırır. Faugères *appellation*'unun nüfusu, bir asır önce 4750 iken bugün 3000 civarındadır ve şarap üretimi hâlâ 100000 litre'den azdır. Bu da kişi başı 330 litreden az bir rakama tekabül eder ki günde bir litre tüketildiğinde ihracata pek yer kalmaz. Gene de, kırmızı şarapları küresel entropinin uzak kıyılara yığdığını görebilirsiniz zaman zaman; bu yüzden Faugères'in uzun süredir azap çeken köylülerine karşı vazifenizi yapmalı ve şaraplarından satın almalısınız. Cinsault, Carignan, Şiraz, Mourvèdre ve Grenache'ın girift bir karışımı olan bu kırmızı şarap, kendi bünyesindeki meltemlerle tatlı tatlı sallanan bir yaz meyvesi kılığında, *vin de garde*'a[13] özgü nazenin yapıya sahiptir.

Gelgelelim Languedoc'un etrafında, iyice yer etmiş usulleri ve istikrarlı bağlarıyla daha eski şarap bağları bulunur: Doğuda Rhône, batıda Cahors, Bergerac ve Bordeaux, kuzeyde Loire ve Pirenlere sokulmuş halde St Mont, Madiran, Corbières ve Collioure. Eksi yerleşimlerden dolayı, bu bölgelerdeki üzüm çeşitleri, deyim yerindeyse, azizlerin ve onların mabetlerinin ardında kaybolmuştur. Kimi zaman bilinçli bir karar sonucunda gerçekleşmiştir bu. Gelgelelim ekseriyetle üzüm çeşitlerinin niteliği ve oranları, toprak yerleştikçe, ayarlamalar ve uzlaşmalar yardımıyla, beşeri girişimlerin ardında hareket eden görünmez el tarafından kararlaştırılmıştı.

13) Fransızcada yıllandırmaya elverişli şaraplar için kullanılan tabir -ç.n.

Bunun en manidar örneği Rhône Vadisi şaraplarıdır. Bu şaraplar kimi yerde iyice yerelleşmiş tek bir üzümden, kimi yerde de gelenek dışında hiçbir saik olmaksızın yapılan harmanlardan üretilir. Aslında Languedoc tekrar doğmadan önce, Paris'in çinko kaplı barlarını besleyen Rhône Vadisi'ydi. İlk kez MÖ dördüncü yüzyılda Yunan kolonileri tarafından ekilen bu bağlar, Fransız tarihinin bir simgesidir ve günümüzde en iyi kuzey Rhône şarapları da Burgonya'lar kadar pahalıdır. Şiraz üzümünden yapılan kırmızı şaraplara kimi zaman bir miktar beyaz Viognier üzümü katılır. Rhône'un Massif Central'dan[14] oyduğu eyer biçimindeki Hermitage tepesinin ve bitişiğindeki Côte Rôtie'nin şarapları emsalsiz bir zarafete sahiptir ve ancak en az on yıl şişede bekletildiğinde tam anlamıyla tadına varılabilir. Kırmızı Hermitage'ın uzun ömrü ve büyüsü, George Saintsbury'nin *Notes on a Cellar Book*'undan alınan aşağıdaki pasajda çok iyi kaydedilmiştir. Saintsbury burada kırk yaşındaki bir Hermitage'ı, o güne dek içtiği "en erkeksi" şarabı tasvir eder:

Gördüğüm çoğu Hermitage'dan daha koyu bir kahverenkteydi; ama bu kahverengi, öyle bir kırmızıya boğulmuştu ki büsbütün değişmişti. Bukesi pek tatlı olmayan şebboy kokusu taşıyordu az çok. Tadı konusundaysa, insan kolayca coşkulu sözler söyleyebilir. Bu tür durumlarda şarap erbapları "bitim"den bahseder, ama bu şarap öyle dolu ve öyle karmaşıktı ki sanki hiç bitmiyormuş gibiydi. Bu şarap hakkında tefekkürlere dalabilirdiniz ve o da tefekkürlerinize ayak uydurabilir. Bölgenin kırmızı şaraplarında beyazlarındaki kadar baskın olmayan "çakmaktaşı"nın her daim mevcut olacağı farz edilir ki zaten bunda da

14) Fransa'nın ortasından güneyine uzanan, dağlar ve platolarla kaplı bölge -ç.n.

eksik değildi; ama şımarıklık etmiyor ve özel Hermitage kokusunun çok üstüne çıkmıyordu...

Uzun yıllardır kırmızı Hermitage el yakmadan satın alınabiliyor artık. Halihazırda ihtiyaç duyulan miktar ile eldeki mali kaynakları uzlaştıran bir kırmızı Rhône bulmak içinse daha da güneye, Ardèche'e, yani St Joseph bağlarının vatanına gitmeniz gerekiyor.

Mallarmé sık sık Ardèche'e giderdi, çünkü buranın ismi hayatının üzerindeki iki büyük etkiyi içeriyordu: *l'art* (sanat) ve *la dèche* (parasızlık). Aslına bakılırsa St Joseph fakir bir insanın alabileceği bir şarap değildir kesinlikle, ama nasıl bir şarap olduğu göz önüne alındığında ucuzdur: Pürüzsüz, yumuşak, meyveli, nispeten hafiftir, ama en iyi Şiraz'ın nazenin baharatlı bukesine de sahiptir. Güneye indikçe, önologların kafası daha da karışır. Pek çok bölge Côtes du Rhône Köyleri *appellation*'una sahiptir, ama yalnızca birkaçının münhasır bir *appellation*'u vardır. Pek çok köy bu konuda dertlidir ve Crozes-Hermitage, Cornas, Lirac, Vacqueyras, Gigondas ve yenilerde Rasteau dahil, *appellation* elde etmek için başarılı müzakereler yürütmüştür. Sözü geçen köylerden ilk ikisi, kuzey Rhône Vadisi'nin güney ucunda yer alır; geri kalan dördüyse, güney Rhône'un en ünlü (ve fazlasıyla abartılan) bağına, Châteauneuf-du-Pape'ın bitişiğindedir. Bunların yanı sıra, ürettikleri şarabı mecburen umumi bir etiketle satan pek çok köy, gene de etikete kendi ismini koyar –bunun en iyi örnekleri de Sablet, Brézème ve Saint-Gervais'dir.

Bütün güney Rhône'ları gibi, Vacqueyras da üzüm karışımından yapılır ve yerel *accent du midi*'yi (güney aksanı) buradan alır. Ekseriyetle çok gençken satışa sunulur; ama altı yıl kadar olgunlaştırıldığında, kadehten tatlı bir ezgi gibi dalga dalga gelir. Châteauneuf'e gelince, değişken kalitesi, hem

bağların değişik konumlarını hem de orada okunan dualarının farklı yoğunluklarını yansıtır. Her Châteauneuf, izin verilen pek çok üzüm çeşidinin münferit bir karışımıdır ve her biri güneşle yıkanmış bu *climat*'nın (iklim) özel bir yönünü yansıtır. Bu bölgedeki kırmızı kilden teraslar Rhône'un batı kıyısının üzerinde yükselir de yükselir.

Wiltshire'ın killi düzlüklerinde kasvetli kış akşamlarına en iyi gelen şeylerden biri, Tardieu-Laurent şaraphanesinde üretilen Rasteau'dur. Buradaki insanlar özgüven sahibi ve kendinden menkul *terroirist*'tirler ve şarapları için, asmaları kurumuş katı ve asık suratlı *vigneron*'lar arasında üzüm arar, bu üzümlerden süzülen özsuyun; günahın, güneşin ve toprağın tastamam özünü içereceğini farz ederler. Ürettikleri şarap, Cinsault, Şiraz ve Grenach harmanından oluşan, Châteauneuf kadar güçlü, zengin, mürekkep gibi bir şaraptır ve Tunus kıyılarından esen *mistral*'in taşıyıp getirdiği hurma ve badem aromaları içerir.

Kuzey Rhône'un sek beyaz şarapları arasında hiçbir şarap yoktur ki Condrieu'nünkiler kadar büyük saygı görsün. Gelgelelim bu bölgenin makûs bir tarihi vardır. Yörede çıkan bir isyandan sonra, İmparator Vespasian, isyanı yörenin şaraplarını aşırı miktarda tüketme âdetine yormuş ve bütün üzüm bağlarını yerle bir ettirmişti. Halefi İmparator Probus, olayların içyüzünü daha iyi anlamış, şarabın iyi ve herkesin erişiminde olduğu müddetçe isyanın ancak iktidarsızlık durumunda meydana geleceğini idrak etmişti. Dolayısıyla 281 yılında, bağları tekrar ektirip Dalmaçya'dan beyaz Viognier üzümü getirtti. Bu üzümün bakımı zordur, zira hastalıklara karşı dayanıksızdır ve hâlâ don tehlikesi varken çiçeklenebilir. Condrieu'nün sert toprağı ve asmaların dikildiği dik yamaçları da yörenin *vigneron*'ları açısından ayrıca sorun oluşturur. Savaş sonrası şehre göç yüzünden, 1965'e gelindiğinde, üzerinde asma dikili yalnızca 8 hektarlık alan kalmıştır.

Ama ters göçle beraber, bütün bunlar değişmiştir artık. Hem çiftçilere verilen devlet desteği hem de toplumsal devinim sayesinde Fransa kırsalının solan asmalarının yerine, Paris'ten gelen protez gibi ilave asmalar konmuştur. Günümüzde mevcut 200 hektarlık alanın 100 hektarı ekili durumdadır ve yılda yarım milyon şişe şarap üretilir. Üretilen şarap leziz kayısı aroması, zenginlik ile limoni asiditeyi hoş bir şekilde bir araya getirmesi ve en vasat yemekler karşısında bile dayanıklılık göstermesiyle haklı bir üne sahiptir. Kuzeyinde yetişen her şey kadar rafine ve manidardır ve muhteşem çiçeksi buseleriyle muzip sivri iğnesini Viognier'e borçludur. Nedir ki müthiş ölçüde pahalıdır, öyle ki zaman zaman fiyat bakımından ilk hasat Burgonyalarla kapışır, özellikle de Guigal gibi meşhur bir üreticinin etiketini taşıyorsa.

Gelgelelim Viognier, Ardèche'teki nehrin ötesine, Conrieu'nünkinden büsbütün farklı olmayan ve benzer bir iklime sahip topraklara da başarıyla ekilmiştir. Elde edilen *vin de pays des Côteaux de l'Ardèche* günümüzde birkaç üretici tarafından ihraç edilmektedir. Bu şarabın kimi versiyonları, muadili olmasa da, makul bir şekilde Condrieu ile karşılaştırılabilir. Bu şarabın kalitesinin salt üzüme atfedilmesi gerektiğini ima ediyor değilim, gerçi aynı sonuç Güney Afrika, Yeni Zelanda ya da Arjantin'de de elde edilebiliyormuş. Ardèche versiyonu iklim ve toprağın meziyetlerini sergiler ve girift kokuları, nehrin öte yakasındaki daha iyi şaraplar haricinde rakipsiz olan sağlam temeller üzerinde yükselir. Gelgelelim Condrieu'yle birebir karşılaştırılabilecek şarap, Château Grillet'nin şarabıdır; burası da Viognier üzümüne ayrılmış münferit bir bağdır ve kendi *appellation*'u bulunmasına rağmen, boyut olarak yalnızca 3 hektar kadardır. Thomas Jefferson Fransa'da büyükelçiyken, işret döneminde The Château'yu ziyaret etmiştir. Ayrıca meşhur "Prens Curnonsky" (Maurice Edmond Sailland,

prince des gastronomes) buranın şarabını, Fransa'nın en iyi beş beyaz şarabından biri diye nitelemiştir.

Hermitage, Marsanne ve Roussanne üzümlerinden beyaz şarap üretir. Bu şarap asidik değildir, ama şişede birkaç yıl bekledikten sonra, münhasır bir koku ve dolgunluk kazanır. Yoğun ve komplike tadı, ahtapot yahnisi gibi, baharatlı deniz mahsulü yemeklerine iyi uyum sağlar. Gelgelelim gerçeği söylemek gerekirse, güzel ve olgun bir beyaz Hermitage'a en iyi giden yemek, güveçte pişmiş kirpidir; ne yazık ki nesli azalan türleri korumaya yönelik yasalar, bu yemek yerine, ızgara sincaba mecbur ediyor bizi.

Beyaz Rhône almak için, geçmişte ekseriyetle Berry Brothers'a giderdim; bunun sebebi kısmen ekonomik (Berry Brothers, yasalar izin verdiği müddetçe, beyaz Hermitage'ları fıçı içinde ithal etmişti), kısmen de Chapoutier firmasıyla çoktandır bir ilişki içinde olmasıydı. Chapoutier firmasına ait, pek çok farklı bağın üzümünden harmanlanan ve "Chante Alouette" adını taşıyan beyaz Hermitage, puro kutusu aroması ve sonbahara benzer tadıyla, beni en kederli zamanlarımda teskin etmişti. En kayda değer beyaz St Joseph'imi de gene Berry Brothers'tan edinmiştim: Domaine Ferraton'ın ürettiği Les Oliviers. Günümüzde Ferraton ailesinin dördüncü kuşak üyeleri tarafından işletilen Domaine'in ayırt edici özellikleri; titiz zanaatkârlığı, kestirme işlere hiç yüz vermemesi, Rhône Vadisi'ne ve *terroir*'larına büyük bir sevgi beslemesidir. Bu şarap işlenmeden ve filtreden geçirilmeden şişelenir ve gözlerinizi, dudaklarınızı ve burnunuzu adeta kadehe mıhlayan altın gibi bir berraklığa ve badem aromasına sahiptir. Tatlı tatlı yaydığı tınıları ve yoğun yerel karakteri bakımından endüstriyel Chardonnay'ın tam zıddı olan bu şarap, gene de tam gövdeli, zengin ve olgundur ve haşlama hindi etiyle mükemmel bir uyum sağlar; keza kendisi gibi, daha leziz şeylerle de öyle. As-

lında, yemekle birlikte harcanmaması gereken, en sevdiğiniz dostunuz yanınızdayken, çiçeklerle dolu bir çayırda yudumlanması icap eden bir şaraptır bu.

Fransa'da şarapçılık yapılan bölgelerin en eskisi muhtemelen Rhône'dur ve buradaki bağlar haritaya adeta raptiyeler gibi iliştirilmiştir. Küçük üreticilerin uzun süreli uğraşları sonucunda ortaya çıkmıştır bu; kimisi bir iki hektarlık bir alan ekerek, sebatkâr bir çalışma neticesinde, toprağı meyveye, meyveyi de aromaya tam anlamıyla nasıl katacağını keşfetmiştir. Vaktiyle bu küçük üreticiler, ülkelerinin itibarı için herhangi bir futbol takımından çok daha fazlasını yapan ulusal kahramanlar olarak kabul edilmişti. Gelgelelim 1990'da, sağlık fanatiklerinin baskısı sonucu, Loi Evin yasası çıkarılmış, böylece de üreticilerin kendi şaraplarının meziyetleri hakkında reklam yapmaları imkânsız hale gelmişti. Bu durum büyük içki baronlarının çok işine yaramıştı, zira onlar büyük bir pazar payına peşinen sahip olduklarından reklama bağlı değildiler. Fransa'daki reklam yasağı, en büyük meziyeti tam da en fazla değeri yerelliğe atfetmek ve sizi yaşadığınız yerde kalmaya teşvik etmek olan bir ürünün küreselleşmesi yönünde atılan ilk adımdı. Gelgelelim her zaman olduğu gibi, dırdırcılar, zevklerimizin erdemli biçimlerini keşfetmek yerine, yasaklamayı tercih ediyordu.

Şimdiye dek, küçük *appellation*'lar küresel girdaba kapılmamıştır. Özellikle bir tanesi burada zikredilmeye değer, zira çok derin bir tefekkür anıma eşlik etmişti. Pireneler'in doğu ucunun altına gizlenmiş olan, bağları Akdeniz kıyılarına uzanan, gerçek Katalonya'ya daha girmeden Fransa'nın en uç Katalan bölgesinde en küçük Fransız *appellation*'larından biri bulunur: Yaklaşık 320 hektarlık bağlarda, Grenache Noir, Carignan ve Mourvèrdre'nin yanı sıra baharat aroması vermek için Şiraz ve Cinsault'dan kırmızı ve roze şaraplar yapılır.

Collioure'ün kırmızı şarapları, dolu, zengin, yuvarlak, meyvemsi ve burada yaşamış olan, mezarı da Clos Chatard bağının hemen yanında bulunan heykeltıraş Aristide Maillol'nun nü kadın heykelleri gibi pürüzsüzdür. Düzgün kalçaları ve olgunlaşmış şarapları hayal ederken "Maillol" ismini dilinizde döndürürseniz, Collioure'ün tadını biraz alabilirsiniz. Languedoc'tan yenilerde tayin edilmiş adayların uzaktan taklit ettiği bir tadın; dingin, yerleşmiş, donanmış ve azametli bir versiyonudur. Yumuşak tanenleri, koyu yakut rengi ve *cherry-brendy* bitimi şunu temin eder: Şayet bir şeyin sizi canlandırması mümkünse, bu şey kesinlikle Collioure'dür.

Asil, cömert, hep matemini tutacağım atım Barney'in ölümü üzerine beni düşünmeye sevk eden de bir kadeh Collioure'dü. Badminton Park'ta birkaç gün önce altımda yığılıp kalmıştı Barney. Şarabı yudumlarken, Barney'nin sanki o tür bir iksir istermiş gibi açılan ağzını hatırlamıştım. Hiçbir deva bulamayan Barney, yaklaşan karanlık karşısında iki kere kişnemiş ve ölmüştü. Hiçbir içki, vaktiyle Barney'nin kalbini canlandırabilecek olan Collioure kadar onun hatırasını yaşatamaz. Ne zaman önümde bir şişe bulunsa, onun meziyetlerini ve yarı kör, artrit halde de olsa, sonuna kadar sürünün lideri olarak yola devam etme kararlılığını hatırlarım.

Collioure bağlarının en iyisi, küçük Domaine La Tour Vieille'dir. Burada yapılan Puig Ambeille 1998 şarabına, Hachette şarap kılavuzunda layıkıyla üç yıldız verilmiştir. Keza Barney'ye dair düşüncelerimi besleyen La Pinède 2002 de aynı ölçüde pürüzsüz, zengin ve meyvemsidir. Yüzde 14.5 alkol oranına sahip olan bu şarap, sertleştirilmiş şarabın kuvvetine yaklaşır, ama Avusturalya'dan gelen ve mideyi zorlayan o alttropikal şaraplardaki yanık pancar tadının zerresi bulunmaz. Aslında Collioure, kuvvet ile yumuşaklığı, cesaret ile zarafeti birleştirir, tıpkı Barney'nin yaptığı gibi.

Barney'nin benim için yaptığı her şeyi, başka bir at da yapabilirdi –gerçi açıkça söylemem gerekirse, o başka atı beyhude yere arayıp durmuştum. Gelgelelim Barney'nin matemini tutarken, onun niteliklerini aşan başka bir husus üzerine de düşünüyorum. Ona *tözsel* olan bir bireysellik atfediyorum –onun niteliklerinden kaynaklanan ya da onlara bağlı olan bir şey değil bu, söz konusu niteliklerin içsel olarak bulunduğu bir yuva. Ayrıca bu bireysellik insan bireyselliğine de benzemiyor: Kendi kendine gönderme yapan "Ben"e karşılık gelen bir düşünce ve eylem merkezinde konumlanmış bir bireysellik değil. Kişisel bir ilişkiyi ya da fedakârlıkla dolu sahici bir sevgiyi yitirdim diye matemini tutmuyorum Barney'nin. Böyle bir sevgi bir attan, hatta bir köpekten de beklenemez; zira bu hayvanların insan efendilerine olan bağlılıkları, "Ben" ile "Ben" buluştuğunda meydana gelen hakiki metafizik onaydan yoksundur.

Bu konuyu düşündükçe şunu idrak etmeye başlamıştım: İnsanlığın içinde bulunduğu metafizik açmaz –"Ben...-dir" sözünde gizli olan, birinin aşkınlığı olumladığı, öbürününse yadsıdığı derin çatışma– duygularımızı büsbütün değiştirerek, bizleri yalnızca insanlar için değil, aynı zamanda duygularımızı zapt eden her şey için matem tutmaya yöneltir. Sophie'nin atı Kitty matem tutmamış olsa da, Barney öldüğünde, yaklaşık 5 km ötede sanki onun kişnemelerini duymuş gibi durup, yakarırcasına belli belirsiz sesler çıkarmıştı. Ama ertesi gün duygularını dönüştürmüştü, tıpkı bir asmanın başka bir dala tırmanması gibi.

Tamamen İngilizlere özgü bu tür düşünceler bir kadeh Collioure sayesinde ortaya çıkmış olsa da şunu kabul etmek gerekir: Eski İngiltere'ye dair düşüncelerin yanına en iyi giden şaraplar, Bordo şaraplarıdır. Hâlâ İngiliz tahtının hakkı olan yerler arasında sayılan Bordo'nun ürünleri, ölçülü ve ağır

kanlı meyvemsi özelliği itibarıyla, tuhaf bir şekilde İngiliz mizacına uygundur. Asırların müzmin İngiliz ayrıksılığı, tuhaf "claret"[15] isminde belirir. Bu isim, Homeros'un "şarap koyusu deniz" diye tarif ederken (gerçi Homeros'un kör olduğu söylenir) aklından geçirdiği şaraplar kadar koyu renge sahip şaraplar için kullanılagelmiştir. Hatırlayalım:

Geri durmayacağız keşfetmekten,
Ve bütün keşiflerimizin sonunda
Döneceğiz başladığımız yere
Sanki orayı ilk kez görüyormuşuz gibi.

T.S. Eliot'un ruhani yolculuğumuza dair ünlü tasviri, şaraba yaptığımız yolculuk için de aynen geçerlidir. *Claret*'den başlayarak, acayip meyvenin, egzotik toprakların, tuhaf hayat tarzlarının ve şarapları haricinde bir şeyi tavsiye edemeyeceğimiz ülkelerin arayışına çıkarız. Vücudumuza ve ruhumuza Avusturalya Şirazları, Arjantin Tempranillo'ları, Romanya Cabernet Sauvignon'ları ve Yunan Retsina'larıyla azap verdikten sonra, Kayıp Oğul gibi eve döner ve yaptığımız budalalık için af dileriz. *Claret* sıcak ve müşfik bir kucak açar, İngiliz susuzluluğu ile Gaskonya'nın ferahlatıcı içeceği arasındaki kadim bağa hayat verir, huzur dolu ve berrak aroması aracılığıyla pişmanlık yüklü düşüncelerimizi teskin eder ve günahlardan arınmayı ruhun derinliklerine kadar işler. Bizi biz yapan şaraptır bu, biz bu şarap için yaratılmışızdır, öyle ki başka bir şey içtiğimi fark ettiğim zaman şaşar kalırım çoğu kez.

Zira, sınıflandırılmış hasatlar haricinde, *claret* ucuzdur. 1855'te Paris'teki Büyük Dünya Sergisi'nde gerçekleştirilen olağandışı sınıflandırma hakkında fikir yürütmenin âlemi yok burada. Yalnızca şunu belirtelim: Birkaç düzeltmeyle, bu sı-

15) *Claret*, İngilizlerin bilhassa kırmızı Bordo şarabı için kullanageldiği bir sözcüktür -ç.n.

nıflandırma, mülkiyet ve teknikteki tüm değişimlere rağmen, günümüzde de yüz elli yıl kadar önceki kadar sahihtir –işte *terroirist* felsefenin kesin kanıtı. Sanki ilk kez görüyormuşum gibi, Jurançon'dan Cambridge'e döndüğümde, King's College'da akşam yemeklerine katılma hakkı elde etmiş bulmuştum kendimi. O zamanlar King's College İşçi Partisi'nin derebeyliği gibiydi ki bugün de pek farklı sayılmaz. Pazar geceleri tatlıyla beraber Ch. Latour 1949 şarabı ikram edilirdi –aylık maaşım kadar bir fiyata satılan şişeler müstehzi sosyologların boğazından aşağı iniyordu! İyice ihtiyarlamış olan E. M. Forster ile bir köşede bir araya gelerek kendisinin eski liberal düşlerinin gerçekleşmesi karşısında duyduğu yeisi paylaşır, İskenderiye ile Kavafis'e dair hatıralarını dinler, benim geçici olarak, Forster'ınsa ahir ömründe sürgün olduğu bu yerden çok uzaklardaki geleceğimin imgesini, unutulmaz *claret*'nin görkemli kokusuna, adeta sihirli bir şekilde katardım. "Yeter ki ilişki kur!": Forster ile ben, içki masasının geri kalanından tamamen kopmuş halde, içki sürahisine layık olmayan eller sürahinin içindeki hazineyi boşalttığı sırada onları hasetle izliyorken, Forster'ın bu ünlü sözü ekseriyetle aklımdaydı. Forster bir beyefendiydi ve fena bulduğu şeylere dahi nezaket göstermeye çabalardı. Kendisinin bu nezaketi, Cambridge "havarileri" arasında doğup gelişmiş olan ruhu reddettiğini ortaya koyuyordu; bu öyle bir ruhtu ki Bloomsbury'deki misafir ve yatak odalarını keşfe çıkmış ve tanımak için değil yok etmek için nihayet yuvaya dönmüştü.

Kısa süren üniversite hocalığında sonra Cambridge'den ayrılmıştım. Artık *claret*'yi ömrümün geri kalanında zihnimi meşgul edecek şu büyük soruyla ilişkilendiriyordum: İngiltere'den geriye ne kalmıştır ve kalanlar nasıl muhafaza edilebilir? İlkin felsefi bir soru gibi görünmeyebilir bu; ama zamanla bu soru beni büyüleyici bir felsefe yoluna sokmuş,

Hegel'in Minerva'nın Baykuşu'nun daldan dala uçtuğu ürkütücü ormanlardan geçirerek, İngiliz örfi hukukunun meydana getirdiği açıklığa ulaştırmıştı. Solcu ortodoksinin bütün tartışmalardan bertaraf ettiği düşünceyi –kolektif kişilik ya da Platon'un tabiriyle "*polis*'in ruhu" düşüncesini– keşfetmiştim. İngiltere'nin kolektif ruhu *claret* kadehinin dibinde ışık saçıyordu ve ben de ruhani vatanımda üretilen bu şarabı, eski vatanımla ilişkilendirdim bugüne kadar.

Bordo hem teklik hem çokluktur: Sayısız *terroir*'ın her biri kendi kişiliğine ve biricik kadere sahiptir ve bir şişenin biçimini, bir tarihi ve ezeli bir örfi hukuku paylaşır. Bu bakımdan da İngiltere'ye, yani ayrıksı bireylerin kendiliğinden tek bir topluluk haline geldiği yere benzer. Bordo şişeleri zihnimde asker gibi dizilmiş olarak yan yana durur ve rütbeleri de 1855 tarihli büyük fermanda beyan edilmiştir. Gelgelelim aslında bu ferman âdet ve geleneklerin kutsadığı şeylerin özetinden ibarettir. Her şişe –ki "château" olduğunu iddia etse de gerçekte bunlar bahçe kulübesinden (gerçi zaman zaman süslü tokmaklar bulunur bunlarda) başka bir şey olmayabilir– kendine özgü bir asalete sahip olup, hiyerarşi içinde kaybolmaya karşı koyar ve kendi münferit rolünü oynar. Bunların isimleri bile İngiliz isimleri olabilir bazen: Talbot, Cantenac-Brown, Léoville-Barton, Smith-Haut-Lafitte. Henry James'in *A Little Tour through France*'de Pontet-Canet'yi "biraz Fransız hikmeti, Fransız kusursuzluğu" dolayısıyla övmesi, New England gençliğinin mahvettiği bir damak zevkinin delili gibi gelmiştir bana. Şurası bir gerçek ki beni Jurançon'a gönderen anlaşmayı bir şişe Ch. Pontet-Canet 1959 ile kutlamıştım. Nedir ki bu şarabı Nico Mann'la beraber onun King's'teki odalarından birinde içmiştim. Odanın Gotik pencerelerinden Cam Nehri'nin usul usul akan sularını görebiliyorduk. Pontet-Canet ağzımdan aşağı indikçe, kalbim de onunla buluşmak üzere yukarı

çıkıyordu ve biliyordum ki bu oda, bu dost, bu manzara ve bu tat İngiltere'ye vedamın bir parçasıydı.

Bordo şaraplarına borçlu olduğum, tefekkür ve olumlu düşüncelerle geçirilen onca zaman hakkında ne söylesem az. Ama bir noktayı zikretmem gerekirse o da 1855 sınıflandırmasının toplumsal ve kültürel sonuçlarıdır. Bu büyük olaydan, Graves, St Émilion ve Pomerol şarapları da paye almıştır; ayrıca sınıflandırılmış hasatlara *cru bourgeois*'lardan oluşan uzun bir ilave yapılmıştır. Nitekim Fransız şarapları Fransız kültürünün şu başat mitini devam ettirir: "Burjuva" ikinci sınıf vatandaş olup, aristokratlarla sanatçıların şaşaalı hassasiyeti için sıkıcı, dar görüşlü bir engeldir. Şarap züppeliği, sıradan Fransızları küçük göstermeye yönelik çabalarda, Flaubert'e, Sartre'a ve Foucault'ya ilave güç sağlamıştır.

Burjuvazinin bilindik sorununu önümüze getirir bu. Budala gibi görünmeden, üst tabakalara nasıl girebiliriz? Toprak ve beyin sahibi sınıfların tasarrufundaki mükâfatların bazısını nasıl ele geçirebilir, bu arada da binbir güçlükle kazanılmış paramızı kaybetmeden, dürüst bir şekilde kendi yağımızda kavrulmayı nasıl sürdürebiliriz? Cevaplardan biri "tali şarapları" arayıp bulmaktır. Günümüzde sınıflandırılmış Bordo hasatları kimi ürünlerini bu isimle sunuyor; söylenenlere bakılırsa, bunlar genç asmalardan alınmış üzümlerle yapılmış ya da daha "ileriye dönük" bir tarzda olgunlaştırılmış –ama her halükârda kardeşlerinin acayip derecede şişirilmiş fiyatlarını korumasına hizmet eder. Bu şarapların çoğu resmi olanlardan ayırt edilemez ve onların neredeyse yarı fiyatına satılır. Ch. Branaire Ducru ve Ch. Mazeyres'nin tali şaraplarını tavsiye edebilirim –ikincisi, en iyi haliyle Pomerol'un bütün *claret*'lerin en güzeli olduğuna dair müthiş ve el yakmayan bir kanıttır ve beni ilk günaha teşvik eden, bütün Pomerol'ların en güzeli 1945 Trotanoy'u bana hatırlatır ki bu şarabı aşırmam düşüşümün sebebi olmuştu.

Gelgelelim benim için hayatı ilginç kılan şaraplar, ekseriyetle *petit château*'lardır. İlki St Emilion'un küçük hasatları olmuştu; bunlar 1954'te gelişigüzel sınıflandırılarak, *premiers grands crus classés* diye belirlenmiş ve bunun sonucunda da ateş pahası olup çıkmışlardır. Buna karşılık, yıldan yıla payelerini kâh kazanıp kâh kaybedebilen *grand cru*'lere bütçem elveriyor çoğunlukla. Bunlardan biri, Ch. Barrail du Blanc, bana hem teselli vermiş hem de yarenlik etmişti; Noel'de benim gibi, Noel Baba fobisi olanlarla beraber içtiğim şaraptır bu. Ancak At Sam'in işgal ettiği alan kadar bir bağdan elde edilen, Merlot ile Cabernet Franc'ın bu harmanı kusursuz ölçüde uyumlu meyvemsi özelliğe ve leziz bir burna sahip olup, hiçbir çıkıntı ya da tüylü girinti barındırmaz. Akşam yemeğinden sonra bu şarabı kadehe doldurduğunuzda, kadehte tatlı bir akşam güneşinin yanı sıra, mor bir havuzda yüzen perileri ve kır tanrıları görürsünüz. Bu şarabın Noel üzerindeki etkisi de saf alkolün leke üzerindeki etkisi gibidir.

Châteaux Cissac ve Potensac şarapları da aynı ölçüde önemli olmuştur benim için. İkisi de Médoc'un *cru bourgeois*'larıdır. Cabernet Sauvignon üzümünün hâkim olduğu bu bölgede tatlı bir koyulukta *claret*'ler üretilir. Sade Médoc *appellation*'unun şaşaalı bir cazibesi olmadığından, bu şaraplar el yakmaz ve meyve ve tanen dengeleri, kokularının zarafetinden dolayı çok daha fazla tanınmayı hakeder. Uzmanca araştırmaları gerektiren, taşıdıkları Roma isimleriyse bu şarapları içmenin zevkine zevk katar.

Aynı şekilde bir köy *appellation*'una sahip olmamasının faydasını gören, Haut-Médoc'tan koyu erguvan bir şarap vardır: Château Villegeorge. Cambridge'de hocalık yaparak tövbekârlık dönemini geçirdiğim sırada 1961 rekoltesini içme şansına sahip olmuştum. Her nasılsa, bu üçünün tatlarını hâlâ öyle iyi hatırlıyorum ki bu satırları yazarken dilimin üzerinde dönüyorlarmış gibi geliyor bana.

Burgonya'lar gibi, Bordo'lar söz konusu olduğunda da, bitişikteki yere bir göz atmalısınız her zaman. Graves hayranıysanız, o zaman müthiş derecede ucuz Château Picque-Caillou'dan satın almalısınız. 1780'de inşa edilmiş olan bu yer, Château Haut-Brion civarındaki kumlu-çakıllı arazide uzanır ve burada isminin ima ettiği gibi, adeta çakıllı bir berraklıkta ve pahalı komşusunun parlak lal rengiyle muhteşem dengesine sahip bir şarap üretilir. Gelgelelim bitişikteki yer kuralı, tatlı Bordo'lar söz konusu olduğunda işe yarar en çok.

Ch. Lafaurie-Peyraguey adında, ilk hasat bir Sauternes şarabı vardır. *Brideshead Revisited*'in her okuru, hikâyeye ivme kazandıran şarap olarak tanır bunu. Sebastian malum mukadder pikniğe bir şişe getirirken, "Daha önce duymuşsun gibi havalara girme," diye uyarır ve böylece de bize bu şarabı duyurmuş olur. Hasadın iyi olduğu yılda Lafaurie-Peyraguey, civardaki Ch. D'Yquem'le boy ölçüşebilir, üstelik neredeyse üçte biri fiyatına. Zenginler bir şişe şaraba yüzlerce, hatta bazen binlerce pound harcarken, diğerlerinin suya talim etmesi kimilerini gerebilir. Ama çok paranız varsa şayet, har vurup harman savurmak en iyisidir –hem sizin için iyidir, zira sizi bir yükten kurtarır, hem parayı alan için iyidir, zira o kişinin paraya sizden daha çok ihtiyacı vardır (aksi takdirde, parayı niye harcayasınız ki zaten?), hem de hepimiz için iyidir, zira bizler sizin ahmaklığınızdan aşağılarda bir yerlerdeyizdir. Üstelik paranızı harcadığınız şey ne kadar eften püften ve anlamsız olursa, yaptığınız hareket de o kadar değer kazanır. İşe yaramaz eski araba ya da kitsch evlerden bir tane daha satın aldığınızda, paranızı en kötü şekilde kullanmışınız demektir. Müthiş derecede pahalı bir şarap aldığınızdaysa en iyi şekilde kullanmışınız demektir, zira paranızı biyolojik olarak çözünebilir idrara dönüştürerek, temel madde çevrimine katmışsınızdır.

Ama şunu da sorabilirsiniz: Tatlı şarabı kim içmek ister ki? Doğrusu, bunun asil bir selefi var. Odysseus ve mürettebatının maceralarının tek bir biçimi mevcuttur: zorlu işler, kaçışlar, fedakârlıklar, şölenler, sonra da dünyayı eski haline döndüren *glukon oinon*. Şayet tatlı şarap seviyorsanız, Homeros'un dediğini yapmalısınız: Tatlı şaraptan önce hiçbir şarap içmeyip, yemekten sonra tatlı şarabı tek başına için. Hele bir de yemekten önce birkaç Kiklop kör eder, Kharybdis'i teğet geçer ya da Sirenler'e direnebilirseniz, ne âlâ. Gayet cömert ama muhafazakâr olan benim gibiler içinse, hayat tüyler ürpertici maceralarla doludur. Öyleyse ejderhaları kılıçtan geçirdiğimiz bir günün ertesinde, niçin kendimizi bir şişe tatlı Bordo'yla mükâfatlandırmayalım ki?

Ne yazık ki her yerde olduğu gibi burada da, moda bize ters düşer. Sauternes ve Barsac'ı yemekle beraber içmek âdet olmuştur; hatta öyle ki büyük bir sayfiye konağında çocukluklarının sorunsuz geçtiğini ima etmek isteyenlerce bunlara "tatlı şarapları" denir. Mitford ailesi benzeri bu şefkatten daha da kötü olan şey, –sanki ifradı artırmak başarı getiriyormuş gibi– Sauternes'i *foie gras*[16] ile içme âdetidir.[17] En iyisiyse, yemeğinizi (kızarmış domuz rostosu, sonrasında tatlı yok) bitirip, soğutulmuş, berrak, altın gibi şarabınızı masaya koymak. Hatta şarabı süzebilirsiniz de, zira olgun Sauternes'lerde tartar kristalleri bulunur, adeta bir kuytuda dans eden şişelenmiş periler gibi.

En güzel tatlı Bordo şaraplarının üretildiği bağların hepsi Ciron'un Garonne Nehri'ne döküldüğü yer etrafında toplan-

16) Fransızların kaz ya da ördek ciğerini yağlandırarak hazırladıkları lezzetli bir yemek -ç.n.

17) İşin ilginç yanı, Barry Smith de şunu söyler: "Sauternes'in yanına giden en iyi şey Rokfor'dur. Peynirin tuzlu, asitli acımtırak tadı ile şarabın tatlı parlak tadı birleşince, ikisinden de daha muhteşem bir şey çıkar ortaya."

mıştır. Ciron'un serin suları, ılık Garonne'dan çıkan dumanları soğutarak, "sisler ve tatlı meyve havası"ndan oluşan bir mikro-iklim yaratır. Akabinde de *botrytis cinerea*[18] –"asil mantar"– üzümlerde peyda olur ve onları büzüştürür. Üzümler tek tek toplanır, öyle ki asmalar birkaç kez ayıklanır ve toplanan miktar da azdır. Hasat sonbaharın uzun sürüp ılıman geçmesine bağlıdır ve asil mantar ortaya çıkmazsa, şarabın doğrudan üstü çizilir. Sonucun pahalı olmasıysa hiç şaşırtıcı değildir –gerçi hakkettiğinden hiç de pahalı değildir.

Bu da beni Lafaurie-Peyraguey'ye getiriyor yeniden. Sauternes'nin sınıflandırılmış hasatları, Yquem ile karşılaştırıldıklarında zararlı çıkar. Zira Yquem'in gerçek şarap sevdalıları arasında hiç mi hiç pazarı yoktur. Şarap sevdalıların bir şişe Yquem almaya yetecek parası varsa, onun yerine gidip yarım düzine Ch. Suduiraut (muhteşem bir ilk hasat) ya da Lafaurie-Peyraguey satın alırlar. Yquem'in yüksek fiyatını korumasının tek sebebi, dünyanın şarap hakkında zerre kadar bilgisi olmayan sonradan görme zenginlerle dolu olması ve bu insanların da en iyi şarabı satın almalarıdır. Ne var ki kadınlar ve atlarda söz konusu olduğu gibi, aslında en iyisi ikinci en iyi olandır.[19]

Çoğu Sauternes bağımlısının bilmediği Suduiraut'nun hemen ardından üçüncü en iyi şarap gelir ve bu şarap hasadın iyi olduğu yıl, meşhur komşusuyla boy ölçüşebilir. Bu şarap –bağın sahibi Bay Roudes'un gurur ve sevinç kaynağı olan Château

18) Belli nemli iklim koşullarında ortaya çıkan iyicil bir mantar çeşididir. Bu mantarın bulaştığı üzümler uygun vakitte toplandığında nefis bir tatlı şarap verir -ç.n.

19) Bu ilginç fenomene dair bir başka görüş, iktisattaki "Veblen malları" teorisidir. "Veblen malları" ("gösteriş amaçlı tüketim" teorisini ortaya atan Thorstein Veblen'in isminden gelir bu tabir) fiyatları yükseldikçe daha çok talep gören mallardır. Bkz. Justin Weinberg, "Taste How Expensive This Is", *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking* içinde, haz. Fritz Allhoff, Oxford 2008.

Briatte– ne sınıflandırılmış bir hasattır, ne de fiyatını şişirebilecek bir şeye sahiptir. Bu bağda, olgun asmalardan zengin bir iksir üretilir ve bu iksir Paris'teki *Concours Général*'de altın madalya almıştır. Şayet Suduiraut'nun ballı tadını ve çayırmelikesi kokusunu beğeniyorsanız, bunların çeşitlerini, yarı fiyatına Briatte'da bulabilirsiniz. Stokumda devamlı bulundurduğum şaraplardan biri de bu, zira müzikal ifadeye dair bugüne kadar bana en akla yakın gelen teoriye rastladığım akşam At Sam ile bir kadeh bu şaraptan paylaşıyorduk. Bir müzik eserinin ifade edici içeriğini ancak sözcüklere dökerek anladığımız ne kadar doğruysa, bir şarabın anlamını ve meziyetini tadını tasvir etme çabamızdan elde ettiğimiz de o kadar doğrudur. O akşam ahırda Sam'la birlikteyken, Château Briatte 1991 sayesinde, Debussy'nin Prelüdler'inin ilk kitabındaki *La fille aux cheveux de lin*'i (lepiska saçlı kız) hatırlamış, ama bu kızın bir portredeki yüz ya da bir cümledeki düşünce gibi şarabın içinde bulunduğunu bir an olsun düşünmemiştim. Ne de müziğin içinde bulunuyordu bu kız. Debussy eserin ismini, önünde üç noktayla en sona koymuş, böylece de niyetinin anlam değil, çağrışım olduğunu ortaya sermişti. Müziği anlayabilirsiniz ve lepiska saçlı bir kız hiç aklınıza gelmeyebilir de.

Bu gözlem bir başka gözlemi doğurur: Çağrışım ile ifade tamamen farklı şeylerdir. Hem şarap hem de müzik bir şeyler çağrıştırabilir; ama yalnızca müzik bunları *ifade* edebilir. İfade, müdrike yardımıyla duyduğunuzda ya da çaldığınızda anladığınız şeydir. Müziğin yaydığı bulut değil, müziği bir arada tutan bağdır ifade. Debussy'nin Prelüd'ünün tatlılığı beş tonlu temasındadır ve müzik boyunca ifşa olur: Modal armoniler duyguyu vurgular ve ezgi hattını adeta kanlı canlı yumuşacık bir dokunuşla sunar. Bu tatlılığı tasvir ederken, bir çağrışıma değil, müziğin kastettiği şeyin bir bölümüne –müzikten kendine bir zekâ ve kimlik devşiren bir şeye– gönderme yaparız.

Bu tatlılığı yakalayamayan bir kimse, içerdiği notaları da anlayamayacaktır. Ayrıca bir müzik eserinin bize söylettiği sözlerin, bizdeki bir süreçten ziyade, *müzikteki bir süreci* tasvir ettiğini ve şayet müdrikeyle duymak ya da çalmak istiyorsak bu süreci kavramamız gerektiğini gösterebildiğimiz takdirde, müzikal ifadeye dair elimizde bir ipucu olacaktır.

Şarap ile müzik arasında karşılaştırma yapmak, şarabın niçin bir sanat biçimi olmadığını anlamamıza da yardımcı olur. Müzikteki notalar aynı zamanda jesttirler ve kasıt taşırlar. Notaları dinlerken, bir iletişim eylemine, hayali bir zihin durumunun kasten *anlatılmasına* tanık oluruz. Ayrıca bir gelişim sürecini, notadan notaya ilerleyen mantıksal bir argümanı da duyarız, öyle ki biçim ile içerik, bir cümledeki gibi, beraberce ilerler. Kasten ürettiğimiz diğer şeyler, sanat yapıtlarının taşıdığı gibi bir kasıt *taşımazlar.* Bahçemdeki yetişen marullar kasten yetiştirilmişlerdir ve ben de halihazırdaki şekle ve tada sahip olmalarını temin etmek için çabalamışımdır. Bu bakımdan marulların şekilleri ve tadı kasten üretilmiştir. Ama marulun tadı, benim bahçıvan olarak kastımın tadı değildir; oysa Beethoven'ın keman konçertosunun başındaki davul sesi müzikal bir kastın sesidir. Müzikte kastı duyabiliyor olsak da, bir marulda kastı tadamayız. Aynı zamanda şarap için de geçerlidir bu. Her ne kadar güzel bir şaraptaki tatlar bunları üretme kastının sonucu olsa da, müzikteki kastı dinler gibi, şarabı tadarken kastı tadamayız. Şarap zihinden kaynaklanır, ama onu asla ifade etmez.

Fransa'da İngiliz endüstrisinin çürümüş olduğunu ilk kez, mopetimin yerini alan külüstür 500cc AJS ile köyleri dolaştığımda anladım. Bu âletle nereye gitsem, herkes gözleri ve elleriyle hayran hayran onu okşuyordu. Tek bir *gars du village* (köy garajı) yoktu ki böyle bir âlet için annesini bile satmasın. Gelgelelim bu engin pazarda hiçbir İngiliz motosikleti

satılmıyordu; hiçbir imalatçı bir tane bile şube açmamış ya da ilan vermemişti; tek bir yedek parça dahi bulunamıyordu. Dordogne'da Libourne yakınlarında ön lastik yarıldığında, motoru bir garaja bırakmak zorunda kalmış, yeni lastik için İngiltere'ye dönmüştüm.

Sabaha kadar hiçbir tren olmadığını öğrendikten sonra, uyku tulumumu bir ağacın altına sermiştim. Güneşin son ışınlarının altında bir çiftçi bitişikteki tarlada çalışıyordu. Yanıma gelerek burada ne yaptığımı sordu. Hikâyem onu etkilemiş olsa gerek, zira yarım saat sonra geldiğinde, yanında ekmek, *pate* ve bir şişe şarap vardı: Entre-Deux-Mers, diye açıklamıştı; komşusunun yeni kurtarılmış bağından şarap. Artık asmalar yeniden ekilmiş olduğundan, dünyadaki herhangi beyaz şarapla boy ölçüşebileceğine yemin ediyordu. Gerçek bir vatanseverin tarafgirliğine her zaman inanmışımdır. Böylece onun yargısını teyit etmek için kolları sıvadım. Vayres köyünün eteklerinde, o serin yaz gecesinde, Dordogne nehri uzaklarda pırıl pırıl akarken ve gönlüm şükranla dolu bir halde, evvelce Jesus College'ın kantinindeki en ucuz beyaz şarap diye bildiğim bu şaraba gönlümü kaptırıvermiştim.

O zamanlar henüz şunu bilmiyordum: Vayres beyaz şarap üretilen bir köy değildi; on dokuzuncu yüzyıldan beri kırmızılarıyla meşhur olan ve 1931'de kendi *appellation*'una kavuşan bir bölgenin merkeziydi. Graves de Vayres (Garonne Nehri'nin batı kıyısındaki çok daha meşhur Graves ile karıştırmamak lazım) tam gövdeli, lezzetli ve isminin de ele verdiği çakıllı toprağından gelen mineraller yönünden zengindir. Château Bel-Air buna kusursuz bir örnektir: Cabernet'den yapılan, zengin karakterli, meyve örtüsünün içinden berrak minerallerin parıldadığı ve sanki şarabın içinde Sancho Panza bir grup anahtar bulmuş gibi, azıcık demir ve deri aroması taşıyan bir şarap. Keskin köşelerini yumuşatmak için şişe-

de biraz bekletmek gerekiyor, ama bu bekleyişe değer. Esas Graves'in kadife gibi şaraplarından kesinlikle ayırt edilen Graves de Vayres, Wiltshire'daki çiftçi komşularımız için hazırladığımız mükellef sofralar için uygun bir şaraptır. Domuz rostosuyla karşılaşmak umuduyla, adeta boğazınızı arşınlar; tıpkı bu şarabın üretildiği bağları benim yıllar önce arşınladığım gibi.

Bordo'dan daha da kuzey doğuya gittiğimizde Bergerac'a varırız. Burada Bordo'ya özgü üzüm çeşitlerinden ucuz ama kaliteli şaraplar üretilir. Bergerac, vaktiyle fakir fukaranın kırmızı Bordo şarabı olarak tanınıyordu. İşçi Partisi kampanyacılarının, Roy Jenkins'in[20] şişkinliğini olmasa da, asilzade hayatını taklit etmek üzere içtikleri favori şaraptı. Ne yazık ki insan hafızası silinir gider; sosyalist olmaya özenerek hep beraber basamakları tırmanan, pofuduk koltuklara benzeyen o baş belaları bile unutulur. Ayrıca Bergerac ismini taşıyan ve Avustralyalılarca haklı olarak nesli kurutulan ham süpermarket harmanlarını hatırlamaya da ihtiyacımız yok. Bergerac artık olgunlaşmıştır ve siz bütün şarap sevdalıları, davanız ve sonuçları ne olursa olsun, seferlerinizden eve döndüğünüzde size kucak açan bir içkiye ilgi göstermelisiniz. Château Grinou'ya karşı bir zaafım var. 2003 gibi, hasadın iyi olduğu yıllarda, bu şarap, bir St Emilion'un derinliğine ve meyvemsi karakterine sahiptir, baharatlı bir aroması vardır ve dilde yuvarlak, dolu bir tatlılık bırakır. Bu şarabı her gün içseniz de bıkmazsınız, üstelik günlerinizi siyasi kampanyalara harcıyorken bile. Aynı bağın beyaz şarabı da emsal niteliğindedir ve Semillon üzümünün zengin meyvemsi karakteri ile Sauvignon'nun otsu tazeliğini kusursuzca bir araya getirir. Grinou'nun hemen bitişiğindeki La Tour Monestier bağıysa, Semillon-Sauvignon harmanını yüzde 20 Muscadelle üzü-

20) Roy Jenkins (1920-2003): Bir dönem Maliye Bakanı olarak görev yapmış, İşçi Partili ünlü siyasetçi -ç.n.

müyle karıştırıp onun kayısı kokusu ve baki tadıyla zenginleştirerek, beyaz Bergerac'ın çeşitliliğini ortaya serer.

Cahors'un şaraplarına da zaafım var. Lot'ta yer alan ve seyirlik bir taş köprüyle taçlanmış bu güzel ilçe ortaçağda şaraplarını nehir vasıtasıyla denize ulaştırabiliyordu. On dördüncü yüzyılda, "siyah Cahors" bütün Avrupa'ya ihraç ediliyordu. Bordo'lar kadar itibar görüyordu ve –fermantasyon öncesinde üzümlerin fırınlanması ya da şıranın kaynatılmasından ileri gelen– koyu rengi saray turnuvasında kaybedilen kan için mükemmel bir ikame gibi.

Modern şarapçılık yöntemleri şarabın rengini açmıştır, bununla beraber Cahors en koyu şaraplardan biridir hâlâ. Bu özelliğini baskın üzüm çeşitlerine –Tannat ile (yöre sakinlerinin Auxerrois dediği) Malbec'e– borçludur; bu üzümler bazen Merlot ile harmanlanır ve şarap derin, tanenli, erik aromalı hale getirilir ve böylece, sevenler için nektar, sevmeyenler içinse adeta safra olup çıkar. Ben ilk sınıfa dahilim ve güneybatı Fransa'nın pek çok şarabı gibi, Cahors'u da yerinden ve toprağından koparılmadıkça daha çok beğeniyorum. Malbec ile Tannat gırla giden şarap ticareti yüzünden günümüzde küreselleşiyor; ilki (ortadan kaldırmaya yönelik onca hatalı girişimin ardından) Arjantin'de epey yer edindi. Arjantin'de üretilen yumuşak, zengin şaraplar Güney Amerika'nın en iyi ürünleri arasında. Bu üzümlerin yoğun tanenleri, Cahors bölgesinin demirden yana zengin alttoprağıyla daha da yoğunlaşarak, yavaş yavaş olgunlaşan, içe dönük şaraplar ortaya çıkarıyor, öyle ki bunların sessizce tefekküre dalarak uzun saatler boyunca kadehten usul usul yudumlanması icap ediyor.

Toulouse'un hemen kuzeyine düşen, civardaki Fronton'da yaşayan dostlar, Cahors'u haşin, zayıf ve cimri bir şarap addederek bir kenara koyuyor. Bana kalırsa, bu yargı Cahors'u kötü aksettirmekten ziyade, bir vampirin dişlerinin arasında-

ki zarif bir boyun gibi, yumuşak, olgun, meyvemsi bir niteliğe sahip olan Fronton'un kendine has meziyetlerini vurguluyor. Fronton, yerel bakımdan Cahors'dan daha da köklü: Negrette tamamen yöreye özgü bir üzüm ve dokuz asır önce Tapınak Şövalyelerince Kıbrıs'tan getirildiği farz edilir. Besin öğeleri açısından fakir, ama mineralden yana zengin olan kırmızı toprak, böğürtlen tadındaki bu küçük, yuvarlak üzümlere mükemmel derecede uyar; şarap da ilave kokular kazanması için Şiraz ya da Cabernet'yle karıştırıldığında, Bergerac kadar uyumlu ve ucuzdur.

Dionysus'un tapınaklarına haccımın başlarında Paris'ten güneybatı Fransa'ya yaptığım yolculukta, yolum Loire'ın batı kıyısına düşmüştü. Bu arada şarap üreten köylerden geçip gitmiş ve *claquemuré* (eve kapanmış) ihtiyar asilzadelerin hâlâ hayatta olup, uzun uzun pencerelerden düşlerle dolu tarlaları seyrettiği şatoların kıyısından köşesinden geçmiştim. Mimarlık, manzara, bitki örtüsü, hatta nehrin gürül gürül akışı, sanki etrafa parlak bir Fransa ideası saçıyordu ve Loire'ın kuzey ucuna düşen Orléans da nehre esrarengiz bir milliyet havası veriyordu. Fransa'nın yaşama hakkı uğruna buralarda savaşılmış ve bu hak –Jeanne d'Arc'ın şehit düşmesiyle kaybedilerek– buralarda kazanılmıştı. Loire, İngilizlerin işlediği en utanç verici suçu akla getiriyor ve günün birinde Fransız olabileceğime dair beyhude umudu canlandırıyordu. Bask beresi giyiyor, *Gitanes* içiyor ve cebim sembolist şiirlerle dolu seyahat ediyordum. Ama AJS külüstür bir şeydi; Fransız özentiliğim de bütün diğer özentilerimin izinden gidiyor, Aux bölgesinde bir yerlerde esrik bir pus içinden el sallıyordu. (Aux ismi, burası ile Bordo arasında çalışan paytonun isminden gelen Patache d'Aux denen mükemmel Médoc'ta abideleşmiştir).

O günlerden bu yana, turizm bağları kuşatıp köyleri talan etti; yollar insafsızca genişletildi ve yüksek hızlı trenler

mesafeyi ortadan kaldırdı –mesafe olmadığında da insanlar bulundukları yere ait olmaktan çıkmıştı artık. Bununla beraber, bazı yerel bağlılıklar hâlâ mevcuttur ve bunların ilki de Cabernet Franc'a duyulan *têtu* (inatçı) bağlılıktır. Salyangoz renkli Muscadet'den tutun yeşil, parlak Sancarre'ye kadar Loire'ın beyaz şaraplarını herkes tanır. Ama yörenin sakinleri kırmızı şaraplarına daha büyük sevgi duyar. Cabernet Franc da eflatun-kahverengine çalan özel rengi ve misk aromasıyla bu kırmızı şaraplar arasında yer alır. Kırmızı Loire, yeni şarap ekonomisinde, son hakiki kelepir ürünlerden bazısını üretir ve bunların çoğu Saumur ile Tours arasında uzanan bölgede bulunabilir.

I. Dünya Savaşı'ndan sonra, bağlar ihmal edilmişti. Loire'ın itibarıysa, yeni şarapları eskisine, üzüm çeşidini de yerel azizlere tercih eden küresel pazardan hiçbir pay almamıştır. Cabernet Franc, Loire'ın bahşettiğinden başka bir itibara sahip değildir (gerçi Macaristan'da mükemmel örnekleri vardır). Burada öyle şaraplar üretilir ki çekingen ve nazenin aromaları nihayetinde şişeden çekip çıkarılacaksa bekletilmeleri gerekir. Kendi tecrübelerime göre, bu şarapların en iyisi Bourgueil ve komşu St Nicolas-de-Bourgueil'de, bir kısmı Loire'ın üst yakasındaki sarı tüf yamaçlarda, daha yumuşak ve meyvemsi karakter taşıyan diğer bir kısmı da onların aşağı tarafındaki çakıllı toprakta üretilir. Buradaki bağlar, Atlas Okyanusu'ndan gelen rüzgârlarla serinler. Batıdan doğuya, nehir koridoru boyunca esen bu rüzgârlar sonucunda, şaraplar daha bir meyvemsi ve gövdeli niteliğe bürünürken, şaşırtıcı bir derinlik ve karakter, en iyi durumda da en seçkin kırmızı Bordo şaraplarıyla boy ölçüşebilecek ince bir tarz kazanır.

Bourgueil ile ilgili olarak iki düşünce ekolü mevcut. Bu ekollerden birine göre, bu şaraplar hafif, soluk renkli olmalı, meyve ve tanen bakımından öne çıkmalı, bekletilmeden

ve muhtemelen soğutulmuş olarak içilmeli ve her halükârda daha derin ve komplike şarapların gerektirdiği nefes çekişlerine başvurmaksızın içilmelidir. Diğer ekole göreyse, Bourgueil öyle işlenmelidir ki bütün meyve ve tat üzümden damıtılmalı ve böylece koyu böğürtlen renginde bir şıra ve tanen bakımından zengin, en iyi durumuna gelinceye kadar şişede birkaç yıl beklemesi gereken bir şarap elde edilmelidir. Yannick Amirault'nun yaptığı Bourgueil La Petite Cave bu tür bir şaraptır. Amirault'nun yaklaşık 15 hektarlık bağı Bourgueil ile St Nicolas arasında uzanır ve kendisi bu iki *appellation* ile de şarap üretir. Cabernet Franc bölgede "Breton" ismiyle tanınır ve Bay Amirault'nun Breton ismi ılıman bölgelerde yetişebilen bir üzümle özel bir yakınlığı akla getirebilir.

Kırmızı Loire'ın kalbi, eski Chinon kalesinin etrafında yer alan, Rabelais'nin *Gargantua* ve *Pantagruel*'de tasvir ettiği bölgenin ortasındaki yaklaşık 2000 hektarlık alandır. Chinon hiçbir surette standartlaşmış değildir; aslında Rabelais kadar müthiştir ve hem gündelik yumuşak şaraplar, hem de büyük bir derinliğe ve zarafete sahip ve olgunlaştırıldığında diğer bölgelerin en iyi hasatlarıyla boy ölçüşebilecek şaraplar üretir. Rabelais'nin *Pantagruel*'nin bir yerinde, Bacbuc, ilkin Falernian'da bir çeşmeden doldurduğu gümüş bir kitap uzatır Panurge'a. "Yut şu felsefeyi," diye buyurur. Bunun üzerine Pantagruel'in maiyetindekiler, kitabın içindekileri içtikten sonra, kendilerinden geçmiş bir halde şarap tanrısına ilahiler söyleyerek birbirlerine hücum eder. Felsefi saçmalıklarla dolu bu hengamede, Bacchus'un kıçı yüze, yüzü de kıça dönüştürme kudretini kutlarlar.

Rabelais'nin ince, nüktedan ve şefkatli yüzü, normal bir yüz gibi, kıça hiç benzemiyordu. Rabelais'nin yerlisi olduğu Chinon'un şarapları da kendisine benziyordu. Bu serin, berrak kırmızı şarap, büyük felsefeci gibi parlak bir alna sahipti.

Rabelais'nin yüzü, bildiğim en iyi Chinon'ların –kendisi gibi filozof olan Charles Joguet'ninkilerin– etiketlerinde yer alır. Joguet'nin şarabı Gargantua ile Pantagruel'in ebediyen geçerli mesajını taşır: Olduğunuz gibi sevin kendinizi, böylece başkaları da sevecektir sizi.

Joguet savaş sonrası Paris'te resim ve heykel eğitimi alırken, babasının ölümü üzerine bağa dönmüştü. Charles, normal Fransız entelektüelleri gibi, serveti, imanı ve aileyi bir *paradis artificiel* uğruna terk edecek biri değildi. En büyük arzusu, artık ona ait olan topraklara sahip olmaktı. Charles ile annesi babadan kalma küçük mirası adam etmeye koyuldu. Cabernet Franc'ın niçin hiçbir zaman layık olduğu değere ulaşamadığı yolundaki derin meseleye adamıştı Charles kendini. Vardığı sonuca göre, hata, yerelleştirmeyi becerememekten kaynaklanıyordu. Ne kadar serbestçe dolaşıyor olursa olsun, bir ürünün fiyatı olabilirdi; ama yalnızca belli bir yere bağlı olduğunda bir değeri olabilirdi. Hem şaraplar hem de insanlar için geçerlidir bu. Burgonya'da her yerleşim bölgesi itibar için birbiriyle yarışır. Nedir ki Chinon *appellation*'u 1937'den beri mevut olmasına rağmen, *terroir*'lar arasında ayrım yapmak değil, bunları harmanlamak âdet olmuştur. Chinon sevdalılarının hususi kaynakları vardır, ama favori yamaçlar ya da büyük değer verilen asma öbeği diye bir şey yoktur dünyada.

Charles'a bu tür bir öbek asma miras kalmıştı ve o da kendine özgü bu asmaları yetiştirmeye koyuldu. 1983'te ismiyle müsemma Michel Pinard[21] ile ortak olmuştu ve çok geçmeden onlara iki kişi daha katılmıştı. Günümüzde Joguet girişiminin ürettiği şaraplar, hem Charles'ı denemelerine teşvik eden toprağın dingin sevgisiyle, hem de sizi siz yapan yere yerleşmenin doğal sonucu olarak ortaya çıkan yılların aile sevgisi ve eskimeyen dostluğuyla nitelik kazanır.

21) *Pinard*, Fransızcada teklifsiz konuşmada "şarap" anlamına gelir -ç.n.

Bacchus'un bizi davet ettiği hayat, bize ait olan yere yerleşerek, orayı güzelleştirip takdis ettiğimiz hayattır. Bu hayat da benim tanıdığım Fransa'nın her yerinde şahit olunabilecek bir hayattı. Küresel akımlar bugün kutsal yerleri silip süpürüyor ve köylere, bağlara isimlerini vermiş azizler ile Fransa'nın evlatları mabetlerinden koparılmışlar. Ama şişelerde yaşayan bir şeyler onları yad ediyor. Ben de bu bölümü bir kadeh St Nicolas de Bourgueil ile bitiriyorum. Dördüncü yüzyılda yaşamış Myra Psikoposu St Nicholas, rivayete göre, anne karnından Tanrı'ya dua eder vaziyette çıkmış ve gerek bu olay gerekse çocukluk yıllarındaki diğer iman dolu eylemleri neticesinde çocukların baş azizi olmuştu. Hıristiyan kültürünün en iğrenç yan ürünü olan Noel Baba diye markalanıp piyasa sürülmesi de bundan dolayıdır. Gelgelelim gerçek St Nicholas, mahut sonraki bozuntusundan kurtarılmayı hak ediyor. Her ne kadar St Nicholas, İznik Konsili'nde bulunduğu sırada, heretik Arius'a tokat atmışsa da (bu fena hareketinde dolayı, diğer piskoposlar tarafından kısa süreliğine piskoposluktan men edilmişti), bu hareket, örnek alınacak bir nezaketle dolu hayatın yegâne hakaretamiz eylemi olarak kalmış gibi görünüyor. Bu azizin ismini taşıyan şarap da bizatihi nazik ve leziz bir aromaya, damakta uzun süre kalan bir lütfa sahip. Düşüncelerim 1968'e, yani Fransa'nın mabetlerini ikonoklastların kırıp açtığı ve kutsal heykelleri bugün hâlâ toz içinde vitrinde durdukları rehinciye götürdüğü zamanlara götürüyor beni. Bir zamanlar Fransızları özgürlüğe kavuşturması için bel bağlanan bu ikonları kurtarmak mümkün mü? Belki de müdahale etmesi için –rehincilerin de baş azizi olan– St Nicholas'a başvurulabilir. Gelgelelim bu arada tanrılarını ve büyüsünü yitirmiş, ikonoklastların Fransa'sı hâlâ ayakta; *pays réel* ise yalnızca kadehte ziyaret edilebiliyor.

4

dünyada ne var ne yok

Üzüm asması, *Vitis vinifera*, Anadolu'da ekildiği en az MÖ 6000'dan bu yana Eski Dünya'da yetiştirilmektedir. Asma ekimi Karadeniz'in hemen güneyinde, hatta (bir arkeoloğa göre) dibinde başlamıştır; sonrasındaysa Boğaz'ın oluşturduğu doğal baraj açılmış, Karadeniz'in tabanı suyla dolmuş ve onca mutluluğun borçlu olunduğu azizler boğulup gitmiştir. Şarap muhtemelen uygarlık kadar eskidir diyebilirsiniz; bense diyorum ki şarap *bizatihi* uygarlıktır ve uygar ülkeler ile uygar olmayan ülkeler arasındaki ayrım, şarabın içildiği yerler ile içilmediği yerler arasındaki ayrıma tekabül eder.

Dolayısıyla şarabın, güneşin asmaları büzüştürmediği ya da Vahhabilerin hayaları burmadığı, Ortadoğu'nun her yerinde hâlâ yetiştiriliyor olması bizi şaşırtmamalıdır. Bir zamanlar Asur ülkesinde, Mezopotamya'da ve Filistin'de yayılmış olan ve Firavunların *Irp* dediği (Mısır tarzı şarap içme hakkında pek ipucu vermez bu sözcük) sihirli içeceği Firvaunlar'a ulaştıran bir ticaretin izlerini Türkiye, Lübnan, Suriye, İsrail ve Kuzey Afrika'da görebiliyoruz bugün. Yahudilerin göçlerinin öncesi ve sonrasında, üzümler kutsal toprakları istila etmiş, insan topluluklarının bir nevi öncü kolu olarak iş görerek, toprağı evcilleştirmiş ve zaferleri görkemli bir şekilde kutlamayı mümkün kılmıştır.

Yunan ve Pers şehir devletleri bu geleneği devralmıştır. Yunanlar, kendilerine has şovenizmleriyle, Dionysus mitini yaratarak, şarabın icadını son tanrılarından birine atfetmiştir; gerçi mitlere bakılırsa, bu tanrının doğum yeri Arabistan'dır. Şovenizmlerine rağmen, Yunanlar en iyi şarapların Doğu Akdeniz kıyısındaki Biblos'tan geldiğini biliyorlar ve Siraküza ve Trakya'daki kolonileri için Doğu Akdeniz'den getirdikleri şaraplara "Biblos Şarabı" diyorlardı –Hesiodos'un daha MÖ altıncı yüzyılda aktardığı üzere, şarap ticaretinde küresel bir marka kullanımının ilk örneğidir bu.

Biblos, Fenikelilerin yurduydu. Fenikeliler şarap ticaretini Akdeniz'in tamamına yaymış ve kolonilerine –özellikle de Kartaca ve güney İspanya'ya– asma götürmüştü. Şarap Biblos'ta ve Lübnan'ın diğer yerlerinde hâlâ üretilmektedir ve Beka Vadisi'nin şarapları, burada Hochar ailesinin ürettiği Château Musar sayesinde haklı bir üne sahiptir.

Romalılar, Kartaca'yı yerle bir etmiş, ama üzüm bağlarını korumuştu. Bu bağlar Müslüman fetihlerine dek gelişmeye devam etti. Sonrasında bağlar sofralık ve kuru üzüm elde etmek için kullanıldı. Fransız kolonileri Kartaca kıyılarına vardığındaysa, şarap yapımı tekrar başladı. Bu koloniler yerel Misket üzümünün yerine Chardonnay, Şiraz ve Cabernet Sauvignon ekti. Gençliğimin Fransa'sında Fas ve Cezayir şarapları, özellikle de başkent Cezayir yakınlarındaki Trappist manastırında üretilen roze bir ölçüde rağbet görüyordu. Ne yazık ki bölgedeki fakir halkın ihtiyaçlarını karşılayan manastırlar kapatılmış ve meşhur bir vakada –Tibhirine vakasında– Kuzey Afrika'yı yeniden kolonileştirme davasına körü körüne bağlı İslami fanatikler tarafından vahşice yok edilmişti. Gelgelelim Fas'ta Fransız uygarlığının izleri, otel barlarında ve gizli gizli başka yerlerde erişilebilen olgun ve iştah kabartan Chardonnay biçiminde görülebilir –*finjân abyad* demeniz yeterli;

bir su bardağı içinde, kimi zaman da yanında sebze turşusu tabağıyla birlikte hemen önünüze getirilir.

Asma ekimi Roma İmparatorluğu'yla birlikte son bulmadı. Büyük Burgonya bağları, daha Charlemagne zamanında bile üne kavuşmuştu. Dalmaçya ve Tuna havzası; Roma, Moğol, Macar, Türk ve Avusturya yönetimi altındayken mütemadiyen ekilmiş, bir tek Komünistlerin tarıma açtıkları amansız savaş sırasında itibar kaybetmişti. Romalılar Britanya'ya asma getirmiş olsa da, şarabın ciddi bir tarım ürünü haline gelmesi ancak Saksonların zamanında mümkün olmuştu. Tarihi İngiliz sicillerinde otuz sekiz üzüm bağı kayıtlıdır. 1125 dolaylarında Malmesbury'li William, Gloucestershire yamaçlarının bağlarla kaplı olduğunu aktarır ve elde edilen ürünü de Fransızlarınkiyle karşılaştırır. Yakınlarda gözler bağlı yapılan bir tadımda, Kent'te üretilen bir köpüklü şarabın Champagne'la rahat rahat boy ölçüşebileceği yargısına varıldı. Kim bilir, Fransa'daki İngiliz turistleri yakında kendi vatanlarının şaraplarını düşünüp hayıflanabilirler; tıpkı Charlemagne'ın sarayında Sakson şair Alcuin'in yaptığı gibi.

Şarap ticareti Mezopotamya'nın güneyine, Mısır'a doğru giderken, bir yandan da kuzeye, Gürcistan ve Ermenistan'a doğru yayılmıştır. Bu bölgeler de şarap sevdalıların ilgisine layıktır ve Gürcistan'ın kopkoyu şarapları (hem hafif hem tatlıdır ve yakın zamanlara kadar bunların tüketimine ahmak kahkahalar eşlik etmiştir) bu bölgenin sunduğu en ilginç şeylerden biridir. Tatlı kırmızı şarap, antik dünyada çok popülerdi; o dönemde fermantasyon ısıtmak suretiyle yavaşlatılır ya da kaynamış şıra katarak şarap tatlandırılırdı. Şekerin maskeleyici etkisi şarabı İslami damak zevkine uygun hale getiriyordu; bu durum Türklerin şaraplarını belirtmek için kullandığı, bizlerin de meyve suyunu belirtmek için kullandığımız Arapça kökenli şu sözcükte zuhur eden bir olgudur: Arapçadaki

hamr'a karşılık *şarab*. Gürcistan şarapları, Yunanistan'ın tatlı Mavrodaphne şarabıyla beraber, antik dünyadaki şarap zevkinin son yadigârlarıdır; aynca Hıristiyanlar ile Müslümanların birbirlerinin şerefine içmelerini –ki yeniden yapmalılar bunu– mümkün kılmış olan asil uzlaşmanın da öyle.

Lübnanlılar şarabın Fenikeli atalarınca bulunduğunu iddia eder. Bu husus tartışmalıdır; belki biraz daha kuzeyde, bugüne kadar sular altında olan Karadeniz havzasında bulunmuştu. Belki de biraz daha doğuda, Bereketli Hilal'de, yahut daha güneyde Filistin tepelerinde bulunmuştur. Ama belki de Lübnanlıların iddiası doğrudur: İlk şarabı yapanlar onların atalarıdır. Şurasıysa muhakkak: Şarapçılığı ve şarap ticaretini kuran, ürünlerini bütün Akdeniz'e ihraç eden onların atalarıdır; böylelikle Mısırlıların yassı fresklerinden inip bir süreliğine üç boyutlu olarak dans etmelerini sağlamışlardır.

Bütün bunlara rağmen, Lübnan iki binyıldır şarap sevdalılarının haritasında yer almaz. Ch. Musar hariç, Lübnan şarapları pek ihraç edilmez; ülke içinde de her yıl yalnızca üç milyon şişe şarap tüketilir. Modern Lübnan'da kurulan ilk ticari şaraphane Château Ksara'ydı. Cizvitlerin 1857'de Bekaa'da Hıristiyan Zahleh şehri yakınlarında kurduğu bu şaraphane, günümüzde de Lübnan'ın en büyük ve en popüler şarap üreticisidir. Hiç şüphe yok ki Fenikeliler zamanından 1857'ye kadar Lübnan'da şarap üretilmiştir, zira Osmanlıların millet sisteminde Hıristiyan cemaatlerinin Aşai Rabbani ayini için tatlı şarap yapma izinleri vardı. Ayrıca Hıristiyan, Dürzi, Sünni ve Şii tüm cemaatler arak yapmak için geleneksel olarak üzüm yetiştirip fermantasyona tabi tutmuşlardır. Château 1972'de, Vatikan kendisine bağlı kurumlara kâr amaçlı her tür teşekkülü ellerinden çıkarmalarını buyurduğunda satılmıştı; o zamanların kârı da ancak kilise ilahileri kadar siyaseten yanlıştı. İç savaş ve çeşitli istilalar yüzünden iyice karmaşıklaşan kötü

yönetim yıllarının ardından, Ch. Ksara günümüzde eski itibarına kavuşmuştur. Rhône üzümleri Carignan ve Cinsault'dan yapılan kırmızı ve roze şaraplar, menüsünde bunları sunan bir Lübnan lokantasına gitmeyi farz kılar. Bu lokantaların en önemlileri de hâlâ yalnızca Lübnan'da bulunur.

Düşüncelerimde büyük bir dönüşümü sağlayan da bir şişe Ksara rozeydi. Lübnan iç savaşı sırasında, çatışmalar hakkında bir şeyler yazmak üzere, bir arkadaşımla beraber Beyrut'u ziyaret etmiştim. Batı Beyrut'a geçmek zordu, ama geçmemiz gerekiyordu. St Vincent de Paul rahibe manastırından hamarat bir rahibe haricinde bize eşlik etmeye kimse yanaşmamıştı. Rahibenin bağlı olduğu tarikat bütün Orta Doğu'da, çoğu kez son derece tehlikeli koşullarda hizmet veriyor, hem Müslümanlara hem Hıristiyanlara yardım ve eğitim götürüyordu. Yerle bir olmuş mevziler arasında geçen yolculuğumuzun her aşamasında ıstırapla karşılaşıyorduk: sessiz, çaresiz ve çoğu zaman da ölümcül bir ıstırapla. Bu ıstırabın çevresindeyse sevgi dolu kucaklar vardı her yerde.

Müşfik bir Tanrı'ya inanma kabiliyeti haricinde her şeylerini yitirmiş olan insanları ziyaret ederek geçen bir günün ardından, Süryani cemaatinin toplandığı ve hâlâ İsa'nın dilinin konuşulduğu viran bir mahalleye gelmiştik. Azize Teresa'nın manastırı burada bulunuyordu ve bu manastıra yalnızca en çaresiz durumdakiler kabul ediliyordu. Günün ilerleyen saatlerinde, nispeten güvenli Doğu Beyrut'ta, masanın üzerinde bir kadeh Ksara rozeyle, tanık olduğum şeyler hakkında düşünmeye başladım ve günlüğüme şunları karaladım:

"Kapıyı çalıyoruz; sakat bir çocuk kuytu bir köşeden çıkarak yerde sürüne sürüne gelip bir köpek gibi inliyor bize. Alman bir rahibe bizi karşılıyor. Genç, güzel, dinç, sakin biri ve kendi dilinde sohbet etmekten memnun. Bizi kendi odasına götürüyor; bu sırada sakatlanmış çocukların, jestlerle bir şey-

ler anlatmaya çalışan ihtiyar kadınların, ilginç kuşlar gibi, bize pörtlek pörtlek gözleriyle bakan yarı insan yaratıkların yanından geçiyoruz. Gelişimizden kaynaklanan genel bir heyecan var ortamda. Bir ara, sakat çocuk rahibenin odasının eşiğine kadar sürüne sürüne gelip bizi gıdıklamaya çalışıyor. Rahibe utana sıkıla öğle yemeği sofrasını temizliyor: iki kırmızı turp, bir portakal, mayasız ekmek ve bir bardak su. Derken Başrahibe geliyor –İngilizce konuşan, Bengalli ufak tefek, neşeli bir kadın. Uyuyan yaratık koleksiyonunu gösteriyor bize: zekâ özürlüler; felçten vücutları çarpılmış çocuklar; hayvan gibi inleyen ve sürünen başka çocuklar; ama hiçbiri gerçekte hayvan değil. Bu insanların her birinin içinde özenle yetiştirilmiş bir kişi yaşıyor; hiçbir umudun yeşermediği bu topraklarda iyi kalpli Bengalli rahibeler tarafından ekilmiş ve zayıf, çarpık da olsa şevk dolu bir hayata hazırlamak için bakılan bir kişi.

'Şahit' sözcüğü burada herkesin diline pelesenk olmuş. Yunancadan ziyade Arapçanın etkisini taşıyor –Müslüman zihinlerde hep şehadet sözcüğü var; bunu Hıristiyan komşuları da benimsemiş, ama bilindik anlamıyla değil. Zira Hıristiyan imanını, şehadet aracılığıyla ikrar edemezsiniz, hele hele düşman kanı dökerek hiç edemezsiniz. Ancak yardımseverlik ve şefkat dolu eylemlerle ikrar edebilirsiniz. Dünyada hiç bir şey bu düşüncenin güzelliğinden daha üstün olamaz –hatta rahibelerin çalışmalarına en Nietzsche'ci gözlüklerimle bakıp, bu işe yaramaz insanlarla ilgilenmenin boş bir çaba ve türün gerçek çıkarlarına karşı bir meydan okuma olduğunu düşünsem dahi; hatta Nietzsche'nin yaptığı gibi, merhamet duygusundan sıyrılıp, bu artıkları evrim denen şölenden kapı dışarı etsem dahi, rahibelerin yapıp ettiklerinin elzem olduğunu düşünüyor ve yardımseverliği de toplum halinde yaşama iradesinin bir parçası olarak görüyordum. Bu iyi kalpli rahibelerin başlıca tek bir tasarısı vardı, o da hangi insani gazyağında olursa

olsun, insan ruhu denen lambayı yakmaktı. Türün yaşamına bu da hizmet ediyordu, üstelik hayatta kalanları seçmeye yönelik küstah iradeden çok daha fazla. Tanrı'nın işi diye bir şey varsa şayet, buydu işte."

Beni beyhude yere merhamet duygusundan sıyrılmaya yönelten Nietzsche'ci tavırlarım karşısında şoke olmuş ve yardımseverliğin gizemiyle yüz yüze gelmiştim –Péguy'nin Jeanne d'Arc suretinde, Geoffrey Hill'in Péguy suretinde kafa yorduğu bir gizemdi bu.[1] Aziz Pavlus'un *agape* dediği, göklerden inen sevgiye şahit olmuştum ve bu da meşum bir merakla doldurmuştu içimi. O güne dek, insanın içinden yükselen *eros* denen sevgi hâkim olmuştu hayatıma. Yeni bir yola giriyordum ve geri döndüğümde Londra'daki bir restoranda içtiğim sade rozenin tadı, Hıristiyan şehadetinin dayandığı düşünceyi getirmişti aklıma: Kendiniz de dahil her şeyi lütuf olarak görmek. Yardımsever rahibelerin çok yalın bir mesajı vardı: Size pek çok şey bahşedildi, peki siz bunun karşılığında ne yaptınız? Şayet hiçbir şey yapmadıysanız, bunun kefaretini nasıl ödeyeceksiniz? Yıllar sonra, bu meseleyle tekrar meşgul olmuş ve bir başka tarzda yaşamaya çalışmıştım, gerçi Azize Teresa'nın da mustarip olduğu, "ruhun karanlık gecesi"nden mustariptim –Tanrı denen zorunlu varlıkla karşılaşmaksızın, O'na giden her yolu tıka basa dolduran salt olumsal varlıklara rastlamıştım. Göklerden inen sevginin kaynağı bizden saklı olduğu içindir ki içimizde kaynak teşkil eden yükselen sevgiye onca umut bağlıyoruz.

Aslında şu gayet rahat söylenebilir: Batı felsefesi insanın içinden yükselen bu sevginin irdelenmesiyle başlar. *Eros*,

1) Charles Péguy'nin etkileyici şiiri "Le mystère de la charité de Jeanne d'Arc" 1910'da yayımlanmış ve Péguy'nin I. Dünya Savaşı'nda cephede ölmesinden on yıl sonra Jeanne d'Arc'ın aziz mertebesine yükseltilmesine önayak olmuştur. Geoffrey Hill'in şiiri *The Mystery of the Charity of Charles Péguy* ise 1983'te yayımlanmıştır.

Platon'u büyüleyen, gönlünü ve zihnini en ünlü teorilerine yönlendiren bir fenomendir: Ruh ve onun ebediyet alanına duyduğu özlem teorisi; biçimler ve güzelin biçimi teorisi; faniliğimizin oluşturduğu mağaranın ötesinde parlayan ışığın teorisi; "ruhun bakımı" için tasarlanmış *polis* ve kurumları teorisi. Platon felsefesinin her yerinde, sıradan, dünyevi, faniliğe razı sevgilerimizi bertaraf edip, yerine *eros* ateşini koymayı gizli gizli güden argümanlarla karşılaşırız. Platon'un aileye duyduğu husumetin, çocukların kolektif olarak yetiştirilmesi yönündeki arzusunun ve "hayatın baharına" düzdüğü zafer şarkılarının sebebi de buydu işte. Güzel bir gençliğin ıstırap verici görüntüsü Platon'un yüreğini burkmuş, ona müthiş derecede azap vermişti. Bunun için bulduğu tek çözüm, şehvetten yüz çevirmek ve sevgi aracılığıyla ulvi diyara yükselmek; bu diyarda seyrettiğimizse, bireysel gençlik değil, bizatihi güzelin biçimi ve gençlik bu biçimin sonsuz ideasına bir örnek yalnızca; bizler de bu örneği temaşa ettiğimizde kendi ebedi yazgımızla karşılaşıyoruz.

Şarap, derin ve zor olan diğer her şeyde olduğu gibi, iyilikseverlik konusunda da düşünmemize yardımcı olur. Nedir ki arzuyu teşvik ediyor olsa dahi, iyilikseverliği teşvik etmez. Bazı antik kaynaklara göre, Bacchus ile Eros yakın arkadaştır, ibadet için beraberce çalışırlar ve ikisine birden ibadet etmek gerekir. Bacchus'un tuhaf şartlarda dünyaya geldiğini unutmayalım: Annesinin küllerinden fetus olarak alınıp kurtarılmış ve Zeus'un uyluğuna yerleştirilmiştir. Ama Naxos adasındaki eğitimi, doğumundaki (doğumdan ziyade ampütasyondu) her tür olumsuz koşulun üstesinden gelmişti. Bacchus insanlığın sevgilisi ve öğretmeni olmuş, acılarımızı dindirmiş ve oyunbozanların layık oldukları gibi katledileceğini temin etmişti. İman konusunda çok titiz olan bu tanrıya ithafen, onun dün-

ya üzerindeki ilk görev yerini ara sıra ziyaret etmeliyiz –bu yer ormanların kesilmesinden, nehirlerin kurumasından ve insanların hayallerini süsleyen evlerin inşasından bu yana fazlasıyla değişti, dolayısıyla burasını kadehte, yani Hesiodos'un anlattığı zamanlardaki gibi durduğu yerde ziyaret etmek en iyisi. Ayrıca şunu da çok geçmeden fark edeceksiniz: Yunan şaraplarında yaşayan sevgi, benim Château Ksara'da her zaman tattığım *agape* değil, *eros*.

En azından Retsina'dan öğrendiğiniz şey budur. Şarabı reçineyle tatlandırmak Yunanistan'da antik çağlardan beri uygulanagelen bir âdettir: İlk Yunan amforaları, doğurganlığın simgesi olan çam kozalaklarıyla ilişkilendirilen Dionysus'a ithafen çam reçinesiyle kaplanıyordu. Reçinenin sterilleştirici etkisi sayesinde, Yunan şarapları ihraç edilebiliyordu; Plinius'un bu şaraplara rastlaması ve reçineli tatlarından nefret etmesi bu vesileyledir. Gelgelelim, üreticiler üzümün kusurlarını gizlemek için yaralanıyor olsa bile, reçine, tali lütuflarının ihmal edilmesini hiçbir zaman istememiş olan Dionysus'a sunulan bir armağandır. Retsina'nın birörnekliği (yıldan yıla, paketten pakete, HP sosu ya da Marmite gibi, hep aynı kalır), Platon'un en çok korktuğu *eros* veçhesini –eros'un genel iştaha kök salmış olduğunu, bakışlarının ötekinin bedeninde gezinirken ruhunu görmezden geldiğini– hatırlatır. Bir Yunan restoranında yemeğe başlamanın en doğru yolu, bir tabak zeytinle beraber soğuk servis edilen Retsina'dır ve bu şarap hemen her zaman düşüncelerinize erotik bir yön verir. Ayrıca yemeğinizin sonunda, Kıbrıs'tan getirilen La Commandaria adındaki (yetiştirildiği Venedik kalesinden alır adını) tatlı iksirden bir iki kadeh sipariş ederseniz, Eros ondan sonrasını halledecektir şüphesiz. Sappho'nun, Eros'un anası Afrodit'e dair ulvi zikirlerinden birinde, andığı şarap kesinlikle budur:

Gel Afrodit, dök altın kadehlere,
nektarını usulca
Karıştırarak arzuyla...

Öte yandan gerçek erotik aşk ancak arzu içerdiğinde ve arzuyu merkez aldığında ortaya çıkar. Bu yüzden Platon genelleştirici iştahtan korkmakta haklıdır haklı olmasına, ama bu iştahı aşmak için verdiği talimatlar yanlıştır. Erotik aşk, aktarılabilir bir şey haline geldiğinde aşk olmaktan çıkar; *eros* büyük gücünü ve gerçek teyidini, ötekini özgür ve sorumlu bir birey olarak görüp yoğunlaşmasına borçludur. Hem müstehcen Retsina'yla, hem de Girit'in Xerolithia denen rafine ve mütevazı beyaz şarabıyla teyit etmiştim bu düşünceyi. Peza'nın çevresindeki bağların teraslanmasında kullanılan kuru taş duvarlardan ismini alan, bu sarı-yeşil leziz şarap, genç, canlı, biraz *pétillant* (köpüklü) olup, dengeli bir asiditeye ve tatlı bir ot aromasına sahiptir. Kalbi sevgiye açan ve normalde bir dostluğu –en azından zahmete değer bir dostluğu– mahvedebilecek ihtiraslı düşünceleri ortadan kaldıran bir şaraptır. Santorini Adası'ndan Thalassitis adındaki emsalsiz ve nefis beyaz şarap için de aynı şeyler söylenebilir (Kıbrıs'tan Thalassemia denen şarapla karıştırmamak gerek; gerçi bu şarap da dostluk için birebirdir büyük ihtimalle). Ksenophon'un *Anabasis*'inde, yorgun topluluğun, kurtulacaklarını görünce –Thalassa! Thalassa! (Deniz! Deniz!)– diye bağırışları, bu ada şarabının isminde ve tuhaf şekilde tadında yankılanır. Kırk yıl önceki seyahatlerimden tanıdığım tertemiz, bakir ada kızlarının tuzlu tadına sahiptir. Onların cinselliği saklı tutulan, hemen erişilemeyen bir cinsellikti, böylece de nihayetinde bütün benliğin bahşedilmesi olarak sunulabiliyordu. Zaten gerçek cinsellik de buna dayanır ve cinselliğin izahında Platon'dan ayrıldığım yer de işte burası.

Gelgelelim tek bir konuda, Platon'un büyük bir çaba harcayarak *eros*'u savunması konusunda onunla hemfikirim. Cinselliğin kaynağının, toplumsal ve biyolojik sonuçları değil de *arzu* olduğuna inanmakta tamamen haklıydı Platon. Cinsel arzunun, çocuk dünyaya getirmekle, yuva kurmakla ve topluma yeni fertler katmakla hiçbir alakası olmasaydı bile, bizler için ahlaki bir mesele, bir utanç ve suçluluk kaynağı ve nesnesi, doğru dürüst idare edilinceye dek kaçınılması gereken bir şey olmayı sürdürürdü. Platon'a göre, arzu, bireyi değil de, onu *geçip* yıldızları hedeflediğinde meşru olabilir ancak. Bu divane bir düşüncedir; sevgilinin yanında içilen bir kadeh şarap Platon'un teorisini çürüten mümkün olan en iyi kanıttır, zira şarap yalnızca rasyonel varlıkların bildiği bir konuma yerleştiriverir sizi: bakışların karşınızdaki insanın *yanından geçip gittiği* değil, onun *içine* yöneldiği bir konuma. Bu deneyim, soyut fikirlerin yerine somut tikellikleri koyduğumuzda anlaşılabilir ancak. Sevgilimin gözlerine bakarım, çünkü onun bana ışık saçtığı yere –yani "Ben" diye belirttiği varlığının tam merkezine– kendi ışığımı düşürmek istiyorumdur. John Donne'un tabiriyle, "Bakışlarımız hemhal olmuş / gözlerimiz gönül teli üzerinde" iken bu deneyim, Platon'un bahsettiği soyut bilgiye duyulan açlıkla değil, kendimizi bireye hemen vermeye hazır oluşumuzla meşruluk kazanır. Bakışların hemhal olması benliklerin birleşmesine hazırlıktır ve şeyleri bu şekilde görmek de doğru dürüst her tür cinsel ahlakın temelidir.

Bunlar Eski Dünya'ya ait gözlemler. Bu tür gözlemleri Platon yapabilirdi ki neredeyse yapmıştır da zaten. Cinsellik hakkında Yeni Dünya'da yazılanlardaysa, bakışların hemhal olmasından ya da gönül telinin titremesinden hiç bahsedilmez. Bu yazılarda zevke değinilir, hatta Judge Richard Posner'ın abes kitabı *Sex and Reason*'da (Cinsellik ve Akıl) olduğu gibi, her şey gelir-gider hesabı çerçevesinde ele alınır. Sözü geçen kitap,

Alfred Kinsey denen şarlatanın cinsellik hakkındaki kötücül betimlemelerinin Amerikan kültürüne ne kadar da nüfuz ettiğini ortaya koyar. Amerika'da cinselliğin tam olarak ne zaman yoldan çıktığını söylemek zor –her ne kadar James Thurber elli yıl önce olup bitenler konusunda, *Is Sex Necessary?*'de (Sekse Gerek Var mı?) uyarılarda bulunmuş olsa da, ben bu işin daha önce, büyük içki yasağıyla başladığını öne sürüyorum; o dönemde bir alanda zafer kazanan püritenler, şehvet uyandıran daha önemli başka bir alandan teyakkuzlarını esirgemişlerdi. On yıl içinde Amerikalılar, cinselliği üst üste içilen içkiler gibi görmeye başlamıştı: en güçlü malzemelerle karıştırılmış, fırsat varken hemen kapılması gereken, kaçamak bir şey. Bunu da püritanizmin bilindik akıbeti izlemişti: Niye yasaklansın ki? Niye denetlensin? Niye kaçamak olsun? Bırakalım ulu orta takılsın! Akabinde, çok kısa bir hasattan sonra da pornografi, yani ötekini tamamen ortadan kaldıran, erotik aşkın son kırıntılarını yok eden müptelalık gelmişti.

Üzüm ve diğer tatlı kaynaklardan mahrum olan, şeker kaynağı olarak ellerinde yalnızca çavdar ve arpa bulunan, Amerika toplumunun ataları, Appalachia'nın verimli tepeleri ve vadilerine, İskoçya'nın rüzgârla dövülen çayırlarından, İrlanda'nın bataklıklarından kalkıp gelmişti. Bu tepeler ve vadilerde ellerinde bulunan malzemeleri ezmiş, fermente etmiş, damıtmış ve fıçılamışlar, nihayetinde de Sir Walter Scott'un, damıtımevindeki alevlerin ve gazların sesini kulaklarımıza taşıyan bir sözcüğü zevkle seslendirerek, Kelt dilindeki ismi olan *uisgeah* –abıhayat– dediği içkiyi bulmuşlardı. Bundan böyle Amerika'da olduklarına göre, bir incelik daha geliştirmişlerdi: Bu ateş suyunu içi yakılmış fıçılarda saklamak. Odun kömürü istenmeyen gazları emiyor, aynı zamanda da aydınlık, genç bir yüzdeki uzun, siyah kaşlar gibi, esrarengiz, karanlık bir tat veriyordu. İşte burbon böyle yaratılmış, banli-

yölerdeki "gerçek Amerika"nın ikonu olan yerleşik, orta sınıf kültürünün bir parçası haline gelmişti. Bu banliyölerdeki insanlar evlerinde oturuyor, Nathaniel West, William Faulkner ve Kurt Vonnegut'un romanlarında var olan diğer Amerika'yı –insanların içip sarhoş olduğu Amerika'yı– okuyorlardı. Burbon, Amerikan ruhunun saklandığı bir sığınaktı; içki değil "bir dikişte" içilecek bir şey telakki edilmesi gereken, adeta ağızdan mideye şırınga edilen bir şeydi. Mutabakata dayalı bu toplumda, anlaşmalar, bunlara varmak için gereken "dikişler" aracılığıyla ölçülebiliyordu. Çoğu iş anlaşması iki dikişlik ilişkilerdi; ama Amerika'nın derinlerindeki yalnızlığı bilenlere, dört beş dikişlik çarpışmalar da aşina gelecektir: Bu çarpışmalardan, insan denen atomlar fırlayıp, hep neşeli, hep tek başına, yeni keşif yollarına düşüyorlardı.

Esquire dergisinde burbonu öven Amerikalı yazar Walker Percy, burbonun modern dünyanın *anomie*'sini azalttığını yazmıştı. Nedir ki kadınlarla dört beş dikişlik karşılaşmalarını betimlerken, "gerçek Amerika"nın bir başka yönünü de göstermişti: *anomie*'den ziyade duygusal açlık. Ama televizyon bağımlılığı ve narsisist seks gibi yeni biçimlerde tanık olduğumuz açlık değil de ne olursa olsun vermeye dair gitgide büyüyen korku. Bu korku kendi mahirane icadını ortaya çıkarmıştı: kokteyl; bunun içinde burbon ile kitsch malzemeler karıştırılıyor ve kadınların beğenisine sunuluyordu. İşe de yarıyordu: Banliyö evlilikleri her öğleden sonra evin bahçesinde, erkek içkisini bir dikişte içip, kadın da yudumlarken, yenileniyor, keder de gölgelerin içine çekiliyordu.

Gelgelelim özgür insanların ülkesini hakir görmeyeceğim. Orada Marx'ın *Alman İdeolojisi*'nde beyan ettiği kehaneti gerçekleştirebilirsiniz: Sabahları avlanabilir (yanlış duymadınız, avlanabilir!), öğleden sonraları balık tutabilir, akşam yemeklerinden sonra da edebiyat eleştirisi yapabilirsiniz; üstelik bü-

tün bunları, kabahatlerinizi kaydeden hiçbir güvenlik kamerası olmaksızın yaparsınız. Birkaç hektarlık arsalarında bulunan Disneyland kalelerinden yayılan sessizlikten keyif alarak, banliyöler arasında dolaşabilirsiniz. Hamburger barlarında ve alışveriş merkezlerinde fantazilerinize dalabilir; görünmez ve ne idüğü belirsiz tabanlar üzerinde kendilerini hiçbir yerden hiçbir yere iteleyen, gözlerinin, ağızlarının, burun deliklerinin önündeki her şeyi Whitman'vari bir alicenaplıkla kutsayan, devamlı gülen, devamlı selam veren, ama bunları hiçbir şeyin derman olamayacağı o elem dolu ahenkli yalnızlıkla yapan insan bedenlerinden müteşekkil yarım tonluk blokları seyredebilirsiniz.

Peki, o bir dikişlik ölümcül –en azından tefekkür sanatı açısından ölümcül– içkiler haricinde ne içebilirsiniz? Aylık yaklaşık 65 kiloluk şeker tüketimleri, mide zarlarını kaplayan kutu içeceklerin mütemadiyen yudumlanmasını gerektiren Amerikalılar, çoğu şeyde olduğu gibi, bu konuda da vatanperver bir kati vazife duygusuyla hareket eder. Kola Amerikan malı olduğuna göre, kola içilmelidir. Fransız şarabıyla yaşadıkları kısa flört, vatanperver bir gücenme yüzünden aniden sonlanmıştır. Ayrıca her ne kadar bol bol Budweiser içseler de, yalnızca tamamen Amerikan malı olduğunu zannederek içiyorlar bu birayı; hem, Çeklerin, Budejovice ismini ve birasını tescil etmeye uğraştığı davalardan da bihaberler.

Öyleyse ne içebilirsiniz? Cevap basit: Amerikan şarabı. Amerika'nın keşfi, Avrupa'ya asma biti hastalığının gelmesine neden olmuştu, ne var ki bizim asmalarımızın yerli Amerika bağlarına aşılanması onları yok olmaktan kurtarmıştı. Bu hikâye genel bir hakikati ortaya koyuyor: Amerika'dan hastalıklar geldiğinde, genel olarak çareleri de gelir. Bundan çıkarılacak ders, hastalıktan sakınmak değil, çare peşinde koşmaktır. Asma biti için olduğu kadar, serbest ticaret, fast food ve feminizm için de geçerlidir bu. Kaldı ki şarabın felsefi yönleri

hakkında yazmaya çalışmasaydım, çok daha ibret verici bir sürü örnek sunabilirdim size.

Kerameti kendinden menkul Kont Harasthy'nin on dokuzuncu yüzyıl ortalarında Macaristan'dan getirdiği Zinfandel üzümü, İtalya'da Apulia (orada Primitivo denir) haricinde, en iyi Kaliforniya'da yetişir. Aslında pembe olan "beyaz Zinfandel" ise, Avrupa'daki şaraplar içinde gerçek anlamda hiçbir muadili bulunmayan bir rozedir. Düzgünce ekilip bakıldığında, Napa ve Sonoma vadilerindeki Pinor Noir üzümleri, orta halli Burgonyalarla boy ölçüşebilir. Öte yandan, bunlar Yeni Dünya bağlarına aşılanmış olan Eski Dünya üzümleridir ve banliyölerdeki MacKonak'lar ile İngiliz sayfiye konakları arasında nasıl bir bağ varsa, bu üzümler ile Avrupa şarapları arasında da öyle bir bağ vardır.

Her ne kadar eski çağlarda Bacchus İngiltere'nin yeşil dağlarını arşınlamış olsa da, Kuzey Amerika'nın dağlarını arşınlamamıştı; ta susuz koloniciler yardım çığlıkları atıncaya dek. Gelgelelim dualarının kabul olduğu genelde bilinmez. Kadim zamanlardan bu yana, üzümler kayalık yamaçlara tutunmuş, vadiler boyunca sıralanmış, tanrının ziyaretini beklemiştir. Küçük, sıkı ve sert olan bu üzümler, ilkin şarapçılık çabalarını boşa çıkarıyormuş gibi görünen keskin tatta bir ürün vermiştir. Ama melezleme ve seçmeli ekim, repertuarda bir süreliğine yer alan üzüm çeşitleri meydana getirmiş, sonrasında bunların yerini yirminci yüzyılda Eski Dünya'dan getirilen üzümler almıştır. Ama küresel akımlarla kuşatılmış halde, bu yerel üzümleri, sellerden kurtarılmış ve hem onları şekillendiren toprağı hem de onların şekillendirdiği tarihi tadında barından şaraplar haline özenle getirilen bu üzümleri yer yer hâlâ görebilirsiniz.

Ciddi şarapçılık çalışmaları, New England'ın suratsız püritenlerinden ziyade medeni seçkinlerin yerleştiği Virginia'da

başlamıştır. Daha 1619'da Virginia kolonisi herkesin on asma dikip bakmasını zorunlu kılan bir yasa çıkarmıştı. Kullanılan ilk üzüm de Norton'du. Virginia'ya özgü olan bu üzüm Jefferson tarafından Monticello'da yetiştirilmiş, akabinde de tanrının müritleri tarafından Virginia'daki pek çok bağa ekilmişti. "Amerika'da Avrupa'da yapıldığı gibi, çeşit çeşit şarap üretebiliriz; tam olarak aynı türde olmasa da şüphesiz aynı ölçüde iyi şaraplar." 1808'de bunları yazmıştı Jefferson. Virginia'nın nemli iklimine tastamam uyum sağlayan Norton on dokuzuncu yüzyıl sonlarında ağırbaşlı bir "kırmızı Bordo şarabı" ortaya çıkarmıştı. Monticello Wine Company tarafından üretilen bu şarap uluslararası yarışmalara girip başarılı olmuştu. Jefferson, "viski denen zehrin yegâne panzehiri" dediği şarabı şevkle savunmuştu. Ne var ki bu tür nüanslar, havsalası dar püritenleri hiç mi hiç etkilememişti ve –saklaması viskiden çok daha zor olan– şarap büyük içki yasağı döneminde Amerikalıların sofrasından neredeyse tamamen silinmişti. Şarap tanrısı mahcubane geri döndüğü zaman, Norton bir darbe de, Kaliforniya'nın bolca tüketilen içeceklerden yemişti. Ama eski bağlardan yeterince ayakta kalmıştır ve son yıllarda itaatkâr müritler bunları adam etmeye uğraşmıştır var güçleriyle. Kayda değer bir şarap çıkmıştır ortaya ve şarap tutkunları, tanrının bu unutulmaz coğrafyada gezine dururken attığı çığlıkları ne zaman duysalar bu şaraptan içmelidir.

Blue Ridge Dağları'nda satın aldığımız evin hemen aşağısından geçen yolun üzerinde Horton Wine Company vardı. Amerika'ya geldikten hemen sonra, Little Washington'dan aldığım beyaz Marsannay'la her akşam demlenmeyi çoktan âdet haline getirmişken, bir dostum bir şişe Horton's Norton ile çıkagelmişti. Mürekkepvari sıvı şişeden adeta arı sürüsü gibi boşanmış, burnumuza, dudaklarımıza ve damağımıza konarak, yoğun fındık, yabanmersini ve melas tadıyla bizleri sok-

muştu. Sonrasında, bizler çakırkeyif oldukça, şarap damakta ulvi şarkısını söylemeye devam etmişti. Amerikan üzümünün zar zor seçilen keskin tadı, yaz ıtırlarının korosu altında pes bir org sesi gibi duyuluyordu. Ağzı baharatlı bir sıcaklık dolduruyor, derinden gelen meyve mırıltıları midede yankılanıyordu. Old Virginny'nin özgün tadını tanımıştım –kırmızı taşlı toprak, nemli hava, böcek taşıyan esintiler; bütün bunlar şişelenmiş simsiyah üzüme massediliyor, sonra da sofrada insanı esriten bulutlar yayıyordu.

Gelgelelim şu rahatlıkla söylenebilir: Kaliforniya'nın en iyi ürünleri, Avrupa'nın şaraplarıyla karşılaştırılabiliyor ve birinci ve ikinci hasat Bordo'ların fiyatlarıyla aynı fiyatlara satılıyor olsa da, Amerikan şarapları, Norton'un yaptığı gibi, toprağın özgün tadını ancak nadiren elde edebilir. Virginia'nın savaş meydanlarında gömülü olan ölüler dışında çok az şehidin yattığı bir topraktır bu; ayrıca Fransa topraklarında yatan azizlerle tanrıların muadili olabilecek hiçbir aziz ya da tanrı bulunmaz. Üzüm bağları, yakın zamanların yaratılarıdır ve çoğu da İtalyan göçmenlerin elinden çıkmadır. Vikram Seth, hak ettiği ilgiyi görmemiş olan *The Golden Gate* adlı başyapıtında, bu göçmenlerin asmalar arasında geçen hayatlarını çok güzel anlatır. Eski kolonicilerin soyundan gelenler, Appalachian'ın uzun uzun gölgeleri arasında ayışığını yudumlar ve onları evlerine çağıran İsa'ya şarkılar düzerler. İsa'nın vaat ettiği ev, onların doğduğuna benzeyen küçük bir ahşap kulübedir, masanın üzerinde elmalı turta ve elma şarabı vardır ve Tanrı ziyarete geldiğinde de belki bir dikişlik çavdar suyu. Amerika kolonicileri de yerleştikleri yeri kutsamıştır. Ama nedense bu yerleşim sırasında şaraba ihtiyaç duymamışlardır.

Her ne kadar kutsallık şarap için gerekli olmasa da, şarabın harika bir rekabetçisidir. En iyi şaraplar, kutsal yerlerde –Roma tanrılarının tapınaklarında, manastırların bahçelerin-

de, büyük ıstırapların toprağı parsellediği teraslı yamaçlarda– yapılır. Bu husus, Avustralya ve Yeni Zelanda şarapları konusunda hep şüphe uyandırmıştır bende. Avustralya kutsanmış topraklara mükemmel bir örnektir –ama orada avcı-toplayıcı olarak yaşayan insanlarca kutsanmıştır ve bu insanların kültürü o günden bu yana yok edilmiştir. Onların toprağa verdikleri ruhani tepki kısmen Bruce Chatwin'in *The Songlines*'ında anlatılır; öyle bir tepkidir ki bu, sıra sıra gövdeli Chardonnay ve canlı Shiraz'larla, üretildikleri hiçlik ülkesinden başladıkları yolculuklarının ilk ayağında hiçlik ülkesine, şehre şıngırdayarak ulaşan muazzam şişe ordusuyla taban tabana çelişir.

Elbette küresel ekonomi bu, biz de onunla beraber yaşamaya mecburuz. Dünya Ticaret Örgütü böyle buyurmuş, ben kimim ki tarihin akışına karşı geliyorum? (Tarihin akışına *gerçekten de* bir tek benim karşı durduğumu bir düşünsenize). Gene de ipleri gevşetmeden önce iki noktaya değinmek gerekiyor. İlk olarak, Avustralya hasatları, Avrupa hasatlarından altı ay önce tamamlanır. Dolayısıyla günümüzün üzümden-lağıma kültüründe, Avustralyalı şaraphaneler, kuzeydeki rakiplerine göre altı aylık avantaja sahiptir ve bunun da kaymağını yerler. 2001 sonbaharında şarap hakkında bir şeyler yazmaya henüz oturmuştum ki 2000'de üretilen şarapları irdelemem istenmişti. Gezegene biraz pahalıya, üreticiyeyse neredeyse hiçe mal olan bir şekilde masama getirilen bu şaraplar, kutsallıklarından soyulmuş kökenleriyle övünen etiketler taşıyorlardı: Back End, Railway Turning, Wide Bottom, Lone Gum, The Other Side, Over the Hill. Ancak ara sıra, Hunter Valley ve Coonawarra gibi isimlerde Avustralya'nın kutsal tarihi gözünüze çarpar. Bir de Wirra Wirra vardır, yani McLaren Vale'de bulunan, Avustralya'nın en eski ve en güzel şaraphanelerinden biri; Avustralya'dan bir şarap tadacak olsam, bu muhakkak onların Grenache ile Shiraz harmanları olur –öyle güçlüdür ki alkol

katılmış şaraplara benzer ve limanın günahkâr ifratları ile orta Avustralya'nın oyunculuğunu birleştirir. Rustik Avustralya Şiraz'ından gelen meyankökü tadına ve koyu erguvan bir renge sahip daha ortodoks bir şarap ise Brokenwood şaraphanesinde üretilir. Bu şarabı tarif edecek olsaydım, tadı ağustos böceklerinin sesine benziyor derdim; işte şeylerin tatlarını tarif etmenin ne kadar zor olduğunu gösteren bir başka örnek size.

Peki bu üzüme niçin Şiraz diyoruz? Şiraz üzümünün Şiraz şehriyle hiçbir alakası yoktur; halbuki hem Rhône kıyılarının her yerinde, bu üzümün geri dönen Haçlılar tarafından getirildiğine inanılır hem de Şiraz şehri büyük şarap erbabı Hâfız'ın doğum yeri olarak ünlenmiştir. Şiraz, Hermitage'daki üzümdür; bu şarap yıllar içinde olgunlaşarak, Rhône'un bütün şarapları arasında en leziz ve rahiyalı şarabı ortaya çıkarır. "Şiraz" ismi, şaraba yabani ve çetin bir ses kazandırır ve biradan henüz ihtida etmiş birine özgü yiğitçe bir metanetle, vidalı tapa takılmış şişeden lıkır lıkır içilmesini gerekli kılar. İçindeki meyankökü tatları hiç bastırılmaksızın piyasada yerini alsın ve sanki kart bir zampara yana eğilip dizinize küllü elini koyuyormuş gibi ejderha nefesini üflesin diye, Şiraz'ın kandırılıp erkenden olgunlaştığına inandırılarak, yüzde 14 ya da daha çok alkole boğulması, üzüme leke sürmek anlamına gelir ki bu üzüm, Hermitage tepesinde ya da Côte Rôtie'de olduğu gibi, doğru dürüst yetiştirildiğinde, en sinsi ve nazik baştan çıkarıcı olup çıkar.

Gelgelelim sevseniz de sevmeseniz de Avustralya'da diğer bütün kırmızı sepajlardan daha çok Şiraz üretilir. Bu da beni bahsettiğim ikinci noktaya getiriyor: Wirra Wirra gibi tek tük istisnalar hariç, Avustralya şarapları yerin tadını içermez. Bu yüzden de üzümlerin tadını içermekte karar kılmışlardır. Şişeden tam teçhizatlı olarak fırlarken Sauvignon ya da Riesling sözcüğünü haykırarak, paslanmaz çelik aromalarıyla kafanızı uçururlar.

Bir de Yeni Zelanda var, orayı unutmayalım. Yeni Zelanda, Avustralya'ya kıyasla çok daha serin, sessiz sakindir ve onun kadar mütecaviz değildir. Yeni Zelanda'nın en büyük üreticisi Montana'nın ürettiği bir Pinot Noir içimdeki kuşkuları dağıtmıştı. Beklentilerimin aksine, elde edilen ürün parmak ısırtan bir başarıydı: Yıllarca gelişmeye devam edebilecek ve şişede henüz üç yıl beklemişken bile büyük bir cazibeye ve karaktere çoktan sahip olan aromatik bir şarap. Tadı Burgonya'lar gibi değildi elbette. Ama bir açıdan en iyi Burgonya'ya benziyordu –bu şarabı içmeye devam etmiş ve gitgide geliştiğimi hissetmiştim.

Çoğu İngiliz muhafazakâr gibi, benim de Yeni Zelanda konusunda kafam karışık. Saf İngiliz yeşiliyle kaplı o uçsuz bucaksız meralarda, İngiliz adabı, İngiliz âdetleri ve eski İngiliz nezaketi her anlamda devam ediyor; köy postaneleri, Anglikan kiliseleri, Metodist şapelleri, taşra barları ve kriket sahaları kırsal bir toplumdaki alışılmış yerlerini hâlâ koruyor, ayrıca bildiğim kadarıyla av köpeği sürüleriyle avlanmak yasak değil, hatta çay için bal bile bulunuyor olabilir. Öte yandan –cinsellik, evlilik, üreme; Tanrı, maymunlar ve melekler gibi– önemli meselelerde yükselen YZ sesi, postmodern bir ses kuşkusuz. YZ feministleri, hayvan hakları savunucuları ve çokkültürlülük yanlılarının kaleme aldığı literatürü okuyunca uzun zaman önce karar verdim ki Whare Wananga'nın (yakında Canterbury böyle anılacak şüphesiz) entelektüel hayatında bana yer yok. Ama şu da var: Canterbury Üniversitesi'nin internet sitesini ziyaret ettiğimde gördüm ki tiyatro topluluğu halihazırda Sofokles'in *Philoctetes*'ini sahneye koyuyor, felsefe bölümü bilim felsefesinde büyük Avustralya geleneğini sürdürüyor, eski çalışma alanları hâlâ rağbet görüyor ve şu an için kadın çalışmaları diye bir bölüm bulunmuyor.

Elbette bu husus, orayı ziyaret etmeye ikna etmiyor beni:

Yolculuk zihni daraltır, üstelik ne kadar çok yolculuk ederseniz zihniniz o kadar daralır. Engin bir zihinle bir yeri ziyaret etmenin tek bir yolu vardır: Kadehte ziyaret etmek. Ama bir kadeh Eradus Pinot Noir 2004 ile orayı en son ziyaret ettiğimde, Yeni Zelandalıların toprağın gerçek sahibinin kim olduğu konusunda dimağlarını beyhude yere harap etmelerine sebep olan sonu gelmez tartışmaların mırıltısından başka bir şey duymamıştım. Bu da beni şaraptan öğrendiğim en önemli hususlardan birine getirmişti: Evvelce hiç asma ekilmemiş bir yere asma diken bir kişi, akabindeki olayların seyri nasıl olursa olsun, en yüksek payeye erişir. Yeni Zelandalıların, eski İngiliz ortodoks fikriyatından ayrılan ve bol bol övgüyü hak eden bir yanı varsa, o da hem asma dikme kararları hem de layıkıyla –başka bir deyişle, Fransa'da yapılageldiği gibi– şarabın nasıl yapılacağı yönündeki çalışmalarıdır. Yeni Zelandalıların şarap sevdalıları gözündeki itibarı, Loire Sauvignon'larıyla boy ölçüşmeye yönelik itinalı çabalarıdır; nedir ki Burgonya Pinot Noir'larıyla boy ölçüşmeye yönelik çabalarıyla esas övgüyü hak ediyorlar.

Bu şarapların canlı bir şekilde zihinde canlandırdığı Yeni Zelanda'nın engin çayırları, av köpeği sürüleriyle avlanmak için tasarlanmıştır; orada bu asil spora hâlâ izin veriliyor olsun ya da olmasın böyledir bu. Av konusu, şaraba özgü bir başka yolculuğa çıkarıyor beni. Av köpekleri, köpek türüne ait farklı bir alttür oluşturur ve bildiğim kadarıyla sürü olarak insanla ilişkiye geçen yegâne türdür. Fındık farelerini yakalasın diye kedi ya da lağım farelerini yakalasın diye teriyer besleyenler, avlanma aracılığıyla biçim kazanan türler arası dostluğa aşinadır. Ama av köpeklerini tilki yakalamak için besleyen caniler, bu ilişkiyi daha ulvi ve dokunaklı bir biçimiyle bilir. Av köpekleri evde eğitilmez; evcil olmayan ortamda yaşarlar, telef olmuş çiftlik hayvanları ve çok yaşlı atların çiğ etini yiyerek

beslenirler. Onların gündelik hayatları vahşi köpekgillerin hayatından pek de farklı değildir. Avcı sürünün lideridir ve köpeklerinin onunla kurduğu bağ da kedi ile dolap arasındaki gibi faydacı bir bağ değil, dünya ile Tanrı arasındaki gibi varoluşsal bir bağdır. Fındık faresini kovalayan bir kedi sizi kesinlikle işitmez. Ama borazan sesi sürünün kulaklarına adeta vicdanın sesi gibi ulaşarak, daha av yakalanmamışken hemen her zaman avı bırakıp geri dönmelerini sağlar. Av köpeklerinin davranışı, bizler yetiştirilirken beklenen davranışlar gibidir: "Evet" aniden "hayır"a döndüğünde, İngiltere aklınıza gelir.

Bir şarap var ki (favorilerimden biridir), her zaman bu biricik ilişkiyi getirir aklıma: Cape'teki Stellenbosch'ta üretilen Faithful Hound (sadık köpek) isminde bir kırmızı şarap. Sahibi tarafından terk edildikten sonra, Mulderbosch çiftliğindeki boş kulübenin önünde üç yıl boyunca gece gündüz nöbet tutan, sonunda da sadakatinin mükafatını alamadan ölen bir av köpeğinden alır ismini bu şarap. Kan, ateş ve dünkü barbekü şeklindeki bildik tatlara sahip sıradan bir Güney Afrika şarabı değildir bu. Neredeyse bir Saint-Julien gibidir ki onu da köyün dışında bulursunuz muhtemelen. Merlot ile Cabernet Sauvignon'un harmanlanıp derinlik için biraz Malbec katılmasıyla yapılan harika bir şaraptır. Koyu menekşe renge, yoğun bir meyve aromasına sahiptir ve kadehten en nazenin yuvarlak bukeleri yayar etrafa. Bir karafın içine konarak gizlenen 1998 Faithful Hound, dost meclisinde Ch. Léoville Lascases ikram ettiğim için övgülere vesile olmuştu; bu şarabın hiç de o sihirli iksir olmadığını, çeyrek fiyatına alınmış bir şarap olduğunu niye söyleyecektim ki?

Şarap güney yarımkürenin en önemli ürünlerinden biri olup çıkmıştır. Güney Afrika, Yeni Zelanda ve Şili gibi ülkeler, bir asır önce Avrupa'dan az miktarda şarap ithal ediyorken, bugün kendi topraklarında ürettikleri şaraplardan bol bol

içiyor, arta kalanı da dünyaya ihraç ediyorlar. Bu değişimin sebebi iktisadi olmaktan ziyade kültürel. Yirminci yüzyılda bu ülkeler kendilerini gitgide tanıyarak, Avrupa'nın sürgün yerleri değil, tarihsel yerleşimler olduklarını, toprak üzerinde hakka ve bu hakkın şekillendirdiği bir kimliğe sahip olduklarını kavradılar. Bu duyguyu ifade etmenin en anlamlı yolu da asma dikmektir; bulunduğunuz yer üzerindeki ilahi hakkınızın ve tanrının himayesinde olmanın simgesidir bu. Eski Ahit'te, Dionysus'a dair efsanelerde, Homeros'un yazdıklarında ve Roma edebiyatında asmaya bu gözle bakılır. İşte bu yüzden, Augustus zamanında İtalya'ya Oenotria –şarap ülkesi– denmiştir; keza işte bu yüzden bugüne kadar hiçkimse bir İtalyanı, kendi yurdundan ne kadar uzaklara gitmiş olursa olsun, atalarının doğduğu asma kaplı yamaçlar dışında bir yere ait olduğu konusunda ikna edememiştir.

İtalyan kültürü; aileyi, şehri ve bölgeyi; köy şölenlerini ve köy azizlerini; yerel erdemleri, yerel günahları ve bunları doğuran yerel yemekleri kutsar. Bu kültürün temelinde yatan varsayım, bulunduğunuz yerde kalmanın en iyi davranış olduğu ve ileriye gitme telaşınınsa tehlike getirdiğidir. Belki de bütün bunlar Roma emperyalizmine karşı bir tepki olarak başlamıştı. Horatius'un *caelum non animum mutant qui trans mare currunt*[2] diye yazmıştır ki bu da yolculuğun zihni daralttığını söylemeye gelir. Ne var ki bu kültür son zamanlarda güncellenmiş ve apaçık moda bir görünüm almıştır. Yavaş Yeme Hareketi İtalya'da başlamıştır. Yavaş Çalışma Hareketi İtalya'da ciddi bir rakibi bulunmuyor artık. Ayrıca Yavaş İçme Hareketi'ne de bütün İtalyan barlarında tanık olunabilir.

Çılgın Avustralyalılar küresel üzüm çeşitlerini ekip biçiyor ve yerli halka dünyanın her yerinde herkese satılabilecek ve asla üzerinde durulmayacak şarapları nasıl yapacaklarını

2) Denizi aşan insanlar, ruhlarını değil, üzerlerindeki gökyüzünü değiştirirler yalnızca -ç.n.

gösteriyorlar, orası doğru. Oysa İtalyan şarapları, kendisini meydana getiren topraklar, azizler ve mevsimler kadar çeşitli olmayı sürdürüyor. Yaklaşık 3000 yıldır aralıksız süren bağcılık kültürü, neredeyse dünyanın başka hiçbir yerinde görülmediği üzere, İtalyan üzüm çeşitlerinin toprağa, toprağın da üzümlere kök salmasını sağlamıştır.

Piedmont'un dingin, dümdüz ve ılıman tepelerinden güneye doğru, Calabria'nın volkanik bayırlarına giderseniz, her bir kasabada yeni üzüm çeşitleri, yeni teknikler, yeni tatlar ve çoğu kez de yeni şişe şekilleri görürsünüz. İtalya'nın onca turist çekmesinin sebebi, insanların aslında turist olmadığı ve yerel âdetlere, berbat yazlık kıyafetler giyen ve bu âdetlerin üzerinde tepinen yabancılardan hâlâ daha fazla değer verildiği bir yer olmasıdır. Ayrıca yerel üzümler de hâlâ mevcut olup, bağları koruyan azizler ve azizleri koruyan ihtiyar teyzeler kadar saygı görür: örneğin Barbera, Nebbiolo ve Piedmont'taki beyaz Cortese, Veneto'daki beyaz San Vincenzo, Calabria'daki siyah Gaglioppo, Abruzzo'daki Montepulciano ve Sicilya'daki Nero d'Avala. Bir de dikkat çekici Sangiovese üzümü vardır ve bu üzümden Chianti şarapları yapılır: Öyle bir üzümdür ki bu, yeni bir köye ekilir ekilmez, adeta orada yatan nesiller kadar toprağa kök salmış gibi, melezleşip yerel bir ürün haline gelir. Meşhur *Vino Nobile*'ın yapıldığı, Montepulciano'nun Sangiovese'si, Floransa'nınkinden tamamen farklıdır. Floransa'nın yalnızca 6 kilometre ötesinde, bir yamaçta yer alan doğal bir amfitiyatroda ise, Sangiovese üzümünün bir klonunun ekili olduğu 6 hektarlık bir bağ bulunur. Yalnızca burada yetişen bu üzümden, Camposilio denen, komplike, sert dokulu, iksir gibi yerel bir şarap yapılır. Bir eşek ne kadar katırsa, bu şarap da ancak o kadar Chianti'dir. Yahut Trentino bölgesinin bazaltlı toprağında serpilen Marzemino'yu ele alalım. Rovereto civarında bir köy olan Isera'nın Marzemino'su,

iddilara göre, hem Trent Konsili'nin resmi kayıtlarında, hem de Mozart'ın Don Giovanni'sinin şehvani zevklere duyduğu dindirilemez arzuyu ifade ettiği çılgın "Fin' caldo vino" aryasında zikredilmiştir. Bununla beraber, bütün Trentino sakinleri, kendi Marzemino'larının, tamamen sıradan bir ürün olan Padua'nın Marzemino'suyla karıştırılmaması gerektiğinde hemfikirdir.

Roma öncesi zamanlardan bu yana, Apulia'nın Vulture bölgesinde ekilen Aglianico da dikkat çeken bir üzüm çeşididir. Deniz seviyesinden yaklaşık 500 metre yükseklikteki volkanik topraklarda ve dünyadaki çok az üzüm çeşidinin dayanabileceği aşırı sıcak ve soğuk iklim koşullarında yetişen bu koyu kırmızı üzümden, çarpıcı bir derinliğe sahip komplike bir sek şarap yapılır. 20 ay boyunca fıçılarda olgunlaştırılan bu şarap, birkaç yıl da şişede bekletilip, yakut kırmızısından Tiepolo lal rengine döndüğünde ve pürüzsüz dokusuna güneşle yıkanmış yamaçların bütün kokularını massettiğinde en güzel halini alır. Kutlamalar ve Horatius'un kendi yöresinin üzümünün cazibesini paylaştığı ıtırlı dizelerde dile getirdiği *noctes cenaeque deum* –ilahi geceler ve şölenler– için uygun bir şaraptır bu.

Hiç şüphe yok ki Horatius, Antonius'a karşı Brutus'un safında savaştıktan sonra, atalarının bağlarına el konmamış olsaydı, Apulia'nın şaraplarını içmeye devam ederdi. Horatius'un çağından bu yana, söz konusu bağlar dönem dönem ihmal edilmişse de günümüzde eski görkemine kavuşmuş ve yüzyıllık D'Angelo firmasının ipleri eline alması sayesinde, hiç şüphe yok ki güney İtalya'dan çıkan en cezbedici kırmızı şaraplardan birini üretmiştir. D'Angelo'nun Aglianico del Vulture şarabı, tam gövdeli, mükemmel ölçüde dengeli, tanenleri arkaplanda ve uzun meyve kafilesinden önce buhur gibi yayılan kokulara sahip bir şaraptır. Edinburgh'da okuyan,

himayemdeki gençlerle beraber yediğim akşam yemeklerine mükemmel derecede uyum sağlamıştı bu şarap. Derslerimin üniversitenin müfredatından kaldırılacağı korkusu sarmıştı beni, zira üniversitenin amacı Facebook'u, The Prodigy'yi ve David Beckham'ı öğretmekti. Ama kaldırılmamıştı –şişeyi ortaya koyup kadehler doldurulduğunda, öğrenciler hep bir ağızdan *Nunc est bibendum* (artık içme zamanı) demişlerdi; Horatius konusunda ancak bu kadar aşama kaydedebilmişlerdi zaten.

Himayemdeki öğrenciler, Romalı mültecilerin torunlarıydı ve onların hayatımdaki mevcudiyeti yoğun bir isyan döneminin neredeyse tarifsiz bir yan ürünüydü: Komünizme ve onu mazur görenlere karşı isyan; sosyalist teşekküle, savaş sonrası uzlaşımlarına ve refah kültürüne –denebilir ki bizatihi insan doğasına– karşı isyan. İngiliz yüksek öğretim kurumlarının, hakir gördüğüm nihilist yöne sapmış olduğunu ve şayet kendime hedef olarak ortodoks düşüncelerden ziyade hakikati seçeceksem, bu ülkede artık akademisyenliğin akademi dışında icra edilmesi gerektiğini ilkin ne zaman fark ettiğim konusunda tam emin değilim. Ama iki olayın benim üzerinde büyük bir tesir bıraktığı muhakkak. İlki Glasgow Üniversitesi'nde, benim verdiğim dersin "Faşistlere yer yok" politikasının bir parçası olarak yarı resmi bir boykota maruz kaldığı bir gün biraz tesadüfen katıldığım bir törendi. Cüppelerini giymiş bir ihtiyar güruhu Robert Mugabe'ye fahri bir unvan veriyordu. Düşünsel hayata yaptığı hangi mühim katkı dolayısıyla verildiğini sormuştum. Hiçkimse cevap verememişti buna. İkinci olaysa bir başka fahri unvanla ilgili bir haberdi: O zamanlar Polytechnic of Central London denen kuruluş Bayan Çavuşesku'ya, kimyager olarak itibarına binaen (kendi güvenlikleri adına kilit altında tutulan birkaç acube dışında bu itibarı Romanyalı bütün kimyagerler ikrar ediyordu) fahri bir unvan vermişti.

Nedir ki kurumlarımızın Çavuşeskulara bol keseden ettiği yağcılığı herkes desteklemiyordu. Bir grup gözü kara muhalife liderlik eden Jessica Douglas-Home, yardıma muhtaç olan insanları ziyaret ediyor, gerçekleri dünyanın gözü önüne seriyor ve Bükreş'in neredeyse tamamını yerle bir etmiş olan Çavuşesku'nun Romanya köylerini yerle bir etmeye yönelik çılgın tasarılarına karşı, kendilerini enikonu tehlikeye atarak köyleri koruyordu. Eğer Romanya kırsalı bugün hâlâ ayaktaysa, bu, Douglas-Home ve o karanlık yıllarda kurmuş olduğu vakıf –Romanya'nın ulusal şairinin adını taşıyan Mihai Eminescu vakfı– sayesindedir kısmen.

Mihai Eminescu Vakfı, Romanya vatanperverliği konusunda bildiğim örneklerden biridir –peki bu vakfın bir İngiliz kadın tarafından kurulmuş olması niye önemli? Çavuşeskuların iktidardan düşüşünden bu yana, Vakıf Transilvanya'daki Sakson köylerine tekrar can verme işini üstlendi. Bölgeyi ziyaret edenler, Cennet'in Şeytan'ı tahrik ettiği gibi, Çavuşesku'yu tahrik etmiş olan bölgenin hayranlık uyandıran güzelliğine tanık olabilir. Ama orada ziyadesiyle lezzetli olan, üstelik İngiltere'de de satılan bir şarabın üretildiğini keşfedemeyebilirler. Doğruya doğru, bu şarap Almanlar tarafından, bir Fransız üzümünden üretilip, Macaristan'dan ithal edilen meşe fıçılarda olgunlaştırılıyor. Ama Romanya'dan Fransa'yı, Almanya'yı ve Macaristan'ı çıkaracak olursanız, elinizde çok az değerli şey kalır: Tabii ki Eminescu, Enescu, Ionescu ya da bir başka "escu" değil; belki bir tek Çavuşesku ya da 20000 köyün mezarlıklarını örtmeyi umduğu otlar kalır.

La Cetate (kalenin yanı anlamına gelir), Oprisor'da Carl Reh şaraphanesinin Merlot'dan ürettiği meyvemsi bir şaraptır. 2000 rekoltesi vanilyalı bir bitime sahiptir, öyle ki bardağı bile yalayabilirsiniz. Üstelik nispeten yakın bir fiyata bulabileceğiniz herhangi bir şaraptan daha derin ve meyvelidir. Bu

tür şarapların üretilmesi, Romanya'nın Fransa ile olan tarihsel bağları ve kendi Frankofon kültürü aracılığıyla Avrupa'nın bir parçası olduğu yolundaki iddiasının bir parçasını teşkil eder.

Fransa denen *pays réel* artık Avrupa Birliği'nin *pays légal*'i altında yitip gittiğine göre, bunun mümkün olup olmayacağını artık ancak Allah bilir. Ama kimliği ve manevi oluşumu bakımından Fransa'nın maneviyatına bel bağlayan ülke bir tek Romanya değildir. İspanya da var: Prosper Mérimée'nin icat ettiği ve hemşerilerinin bestelediği (bunların ilki de – Mérimée'nin *Carmen*'ini besteleyen– Bizet'dir) İspanya. Bu ülkenin en ulvi anlatımı Debussy'nin Prelüdlerinin ikinci kitabındaki *La puerta del vino*'dur belki de. Bir keresinde Debussy bir haftasonu İberya yarımadasına gitmiş, ama hatasını anlayıp hemen Paris'e dönmüştür.

Ben de İspanya'yı Debussy kadar tanıyorum: Külüstür mopetimi birkaç gün boyunca Pireneler'de sürmüş ve kayda değer hiçbir yere rast gelmemiştim. Bu yüzden İspanya muhayyilemde bakir bir yerdir hâlâ ve orayı düşünmek –dahası içmek– saf bir sevinç kaynağıdır. Kadehimde gezdiğim köyler ve şaraphaneler bembeyaz, kâgir, dik yamaçlara kondurulmuş yerlerdir ve kavruk, vasat, çakıllı ve kile doymuş toprak da bu yerlerin dar çeperlerinden pişmiş topraktan kenarlıklar gibi aşağılara uzanır.

Rioja da Fransız icadıdır. Göze güzel görünen bu bölgede kadim zamanlardan bu yana asma yetiştirilmiş olsa da, asmaların usulünce yetiştirilmesi, ancak asma biti salgını Bordo bağlarını mahvedip de üreticileri güneye taşınmaya zorladığında tam anlamıyla mümkün olmuştur. O zamandan bu yana, Rioja bilimsel olarak teşkil edilmiş ve günümüzde de yasalarca sıkı sıkı denetleniyor.

İspanyol şaraphanesi, mekândan ziyade bir ticarethaneyi, üzüm bağından ziyade diğer bölgelerden üzüm satın alan bir

imalathaneyi temsil eder. Bu yüzden de *terroir* yerine firma adına göre hareket etmeniz gerekir ve bütün meziyetlerine rağmen Rioja, Fransız şaraplarının yaptığının aksine, ismi olan ve kutsanmış belli bir küçük toprak parçasına asla götürmez sizi. Kırmızı Rioja, Tempranillo'ya az miktarda Garnacha (Fransız Grenache), Mazuelo ve Graciano katılarak yapılır. Çoğunlukla da Amerikan meşe fıçıda bekletilir ki vanilya tadı ve uzun bitimi de bundan kaynaklanır. Resmi sınıflandırmalara göre, bu şarap şişede ve fıçıda bekleme süreleri bakımından dört tiptir: düz Rioja, Rioja de Crianza, Reserva ve Gran Reserva. Ancak en iyi rekoltelerden Gran Reserva üretilebilir ve böyle bir şarabı en güzel haliyle içmek için on yıl bekletmeniz gerekir. Olgun bir Gran Reserva'yla dolu bir kadeh mumlarla aydınlatılmış bir mezara fırlatılan bir bakış gibidir: Süslü püslü başpiskoposlar altın kaplar arasında dolaşır.

Gelgelelim sıradan İspanyol şaraplarını düşündüğünüzde, Tempranillo üzümünün öne çıkan kendine özgü tadı geliverir aklınıza; tıpkı bir flamenko dansçısının yüzü gibi, hayat dolup taşan ama krem gibi bir maskeyle kaplı bir tat. Meşe ile Tempranillo'nun birleşimi, fazlasıyla beğenilen (özellikle de Fransız şaraphaneleri tarafından beğenilen) Rioja'da başarılı sonuçlar verir; ama *gran reserva*'nın çoğu kez tuhaf bir aşırı makyajı çağrıştırdığı Valdepenas'ta vermez. Ayrıca belirtelim ki gerek Tempranillo'yu kuzey üzümleriyle harmanlayan, gerekse de Tempranillo'yu hiç kullanmayan İspanyol şarapları vardır ve bunların kimisi de en iyiler arasında yer alır.

Tecrübelerime göre, bu tür şarapların en ilginci Bierzo'dur. Santiago de Compostela'ya giden hac yolu üzerinde dikili olan kadim üzüm bağlarındaki yerli Mencia üzümünden yapılır bu şarap. Fransız hacıların hiçbir zaman içmediği bir şaraptır bu; onun yerine Pirenelerin öte yanından getirdikleri kendi Madiran'larını içmişlerdir. Yakın zamanlardaki yoğun araştırmalar,

Fransız hacıların yanıldığına ikna etti beni. Bierzo öyle dik kireçli yamaçlarda yer alır ve ancak eşekler aracılığıyla ekilip biçilebilir. Ne zaman bu şaraptan biraz At Sam'e versem, sanki emeklerinin bu kan gibi artığının uğruna ölümüne çalışmış olan hemcinslerinin kişnemelerini duyuyormuş gibi hemen yüz çevirmiştir. Ama insanların gözünde, bu şarabı üretmenin zahmetini haklı çıkarır Bierzo. Fakir ve güneşte pişmiş toprağı sayesinde, burası mineralden yana zengindir ve Lorca'nın acı-tatlı aşk şarkıları gibi, kan koyusu bir renge ve insanı düşüncelere gark eden bir tada sahiptir.

İspanya'nın artık var olmadığını söyleyenler de var. 1921'de José Ortega y Gasset *Espana Invertebrada*'yı yayımlayarak, kendi ülkesinin, İspanyol halkının gönlünde şerefi zevke üstün tutan âdetlerini yitirdikçe batacağı kehanetinde bulunmuştur. Ortega 1955'te, tam da barbarların istilaları başladığı sırada ölmüştü, bu yüzden de tüketim toplumunun İspanyollar üzerindeki etkisini, kıyı boylarını istila ve talan eden İngilizler üzerindeki etkisiyle kıyaslama fırsatına sahip olamamıştı. Gene de Ortega'nın sözlerine kulak vermeli ve İspanyolların şerefli bir vazifeşinaslıktan bugünkü kötü duruma düştüğünü ve bir zamanların beyhude Don Kişot şövalyeliğinin İspanyolların ulusal karakterini nitelediğini varsayabiliriz.

Gelgelelim Ortega'nın sevgiyle andığı, kuru zeytinlere benzeyen karakterleri araya araya tüm İspanya'yı arşınlamış insanlar tanıdım ve anlattıklarını samimiyetle dinledim. Bu insanların söylediğine bakılırsa, İspanya'da küresel çekirge sürülerinden korunmuş olan, kıyıda köşede kalmış bir sürü vadi bulunuyor ve buralarda sağlam eski asmalar kayalık alttoprağı emiyor ve üzümleri intikam tadıyla dolduruyor. Her şeyi değiştiren ve Mérimée, Bizet, Chabrier, Debussy ve Ravel'in çalışmalarını boşa çıkaran şey, Ortega'nın teşhis et-

tiği ahlaki çöküntü değil, bu çöküntüye yol açan iç savaştı. Elbette iç savaşlar, ulusun ve insanların ulus sevgisinin kanıtıdır bir bakıma. Bu toprakları, bu tarihi, bu toplumu *kendinizin* addetmiyorsanız niye savaşacaksınız ki? İngiltere'de vatanperverler arasındaki kral yanlısı ve parlamento yanlısı şeklindeki baki bölünme de bundan ileri gelir. Amerikalıların "eyaletler arasındaki savaş"a dair hissiyatı da öyle; müthiş can kaybına rağmen, bugün bu savaş müşterek bir yasla, bir kıyıdan diğerine yakılan canhıraş ağıtlara konu edilir. Gelgelelim uzlaşıma dayalı bu yas, Ulysses Grant ile Robert E. Lee'nin cömert hissiyatının mümkün kıldığı, en baştaki merhametin mirasıdır. Nedir ki Amerikan iç savaşı konusunda çalışan öğrenciler ister istemez kendilerine şunu soracaktır: İspanya'da bu tür tutumlar ortaya konmuş mudur ve eğer benimsenmişse de bunu kimler yapmıştır? Lorca'nın *Kanlı Düğün*'de betimlediği ve kendisinin de kurbanı olduğu intikam ruhu, şairin gömülü olduğu toplu mezarı açmaya çalışanlarda da mevcuttur –ama barışma sağlamak için değil, yaraları açmak için. Ateşli suçlamaları yüzünden Şili'deki hassas dengeyi bozmuş olan yargıç Garzon bugün sivil savaşın kurbanları adına –ama yalnızca tek bir tarafın kurbanları adına– adalet arıyor. Nedir ki Amerika örneğinin açıkça ortaya gibi, iç savaşların yaraları adaletle değil, son kertedeki ahlaki kaynağımız olan merhametle sarılır. Kadehe ne zaman Lorca tadındaki Bierzo'dan koysam, kadehte gezinen düşünce budur işte.

Yalnızca suçluluk duygusunun yaratabileceği bir hızda insanlığın hafızasından silinen, yirminci yüzyılda işlenen suçlar, merhamet kavramının felsefe müfredatına kesinkes konmasını gerektiriyor. Şayet konmamışsa (ki konmadığını düşünüyorum), o zaman en azından şunu umut edebiliriz (eğer umut doğru sözcükse tabii): Yumruklarını havada savuran, diş bileyen ve aynaya bakıp da nefret ettikleri şeyi görmekten aciz

olan (ki yalnızca sakalın ardında saklandığı için değildir bu) insanların yaptığı gibi, genellikle kendilerini komik duruma düşüren kökten İslamcılara dair her gün gördüğümüz görüntülerin, bizim medeniyetimizin tam kalbinde merhametin bulunduğunu ve atalarımızı eğiten bütün kuralların ve düsturların içinden altın bir ilmek gibi geçtiğini bize hatırlatması gerekirdi. Elimde kadeh, bütün İspanyollara karşı müşfik duygular besliyorum; hem meşru hükümetlerini vahşice deviren Sağ cephedekileri, hem de eski İspanya'nın simgelerini gözü dönmüş bir şekilde alaşağı ederken, korkunç sayıda rahip ve dindar katleden Sol cephedekileri de affetmeye hazırım. Peki ama İspanyollar birbirlerini affetti mi? Halihazırdaki tutumlarıyla ilgili bazı şeyler affettikleri konusunda şüphe uyandırıyor bende. Kaldı ki şunu da düşünmeden edemiyorum: Debussy'nin kotardığı haliyle, "La puerta del vino"nun verdiği mesajı anlamış olsalardı, iki taraf da kan dökmeyi erteler ve *mañana*'nın uzatmalı nirvanasına kendini adarlardı. İspanya gibi bir ülkenin, Amerika'daki eyaletler arasında yaşanan savaştan çok daha kanlı bir savaşa girmek zorunda kalmış olması düşündürücüdür; üstelik de Amerikanın aksine, uzlaşma aracı elinde hazır vardı ve tek yapması gereken de mantarı açmaktı.

öyleyse varım

5

bilinç ve varlık

Bu kitabın ikinci kısmının başında yer alan iki sözcüğün felsefenin tamamını içerdiğini söylemek abartılı olur. Ama hakikati yansıtmadığı da söylenemez kesinlikle. Felsefe akıl, bilinç ve varlık –yani "öyleyse" ve "varım"da ifade edilen fikirler– üzerine düşünmekten doğar.

En derin felsefi sorunları gizleyen şeyler, çoğu kez kısacık sözcükler, göze batmayan ayrıntılar ve cümle öğeleridir. Bertrand Russell "the"ya –yani her dilde karşılığı olmayan, İngilizcede de tek başına kullanıldığında hiçbir şey ifade etmeyen bir sözcüğe– hasrettiği bir makale aracılığıyla, Anglo-Sakson felsefesinde modern bir yol açmıştı. Russell makalesinde, meşhur "betimlemeler teorisi"ni izah ediyordu; "analitik" felsefenin başlangıcıydı bu ve mantıksal atomculuk ile mantıksal pozitivizmin temellerini atıyor, Cambridge'in ikonoklastlarına ait antik metafiziğe ilk darbeyi indiriyordu.

"Öyleyse"yi ele alalım. Hangi sözcük, gündelik anlaşmalarımızı mümkün kılan bağlantıları bundan daha iyi yaratabilir ki? Peki ama ne anlama geliyor bu sözcük? Yerleşmiş tek bir anlamı var mı? Şarap düşüncelerin, mantık aracılığıyla olmasa da, çağrışım aracılığıyla birbirleriyle ilişkilendirilebileceğini canlı canlı hatırlatır bize. "O bir adamdır, öyleyse insandır" önermesi mantık bakımından hatasızdır ve "öyleyse"yi en iyi iş-

leviyle ortaya serer. "O bir adamdır, öyleyse yuva, gelir ve koruyucudur" önermesi de adamın henüz kadehini doldurduğu kadının aklına pekâlâ gelebilir; ama bu önerme "öyleyse"yi o kadar da kayda değer bir kisvede göstermez. Mantık değil, spekülasyondur bu –mantıken değil ahlaken eleştirilmesi gerekir.

Normal kullanımlarının hepsinde, "öyleyse" sözcüğü "niçin?" ile el ele verir: Olayların sebebe dayalı izahatına duyduğumuz ihtiyaca cevap verir, halihazırdaki bu olaylar için bir neden ya da sebep bulunduğunu gösterir. Nedenleri, sebeplerden ayırt etmek lazım: Nedenler açıklar, sebeplerse gerekçelendirir. Ama ikisi de "niçin?" ve "öyleyse" suretiyle ifade edilir. Ayrıca sebeplerin pek çok türü vardır: Kimi mantıksal, kimi pratiktir; kimi sonucu zorunlu kılar, kimi yalnızca telkin eder. Bununla beraber, aradaki derin farklara rağmen, günlük konuşmalarda "öyleyse" sözcüğü, olayları sonuç itibarıyla birbirine bağlar ve konuşmacıların ortak malı olan yasalara, uzlaşımlara ve beklentilere dayanır. Söylediğimiz şeylere cebri bir güç uygular –bağladığı şeylerin ya doğal olarak ya da rasyonel argümanlar aracılığıyla birbirlerine bağlı olduğunu imler. Rasyonel varlıklar da, tanım gereği, bu şekilde yaratılan bağlantıları kavrayan ve bunlardan faydalanan varlıklardır.

Rasyonel varlıklar, rasyonel olmayan varlıklardan ayrı bir dünyada –yasalara, zamana, tasarılara ve amaçlara dayalı bir dünyada– yaşar. Aynı zamanda bir başka şekilde –hem niyetler hem arzularla, hem kanılar hem inançlarla, hem değerler hem ihtiyaçlarla, hem mutluluk hem hazlarla– yaşar. Rasyonel varlıkların duyguları, hayvanların duyguları gibi, yani iştah ve hoşlanmayıp uzaklaşma suretiyle kavranamaz, zira bu varlıkların duyguları muhakeme, düşünme ve benlik ile öteki kavramını içerir. Rasyonel varlıklar hem pişmanlık, suçluluk duygusu, utanç hem de husumet ve korku yaşar. Aşk, vazife,

estetik düşünce ve dualar aracılığıyla tatmin olurlar. Üstelik bütün bunlar görünüşlerine yansır. Hayvanların aksine, gülümserler –Milton'ın ifade ettiği üzere, "akıldan taşar gelir gülümseyiş/esirgenmiştir akılsızdan ve aşkın besinidir" Yunan şarabı ile *eros*'u irdelerken işaret ettiğim gibi, rasyonel varlıklar, şeylerin *dışına* bakmakla kalmaz, aynı zamanda şeylerin *içine* de bakarlar, tıpkı âşıkların birbirinin gözlerinin içine bakması gibi; içlerinden geçen düşünceleri kaş çatmak ya da kızarmak suretiyle ifşa ederler ve jestleri de içlerindeki ruhla parlar. İlişkileri iyi-kötü, hak-vazife kavramlarıyla biçimlenir ve sırf kendilerine ait olmayan bir amaca yönelik bir araç gibi değil, başlı başına tanınmayı talep eden biricik bireyler olarak yaklaşırlar birbirlerine. İşte rasyonel varlıkların kişi olduğunu söylerken, bütün bunların yanı sıra daha pek çok şey kastederiz, ya da kastetmemiz gerekir.

Düşünce alanında bile, rasyonellik muhakeme yasalarına meydan okuyan yollarla ifşa olur. Kullandığımız "öyleyse"ler hayali yollar üzerinde, tıpkı Bacchus'un müritleri gibi dans ederek, etraflarına çiçekler saçar ve bir kolyedeki inciler gibi düşünceleri birbirine bağlar. Ama bir noktaya dikkat çekelim. Bir şeyin tecrübe edilmesi, bir başka şeyi düşünmeye tamamen farklı iki yoldan götürebilir bizi. Farz edin ki Francesco Guardi'nin bir peyzajına bakıyorum; bu peyzajda sarı badanaları yer yer dökülmüş küçücük evler, günbatımının ışıkları altında tozlu bir yol üzerinde sıralanmış. Varsayalım ki bu durum Calabria'da tatildeyken yapılan bir yürüyüşü hatırlatıyor bana: yolun üzerinde sıralanmış eski evleri, günbatımındaki tozlu havanın kokusunu, sevgilimin yolda aniden durup elime dokunarak o acayip sözü söylemesini ve benim ona cevaben o zaman söyleyebileceğim ama söylemediğim şeyi... Demek ki pigmentlerle kaplı tuvale baktığımda, birbirinden tamamen farklı iki düşünce örneği geliyor aklıma. Bir yanda, Guardi'nin

eşsiz günbatımı sayesinde, zamanın geçip gidişi ve çürümenin tesellileriyle alabildiğine dolu olarak, tozlu bir yolda sıralanmış, badanaları yer yer dökük evler hayal ediyorum. Öte yanda, tamamen bana ait bir hülyaya dalıyorum; Guardi'nin hiçbir özel hak talep edemeyeceği bu hülya, görüntülere, kokulara ve duyumlara dair hatıralara, vaktiyle söyleyebileceğim ama söylemediğim şeylere ve olaylara götürüyor beni. İlk düşünce öbeği, tuval *üzerinde gördüğüm* şeylere –deneyimimin maksatlı nesnesinin parçasını oluşturan ve ona içsel olarak ait olan şeylere– göndermede bulunuyor. İkinci düşünce öbeğiyse, resme dair çağrışımlarla –resmin *üzerinde* gördüğüm şeylerle değil, resim aracılığıyla hayal ettiğim şeylerle– ilgili.

Buradaki ayrım, şarabı anlamak için bilhassa önem taşıyor. Çoğu kez belirtildiği gibi, görme ve işitme duyumları çifte maksada imkân verirken (böylece *x'te x*'in kendisinin ne içerdiği ne de teşkil ettiği şeyi görebilir ya da duyabilirim), tat ve koku duyumları yalnızca düşünce çağrışımları aracılığıyla iş görür. Nitekim *Kayıp Zamanın İzinde*'de Marcel, bir kurabiyenin bütün bir ömre ait hatıraları ve hayalleri akla getirdiğini fark eder ki bunlar da tadın özellikleri olmayıp çağrıştırdıklarından ibarettir. Ben resim*de* evler görüyor ya da şarkı*da* keder işitiyorumdur, oysa Marcel kurabiye*de* geçmişi tadıyor değildir.

Bunun tam anlamıyla böyle olup olmadığını ve şarabın insanın hayal gücüne ancak Proust'un kurabiyesi gibi etki edip etmediğini bir sonraki bölümde ele alacağım. Ama burada birbirinden tamamen farklı iki fenomenin söz konusu olduğunu şimdiden görebiliyoruz. Hayal gücü, bir dizi düş ve çağrışım aracılığıyla, birtakım algılara cevaben düşüncelerimizi dönüştürür; yahut sunulan nesneye odaklanır ve düşüncelerimize cevaben algımızı dönüştürür. Şayet şarap sevdalıları, değerli yoldaşlarını anlamak istiyorlarsa, bu en derin meselelerden

birini, yani şarabın hayal gücümüzün bu iki icraatı arasında nerede konumlandığını kendi kendilerine sormalıdırlar. Şarap düşlere mi benzer, yoksa sanata mı? İçeriye, öznel izlenimlerimize ve hatıralarımıza mı işaret eder, yoksa –Tintoretto, Wordsworth ya da Mozart'ın yaptığı gibi, algı nesnelerimizi yeniden şekillendirip yeni bir düzen kurarak– dışarıya, dünyaya mı?

Antik felsefe, Hıristiyanlık ve Batı sanatı; şarabı, tanrı ile insan, rasyonel ruh ile hayvani olan, hayvani olan ile bitkisel âlem arasındaki iletişim kanalı addetmiştir. Toprağın damıtılmış özü, şarap aracılığıyla damarlara akarak, bedene can verir adeta. Bedeni dolduran şarap ruhu ele geçirir. Zihninize düşünceler üşüşür; duygularınız boşanır; ikbal dolu bir kariyer, ölümsüz bir sanat eseri, dünyayı ele geçirme ya da yeni mutfak tasarıları uyanır aklınızda. Yunan şair Bacchylides'in söylediği gibi, "şarap kadehlerinden dayanılmaz hazlar yayılır ve yüreğinizi ısıtır. Dionysus'un lütuflarıyla dolu olan aşk umudu, zihin aracılığıyla oklarını fırlatarak düşünceleri ulviyete doğru kanatlandırır. Şehirlerdeki tahkimatı hemen alaşağı eder, böylece de her insan kendini büyük bir hükümdar gibi görür. Altınlar ve fildişleriyle kaplı sarayı ışıl ışıl yanar ve Mısır'dan kalkan mısır yüklü koca koca gemiler, güneşle harelenen denizin üzerinden, haddi hesabı olmayan servetler taşır ona..."[1] Ama bütün bunlar yarın sabah unutulmuş olacaktır. Demek ki şarap, rasyonel varlıkların hayatını niteleyen, bir varoluşsal düzlemden öbürüne doğru olan bu kökten değişimleri, sıçrayışları ve düşüşleri simgeler. Belki bizim üzerimizdeki böyle bir etki düşlerin ve sanatın izlediği yola benzemeyip, tamamen kendine özgü bir şeydir.

Hiçbir sanatçı bunu Wagner'den daha açık seçik görememiştir. Isolde, Tristan'a ikisinin de ölüm iksiri farz ettiği içkiyi

1) 16'dan.

sunduğunda, kendi payına da düşsün diye Tristan'ın elinden kadehi kapar. Sonrasında birbirlerine sarılırlar. Artık yalancıktan davranmak için hiçbir sebep kalmadığına göre, diye yazmıştır Thomas Mann, bir bardak su bile iş görürdü. Ama asıl anlatılmak istenen bu değildir. Brangäne'nin ölüm içkisi yerine koyduğu aşk iksiri, aynı zamanda bu iksirin imkân verdiği şeyi de simgeler. İçeriden, bedenin içinden işleyen bir güçtür bu. Şayet sahici olsun isteniyorsa, erotik aşk işte böyle yaşanmalıdır –beden ruhu fethetmeli ve sihir, sadelik, bitkisel gizemler ve bilinçdışı hayat âlemi tarafından da fethedilmelidir; böylece aşk da benliği yenileyerek bizi bu âleme bağlayacaktır.

Keza Siegfried'e sunulan unutma iksiri (*Götterdämmerung*, I. Perde) bedeninin içinden kayarak ruhuna ulaştığında; hafızayı ortadan kaldıran, Brünnhilde'nin imgesini silen, bir zamanlar yücelmiş olan Siegfried'i sıradan ihtirasların seviyesine indiren, böylece de aşkına ihanet edip ölümü hak etmesini sağlayan bitkisel istilayı duyarsınız bir kez daha.

Şarap deneyimi, Batı sanatının baki temalarını oluşturan büyük varoluşsal dönüşümleri nasıl kavramamız gerektiğini de ortaya serer. Birkaç esere afyon kaynaklık etmiştir: Coleridge'in "Kubilay Han"ı, Walter Scott'un *The Bride of Lammermoor*'u, De Quincey'in *İtiraflar*ı; birkaçını da kenevir teşvik etmiştir. Ama çoğu eser hayatlarını, konularını ve sembolizmlerini alkole borçludur. Zira şarap ruha bedensel kökenini, bedene de ruhani anlamını hatırlatır. Tecessümümüzü hem anlaşılır bir şey hem de doğruymuş gibi gösterir. Bu da hayalgücünün icraatlarından biridir, üstelik Guardi'yle ilgili olarak irdelediğim iki icraattan da enikonu farklı türdedir muhtemelen.

Bu düşünceler bizi "öyleyse"den "varım"daki "Ben"e getiriyor. Bu sözcüğün içeriği, felsefedeki en ihtilaflı bazı me-

seleleri teşkil ediyor: bilinç, öznel bakış açısı, özne ile nesne arasındaki ilişki, özgür irade ve ahlaki zorunluluk meseleleri –bu meselelerden her birini irdelediğimizde, "öyleyse"nin içerdiği kavrama, yani rasyonel varlık kavramına geliyoruz tekrar. Modern felsefe Descartes'ın "Ben"i derinlemesine incelemesiyle başlamıştır –tam da derinliğinden dolayı tamamen beyhude bir çalışma olmuştur bu. Descartes'ın düşündüğünün aksine, "Ben" insanların algılarından gizlenmiş bir "töz"e işaret etmez; içe bakarak keşfedilecek hiçbir şey yoktur ve Descartes'ın başlattığı ama çağımızda Edmund Husserl'in fenomenolojik yöntemiyle doruğuna ulaştırdığı, birinci tekil şahsı merkez alan sonu gelmez düşünceler, felsefe tarihinde en büyük safsata yığınlarından birini meydana getirmiştir. Benliğe dair hiçbir derin hakikat yoktur; ama sığ hakikatler topyekûn önemlidir ve kolayca ifade edilemez. Thomas Nagel bu hususu hoş bir şekilde dile getir. Doğru fizik teorisine (artık her neyse bu) uygun olan eksiksiz bir dünya tasviri düşünmemizi söyler Nagel. Bu tasvir, gerçekliği oluşturan bütün parçacıkları, kuvvetleri ve alanların niteliğini belirler ve var olan her şeyin mekânsal-zamansal koordinatlarını verir. Gözden kaçan tek bir şey olmasa dahi, bu tasvirin bahsetmediği bir gerçek vardır ki bana göre diğer hepsinden daha önemlidir: Tasvirde söz edilen şeylerden hangisi "ben"i teşkil eder? Nesnelerin dünyasında "ben" neredeyimdir? Ayrıca *bu* şeyin *ben* olduğunu söylerken, tam olarak kastedilen nedir?[2]

Bu noktada bir uçurumun kenarında titriyoruz ve önemli olan da düşmeyip titreye titreye orada durabilmek. Tecrübelerime göre, şarabın en büyük lütuflarından biri de bu: Benliğe dair meseleleri zihninizin önünde tutmanızı sağlarken Kartezyen uçuruma düşmenizi engelliyor. Benlik bir şey değil, perspektiftir; nedir ki Nagel'in de hatırlattığı gibi, perspektif-

2) Thomas Nagel, *The View from Nowhere*, Oxford 1986.

ler dünyanın *içinde* değil, dünyanın *üzerindedir;* içinde değil de üzerinde olmaksa dengenin zor sağlandığı bir eylemdir ve "Ben"in reverans halinde, bedenin de beslenirken oluşturduğu mesut hilal şeklinin teşvik ettiği türde bir düşünme pozisyonunda ulaşılabilir ancak bu dengeye.

Kastettiğim şey, belki en iyi şekilde, bilinç meselesi üzerinden izah edilebilir. Bilinç, dünyamızın diğer özelliklerine kıyasla bize daha bilindik gelir, zira her şeyin bilindik hale gelmesini sağlayan yol bilinçten geçer. Ne var ki bilincin zapt edilmesini bu denli zor kılan tam da budur. Nereye bakarsanız bakın, yalnızca bilincin nesnelerinizi görürsünüz: Yüz, rüya, hatıra, renk, acı, ezgi, mesele, bir kadeh şarap; ama bunların üzerinde parlayan bilinci hiçbir yerde göremezsiniz. Bilinci kavramaya çalışmak, kendi gözlemlerinizi gözlemeye çalışmaya benzer; kendi gözlerinize ayna kullanmaksızın kendi gözlerinizle bakmaya çalışmak gibidir. Bu yüzden, bilinç kavramının tuhaf metafizik kaygılar ortaya çıkarmasına, bizlerin de bu kaygıları ruha, zihne, benliğe, "bilincin öznesi"ne, içimdeki gerçek ben olan ve düşünen, gören, hisseden içsel varlığa dair imgeler aracılığıyla dindirmeye uğraşmamıza şaşmamalı. Ne var ki bu tür geleneksel "çözümler" meseleyi derinleştirmekten başka bir şey yapmaz. Bilinci –ister ruh, ister zihin, isterse benlik olsun– içimizdeki minyatür bir varlığın bilinci olarak tekrar betimleyerek insan bilincine ışık tutamayız. Bilakis söz konusu minyatür varlığı birtakım özel, erişilmez ve muhtemelen maddi olmayan bir âleme yerleştirerek, gizemi daha da çoğaltırız.

Meseleyi bu şekilde izah etmek, en azından ilk aşamada şunu ortaya serer: Bilinç meselesi bilimsel değil, felsefi bir meseledir. Ampirik verilerin incelenmesiyle çözülemez, zira (olağan durumda kavrandığı haliyle) bilinç bu verilerden biri değildir. Beyindeki süreçleri, nöronları, ganglionları, sinaps-

ları ve diğer bütün çetrefil maddeleri gözlemleyebiliriz, ama bilinci gözlemleyemeyiz, üstelik gözlemin kendisi bilincin bir biçimi olsa bile. Siz gözlem yaparken, ben sizi gözlemleyebilirim; ama gözlemlediğim şey, sizin içinizde bildiğiniz ve bir bakıma yalnızca sizin için mevcut olan o hususi şey değildir. Bir şekilde hatalı olsa bile, en azından görünen o ki bunları bize söyleyen bilimsel değil felsefi argümanlardır.

Öyleyse, bilinç meselesinin kaynaklarından biri, birinci tekil şahıs ile üçüncü tekil şahsa ait bakış açıları arasındaki bariz asimetridir. Acı çekiyor olduğuma hükmettiğinizde, içinde bulunduğum koşullara ve davranışlarıma dayanarak hüküm veriyorsunuzdur ve yanılıyor olabilirsiniz. Oysa ben kendime acı atfettiğimde, bu tür dayanaklar kullanmam. Ne acı içinde olduğumu gözlem yardımıyla fark ederim ne de yanılabilirim. Ama acımla ilgili olarak, yalnızca benim erişebileceğim ve hissettiğim şeyleri oluşturmak üzere başvurabileceğim bazı *başka* gerçekler bulunduğu için değildir bu. Zira böyle bir hususi özellik var olsaydı, bu özelliği yanlış algılayabilirdim: Yanlış anlayabilirdim ve acı duyup duymadığımı *araştırıp bulmam* gerekebilirdi. Ayrıca alenen gözlemlenebilir koşullara gönderme yapmaksızın içsel durumumu belirlemek için bir prosedür icat etmem gerekebilirdi ki bu da, Wittgenstein'ın akla yakın bir şekilde öne sürdüğü gibi, imkânsız bir şeydir.[3] Buradan varılacak sonuç şu: Ben kendime acı atfederken birtakım içsel niteliklere dayanıyor değilim, aslında hiçbir şeye dayanmıyorum.

Acının ne olduğunu bilmek ile neye *benzediğini* bilmek arasında bir fark var elbette. Ama acının neye benzediğini bilmek, acı hakkında birtakım ilave içsel *gerçekleri* bilmek anlamına gelmiyor, yalnızca acıyı hissetmiş olmak anlamına geliyor. Bilgiden ziyade aşinalık söz konusu burada. "Neye

3) Wittgenstein'ın "hususi dil argümanı"nı izah etmek burada yersiz olur. Ama bkz. Roger Scruton, *Modern Philosophy*, Londra 1993, 4. Bölüm.

benzediği", bir betimlemenin yerini tutmuyor, betimlemenin reddi anlamına geliyor. Acıyı, olsa olsa, ancak metaforlar yardımıyla dile getirebiliyoruz. S: "Burana dokununca neye benziyor sevgilim?" C: "Geç dönemindeki Stravinsky'nin ahenk kazandırdığı, marmelat tadına". Benlik-bilgisinin tam kalbine, metaforun böyle zorla girişi, şarabın tadını ve önemini betimleme çabalarımızı hatırlatır bize. Tam da betimlediğimiz şey çok sığ olduğu içindir ki bu tür derin betimlemelere başvuruyoruz. Gelgelelim betimlemeler de, iş gördükleri takdirde, metafor haline geliyor, bizi diğer bakış açılarında bir tura çıkarıyor, sonra da *bu, burada, şimdi*'ye ait başlangıç noktasına dönüyorlar. "Neye benzediği"ni hem derinlemesine hem de düz anlamıyla betimlemeye çalışan, böylece de birinci tekil şahsın içsel yapısını ortaya koyduğunu iddia eden felsefeciler var. "Fenomenoloji"nin kurucusu Edmund Husserl bunlardan biri. Şayet felsefenin nasıl yapılmaması gerektiğini öğrenmek istiyorsanız, o zaman bu felsefecinin *Vorlesungen zur Phänomenologie des inneren Zeitbewusstseins*'ini (İçsel Zaman Bilincinin Fenomenolojisi) okuyabilirsiniz –en azından kitabı açın, yanına da içinde daha iyi bir şeyler olan bir şişe açın.

Keza, şeyleri "hissetmek" kavramı üzerinde yoğunlaştığımızda da bilinci anlama babında çok ilerleme kaydedemeyiz. Zira hissetmekle hiçbir ilgisi olmayan bilinçli zihinsel durumlar vardır. Hiç şüphe yok ki tıpkı arzularımızı hissettiğimiz gibi, duyumlarımızı ve duygularımızı da hissederiz. Bütün bu zihinsel durumlar; hissedilmeyen ama eylenen zihinsel eylemler –düşünce, muhakeme, niyet, tümdengelim– olarak değil, bir zamanlar güçlü duygular diye sınıflandırılırdı. Bile isteye Mary'yi düşünebilir, bir resim hakkında yargıda bulunabilir, bir karara ya da hesaba varabilir, hatta insan başlı at hayal edebilirim, ama zihinsel yollarla parmağımda acı, örümcek fobisi ya da biraz daha pasta isteği yaratamam. İradi ola-

rak acı duyabilsem, ya da iradi bir edim aracılığıyla arzularımı bastırabilsem bile, bu durum acılar ile arzuların eylem olduğu anlamına değil, zihinsel disiplin yoluyla etkide bulunabileceğim güçlü duygular olduğu anlamına gelir; tıpkı bir medyumun gardırobu hareket ettirdiğinde olduğu gibi. Kaldı ki "bilinçdışı hisler" kavramına gayet sıcak bakan psikologlarla felsefeciler vardır. Bu ifade karşısında tereddüt duyabiliriz, ama ne kastettiklerini biliyoruz. "His" ancak "farkındalık" olarak yorumlandığı takdirde, bilincin işareti olur. Peki ama bir şeyin farkında olmak ne demektir? Bilincinde olmak demektir.

Peki, kısırdöngüye yol açan bu tanımlar ve yanıltıcı tasvirler yumağından kendimizi nasıl kurtarabiliriz? Bilincin ayrı bir âlem olduğu yolundaki kavrayışımızı izah etmek bakımından özellikle iki düşünce önemli görünüyor bana. İlki teakup kavramı. Genel olarak zihinsel durumlar, özel olarak da bilinç durumları, organizmaya ait diğer durumlardan doğar. Bu noktada, bir resimdeki yüz analojisinden faydalanabiliriz. Ressam bir tuvale boya sürdüğünde, salt fiziksel yollarla fiziksel bir nesne yaratır. Bu nesne çizgilerden ve boyalı alanlardan meydana gelmiş olup –varsayımımıza göre– iki boyutlu olarak bakabileceğimiz bir yüzeyde düzenlenmiştir. Resmin yüzeyine baktığımızda hem çizgileri ve boyalı alanları hem de bunları içeren yüzeyi görürüz. Ama gördüklerimiz bunlardan ibaret değildir. Aynı zamanda gözlerinin içi gülerek bize bakan bir yüz de görürüz. Bir bakıma yüz, boya lekelerinin üzerinde olup, tuvalin bir özelliğidir; zira boya lekelerini inceleyebilir ve bu arada yüzü görmeyebilirsiniz, ya da tam tersini yapabilirsiniz. Nedir ki yüz gerçekten de oradadır: Bu yüzü görmeyen kimse, doğru dürüst görmüyor demektir. Ama bir bakıma da yüz ne çizgilerin ve boya lekelerinin üzerindedir, ne de tuvalin ilave bir özelliğidir. Zira çizgiler ve boya lekeleri ortaya çıktı mı yüz de ortaya çıkar. Yüzü ortaya çıkarmak için

başka hiçbir şeyin eklenmesi gerekmez –başka hiçbir şeyin eklenmesi gerekmiyorsa, yüz de ilave bir şey değil demektir. Kaldı ki bu boya lekelerini meydana getiren her süreç, basbayağı bu şekilde düzenlendiğinde, tam da bu yüzü ortaya çıkaracaktır; ressamın kendisi bu yüzün farkında olmasa bile. (*Mona Lisa*'lar üretmek için nasıl bir makine tasarlayacağınızı düşünün).

Bu hususu ifade etmenin bir yolu, yüzün, bu yüzü gördüğümüz boya lekelerini *müteakiben* ortaya çıktığını söylemektir. Belki de bilinç, bu anlamda, müteakip bir özelliktir: Bilinç, ne kendisini gözlemlediğimiz hayat ve davranışların üzerinde olan, ne de bunlara indirgenebilen bir şeydir. Hatta bu doğrultuda daha da ileri gidip, bilincin *mütezahir* bir özellik olduğunu söyleyebilirim: Bir bakıma, meydana geldiği yaşamsal süreçlerde bulunan güçlerin üzerinde olan nedensel güçlere sahip bir özellik.

Faydalı ikinci düşünce de ilkin Kant'ın üzerinde durduğu, sonrasında da Fichte, Hegel, Schopenhauer ile Heidegger, Sartre ve Thomas Nagel'e kadar pek çok düşünürün vurguladığı bir düşünce: Özne ile bilincin nesnesi arasında bir ayrım yapmak ve öznenin kendine özgü metafizik konumu olduğunu kabul etmek. Bilinçli bir özne olarak, bir dünya görüşüm vardır. Dünya bana belli bir şekilde *görünür* ve bu "görünme" de benim biricik bakış açımı tanımlar. Her bilinçli varlığın böyle bir bakış açısı vardır, zira salt bir nesne değil, özne olmak tam da bu anlama gelir. Gelgelelim dünyanın bilimsel bir izahatını sunduğumda, nesneleri betimliyorumdur yalnızca. Şeylerin halihazırdaki durumunu ve onları izah eden nedensel yasaları betimliyorumdur. Bu betimleme hiçbir özel bakış açısından sunuluyor değildir. "Burada", ""şimdi", "ben" gibi sözcükler içermez; şeylerin halihazırdaki görünümünü açıklama niyeti taşımakla beraber, bunu halihazırda nasıl ol-

duklarına dair bir teori sunarak yapar. Kısacası, özne esasen bilim tarafından gözlemlenemez ve bunun da sebebi bir başka âlemde var olması değil, ampirik dünyanın bir parçası olmamasıdır. Tıpkı ufuk gibi, şeylerin kıyısında bulunur ve "öte taraftan", yani öznellik tarafından bakılarak asla kavranamaz. Peki gerçek dünyanın gerçek bir parçası mıdır? Böyle sorulduğunda, soru sanki yanlış sorulmuş gibi görünür. Ben kendime gönderme yapabiliyorum, ama gönderme yaptığım bir kendiliğin var olduğu anlamına gelmiyor bu. Arkadaşımın hatırına eylemde bulunabiliyorum, ama eylemde bulunduğum hatır diye bir şey aslında yok.

Isolde'nin Tristan'a sunduğu mahut ölümcül içecek –kefaret içeceği– şarabın –en azından zevkine vara vara içebileceğimiz şarabın– kayda değer bir özelliğini hatırlatır bize. Usulüne uydurmak maksadıyla aklımızdan kovduğumuz seçimleri ve kaygıları şarabın dikkatimize sunduğu yüksek bilinç anında, müşkül durumumuzun farkına varırız: Bilinçli hayatı dolaysız kararların eriminin dışında kalan kuvvetlerden doğan cismani varlıklarızdır. Bu yüksek bilinç anında, ister Anna'yı düşünür, ister bir şiir hatırlar, ister Tanrı ve kurtuluş hakkında tefekkürlere dalar, istersek de evin gelir giderini gözden geçiririz. Ama şarap boğazımızdan aşağı inerken, içimizde yükselen bu yüksek zihin durumunda var olmayı ya da olmamayı seçemeyiz. Şarap özgürlümüzün esrarıyla yüz yüze getirir bizi: "Ben" deme gücümüzü ve bu sözcük sayesinde de düşünce dünyasında serbestçe dolaşma, kararlar alma, hem halihazırda hem de gelecekte eyleme geçme gücümüzü artırır. Bununla beraber, bedenlerimizin kıstırıldığı nedensel ağ aracılığıyla bize etkide bulunur.

Şaraptan keyif alan ve düzenli olarak verdiği akşam yemeklerinde bütün misafirlere yarım şişe şarap sunan Kant, bu paradoks konusunda, diğer felsefecilerin hepsinden çok

daha güzel şeyler yazmıştır. "Ben" sözcüğünün kullanımı, diye öne sürmüştür Kant, rasyonel varlıkları doğal dünyadaki diğer nesnelerin hepsinden ayırır, aynı zamanda da rasyonel varlıkların kaderinde hem kısıtlanmış hem özgür mahluklar olmanın bulunduğunu söyler. Descartes, bölünmez bir töz olarak benliğin yüce bir gerçek olduğunu ve doğasının içebakışa dayalı düşüncelerimiz aracılığıyla şaşmaz bir şekilde önümüze serildiğini savunmuştur. Kant'a göre bu görüş enikonu hatalıdır. Zira özne olarak benliği kendi farkındalığının nesnesi haline getirmektedir. Kendimin nesne değil, *özne* olduğunu biliyorum. Şeylerin kıyısında duruyorum ve kendim hakkında bu, burada, şimdi diyebiliyor olsam da, bu sözcükler benim nesne dünyasında *ne* olduğum hakkında hiçbir bilgi içermiyor.

Bununla beraber, kendim hakkında bildiğim ve yanılmamın mümkün olmadığı iki şey var, zira bunların aleyhine sunulan her tür argüman doğru olmalarını gerektiriyor. İlk olarak, ben birleşik bir bilinç merkeziyim. Hiçbir gözlem yapmaksızın biliyorum ki şu düşünce, şu duyum, şu arzu ve şu irade tek bir şeye ait; ayrıca biliyorum ki bu şey zaman içinde baki kalıyor ve değişime tabi. Kant'ın tabiriyle, "tamalgının transandantal birliği"nin doğrudan farkındayım ve bu da "Ben"i bütün zihinsel durumlarımın birleşik tek sahibi diye tanımlıyor.

İkinci olarak, özgür olduğumu kesinlikle biliyorum. Bu özgürlük tam olarak "Ben" deme kabiliyetinin içinde yer alır ki bu da bütün diğer kararların izleyeceği karar anlamına gelir: Ben şu tepeye tırmanmak, şu kadını öpmek, şu kaleyi zapt etmek *istiyorum*. Bu tür şeyler söyleyerek, dünya karşısındaki duruşumu topyekûn değiştirir, teyakkuz vaziyeti alır ve bunu da kendi özgür irademle yaparım. Her söz, her düşünce silsilesi bu özgür hareketler aracılığıyla ilerler. Kendisi için çok

daha ehemmiyetli olan bir başka argüman ekler Kant buna: mütalaa, yani aklın bana yalnızca belli şeyleri yapmamı değil, aynı zamanda bunları yapmam *gerektiğini* söylemesi. Zor durumda olan şu kişiye yardım etmem gerekir; bunu yapmadığım takdirde, suçlamam gereken gene *kendimimdir.* Ahlaki mahkûmiyeti bütün gücüyle beraberinde taşıyan kararların çıktığı varlığın tam merkezine odaklanırım. Kendimiz hakkındaki düşünce tarzımız, tamamen "ahlak yasası"üzerinde inşa edilmiştir ve "gereklilik muktedir olmayı beraberinde getirdiği" için de ancak özgür olduğumuzu varsaydığımızda bilfiil akıl yürütmelerde bulunabiliriz.

Ama bu da bizi tuhaf bir meseleyle karşı karşıya bırakıyor: Benim gibi bir şeyi –özgür ve özbilgiye sahip bir şeyi– barındıran bir dünya nasıl bir dünyadır? Kant'a göre, baki nesnelerden, zaman içinde kimliklerini koruyan nesnelerden oluşan bir dünyadır. Hem, ben de böyle bir nesneyimdir: Şu anda burada karar verdiğini, o zaman orada yapacak şey. Baki şeylerden oluşan bir dünya nedensel yasalara bağlı bir dünyadır: Kant *Saf Aklın Eleştirisi*'nin muazzam ölçüde zor olan "Kategorilere İlişkin Transandental Tümdengelim" başlıklı kesiminde bunu kanıtlamaya girişir. Nedensellik ağı olmadığı takdirde, bilmeye ya da bilinebilmeye yetecek kadar uzun süre hiçbir şey "kendini varlıkta muhafaza edemez" Dolayısıyla benim dünyam, yani özgür varlıkların dünyası, nedensel yasalarla düzenlenmiş bir dünyadır. Kant'a göre, nedensel yasalar evrensel ve zorunlu olmalıdır. Şeylerin doğasındaki bağlantılara gönderme yaparlar ve bu bağlantılar da şu ya da bu duruma bağlı olarak ve sırf insanların keyfi için askıya alınamaz.

Argümanını bu şekilde –burada değinemeyeceğiz kadar karmaşık, ihtilaflı pek çok adımda– inşa ederek şu sonuca varır Kant. "Ben" diyebilen her varlık özgür olduğunu kasteder; "Ben" diyebilen her varlık, evrensel olarak bağlayıcı neden-

sel yasalardan müteşekkil bir dünyada yer aldığını kasteder. Eylemlerime sınırlama getiren bir özgürlük yasasıyla, organik hayatın ağında beni sınırlayan bir doğa yasasıyla yönetilirim. Özgür bir özne ve belirli bir nesneyimdir: Ama *iki* şey, yani belirli bir beden ve onun içinde tıngırdayan özgür bir ruh değilimdir. İki farklı şekilde görülebilen *tek bir* şeyimdir. Bunun doğru olduğunu bilirim, ama anlağı aşan bir şeydir bu. Bunun *nasıl* mümkün olduğunu asla bilemem, yalnızca mümkün olduğunu bilirim.

Gelgelelim düşünsel olarak kavranamayan şeyler, duyumsal biçimde sunulabilir. Sanatın bize öğrettiği şey budur; sanat, anlağın kapsamını aşan kavramlara dair duyumsal simgeleri yüzyıllar boyunca sunmuştur bizlere: örneğin yalnız başına bir kalbin, başka hiçbir şekilde bilinemeyecek bir Tanrı'yla dolması düşüncesini sunan, Beethoven'ın geç dönem dörtlüleri; ya da kendi özbilgisi aracılığıyla kendini gözler önüne seren dünyayı gösteren, Van Gogh'un peyzajları gibi simgeler. Bu tür eserleri paradoksa dayalı bir dil kullanmaksızın izah etmenin hiçbir yolu yoktur: Zira bu eserlerin kastettiği şey dosdoğru sözcüklerle ve argümanlarla ifade edilemez, dolaysız deneyimle kavranmalıdır.

Zihnin kavrayamadığı şeyi sunmada şarabın da rolü vardır. Güzel bir şaraptan alınan ilk yudum, boğazımızdan aşağı doğru inerken, cismaniliğime dair derinlerdeki duyumu harekete geçirir. Kanlı canlı bir bedenden oluştuğumu biliyorum ve bu beden, içime yayılan içkinin yüce bir hayata taşıdığı bedensel süreçlerin yan ürünü. Benlik duygusunu yayansa tam da bu içki: Bedene değil, ruha hitap ediyor ve yalnızca birinci tekil şahısta ve özgürlüğün diliyle söze dökülebilecek sorular soruyor: "Ben neyim, nasılım, şu anda nereye gidiyorum?" Bulunduğum duruma dair hesap kitap yapmaya, gündelik olayları toparlamaya ve vaktiyle sükûnet anında bekleyen kararları al-

maya teşvik ediyor beni. Bir başka deyişle, tek bir deneyimde, şarap içen insanın ikili doğasını ortaya seriyor. Bu deneyimi tarif edecek sōz bulamayabilir insan: Hem zaten, sōzler hep kifayetsiz kalır. Şarap sayesinde, içtiğimiz başka hiçbir şeyin sağlamadığı şekilde, biliriz ki bizler, aynı zamanda iki şey olan tek bir şeyizdir: ōzne ve nesne, ruh ve beden, ōzgür ve kısıtlı.

Şarabın içerdiği bu bilgi Hıristiyanların Aşai Rabbani ayininde apaçık kullanılır. Havarilerine kadehi uzatarak şöyle der İsa: "Yeni Ahit'teki kanım bu benim, sizler için, günahlarınızdan arınmanız için dōktüm bu kanı" Sōz konusu kan, aynı isimle anılan fiziksel şey değil, İsa'nın "Ben"ine sıkı sıkıya bağlı olan bir şeydir. Altarda yenen ekmek –İsa'nın bedeni– şarap sayesinde bilinç kazanır. Ekmek ile şarap; beden ile ruh, nesne ile ōzne, dünya*daki* şey ile kıyıdaki yansıması gibi ilişkilidir birbiriyle.

Aşai Rabbani ayinini ancak bir Hıristiyanın anlayabileceğini nasıl sōyleyemezsem, aynı şekilde şarabın gizemini de ancak bir Hıristiyanın anlayabileceğini sōyleyemem. Farklı halklar ve farklı cemaatler kendilerini farklı yollarla yenilerler. Nedir ki Aşai Rabbani ayini bu yenilenmenin manevi bir şey –özgürlüğün tekrar ele geçirilmesi– olduğunu hatırlatır bize. Özgürlük de *agape*'yi, vermeye yönelik tuhaf ve dönüştürücü kabiliyeti, Kant'ın tabiriyle "bize buyurulan aşkı", savaşın mahvettiği Beyrut'ta o gün anlamını kavradığım şeyi getirir beraberinde. Hıristiyanlıkta, Aşai Rabbani "mahut lütuflar", yani İsa'nın çarmıhta kendini ilk lütuf kılmasını temsil eden lütuflar diye tarif edilir. Aşai Rabbani, bu düşünceyi şarap aracılığıyla aktararak, sōzleri aşan bir düşünceye dair duyumsal bir imge sunar bize. Gelgelelim bu gizemi ele almadan ōnce, başlığımızdaki diğer sōzcüğü, "varım"ı incelememiz gerekiyor.

İnsan düşüncesinin başına bela olan bütün küçük sōzcükler arasında, "olmak" fiili en kudretlisi olagelmiştir. Bizleri

metafiziğin dipsiz kuyularına doğru çeken derin meselelerin tümünde ortaya çıkar: "Niçin bir şeyler var?", "Varlık özellik midir?", "Olmayan şeyler hakkında nasıl düşünebiliyoruz?", "Var olmayan şeylerin nasıl olup da özellikleri olabiliyor?" Kimi felsefeciler, "varlık meselesi" hakkında yazmıştır, ama bu meselenin ne olduğu, cevabının ne olabileceği, felsefedeki diğer şeyler kadar tartışmalıdır. Aristoteles ile Aquinas işler zora binince, varlık kavramından bahseder devamlı; tıpkı benim, acze düştüğümde, *varlık* zora binince gitme kavramından bahsetmem gibi Gelgelelim, gitme kavramı diye bir şeyin olduğunu herkes kabul ediyorken, varlık kavramı diye bir şey olduğunu ya da varlığın hakikat kavramından başka bir şey olduğunu herkes kabul etmez. Peki hakikat kavramı nedir? Hem, varlığa gönderme yapmadan, hakikat kavramını nasıl izah edebiliriz ki? Bu akıl yürütme uzar da uzar ve bir süre sonra çok güçlü bir kaytarma isteği uyandırır. Zaten var olan şeylere ilaveten, Varlık diye bir şeyin olup olmamasının ne önemi vardır ki? Ayrıca Aristoteles'in tarif ettiği gibi, varlık *qua*[4] varlığın (being *qua* being) incelenmesi olarak metafizik disiplini diye bir şeyin olduğunu niçin düşünelim? Niçin *qua* varlık *qua* (*qua* being *qua*) olmasın?

Acaba Aristoteles, Heidegger gibi düşünürlerin elde edilen sonuçla yaptığı şeyleri, yani "varlık meselesi" etrafında feci bir saçmalıklar ağı ördüğünü, varlığı ötekiler-için-varlık, ölüme-doğru-varlık, kendi-kendinin-ötesinde-olan-varlık gibi binlerce parçaya böldüğünü, koşacı tumturaklı sahte düşüncelerle şişirdiğini, ama bu arada da yüklemlemenin "-dir"inin mevcut olmadığı dillerin de bulunduğunu unuttuğunu bilebilseydi, metafizik bilimini bu şekilde tarif eder miydi? Örneğin, görünüşte Aquinas hakkında bir yoruma ait olan şu pasaja bakalım:

4) *Lat.* olarak -ç.n.

İnsan varoluşu açısından sorgulamanın gerekliliğini ortaya koyan önerme, kendi ontolojik önermesini de içerir. Bu önerme şunu söyler: İnsan varlık hakkındaki sorular olarak vardır. İnsan kendisi olabilmek için, bütünlüğü içinde varlık hakkında soru sormak zorundadır. Bu soru insanı teşkil eden "zorunluluk"tur ve bu zorunlulukta, sorulan şey olarak varlık kendini takdim eder, aynı zamanda mecburen soruda kalan şey olarak varlık da kendini geriye çeker. Sorunun varlığında, ki insan budur (bu yüzden soru sormak zorundadır), sorulan şey olarak varlık hem kendini ifşa eder, hem de kendini kendi sorgulanabilirliğinde gizler.

Buyrun bakalım: Varlık hakkındaki soru, sinir bozucu Mabel teyzenizin ne *olduğu*ymuş meğer; ayrıca yukarıdaki pasajda varlık hakkındaki soru neticede sorunun varlığı olup çıkıyor diye üzülmeyin sakın –en sonunda her şey fiyakalı hale gelecek ve varlık kendini bir kez daha kendi sorgulanabilirliğinde gizleyecek. Bu pasajın yazarı ilahiyatçı Karl Rahner, bu şekilde 500 sayfa yazı yazma yeteneğine sahip. Daha meçhul şeyler yazması kesin olan yazarlar (ki onlardan epeyce var) Rahner'in söylediklerini izah etmeye girişenler. Benim tavsiyem, sakın onlara bulaşmayın: Hayat çok kısa, ayrıca şişeyi bitirmeden önce bu bölümün sonuna ulaşmamız gerekiyor.

Gramere sıkı sıkı tutunduğumuz ve Wittgenstein'ın "zekânın dil yoluyla lanetlenmesi" diye tarif ettiği şeyle mücadele ettiğimiz müddetçe, nihayetinde varlığın o kadar da kötü bir kavram olmadığını fark ederiz. David Wiggins'in gösterdiği gibi, felsefeye çıkış noktası teşkil eden minik sözcükler içinde en verimlilerden biri kimliğin "-dir"idir.[5] Ayrıca Tanrı'nın var olduğunu savunmak amacıyla öne sürülen en çarpıcı argü-

5) Bkz. David Wiggins, *Sameness and Substance Renewed*, Cambridge 2001.

manların bazısında varlık kavramı yer alır. Bu argümanlardan bir kısmı, derin edalarıyla, hem teistleri hem ateistleri büyülemeye devam ediyor –teistler bunları olduğu gibi kabul ediyor, ateistlerse yanıltmaca emaresi olarak görüyor.

Bunlardan biri, büyük ölçüde İbn Sina'ya borçlu olduğumuz, olumsal varlığa dair argümandır. MS on birinci yüzyılda İsfahan'da yaşamış bir filozof olan İbn Sina'ya şarap sevdalıları ilelebet saygı duymalıdır, zira çalışırken şarap içmemizi tavsiye etmiştir. "Karanlık çöküp de eve döndüğümde," diye yazar hatıratında, "okuyarak ve yazarak geçirirdim saatlerimi. Ne zaman sersemlesem ya da zayıf düşsem, gücümü tekrar toplamak için kalkıp bir kadeh şarap içer, sonra da okumalarıma dönerdim" Şarabı men eden Kuran buyruğuna karşı koyduğu ve bu buyruğu gafil akıl yürütmeye örnek olarak zikrettiği için İbn Sina'ya şükranlarımı sunuyorum. "Şarap sarhoş eder" cümlesinin aşikâr bir hakikat değeri yoktur, diye yazar *Ishârât*'ta. "Potensiyel olarak mı, fiilen mi, azı mı, çoğu mu, bunları hesaba katmalıyız" Ama olumsal varlığa dair argümanı için daha da çok şükranlarımı sunuyorum, zira bu argüman Richard Dawkins, Christopher Hitchens ve benzerlerinin gevelediği saçmalıkların tümünü geride bırakıp, ismine layık bir teolojinin özündeki kavrama, yani olumsallık kavramına ulaşır doğrudan. İbn Sina'ya göre, varlık üç kategoriyle sınırlanmıştır: imkânsız varlıklar (bunların tanımı çelişki içerir), olumsal varlıklar (var olmaması da ihtimal dahilinde olanlar) ve zorunlu varlıklar.[6] Olumsal varlık (*mumkin bi-dhatihi*) çe-

6) İbn Sina'nın *Najât*'ta yer alan argümanı, okurun işini zorlaştırmamak adına burada bahsedemeyeceğim inceliklerle doludur. Konuyu merak edenler, ilgili pasajların çevirisini şurada bulabilir: G. Hourani, "Ibn Sina on necessary and possible existence", *Philosohical Forum*, IV (1972), 74-86. Bu argüman, önayak olduğu tartışma geleneğiyle beraber, şu eserde ortaya konmuştur: Herbert A. Davidson, *Proofs for Eternity, Creation, and the Existence of God in Medieval Islamic and Jewish Philosophy*, Oxford 1987, s. 281-406.

lişki içermeksizin, hem var olmak hem de var olmamak potansiyeline sahiptir. Bu bakımdan siz de ben de olumsal varlıklarız ve kendi varoluşuma dair kesin bir sezgiyle donanmış olsam dahi, bu kesinlik kişisel bir sahiplikten ibaret olup ne hayatta kalmamı garanti eder, ne de benim var olmadığım mümkün dünyaların bulunduğu yolundaki görüşü çürütür.

Zorunlu varlık "kendinde doğru" –yani varoluşu doğasından ileri gelen– varlık iken, olumsal varlık "kendinde yanlış" olup doğruluğunu başka şeylere borçludur –bir başka deyişle, kendisine neden olan ya da kendisini idame ettiren şeye bağlıdır. Zorunlu varlığın, varoluştan başka hiçbir özü (*mahiyya* ya da "ne'lik") yoktur. Dolayısıyla hepsi onunla özdeş olan ve aynı türde olduğu varsayılan diğer varlıklardan ayırt edilemez. Bu yüzden de zorunlu varlık tektir (*wahid*): Bu hususu sonradan Spinoza ele almış ve tek zorunlu varlık *haricinde* hiçbir şeyin var olmadığını öne sürmek için kullanmıştır. İbn Sina ise bunu bütün İslam düşüncesinin temelinde yatan kavrama, tevhit kavramına, yani kalben, zihnen ve manen Tanrı'nın asli ve aşkın tekliğini kabul etmeye bağlamıştır. Bu teklik aynı zamanda birlik demektir, zira zorunlu varlığın hiçbir parçası ya da içsel yapısı yoktur, Tanrı'ya geleneksel olarak atfedilen özniteliklere sahip olduğu ortaya çıksa bile.

İbn Sina'ya göre, bütün olumsal varlıklar, varoluşlarını borçlu oldukları bir başka varlığa bağlı olduğundan, hepsinin dayandığı zorunlu bir varlık mevcut olmalıdır. İbn Sina ve İbn Meymun bu argümanı farklı yollarla savunmuştur. Varsayalım ki, der İbn Meymun, hiçbir zorunlu varlık yok ve tüm varlıkların var olmaması da mümkün olsun. Zaman –ki bütün olumsallıklar bunun içinde vuku bulur– sonsuz olduğundan (zira, varsayıma göre, zamanı sınırlayacak hiçbir varlık yok), bir olumsal varlığın var olmadığı bir zaman gelecektir; dolayısıyla da hiçbir olumsal varlığın var olmayacağı bir zaman –mutlak hiçlik zamanı– gelecektir. Ama evrenin bu hiçlik zamanı çok-

tan var olmuş olmalıdır, zira geçmiş zaman, tıpkı gelecek zaman gibi, sonsuzdur. Kaldı ki hiçlikten hiçlik doğamayacağına göre, o andan sonra ebediyen hiçlik mevcut olacaktır. Ama bir şey, yani varlık meselesini düşünen şu şey mevcuttur. O halde, varsayım yanlış olmalıdır ki bu da nihayetinde bütün diğer şeylerin bağlı olduğu zorunlu bir varlığın *mevcut* olduğu anlamına gelir. Bu şey de –İbn Sina'nın dilini uyarlayacak olursak– *causa sui*'dir (*wajib al-wujud bi-dhatihi*), kendine bağlıdır, her şeyi idame ettirendir. *Tek* bir şeydir, birdir ve Kuran'ın tabiriyle söylersek, "şirk koşulması"na imkân tanımaz.

Bu argümanın içerdiği ve ortaçağ okullarında bu argümandan ileri gelen büsbütün girift (ve kimi zaman da can sıkıcı) metafiziğe ilişkin pek çok içgörüden biri şu sonuca ulaşır: Ait olduğumuz olumsal varlıklar dünyası, kendi yasalarıyla, yani doğum ve ölüm yasalarıyla yönetilir. Bu yasaları bilimsel araştırmalar aracılığıyla keşfederiz ve bunlar bizi bağlayan doğa yasalarıdır. Dawkins'e göre, bunlar Tanrı inancının son kertede çürütülmesini sağlayan genetik yasaları da kapsar. Ama İbn Sina'ya göre, bilimin keşfettiğinden başka bir bağımlılık ilişkisi vardır: Olumsal olanın zorunlu olanla, dünyanın dünyayı "idame ettiren" ile (Kuran'daki tabiriyle *rabb*) ilişkisi ki bu da ne ampirik araştırmaya tabi ne de bilimsel ilerleme vasıtasıyla bilinebilecek ya da çürütülebilecek bir ilişkidir.

Bu da, tıpkı geceyarısı tefekkürlerinden birinde İbn Sina'yı götürdüğü gibi, bu kısmın başlığındaki sözcüklere götürüyor bizi: "öyleyse" ve "varım"daki "Ben"e. Dünyayı Tanrı'ya bağlı kılan bağımlılık ilişkisi şeylerin mevcut halinin sebebini açıklar. Ama bu sebep neden değildir: Nedenler bilimin konusudur ve deneyler ile gözlemler aracılığıyla keşfettiğimiz evrensel yasalar tarafından dile getirilir. Nedensel ilişki zaman bakımından ilişkidir ve zamansal (dolayısıyla da olumsal) varlıkları bağlar. Bizse burada şeylerin nihai sebebinden bahsederken,

"niçin" sorusuna verilen başka türde bir cevabı ve *öyleyse*'nin başka bir anlamını ele alıyoruz. Dualara anlamını veren de işte bu. Tanrı'nın her an yardımımıza koşabileceğini, ya da doğanın kanatlarına oturmuş, kartları dağıttığını düşünmüyoruz elbette. Şayet İbn Sina'nın argümanının ardındaki fikirleri ciddiye alırsak, batıl aklı biçimlendirenden farklı bir Tanrı fikrine doğru gideriz. Tanrı'nın özgürlüğü, hem bizi hem de O'nu bağlayan yasalarda ifşa olur, zira O'nu anlamamızı sağlayan yasalara karşı gelseydi, bu bir kazanım değil, Tanrı'nın özgürlüğünün yitimi olurdu. Ama Tanrı'ya erişemeyeceğimiz anlamına gelmez bu. O, içimizde ve etrafımızdadır, dualarımız da O'nunla kişisel ilişkimizi şekillendirir. Tıpkı sevdiklerimize hitap ettiğimiz gibi, O'na da hitap ederiz, ama izahatın "niçin?"iyle değil, sebebin "niçin?"iyle. Bizler nedeni değil, amacı bilmek ve ikrar disipliniyle kendimizi terbiye etmek isteriz.

Peki bunu niçin ve nasıl yapmalıyız? Bunu yapıyoruz, çünkü tıpkı Tanrı gibi, bizler de şeylerin tam kıyısında var oluyoruz ve bir ayağımız, daha doğrusu bakış açımız da aşkın olanda. O'nun gibi, bizler de dünyanın içindeyiz, ama dünyanın parçası değiliz. İbn Sina bunu benim dile getirdiğim gibi söylememiş de olsa, o da manevi hayatın keşfine şarapla terbiye edilerek çıkmıştı. Bütün duyumlardan ve kendinizinki de dahil bütün bedenlerle temastan azade, havada asılı kaldığınızı hayal edin, diye yazar İbn Sina. Bu düşünce deneyinin mümkün olduğu aşikârdır, hatta gerçek şarap sevdalısı için her gün vuku bulur. Gene de, kendinizi bu şekilde, "havada asılı insan" olarak hayal ederken, varlığın özünü, benliği (*nafs*), yani deneyin dayandığı öznellik olan "ben"i aklınızdan çıkarmazsınız. İbn Sina'nın vaktiyle vardığı, sonradan da Descartes'ın ulaştığı şu sonuca katılmıyorum: "Ben" bir töz, dünyanın *içindeki* asli varlıktır. Aslına bakılırsa, ben Kant'a atfettiğim şu sonuca varıyorum: Özne kesinlikle dünyanın

içinde değildir, "ben"den "ben"e (bu "ben"lerin en yücesi de Tanrı'dır) şeklinde hitap edebileceği diğer insanlarla ilişki içinde, dünyanın kıyısında durur daima.

Kant'ın belagatle gösterdiği gibi, benliğe vâkıf olan ve kendine "ben" diye gönderme yapan kişi özgürlüğe mahkûmdur. Doğal dünyada esen ve Akıl'ın zorunlu yasalarıyla havada tutulan olumsallık rüzgârının üzerinden yükselir. "Ben", bütün pratik akıl yürütmenin başlangıç noktasını tanımlar ve insanları doğanın geri kalanından ayırt eden özgürlüğün imasını içerir. Bir anlamda hayvanlar da özgürdür: Hem özgürce hem de kısıtlanmış bir şekilde tercihler, işler yaparlar. Ne var ki hayvanlar yaptıkları şeyden sorumlu değildir. Ne davranışlarını gerekçelendirmeleri istenir, ne de başkalarıyla kurdukları diyalog aracılığıyla ikna olur ya da cayarlar. Adil olmak, topluluk oluşturmak ve sevmek gibi, insan yaşamını manevi değere sahip bir şey kılan bütün hedefler, birbirlerine "ben" diye tepki veren insanların karşılıklı olarak sorumlu olmalarından kaynaklanır. Dolayısıyla, insanlar dünyayı başka bir "ben"in –Tanrı'nın "ben"inin– hepimizin hükmünü içeren ve sevgi ile özgürlüğe kaynaklık eden "ben"in dış biçimi olarak gördükleri zaman, dünyayı anlayıp anlamına vâkıf olmaktan memnuniyet duymaları şaşırtıcı gelmemelidir.

Bu düşünce, Katolik Kilise'nin *Veni Creator Spiritus*'unda, *Bhagavad Gita*'da Krishna'nın ateşli sözlerinde, Eski Ahit'in görkemini oluşturan ulvi mezmurlarda olduğu gibi, nazım halinde de söze dökülebilir. Ama çoğu insan için hemen önlerindedir; hayatlarının merkezinde yer alan ve komünal biçimlerde ifade etmenin hiçbir yolunu bulamadıklarında iyice ağırlaşan yoğun bir anlam öbeğidir. İnsanlar, adeta ampirik dünyanın penceresinin önünde durup aşkın olanı seyredebilecekleri yerler aramaya devam eder –buralar, öbür âlemden gelen meltemlerin insanların üzerinden estiği yerlerdir.

Bu düşünce tarzını sürdüreceksek –ki bu bir içme tarzı da

olduğundan, kitabın geri kalanında yapmayı tasarladığım bir şey bu– "ben" sözcüğünün konumunu ciddiye almamız gerekir. Bu sözcük bir "nişane", yani "bu", "burada", "şimdi" gibi, *işaret eden* bir sözcüktür. Bu sözcüğün *bir şeye* işaret ettiğini söylediğimizde, bu şeyin aynı zamanda hiçbir şey olduğunu ve nesneler dünyasında hiçbir kimliğe sahip olmayan, şeylerin kıyısında bir yer olduğunu da vurgulamaya dikkat etmemiz gerekir. Aslında bu, Arapçadaki ruh *–nafs–* sözcüğünün içerdiği bir şeydir ki bu sözcük de dönüşlü bir zamirden başka bir şey değildir. Bana öyle görünüyor ki şayet Varlık meselesi diye bir şey varsa, bu mesele aynı zamanda hiçbir şey olan bir şeyle, dönüp kavramaya çalıştığımızda uçup giden bakış açısıyla ilişkilidir.

Ruhu dönüşlü zamirle ilişkilendiren yalnızca Arapça değildir. Sanksritçede bu zamir *atman*'dır ve Hindu bilgelerin insanlığa miras bıraktığı ulvi Upanişad'lar Varlık'ın *içine* girmeye ve ona kendinde şey, kendi *için* şey olarak *–atman* olarak– vâkıf olmaya yönelik belki de en deruni girişimdir. Upanişad'lara göre, olumsal varlıkları incelediğimizde, bulduğumuz tek şey, bir görünüp bir kaybolan görüntülerdir, yoksa bunları idame ettiren varlık değildir. İster dışarıya nesnelere, ister içeriye kendi düşüncelerimize ve arzularımıza bakalım, yalnızca özelliklerle, gelip geçici durumlar ve muallak duyumlarla –Maya'nın bizden gizlediği varlıkla değil, perdesiyle– karşılaşırız. Peki öyleyse, bizatihi olduğu haliyle bilmek için varlığın kendisine nasıl yaklaşmamız gerekir? Dönüşlü zamir kullanılarak ifade edilen soru kendi kendini cevaplamaktadır. Benliğe, varlığın *atman*'ına girmemiz gerekir. Bunu yaptığımızda, dünyanın evrensel benliğini, yani Hindu bilgelerin Brahman dedikleri şeyi keşfederiz. Bu keşfe giden yol, bir feragat yolu, başarıya, kazanıma, hazza ve mükâfata olan bağlılıklarımızdan topyekûn kurtulduğumuz ve her şeyi ken-

di adına yaptığımız benliksiz bir eylem yoludur. Böylelikle, yanılsamalı bir benlik olan kendi benliğimizi arkada bırakır ve öteki Benlik'e, yani ilahi *atman*'a ulaşırız.

Bu husus, Upanişad'ların sanki Descartes ile İbn Sina'nın yanlış muhakemesini tekrar ediyormuş, benliği –dünyanın hakikatini meydana getiren *atman*'ı– bir nesne haline getirip öznelliğinden, "ben" şeklindeki doğasından yoksun bırakıyormuş gibi görünmesine yol açabilir. Gelgelelim hiç de öyle değildir ve kanımca Hinduizmin bu incelikli kısmını takdir etme babında şarap sevdalıları bütün diğer fanilerden daha iyi bir konumdadır. Farz edelim ki bilincimizden; gelip geçici, olumsal, arzulanan ne varsa her şeyi çıkarıp attık. Geriye ne kalır? Ne fiziksel nesneler, ne mekân ya da zaman, ne de nedensellik ve doğa yasalarının oluşturduğu ağ kalır. Bütün bunlar Maya'nın perdesine aittir ve esas ruhani işten bizi alıkoyan *oyalanmalar* olarak karşımıza çıkar. Gelgelelim bu şeyleri ortadan kaldırdığımızda, bir şeyi diğer şeylerden ayırt etmeyi sağlayan yolları da topyekûn ortadan kaldırmış oluruz. Leibniz'in *principium individuationis* dediği şeyi ortadan kaldırmış oluruz, öyle ki feragat yolunun sonunda karşımıza çıkan şey, ne bir birey ne de bireyleri içeren bir şeydir. Bireysel şeyler *arkada bırakılmıştır*. Brahman nesne değildir, hatta bir düşünce nesnesi de değildir; *yalnızca* öznedir –aynı zamanda kendisiyle özdeş olan, kendi kendinin ebedi düşüncesi, şeylerin dışında olan ve şeylere bakış açısını teşkil eden bir bakış açısıdır. Bu Brahman Ebedi'dir, çünkü zaman arkada bırakılmıştır; Tek'tir, çünkü sayılar arkada bırakılmıştır. Ayrıca Benlik'tir, çünkü ona doğru yaptığımız yolculukta elimizde kalan tek şeydir. Hedefimize vardığımızda, bireysel varoluş denen artıktan kurtulur, Tek olanla hemhal olur ve kendimizi bütün zararların ötesine taşırız. Nitekim *Katha Upanişad*'da Ölüm Kralı arayış içindeki Nachiketa'ya Brahman'ı şöyle tarif eder:

İnsan arzudan azade olduğunda, zihni ve duyuları arınarak Benlik'in görkemini görür ve gamlardan kurtulur. Oturuyor olsa da uzaklara yolculuk eder; yerinde duruyor olsa da her şeyi hareket ettirir. Ancak saf mı saf olan bu Şaşaalı Varlık'ı, hem sevinç hem de sevincin ötesinde olan bu varlığı idrak edebilir. Bu varlık biçimsiz olsa da biçimin içinde yer alır. Gelip geçici olanın ortasında ebediyen ikamet eder. Benlik her yeri kuşatır ve ulvidir.

Upanişad şunu da ekler: Kendi doğasında *atman*'a vâkıf olan bilge insan kederi tastamam aşar. Dünyanın öznelliğiyle bu şekilde karşılaşmak, keder kaynağı olan bağlılıklardan kurtarır bizi ve ulvi bir huzur biçiminde bir kurtuluş sunar ki bu huzur ebediyen tefekkür eden "ben"in huzurudur. Hindular bu aşamaya ulaşmanın kolay olmadığına inanır; hatta kişinin nihayetinde Hindu azizinin yoluna girmesi için, pek çok hayat yaşaması ve aşkın olan uğruna ampirik benliğinden vazgeçmesi gerekebilir. Ama ben cesaretimi, şarap tanrısı Soma'nın ibadetlerimiz açısından uygun bir nesne olduğunu söyleyen Veda'lardan ve Soma'nın Brahman'ın bir tecessümü olduğunu, şarabın da Varlık'ın kaynağına ulaştığımızda hissettiğimiz ilahi saadeti simgelediğini söyleyen Hindu âlimlerden alıyorum. Hatta daha da ileri gidip diyorum ki her sabah giriştiğimiz azizlik mertebesine ulaşma çabaları öğleden sonra fiyaskoyla sonuçlanan biz atıl ve kösnül mahluklar gene de akşamları bir kadeh şarap içerek *atman*'ı biraz olsun kavrayabilir, böylece de şeylerin içselliğine giden bir yol idrak edebiliriz. Bu yola *girmek* fedakârlık ve feragat gerektirir ve hiç şüphe yok ki mescalin ve LSD karşısında ilk günlerde duyulan coşkuyla insanlar ne düşünmüş olursa olsun, sırf uyuşturucu yutarak, felsefenin hedefine ulaşamazsınız.

Gelgelelim, şarap bu yol üzerine ışığını yayar ve gönderdiği ışınlar derinlerdeki karanlığın ta içine ulaşarak, şeylerin muamma biçimini öznellik halesiyle aydınlatır. Şarap, usulünce içildiğinde, baktığınız dünyanın biçimini değiştirir ve etrafınızdaki olumsal varlıklara ilişkin tastamam en esrarengiz olan şeyi, yani bu varlıkların *var* olduğunu –aynı zamanda *var olmamış olabileceklerini*– ortaya serer. Her bir şeyin olumsallığı kendi veçhesinde ışıldar ve bireysellik ile kimliğin tek bir içsel ateşin aldığı dışsal biçimler olduğunu ve bu ateşin aynı zamanda siz demek olduğunu bir anlığına fark edersiniz.

Gerçekten zevk veren, içtiğimiz *ilk* kadeh şaraptır, diye yazmıştır Schopenhauer, tıpkı başkasının gerçekten kim olduğunu onun suretiyle ilk defa karşılaştığımızda anlıyor olmamız gibi. Batı felsefecileri arasında, Upanişad'ları en çok ciddiye alan felsefeci de Schopenhauer'dir. Nihai gerçekliğin Tek ve Ebedi olduğu ve bireyselliğin görüntüden ibaret olduğu tezini Kant'ın diliyle yeniden ifade etmiştir. Gelgelelim Schopenhauer'e göre, nihai gerçeklik Benlik değil, İrade'dir ve onun felsefesi huzur değil ebedi bir huzursuzluk vaat eder. Tatminkâr olmaktan uzak bu yola niçin girdiğini çoğu zaman merak etmişimdir; bunu bira sevgisine yormak geliyor içimden artık. Schopenhauer'ın, "ben"in kendi yansımasıyla karşılaştığı kadehi önüne alarak her akşam demlenme âdeti yoktu. Şarabın içerdiği bir bilgi vardır ki sizin de şaraba aktardığınız bir bilgidir bu: Aromaya iyice yaklaştığınızda her şeyin kendi varlığının içinde son kertede atıl durduğunu, her şeyin kendi görüntüsü içinde tıpkı bir embriyo gibi kıvrılıp beklediğini hissedersiniz. Her akşam ilk yudumu aldığınızda, ana rahminin huzurlu dünyasına dönersiniz.

Peki nasıl oluyor bu? Şarapta ne var da böyle bir mesaj iletmesini sağlıyor?

6

şarabın anlamı

En iyisi, şarabın en çok istismar edilen özelliğinden başlayalım: yani şarabın sarhoş edebilmesinden. Peki tam olarak nedir bu sarhoşluk denen şey? Bu sözcüğün işaret ettiği tek bir fenomen mi var? Şarabın neden olduğu sarhoşluk, viskinin, ya da sözgelimi esrarın neden olduğu sarhoşlukla aynı genel durumun örnekleri mi? Ayrıca, bilindik durumların hepsi için "neden olmak" sözünü kullanmak doğru mu? *Şarap* konusunda koparılan yaygaranın sebebi ne? Acaba, Chesterton'ın "alkolik ve içkiye ağzını sürmeyen kişi hem yanılır, hem de aynı hatayı yapar. Şarabı içecek değil, uyuşturucu addederler," diye yazarak bir zamanlar öne sürdüğü gibi, şarapta uyuşturucu sınıfından tamamen çıkarılmasını sağlayan bir şeyler mi var? Her konuda doğru şeyler söyleyen Chesterton'ın şarap konusunda yanılması biraz tuhaf olurdu.

Mahirane bir felsefi hamleyle, yukarıdaki sorular bir düzene sokulabilir, yani sarhoşluğun doğal bir tür olup olmadığı, bir başka deyişle, doğası felsefeden ziyade bilim tarafından belirlenecek bir durum olup olmadığı sorulabilir. "Su nedir?" sorusu felsefi bir soru değildir, zira felsefe "su" sözcüğünün anlamı üzerinde düşünerek, bu sözcüğün gönderme yaptığı madde hakkında bize hiçbir şey söyleyemez; olsa olsa bir örnek göstererek, *şu* tür bir madde olduğunu söyleyebilir. Biz

de sarhoşluğu –sözgelimi bir sarhoşu– örnek gösterebilir, şu tür bir durum olduğunu açıklayabilir ve gerisini bilime havale edebiliriz. Bilim ise söz konusu örnekteki geçici anormallikleri ve bunların olağan ya da tipik nedenlerini araştıracaktır. Hiç şüphe yok ki genel bir teoriyle ilişki kuran bilim, sarhoşun davranış ve zihin anormalliklerini, ara ara esrar içenin ve kafası iyice dumanlı keşin yaşadığı anormalliklerle ilişkilendirecektir. Böyle bir teori, doğal bir tür olarak sarhoşluğa dair genel bir teori olur. Ayrıca ele aldığı konu hakkında da felsefeciye söyleyecek söz bırakmaz.

Gelgelelim, kafamızı meşgul eden bu meseleden öyle kolayca kurtulamayacağımızı hemen fark edebiliriz. Sarhoş kişi sarhoş olmuştur, zira sinir sistemi sarhoş edici bir madde (bir başka deyişle bu etkide bulunan bir etken) tarafından sistemli olarak tahrip edilmiştir. Bu sarhoşluk, söz konusu kişinin görsel, zihinsel ve duyu-motor sistemi üzerinde öngörülebilir etkilerde bulunur. Gelgelelim, Château Trotanoy 1945'ten aldığım ilk yudum gönlümü ve ruhumu aydınlattığında, deneyimin *kendisi* sarhoş ediciydi ve sanki bu sarhoşluğu şarabın bir özelliği olarak tatmıştım. Bu özelliği bir manzara ya da şiir dizesinin özelliğiyle karşılaştırabiliriz. Söz konusu karşılaştırmadan ve betimlemenin dilsel kuruluşundan kolayca anlaşılabileceği gibi, ayyaşlık gibi bir şeye gönderme yapmıyoruz burada. Şarap içme deneyimi ile bir şiir dizesi duyma deneyiminin ait olduğu doğal türler mevcuttur: Bir kere, ikisi de deneyimdir. Ama deneyimleri beraber sınıflandırma temayülü, bilimsel teori kurma yönünde bir adım olarak anlaşılmamalıdır. Algıladığımız bir benzerliğin –altta yatan hiçbir nöro-psikolojik benzerliğe tekabül etmeyen yüzeysel bir benzerliğin– tespitidir yalnızca. Dolayısıyla, bu sarhoşluktan ne anladığımızı sorduğumuz zaman, bilimsel bir sorudan ziyade felsefi bir soru soruyoruzdur. Zira, bana göre, felsefenin ana görevi budur: Biz rasyonel varlıklara, *şeylerin nasıl göründüğü-*

ne dair kapsamlı bir teori sunmak. (Ayrıca ekleyeyim ki bunu yaparken de Husserl'ci fenomenoloji gibi ağdalı jargondan ve anlamsız teori bezirganlığından kaçınmak.)

Dahası, şarap aracılığıyla deneyimlediğimiz sarhoşluk ile ayyaşlık durumu arasındaki ilişki gerçekten de mesele teşkil eder. İlki bilinçli bir durum, ikincisiyse bilinçsiz –ya da bilinçsizliğe götüren– bir durumdur. Her ne kadar biri zamanla öbürüne yol açıyor olsa da, aralarındaki ilişki, ilk öpücük ile boşanma arasındaki ilişkiden daha açık değildir. Nasıl ki şehvani öpücük, nihayetinde yol açtığı acı ayrılığın ne yumuşatılmış bir versiyonu ne de habercisidir, şarabın sarhoş edici lezzeti de ayyaşlığın ne yumuşatılmış bir versiyonu ne de habercisidir: Bilimsel teorinin bir aşamasında, bunların aynı tür nedenle meydana geldiği keşfedilse bile, düpedüz "aynı tür şeyler" değildirler.

Ayrıca şarap aracılığıyla deneyimlediğimiz sarhoşluğa, şarabın "neden olduğu" söylenebilir mi, orası da şüpheli. Zira bu durum, tadılan nesne ile hissedilen sarhoşluk arasında bir ayrımın bulunduğunu ima eder, tıpkı sersemleme ile buna neden olan uyku hapı arasında var olan türde ayrım gibi. Bir şiir dizesinin sarhoş ettiğinden bahsettiğimizde, bu dizeyi okuyan ya da hatırlayan kişinin üzerinde, uyarıcı bir hapın etkisine benzer bir etkiden söz etmiyoruzdur. Bizatihi dizedeki bir özellikten söz ediyoruzdur. Mallarmé'nin *abolit bibelot d'inanité sonore* dizesinin sarhoş ediciliği, benim sinir sistemimde değil, önümdeki sayfada bulunur. Peki sarhoş ediciliğe dair bu iki örnek –şarap ile şiir– bunlardan birini öbürüne ışık tutmak için kullanmamıza imkân verecek kadar benzer midir? Hem evet hem hayır.

Rasyonel olmayan varlıklar bilgilenmek amacıyla koklar, dolayısıyla da kokulara ilgi duyarlar. Onlar da tatlara dayanarak yenebilir şeyler ile yenmeyen şeyler arasında ayrım

yaparlar. Ama tükettikleri şeylerin tadından da kokusundan da zevk almazlar. Zira zevk almak, deneyimin eleştirel irdelemeye tabi tutulduğu, düşünmeye dayalı bir zihin durumudur. Yalnızca rasyonel varlıklar tatlar ve kokulardan zevk alabilir, zira yalnızca onlar deneyimin taşıdığı bilgiden ziyade *deneyimin kendisine* ilgi duyabilir. O halde zevk almayı; renkler ve dokulara, müzik sesine, edebiyat ve güzel sanat eserlerine ilgi duymamıza benzetmeye kalkışabiliriz. Estetik ilgi gibi, zevk almak da duyumsal deneyime bağlıdır, ayrıca estetik deneyim gibi, o da pratik işlere ve bilgi toplamaya duyduğumuz olağan ilgiyi askıya almayı gerektirir. Peki öyleyse, tıpkı şiirin, resmin ya da müziğin hoşumuza gitmesi gibi, şarabın da bizatihi anlamlı olan bir deneyim nesnesi sunarak hoşumuza gittiğini söyleyemez miyiz? Tıpkı sarhoş edici özelliğin dizede bulunması gibi, şarabın da içinde bulunduğunu söyleyemez miyiz? Böylelikle de şaraba dair sorumuz, estetik özelliklerin doğasıyla ilgili daha genel meselelerin özel bir örneğine indirgenecektir.[1]

Duyumsal Olan ve Estetik Olan

Felsefeciler, tatmaya dayalı zevklerin salt duyumsal olduğunu, estetik ilginin alametifarikası olan zihinsel imaları içermediğini düşünegelmişlerdir. Eğitim durumunuz ne olursa olsun, duyumsal zevkler mevcuttur; estetik zevkler ise bilgiye, karşılaştırmaya ve kültüre dayanır. Tat ve koku duyularının zihinde alt basamaklarda bulunduğu, görme ve işitmenin verdiği

1) F.N. Sibley şu makalelerinde meseleyi genel açıdan tanımlamış ve müteakip bütün tartışmalara yön vermiştir: "Aesthetic and Non-Aesthetic" ve "Aesthetic Concepts"; tekrar basım *Approach to Aesthetics: Collected Papers in Philosophical Aesthetics* içinde, haz. J. Benson, B. Redfern ve J. Roxbee Cox, Oxford 2001. Sibley'i şurada derinlemesine eleştiriyorum: *Art and Imagination*, Londra 1974.

zevklerden daha duyumsal zevkler verdiği öne sürülür. Görme ve işitme duyularının aksine, bunlar kendilerinden bağımsız bir dünya temsil etmez, dolayısıyla da kendilerinden başka, üzerinde düşünülecek hiçbir şey sağlamazlar. Platon'un öne sürdüğü, Plotinus'un vurguladığı bir hususdur bu. Aquinas için de önem taşımıştır bu husus, zira Aquinas daha bilişsel olan görme ve işitme duyuları ile daha az bilişsel olan tat ve koku duyuları arasında ayrım yapmış, yalnızca görme ve işitmenin güzelliğin algılanmasını sağlayacağını öne sürmüştür.[2] Hegel de *Estetik Üzerine Dersler*'in Giriş bölümünde tat duyusunun verdiği zevkler ile "Idea'nın duyumsal tecessümü" olan estetik deneyim arasındaki ayrımı vurgulamıştır.

Frank Sibley, bu felsefe geleneğinin temelinde önyargıdan başka bir şey bulunmadığını ve tatlar ve kokulardan zevk almanın, görüntüler ve seslerden zevk almak kadar estetik deneyim teşkil ettiğini öne sürmüştür.[3] Estetik deneyimi niteledi̇ği düşünülen bütün özellikler, tat ve koku deneyimlerimizle de ilgilidir. Bir koku ya da tat "başlı başına" zevk verebilir; incelik, güzellik, uyum, zarafet gibi estetik özelliklere sahip olabilir; Proust'un kurabiyesinin tadında olduğu gibi, duygusal bir anlam taşıyabilir ya da bir hikâye anlatabilir; duygulandırabilir, heyecan verebilir, kaygılandırabilir, sarhoş edebilir vs. Ayrıca müzik, resim ve şiir konusunda nasıl zevk ve zevksizlik diye bir şey varsa, kokular ve tatlar konusunda da zevk ve zevksizlik diye bir şey vardır. Sibley'e göre, salt duyumsal zevkler ile estetik zevkler arasında kesin bir ayrım yapma yönündeki bütün çabalar nihayetinde soruyu cevaplamaktan kaçınmaya varır. Dolayısıyla, nasıl görüntüye ve sese dayalı

2) Bkz. Plotinus, *Enneads*, 1, 6, 1; Aquinas, *Summa Theologiae*, I, II, 27, 1; Roger Scruton, *Art and Imagination*, *age*., s. 156; Hegel, *Aesthetics: Lectures on Fine Art*'ın Giriş bölümü, c.1, çev. Knox, Oxford 1981.

3) Bkz. F. N. Sibley, "Tastes, Smells, and Aesthetics", *Approach to Aesthetics*, *age*. içinde.

sanat biçimleri varsa, kokuya ve tada dayalı sanat biçimlerinin de olması bizi şaşırtmamalıdır: örneğin, Japon buhur sanatı ya da Huysmans'ın *Tersine*'de tasavvur ettiği üzere, biraz abartılı olmakla beraber hiç de imkânsız olmayan, kokulara dayalı armoniler üreten klavye gibi. Belki *haute cuisine* de böyle bir sanattır; hem, belki şarap da estetik bir nesnedir; tıpkı "güzel sanatlar" ile "zanaatler" arasındaki artık pek de işe yaramayan eski ayrımı ortadan kaldıran marangozluk ürünleri gibi.

Sibley'in argümanı yaman olmasına yaman, ama bana kalırsa, başarılı değil. Kokuları ele alalım: Koku duyusunun nesnesi, kokan şey değil, bu şeyin yaydığı kokudur. Yastığı koklamaktan bahsederiz, ama koku yastığın bir özelliği değildir. Yastığın yaydığı bir şeydir ve yastık olmasa da var olabilir ki gerçekten de yastığın olmadığı bir yerde –yastığın etrafındaki boşlukta– bulunur. Dolayısıyla kendilerine neden olan şey ortadan kalktıktan çok sonra bile kokular mekânda bulunur. Yastığın görüntüsü ise, yastığın yaydığı bir şey değildir, ayrıca yastığın olmadığı bir yerde bulunmaz, ya da yastık ortadan kalktıktan sonra bir yerde kalmaz. (Ardıl imgeler görüntü değil, zihinsel imgelerdir ve şeylerin görünüşüyle yalnızca arızi olarak ilişkilidir.) Dahası, görüntüyü belirleyebilmek için, yastığın görsel özelliklerine gönderme yapmamız gerekir. Yastığı gördüğümde, görme algımın nesnesi basbayağı yastıktır –yoksa yastığın "yaydığı" bir "görüntü" ya da "imge" gibi başka bir şey değil. Başka şekilde ifade edecek olursak: Görsel deneyim, bir şeyin "görünüşü" aracılığıyla, bakan şeye ulaşır. Oysa koku "aracılığıyla koklayarak", kokan şeye ulaşamam, zira söz konusu şey, görüntüsünde temsil ediliyorken, kokusunda temsil edilmez. O halde, görüntülerin önemli özelliklerin benzeri, kokular dünyasında bulunmaz. Sözgelimi, belirsiz bir figürü gördüğümüzde kâh ördeğe kâh tavşana benzetebiliriz; resimde bir yüz gördüğümüzde olduğu gibi, bir şeyi başka

bir şey içinde görebiliriz. Kokunun nedenleri konusunda karşıt hipotezler ortaya atılmasına rağmen, öyle görünüyor ki bir şey "olarak kokmak" ya da bir şey "içinde kokmak" gibi bariz paralel durumlar mevcut değildir. Bu yüzden, Guardi'nin resmiyle ilgili olarak önceki bölümde yaptığım türde bir ayrımı –anlam ile çağrışım arasındaki, nesn*ede* deneyimlediğimiz şey ile nesnenin salt çağrıştırdığı şey arasındaki ayrımı– kokular için yapmak çok zor, hatta neredeyse imkânsızdır.

Bundan çıkarılacak sonuçlardan bir şudur: Kokular ontolojik olarak sesler gibidir, yani kendilerini yayan nesnelerin özellikleri değil, bağımsız nesnelerdirler. Dünyanın deneyimlenişine ontolojik bağlılıklarına dikkat çekmek amacıyla, onları ikincil özelliklere benzeterek, "ikincil nesneler" diye adlandırıyorum.[4] Bize *göre*, tıpkı sesler gibi, kokular da vardırlar ve onları gözlemleyenlerin deneyimleri aracılığıyla belirlenmeleri gerekir. Gelgelelim, kokular seslerin düzenlendiği gibi düzenlenemez: Onları bir araya getirdiğinizde karışır ve niteliklerini kaybederler. Ayrıca sesler, arada-lık[5] düzenine örnek oluşturacak şekilde, perdelere göre düzenlenebilirken, kokular bir boyuta göre düzenlenemez. Serbestçe dolaşan ve birbirleriyle ilişkisiz şeyler olarak kalır ve beklenti, gerilim, harmoni, es ve bitiriş meydana getiremezler. Gene de kokuların estetik ilginin nesnesi olabileceğini kabul edebilirsiniz, ama bunu ancak kokuları estetik olanın kıyısına koyarak yapabi-

4) İkincil nesneler teorisi için bkz. Roger Scruton, *The Aesthetics of Music*, Oxford 1997, Böl. 1; "Sounds as Secondary Objects and Pure Events", *Sounds and Perception* içinde, yay. haz. Casey O'Callaghan ve Matthew Nudds, Oxford 2009.

5) Uzun zaman önce David Hilbert'in fark ettiği gibi (*Foundations of Geometry*, 1899), arada-lık geometrinin temel kavramlarından biridir ve uzaklık ile yönün belitlenmesine imkân verir. Bu yüzden ses geometrisi diye bir şey vardır, ama koku geometrisi diye bir şey yoktur. Müzikte temel deneyim, ortak bir müzikal uzamda konumlanan ve hareket eden müzikal nesnelere dair deneyimdir.

lirsiniz ki burası pınarların sesiyle doludur ve burada güzellik ifadeden ziyade çağrışım, içerikten ziyade bağlam meselesidir. Ama yalnızca düşünce çağrışımları aracılığıyla anlam kazanan duyumsal nesneler ile anlamları doğrudan görülebilen ve duyulabilen görme ve işitme nesneleri arasındaki köklü ayrımı vurgulamak çok daha aydınlatıcı olacaktır.

Dolayısıyla, hangisini tercih edeceğim sorulsaydı felsefi sebeplerle şöyle derdim: Şarapta deneyimlediğimiz sarhoşluk, estetik değil, duyumsal bir deneyimdir, oysa şiirin verdiği sarhoşluk basbayağı estetik bir deneyimdir. Bu kadarını söylemek bile, estetik olanın duyumsal olana indirgenemeyeceği ve estetik zevklerin bilişsel ve keşfe dayalı karakterinin, onları salt fiziksel zevklerden ayırdığı anlamına geliyor. Ama söz konusu ayrım konusunda hemfikir olup olmadığınız, ya da şaraptan alınan zevki "estetik" diye betimlemeye yanaşıp yanaşmadığınız çok da önemli değil. Esas önemli olan şey, şarabın bilişsel, yani düşünce nesnesi ve düşünme aracı olarak konumu.

Şarabın Bilişsel Konumu

Bir futbol maçında duyduğum heyecan, uyuşturucunun meydana getirebileceği tarzda psikolojik bir durum değildir. Maça yöneliktir: Yalnızca seyredilen maçın *neden olduğu* bir heyecan değil, maç *karşısında* duyulan heyecandır; nedenine yönelmiş bir sonuçtur ve aynı zamanda da bu nedenin *anlaşılma* yoludur. Şarap için de benzer şeyler geçerlidir. Hissettiğim sarhoşluk, şarabın neden olduğu sonuçtan ibaret değildir: Şarap, benim şaraba dair deneyimlerime geri besleme yaparak, tadının bir parçası haline gelir. Şaraptan zevk almanın bir yoludur bu. Sarhoş etme özelliği ve zevk vermesi birbiriyle kökten bağlan-

tılıdır, zira birincisine gönderme yapmaksızın ikincisini doğru dürüst tarif etmek mümkün değildir. Tıpkı maçın, taraftarın heyecanında yaşaması gibi, şarap da benim sarhoşluğumda yaşar: Tatsız bir uyuşturucuyu yutarmış gibi, içmemişimdir şarabı; şarabı kendime massetmişimdir, öyle ki şarabın tadı ile ruh halim ayrılmazcasına iç içe geçmiştir.

Bunu bir başka şekilde ifade edecek olursak: İki tür sarhoşluk vardır; biri –şarabın sarhoş edici karakteri gibi– nedeninin özelliği olarak deneyimlenen sarhoşluk; diğeri de nedenin deneyimlenme tarzını değiştirmeksizin, nedenin salt *sonucu olarak* meydana gelen sarhoşluk. O halde, şarabı anlama yolundaki ilk ipucu şudur: Şarabın neden olduğu sarhoşluk, aynı zamanda şaraba yönelmiştir ve bu durum futbol maçının meydana getirdiği heyecanın maça yönlendirilmesine benzer. Gelgelelim, bu iki durum tamamen aynı değildir. Hem maç karşısında hem de maç yüzünden heyecanlandığımızı söylemekte hiçbir sıkıntı yok; ama şarap yüzünden değil de şarap karşısında sarhoş olduğumuzu söylemekte biraz sıkıntı var. Bu husus da bu bölümün başında değinilen ikinci meseleye –bilgi meselesine– getiriyor bizi. Görsel imgelerden ve imgelerde bir şeyler öğrendiğimiz gibi, şarabın tadından ve tadında da bir şeyler öğrenebilir miyiz?

Görsel deneyimimi betimlerken, deneyimden çıkarsanmış değil, bir anlamda deneyime *uygulanmış* kavramlar suretiyle bir görsel dünya betimliyorumdur. Şöyle de ifade edilebilir bu: Görsel deneyim gerçekliğin bir *temsilidir*. Yukarıda da belirtildiği gibi, tat ve koku böyle değildir. Elimdeki dondurmanın çikolata tadın*da* ya da çikolata *gibi* tadı olduğunu söyleyebilirim, ama sanki tat bizatihi bir yargı biçimiymiş gibi, dondurmayı çikolata *olarak* tadıyorum diyemem. Eleştirmenlerin resimlere dair sunduğu ikna edici izahlar ile şarap konusunda yazanların kalemlerinden çıkan zorlama ve acayip betimlemeleri arasındaki farklılıkta da belirir bu ayrım. Şarap jargonu

bir bakıma temelsizdir, zira şarabın nasıl olduğunu betimlemez, yalnızca nasıl bir tadı olduğunu betimler. Kaldı ki tatlar, kendilerini barındıran nesnelerin temsilleri değildir.[6]

Evelyn Waugh, *Brideshead Revisited*'da Charles ve Sebastian'ı Brideshead'de beraberce Kont'un koleksiyonundaki örneklere bakarken betimler:

sanki ceylan gibi, küçük, ürkek bir şarap."
"Masallardaki yeşil cüceler gibi."
"Halılardaki renkler gibi, alacalı."
"Gölün yanında duran bir flüt gibi."
"... Bu da sanki ihtiyar bir bilge."
"Mağaradaki bir peygamber."
"... Bu da beyaz bir boyundaki inci kolye."
"Kuğu gibi."
"İnsan başlı atın son örneği gibi."

Bu diyalog, iki ergenin birbirlerinin hayal güçlerini keşfettikçe, aralarında büyüyen toy aşkı ifade ediyor. Peki ama iç-

6) Şarap jargonun statüsü hakkında söylediklerim gibi, bu da ihtilaflı bir sav. Kimileri, şarap eleştirisini, sanat eleştirisine benzetmiştir; sanat eleştirisindeki betimlemelerin asıl amacı, bir başka şekilde belirlenebilecek özellikler açısından doğru olmak değil, deneyim olarak kabul edilmektir. Bkz. Kent Bach, "Knowledge, Wine and Taste: What Good is Knowledge (in Enjoying Wine)?", *Questions of Taste: The Philosophy of Wine* içinde, yay. haz. Barry C. Smith, Oxford 2007, ve bu yazıya verilen cevap: Keith ve Adrienne Lehrer, "Winespeak or Critical Communication?", *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking* içinde, yay. haz. Fritz Allhoff, Oxford 2008. John W. Bender, aynı kitaptaki "What the Wine Critics Tell Us" adlı bir makalede, şaraba dair betimlemeler ile sanat eserlerine dair betimlemeler arasında sistematik bir paralellik sunar ve ikisinin de yargılama ve ayırt etmenin hedeflendiği bir akıl yürütme sürecinin parçası olduğunu belirtir. Gelgelelim asıl mesele şudur: Sanat eleştirmenleri *sanat eserlerini* betimlerken, şarap eleştirmenleri tatları betimler; nedir ki sanat eserleri görünüşleri ya da sesleri yoluyla temsil edilirken, şaraplar tatlarında temsil edilmez.

tikleri şarapları betimliyor mu? Bir resimde algıladığım şeyleri detaylandırarak resmi betimlediğim gibi betimlemiyor. Mağaradaki bir peygamber, şarapta tadabileceğiniz bir şey değildir, oysa Titian'ın resminde St Jerome'u görebilirsiniz. Ayrıca bir şarabın böyle betimlenmesi, müziğin ifade gücünü betimlerken, –tıpkı Beethoven'ın geç dönemine ait Si bemol dörtlüsündeki Cavatina'nın notası üzerine "kederli" (*beklemmt*) yazması gibi– müziğe dair sunduğumuz betimlemelere çok da benzemiyor. Şarap temsilî bir araç değildir; ifade edici bir araç da değildir: Müziğe duygu atfedebiliriz, oysa kadehten yükselen kokulara duygu atfedemeyiz, zira bu kokular maksatlı olarak üretilmiş olsa da, müzikteki notaların aksine, maksatla *imlenmiş* değildir. Sunulan betimlemeler, ne kadar uygun görünürse görünsün, betimleyen kişinin zihnindeki kaynaktan çıkıp hedeflerine, yani bu betimlemeleri zihinde uyandıran şaraba ulaşmaz.

Şarabın tadını betimleyemeyeceğimiz ya da duyumsal bileşenlerine ayrıştıramayacağımız anlamına gelmiyor bu. Bir şarabın çiçeksi bir kokusu olduğunu, damakta uzun süre kaldığını, olgun böğürtlen ve çok az da çikolata ve kavrulmuş badem tadına sahip olduğunu söylediğimde, sözlerim gerçek bilgiler aktarır ki bir kişi de bunlardan yola çıkarak şarabın tadının duyumsal bir imgesini inşa edebilir.[7] Ama ben tadı başka *tatlar* suretiyle betimledim, tada anlam, içerik ya da herhangi bir referans atfetmeye kalkışmadım. Benim betimlemem, şarabın çikolata kavramı uyandırdığı, kastettiği, simgelediği ya da sunduğu anlamına gelmiyor; şarabın tadını betimleyen bu sözcüğe tesadüf etmeyen bir kişi, içtiği şeyin anlamını kavrayamamış, hatta önemli herhangi bir şey kaçırmış gibi görünmez.

7) Tatları ve kokuları belirlemekte, duyumsal türler olarak sınıflandırmakta "aroma çarkı"nın (sınırlı) kullanımın sebebi budur. Örneğin A.C. Noble'un sunduğu çark için bkz. www.winearomawheel.com.

Şaraba dair deneyimlerimiz, şarabın bir içecek olarak doğasına dayalıdır: Bedenin içine su gibi akan, bedendeki yolculuğunda uzviyeti aydınlatan bir sıvı. Son bölümde öne sürdüğüm gibi, bu husus, şaraba özel bir içsellik, bedenle kurduğu mahrem bir ilişki kazandırır; katı yiyeceklerin böyle bir mahrem ilişki kurması çok nadirdir, zira yiyecekler yemek borusuna girmeden önce çiğnenmeli, dolayısıyla farklı bir mahiyete getirilmelidir. Kokular da böyle mahrem bir ilişki kuramaz, zira bedene hiç temas etmez, dokunmaksızın büyülerler; tıpkı bir partide mekânın öbür ucundaki güzel kızın büyülemesi gibi.

Şarabın dinsel ayinlerde sembolik kullanımı güzel sanatlar ve edebiyatta da ifade bulur. Bu eserlerde sihirli içeceklerin zihni değiştiren, hatta kimliği değiştiren iksirler olduğu tasavvur edilir. Bu sembolizmi kolayca idrak edebiliriz, zira sarhoş edici içeceklerin, özellikle de şarabın "massedilme" tarzından feyzalır; adeta insanın bu ibareyi neredeyse düzanlamıyla yorumlayacağı gelir. Sanki şarap, içen kişinin tam da benliğine giriyormuş gibidir. Bu bağlamda, iyi şarap ile kötü şarap arasında elbette büyük bir fark vardır ve benlik birine kucak açarken öbürüne karşı savaşmayı zamanla öğrenir. Ama tam da benlik bu kadar işin içinde olduğu için bu savaşın verilip kazanılması gerekir; tıpkı iyi ile kötü, erdem ile kötülük arasındaki savaşların kazanılmasının gerektiği gibi. Şarabın tadı konusuna geldiğimizdeyse, salt tat meselesinden daha fazlası söz konusudur ve *de gustibus non est disputandum* (zevkler ve renkler tartışılmaz) vecizesi, estetikte olduğu gibi, burada da geçersizdir. Burada fiziksel bir duyumdan değil, rasyonel failler olarak tamamen işin içinde olduğumuz tercihlerden söz ediyoruz.

İçkinin simgeselliği ve ruhu dönüştürme gücü, altta yatan şu hakikati yansıtır: Yalnızca rasyonel varlıklar şarap gibi

şeyleri takdir edebilir. Dolayısıyla, tat çok fazla bilişsel bir duyu olmasa bile, rasyonel olmayan varlıkların erişemeyeceği bir veçheye sahiptir ve ele aldığımız sarhoş etme veçhesi de bunlardan biridir. Hayvanlar da sarhoş olur; uyuşturucu ya da esrar yüzünden beyinleri bulanabilir; ama şarap aracılığıyla deneyimlediğimiz türde güdümlü bir sarhoşluk deneyimleyemezler, zira yalnızca rasyonel varlıkların bulunabilecekleri bir durumdur bu ve gerçekten de bir atın ya da köpeğin dağarcığının dışında kalan düşüncelere ve dikkat edimlerine dayanır. Zevk alma yalnızca rasyonel bir varlığın sergileyebileceği bir şeydir, bu yüzden ancak rasyonel bir varlık zevk alabilir. Dolayısıyla şarap eleştirmeni olarak, deney kabilinden, At Sam'in yemine bir kadeh dolusu şarap karıştırıp, tepkisini incelediğim zaman, onun şaraptan zevk alması ile hoşlanması arasında bir ayrım yapmam mümkün olmaz. Şarabın tadı onun için bir zevk kaynağıdır, ama zevk *nesnesi* değildir. Düşüncelerini şarabın *tadına* yoğunlaştıramaz –doğrusu, bu tür bir kavrama ve "ben şunu tadıyorum" gibi bir ifadeyle tespit edilebilecek düşüncelere sahip değildir. Hele hele, şarabın sarhoş etme özelliğini, *şaraba* ait bir özellik olarak hiç deneyimleyemez. Ona göre, bu özellik, yerken hissettiği şeyin bir parçası olsa bile, tada ait bir şey değildir.

Uyarıcı Türleri

Gelgelelim, bunu söylerken, rasyonel varlıklar açısından da, tek bir tür sarhoşluk biçimi bulunduğunu kastediyor değilim. O halde, biz insanların uyarılma, sarhoş olma ya da *lacrymae rerum* (mihnet diyarı) karşısında rahatlama arayışımızda kullandığımız maddeler arasında birtakım ayrımlar yapmamız gerekiyor. Özellikle de dört tür uyarıcı arasında ayrım yap-

mamız lazım: bize zevk veren, ama zihinsel etkileri olmakla beraber, zihinde köklü bir değişikliğe yol açmayan uyarıcılar; zihinde değişikliğe yol açan, ama tüketilirken hiç zevk vermeyen uyarıcılar; hem zihinde değişikliğe yol açan hem de tüketirken bize zevk veren uyarıcılar; son olarak da zihinde değişikliğe yol açan ve bunu, kısmen de olsa, bize verdikleri zevk *aracılığıyla* ve *ediminde* yapan uyarıcılar. Bunların arasında kalan durumlar da var, ama kanımca, şimdiye dek araştırılmamış bu alana dair yukarıdaki kapsamlı kategoriler bir harita sunuyor. Öyleyse hepsini tek tek ele alalım.

1) Zevk veren ve zihinsel etkileri olan, ama zihinde değişikliğe yol açmayan uyarıcılar. Tütün bu grubun en bilindik örneğidir muhtemelen. Zihinsel etkileri vardır, sinirsel gerilimi azaltır, konsantrasyon ve dikkati artırır, ama zihinde köklü bir değişikliğe yol açmadığından, dünyanın farklı bir surete bürünmesine neden olmaz, algı-motor sistemine müdahalede bulunmaz, duygusal ve düşünsel hayatı engellemez ya da yönlendirmez. Alınan zevk, zihinsel etkiye sıkı sıkıya bağlıdır ve tıpatıp şaraptaki gibi bir durum söz konusu olmasa da, iyi bir şarabın tadı nasıl sarhoş ediciyse, sözgelimi, iyi bir puronun tadının rahatlatıcı olmasının da belirli bir anlamı vardır: Yani zihinsel etki tatsal özelliğin bir *parçasıdır*. Estetik alanında muadilleri bulunan tuhaf bir durumdur bu. Tükettiğiniz ne olursa olsun, *tat alma* deneyimi söz konusu olduğunda ortaya çıkar: Yukarıda da söylediğim gibi, rasyonel olmayan hiçbir varlığın yapamayacağı bir şeydir bu ve bizim için de yalnızca bir maddenin zihinsel etkisinin, adeta verdiği tada yorulabileceği durumda söz konusu olur. Hiç mi hiç tat alınmayan ikinci tür uyarıcılar göz önüne alındığında, bu durumun içerimi biraz daha iyi anlaşılacaktır.

2) Zihinde değişikliğe yol açan, ama tüketilirken hiç zevk vermeyen uyarıcılar. Bunların en bariz örneği, Ecstasy gibi hap şeklinde yutuverdiğiniz, ya da eroin gibi enjekte edilen uyuşturuculardır. Böyle uyuşturucular alınırken, hiç zevk duyulmaz, ama sonuçta köklü zihinsel etkiler meydana gelir; etkinin nasıl meydana geldiğine bakılmaz, başlı başına etkinin kendisi istenir. Bir doz eroinden tat almak diye bir şey söz konusu olamaz ve maddenin bedene alınmasıyla alakasız kalan zihin madde alındıktan sonra da bir bakıma alakasız kalır. Uyuşturucunun zihinsel etkileri uyuşturucuya ya da uyuşturucu kullanma deneyimine yöneltilmez: Gündelik algı ve kaygılara, düşüncelere, insanlara, imgelere vs. yönlendirilir. Uyuşturucu kullanmaktan ileri gelen başka zevkler olsa bile, uyuşturucunun kendisinden zevk almazsınız. Besbelli ki bu gerek ilk durumdan gerekse aşağıda ele alacağım üçüncü durumdan enikonu farklıdır.

3) Zihinde değişikliğe yol açan, ama tüketilirken zevk veren uyarıcılar. Bunun en ilginç iki örneği esrar ve alkoldür. Yalnızca şaraptan değil, bütün içkilerden bahsediyorum. Uzmanların dediğine bakılırsa, esrar tüketimi aracılığıyla meydana gelen zihinsel dönüşüm, son derece geniş kapsamlıdır ve zevk anını saatlere, hatta günlere yayar. Bununla beraber, zevk anı mevcuttur kesinlikle ve tütünün sağladığından çok da farklı değildir: Gerçi zihinsel konsantrasyonun artması değil yitimi söz konusudur. Keza alkol de zihinde değişikliklere yol açar, duyguları yoğunlaştırır, düşünceleri bulandırır ve sinir sistemine müdahalede bulunur; zihinde değişikliğe yol açan bu etki, zevk anını uzatır ve kısmen bu zevk anıyla alakasızdır. Aslında, tam da zihinsel dönüşüm zevk anından sonra da devam ettiği içindir ki içkinin etkisine bağımlı hale gelen ve tadına az

çok kayıtsız kalan alkoliğin durumu ile şarap sevdalısınınkini karşılaştırma isteği duyuyoruz; zira şarap sevdalısı açısından, zihinsel dönüşüm *bizatihi* tattır adeta ve bu dönüşümün tattan sonra da devam etmesi, tıpkı eski bir dostun ziyaretinin ardından onu görmenin verdiği zevkin sürmesine benzer. Dördüncü tür bir durumu, ki beni esasen bu ilgilendiriyor, ortaya koymamızın sebebi de işte bu.

4) Zihinde değişikliğe yol açan ve tüketilmeleri sırasındaki deneyime içsel olarak bir şekilde bağlı olan uyarıcılar. Bunun örneği tabii ki şarap. Yukarıda tadın sarhoş edici özelliğinden bahsederken kastettiğim de buydu. Zihinde değişikliğe yol açan şey, içme eyleminin kendisi ve bu değişiklik de bir bakıma tatla bağlantılı: Tat, değişmiş bilinçle dolmuş, keza değişmiş bilinç de tada yönelmiş. Bu da gene estetik deneyime yakın bir durum. Hepimiz biliyoruz ki bir Beethoven dörtlüsünü anlayarak dinlemeniz için, muhakkak ruhunuzun topyekûn söz konusu eserle dolması ve dönüşmesi gerekir: Ama bilincin dönüşümü kendisini yaratan sese yüklenir ki bu da söz konusu dönüşümün sesidir adeta. Müziğin içeriği meselesi de buradan ileri gelir: Böyle bir müziğin anlamı olduğunu söylemek isteriz, ama aynı zamanda bu anlamın, müziğin kulağımıza gelme tarzından ayrılabilen bir şey olduğunu yadsımak isteriz.

Esrar ile alkol arasındaki benzerliklerden bahsetmiş olsam da, aralarındaki farklılıkları bilmek enikonu önem taşır. Tıbbi ve psikolojik açıdan önemli farklar olduğu açıktır. Alkol bedenden hızlıca atılır ve ancak çok yüksek dozlarda alındığında bağımlılık yapar –en azından genetik terkibi, binlerce yıldır devam eden şarapçılığın etkisinde şekillenmiş bizler için böyledir. Ataları hiçbir zaman üzüm ekmemiş olan Kuzey

Kutbu'ndaki Eskimolar ve başka halklar, alkolü vücutlarında sorunsuzca işleyip atamaz ve hemen alkol bağımlısı olurlar; ama ilerleyen sayfalardaki amaçlarımız açısından yalnızca bizlerden bahsedeceğim. Bizler için de şu rahatlıkla söylenebilir: Psikolojik bakımdan, esrar şaraptan basbayağı farklıdır. Esrarın etkisi günlerce kalır, çok daha fazla bağımlılık ve köklü değişiklikler yaparak, yalnızca zihinde geçici değişikliklere değil, kalıcı ya da yarı-kalıcı kişilik dönüşümlerine, özellikle de, yaygın olarak gözlemlendiği üzere, ahlak duygusu yitimine yol açar. Bu ahlak yitimi alkoliklerde de gözlemlenebilir, ama bunun sebebi yalnızca bağımlılık değildir. İster içilsin ister çiğnensin, tütüne olan bağımlılık, kurbanda hiçbir ahlak yitimine yol açıyormuş gibi görünmüyor. İnsanlar uyuşturucunun etkisi altındayken suç işliyor ve alkolün etkisi altındayken de kazalar yapıyor olsa dahi, tütünün etkisi altında böyle şeyler yapmazlar.

Şarabın yol açtığı psikolojik etkilerin geçici doğası, şarabın duygusal aurası açısından büyük önem taşır. Gerek gözlemci gerekse tüketici açısından, şarabın etkisi geçici bir mülkiyet, geçici bir değişiklik telakki edilir ki bu da meydana geldiği kişinin karakterini değiştiren bir şey değildir. Dolayısıyla gidip uyuyabilir ve bundan kurtulabilirsiniz; antik dönemde Silenus'a (Dionysus'un hocası ve yoldaşı) dair nitelemeler, onu bir içen bir uyuyan ve arada da gitgide sarhoş olan bir mahluk gibi gösterir. Ayrıca daha da önemlisi, genel olarak alkolün, özellikle de şarabın biricik toplumsal bir işlevi vardır: Ölçüyü kaçırmamak şartıyla, içki meclisinde bulunanların konuşkanlığı, toplumsal güveni ve iyi niyeti artar. Beraberce içki içme konusunda geliştirdiğimiz çoğu usul, ölçüyü kaçırmamaya yönelik katı bir disiplin dayatır. Örneğin barda içki ısmarlamak, insanların karşılıklı cömertlik duygusu sergilemelerine ve herhangi bir mahremiyet duygusuna bel bağla-

maksızın bir topluluk olarak uyum içinde hareket etmelerine imkân tanır.

Esrarın da toplumsal bir işlevi vardır. Bu işlev Orta Doğu'da nargile içmekle ilintilidir ve bunun yarattığı mahmurluk da bölgede çok az bulunan huzurla karıştırılır zaman zaman. Sarhoş edici her madde, özel bir toplumsal etkileşim biçimini yansıtır ve pekiştirir. Dolayısıyla şarapta ilgimizi çeken niteliklerin, tam da şarabın ait olduğu sosyal düzeni yansıttığını anlamak önem taşır.

Şarap bir dikişte ya da başka şeylerle karıştırılarak içilen bir içki değildir. Üzümün dönüşüme uğramış halidir. Şarabın etkisi altında ruhun dönüşümüyse, belki elli yıl önce, üzüm asmadan ilk koparıldığı zaman başlamış olan bir başka dönüşümün devamından ibarettir. (Yunanların, fermantasyonu tanrı elinden çıkma bir iş olarak tanımlamasının sebeplerinden biri budur. Dionysus üzümün içine girer ve onu dönüştürür; sonrasındaysa bu dönüşüm süreci şarabı içerken bize geçer.) Bu dönüşüm sürecine insan becerisinin dahil olduğunu biliriz, ama bu beceri kokteyl hazırlayan kişinin becerisinden tamamen farklı türde bir beceridir, çünkü zirai bir beceridir ve ortaya çıkan sonuç, yalnızca çiftçinin ve şarap üreticisinin becerisine değil, bizi avcı-toplayıcıdan çiftçiye dönüştüren bütün bir etolojik sürece ithaf edilir bir ölçüde. (Belki bu durum, Nuh'un sarhoşluğuna dair hikâyede bir ölçüde yansıtılmıştır.)

Şarabın Etkisi

Bir kadeh şarabı alıp dudaklarımıza götürdüğümüzde, devam eden bir sürecin tadına varıyoruzdur: Şarap yaşayan bir şeydir, yaşayan diğer şeylerin ürünü ve bize hayat veren şeydir. Sanki sosyal bir ortamda bulunan bir başka insan gibidir, keza

orada bulunan diğer insanlar kadar ilgi odağıdır. Aroması, tadı, hem burunda hem ağızda bıraktığı etki bu deneyimi pekiştirir ve bu durumun da yukarıda öne sürdüğüm gibi –sırf şaraba özgü olmasa bile– dolaysız sarhoş edici etkiyle yakın bir bağlantısı vardır, öyle ki bunlar bizatihi sarhoş edici şeyler olarak idrak edilir. Nasıl âşığın bütün varlığı, öpüşürken dudaklara kadar yükseliyorsa, içki içenin bütün varlığı da bedeni cezbedici ayça şekline kavuşturmak üzere ağza ve burna seğirtir adeta. Çok eskilere uzansa da, erotik öpüşme ile şarabı yudumlama arasındaki bu benzerliğe fazla anlam yüklemek abartılı olur. Bununla beraber, ağız ile kadeh arasındaki teması, kendiniz ile şarap arasındaki *yüz yüze* bir karşılaşma diye betimlemek abartı değil metafordur yalnızca. Hem, yararlı bir metafordur da. Viski *karşınızda* bulunabilir, ama şarap gibi, tam olarak sizle *yüz yüze* değildir. Bir dikişte içilen alkolün bedenin içinde ilerleyişi, adeta tattan *azade olmuş*, sinsi yollardan iş gören bir şeyin ilerleyişi gibidir. Buna karşılık, nasıl dürüst bir insanın karakteri yüzüne vururs a, şarabın alkol içeriği de adeta tada vurur. Bu bakımdan, yüksek alkollü içkiler enerji verici içeceklere ve şurup halindeki ilaçlara benzer: Tat, etkiden ayrılıverir, tıpkı bir insanın yüzü ve jestlerinin uzun vadeli amaçlarından ayrılması gibi. Şarabın yarenliğiyse şuna dayanır: Etkisi sinsice ya da gizlice gerçekleşmeyip tadın kendisinde mevcuttur ve tatta ortaya çıkar. Sonrasında da bu özellik beraberce şarap içen ve kendilerini şarabın yol yordamına uyduran insanlara sirayet eder.

Şarapta hakikat vardır, demiş eskiler. Bu hakikat şarap içen kişinin algıladığı şeyde değil, dili çözülmüş ve tavırları yumuşamış bu kişinin ortaya serdiği şeyde bulunur. "Kendisi için hakikat" değil, "başkaları için hakikat"tir bu. Şarabın niçin hem toplumsal açıdan meziyetli hem de epistemolojik açıdan masum olduğunu açıklar bu durum. Esrarın aksine,

şarap, bir başka yüce âleme girdiğiniz sanısı uyandırarak sizi kandırmaz. Dolayısıyla, zihinde değişikliklere yol açan en hafif uyuşturuculara bile hiç benzemez, zira bunların tümü, Aldous Huxley'in *Algı Kapıları*'nda kaleme aldığı gibi, ne kadar bayağılaştırılmış olursa olsun, mescalin ve LSD ile ilintili deneyimlerden izler taşır. Esrar da dahil bu uyuşturucular, epistemolojik açıdan suçludur. Bir başka dünyaya, aşkın bir gerçekliğe dair yalanlar söylerler ve bunun yanında, olağan fenomenler dünyası sönükleşerek önemsiz, ya da en azından halihazırdaki kadar önemli olmayan bir hal alır. Buna karşılık, şarap önümüzdeki dünyayı hakiki dünya olarak resmeder ve evvelce bu dünyayı tanımayı beceremediğimiz, bu durumun gerçekte bizim kusurumuzdan ileri geldiğini hatırlatır bize; bu kusurun üstesinden gelmek de şarabın yegâne meziyetidir.

Yukarıda söylediğim gibi, şarap hakikaten de olumsal varlıkların içedönüklüğüne, *atman*'ına, bir ölçüde ışık tutar ve varlığa vâkıf olunabilmesini sağlayan başka bir yola işaret eder, ama bu yolu önümüze sermez. Gelgelelim bunu, dünyamızın üzerinde parlayan ışığı karartmadan ve bizi daha az yanıltan alternatif bir dünyaya girdiğimiz sanısını uyandırmadan yapar. Kendi yanılsamalarımıza saygı gösterir, hatta bunlar içinde daha iyicil olanları pekiştirir. Ama gerçeklikten kaçış yolu sunmaz.

Sanırım bu sebeple, şarabın kendine özgü etkisine dair betimlemelerimizi geliştirmeliyiz. Kaldı ki bu etki sarhoş etmekten ibaret değildir. Dostlarla beraberce içildiğinde, şarabın kendine özgü etkisi, benliğin diğer benliklere açılmasını, af dileme ve affetme yönünde bilinçli bir adım atılmasını içerir: Yapılan davranışlar ya da ihmalkârlıklar için değil, varolmanın münasebetsizliği içindir bu af. Yeni Ahit'te kaydedildiği üzere, Aşai Rabbani ayininde şarabın kullanılmasının Son Yemek'te hükmü olsa da, bu ayinde şarabın çok önemli

olmasının bir sebebi daha vardır: Şarap, Hıristiyanlığı önceki rakiplerinden ayıran ahlaki duruşu, "nasıl bize karşı işlenen günahları affediyorsak, bizim de günahlarımızı affet" şeklindeki duada özetlendiği üzere, hem açıkça ortaya koyar, hem bir ölçüde de olsa hükmeder. Hıristiyanların ancak affettikleri takdirde affolunacağını söyleyen bu çarpıcı dua, hepimizin kadehlerimiz aracılığıyla anladığımız bir duadır. Baki toplumlar oluşturmakta affetmenin oynadığı can alıcı role dair bu anlayış, hepsi de şarap sevdalısı olan Hâfız, Mevlana ve Ömer Hayyam'ın şiirleri aracılığıyla İslam dünyasına da sirayet etmiştir. Kuran'ın XVI. suresi, 7. ayetinde, şarap Tanrı'nın lütuflarından biri diye açıkça övülür. Hicret'teyken başındaki dertlerden bunalan peygamber gitgide asabileştikçe, V. sure 90-91. ayetlerde olduğu gibi, şaraba karşı tavrı da sertleşmeye başlamıştır. Müslümanlar, aralarında bir çatışma olduğu durumda, sonraki vahiylerin öncekileri hükümsüz kıldığına inanır.[8] Gelgelelim, sanırım Tanrı daha esrarengiz yollarla hareket eder.

Tat ve Biliş

Aşai Rabbani'de kullanılan şarap evvelce vurguladığım bir noktaya getiriyor beni: Şarabın söz konusu zihinsel etkileri adeta nedenine yüklenir, öyle ki şarap bu etkileri tadı aracılığıyla hatırlatır. Nasıl şarabın sarhoş edici tadına varıyorsanız, uzlaştırıcı gücünün tadına da öyle varırsınız: Şarap size affetmenin tadını sunar. Dionysus'un şarabın yalnızca nedeni değil, gerçekten de *içinde* olduğunu yolundaki Yunan inancının bir devamı olan, Hıristiyanlıktaki tözdönüşümü öğretisini kavramanın yolların-

8) Kutsal metnin kanonik sıralanmasında sonraki vahiyler önce gelir –Mekke'deki surelerin bariz esini ve Medine yıllarına onca atfedilen amansız öfke göz önüne alındığında, kanımca, vahim bir hatadır bu.

dan biri de budur. Şarap deneyimini betimlemeye yönelik çabaların büyük kısmı, ya tadı tatla düzanlamda karşılaştırmaktan, ya da *Brideshead*'de Charles ile Sebastian bağlamında evvelce irdelediğim türde tuhaf rapsodilerden ibaret olsa da, çağrışım ile anlam arasındaki sınırın bulanıklaştığı yoğun durumlar da mevcuttur: Şarabın zihinsel etkileri, tadına varılamayacak kadar yoğun hale gelebilir, öyle ki resimde duygu görmek ya da müzikte duygu duymaktan büsbütün farklı olmayan bir deneyim yaşarız. Bu durumdan tam olarak ne tür sonuçlar çıkarabileceğimizi bilmiyorum. Ama tatlar ile diğer nitelikler arasındaki temel farkları görmezden gelmeye sevk etmemeli bizi bu. Öyleyse, bu farkların ne olduğunu özetleyelim.

İlk olarak, tatlar renkler tarzında nitelikler değildir. Mavi bir benek, sırf benek bile olsa, mavi bir şeydir. Oysa her kiraz tadı, kiraz tadı taşıyan bir şey değildir. Ortada hiçbir madde bulunmasa da tat mevcut olabilir; örneğin bir şey yutmamış olsam dahi, ağzımda tat olabilir. Ağızda tat olması, havada koku olması ya da odada ses olması gibi bir şeydir. Sesler ve kokuların yanı sıra tatlar da ikincil nesnelerin oluşturduğu ontolojik kategoriye aittir. Dolayısıyla şarabın tadı, şarap yutulduktan çok sonra bile ağızda kalabilir.[9] Tatlar, tıpkı müzikte seslerin yaptığı gibi, nedenlerinden ayrılabilir ve kendi başlarına duygusal bir hayat sürebilir. Tatlar, nesnelerinin bünyesinde bulunmaktan ziyade, nesneleriyle ilişkili olduklarından, Proust'un sürekli bir anlatıda kotardığı gibi, nesneyi nesneyle, yeri yerle ilişkilendirerek çağrışım silsilelerine vesile olabilir.

Tatları betimlemekte yaşadığımız malum güçlük de tatların bu özelliğiyle ilgilidir. Renkler bir spektruma ait olup, parlaklık ve doygunluk gibi, bilinen fenomen boyutlarına göre farklılık gösterir. Renklere dair betimlemelerimiz de renkleri

9) Damakta "uzun süre kalma" özelliği, tıpkı bununla ilgili "bitim" özelliği gibi, retronazal koklamayla –koku duyusunun, ağız tarafından önceden tespit edilen duyuma ikincil uygulanışıyla– sağlanır.

sıralar, öyle ki birbirlerine göre nerede bulunduklarını ve nasıl iç içe geçtiklerini biliriz. Tatlar ise belli boyutlarda –örneğin acı-tatlı, hafif-baharatlı sürekliliğinde– bir düzen sergiler. Ama çoğu has özelliği hiçbir içsel düzen ve belirgin geçiş sergilemez. Genel olarak, renkleri karakteristik nedenleri bakımından betimleriz: fındıksı, meyvemsi, etimsi, peynirimsi vs. Dolayısıyla tatların ayırt edilmesi ve karşılaştırılması, çağrışım çabasıyla başlar ve bu sayede de karakteristik nedenleri belirlemeyi öğreniriz. Tatları tatsal alana yerleştirmeyi öğreniriz ve deyim yerindeyse bu alanın simgeleri de yiyip içtiğimiz bilindik şeyler ile bunları üreten yerler ve süreçlerdir.

Bu son husus, şarabın epistemolojik masumiyetiyle ilgili önceki hususa getiriyor beni. Şarap aracılığıyla eriştiğimiz yüksek bilincin "dünyevi" doğasının anlamı şu: Bu bilincin ortaya serdiği bilgiyi betimlemeye girişerek, kendi fiili dünyamızın özelliklerini ararız ki bunlar da adeta dünyadaki tatlarda icmal edilebilen, abideleştirilebilen ve kutsanabilen özelliklerdir. Geleneklere göre, güzel şarapların bir *terroir*'ın tadı olarak algılanmasının sebebi de budur –*terroir* sırf toprak anlamına değil, toprağı kutsayan ve adeta şarap içenle hemhal eden âdetlerle ayinler anlamına gelir. Kanımca bu konuda teolojik bir dilin kullanılması hiç de tesadüf değil. Şarap aşkın bir âlemin var olduğuna dair yalanlar söylemese de, içkin gerçekliği kutsayarak, bu gerçekliğin gizli öznelliğini bize aşina kılar ve Brahman veçhesiyle sunar. İşte bu yüzden tecellinin alabildiğine etkili bir simgesidir. Şarabı tadarak, –adeta aşinalık yoluyla– bir topluluğun tarihini, coğrafyasını ve âdetlerini tanırız.

Dolayısıyla, kadim zamanlardan bu yana, şaraplar belirli yerlerle ilişkilendirilmiş ve bu yerlerin tadı olmaktan ziyade, yerleşme teşebbüsünün şaraplarda ifşa olan tadı olarak kabul edilegelmiştir. Byblos Şarabı Fenikelilerin ihraç ettiği ana şeylerden biriydi. Horatius da eski Falernian şarabını ef-

sane haline getirmişti. Burgonya, Bordo, Rhine ve Moselle gibi sihirli isimlere bel bağlayanlar sırf gösteriş yapıyor değildir: Muazzez bir tada dair en uygun ve en güvenilir betimlemeye başvuruyorlardır ve bu da şarabı üreten fikriyattan ve tarihten ayrılmaz bir şeydir. Yeri gelmişken şunu da belirtelim: Eski Mısırlılar, şaraplarını çoğu zaman üretildikleri yerin ismiyle anmış ve Akdeniz'deki en iyi tedarikçilerle ticaret yapmış olmakla beraber, şaraplan toplumsal işlevlerine göre sınıflandırırlardı. Arkeologlar, "birinci sınıf şölenlere mahsus şarap", "vergi toplama gününe mahsus şarap", "dans etmeye mahsus şarap" vs. diye adlandırılmış amforalar bulmuştur.[10] Gelgelelim, bu betimlemelerin tat konusunda kılavuzluk edebileceği şüphelidir. Bahse giren kişinin, kadehi burnuna götürüp bir yudum alarak "Burgonya" dediği bir şarap tadını kolaylıkla hayal edilebilir; ama "vergi toplama" dediğini hayal etmek daha zordur. Peki niçin böyledir bu?

Bu noktada, şarabın dinsel anlamına dönmeliyiz gene. Enikonu basitleştirme riskini göze alarak şunları öne sürebilirim: Dinsel bilinci oluşturan birbirinden gayet farklı iki kol vardır ve dini anlayış tarzımız da bu kollardan birinin aşırı vurgulanması yüzünden zarar görmüştür. Aşırı vurguladığımız ilk kol, inançtır. Modern düşüncenin çoğu zaman göz ardı ettiği (gerçi Émile Durkheim ile Max Weber gibi çığır açan din sosyologlan göz ardı etmemiştir) ikinci kolsa, "mensubiyet" sözcüğüyle özetlenebilecek koldur. Bu sözcükle, kutsal olanın yenilenmesini, böylece de aramızda gerçek bir mevcudiyet kazanmasını ve insan topluluğunun canlı bir tasdiki olmasını sağlayan bütün âdetleri, ayinleri ve teamülleri kastediyorum. Yunan ve Romalıların pagan dini mensubiyet bakımından güçlü, ama inanç bakımından zayıftı. Bu yüzden de asıl dinsel fenomen olarak kült üzerine yoğunlaşmışlardı. Mürit, dinsel

10) Bilgilendirici bir izahat için bkz. Patrick McGovern, *Wine in the Ancient World*, Londra 2004.

ortodoksisini ve yoldaşlarıyla yekvücut olduğunu amentü değil, kült sayesinde kanıtlıyordu. Son yüzyıllar boyunca Batı uygarlığı inanca –özellikle de aşkın bir âleme ve buraya hükmeden her şeye kadir bir hükümdara duyulan inanca– vurgu yapıyordu. Bu teolojik vurgu, dini teolojik bir öğreti meselesi gibi göstererek, çürütülmeye açık hale getirir. Bu da insanların gerçek din ihtiyacının –kimine göre, evrim sayesinde, kimine göreyse, Tanrı sayesinde (gerçi niçin ikisi sayesinde de olmasın?) içimize vazedilmiş bir ihtiyacın– başka dışavurum yolları aradığı anlamına gelir: Bunlar da kültün canlandırıcı insaniyetine erişemeyen putperestlik biçimleridir ekseriyetle.

Kültün tali bir fenomen olduğunu ve ona gerekçe sağlayan teolojik fenomenlerden hasıl olduğunu farz etmek şöyle dursun, ben tam tersi görüşü savunuyor ve modern antropoloji ile onun gerçek kurucusu Richard Wagner'in benim safımda yer aldığına inanıyorum.[11] Teolojik inançlar, kültün rasyonelleştirilmesiydi ve kültün işlevi de mensubiyetti. İnsanlar kaynakları bir araya getirmeyi kültler oluşturarak öğrenir. Dolayısıyla, bir yere yerleşmeye ve toprağı ortak ihtiyaçların

11) Claude Lévi-Strauss *Le Cru et le Cuit*'nin (Paris 1964), "uvertür" bölümünde, Wagner'a yapısal antropolojinin kurucusu payesini verir. Wagner'ın yaşadığı çağdan önce de antropoloji diye bir disiplinin mevcut olduğu doğrudur, zira 1798'de ders notlarını derleyerek yayımladığı *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*'te antropolojiyi üniversite müfredatına ilk kez dahil eden Kant'tır. Wagner'ın *Gesammelte Schriften und Dichtungen*'in X. cildinde (Leipzig, 1911), *Die Religion und die Kunst*'ta Feuerbach'ı dönüştürmesi, dinin daima sembolik bir biçimde ifade bulacak insan tininin köklü bir ihtiyacı olduğunun kabul edildiğini bildirir. Aslında, antik mitlerle dinlerin evrensel tinsel gerçekliklere biçim verdiği yolundaki incelemeler, özellikle de Hegel sayesinde, Alman kültüründe zaten yaygındı. Bu yaklaşımın gerçek kaynağı, zamanında epeyce gürültü koparmış olan, Georg F. Creuzer'in *Symbolik und Mythologie der alten Völker* (Leipzig, Darmsatdt, 1810-12) adlı eseriydi muhtemelen. Gelgelelim, Wagner'a kadar, uydurma bir din örneği ortaya konmuş değildi. Bu dinde, ihtiyaçlar tanrılardan değil, tanrılar ihtiyaçlardan çıkarsanıyordu. Hiç şüphe yok ki kapsamlı bir din antropolojisi kurma yönündeki ilk girişimdi bu.

hizmetine sunmaya yönelik her eylem, tapınaklar inşa etmeyi, şölenler ve sunulan kurbanlar için saatler, hatta günler harcamayı gerektirir. Bu yolla, insanlar kendilerine bir yuva kurduğunda, tanrılar usulca gelip bu yuvada ikamet eder; ilkin fark edilmeyebilir bu, ancak sonradan teolojinin aşkın kisvesine bürünmüş halde ortaya çıkar.

Bana öyle geliyor ki uygarlığın kökeni olan yerleşme eylemi, hem toprakla kurduğumuz ilişkide köklü bir değişikliği –bir başka deyişle avcı-toplayıcılıktan çiftçiliğe geçiş diye bilinen değişikliği– hem de yeni bir aidiyet duygusu gerektirir. Yerleşik insanlar birbirlerine ait olmakla kalmaz: Bir yere de ait olurlar ve ortak kökler duygusundan da çiftlik, köy ve şehir büyüyüp gelişir. Bitkisel kültler en eski ve bilinçdışına en çok kök salmış kültlerdir, zira avcı-toplayıcının totemizmini defederler ve olduğumuz yerden ayrılmama çabamızda gönüllü suç ortağı olarak toprağı kutsarlar. Yeni çiftçilik ekonomisi ve ondan doğup büyüyen şehir, ekinlerin, özellikle de –çoğunlukla mısır ya da pirinç şeklindeki– temel gıda maddelerinin ve bunların üzerindeki ağaçlara dolanan asmaların kutsal olduğu duygusu yaratmıştır. Hiç şüphe yok ki Aşai Rabbani'deki ekmek ile şarabın evveliyatı budur. Dahası, üzüm suyu fermente edilerek steril bir biçimde saklanabilir. Bir yer temin eder ve orada şeyler bir hafızaya sahip olarak gelişir, böylece de yerleşik bir topluluğun ve idame etme isteğinin bir simgesi haline gelir.

Pervasızca şunu öne sürebilirim: Şarap deneyimi bir bakıma, toprağa yerleşilmesini ve şehrin inşa edilmesini sağlayan en baştaki kültün geri kazanılmasıdır. Ayrıca şarapta tattığımız şey, yalnızca meyve ve mayası değil, aynı zamanda tanrıların davet edildiği ve kendilerine bir yuva buldukları bir yere özgü tattır. Yiyip içtiğimiz başka hiçbir şey, bize bu tür anlamlı bir haleyle gelmez ve şarap içmeyi reddeden insanlar önemli bir mesaj verir –bu dünyaya ait olmadıkları mesajını.

7

sızlanmanın anlamı

On dokuzuncu yüzyılda içki aleyhine slogan atanlar siyasetçiler değil, toplumun bireyleriydi. Bu insanların çoğu, toplumsal sorunlar artık Devlet Baba'ya havale edildiğinden, nadiren tanık olunan fenalıklar karşısında harekete geçiyordu. Viktoryen İngiltere'nin hayırseverlerini rahatsız eden şey, yalnızca şehrin kaldırımlarında sızıp kalmış alkoliklerin oluşturduğu manzara değil, evlerinde mutlu mutlu kadeh kaldıran, günahlarını kamunun gözünden gizleyen çok daha fazla insanın bulunduğunu bilmekti. H.L. Mencken püritanizmi "bir yerlerde birilerinin mutlu olabileceğinden duyulan sürekli korku hali" diye tanımlamıştı. İçki aleyhtarlarının gerek alaylarını ve vaatlerini, gerekse kurbanlarının ne mahremiyetine ne de sosyal ilişkilerine saygı gösteren işgüzar politikalarını okuduğumuzda, geçmiş geçmişte kaldığı için derin bir oh çekmek gelir içimizden.

Ama püritanizmin hakkını yemeyelim; bütün zevklerin masum olduğu söylenemez. Bizimki de dahil, her toplum, cinsel zevkleri masum ve suçlu diye ayırır. İçki aleyhindeki hareketler, bu doğal ahlaki tepkiyi, belirsiz bir anlam kazandığı bir alana taşıma eğiliminden doğmuştu. Cinsel suçu meydana getiren şey, aşırılık değil, yanlış cinsel nesne seçmekti. Oysa içki içmenin her türlüsü aşırıya kaçmadığı müddetçe masumdur. Aynı zamanda, Mencken'in de hatırlattığı gibi, her tür pü-

ritanizmi harekete geçiren şey, "başkaları ne haltlar karıştırıyor" endişesidir.

O halde şunu öne sürebilirim: Şarapla ilintilendirilmiş bir günah varsa şayet, bu günah şarap içmeye değil, zevk ile erdem arasında meydana gelebilecek ayrılığa bağlıdır. Her kültür büyüyüp gelişirken, kimi zevklere izin verir, kimini de yasaklar. Ayrıca kültüre dayanak olan zevkler, yol yordamla idare edilmelidir. Bize miras kalan semavi inanışlara göre, yol yordam, hayırseverlik ruhunu ifade eden âdetler anlamına gelir. İçki içen erdemli biri, tasavvuf şairi Mevlana'nın dile getirdiği gibi, "aşk mayasında şarap olan" kişidir.

Püriten miras, İngiliz ve Amerikan toplumunun pek çok veçhesinde karşımıza çıkar. Kaldı ki antropolog açısından en ilginç olan şey ise, püriten öfkenin bir konudan diğerine kolayca geçebilmesi ve aynı şekilde evvelce hor görülen şeylerin şak diye bütün lekelerden arındırılabilmesidir. Bu durum özellikle de cinsellik konusunda açığa çıkmıştır. Anne babalarımız ve dedelerimiz ninelerimiz, gençlerin cinselliğe direnilmesi gereken bir ayartı olarak bakmalarını vehmetmişti. Gelgelelim, iffeti cinsel hazza bir hazırlık olarak görmüyorlardı: Onlara göre, esas yanlış olan şey hazzın ta kendisiydi. Sonuç olarak, erdemli arzu ile kötücül arzu arasında gerçekte hiçbir ayrım yapmıyorlardı. Bu konu baştan aşağı tabuydu ve cinsel arzulara verilecek tek cevap "sakın ha!" idi. İffetin bir riyazet biçimi olduğu yolundaki eski düşünce onlara çok uzaktı. Nedir ki Aristoteles'in (*praotes* ya da "nezaket" erdemi diye belirterek) öfke hakkında söylediği şeyler, cinsellik için de geçerlidir. Aristoteles'e göre, öfkeden tamamen kaçınmak doğru değildir. Esasen doğru alışkanlığı edinmek gerekir –bir başka deyişle, doğru kişiye, doğru durumda ve doğru zamanda, doğru ölçüde öfke gösterme konusunda kişinin kendini terbiye etmesi gerekir.

Cinsel itidali işte bu şekilde, yani arzudan kaçmak olarak değil, doğru nesneye, doğru durumda doğru arzuyu hissetmek olarak tanımlamalıyız. Bu konuda Aristoteles'ten feyzalmış olan İslam âlimi Gazali, *Mizân al-'Amal*'da iffetin erdemini şöyle tanımlar: İffet "benliğin rasyonel unsuruna tabi olmasını temin etmeye yarar, öyle ki haz duyma ve kendini zapt etme zekâya intibak eder. İffet ahlaksızlık ile arzu yoksunluğu arasında bir araçtır" Gerçek iffet işte buna dayanır ve evliliği destekleyen başlıca argümanlardan birini ortaya koyar: İffet, cinselliği iştah alanından çekip çıkararak, erdem alanına yerleştirir. Bunu da cinsellik ile karakteri yan yana getirerek yapar, öyle ki arzu ile aşk el ele verir ve biri öbürünü pekiştirir ve denetler. Bütün bunlar, Jane Austen'ın romanlarında belagatle işlenip ortaya konmuştur. Austen hayranlarının bu eserlere duyduğu doymak bilmez arzunun gerçek nedeni de budur: Her cümle arzuyla nazikâne ortaya konmuştur, ama bu arzu ne nesnesinin hükmünden ne de bir kadın kendisini baştan çıkarana gönlünü açtığı zaman, gerçekten bir şeyin tehlikede olduğu duygusundan ayrılamaz bir arzudur.

Püritenler bu tür bir ölçülü ve kişisel arzu anlayışından yoksundur. Dolayısıyla, cinsel tabular ortadan kalktığında, sefahatten kaçınmak konusunda başka hiçbir sebep kalmamıştı onlar için. Cinsel aşırılıklarımız erdem açısından hiçbir tehlike yaratmadığına göre, aşırılık olmaktan çıkıvermişti. Akabindeyse, erken doğum deneylerinin çocuklar üzerinde zararlı etkilerde bulunduğuna, hercai cinselliğin ahlaki ve tıbbi kaos yarattığına dair hiçbir kanıt duyulmaz olmuştu. Mutlak hayır, mutlak bir evete dönüştürmüştü püritanizm. Ardından yasaklayabileceği başka zevkler aramaya başlamıştı ki bunun sebebi de söz konusu zevklerin Tanrı'yı öfkelendirmesi değil, birilerinin bunlardan kazanç elde ediyor olmasıydı. Dolayısıyla, gençleri ekranda grup seks yaparken, küfrederken ve her

türlü fenalığı sergilerken göstermenizde hiçbir sakınca yoktur. Ama bir genci ağzında sigarayla asla göstermemelisiniz, zira günaha –sigara içenin günahına değil, onun günahından kazanç elde edenlerin günahına– göz yummak anlamına gelir bu. Bunuel, Churchill ve Sartre gibi meşhur sigara tiryakileri, parmaklarının arasındaki hakaretamiz nesnenin ortadan kaldırılması için, Hakikat Bakanlığı tarafından tahrif edilmiştir. Ayrıca okul panosunda, on iki yaşındaki çocuklara güvenli seks ve ücretsiz bebek aldırma konusunda tavsiyelerde bulunan ilanların hemen yanında da sigara içmek yasaktır diye buyuran mutlakçı ferman asılıdır.

Püritenlerin sigarayı hedef göstermek için olduğu kadar içkiyi hedef göstermek için de gerekçeleri vardı, zira içki, Diageo gibi birkaç büyük şirketin elinde bulunan çok kârlı bir işti. İşte bu noktada püritenlere rahatlıkla sempati duyabiliriz. Zira ayyaşlık bireye zarar vermekle kalmaz; bireyin diğer insanlarla ilişki kurma kabiliyetini tahrip edebilir, dünyasını mihnet diyarına çevirebilir. Dolayısıyla, insani lütufların en yücelerinden birini Engizisyon'un elinden kurtaracaksak şayet, alkol meselesine, yasaklamak yerine daha insani başka bir yolla yaklaşmak hayati önem taşımaktadır. İşte bu yüzden, Aristoteles'e kulak vermeli ve meseleyi yapacaksın/yapmayacaksın itibarıyla değil, içmenin doğru ve yanlış usulleri itibarıyla ele almalıyız.

Aziz Pavlus, "Şarapla sarhoş olmayın, bunda ifrat vardır; ama içiniz Ruh'la (*Spirit*) dolsun" demiştir. Bu ibarede esas kastedilen şey, şarabın yerine yüksek alkollü içkileri[1] koymak değil, bizi ifrada karşı uyarmaktır. Ruh şaraba düşman değildir –nihayetinde, Hıristiyan öğretisine göre, Aşai Rabbani ayininde şarabın içinde mevcuttur. Ayrıca Pavlus'un, en yakın

1) İngilizcede "spirit(s)" sözcüğü hem "ruh" hem de "yüksek alkollü içki" anlamına gelir -ç.n.

dostuna nasihati şu olmuştu: "Sırf su içme Timotheus, biraz şarap da iç" (1 Tim. 5.23). Aslına bakılırsa, Hıristiyanlık şarap içmeyi bir mecburiyet kılan Akdeniz dinlerinden biridir. Püriten mirasın bir başka veçhesi de ayyaşlık ile çakırkeyiflik arasında, ya da bu hallerden birine yol açan farklı içkiler arasında hiçbir ayrım yapmamasıdır. O yüzden de püritenizme gösterilen tepkilerin, onun tavsiye ettiği içkiler ve bunları içme tarzları konusunda aynı ölçüde izansız olması şaşırtıcı değildir.

Amerikalıların gösterdiği tepkiye *The Modern Drunkard* (Modern Ayyaş) adında çarpıcı bir yeni dergi iyi bir örnektir. Yakınlarda Washington'da bir bardayken, bir beyefendi bu derginin bir nüshasını elime tutuşturdu. Beyefendi de öyle endamlıydı ki sesi sanki midesinin ötesindeki meçhul bir yerden çıkıyordu. Dergi, hepsi Noel Baba kılığında, masum bir beyaz taşralı grubunun, geçen Noellerden birinde, cop sallayan trafik polisleri tarafından nasıl da perişan edildiğini anlatıyordu; üstelik sarhoşlardan hiçbiri eve kadar araba kullanmaktan tamamen âciz de değildi. Ayrıca dergide, yasal hakları için, hapishaneneden hapishaneye, kusa kusa bütün ülkeyi baştan başa kateden Berduşların İmparatoru "Paça Çorbası" Balmett ile yapılan şahane bir röportaj vardı. Dahası, bir makalede de artık unutulan yalpalama sanatı üzerine faydalı tavsiyeler sunuluyordu; gene aynı makalede, berduşluğun Amerikalı bira severler tarafından, içlerindeki maskulen yanı –ya da en azından erkekliği– dışa vurmanın ayakta kalan son şekli olarak görüldüğü apaçık ortaya konuyordu. Ama derginin hiçbir yerinde esas mesele, yani neyi, nasıl, ne zaman ve kiminle içmeli meselesi ele alınmamıştı. Odak noktası bira ve tahıl kökenli yüksek alkollü içkilerdi ve asıl kaygısı da bu içkilerden yeteri kadar içip, daha da fazlasını içme kabiliyetini nasıl geliştirecekleri konusunda okurlara tavsiyelerde bulunmaktı.

Aklıma George Crabbe'in "Ayyaşlık" hakkındaki dizeleri geliyor:

Ey! Zavallı ayyaş, cahil algıların
Saadet görür birada, kıymetini bilmez şarabın;
Senin şu mağrur imgelemin, ki hiç öğrenmemiştir
Pis esrikliğinden ötesine geçmeyi biranın.

Kanımca Crabbe'den ve *The Modern Drunkard*'dan ders almamız, uygarlığımızda hem Tanrı'nın gerçek mevcudiyetinin taşıyıcısı, hem de O'na ulaşma yollarımızın simgesi olagelen içki üzerine kafa yorarak, erdemli içme ile kötücül içme arasındaki ayrımı anlamaya çalışmamız gerekiyor. Bizi yönetmeyi uman, ağlayıp sızlayan kişilere ikna edici bir cevap vermek amacıyla, rasyonel varlıkların tatminini azaltmak yerine artırmak üzere, şarabın onların hayatına nasıl dahil edileceğinin yollarını araştırmamız gerekiyor. Gelgelelim söylediğim şeyler, diğer alkollü içkiler için de geçerli, zira şarap gibi, onlar da mutluluk ve anlayış vazeden, sıkıntıları toptan defeden sosyal ritüellere dahil edilebilir.

Umumiyetle kadehlerimizde kendimize sadık kalmaya ve içkinin etkisinde değilken gizlemek isteyeceğimiz bir şeyi, içkinin etkisiyle sergilememeye çabalarız. İçki meclisi konusunda geliştirdiğimiz usullerin çoğu katı bir itidal dayatmaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Örneğin, barda içki ısmarlamak; hem insanlara cep yakmayan bir canayakınlık sergilemek, hem de içilen içki miktarı ve ağızdan giren içki ile ağızdan çıkan laflar arasındaki dengeyi kontrol etmek bakımından önemli bir role sahiptir.

Yukarıda, eski Anglikan erdemlerinin yüce savunucusu muhterem George Crabbe'den bahsetmiştim. Montagu Slater'ın, Crabbe'in *Peter Grimes* şiirinden hareketle yazdığı

librettoda, köylülerin ellerinde kadehle gayet pespaye olarak tasvir edilmesi bir talihsizliktir. Peter'ın ihraç edildiği kapalı ve kuşkucu toplumu anahatlarıyla ortaya koymayı amaçlayan köylülerin lafları, Slater'ın meyhane kültürüne karşı takındığı ukala tavrı yansıtır:

Kimsenin tavuğuna kışt demeyiz biz –
Kendi işimize bakarız.
Yiyip içeriz akşamları
Gündüz kafa patlattığımız şeyleri
Zerre kadar düşünmez
Sırayla devririz içkileri!

Aslına bakılırsa, barda içki ısmarlamak, İngilizlerin büyük kültürel başarılarından biridir. İnsanların az bir parayla, kendilerini hiçbir riske atmaksızın cömert tavırlar sergilemesine imkân tanır. Herkesin kendisini komşusundan ayırt etmesini ve bireyselliğini kendi içki tercihinde ifade etmesini mümkün kılar; ayrıca içki içenlerin arasında gitgide sevgi bağlarının oluşmasına vesile olarak, her birine sıcak ve cana yakın bir arkadaş niteliği kazandırır. Bir bakıma içki ısmarlamak, hem ev sahibinin tek başına bahşeden rolüyle ortaya çıktığı Yunan şölenlerinin hem de cemaat ve kır evinin ahlaki açıdan gelişmiş halidir. Ismarlanan içkiler, madunlarla mazlumların da komşuların lütfuna, takdirine ve şerefine nail olmasını sağlar. Yöneticilerin jargonunu kullanacak olursak, tam bir "toplumsal içerme" örneğidir ve günümüzde bu uygulamanın yok olup gitmesi için ne gerekiyorsa yapılması da pek şaşırtıcı değildir.

Slater'ın librettosundaki lekeyi Britten'ın müziği fazlasıyla temizler. Müzik, içki içenleri senkoplu akorlar üzerinde tek sesli sıcak bir ezgide bir araya getirir ve Grimes ihraç edilmişse, bunun beraberce içki içmenin gerçekten toplum oluş-

turucu bir gücü olmasından ileri geldiğini gösterir. Kaldı ki Hala'nın barının mahremiyetinden ayrı duran sırf Grimes değildir. Barda bir dışlanmış daha vardır: Bayan Sedley. Şaşkın bir halde kendisini bira-sigara meclisinde bulan Bayan Sedley, afyon ihtiyacıyla zaruretten cemaate katılmış ve uyuşturucu bağımlılarına özgü acizlik yüzünden diğer insanları kendi uyuşturucu arzusunu doyuracak araçlardan ibaret addetmiştir. Britten beraberce içmenin toplumsal erdemini, tatsız tatsız yutulan ve nezaketsizce tüketilen şeylerle teşvik olanların makûs talihini de gözler önüne serer.

Bira ya da şarap gibi mayalı içkiler, bir dikişte içilen içkiler değildir ve etkileri bakımından yüksek alkollü içkilerle, hatta kokteyllerle asla karıştırılmamalıdır. Son bölümde öne sürdüğüm üzere, şarabın etkisinde ruhun dönüşümü, belki de elli yıl önce, üzüm asmadan ilk koparıldığında başlamış olan bir başka dönüşümün devamıdır. O yüzden, bir kadeh şarabı dudaklarımıza götürdüğümüzde, canlı bir şeyi tadıyoruzdur. Şarap hem bir dost meclisindeki bir başka insan varlığı gibi, hem de oradaki diğer insanlar kadar ilgi odağıdır adeta.

Mayalı içkilerin sosyal işlevine dair bu anlayış, Batılı toplumların bünyesine çok farklı şekillerde dahil edilmiştir. Bunun en bariz dışavurumu da "şerefine içme" usulüdür. İnsanlar, başkalarına ve onların tasarılarına duydukları iyi niyete işaret etmek için, bu şefkat duygusunu, bir nevi kalbin yenilenmesi olarak *massetmeye* hazır olduklarını ispatlamak için kadehlerini şerefe kaldırırlar. Şarabın toplumsal erdemlerinin bulunduğu, İslam dünyasında, Hâfız'ın, Mevlana'nın ve Ömer Hayyam'ın şiirlerinde de kabul edilir. Günümüzde fazlasıyla tehditkâr görünen, İslam versiyonlarının püritenizme özgü aşırılığının bir göstergesi de Kuran'da şarabın yasaklandığının vurgulanması ve Kutsal Kitap'a göre, cennetteki nehirlerde aslında şarap aktığının unutulmasıdır (örneğin bkz. 47. sure, 15. ayet).

Bu noktada sızlananların en fenasına karşı itiraz etmek için hakkımız var: yani şehirlerimize sirayet eden, egolarını okşayan fermanlarıyla gençliği mahveden, göçmenlerin gariban çocuklarını kendi davalarına (ki aslında katılmama yönünde bir dava bu) katılmaya teşvik eden izansız mollalara karşı. Onların Avrupa'nın ulus devletlerine dinsel yasakları sokma girişimleri, basbayağı bir kanun aracılığıyla henüz onaylanmış değil. Ama bana kalırsa, onlar hep beraber İslam'ın gerçek trajedisini sergiliyor ki o da İslam'ın modern dünyaya kendi kültüründen sıyrılmış bir halde girmiş olmasıdır.

Antik düşüncenin aktarılmasında ortaçağ İslam felsefecilerinin oynadığı hayati rol, düşünce tarihinin bilindik bir temasıdır. Akademik uzmanlık alanım olan müzik felsefesi bakımından, tamamen bu konuyu ele alan bir kitap yazmış olan tek bir büyük felsefeci vardır: Farabi. Kendisi de seçkin bir müzisyen olan Farabi'nin eseri, yeni Platoncu kozmik armoni teorisi ile erken dönem Arap müziğini bağdaştırma yönündeki ilk muazzam girişimdir. Yahut –bir başka ilgi alanımı ele alacak olursam– hayvanların ahlaki konumu konusunda, "İhvanu's-Safâ" (MS onuncu ve on birinci yüzyıllarda Bereketli Hilal'de ortaya çıkan filozof kardeşliği) tarafından derlenen *Cinlerin Sultanı Huzurunda Hayvanların İnsanlara Karşı Davası* ile biraz olsun boy ölçüşebilecek tek bir Batılı eser yoktur. Soylu aşk kavramı (ortaçağ edebiyatımızın çok büyük kısmı bu kavramdan hasıl olmuştur), Müslüman Endülüs'ten Avrupa'ya taşınmış ve ilk felsefi dayanaklarını da İbn Sina'nın eserlerinden sağlamıştır. Ayrıca felsefi bilginin doğası ve sınırları üzerine Gazali ile İbn Rüşd arasındaki tartışmalar bugün de ilk ortaya konduğu zamanki kadar anlamlıdır.

Peki bu yüce tartışma kültürüne ne oldu? Örneğin bu felsefecilerin eserlerinin nüshalarını nerede bulabilirsiniz? Tabii ki Amerikan üniversitelerinin kütüphanelerinde. Yoksa

Şam'ın ya da Bağdat'ın kitapçılarında değil. Bu da İslamla olan mevcut çatışmayı belli bir perspektife oturtuyor. Söz konusu durum için, Samuel Huntington'ın dillere düşmüş "medeniyetler çatışması" tabirini kullanmak, iki medeniyetin var olduğunu varsayar.[2] Ne var ki taraflardan biri savaş meydanına hiç çıkmamıştır. Tanık olduğumuz çatışma, Batı sekülerizmi ile özbilinçli kısmını yitirmiş ve kendisine karşı gelenlerle artık metanetli bir ilişki kuramayan bir din arasındaki çatışmadır.

Otuz yıl kadar önce, Edward Said çığır açıcı kitabı *Şarkiyatçılık*'ı yayımlamıştı. Said bu kitabında, Ortadoğu toplumu, sanatı ve edebiyatı üzerine çalışmalar ve yorumlar yapan Batılı araştırmacıları paylıyordu. Doğu medeniyetlerini tasvir etmeye yönelik bütün Batılı girişimlerde gördüğü, bu medeniyetlere karşı takınılan küçültücü ve küstah tavra atfen "şarkiyatçılık" kavramını ortaya atmıştı. Said'e göre, Batı'nın gözünde, tam bir miskinlik ve hülyalar diyarı olan Doğu, Batılı değerlerde kutsanan çalışkanlığa ya da enerjiye sahip değildi, bu yüzden de kaynaklara ve entelektüel başarılara ulaşamıyordu. Doğu "Öteki" olarak tasvir edilmişti; adeta Batılı istilacının kendi parlak yüzünden başka hiçbir şey göremediği bir aynaydı.

Said savlarını hararetle ve belagatle, ama aynı zamanda da Doğu-Batı karşılaşmalarının çok küçük bir kısmıyla ilgili olan hayli münhasır alıntılar aracılığıyla savunuyordu. Doğu'ya dair Batılı tasvirleri hor görüyordu görmesine, ama iş kim kime haksızlık etmiş meselesine gelince, Batı'ya dair Doğulu tasvirleri inceleme ya da bir şekilde karşılaştırmalı hükümlerde bulunma zahmetine girmiyordu. Şayet bunu yapsaydı, ya Kahire'nin Necip Mahfuz'u gibi (kendisi 1994'te bıçak salla-

2) Samuel P. Huntington, *The Clash of Civilisations and the Remaking of World Order*, New York, 1996.

yan bir İslamcı fanatiğin elinde ölümden kıl payı kurtulmuştu ve 2006'da öldüğünde gitgide daha çok sansüre maruz kalmaktaydı) tamamen Batılılaşmış, ya da Müslüman Kardeşler lideri Seyyid Kutub'un nasihat ettiği gibi[3], Batı kültürüne sırtını dönerek "Kuran'ın gölgesine" sığınmış bir Arap edebiyatı betimlemek zorunda kalırdı. Kutub'un okurlarını davet ettiği yer serin ve sessiz sakin bir yer. Ama aynı zamanda karanlık da. Kaldı ki Kutub Mısırlı otoriteler tarafından sansürlenmemişse de, asılarak öldürüldüğünü belirtelim.

Said, Batı medeniyetinin gerçek ahlaki başarılarından biri olduğunu söyleyip haklı olarak övünebileceği bir irfan geleneğine saldırıyordu. Aydınlanma döneminin şarkiyatçı âlimleri, Batının kültür mirasına dahil olan eserler yaratmış ya da bunlara ilham kaynağı olmuştur: örneğin Galland'ın muhteşem *Binbir Gece Masalları* çevirisi (1717), Goethe'nin *Doğu-Batı Divanı*, FitzGerald'ın *Ömer Hayyam'ın Rubaiyat'ı*, Szymanowski'nin Hâfız besteleri, Mahler'in *Das Lied von der Erde*'si, T.S. Eliot'ın Hindu zikirleri ve Pound'un Konfüçyüs çevirileri. Elbette bu gelenek aynı zamanda bir temellüktü –Doğulu malzemenin Batılı perspektiften hareketle yeniden yaratılmasıydı. Peki ama bunu niçin hakaret değil de ithaf olarak kabul etmeyelim? Şayet başkalarını temelde "Öteki" addederseniz, başkalarının eserlerini takdir edemezsiniz.

Aslına bakılırsa, Doğulu kültürler Batılı öğrencilerine borçlular. On sekizinci yüzyılda, Abd al-Wahhab'ın Arap yarımadasında kitap yakarak, kendisiyle hemfikir olmayanların kafalarını uçurarak, gayet menfur bir İslam versiyonunun temellerini attığı sırada, Sir William Jones İran ve Arap şiirinden bulabildiği ne varsa derleyip çevirmeye çalışıyor ve deniz yoluyla Kalküta'ya gitmeye hazırlanıyordu; burada hâkim olarak görev yapacak ve Hint dili ve kültürü çalışmalarına önayak olacaktı. Vahabilik de Sir William'la aynı anda Hindistan'a

3) Sayyid Qutb, *Fi zilâl al-Qu'rân*, 1954-64.

varmış ve hiç vakit kaybetmeden, Müslümanlar arasında köktenci fikirleri yayarak, iyi niyetli hâkimin önüne geçmek için elinden geleni yaptığı kültürel intiharı vaaz etmişti.

Şayet şarkiyatçıların hatası olduysa, bunun sebebi küstah ya da emperyalist tavırları değildi; bilakis Sir Richard Burton ve T. E. Lawrence tarzında "yerelleşme"ye canhıraş meyledererek, İslam kültürüne duydukları sevgiyi halka dair algılarının yerine koymalarıydı; o derece ki Lawrence gibi, halk ile kültürün pek bir ortak yanının artık kalmadığını idrak edememişlerdi. Gelgelelim, onların eserleri Batı medeniyetinin evrenselliğine çarpıcı bir ithaf olarak hâlâ ayaktadır ve Said'in *Şarkiyatçılık*'ının yarı-hakikatlerden dokunmuş bir kumaş olduğunu gösteren bir kitapta Robert Irwin tarafından günümüzde savunulmaktadır.[4] Irwin, Said'in kitabındaki hataları, gözden kaçırılan noktaları ve düpedüz yalanları ortaya sermektedir ve daha önce aşikâr olmamışsa bile, şu artık aşikârdır kesinlikle: Said'in üniversitelerimizde popüler olmasının esas sebebi, Batı'ya karşı mühimmat sağlamasıydı.

Gelgelelim bu neticeye varmak can sıkıcıdır. Zira genel olarak şunda hakikat payı var gibidir: Batı kültürünün hamisi tayin edilmiş olanların çoğu, kendi kültürel miraslarına kara çalmak amacıyla, ne kadar kusurlu olursa olsun, her tür argümana ve ne kadar uydurma olursa olsun, her tür araştırmaya dört elle sarılacaktır. Bu da gösteriyor ki sanki biz de kültürel bir intihar dönemine giriyoruz; önce nefret etmeyi öğreniyor, sonra da söz konusu asil şarkiyatçıları ancak Batı kültürünü özümsemiş birinin girişebileceği bir işe –kendi kültürlerinden farklı bir kültürü kurtarma işine– girişmeye sevk eden dünya görüşünü unutuyoruz. Aslında bana göre, bu husus peş peşe içki devirmenin gerçek anlamını teşkil ediyor: Kendi kültür-

4) Robert Irwin, *The Lust for Knowing: The Orientalists and their Enemies*, Londra 2006.

lerini yitirmiş insanların zihinlerini şişenin içindeki ikameyle doldurma girişimi.

Bana öyle geliyor ki bu açıdan bakıldığında, "beyaz adamın vazifesi"ni benimseyip, söz konusu şarkiyatçıların işini devralmaktan başka bir seçeneğimiz yok. Bizim vazifemiz, yalnızca gençleri halihazırda yitirdikleri kültürde eğitmek değil, aynı zamanda Müslüman komşularımıza *kendi* kültürlerine dönmeleri ve Kuran'ın buyruklarını değişen toplumsal etkileşim dünyasına göre uyarlayıp okumanın yolları bulunduğunu anlamaları konusunda yardımcı olmak. Peki bu iş nasıl yapılacak?

İnancı kutsal bir kitaba dayanan herkes bu sorunun bir başka biçimine aşinadır. Kitabın gerçekten de Tanrı'dan gelen bir vahiy olduğunu garanti edecek bir şey var mıdır elimizde? Buna verilebilecek tek bir cevap vardır: Çünkü bunu vahiy sürecinde Tanrı'nın kendisi söylemektedir. Bu cevaptaki kısır döngüyü çocuklar bile görür. Ama kısır döngüden kaçış yoktur. Tanrı'dan vahiy geldiğini umut etmekten başka yapacak bir şey yok ve bu durumun doğası gereği vahiylerden bağımsız bir kanıt –yani Tanrı'nın aşkınlığına duyulan inançla bağdaşabilen bir kanıt– olamaz. Bu da Kuran gibi kutsal bir metnin üç farklı yoldan yorumlanabileceği anlamına geliyor. İlkine göre, kutsal kitap mahlasların en gösterişlisiyle sunulmuş, insan elinden çıkma bir şeydir –sözcükleri ilk bir araya getiren kişinin düşüncelerinden başka bir şey içermez. İkinciye göre, kutsal kitap Tanrı'nın sesidir ve oradaki her sözcüğün kaynağı Tanrı'dır. Üçüncü yolsa (yorumbilimcilerin izlediği yol) şunu söyler: Kutsal kitap aslında vahyin kaydıdır, ama bu vahiy muhakkak salt bir aracı olarak insan üzerinden geçmesi gerektiği ve uzun zaman önce yok olup gitmiş bir durumun olumsallıkları yüzünden bozulduğu için, şayet bugün bizler için taşıdığı gerçek anlama ulaşılmak isteniyorsa, daima yeniden yorumlanması zorunludur.

İçinde bulunduğumuz mevcut durumda, Kuran'ı yorumlarken izlenebilecek yollardan ilki tehlikeli: Kutsal bir n etnin, gölgesinde yaşayanlar üzerinde kazandığı hükmü tamamen göz ardı eden bir tahrik. Keza ikinci yol da tehlikeli. Bu gergin ve muğlak ayetleri Tanrı'ya mal etmek ve on dört yüzyıl önce Arabistan'ın çorak topraklarında ortaya çıkan bu çağrının, her sözcüğü itibarıyla bağlayıcı olduğunu ve yeniden yorumlanamayacağını varsaymak, gerçeklikle çatışma içinde olmak demektir ve nihayetinde Tanrı'nın "düşmanları"nı katletmeye varır ancak. Yalnızca üçüncü yorum güvenlidir ki o da Yahudiler ile Hıristiyanların Kitabı Mukaddes'le ilgili olarak uzun süre uyguladığı bir yoldur. Evet, demişlerdir kendi kendilerine, biz bunda Tanrı'nın elini görüyor, sesini duyuyoruz –ama pek çok yanılabilir tanıktan, huşu ve şaşkınlık içindeki elçiden geçerek adsız sansız Ben'e ulaşıyor!

Buna benzer bir yaklaşım ilk İslam hukuku âlimleri tarafından benimsenmişti: Şeriata ilavelerde bulunulabilir, genişletilebilir ve uyarlanabilir. Bunu da bireysel çabalarla, yani içtihatla yapabiliriz. Dolayısıyla "içtihat kapısı"nın kapalı olduğunu bize söyleyen eski geleneği reddetmemiz gerekiyor. Vahabilerin sahte âlimliğine karşı nihai bir hamle yapıp, İslamı İbn Rüşd zamanında girdiği yolda, yani Tanrı ile insanı uzlaştıracak, Müslümanları tekrar rahatlatacak yolda ilerlemeye teşvik etmemiz gerekiyor. Muhammed'in, sözcülüğünü yaptığı buyrukların yorumlanması gerektiği ve İbn Sina'ya, Hâfız'a, Mevlana'ya ve Ömer Hayyam'a makul görünen bir uygulamanın mollaların beyan ettiği kadar kötü olamayacağı konusunda ısrar etmemiz gerekir. Kuran bir yandan şarabı "Şeytan işi" (örneğin 5.19) olarak tenkit ederken, diğer yandan da cennetteki şarap dolu ırmakların "içenler için bir zevk kaynağı" olduğunu vurgular. Ben de bu ifadeleri şu içtihatla uzlaştıracağım. Şarap hak değil, mükafattır. Dolayısıy-

la şarabı hak etmeden içmek günahtır; ama hanenize erdem yazıldı mı dürüst insanların şölenine katılabilirsiniz. Elbette dindarlar açısından, bu mesele ancak ölümden sonra hallolabilir. Ama bunu daha önce yapmak ve halihazırda bir iki kadeh içmek olsa olsa günahların en hafifidir. Kaldı ki *Binbir Gece Masalları*'nda benimsenen tavır da budur: Kuran'ın şarabı yasaklaması, fanilerin kolayca erişemeyeceği bir ideal olarak itibar görür ve hiç şüphe yok ki bu yasağı ihlal edildiğinde rahîm Tanrı affedecektir. Nitekim dindarlığı ara sıra içki içme ihtiyacı ile bağdaştırma yolunda bazı latif içtihatlar sunulmuştur.[5]

Goethe, Spinoza'yı "Tanrı'yla sarhoş olmuş insan" olarak tanımlamıştı, çünkü Spinoza gerek kendisinin gerekse dünyadaki her şeyin tek bir ilahi tözün "kipi" olduğuna inanıyordu. Bu tanım Muhammed için de büsbütün uygun olur. Muhammed ayetlerini öylesine güçlü ve dayanılmaz bir ruhla zikretmişti ki kendisinin Tanrı tarafından zapt edildiğine ve ta derinden sarsıldığına inanmıştı. Surelerin yoğun grameri ve aksayan ritmi Peygamber'in vecd haline delalet eder; peki öyleyse, peygamberin vecde gelmiş halde cemaatine döndüğü zaman, onların Tanrı'yla değil, Tanrı'nın yarattığı mahluklardan biriyle vecde geldiğini görüp de sıkıntı duyması şaşırtıcı mıdır? Bu meseleye Hıristiyanların bulduğu çözüm –Tanrı ile şarabı tek yudumda yutmak amacıyla, sarhoş edici iki şeyi özdeşleştirmek– Peygamber'in aklına gelmemiş gibi görünüyor. Böylece Peygamber, insanlığı büyük bir kedere boğarak, nihayetinde tek uzlaşma kaynağını yasakladı ve ondan sonra da Müslüman dünya ebediyen bunun hasretini çekti:

Şarap iç, azlık çokluk silinsin kafandan
Kurtul yetmiş iki milletin kaygusundan

5) Örneğin bkz. 36. gecede Şeyh İbrahim'e sunulan akıl yürütme.

Böyle demiş Ömer Hayyam. Kaldı ki söz konusu yetmiş iki millet hala çatışır ve Müslüman dünyasını paramparça ederken, onların kurbanları ceberut öfke yerine anlayışı ve affetmeyi getirecek olan o yasak içkiye can atıyor.

Ama Kuran bir bakımdan haklıdır: Şeytan bütün iyi şeyler gibi, şaraptan da yararlanabilir. Arada sırada sarhoş olmak affedilebilir; ama alkol bağımlılık da yaratabilir. Araplar bu bağımlılığa uzun zamandır aşinadır ve saf madde için Arapça bir sözcüğü –*al-kuhul*'u– kullanmamızın sebeplerinden biri de budur. Şayet bu bölümde açıklamak istediğim "erdem etiği"nin münferit uygulanışını kavramak istiyorsak, bağımlılığın da sorunun bir parçası olduğunu görmemiz gerekiyor.

Aristoteles'in uçlar arasındaki orta yol olarak erdeme dair meşhur teorisini harfi harfine yorumlamamak gerekir. Bununla beraber, pek çok erdem vardır ki karşıt kötülüklerin –mevcut durumda, alkoliğin ruhu yok etme ihtiyacı ile mollaların aynı ölçüde yok edici sızlanması– arasındaki tezat olarak yorumlanabilir. Yaşadığımız şehrin sokaklarında, izansız berduşlar yumruklaşıp kusarken ve mağrur Müslümanlar kalplerinde öldürme duygusuyla oraya buraya koşarken, gelecekteki bir iç savaşın ilk safhalarına tanık oluruz; bu savaşta iki kötülük karşı karşıya gelir ve "gece olunca izansız ordular çarpışır" Bu vahim olayı engellemek için, hem Müslümanlara içki içmeyi öğretmeli, hem de daha iyi içki içmeyi öğrenmeliyiz ki bu da içkiyi doğru dürüst yaşanan bir hayata, başkalarının hatırına yaşanan bir hayata dahil etmeyi öğrenmek anlamına gelir.

Aristoteles'in erdem teorisi, aynı zamanda bir ahlaki eğitim teorisidir de. Aristoteles'e göre, iyi olmayı öğrenmek mümkündür ve bunu da iyi alışkanlıklar edinerek gerçekleştiririz. İlkin bu alışkanlıkları edinmek istemeyebiliriz ve bunların faydasıyla hiçbir alakası olmayan ödül ve cezalarla bu alışkan-

lıklar konusunda eğitilmemiz gerekebilir. Ama bunları genç-ken edinmezsek, yerlerine başka alışkanlıklar geçeceği için, kusurlu yanları düzeltmek gitgide zorlaşır. İyi alışkanlıklar edinmek zordur, zira doğal eğilimlerimizi *aşmayı*, güçlü arzularımızı kontrol altına almayı gerektirir ki böylece de vakti gelince güdülerimizde rasyonel tercihlere yer açılmış olur. Kötü alışkanlıklar edinmekse kolaydır, zira güçlü arzulardan ve tercihlerimizin belirlenmesinde anlık doyumların rol oynamasına imkân verirler. İyi alışkanlıklar erdem, kötü alışkanlıklarsa kusurlardır. İkisinin de önemli özelliği, hem kişinin özel bir durumda ne yapacağını, hem de davranışlarının kaynağını oluşturan güdüyü belirlemesidir. Cesur insan tehlikeye göğüs germekle kalmaz: Aynı zamanda şeref saikiyle de hareket eder. Başka türlü davranmak utanç verici olur ve bu utanç duygusu onun davranışını yönlendiren alışkanlığın parçasıdır. Korkak insansa, bencilce duygularından dolayı korkuya kapılıp kaçar.

Aristoteles bütün bu hususları itinayla dile getirir. Çocukların çoğu zaman keyfince yetiştiği, güçlü arzularını dizginleyecek ya da onlara erdem yolunda kılavuzluk edecek birinin bulunmadığı şu günlerde, yukarıdaki hususların genel doğruluğunu ya da günümüz dünyası açısından anlamını yadsımak zordur. Bu kusur özellikle de ölçülü olma konusunda barizdir. Aşırı içki içmek düpedüz özel bir vakadır: Hepimizin bildiği gibi, aşırı yemek yemek, aşırı televizyon seyretmek, aşırı internete girmek, aşırı cinsel ilişkide bulunmak gibi vakalar da vardır. Bunların tümünde ölçülülük, aşırıya kaçan kişinin kötüye kullandığı eylemin gerçek sosyal anlamına karşı duyarlı olmayı gerektirir. Örneğin, ölçülü yemek yemek belirli zamanlarda, insanlarla beraber yemek yemek ve nezaketin, adabın ve muhabbet etmenin doğal arzuları arka plana itmesi anlamına gelir. "Obezite" denen salgın da kısmen bu disiplinin mevcut olmayışından ileri gelir. Tıpkı cesaret ve ihtiyat gibi, ölçülülük de utanç güdüsünü içerir. Ölçülü insanlar, ak-

lın men ettiği durumlarda, utandıklarından, kendilerini arzulara kaptırmazlar: Yiyip içmek onları hayvani arzularının esiri olarak göstereceği zaman yiyip içmekten geri dururlar; yiyip içmenin, cinsel arzuların sosyal anlamının farkındadırlar ve bunlara duydukları arzular çevresindeki insanlara duydukları saygıyı gölgeleyecekmiş gibi davranmaktan utanç duyarlar.

Dolayısıyla ölçülülük, Yunanların *aidos* dediği güdüyü edinmeyi gerektirir. Yunanlar *aidos*'u bir nevi öteki insana saygı duymak ve o insanın önünde hemen utanmak addediyorlardı. Bu güdü çekingenlik ya da sıkılganlık değildir; bilakis ötekine bir nevi açılmak, onun değer yargılarına önem vermek ve noksansız bir karşılıklı ilişki arayışında olmak anlamına gelir. Yunanlar, *aidos*'u kusurlu davranışlara karşı başlıca koruyucu addediyorlar ve şarabın *aidos*'u deneyimlemeye mani olmadığını düşünüyorlardı. Bilakis, şölen kültürünün hedeflerinden biri *aidos*'tu. Platon bu hususu *Yasalar*'ın birkaç yerinde dile getirerek, şarabın ruhta *aidos*'un yaratılması konusunda bir deva olduğunu belirtir (672d., 5-9). Pindaros da, Nemea'ya övgü için yazdığı dokuzuncu şiirde aynı düşüncededir:

> *Barış Şölen'i sever,*
> *Zaferin ihtişamı hayat bulur ve büyür tatlı nağmelerle:*
> *Sesler ayyuka çıkar kaselerin yanında.*
> *Ey âlemin tatlı kâhini, bırak karıştırsın biri kaseleri,*
> *Ve elden ele dolaşsın gümüş kadehlerde*
> *Asmanın şu aziz nesebi.*

Pindaros'un dile getirdiği gibi, ötekine duyulan bu derin saygı, bir barış aracı, affetme ve affolunma yolunda atılan bilinçli bir adımdır. Dolayısıyla şarap doğru dürüst içildiğinde, ölçülü olma eğitiminin bir parçası olabilir ve bu yüzden de ergenlik çağındakiler sağduyulu bir şekilde şaraba yönlendi-

rilmeli, Amerika'da olduğu gibi, başka konularda aşırıya kaçmayı öğrenene dek bekleyerek şaraptan men edilmemelidir.

Aristoteles, pratik akıl yürütmeye dair özel bir teori bağlamında erdem kavramını ahlak felsefesinin merkezine oturtmuştu. Ona göre, "pratik tasım"ın ana öncülü, inanç değil arzuydu. Arzuların kaynağı alışkanlıklardı ve iyi alışkanlıklar da doğru arzularda –doyurulduğunda mutluluk, yani *eudaimonia* getiren arzularda– ifade bulan alışkanlıklardı. Erdemler, bizi tam anlamıyla tatmin eden isteklere eğilim duymak demekti. Ölçülülüğün bir yönü de erdemli içişti –ama Yunancadaki anlamıyla (*sophrosune*), yani arzuya kendini tamamen bırakmayı reddetmekten ziyade arzuyu ölçülü bir şekilde hayata geçirmek şeklinde anlaşılması kaydıyla. Ölçülülüğün neye dayandığını anlayabilmek için, içki sayesinde geliştiğimiz ve içkiyi tüketirken tatmin olduğumuz koşulları incelemeliyiz. Bu koşullar öncelikle, iletişimin önündeki engellerin akışla sürekli aşındığı sosyal koşullardır. Ama insanlarla beraberce de olsa, içki içmenin her türlüsü erdemli değildir. Erdemli içici, içme işini *agape* ya da komşu sevgisi tasarısına dahil edebilen kişidir. Kötücül içiciyse, içki içerek komşusu için tehlike yaratan ve diğer güdümlü vazifelerini aksatan kişidir. Oysa gerek benim tavsiye ettiğim gerekse kadim şarap kültürünün teşvik ettiği gibi içki içerseniz, siz de erdemli içicilerin arasında yer alabilirsiniz. Doğru dürüst kullanıldığında, alkol muhabbet yaratan, münasebetsizliği ortadan kaldıran, hayatın ve diğer insanların birer lütuf olduğunu hatırlatan bir şeydir. Zihnin bu iyicil ve içgörülü durumu ile ölçüsüz içki içmenin yol açıverdiği sahte duygusallık arasında ince bir çizgi vardır. Ayrıca eskilerin *in vino veritas* sözü ayyaşlık konusunda ne kadar yanlışsa, ilkin bu söz uyarınca hareket edenler açısından bir o kadar doğrudur. İster aşk ve nefret, isterse merhamet ya da üzüntü olsun, körkütük sarhoşken dile getirilen arzulara,

topyekûn tehlikeli bir yanlışlık sirayet etmiştir ve bunlar kötülüğün ruhani meyvesidir.

Aristoteles'e göre, sarhoşken işlenen suçlar, ayıkken işlenen suçlara kıyasla daha sert cezalandırılmalıydı, zira bir değil iki kusur içeriyorlardı: ötekine karşı işlenen suç ve buna ilaveten kişinin rasyonel muhakeme gücünü yok ederek kendine karşı işlediği suç. Gelgelelim, ara sıra içkide ölçüyü kaçırmak, devamlı sarhoş gezmekten ayırt edilmelidir. Münferit bir durumda içkiyi fazla kaçıran bir kimse, sonraki küçük kabahatlerinde kötücül bir karakter sergilemez. Dahası, sağduyusunu yitirmesinin sonuçları peşinen bilinemez, bu yüzden de en baştaki içki içme niyetinin bir parçası değildir. Shakespeare, *Othello* adlı trajedisinde bunu gayet güzel ortaya koyar. Iago, Cassio'yu şarapla zehirler, bunun sonucunda da Cassio sağduyusunu kaybeder ve sarhoş halde hır gür çıkarır. Bunun sonuçları fecidir, zira Cassio, Iago'nun şeytani planına istemeye istemeye dahil olmuştur. Akabinde Iago, Othello'yu bir *düşünceyle* zehirler. Bu noktada niyetlilik zehrin kendisindedir. İki durumda da kişinin ruhu yanlışlıkla doludur: Cassio'nunki kısa bir süreliğine; Othello'nunkiyse ebediyen. Bu yanlışlık kabaca davranışlarda, sağduyunun yitirilmesinde, şeyleri görme acizliğinde ortaya çıkar ki bu da Othello örneğinde aşkı nefrete, evliliği cinayete dönüştürür. Ama Cassio'daki zehir hemen dışarı atılır ve sağduyu hükümdarlığını yeniden kurabildiği için bir alışkanlık haline gelmez. Othello'daki zehirse dışarı atılamaz, zira bu zehir tam da sağduyunun zehridir. Oyunun sorduğu soru da, bunun suçlusunun Othello olup olmadığıdır.

Delfi'deki Apollon tapınağının kapısının üzerinde iki kısa vecize yazılıydı: "Kendini Bil" ve "Aşırıya Kaçma" Bu vecizeler birbiriyle bağlantılıdır. Kendini bilmek için kendini kontrol etmelisin, kendini kontrol etmek için de orta yolu bulmalısın.

Aristoteles'e göre, eğer insan mutlu olmak istiyorsa, içinde erdem geliştirmelidir ve erdemli olmak da aşırılıklardan kaçınmayı gerektirir. Bu durum, korkak, sofu ya da tutucu olmanız gerektiği anlamına gelmez, zira bunlar da uç durumlardır. Tutkularınız ile nesnelerini uyuşturmanız gerektiği, öfkeli olmak uygun düştüğünde öfkeleneceğiniz, sevinçli olmak icap ettiğinde sevineceğiniz anlamına gelir. Orta yol –Horatius'un *aurea mediocritas*'ı– işte budur: Tutkuların yokluğu değil de benliği iş başında tutan tutkular arasındaki denge.

Eski hikmet, ahlaki hayata, adaba ve güzel sanatlara uygulanmıştı. Kötülük, aklın tutku tarafından gölgelenmesi anlamına geliyordu. Kötü tavırlar, arzu baskın çıktığında, ötekine karşı edilen saygısızlık anlamına geliyordu. Zevksizlik ise kabalık, bayağılık ve duyguların alt üst olması, yani *aidos* eksikliği anlamına geliyordu. Mutluluğa ve dengeye ulaşmak için, bütün bu aşırılıkları bertaraf etmeli ve bunların yerine ötekine-yöneltilmiş ölçülülüğü koymalıydık.

Ölçülü olma yönündeki bu eski çağrı, eğer erdeme insanca ulaşılmak isteniyorsa, erdeme insani bir biçim verilmesi gerektiğini hatırlatır bize. Azizler, keşişler ve dervişler tamamen riyazet içinde yaşayabilirler; ama riyazetin erdeme giden tek yol olduğuna inanmak insanlığın geri kalanını mahkûm etmek demektir. Ölçülü olmaya niyet etmek ve böylece hemcinslerinizle arkadaşça yaşamak daha iyidir. En azından Montaigne'e göre böyleydi ve bana göre de böyledir. Ölçülülük hepimizin uzlaşabileceği hayat-seçimidir. Tao'dur, Konfüçyüs'ün doğru yolu, Aydınlanma'ya giden yoldur. Akıl'ın Duygu'dan üstün olduğunun amansız savunucusu Kant bile, duyguları tamamen yadsımaktansa Akıl'ın hizmetine sokmanın daha iyi olduğunu kabul etmiştir. Orta Yol'a yadsımakla değil dengeyle ulaşılır ve püritenler ile kudurmuş mollalara olduğu kadar ayyaşlara da yabancı bir şeydir.

İp cambazı hiçbir hareketinin diğer hareketlerinden ağır basmasına izin vermez ve uzuvlarının bütün vücudunun uyumla hareket etmesi yönündeki çatışık itkilerine kendini kaptırmaz. Dengeli bir tabloda resimdeki esas çizgilerin hepsi bütünün içinde çözülür. Dengeli bir yargıda, bütün taraflara kulak verilir ve bilgiye erişmek amacıyla fikir çatışması aşılarak bu taraflar arasında akla yakın bir seçime ulaşılmaya çalışılır. Görünen o ki her alanda, denge için iki şeye ihtiyaç vardır: çatışma ve çözüm. Fikirler, duygular, hareketler ve arzular arasında çatışma olabilir. Ama bir nevi rasyonel ayrım ya da denetim uygulamak amacıyla bir başka seviyeye ulaştığımızda, çözüm ortaya çıkar. Tek bir fikre, arzuya ya da harekete kendimizi kaptırıvermeye direndiğimizde dengeye ulaşır, hakikat ve uyum adına hepsiyle aramıza biraz mesafe koyarız.

Dolayısıyla, aşırıya kaçmaktan bahsettiğimizde, arzularımızın gücünden ya da aciliyetinden söz etmiyoruzdur. Bir insanı tecavüzcü ya da porno bağımlısı yapan şey, cinsel arzunun kuvveti değildir; obeziteye ya da aşırı içki içmeye yol açan şey, bedeni arzuların kuvveti değildir. Her hâlükârda aşırıya kaçmak, kontrolü kaybetmek anlamına, kontrolü kaybetmek de içinizdeki itkiye kendinizi kaptırmamanızı söyleyen onca sebebe gereğince önem vermemek anlamına gelir. Aristoteles'e göre, bir askeri cesur yapan şey, korkunun yokluğu değildir: Böyle bir şey budalalık olurdu. Keza düşmana duyulan öfke de değildir. Böyle bir şey düşüncesizlik olurdu ki bu da hem kötülük hem de korkaklık demektir. Cesaret; korku ve öfkenin ortasındayken, şerefin gerektirdiği üzere, ikisinden de biraz uzak kalabilmek demektir. Erdem, tutkularımızı bastırmak anlamına değil, bu tutkuları aşıp aklın hüküm sürebileceği noktaya ulaşmak anlamına gelir. Cesur insan, korku hissetmeyen değil, korkuyu yenen insandır.

Aşırıya kaçmak doğası gereği bağımlılık yapan bir şeydir.

Korkak insan ilkin kaçar, çok geçmeden de bunu alışkanlık haline getirir. Keza porno bağımlısı, aşırı içki içen kişi ve kabadayı da öyle: Her biri öyle bir şey yapar ki büyük ihtimalle tekrar yapacaktır. Bir itkiye boyun eğdiğinizde, buna karşı koyacak bir düşünceye fırsat tanımazsanız, bu itkiye direnme gücünüzü azaltmış olursunuz. Dolayısıyla aşırılık daha da aşırılığa yol açar ve kötü alışkanlıklar iyice kötüleşir.

Dahası, insan merakı çatışmaya dayanır. Çekişme ve çeşitlilik yoluyla elde edilen zevk asla kendini tekrarlamaz ve her daim yenidir. Bir itkiye boyun eğerek elde edilen zevkse tekrar etme eğilimindedir, dolayısıyla da hemen bıkkınlık yaratır ve devamlı pekiştirilmelidir. Bu duruma kanlı ve pornografik filmlerde tanık oluruz; bu filmleri izleyenler, zevk tavsadıkça yumuşak versiyonlardan sert versiyonlara geçiverir. Sisteme verilen şoklardan kaynaklanan bir arzu, ancak sisteme devamlı şok vermekle idame ettirilebilir. Şoke edilecek bir sistemin bulunduğu günlerde, yasakların var olmasının sebebi işte budur: Bir kere bu yola koyulduk mu, artık sona ulaşıncaya kadar durmak yoktur ve bu son da topyekûn yozlaşmaktır.

Cennet'te vaat edilen şarabı, aşırılıkların topyekûn bertaraf edildiği erdemli ruhlar tadacaktır. Gelgelelim aşırılık içimizde bir yerde bekler durur ve etrafımızda tanık olduğumuz bağımlılık örüntülerini meydana getirir. Öfke bağımlılığına çare bulmak, kösnül zevklere çare bulmak kadar zordur; mollalar için yapabileceğimiz en iyi şey ise belki de Alcoholics Anonymous'un öne sürdüğü 12 aşamalı yöntemi uygulamaktır. Ama alkoliğin yol açtığı yıkıma aynı şekilde "ilahi gazapkolik"in de sebep olduğu konusunda hiç kimse şüphe etmemeli: Dindirilemez ihtiyaçlar konusunda aynı tutum; kendisini yakan kadehi bırakma konusunda aynı acizlik; duygusal düşlerin gerçekliği aynı şekilde ortadan kaldırması söz konusudur. Zira öfkenin ve vahşetin duygusallığı, tıpkı aşkın

duygusallığı gibi, yıkıcıdır. İki durumda da temelde yatan düşünce "bak görüyorsun işte, şunu hissediyorum –ne kadar dürüstüm ve kendi duygularımın ortasında otururken ne kadar da haklıyım"dır. Duygusal insana göre, öteki diye bir şey yoktur, yalnızca kendisi vardır ve ister aşk ister nefret olsun, duygu nesnesi bir ihtiyacı doyurmak için oluşturulmuştur. Bu insanın vaziyeti, bütün halleriyle kötülüğün temel özelliğini ortaya koyar: narsisizm, yani ötekilerin gerçekliğini kabul etmeyi reddeden kısa devreli benlik sevgisi.

Bağımlılığın ruhu ne hale getirdiği konusunda Dostoyevski'nin *Suç ve Ceza*'nın başında Marmeladov karakterinde ortaya serdiğinden daha güzel bir örnek herhalde yoktur. Dostoyevski meselenin basbayağı farkındaydı ve kumar bağımlılığı yüzünden kendisi ve ailesini mahvetmişti. Sarhoş Marmeladov haklı olarak kendini suçlar, şaşkın Raskolnikov'a ettiği gerçek kötülüğü gözler önüne serer ve feraset dolu sözlerle karısıyla kızının ıstıraplarını dile getirir. Gene de psikolojik nüfuzu büsbütün işlevsizdir. Dile getirdiği şey *öz*-bilgi değildir, zira iradeyle, yani kendisinin karar verici parçası olan "Ben" ile hiçbir bağlantı kurmaz. Delfi'deki iki ibarenin kastettiği şey de işte budur: Öz-bilgi ölçülülük sayesinde kazanılır, aşırılıksa öz-bilgiyi gölgeler. Nasıl başkaları "o" zamirini kullanabiliyorsa, Marmeladov da yaptığı kötülükleri ve sonuçlarını betimlerken "Ben" sözcüğünü kullanır: Bir nesnenin davranışını tastamam kaydederken, özne olarak "o", şişeye sığınır. İşte duygusallığı böyle yorumlamalıyız: Aslında benlik yitimi olan bir benmerkezcilik. Bu durum, mevcut haliyle dünya karşısında sorumluluk alamamayı ya da başkalarının taleplerini *bana* yönelik talepler olarak görememeyi içerir. Bağımlı olan "ben", beni rahatlatan ve yok eden ihtiyaçla baş başa, dünyadan ayrı düşerim.

Müslüman bir arkadaşım komşusuyla arasında geçen konuşmayı bana anlattığında aklıma Marmeladov gelmişti. Ar-

kadaşımın komşusunun kızı, görücü usulüyle evlendirilmek üzere Pakistan'a gönderilecekmiş. Adam özellikle de kızı için duyduğu üzüntüyü ballandırmak için uğramış, zira arkadaşımın gayet samimi bir dert ortağı olduğunu biliyormuş. Kızın duyduğu rahatsızlığı, müthiş umarsızlığını, intihar tehditlerini, İngiliz erkek arkadaşıyla yaşadığı hayal kırıklığını, akrabalarının onun hayat arkadaşı olarak seçtiği adamdan nasıl da korktuğunu ayrıntılarıyla canhıraş anlatmış. Nasıl Marmeladov fahişeliğe sürüklediği kızının çektiği ıstırapları anlatırken göz yaşlarına boğulmuşsa, adam da kızının çektiği ıstırapları anlatırken gözyaşlarını tutamamış. Ama ne zaman ki arkadaşım adamın suçlu tavrına itiraz etmiş, adam ağlamayı bırakıp şişeye uzanıvermiş: Bir yudum saf din içerek, İngiltere'yi ve İngilizleri lanetlemiş ve kızının kendisine dendiği gibi davranması gerektiğini söyleyerek öfke içinde çekip gitmiş.

Bütün bunların şarabın takdir edilmesiyle büyük bir ilgisi var. Hem içtiğimiz şarapta, hem de şarabı içiş tarzımızda erdem ve kötülük mevcut. Bu durumda da erdem dengeye bağlı ki denge de çatışan zevklerin çözüme kavuşması ve aşılması demek. Desmond, Nicolas'tan satın aldığı gayet sıradan Puligny-Montrachet'yi bana ikram ettiğinde, şarap erbabı olarak kariyerim muazzam bir aşama kaydetmişti. Bugün "gayet sıradan" diyorum, ama vaktiyle beni şaşırtan ilk şey, sözü edilen şarabın hiç de sıradan olmayışıydı. Bu şarabın yapımında üzümlerden ve güneşten çok daha fazlası söz konusuydu ve şunu fark etmiştim ki bu fazlalık bilgi, beceri, sabır, kültür ve tarih içeriyordu. Şayet şimdi biri bana, doğru dürüst üretilmiş beyaz bir Burgonya'yı diğer Chardonnay çeşitlerinden ayıran şeyin ne olduğunu sorsaydı, hiç düşünmeden "denge" derdim. Bu öyle bir şaraptır ki hiçbir nitelik diğerini gölgede bırakmaz, bilakis hepsi işbirliği içinde bir araya gelip kapsamlı bir bütün oluşturur. İşte bu yüzden zevk her daim yenidir,

zira katmanlardan biri ya da diğerinin ışığı aralardan geçerek yüzeye ulaşır ve kısa süreli de olsa ışığı zapt eder.

Biraz düşününce, güzel bir şaraba katkıda bulunan tatları teşhis etmek mümkündür: Örneğin Puligny'deki laktik asit kendine özgü bir tereyağı tadı katar; meşeden gelen vanilya tadı hissedilir; dil üzerinde malik asit dans eder; marn ile kireçtaşının mineralleri yankılanır; hem ağızdayken hem de sonrasında uzun süre kalan tat, her yudumun tatları silsile halinde ortaya sermesini sağlar. Tadı –en azından bir noktaya kadar– çekip ayırabilir ve ayrıştırılmış bir katmanına alaka duyabilirsiniz. O zaman fark edersiniz ki bazı katmanlar taklit edilebilir ve güçlendirilebilir ve böylece de dolaysız ve münhasır bir ilgi konusunda sert rakiplere dönüşürler.

Nitekim bir Chardonnay'daki meşe tadını güçlendirerek, şarabı coğrafyası ya da tarihinden ziyade (ikisi de bu tür modern aşırılıklar yüzünden gölgede kalmıştır) tadıyla yaftalayabilirsiniz. Yarattığınız popüler tat, kendini beğenmişliğe dayandığından, çok geçmeden, çatışan bütün tatların ortadan kalkmasına yol açıverir. Meşemsi Chardonnay hem Yeni Zelanda hem Sicilya'da, hem Güney Afrika hem Kaliforniya'da üretilebilir. Hatta kimi üreticiler meşe fıçılardan tümden vazgeçip çelik fıçıların içini meşeyle kaplıyor ki bu da terebentin katarak Retsina yapmak gibi bir şey.

Dengeden aşırılığa giden yola mükemmel bir örnek bu. Dengeye ulaşmak zordur; denge takdir etme konusunda eğitilmeyi gerektirir ve sizi uyumun, sükunetin ve ayrımların bulunduğu bir âleme taşır. Gelgelelim tek bir özelliği, tek bir arzuyu, tek bir güçlü itkiyi vurgularsanız, denge meselesi üzerinde kafa yormaktan da kurutulursunuz. Bir şeyi sınırlandırarak değil, sökün etmesini sağlayarak tat yaratırsınız. Yeni bir tür aşırılığa önayak olursunuz. Ayrıca aşırılık aşırılığı doğurduğundan, ister meşe, ister reçine, ister yüksek alkol, isterse

Şiraz'dan çıkarılabilecek baskın meyvemsi tatlar ya da hızlıca mayalanan Sauvignon'un ağza yaydığı bektaşi üzümü tadı olsun, ürününüzü diğerlerinden ayırt eden özelliği gitgide daha fazla vurgulamaya yönelirsiniz.

Piyasaya yeni sürülen şaraplar ile hizmet ettikleri kültürün aşırılıkları arasında bir bağ var gibi geliyor bana. Örneğin Almanya'yı ele alalım: Almanya'da Riesling üzümü asırlardır yetiştirilmiş ve bu üzümlerden yavaş yavaş olgunlaşan, muazzam ölçüde letafetli şaraplar yapılmıştır. Rhine Nehri ve kollarının üzerinde yer alan tarihi köylerin isimlerini taşıyan harika şişelerde bize ulaşan bu şaraplar, aromatik giriftliklerini ve görünüşteki ölümsüz tazeliklerini çok düşük alkol oranına borçludur; öyle ki olgunlaşma az önce tamamlanmış gibidir. Yeni aşırılık kültürünün nasıl Mozart'ın müziğine ayıracak vakti yoksa, bu müziğe benzeyen böyle şaraplara da ayıracak vakti yoktur. Nitekim Almanlar Riesling'in içindeki alkol oranını zorlayıp yüzde 13'e çıkararak çeşitli markalarla piyasa sürmeye ve ilan panolarında ürünün reklamını yapmaya başlamıştır. Bu ilanlarda İngiliz serseriler arkadaşlarını bu şarapla kafayı çekmeye teşvik etmektedirler. Eski Alman şaraplarında Alman halkına has özelliklerin hepsini –çalışkanlıklarını, itidallerini, dakikliklerini, araştırma meraklarını ve *Heimatsgefühl*'ü (eve duyulan aidiyet)– tadabilirsiniz. Yeni şaraplardaysa onların bizlerle paylaştığı kötülükleri tadabilirsiniz yalnızca.

Keza vidalı kapak da bu aşırılık kültürüne ait bir şeydir. Naif gözlemci açısından, mantarın görevi şarabı şişede, havayı da şişenin dışında tutmaktır; sonuç olarak da kaliteli şarapların ancak küçük –aslında çok çok küçük– bir kısmı "mantarlanır", yani kusurlu bir kapakla kapatılmıştır. Böyle bir gözlemciye göre, bu durumun çaresi vidalı kapaktır. Kibarca cevap vermem gerekirse, mantarlamanın yarattığı risk ritüel açısından önem taşır. Değerli bir şarabı içmeden önce, ayrıntı-

lı bir hazırlık süreci vardır; eskiden dinsel ayinlerin öncesinde alınan abdestle pek çok ortak özellik barındırır bu süreç. Şişe, tanrıların koruduğu gizli bir yerden çıkarılıp alınır; büyük bir saygıyla masaya konur, tozu silinir ve huşu içinde sessizce bekleyen konukların önünde yavaş yavaş nazikçe mantarı çıkarılır. İşte o anda çıkıveren "pop" sesi kutsal bir çan sesi gibi duyulur ve şeylerin düzeninde, şişeli bir ölüdoğa ile şaraplı ölüdoğa arasında büyük bir ayrımı belirler. Daha sonrasındaysa şarap döndürülmeli, koklanmalı ve hakkında yorum yapılmalıdır; ancak bu işlemlerin hepsi layıkıyla tamamlandığında ayin gereğince şarap kadehlere doldurulabilir.

Doğru dürüst sunulan şarap her şeyi yavaşlatır, lıkır lıkır içmek yerine nazik yudumlardan oluşan bir ritim meydana getirir. Mantarın oluşturduğu ayin, ne kadar sık içerseniz için, güzel bir şarabın sıradan bir şey olmadığını, daha yüce bir âlemden gelen bir ziyaretçi olduğunu ve dostluk bağlarını pekiştirdiğini hatırlatır bize. Kısacası mantar sayesinde şarap, almak ve harcamaktan müteşekkil dünyadan biraz uzaklaşır; bir "pop" sesiyle, aşkın olandan devşirdiğimiz ahlaki bir kaynaktır şarap.

Vidalı kapaksa tamamen başka bir anlam taşır. Hemen açılır, bu yüzden de hiçbir sunum ritüeline ve ayine özgü seslere imkân tanımaz. Şişeyi metal parçalarıyla tahrif eder: Açılmış bir vidalı kapaklı ölüdoğa hayal edin –mümkün değil, edemezsiniz. Vidalı kapak, kestirme çözümü, şarabın çarçabuk dökülmesini, içkiyi bir dikişte içmek için safi ben-merkezci gasbı teşvik eder. Şarabı alkollü bir içeceğe indirger ve içicinin ihtiyaçlarına göre şekillendirir. Arkadaşlarla beraber içki içme ritüelinin yerine, kafayı çeken berduş kitlelerinin yalnızlığı geçtiği takdirde, neleri yitireceğimizi hatırlatır bize.

Bu bölümde öne sürdüğüm argümanların ana fikri şu: Ancak şarabı bir kültürün parçası addettiğimiz, bu kültürün de sosyal, dışa açılan, ötekine saygı gösteren bir anlam taşıdığını

kabul ettiğimiz takdirde şarap içmeyi savunabiliriz. Şarabın yeni kullanımlarıysa aşırılık ve bağımlılık yönündedir: Şaraptan *keyif* ve *tat alındığı* eski içme usulünden uzaklaşılmakta, ihtiyaç içinde şişeyi kapıveren Marmeladov'un tipik örneğini sergilediği içme biçimine geçilmektedir.

İnsanlar kamusal bir mekânda –hiç kimsenin hükümran olmadığı, herkesin yuvası gibi olan bir mekânda– bir arada otururken, akşamı beraberce geçirerek yerin ruhunun muhafaza edildiği ve pekiştirildiği içkilerini yudumlarken, belki de tütün içip enfiye çekerken ve her halükârda dostluğun verdiği birtakım sevinçler için uzun uzun yaşamanın muğlak faydalarını canıgönülden tartışıyorken, en baştaki yerleşme eylemini, yani türümüzün medeniyet yoluna koyulmasını sağlayan, bize komşuluk düzeni ve hukukun üstünlüğü kavramlarını kazandıran eylemi ruhlarında prova ediyorlardır. Gelgelelim, insanlar komşularına hiçbir alaka göstermeden, olsa olsa vahşi avcı-toplayıcı grupların eşit üyeleriymiş gibi içkiyi kafaya diktiklerinde, tek kaygıları sonunda sarhoş olmak olduğunda ve içkiden tat alınmadığı ya da bir şey anlaşılmadığında, medeniyetten önceki zamanları, yani hayatın tek başına, fakir, berbat, kaba bir şekilde ve (neyse ki) kısaca yaşandığı zamanları prova ediyorlardır. Anlaşılabileceği üzere, bu içiş tarzının ilk doğal sonucu, yerleşikliğe dair etraftaki emarelere amansızca düşman kesilme, parçalayıp yok etme, evlerden, sokaklardan ve kamu binalarından oluşan nizamlı dünya yerine yalnızca ayyaşların rahat edebileceği bir virane koyma arzusu duymaktır. Aşırı içki içmek komünal bir eylem gibi görünebilir; oysa kolektif bir yalnızlık eylemidir ve bu eylemde Bacchus değil, Narcissus hüküm sürer.

Gelgelelim bu noktada ifadelerime biraz gem vurmam, ayyaşlığın kalitesinin, ayyaşlık içinde dağılıp giden bilincin kalitesine de bağlı olduğunu unutmamam gerekiyor. Ayyaşlı-

ğı ruhu mahveden bir kötülük olarak hakir gören geleneksel ahlak düsturunda doğruluk payı vardır şüphesiz. Ama gerçek ayyaşların yuvarlandığı ücra köşelerden insanlık denen çadıra sızan ışıkları düşündüğümüzde, suçlamalarımızdan o kadar da emin olamayız. Mesela, şarap şişesi ve mumuyla yalnız başına, o ihtişam dolu güneşli manzaralar alevlerin içinde şekilleninceye kadar alevlere gözünü diken Turner'ı düşünelim. Sone biçimindeki perişanlığı bir nevi sevince dönüşünceye kadar üst üste kadehleri deviren Baudelaire'i düşünelim. Özellikle de meşhur ayyaş bestecileri, uzun soluklu tasavvurları son akorlarına varıncaya kadar şişeden şişeye yuvarlanan bestecileri düşünelim. Ancak gerçek bir ayyaş, Musorgsky'nin *Boris Godunov*'da yaptığı gibi, eski Rusya'nın kalbine ulaşabilir. Ayrıca vücudu zehirlenmiş ve zihni kapanmış bir halde her gece küfelik olan Sibelius'un ilhamını da Finlandiya'nın votkalarına borçluyuz.

Uzmanların dediğine bakılırsa, alkol beyin hücrelerini öldürür ve düşünmeyi engelleyerek düşüncenin kapsamını ve canlılığını azaltırmış. Sibelius'un senfonileri bu düşünceye dair biraz şüphe uyandırıyor. Besteci zihnini alkole boğdukça senfonilerinin daha kısa, daha eksikli ve daha içe dönük olduğu doğrudur, ama öte yandan da müzikal kapsamları daha çok artmış, düşünce aracılığıyla gelişimleri hızlanmış ve daha zor bir mantık barındırmaya başlamışlardır. Tekrar ve *ostinato*'nun başlıca arkitektonik araçlar olduğu bir ve iki numaralı senfonilerin rahat lirizmi, gitgide yerini –beş ve altı numaralı senfonilerde olduğu gibi– poetik fikirlerin dahiyane geliştirilmesine, akabinde de bir Bach kontrapuanının gerektirdiği şeyleri eksiksiz taşıyan amansız mantığa sahip yedi numaralı senfoninin müzikal argümanına bırakmıştır.

Bir noktada, beynin artık tamamen kapandığı doğru gibi görünüyor. Ama bunun sebebi beynin tahrip edilmesi değil –Sibelius'un ahir ömründe tekrar ilham bulması bunun

kanıtıdır. Daha ziyade söz konusu olan şu: Gerçek ayyaşın beyninde, hayatın kendisi sarhoş olmuştur, hayatın tadı, tıpkı salatalığın büzüşüp kornişon olması gibi, ekşi bir öze indirgenmiştir. Şişenin dışındaki gerçek hayat tadını kaybeder; içteki sarhoş hayata kıyasla sıkıcı ve yavan hale gelir. Ayyaş, köşesine çekilerek tasavvurlarının zevkine varır ve artık bunları notalara, sözcüklere ya da fırça darbelerine dönüştürme meselesine kafa yormaz, sıradan sohbetlerin seyrine ya da kibarlık olsun diye yapılan boş jestlere kayıtsız kalır. İşgüzar insanlar onu eve taşıyabilir; ama onu nereye bıraktıklarının hiçbir önemi yoktur, zira onun evi şişedir ve bu şişede rüyalarındaki yaratıklar büzülmüş halde, kendi özlerinde beklerler.

Bu yüce duruma yalnızca başka insanlarda tanık oldum. Ayyaşlığa ihtişam katıyor olsa da, bu durum gerçekte ayyaşlığı mazur göstermez, kültürsüz ve beyinsiz insanların ayyaşlığı lehine kesinlikle hiçbir argüman sağlamaz. O halde, biz gene şarabın gerçek gerekçesine, yani erdemli içme eylemine dönelim. Bunu yapmanın yollarından biri şu: Önce etrafınıza dostlarınızı toplayın. Sonra özü itibarıyla ilginç olan bir şey –bir *terroir*'a kök salmış, ayrıcalıklı bir yerden size ulaşan, tartışmaya ve keşfetmeye davet eden, dikkati sizin duyumlarınızdan alıp dünyaya yönelten bir şarap– ikram edin. Kadehten yükselen aromaya, elinizden geldiğince namevcut şeylerin ruhunu toplayıp koyun. Her hatırayı, her imgeyi ve her fikri dostlarınızla paylaşın; samimiyetle ve keyifle sevmek için çabalayın; hepsinden de önemlisi sohbet konusu üzerine kafa yorup kendinizi unutun.

Bu tür durumlar üzerinde çabalamayı gerektirir. Bu tür durumları düzenlemek için gerekli olan zamanı ya da kafa dinginliğini nadiren bulabildim. Gelgelelim *nel mezzo del camin' di nostra vita*[6] Londra'da birkaç yıl yalnız yaşadım ve

6) Yazar, Dante'nin *İlahi Komedya*'sının başındaki şu cümleye gönderme yapıyor: "Hayat denen yolun ortasında kendimi karanlık bir ormanda buldum" -ç.n.

kendiminkinden farklı görüşlere ve deneyimlere, değişik görüşleri hoşgörüyle karşılayan bir dost çevresine ihtiyaç duyduğumdan, evimde düzenli olarak şölenler verdim. Bu şölenlere katılanlar arasında sanat eleştirmeni Peter Fuller, felsefeci Anthony O'Hear, siyaset bilimci Norman Barry, besteci David Matthews, yazar Ian McEwan, psikanalist Juliet Mitchell ve felsefeci Sebastian Gardiner da vardı. Bu şölenlerde ettiğimiz sohbetler o güne kadar tanık olduğum en verimli sohbetler arasındaydı; bunun bir sebebi de temelde dünya görüşlerimizin farklı olması ve başka koşullarda güvensizlik doğurabilecek şiddetli gerilimlerin bulunmasıydı. Nedir ki o tartışmaları mümkün kılan ve anlaşamasalar da bu anlaşmazlıklardan insanların bir şeyler öğrendiği eşsiz bir atmosfer yaratan şey, şarabın varlığıydı. Hiçbir içki, bizi şarabın bir araya getirdiği gibi, bir araya getiremezdi; şarap sayesinde birbirimizin düşüncelerini hazmedebilmiş ve tatları ne kadar ilginç olursa olsun, beşeri sisteme uygun şeyler olarak bellemiştik. Buluşmalarımızı kayda geçirmiştim; hâlâ da ara ara bakarım, zira bunlar gerçek dostluğun, yani gelip geçici oyalanmalardan müteşekkil dünyamızda çok nadir bulunan bir şeyin kaydı. Hem, bu arkadaşlardan biri de şaraptı –ama Aquinas'ın (dostluk meselesini irdelerken) "şarapla ya da atla arkadaşlık kurmaktan bahsetmek abestir" diye yazarken kastettiği şeyi yadsımak anlamına gelmiyor bu.

Gelgelelim taşraya taşındıktan sonra, bir dönem bir atla beraber yalnız yaşadım ve Aquinas'ın imkânsız olduğuna inandığı diğer arkadaşlığı kurmak için elimden geleni yaptım. Aslına bakılırsa, benim ilk yalnızlık tecrübem değildi bu. Bilakis ömrüm boyunca metafizik bir yalnızlık –kendi düşüncelerimle baş başa kalmak için olayların akışından koptuğum ve diğer insanlarla ancak güç bela temas kurabildiğim bir yalnızlık– peşimi bırakmadı. Nihayetindeyse temas kurma sana-

tını öğrendim (gerçi Morgan Forster'ın sayesinde olmadı bu). Gelgelelim geçmişe dönüp baktığımda görüyorum ki şaraptan ne öğrenmişsem yalnız başımayken öğrenmişim. Her zaman erdemli bir şekilde içmedim içkiyi, gerçi zaman zaman bunu yapmaya çabaladım. Ama kötücül bir tarzda da içmedim, zira bütün girişimlerime –ki bunların çoğu aslında dilediğimden çok daha münferitti– olumsal varlıklardan oluşan dünyayı tanımayı ve sevmeyi dahil etmiştim.

Ben cesaretimi büyük Çinli şair Li Po'dan (701-62) alıyorum:

Çiçek açan ağaçların altında, bir kadeh şarap;
İçiyorum tek başıma, hiçbir dost yok yanımda.
Kaldırıp kadehimi, selam ediyorum gökte parlayan aya,
O ay ki, gölgemle beraber, üç insan çıkarıyor ortaya.

Ay karanlık penceremden içeri doluyor ve ben de bir kadeh –ayışığının bembeyaz yalınlığını taşıyan– Mâcon-Solutré kaldırıyorum yerdeki gölgemin şerefine. O da kaldırıyor kadehini muhabbetle.

8

var olmak ve kafayı çekmek

Yaşadığımız toplumlarda içkinin kötüye kullanılması, zevkin genel olarak kötüye kullanılmasının veçhelerinden biridir. *Agape* ilkesi, önceliğin ötekilerde olduğunu, iyi şeyler talep etmek için değil, iyi şeyler sunmak için bu dünyada var olduğumuzu, zevkin bizatihi bir amaç olmadığını, ektiğimiz sevgiden biçtiğimiz bir lütuf olduğunu söyler bize –modern eğitimcilerin alaya aldığı bu ilkenin modern hayatın arkaplanında vırıldayan ekranlarda hiçbir yeri yoktur. Hatta düşünceli şarap erbabı etrafta kol gezen çılgınlıktan kaçıp, düşünmenin mümkün kılındığı, erdemin teşvik edildiği, dostluğun zevk verdiği münasip bir sığınağa çekilebiliyor olsa da, karşısına iki amansız rakip çıkar: *jouissance* ve *ressentiment*. Biri Bataille ve Barthes tarafından kültürün gerçek amacı olarak[1], diğeriyse Nietzsche tarafından kültürün istenmeden elde edilen meyvesi olarak belirlenmişti. Biri zevk tanrısını, diğeriyse aşkın düşmanını meydana getiriyordu. Düşünsel alanda, ilkinin en tipik örneği Fransız entelektüellerinin patavatsız hedonizmi, ikincisinin en tipik örneğiyse, Anglo-Amerikan aka-

1) Georges Bataille, *L'erotisme*, Paris 1957; Roland Barthes, *Le plaisir du texte*, Paris 1973.

demilerindeki kır saçlı gurularca ortaya atılan "sosyal adalet" felsefesiydi.

1968 olaylarından bu yana Batı'daki yazınsal çalışmalara hükmeden *jouissance* felsefesi, her tür ihlalin, burjuva iktidar "yapıları"na bir meydan okuma olduğunu kabul eder ve zevki yaşamın amacı kılar. Okuduğum kadarıyla, Michel Foucault'nun cinsellik tarihi ve Jacques Derrida'nın "yapıbozum"unun verdiği mesaj budur. Ayrıca Georges Bataille'in bir zamanlar sosyal duygularımızda aşkın doldurduğu yere *l'erotisme*'i koymasından bu yana, bu mesaj bütün Fransız kültüründe yankı bulmuştur. Zevki esas amaç haline getirmek, zevke engel olan gelenekleri ve kurumları defetmek, kişinin iradi hazlarının tam içine girmek ve orada bu hazların boşluğunu temaşa etmek –bana göre, sosyal bilimlerdeki yeni müfredatı şekillendiren nihilistlerin bize öğrettiği şey bu. Üstelik onların verdiği mesaj, kuşandığı tehditkâr tumturaklı laflar aracılığıyla eleştirilerden de korunuyor.

Bana göre, Rawls ve takipçilerinin izah ettiği "sosyal adalet" felsefesi de aynı ölçüde zararlı –adaleti insan eylemlerinin ve güdülerinin bir özelliği değil, koşulun nasıl meydana geldiğinden bağımsız olarak toplumsal bir koşul haline getirmeye adanmış bir felsefedir bu.[2] Bu tür bir düşünce tarzı, bütün eşitsizliklerin aynı zamanda birer suistimal olduğunu, içinde bulunduğumuz kötü koşulları ıslah edebilecek her türlü iyiliği yapmaya "hakkımız olduğunu" ve adaletin başka insanlara ve onların özgürlüğüne saygı gösterme meselesi değil, enerjilerine, yeteneklerine, anlaşmalarına ya da amaçlarına bakmaksızın herkese güdümlü bir eşitlik dayatma meselesi olduğunu telkin eder.

Bu görüşe göre, "adil toplum"da fedakârlığa, hizmete ya da ihsana yer yoktur. Şayet yoksula sunulan çare bir "hak"

2) John Rawls, *A Theory of Justice*, Oxford 1971.

ise, o zaman çare acı çekene edilen bir ihsan olamaz, zira bu ihsan zaten onun hakkıdır. Keza acı çeken kişi şükran hissetmemelidir, zira bu durum kendi haklarını reddetmek anlamına gelir. Yakın tarihli bir çalışmada, Rawls'ın teorisini bir sonraki "adalet sınırı"na taşıdığını iddia eden Martha Nussbaum, bir adalet teorisinin doğuştan engelli olan ve başka dezavantajlara sahip olanlarca maruz kalınan "adaletsizlikler"e göğüs germesi ve hayvan haklarını kapsayacak şekilde genişletilmesi gerektiğini söylemiştir bize.[3] Bütün acılara bu şekilde –yani ıslah edilmesi gereken bir "adaletsizlik" olarak– bakan Nussbaum'a göre, varlığın olumsallığını ıslah edebilir, kaderin tesadüflerini yüce ve zorunlu bir denkleme tabi kılabiliriz. Bu da kaçınılmaz olarak, her şeyin sorumluluğunu üstlenen ve şans tanrıçası Fortuna'yı beşeri dünyanın ücra köşelerine iten ceberut bir devlet yaratmak anlamına gelecektir. Bu makine-devlet istediğimiz, niyetlendiğimiz, kabul ettiğimiz ya da amaçladığımız şeyle hiçbir alakası olmayan bir düzen, adaletsizliği pekiştirmeye ve baki kılmaya adanmış bir düzen dayatacaktır: Hem, bunun vuku bulduğuna tanık olmadık mı zaten? Daha da kötüsü, Nussbaum'un savunduğu dünyada *agape* artık anlamını tümden yitirecektir.

Nussbaum'un tavsiyesine kulak verip, Hayırsever Rahibeler'in savaşın mahvettiği Batı Beyrut sokaklarından topladığı zavallı insanların "adaletsizlik"in kurbanı olduğunu düşünelim. Ayrıca insan refahını yöneten çeşitli "kabiliyetleri" mümkün mertebe sağlayarak, bu insanların kaderini düzeltecek siyasi bir sistem kurmaya çalıştığımızı varsayalım. Peki bu insanların sığındıkları o yerde nail oldukları değerli lütuf –karşılık verebilecekleri ve zamanla içlerinde büyütecekleri sevgi denen lütuf– ne olacak? Hiç şüphe yok ki artık söz konusu olamayacak. Sevginin yerine, bu insanların kadersizliği-

3) Martha Nussbaum, *Frontiers of Justice*, Cambridge, 1996.

ni hiçbir zaman telafi edemeyecek bir devletin rutin tesellileriyle yetinecekler. Lütfetmenin yerine almayı, minnet yerine hınç duymayı öğrenecekler. Hayatın anlamının hizmet etme ve fedakârlıkta bulunabileceği düşüncesi, onların anlayışına tamamen yabancı olacak, zira bu tür şeyleri sergileme fırsatıyla ya da bunların insani açıdan ne anlama geldiğini ortaya koyacak insanlarla karşılaşmaları asla mümkün olmayacak.

İbn Sina'nın soyut sorusuna (olumsal varlıklar nasıl mümkün olabilir?) somut bir cevap vermek mümkün. Çeşitli örneklerden hareketle, nesnelerin öznelliğine giden yolu bulabilir, her birini özleri itibarıyla, *atman*'ın, yani "dünyanın benliği"nin dışavurumu olarak kavrayabiliriz. Akabinde *atman* bize farklı görünmeye başlar. Rastlantısal görünen şey, her şeyin dayandığı zorunlu varlığa atfediliyordur artık. Neticede varlık bizim için anlamlı hale gelir, ama salt varlık ya da "orada olmak" olarak değil, "lütfedilmiş olmak" olarak anlamlı hale gelir. Dinin verdiği mesaj işte budur: Bu mesajı içimizdeki lütuf ruhuyla karşılaşarak anlamaya başlarız.

Mephistopheles, Faust'a *der Geist der stets verneint*, yani daima yadsıyan ruh olarak tanıtır kendini. *Agape* ise bunun tam tersidir –lütuf ve fedakârlık yolundan giden ve daima yaratan ruhtur. *Agape* aracılığıyla kendi varoluşumuzun suçluluğunu aşarız; olumsallığın acı verdiğini, vazifemizin dünyayı yeniden yaratmak değil, olumsallıkları yüzünden bizler gibi savunmasız olan insanlara lütufta bulunmak olduğunu idrak ederiz. Hem acı çekmeyi hem fedakârlık göstermeyi kabul etmemizi ve hayatlarımıza anlam kazandıran ahlaki düzeni bunlarda bulmamızı sağlayan bu ruhsal dönüşüm haklı olarak "günahlardan arınma" diye betimlenir. Bunun ne anlama geldiğini soyut argümanlar yoluyla kavramak zor olsa da, sanat ve din semboller aracılığıyla bunu kavramamızı sağlayabilir. Şarap ise yol boyunca ışığını yayar ve aynı zamanda ritüel kullanımı itibarıyla bizi gizemin tam ortasına yerleştirir.

Wagner'ın *Parsifal*'i La bemol majör bir temayla başlar, yedi nota boyunca temposuz devam eder, akortsuz bir arpejle yükselir, ritmik, armonik ve melodik bir Do minör ölçüyle sona erer. Bu tema bütün Prelüd boyunca gelişerek devam eder ve yaralı Amfortas'ın sunakta sunduğu, sonrasında da ona geri sunulan ekmek ve şarap biçiminde lütuf olarak ortaya çıkar. Temanın Prelüd'e hâkim olmasının sebebi şudur: Aşai Rabbani'nin anlamı sözlerde ya da eylemlerde değil, müziktedir. Müzik dramaya, dışında, Prelüd'ün uzun senfonik tefekküründe gelişmiş bir duygu *katar*.

Wagner önceden bu tekniği *Tristan und Isolde*'de zaten kullanmıştır. Bu eserin Prelüd'ü dinleyicilerde öyle bir duygu yaratır ki söze dökmelerinden çok önce bu duyguya zaten vâkıflar ya da bu duygunun bağlı olduğu durumu kavrıyorlardır. *Parsifal*'de duyguların fazlasıyla dramatik olarak sunulması daha da önemlidir: Zira dramanın *içinde* hiçbir şey yoktur ki Prelüd'de yaratılan duyguya tamamen bağlanabilsin. Eliot'un tabiriyle, Aşai Rabbani ayini "zamandan bağımsız olanın zaman ile kesiştiği nokta", kıyıdan varlığın kalbine fırlatılan bir bakış demektir. Bu ayine kattığımız duygunun ne insani bir nesnesi vardır, ne de salt insani bir dramaya bağlanmıştır. Bizatihi varlığın içerdiği asli bir özlemden kaynaklanır ve Hıristiyan tasavvuruna göre, bu özlem İsa'nın kendini kurban edişinde hayat bulur. Bu özlem kolay kolay sözlere dökülemez, ama müzikte hemen fark edilebilir. Nedir ki düşünce çağrışımları olarak değil; işittiğimiz şeyin özündeki anlam olarak, melodi çizgisi boyunca gelişen, sonrasında armonizasyon talep eden, muhteşem cevap cümlesine ve Prelüd'ün sonuna doğru kederli, teselli edici, pişmanlık ve sevinç yüklü araya mantıksal olarak adım adım giden şey olarak fark edilebilir. Prelüd'ün sonundaysa yitip giderek, anahtarın baskın yedinci notasından oluşan, sona ermeyen ama tan vaktindeki yıldızlar gibi dağılıp giden adeta büyük bir düş halini alır.

Dolayısıyla 1. Perde'nin sonunda sunulan Aşai Rabbani ayini, yalnızca bir kere değil, Prelüd'de zapt edilen, zamanın dışındaki anda önceden yaşadığımız bir şey olarak gelir önümüze. Bu an, hem idrak hem de tefekkür anıdır. Dolaysız ama sözlere dökülemeyen bir sezgi olarak, kusurla davranmanın yol açtığı duygusal mantığın acı ve fedakârlık vasıtasıyla affetmeye doğru gittiğini tecrübe ederiz. Kurtarıcı'nın lütfu işte budur: Merhamet ve dolayısıyla kurtuluş –hınçtan ve kendi çıkarlarımızın peşinden gitmekten kaynaklanan, birbirimizi araç olarak görmekten kurtulmayı– sağlar. Bizzat örnek olarak, cemaati arındırır ve sizden nefret edenlere bile, aşırı derecede acı çekilen durumlarda bile, *lütfetmenin* mümkün olduğunu gösterir. Haç'ta asılı duruşu, kendisine eziyet edenlerin affedilmesini dileyişi, bunları yaptığını söyleyen hikâyeden –önümüzdeki sahnede izlediğimiz ritüelin olumsallığını ortadan kaldırarak ritüele anlam kazandıran hikâyeden– daha az önem taşır bir bakıma. Bu ritüel tesadüfi bir olay değil, zorunlu yasanın tekrar tekrar yürürlüğe konmasıdır. Burada söz konusu olan şey, kurtuluş mucizesinin her gün hayata geçirilmesidir: Cemaat, kurban edilen koyunun kanında kendi hınçlarından temizlenerek yenilenir.

Peki bu ritüel niçin önem taşır ve şarap niçin bu ritüelin bir parçası olmalıdır? Hıristiyan "şükran günü" ya da Aşai Rabbani (ilk Hıristiyan cemaatleri tarafından kullanılan bir sözcüktür bu) Yahudilerin şölen yemeği geleneğinden doğmuştur. Söz konusu yemekte, müşfik bir Tanrı'nın insanlığa bahşettiği sevincin bir işareti olarak şarap içmek zorunludur. Bu tür bir yemek Kiduş'la başlar: Önce kadehler havaya kaldırılır ve Tanrı "evrenin hâkimi ve asmaların meyvesinin yaratıcısı" olarak kutsanır, sonrasındaysa ekmek bölünerek etraftakilere dağıtılır. İsa'nın kendi çilesini önceden görmek ve ritüelleştirmek için kullanması sayesinde daha da önem kazanan

bu güzel ritüelin muadili antik gizem kültlerinde bulunur ve ekmek ile şarabın sunulması aynı zamanda Ceres, Proserpine ve Dionysus ile ilişkili ritüellerde de vardır. Aşai Rabbani'nin izahı değil bu kesinlikle, yalnızca açıklanması gereken şeylere yapılan bir ek. Nedir ki Aşai Rabbbani bir başka görme biçimine de işaret eder. Şölen yemeği, kurban etmeye karşılık gelir ve bu yemekte toplananlar, hem lütuf deneyimi hem de –Hıristiyan bakış açısına göre– Tanrı'nın insanlığın günahlarından arınması için kurban edilen insan biçiminde bahşettiği yüce lütuf aracılığıyla bir araya gelir. Hep hatırlanan bu kurban edişten ve bunun kutlandığı "Komünyon" eyleminden Hıristiyanlar gizemli bir rahatlık, sevgi aracılığıyla yenilenme duygusu hissederler. George Herbert izah etmese de gizemli bir edayla şöyle bahseder bu sevgiden:

Tatlı ve çok kutsal bir içkidir sevgi,
Tanrım kan olarak duyumsar, bense şarap.

Keza Wagner'in müziği de izah etmeksizin konuşur. Belki de bu meseleyi burada bırakıp, biri Hıristiyan bir rahip, öbürü de agnostik bir dünya insanı olan iki sanatçıya emanet etmemiz gerekiyor.

Bununla beraber, bir dizi önemli çalışmayla René Girard, muhalif takipçisi Eric Gans ve pek çok başka eleştirmen ve teolog bir izahat girişiminde bulunmuştur.[4] Düşünce şu: Yan yana rekabet içinde yaşayan biz insanlar gazap doluyuzdur– tam da Nietzsche'nin belirttiği *ressentiment*'dan (hınç), bir başka deyişle rekabetin doğal sonucu ve başkasının zafer gösterisi olan aşağılama, öfke ve yok etme arzusundan türeyen

4) René Girard, *La violence et le sacré*, Paris 1972; Le bouc émissaire, Paris 1982; Eric Gans, *The End of Culture: Towards a Generative Anthropology*, Berkeley, California 1985; *Originary Thinking: Elements of a Generative Anthropology*, Stanford, California 1997.

bir gazaptır bu. Budala bir karizmatik lider bu hınçların dışarı çıkmasını sağladığında ne tür olayların vuku bulduğunu tarih göstermektedir bize. İnsanlar çılgın gibi, bir kurban arayışına çıkmaktadır ve şu da insanlık durumunun bir özelliği, hatta ilk günahın kanıtıdır: Kurbana ihtiyaç duyulduğunda, bir kurban kesinlikle bulunacaktır.

Gelgelelim, yüreğimizin derinliklerinde şunu biliyoruz ki hıncımızı dile getirmek bizi hınçtan kurtarmaz ve Yahudilere, *kulak*'lara, burjuvaziye ya da başka herhangi bir gruba vahşice saldırmak kalplerimizdeki zehri temizlemeyecek, yalnızca artırmaya yarayacaktır. Ancak tek bir şey kurtarabilir bizi: Affetmek ve affolunmak; bunlar nefreti sınırlayan dengeleyici bir kuvvet değil, nefretten kurtulmaktır. Bu varoluşsal değişim seviyesine bir örnek aracılığıyla ulaşırız; bu örneği önümüze yerleştirmişizdir, saldırılarımızın tüm yükünü onun omuzlarına koyar ve buna rağmen onun yumuşak sevgisine mazhar oluruz.

Günahlarımız şeylerin düzeninde bulunur: Günahlar devamlı içimizdedir ve dolayısıyla gerçek kurtuluş zamanın dışında gerçekleşmelidir; mütemadiyen tekrarlanan, günahlardan arınmadır o. Kurtarıcı kendimize örnek olarak seçtiğimiz insandır. Aynı zamanda bu insan kurban edilecek insandır, ama hayretler içinde görürüz ki kendisine eziyet edenleri affeder, böylece de birbirimizi affetmek için bize yol gösterir. Gelgelelim bu insanın kurban edilişi tekrar canlandırılmalıdır ve bizler de onun bir parçası olmalıyızdır. Dünyadaki varoluşumuzun gizeminin tam kalbine dokunan bu tür olaylar sırf birtakım teolojik öğretiler ya da psikolojik analizler aracılığıyla anlaşılamaz. Bir başka yolla, ritüel ve tefekkür yoluyla anlaşılabilirler. Kendimizde Kurtarıcı'nın kurban edilişini prova eder, onunla hemhal olur, böylece de onun ikamet ettiği varoluş seviyesine –hıncın üstündeki ve ötesindeki seviyeye– ulaşırız.

5. Bölüm'de öne sürdüğüm gibi, şarap bu noktada önemli bir rol oynar. Bizler için, ruh ile bedenin asli birliğini canlandırır –kalbimizi ısıtan sıvı bizi tefekküre teşvik eder, adeta ruha hitap eden mesajlar getirir beraberinde. Ama bunu bedensel değişimler aracılığıyla gerçekleştirir ve bizler de asla hakikat olarak açıklayamayacağımız bir şeyi –özgür öznenin belirlenmiş nesneyle, beni teşkil eden bu ruhun benim bedenimle mutlak özdeşliğini– sezeriz. Aşai Rabbani ayininde bu sezgi dramatik bir biçimde kullanılır. Kadeh yalnızca bir simge değil, aynı zamanda bir canlandırmadır. Kurtarıcı'nın ıstırapları, tıpkı affediciliği gibi, bana sunulmuş ve bu dünyadaki varlığımın bir parçası kılınmıştır. Böylece şeylerin düzeninde kendi konumuma geri dönebilir, özgürlüğüme tekrar kavuşabilir ve aşıkâne bir ruhla yeniden selamladığım insanlara özgür özneler gözüyle bakabilirim.

7. Bölüm'deki argüman bize şunu hatırlatır: Arkadaşlık ve aşk da dahil, bütün sosyal projelerimizin yolunda, bunları alt eden ve mutluluğa doğru yükselen yolun yerine sevinç vermeyen zevklere doğru inen yolu koyan bağımlılıklar bulunur. Alkolik açısından, bir sonraki içki bütün ilişkilerden önemlidir. Keza seks bağımlılığında da öyle; gerçi bu bağımlılıkta, arzu nesnesi ve narsisist zevk veren şey, öteki kişidir (ya da en azından imgesel temsilidir). Bağımlı, iştahının hükmü altındadır ve kendini, Ben'i Ben'e, verme kabiliyetini kaybeder. Platon'un bahsettiği, *eros*'un yükselmesine dair kaygılardan değil, tam da bu yüzden, şehvetin önümüze koyduğu tuzakların farkında olmalıyız.

Parsifal'in ilginç bir alttteması vardır. Bu temanın başkarakteri şizofrenik Kundry'dir. Bu alttemada, özgürce bahşedilen aşk âleminden iştah âlemine "düşüş" olarak tasavvur edilen şehvet konu edilir. Kundry, Kurtarıcı'nın sunduğu lütfu kavrayamamış ve hem Kurtarıcı'yla hem de onun kendisine

sunduğu fedakâr aşkla alay etmiştir. Bunun üzerine bir seks kölesi olmaya ve kendisini şehvet nesnesi kılmasının yol açtığı öz-nefrete mahkûm edilmiştir. Öz-nefreti o denli büyüktür ki kendisini iki parçaya bölmüştür: Bir parçası –kurtuluş özlemiyle yanıp tutuşan parçası– diğer parçasından –bedene hapsolmuş parçasından– bihaberdir.

Kundry'yi köleleştiren Klingsor'un kendisi de köle olup çıkmıştı; ama o, şehvet yüzünden köle olmuş ve kendi kendini sakatlayarak kurtulmaya çalışmıştı bu durumdan. Ne var ki bu şekilde kurtulmak mümkün değildir: Öteki insanlara duyulan şehvet öz-nefret aracılığıyla değil yalnızca sevgi aracılığıyla ortadan kaldırılabilir. Bu yüzden de Klingsor bağımlılık denen kısır döngüye mahkûm olur ve artık hiç mi hiç zevk sağlamayan düğmeye deliler gibi basmaya devam eder. *Parsifal*'in 2. Perde'sinin azap yüklü Prelüd'ünde Klingsor'un ruhuyla karşılaşır ve insanın kendi kendisinin nesnesi haline gelmesinin, hınca gark olup sevmek, lütfetmek ya da fedakârlıkta bulunmaktan aciz, öteki insanların mahvı dışında hiçbir sevinç tadamayan bir hale gelmesinin *nasıl bir şey* olduğunu görürüz. 3. Perde'nin Kutsal Cuma[5] müziğindeyse Kurtuluş'un dupduru esintisiyle karşılaşırız; bu esintide bütün kabahatler, affetme denen lütuf yoluyla ortadan kaldırılır ve herkes, tekrar özgürce yaşamak üzere, bir bir uyanarak komşusunun farkına varır. Bu iki bölüm arasındaysa Kundry'nin kurtuluş hikâyesi anlatılır.

Bağımlılıkta, sistematik bir şekilde gerçekliğin yitirildiğini ve onun yerine bir yanılsamalar dünyasının geçtiğini görürüz. Alkolik, uyuşturucu bağımlısı ve "ilahi gazap-kolik" kendilerinin icat ettiği dünyalarda yaşar. Bu dünyalarda gerçekler bloke edilir ve ruhlar yanılgıya düşerek kabuslara ve düşlere dalar. Aslında Klingsor'un kalesi de böyledir; Parsifal mızra-

5) Hıristiyanların Paskalya'dan önceki cuma kutladıkları gün. Hıristiyanlıkta, İsa'nın o gün çarmıha gerildiğine inanılır -ç.n.

ğı kavrar kavramaz –bir başka deyişle, bağımlılığın panzehiri kendi derinliklerinden çıkarılır çıkarılmaz– bu kale, içinde yaşayanlarla beraber ortadan kaybolur. Bundan böyle Kundry bölünmüş bir benlik değildir, zira yanılsamalara mahkûm olmuş parçası yok olup gitmiştir. Nihayet iyileşebilir bir durumdadır artık. 3. Perde'de onun vaftizi sırasında çalan müzikte, ruhunun o ana dek viran kalmış bahçesinin olağandışı bir şekilde işlendiğini görürüz: Schoenberg tarzı Prelüd'de başlayan buruk, neredeyse atonal bir kromatik dizi, yavaş yavaş anlam ve yön kazanarak nihayetinde Kutsal Cuma'nın Si majör yumuşak müziğinde çözülüp gider.

Bana göre, şeylerin varlığı üzerine derin derin düşündüğümüzde, sanki her nesne bir özneymiş gibi, sanki varlığının sırf bir nedeni değil de aklı varmış gibi, şeyleri kendi perspektiflerinden görmeye çabalıyoruzdur. *Upanişad*'larda nasihat edilen tavır budur. Bu tavır sayesinde olumsal varlıkların olumsallığı, bir bağımlılık biçimi olarak anlaşılabilir hale gelir bizler için. Peki ama bu şekilde dünyanın *atman*'ını arıyorken, tam olarak düşündüğümüz şey nedir? Hıristiyanlara sorulsaydı, Aşai Rabbani'yi düşündüğümüzü söylerlerdi. Ne var ki aynı husus Hinduizme özgü terimlerle de dile getirilebilir. Bizler dünyayı; öteki insanları ve onların özgürlüklerini benim ve ihtiyaçlarımın üstünde tutan fedakârca tutumlar aracılığıyla güvence altına alınmış bir lütuf olarak görüyoruzdur. Olumsal varlıklar dünyası çoğunlukla *verili* olan şey, yani *veriler* olarak betimlenir. Ama bunun tam olarak ne anlama geldiğini ancak düşünmeye dayalı bir tavır takınarak anlayabiliriz. Ancak kalplerimiz temizlendiği zaman, dünyanın "verilmişliği" gözlerimizin önüne serilir. Kurtuluş denen şey budur ve bizler de kurtuluşa ritüeller, düşünceler ve bunların sonucunda ortaya çıkan affetme aracılığıyla ulaşırız.

Dünyayı meydana getiren ilahi sevgiyi ifade eden lütuf olarak varlık fikri, büyük dinlerin hepsinde ortaktır: Areopagus'lu Dionysus'un *İlahi İsimler Kitabı*'nda, Gazali'nin *Tehafütü'l Felasife*'sinde, İbn Meymun'un *Delâletü'l-hairîn*'inde ve Aquina'lı Thomas'ın *Summa*'sında söz konusu fikrin dile getirildiğini görürüz. Ama bu fikir çoğumuzun günlük hayatında engellenmiş bir haldedir –her gün yaşanan gerçeklikten ziyade, edinilmesi gereken bir tasavvurdur. Beyrut'ta tanık olduğum gibi, gerçeklik ile (C. S. Lewis'in tabiriyle[6]) yeterince sevgi-lütfunun önümüze konduğu durumlar çok nadirdir. İşte bu yüzden de ritüeller ve düşünceler aracılığıyla, bu kısa karşılaşmaları prova etmeli ve günlük hayatlarımızda elimizden geldiğince bunlara süreklilik kazandırmalıyız. Aşai Rabbani'ye dair teferruatlı meselinde *Parsifal*'in bize anlattığı şey işte budur. Keza elinizdeki kitabın da teması budur. Doğru bir haletiruhiyeyle içilen şarap, söz konusu meselin anlamını ve sevgi-lütfunun merkezde yer aldığı bir hayatın değerini gösterir bize.

6) C. S. Lewis, *The Four Loves*, London 1960.

kimle ne içmeli

Neyi asla içmemeli. Dünya neyin içilmemesi gerektiği konusunda nasihatlerle doludur. Dürüst emeğin ve hayat sevgisinin sizin yararınıza damıtıldığı her tür erdemli ürün –örneğin pastorize edilmemiş süt– sağlık fanatikleri tarafından yasaklanmıştır. Tek bir hafta geçmiyor ki yüksek alkollü içkiler, gazlı içecekler, kahve ya da kolanın insan sağlığına verdiği zararları sayıp dökeri bir gazete haberi yayımlanmasın. Bana sorarsanız, bütün bu saçmalıkların altına bir çizgi çekip birkaç basit ilke belirleme zamanı çoktan geldi. İlki de şu: İstediğiniz şeyi, istediğiniz kadar içmelisiniz. Bu durum ecelinizi çabuklaştırabilir, ama bu küçük bedel, etrafınızdaki insanlara sağladığınız faydalarla dengelenecektir.

İkinci ilke şu: İçtiğiniz içki, başkalarına zarar vermenize neden olmamalı. İstediğiniz kadar için, ama neşe yerini gama bırakmadan önce şişeyi köşeye koyun. Depresif içecekler –örneğin su– çok az miktarda ve yalnızca tıbbi amaçlarla içilmeli.

Üçüncü ilkeyse şu: İçtiğiniz içki, yeryüzüne kalıcı bir

zarar vermemeli. İçki, ecelinizi çabuklaştırıyor diye, çevreye gerçekten zarar veriyor değildir –ne de olsa hepimiz biyolojik açıdan parçalanabilir şeyleriz ki bu da biz insanlar hakkında söylenebilecek en iyi şey herhalde. Ama içeceklerin satıldığı şişeler konusunda, genel olarak, aynı şeyi söyleyemeyiz. Küçüklüğümün erdemli İngiltere'sinde, içecekler cam şişelerde satılırdı; bunun için de ekstra iki peni öder, dükkâna şişeyi geri verdiğinizde bu parayı geri alırdınız. Bu örnek sistem yıllarca uygulandı, ama günün birinde, fosil yakıtların keşfinden bu yana en büyük çevresel felaket olan plastik şişeler ortaya çıktı ve bu sistemi kovdu.

Şehirlerde yaşayanlar, biz taşrada yaşayanlar kadar haberdar değil bu felaketten, zira şehirlerdeki sokaklar ara ara temizleniyor. Gelgelelim herhangi bir taşra caddesinde yürürseniz, neredeyse adım başı, oradan geçen bir taşıttan fırlatılmış ve yol kenarında ebediyen kalacak plastik bir şişe görürsünüz. Her yıl belli ürünlerin – örneğin Lucozade ve Coca-Cola'nın– çöpleri artıyor ve çevresel zarara bir de berbat renkler katıyorlar.

İçecekler de, bunların şişelerini fırlatan insanlar kadar suçlu bence. Aslında yetişkin olan insanlarda "ben" tepkisini doğuran, logolu şişelerde bulunan, çocukça tatlara sahip, köpüklü şeker çözeltilerinde bir sorun var. Kolayca açılan plastik kapak, baloncukların genzi gıdıklayışı, sıvı mideye indikçe zevkle çıkan geğirtiler... bütün bunlar içicinin perspektifini daraltmaya, ben'in ve bana ait olan şeylerin ötesinde bir dünya bulunduğu düşüncesini ortadan kaldırmaya hizmet eder. Çocukça isteklerin günün her anında mahrem bir şekilde tatmin edildiği zaman beklememiz gereken hareket, tam da şişe arabanın camından dışarı fırlatılır-

ken yapılan kendini beğenmiş o jest, yani bu bedenin geçip gittiği şu âlemin kralı benim, geri kalan herkesi s---- et, diyen jesttir.

O halde dördüncü ilkem de şu: Plastik şişelerde satılan hiçbir şeyi içmeyin. Plastik şişelere ve bunları üreten firmalara savaş açın. Plastik şişelerde süt satan süpermarketlerden ayağınızı kesin, prensip gereği gazlı içeceklerden uzak durun ve icap ettiğinde yalnızca musluktan su için.

Son bir gözlemde bulunayım: Yol kenarlarında bira kutuları, su şişeleri, viski şişeleri, soda kutularına rast geldim, ama bir kez olsun şarap şişesine rastlamadım. Öyleyse, nasıl meşum iksir için meşum karakteri sorumlu tutmamız gerekiyorsa, bizim şarap sevdalılarının düşünceli davranışlarında da içtikleri şeyin ahlaki değerini görmemiz gerekiyor.

Platon. Her şaraba uyacak bir Platon diyaloğu muhakkak vardır. Güzel bir kırmızı Bordo şarabı, *Devlet* boyunca size usulca eşlik edecektir. *Phaedrus*'aysa hafif bir roze daha uygun düşer. Adamakıllı sek bir Manzanilla, *Philebus*'a hakkını verebilir ancak. *Yasalar*, dolgun bir Burgonya'yla iyi gider, zira atlaya atlaya okuma yönündeki kaçınılmaz arzuyu kışkırtır. Buna karşılık, sıra yüce *Şölen*'e gelince, hafif ve yarı tatlı bir şey, dostların neşesini zapt etmeyi ve etraftaki herkesin konuşmaya koyulurken birbirlerinin şerefine içmelerini kolaylaştırır.

Homeros'ta hep tatlı şaraplardan bahsedilir; gerçi belki de şair şarabı, olgun narlardan ziyade öpücüklerle ve latif sözlerle kıyaslıyordu. Homeros'un beğenisi ne

olursa olsun, modern alışkanlıklar gereği, konsantre, şurup gibi, zengin bir bal kokusuna sahip, boğazdan yavaş yavaş yumuşacık kayıp giden tatlı şaraplar rağbet görüyor. Banliyöde yaşayan halalarımın hoşuna giden tarzda yarı tatlı şaraplar yarı ciddi addediliyor ve hemen hiç kimse bu şarapları tek başına ya da bir yemeğin yanında içmiyor.

Bu önyargının kurbanlarından biri de, Loire'ın kuzeyinde, Brenne Nehri'nin yaklaşık 2000 hektarlık engin vadisinde üretilen bir şarap olan Vouvray'dır. Eski usuller gereği, şaraplar mahsul yılına göre sek, tatlı ya da dömi-sek olarak üretilir. Kullanılan başlıca üzüm Chenin Blanc'tır; zaman zaman Arbois ya da Sauvignon da eklenir. Neticede şarap iyice tatlıysa, yıllarca olgunlaştırılarak çok komplike tatlar kazanır –özellikle de üzümler "asil mantar" uyarınca seçilmişse ve Sauternes'in Semillon üzümleri gibi muamele görmüşse. Klasik üsluptaki bir cephede süsler cepheyle nasıl bütünleşmişse, incelikli bir Vouvray'da da şeker şarabın yapısıyla tamamen bütünleşmiştir. Oluklu mineral kolonlar ve bunların çiçeklerle süslenmiş başlıkları sağlam bir argüman temeli gerektirir; tıpkı Platon'un hep sunmayı umduğu gibi: Anlayabildiğimiz sorular ve bizi şaşırtan cevaplar. İşte bu yüzden Platon'a hep saygı duyulmalıdır –sırf vardığı sonuçlar doğru olduğu için değil, aynı zamanda diğer sonuçların yanlış olduğunu kanıtlamaya çalıştığı için.

Aristoteles. Akla gelen tek içeceğin içme suyu olduğunu söylersem, *Metafizik*'i okumuş olanlar beni anlayacaktır sanırım. Gelmiş geçmiş en kuru dilli kitabı yutabilmeniz için bol miktarda suya ve sözcükler

arasında savaşırken Spartalı bir müfrezenin yol yordamına ihtiyacınız var. *Birinci Çözümlemeler*'e geçmeden önceyse zencefilli bir bisküvi iyi gidebilir. Ancak *Nikomakhos'a Etik*'e gelindiğinde, işler biraz rahatlar; bu eserin argümanı yukarıda öne sürdüğüm tarzda erdemli içki içme kavramı açısından hayati önem taşıdığı için, kutlamak adına bir iki kadeh içilmesini tavsiye ediyorum. Aslına bakılırsa, *Etik*'le ilgili en iyi tecrübeyi, –büyük içki yasağının gerek öncesinde gerek sonrasında zanaatkârlığın sembolü olmuş özgün Kaliforniya şaraphanelerinden biri olan– Kaliforniya'daki Beringer bağında üretilen, bir şişe Sauvignon Blanc'la yaşadım.

Cicero. Kendisi çok iyi bir zat olsa da, tam anlamıyla felsefeci değil; nedir ki erdemli hayat hakkında pek çok şey söylemiş. Kendisinden nefret ettirme yönündeki yaratıcılığı hepimize örnek olmalı. Özenle kurulmuş cümleleri, taşıdıkları vakur düşünce yükü başlıca kırmızı şarap malzemesidir ve bir zamanlar şair Ausonius'un evinin bulunduğu yerde, bir iki kadeh Pauillac'la beraber akşam yemeğinden sonra okunmalıdır. Şayet talihiniz yaver gitmiş ve elinizde bir tane kalmışsa, 1959 mahsulü muhteşem bir Ch. Lynch-Bages'in daha iyi gideceği başka bir şey yoktur. Ama hazır, Ausonius'tan konu açılmışken, aynı ölçüde muhteşem 1959 mahsulü Ch. Ausone'a ne dersiniz?

Aziz Augustinus. İki Aziz Augustinus var –biri *Itiraflar*'da ifşa olan, kendinden şüphe eden ruh, diğeriyse *De Trinitate* ve *De Civitate Dei*'yi yazmış olan ve kesinlikler altında ezilen, Tanrı'nın sadık kulu. İlkiyle Kartaca'nın yerel şaraplarından bir kadeh iyi

gider, ama bu şaraplar artık ihraç edilmediğinden, bunlar yerine Fas'ta üretilen bir Cabernet Sauvignon içmelisiniz. Meknès'te üretilen, Fransa'da şişelenen ve Oddbins tarafından Bonassia markasıyla satılan böyle muhteşem bir şarap var. *De Civitate Dei*'nin başına pek çok kez oturmak gerekiyor; bendeniz bu kitabı nadir fırsatlardan biri olarak görüyorum, şöyle ki içen bir insan meşru olarak bir bardak soğuk biraya başvurabilir, ama bira biter bitmez kitabı bir kenara koymak kaydıyla.

Boethius. Hıristiyanlık âleminde bir zamanların en çok okunan felsefecisi olan, bugünlerdeyse gölgede kalan, *Felsefenin Tesellisi*'nin yazarı, düşünceli içiciden bir iki işret hak ediyor şüphesiz. Boethius'un maruz kaldığı ıstırap, normalde aptalların aklı başında insanlara uyguladığı dozun çok üzerindedir; ama Boethius, *Felsefenin Tesellisi* Hıristiyanlık âlemindeki prensleri, psikoposları ve şairleri, sorgulanmamış hayatın enninde sonunda yaşanmaya değer olmayacağı konusunda ikna ettiğinde intikamını almıştı. Bu yüce ve güzel esere saygı göstermek adına, bir kadeh aromatik Meursault ile beraber içmenizi öneriyorum.

Yeri gelmişken şunu da belirteyim: Burgonya'nın ünlü beyaz şarap köylerinde aynı zamanda kırmızı şarap da üretilir. Bunlar, Pinot Noir yetiştirilen civardaki köylerde üretilen kırmızı şaraplara benzer ve çok daha ucuzdur. Kırmızı Meursault, kırmızı Chassagne Montrachet ve kırmızı St Aubin muhteşemdir. Hayatımın kederli bir döneminde birileri bana bir kasa kırmızı St Aubin vermişti; şaraplar "*sur le sentier du clou*" diye çok hoş bir isim taşıyan bağdan geliyordu. Söz konusu

sentier (yol) akıl sağlığına çıkar ve günün birinde bu yola rast gelirseniz, takip etmeniz gerekir. Yolun sonunda teselli çıkmayabilir karşınıza, ama siz onu Boethius, Marcus Aurelius ve birkaç mezmurla birlikte içerseniz, bu amaca birkaç adım daha yaklaşmış olursunuz.

İbn Sina. Elinizdeki kitapta yüceltilen kahramanlardan biri olan İbn Sina özel bir ilgiyi, büyük bir hekim ve insanlığa gönül vermiş biri olarak onurlandırılmayı hak ediyor (keza kadınlara gönül vermiş biri olarak da öyle; zira kendisi devamlı cinsel ilişkiye girdiği için ecelini çabuklaştıran tek felsefeci olarak tarihe geçmiştir). Ömrünü geçirdiği topraklar, günümüzde sakallı yobazların hükmü altında inliyor. Ayrıca bir kahkaha tufanı yaratmaya yetecek kadar üzümün ekilebileceği toprağın, dine saygısızlık eden yobazların ayaklarının altından nasıl çekip alınacağı konusunda şu ana dek herkesçe kabul görmüş bir çözüm de bulunmuş değil. Bu arada, İbn Sina'nın yaşadığı toprakların kıyısında, Anadolu'da, Türk hükümetinin gözetiminde üretilen kırmızı Kavaklıdere şarapları felsefecinin takdir ettiği türde bir gece badesi olarak hiç de kötü değildir.

İbn Rüşd. Sızlananların kök söktürdüğü bir başka felsefeci de İbn Rüşd'dü. Kendisinin kabahati, her şeye kolayca inanma yoluyla da hakikat denen mabede ulaşılabileceğini göstererek sade bir hayat sürmeyi savunmaktı. İbn Rüşd'e göre, felsefi akıl yürütmeler olmaksızın benimsedikleri inançlar konusunda, sıradan insanlara felsefi akıl yürütmeler telkin etmek yanlıştı. Böyle bir yaklaşım, şüpheyi defetmek için elinde hiç-

bir araç olmayan insanların zihnine şüphe tohumları ekmek demekti. Haklı olmasına haklı, ama yalnızca felsefeciler bu hususun farkına varabilir. Hatta İbn Rüşd daha da ileri gitmiş; hayatınızı televizyon seyrederek, futbol gibi çok zekâ gerektirmeyen oyunlar oynayarak, kulaklarınızda iPod ortada boş boş dolaşarak geçirmenizin mümkün olduğunu söylemişti –yeter ki günde beş defa salât getirin ya da buna benzer bir şey yapın. Bendeniz kendisi kadar ileri gitmeye cüret etmiyorum, ama neticede güzel bir çaba, bu yüzden de takdir etmek üzere bir iki kadeh Hock'u hak ediyor.

Thomas Aquinas. Aziz Thomas'ın *Summa Theologiae*'sını okumaya giriştiğim her seferinde, yüz küsur sorudan sonra hep pes ettim. Bu kitapla ilgili en büyük sorun, kitabın gerçek katkısının –erdem ve karakter incelemesinin, insanın yaşayacağı iyi hayata dair izahatın– yalnızca ikinci kısmın ikinci kısmında yer alması ve ancak birkaç kişinin bu *Secunda secundae*'ye ulaşmayı başarabilmesidir; nedir ki bu insanların hiçbiri birkaç iyi İskoç viskisinin yardımı olmadan bunu başaramaz. Melekler ve türler konusundaki bu çılgın kitabı okurken İskoç viskisi son derece önemlidir. Ama huzur dolu erdem yoluna girdiniz mi azizin şerefine bir kadeh Sangiovese kaldırmak uygun düşer. Bana öyle geliyor ki, bu amaçla kullanılabilecek Sangiovese'lerin pek çok alt-türünden en iyisi Montepulciano'dur. Toskana şaraplarına adanmış *Bacco in Toscana* adını taşıyan 1685 tarihli şiirinde, Francesco Redi *Montepulciano d'ogni vino é re* (Montepulciano bütün şarapların kralıdır) diye yazmıştır; yöre halkının her fırsatta tekrarladığı bir yargıdır bu. Gelgelelim bu yörenin şarabı-

nı Poliziano'nun *Vino nobile* diye adlandırması ancak yirminci yüzyılda gerçekleşmiştir. (Yöre halkı bu adı, Montepulciano'da doğmuş olan ve doğduğu yerin Latince adını benimseyen Poliziano'dan almıştır). Canlı yakut renginde olan *Vino nobile*, güneşle yıkanan taşların üzerinde olgunlaşmış şeftalilerin cezbedici kokusuna sahiptir. Bu şarap *Secunda secundae*'nin uzun hac yolu boyunca size eşlik edecek ve dünyada Thomasçı felsefede tasavvur edilenlerden çok daha güzel şeylerin bulunduğunu hatırlatacaktır.

İbn Meymun. Tıpkı İbn Rüşd gibi, İbn Meymun da insanlığa hizmet etmek istemiş ve bunun sonucunda, gene İbn Rüşd gibi, hayatının büyük bölümünü sürgünde geçirmişti. Gayet mantıklı "önce Yahudiler" ilkesiyle, tüm enerjisini büyük *Mişna Tora*'ya harcayarak, kutsal metinlerde ve geleneklerde yer alan ya da ima edilen yasa niteliğindeki bütün hükümleri derleyip yorumlamıştır. Ama *Delalatü'l Hairin* adlı eseri hepimize hitap eder. Felsefenin gerçekten teselli edici eserlerinden biridir bu ve Platon'un *Savunma*'sı ya da Boethius'un *Felsefenin Tesellisi*'nin muadilidir. Bu eseri ilk kez 1979'da Polonya'da okumuştum. Komünizmin hüküm sürdüğü günlerde, Polonya'ya gitmek çelik gibi sinirlere sahip olmayı gerektiriyordu. Ara sıra, bira dağıtan bir büfe kepenklerini kapatır ve açık olduğunu duyururdu; bunun üzerine büfenin önünde yaklaşık çeyrek kilometrelik uzun bir kuyruk oluşuverirdi. Orada burada, rastgele ve tahmin edilemez bir tarzda, bir kasa Bulgar malı köpek öldüren gizlice beton depolara taşınırdı; güya bu depolar proleterler için gıda tedarik ediyordu. Eğer elinizde Batı parası

varsa, Tuzex denen dükkânlardaki sıraya girebilirdiniz; bu dükkânlarda *nomenklatura*[1] imtiyazları gereği alışveriş yapabiliyordu: Buralarda viski, hatta ara sıra ucuz İspanyol şaraplar satın alabilirdiniz. Gelgelelim ekseriyetle ve özellikle de ülkenin farklı bölgelerinde seyahat ederken, devletin ürettiği votkaya talim etmek zorundaydınız. Bu votkanın ilaç gibi tadını gidermek için vermut bulma şansınız çok azdı ve genellikle bütün şikâyetleri susturacak miktarda ılık olarak sunulurdu. İronik olarak kendilerine "otorite" diyenlerin genel stratejisi, öyle ağır bir kolektif içki mahmurluğu yaratmaktı ki günlük hayatın hayhuyu böylece yok olup gidecekti. Polonya taşrasında dört gün boyunca yolculuk ettikten sonra, Krakow'un şehir surlarının dışında İbn Meymun'la geçen bir gün büyük bir nimetti. Şans eseri, kitabı bitirmek niyetiyle o akşam gittiğim restoranda Yugoslav Cabernet Sauvignon vardı. Şarap müsveddesiydi adeta. Ama İbn Meymun'un öne sürdüğü *via negativa*'nın Tanrı'ya dair bilgilere ulaşmak için yegâne yol olduğunu görmemi sağlamıştı; *via negativa* dilimizdeki bütün yüklemleri reddederek, bunların varlık olmayıp yalnızca varlık-dışı olmayan Yüce Varlık'a uygulanamayacağını bir bir göstererek söz konusu yüce amaca ulaşıyordu –ayrıca bu *via negativa*'nın bir yerlerde başlaması gerektiğini görmemi sağlamıştı; peki bu yer sayısız yüklemin uygulanmak üzere meyve sinekleri gibi üşüşüp beklediği bir kadehin dibi niçin olmasındı ki? Öyle olsa bile, eldeki yüklemler çok geçmeden tükenmişti ve kadehin kanıta ulaşılıncaya kadar tekrar tekrar doldurulması ge-

1) Sovyetler Birliği ve diğer Doğu Bloku ülkelerinde yönetici pozisyonunda bulunan insanların bir kısmına verilen ad. Bu gruba dahil olanlar yalnızca Komunist parti tarafından seçilebiliyordu -ç.n.

rekmişti ve ben de gitgide koyulaşan pusun arasından varlıkdışı-olmayan Tanrı'yı görür gibi olmuştum.

Bacon. *The Advancement of Learning* ve *Novum Organum*'un yazarı her bakımdan İbn Meymun'un zıddıydı: Dünyevi bir politikacı, parlak bir denemeci, insanlık durumunun keskin bir gözlemcisiydi; ayrıca Batı düşüncesi üzerinde Aristotelesçi bilimin kurduğu hükmü ortadan kaldıran ve müspet yüklemleri uygulayarak, kendi gözlerimiz ve kulaklarımızla yüklemler ekip biçerek bilgi edinmeyi bize öğreten entelektüel bir ikonoklasttı. Bana sorarsanız, onun içgörülerine ilişkin bir irdeleme karşılaştırmalı yöntem kullanılarak yürütülmelidir. Tek bir üzüm çeşidinden –sözgelimi Cabernet Franc– yapılma altı şişe şarap açmanızı öneriyorum: biri Loire'dan, biri Kaliforniya'dan, biri Moravya'dan, biri Macaristan'dan ve bulabilirseniz şayet, bu üzümün başarıyla üretildiği başka iki yerden; bunu yaptığınızda, tümevarım yöntemine dair birtakım kanıtlara çoktan ulaşmış olacaksınız –sonrasındaysa şarap jargonuyla notlar alarak karşılaştırma yaptığınızı iddia edip nasibinizi mideye indirin. Akabinde etrafınızdakilerden biri Bacon'ın "Ölüm" üzerine yazdığı denemesini okumalı; bunun ardından da uzun bir sessizlik yerinde olur.

Descartes. Monty Python'dan önce, elinizdeki kitabın başlığını keşfetmeye en çok yaklaşan düşünür olarak Descartes biraz da olsa tanınmayı hak ediyor. Gerçi bu husus şu gerçeği değiştirmiyor kesinlikle: Kendi hatası olmasa da –zira kendisi esrarengiz bir insandı– tarihte değeri en çok abartılmış felsefeci olup çıkmıştır nihaye-

tinde. Nereden çıktığı ve nereye varacağı belli olmayan argümanlarıyla ünlüdür ve felsefi yöntem açısından büyük önem taşıyan "düşünce deneyi"ni yapmış olduğu için övgüyü hak eder olsa olsa. Benim tavsiyem, kopkoyu bir Rhône şarabı, ya da eski bağlardan elde edilmiş, yumuşak kadifemsi bir bitimi olan ve Provençal bölgesinin tepelerine özgü meyankökü ile kekik aromalarına sahip bir Châteauneuf-du-Pape. Böyle bir şarap *Meditasyonlar*'ın çelimsizliğini telafi edecek ve üzerinde konuşulacak konu sağlayacaktır size.

Spinoza. Descartes'ın doğrulamayı başaramadığı sonuçlardan –yani dünyanın bileşenlerinin ya tözler ya öznitelikler ya da kipler olduğu yolundaki sonuçlardan– yola çıkan Spinoza şunları kanıtlamaya girişmişti: İlk olarak, en azından tek bir töz vardır; ikinci olarak, en fazla tek bir töz vardır ve geri kalan her şey söz konusu tözün birer "kipi" olup zihin ile bedenin (düşünce ile uzamın) özniteliklerinden biri şeklinde tasavvur edilmiştir. Ama Hollanda'daki Kalvenci otoritelerle Spinoza'nın başını derde sokan şey bu teori değildi. Söz konusu otoriteleri esas rahatsız eden mesele, Spinoza'nın hükümetin nihai amacının bireysel özgürlük olduğu yolunda bir siyaset tarifi sunmaya çalışmasıydı. Bu ince ve mütevazi şahsiyet şerefine, düşük fiyatlı bir Burgonya şarabı içmek yerinde olur. Doğrusunu söylemek gerekirse, Spinoza'nın öznitelik derken ne kastettiğini bir kadeh kırmızı Mercurey, Les Nauges 1999 içerken kavramıştım en son. Ama ne yazık ki aklıma gelen fikirleri yazmadan evvel bir kadeh daha içtim ve o günden beri bu fikirler tekrar aklıma gelmedi hiç.

Leibniz. Bu dünyanın mümkün dünyalar içindeki en iyi dünya olduğunu söylerken haklı olabilir pekâlâ; en azından Voltaire'in (*Candide*'de) bunun tam tersini kanıtlama girişiminin önemsiz olduğu konusunda hiçbir zaman şüphe duymadım. Leibniz'in düşüncesini kavrayıp da bu düşüncenin engin doğası karşısında hayrete düşmemek imkânsız. Bu düşünceye göre, her aksiyomda evrenin tamamına dair bir tasavvur yer alır; tıpkı Leibniz'e göre, hepimizin kendi bakış açımızdan eksiksiz bir dünya tasvirine sahip olması gibi. Benim tavsiyem bir şişe Crianza ya da Reserva; şölen başlamadan bir iki saat önce açın ki azametli kokularını içinize çekebilesiniz.

Locke. Locke'un felsefeyi bilimin adeta cariyesi addedişi, anaakım Anglo-Amerikan felsefeciler tarafından öteden beri benimsenmiş bir şeydir. Böylece söz konusu felsefeciler, ele aldıkları konuları sosyal bilimlerden, şiirden, müzik ve dinden, dünyayı simgeler aracılığıyla kavrama ve varlığın öznelliğini idrak etme girişiminden koparmıştır. O halde siz siz olun, Locke'un *İnsan Anlığı Üzerine Bir Deneme* kitabından sakının, modern siyasetbilimin ortaya çıktığı *Second Treatise on Government* (Hükümet Üzerine İkinci Deneme) ile işe başlayın. Bu kitapla beraber bir kadeh Chablis çok iyi gider; hatta Locke'un dehasının hakkını verelim derseniz, üzerinde Bougros, Grenouilles ya da Les Preuses gibi çetrefil köylü isimlerinin bulunduğu *grand cru* Chablis'lerden birini açmanız daha da yerinde olur.

Berkeley. Berkeley'i ille de hazmedeceğim diyorsanız, kendisini bir bardak katran suyuyla beraber yutuverin.

Hume. Hume hakkındaki olağanüstü gerçek şu: Kendisi –nedensellik, kimlik, ahlak, adalet ve estetik yargılar hakkındaki– derin ve kapsamlı sonuçları, insan zihnine dair naif ve bariz yanlış kavrayışlardan türetmiştir. Onun yazdıklarında insanın içini ısıtan hoş bir hikmet vardır ve bana sorarsanız Hume'la beraber, şömine başında içilen bir kadeh tatlı beyaz şarap, mesela bir Château Coutet çok iyi gider; ya da adamakıllı bir kelepir arıyorsanız, altın gibi bir Sauternes'nin Mi major sedasını tümden barındıran ve yarı fiyatına satın alınmış, Monbazillac'tan 2000 mahsulü bir Château Septy de iyi gider.

Kant. Elinizdeki kitabın adını (Monty Python aracılığıyla) Descartes esinlemiş olsa da, kitabın yazılmasını sağlayan Kant'tı. Dostlarımdan biri gelip de "kendinde kadeh" diye bir şeyin, yani duyular aracılığıyla kavranamayan, yalnızca "hiçbir yerden bakarak" ortaya serilen, Tanrı dışında hiç kimsenin nail olamayacağı "zihinsel sezgi"ye tekabül eden bir numenin var olduğunu söylemenin ne anlama gelebileceğini sordu. Charpoutier'den beyaz Hermitage "Chante Alouette" ile –artık bulunmayışı içimi sızlatan muhteşem 1977 mahsulüyle– doldurdum kadehimi. Sonra bir deney yaptık: Şarabı önce ışığa tuttuk ve koklayıp parmaklarımızla soğuk yüzeyine dokunduk –sonra da "şaraba bir başka yoldan vâkıf olmak" için içtik. Sanki bir ka-

lenin güçlü savunmasını yarmış ve insanların göz alıcı kıyafetler içinde bizi karşıladığı apaydınlık bir holde buluvermiştik kendimizi. Kant'ın aktarmak istediği de budur işte. Numenler ve transandantal perspektif el ele verir ve bu perspektif bizim erişebileceğimiz bir şey olmasa da, erişebilseydik neye benzeyeceği konusunda fikir edinebiliriz.' Şarabın ağızdan aşağı inerken verdiği sarhoşluk, maneviyatının ifşasıdır adeta. Üstelik şarabın maneviyatı içimdeki maneviyattır ve –transandantal benlik ve tarifsiz özgürlük– kavrayışımı devamlı aşar. Bu deneyi sık sık tekrarlar ve bizzat yaptığım üzere, Kategorilerin Transandantal Çıkarımı'ndaki argümana bakmayı faydalı bulurum. Ama bana sorulsaydı aşırı pahalı olan, her halükârda bal ve cevizin ağır bastığı fazlaca kokular barındıran ve bastırmak için bir ahtapot yemeği gerektiren beyaz Hermitage'ı tavsiye etmezdim. Aslına bakılırsa bir şişe Argentine Malbec tavsiye ederdim; kaldı ki Kant'ın *Saf Aklın Eleştirisi* ile Kantçı paradokslarla dolu olan ve Arjantin'e gitmeye kesinlikle gerek olmadığını bize hatırlatan Borges'in hikâyelerini birleştirmek hiç de kötü bir fikir değildir.

Kant'ın her metnine eşlik etmek, ilk *Eleştiri*'sine eşlik etmek kadar kolay değildir. İkinci *Eleştiri*'yi ve etik hakkındaki diğer yapıtları tamamlayacak bir şeyler bulmak mümkün görünmüyor. *Yargı Yetisinin Eleştirisi*'ne gelecek olursak; bir yerinde "Kanarya şarabı"na gönderme yapıldığından, önce East India Sherry, sonra Tawny Port ve son olarak da Madeira'yı tadarken buluverdim kendimi; ama Kant'ın güzelliğe dair yargıların evrensel ama öznel olduğu yolundaki kanıtına, ya da "beğeni çatışkısı" şeklindeki türetmesine (şüphesiz ki Kant'ın en derin ve baş belası paradokslarından biridir bu ve neticede bir yere varma-

yacak olursa, şarabın içerdiği argümana bırakmalıdır yerini) hiç yaklaşamadım bile.

Fichte. Bir versiyonu elinizdeki kitapta beni meşgul etmiş olan *Selbstbestimmung* felsefesini Fichte'ye borçluyuz. Ama kendisinin üslubu öyle berbat ki gözlerinize inanamazsınız. Üstelik özne ile nesnenin oluşturduğu büyük dramın, sırf zihince çok daha güçlü olan Hegel tarafından ele alındığından bize anlaşılır gelmesinde de şaşılacak hiçbir yan yok. Gelgelelim Fichte'nin yapıtlarından birinin belli ölçüde retorik meziyeti var: *Alman Ulusuna Söylevler*. Bu yapıtında Fichte bir pan-Alman milliyetçiliği için güçlü bir çağrıda bulunur: ona göre, bu milliyetçiliğe ihtiyaç olmasının sebebi, Alman prensliklerinin Napolyon orduları karşısında hezimete uğramasıydı. Nitekim Avrupa'yı iki kere yıkıma götürecek olan yola Almanya'yı sevk eden kişi Fichte'ydi –daha doğrusu, Fichte'ye haksızlık etmeyelim, Napolyon'du. Almanya'nın bu olaylar karşısında suçluluk duyması anlaşılabilir bir durumdur; ama bütün gelenekleri bertaraf etme, hatta şaraplarının tadını Avrupalı tanımsız bir şeye dönüştürme arzularıysa o kadar anlaşılabilir bir durum değildir. Rhineland'den gelen yeni paketlenmiş şaraplardan birinin üzerinde İngilizce "Fire Mountain" (Ateş Dağı) diye bir etiket vardı. Yeşil bir Chianti şişesinde satılan bu şarap her amaca uygun Thierry Fontannaz diye bir Avrupa ismi taşıyan biri tarafından üretiliyor ve üzerinde tek bir Almanca sözcük barındırıyordu: Riesling. Alkol oranı zorla yüzde 12.5'a çıkarılmış olan bu şarabın baştan aşağı Avustralya'ya özgü bir tadı vardır. Almanların geçmişten kaçmalarının daha güçlü bir

sembolünü bulmak çok zordur. Fichte'nin yanında böyle bir içki içerek kendisine hakarette bulunamam. Bu cevval, hırçın ama nihayetinde iyi niyetli olan düşünüre en çok yakışacak şarap, şu eski Rhinehald şaraplarından biridir; bu şarap Fichte'nin bertaraf etmek istediği yerel vatanperverliğin –yani *Volk und Kultur* perverlikten ziyade köy ve bağ perverliğinin– kanıtıdır adeta. Benim tavsiyem tatlı bir *beerenauslese*; hani şu Bockenheim'daki Grafenstück'te satılan, alkol oranı yüzde 8 olan ve marketlerde bir hiç fiyatına satıldığından İngiliz alkoliklerine hitap eden şarap.

Hegel. İddiaları, hatalı mantığı, soyutlama sevdası, dünyayı kendi suretinde yeniden yaratma azmi hakkında ne düşünürseniz düşünün, şurası bir gerçek: Hegel modern dünyayı kendisinden önce ve sonra hiç kimsenin kavrayamadığı kadar kavrayabilmişti. Dünyamızı şekillendirmiş olan yabancılaşma, tanınma, mütekabiliyet, mücadele ve haklarla ilgili teorileri kendisine borçluyuz. *Tinin Görüngübilimi*'nde aktarılan büyük meseller ve estetik, siyaset ve din felsefesi hakkındaki dersleri sayesinde hem solcuların gizli arzularını hem de sağcıların onlara verdiği sert cevabı anlayabiliyoruz. Velhasıl, felsefeciler arasında benim tek kahramanım Hegel ve onun özel mülkiyeti özgür ve bireysel benliğin tezahürü diye ihtişamlı bir şekilde doğrulayışını anlayabilmem de ancak şarap mahzenini ziyaret edip onun ne kastettiğine dair oracıkta bir teyit bulmamla mümkündür. Çoğu zaman da iyi bir şeyle çıkarım mahzenden. Geçenlerde köle-efendiyle ilgili pasajı okurken, ünlü Vignamaggio bağında üretilmiş bir Chianti Classico içtim; Leonardo'nun Mona

Lisa'sının doğduğu bu bağda killi toprak ile Sangiovese üzümü birleşerek zengin vişne özüne sahip bir şarap üretilir ve bu şarap da 1404'te üretilen ve ilkin "Chianti" diye adlandırılan şarap olabilir pekâlâ. Bu şarap drama biçimindeki argümanı mükemmelen tamamlamış ve –tahakkümün aşkın hale gelip ahlak yasasının dingin mütekabiliyetine dönüştüğü– sonucun mantıken tastamam mecburi olmasa da gayet doğal görünmesini sağlamıştı.

Hegel'le beraber Toskana şarabı içmek için bir neden daha var. Hegel'in felsefesinde çürütülmesi gereken habis bir yan, yani bize tarihin sürekli bir dram olduğunu, art arda yapılan Edimlerin büyük bir finale doğru gittiğini, bizleri *Zeitgeist*'ın yarattığını ve "yaşadığımız çağa" mahkûm olduğumuzu söyleyen; modernizm sona erdiği için, artık postmodernizme ait olmamız gerektiğini, tonalite tükendiği için artık atonaliteyi kabul etmemiz gerektiğini vs. söyleyen bir yan vardır. Bu saçmalığın çürütüldüğü yer ise Floransa'dır. Atina hariç, aynı büyüklükte hiçbir şehir Floransa'nın büyüklüğüne erişememiştir. Ama on yedinci yüzyıldan bu yana tarih Floransa'yı umursamıyor. Birkaç uyanış, birkaç opera prömiyeri ve ara sıra hortlayan milliyetçilik –geriye kalansa, Henry James, E.M. Forster, Bernard Berenson gibi turistlerin ve çok yakın geçmişe dair fikirlere hasredilmiş Enstitüsü'yle AB'nin eseri tamamen. Floransa, Medici ailesi sonuçta kendi kendini yok ettiği zaman nasılsa hâlâ öyle. Sonrasındaysa Amerikalı akademisyenlerin sterilleştirici bakışlarına, Arno Nehri'nin ara sıra meydana getirdiği sele ve otobüs otobüs gelip giden turistlerin meydana getirdiği daimi sele maruz kalmış. Üç asır boyunca eşi benzeri görülmemiş ölçüde sanatçı, şair ve düşünür çıkaran bu

ufacık yer günümüzde derin bir uykuda. Ne modern ne de postmodern bir şehir; geçmişin bir parçasından ve ille de *Zeitgeist*'a ya da onunla yakından alakalı bir şeylere ait olmanızın gerekmediğinin kanıtından ibaret. Keza şaraplarının tadı da öyle.

Schopenhauer. Şeyleri gerçekte olduğu gibi görmek ve böylece şeyleri gerçekte olduğu gibi görmenin yanlış olduğunu göstermek dışında hiçbir şey yapmamış olan yüce bir kötümser için ne söylenebilir? Buradan şu sonuç çıkıyor: Şeyler gerçekte onun gördüğü gibi değildir. Şöyle de söyleyebiliriz: "Şeyler nasıldır" farklı türde bir yanılsamanın adı olup sahteliklerin "arasından gören" kişinin egosunu okşar. Sahteliklerin arasından görmek en büyük sahteliktir. Schopenhauer'i kemanıyla baş başa bir halde, dünya için tek bir yaş dökmeyen (zira bu durum dünyanın değerli olduğunun kabul edildiği ve yetersizliği konusunda üzüntü duyulduğu anlamına gelir), yalnızca kendisi ile gene kendisi arasında bir ezgi çalan, okyanuslar kadar engin İstenç'i temsiller dünyasının ardına toplayan ve ayak parmağını daldırıp oranın nasıl bir yere benzediğini anlamaya çalışan biri olarak tasavvur ediyorum. Bu tür bir tasvir Yeni Zelanda'dan güzel bir kadeh Chardonnay, belki de *Muddy Water* denen ve mineral yönünden zengin, yağımsı bir karışım ister yanına; böylece bizler de başkalarının söz konusu okyanusu geçtiğini, hem inançlarını hem de umutlarını koruduğunu ve acayip yerlere ulaşıp inançlarını ve umutlarını bağ ekerek hayra dönüştürdüğünü hatırlarız.

Kierkegaard. *Korku ve Titreme*, *Kaygı Kavramı*, *Ölümcül Hastalık Umutsuzluk* –ne tip bir insan bu tür başlıklar taşıyan kitaplar yazıp da üzerine kendi adını koymaz? Danuaların oluşturduğu gölgelerde hortlakların ve vampirlerin harıl harıl onun bedenini aramasına şaşmamalı. Aslında Kierkegaard erotik aşkı konu edinen iki büyük eser kaleme aldı: İkisi de *Enten-Eller*'in (Ya/Ya da) ilk kısmında yer alan *Baştan Çıkarıcının Günlüğü* ve *Erotizmin Dolaysız Safhaları*. Mozart'ın *Don Giovanni*'sinin incelendiği ikinci çalışma, bir felsefeci tarafından yazılmış en iyi müzik eleştirisi muhtemelen ve o yüzden de Don'un şarap ve hayata (en azından kendi sürdüğü tarzda hayata) ithafen söylediği deli dolu aryasında bahsi geçen şarap, yani Trentino bölgesine ait Marzemino içilmeli yanında.

Bu şarabı Rimini'deki büyük sergi salonunda kurulmuş yöresel restoranlardan birinde, orada her yıl düzenlenen Halkların Buluşması adlı organizasyon için yemek tedarik eden bir restoranda içtim geçenlerde. İrlandalı dostlarımın, kadehlerini ellerinde muhafaza edişlerini hayretler içinde seyrettim. Müthiş eğitimli İrlandalılarla aynı masayı paylaşmak ve masada şarap içen tek kişi olmak nadiren yaşanacak bir tecrübedir; en azından benim ilk tecrübemdi. Unutmadan şunu da söyleyeyim ki bu kişilerden biri Patrick Kavanagh'ın şiirlerini okuyordu; diğeri, kadehteki mor nektarın muadili olan kara kara gözlere sahip güzel bir kız ise, kemanla melankolik Kelt ezgileri çalışıyordu. Mazeretleri basitti: Sahne sırası onlardaydı ve prova yapıyorlardı. Bütün şişeyi bitirme işi bana düşmüştü.

Sonraki kuşaklara azimli erkek kardeşi tarafından ulaştırılan, okuldan terk mahut şairin melankolik şi-

irleri yol kenarında bir batağa saplanmış bir sarhoşun homurtularına benzer. Şarap bana etki ettikçe ve tıpkı son duaları ifa eden bir rahip gibi, kemanın melodileri de dizeler üzerine abandıkça, Beckett'in iyice ufalmış kahramanlarının fevri bir yalnızlık içinde rast geldiği ve köşebaşındaki her evin hem meyhane hem de cenaze evi olduğu, çamura batmış arsaların arasındaki daracık sokaklar gelmişti aklıma. Ayrıca şu da kafama dank etmişti: Şayet Kierkegaard'ın Jutland'ında bir iki meyhane bulunsaydı, hem orası çok daha az korkunç bir yer olurdu, hem de kendisinin hayatı çok daha mutlu geçerdi; ayrıca –ben içtikçe kemancının gitgide daha çok benzediği– Regina Olsen'e eziyet etmek yerine, nihayetinde Regina'ya gidip ondan gönlünün kraliçesi olmasını isteyebilirdi.

Nietzsche. Nietzsche ilk yapıtı *Tragedyanın Doğuşu*'nda sanatın kökeninde dinin olduğunu bildirmiş ve Dionysus'u sevinç, dans ve tekerrür tanrısı olarak yeniden keşfetmiştir. Akademideki eleştirmenlerin yerden yere vurduğu bu kitap, yazarının filoloji profesörü olarak vaktinden önce ilerleyen ikbaline son vermişti. Gelgelelim bana göre, bu kitap trajedi üzerine bugüne kadar yazılmış en iyi eser olup, Nietzsche'nin düşünsel sorunlara –yani bunları gündeme getiren kişiden, eldeki durumda Nietzsche'den, bağımsız olarak var olan sorunlara– en bariz şekilde yoğunlaşan kitabıdır. Ayrıca Dionysus'a sunulan bir ithaftır ve bu kitabın yanında tanrının bize bahşettiği en büyük lütfu içmek icap eder.

Ama bir de sonraki yazıları var ki bunların *Problematik*'i Nietzsche'den hiç de bağımsız değil. Doğrusunu söyle-

mek gerekirse, bunlar bugüne dek yazılmış en benmerkezci, güya bilgelik içeren yazılardır. Dahası, göründüğü kadarıyla gitgide Dionysus'un gerçek anlamını da gözden yitirmişlerdir. Hayatının aklı başında olduğu döneminin sonlarına doğru şunu yazmıştır Nietzsche (*Güç İstenci*, s.252): "Dionysus'a karşı 'Çarmıha Gerilen': İşte size antitez." Halbuki Dionysus'un bayrağını, Çarmıha Gerilen devralmadı mı: Aşai Rabbani ayini şarap tanrısının kudretini göstermedi mi şanki!

Tabii bir de Nietzsche'nin etkisi denen şey var: Naziler *Böyle Buyurdu Zerdüşt*'e kucak açmış, kitapta Süperinsan'ın dünyevi tecessümünü kendi pagan üstünlük taraftarlıklarının habercisi olarak görmüşlerdi. Foucault ise Nietzsche'yi otorite olarak kabul edip, beşeri toplumların kökeninde iktidarın yattığı ve ihlal etmenin de bu iktidara verilecek en özgürleştirici cevap olduğu görüşünü savunmuştu. Ne sebeple olursa olsun, kendilerini *agape*'nin her biçimiyle hasmane bir ilişki içinde bulan kişiler, Nietzsche'den biraz keyif alabilirler, zira halihazırda anlaşıldığı biçimiyle onun verdiği mesaj, Shakespeare'in Polonius'undan uyarlanabilir pekâlâ: "Kendini kandırma sakın, benlik ne kadar büyürse o kadar iyi olur"

Nietzsche, "ahlakın soykütüğü"nün çıkarılması sonucunda ahlakın yıkılabileceğine inanıyordu; ahlak ise Nietzsche'nin soykütüğünün çıkarılmasıyla karşılık vermemizi zorunlu kılıyor: İşte o zaman da zavallı bir yaratık çıkıyor ortaya. Nietzsche'nin yazıları benmerkezci bir nörotiğin görkemli feveranlarından ibaret ve eksiksiz bir biyografi bağlamına oturtulduklarında kendi kendini kandırmaya dair sayısız alıştırma gibi görünüyor. Hayata, sağlığa, gaddarlığa ve güç istenci-

ne dair bu zikirler, hastalıklı ve ürkek birinin, büyük oranda hermetik bir hayat sürmüş ve bırakın kendisini hiçbir şeye ya da hiç kimseye asla hükmedememiş birinin büründüğü maskelerden ibaret. Gene de *Tragedya'nın Doğuşu*'nun yazarına kadeh kaldırmamız gerekiyor; kadehin içinde nazenin, hipokondiriyak bir iksir olmalı; üstüne maden suyu eklenmiş bir parmak Beaujolais de olabilir.

Russell. Wittgenstein'ın söylediğine bakılırsa, Russell'ın kitaplarını birbirinden tamamen farklı iki gruba ayırmak gerekir. Mantık ve matematiğin temellerine dair olanlar maviyle ciltlenmeli ve herkes bunlan okumaya mecbur olmalı. Siyaset ve popüler felsefeye dair olanlarsa kırmızıyla ciltlenmeli ve yasaklanmalı. Wittgenstein'ın amirane düşünce tarzına sahip olmadığım için, onun vardığı sonucu çıkaramıyorum ben. Ama yargısı akla yakın. *The Principles of Mathematics* gibi büyük bir kitabın yanına kırmızı Bordo şarabı çok iyi gider –en iyi mahsulden, mesela 1988 ya da 1995 yılından, bir Château Beychevelle ya da Château Ducru-Beaucaillou tavsiye ediyorum.

Husserl. Russell ile bu kişi kadar zıt düşecek başka biri herhalde yoktur yeryüzünde. Tıpkı Russell gibi, Husserl de felsefe kariyerinde, matematiğe anlam kazandırmak için yola çıktı, ama sonunda matematikte ne kadar anlam varsa hepsini alıp götürdü. Akabinde de fenomenoloji denen bilimi, daha doğrusu sahte bilimi icat etti, zira kendisine göre, maddi dünyayı "paranteze alarak" zihnimizin içindekilerin özünü tecrit edebilirdik. Bu hususun yarattığı yavan metinlerdeki

gedikler, Husserl'ın aslında hiçbir şeyden bahsetmediğinin farkına varmasını sağlamış olmalıydı. Heyhat! Kendileri, bu durumu izah etmek için "Avrupa bilimlerinin krizi" diye bir şey uydurmakla yetindi. Bilmediği bir şey vardı ki (üstelik benliğe dair bu takıntılı incelemenin ilk kurbanlarından biri de insanın kendini bilmesiydi) o da esas krizin Husserl'ın *ta kendisi* olduğuydu. Hem zaten böyle bir krizi atlatıp ayakları yere sağlam basmak da güçlü bir uyarıcı ister. Bendeniz Husserl'ın memleketi Moravya'dan üç kadeh *slivovitz* tavsiye ediyorum: Biri cesaret vermek için, biri jargonu kolayca yutmanız için, biri de sayfanın üzerine dökmeniz için.

Sartre. Jean-Paul Sartre'ın ünü 1964'te doruk noktasına ulaştı, zira o yıl Nobel Edebiyat Ödülü'nü aldı ve belki de en dokunaklı, güzel yazılmış eserini, çocukluk yıllarını anlattığı *Sözcükler*'i kaleme aldı. Sartre kendinden çok emin bir şekilde Nobel Ödülü'nü almayı reddetti, tıpkı *Légion d'honneur*'ü reddettiği ve *Sözcükler*'de yazar olarak adlandırılmasına karşı çıktığı gibi. Aslında Sartre'ın Egemen Düzen tarafından kabul edilişinin doruk noktası olan 1964 yılı, aynı zamanda egemen düzene duyduğu düşmanlığın ve kendisinin o düzenin bir parçası haline geldiğine inanmayı reddedişinin de doruğa çıktığı yıldı. Ömrünün geri kalanında, Sartre edebi enerjisini *Critique de la raison dialectique*'teki (1960) Marksist lagalugayı izah edip geliştirmeye ve Flaubert'in gerçekte Sartre, ya da Sartre'ın gerçekte Flaubert olduğunu, her halükârda bu iki insanın aslında var olmadığını, var olmayışın da yazarın gizli ya da yarı gizli amacı olduğunu ispat-

lamak üzere, asla bitiremeyeceği devasa bir Flaubert biyografisi (*L'Idiot de la famille*) yazmaya ayırdı.

1980'de var olmayanların safına geçen Sartre'ın ünü iyice azaldı, zira herkes onun öğretileri ve ibretlik örneklerinin verdiği zararın farkına varmaya başlamıştı. 1972'de Münih Olimpiyatları'nda İsrailli 11 oyuncunun öldürülmesini ortaya atmasının üzerine açıkça özür dilemesinin ardından, kendisinin evvelce sapasağlam olan ahlaki otoritesi konusunda Fransız entelektüellerinin zihninde soru işaretleri çoktan belirmişti. Bunun üzerine bir de 1984'te Marc-Antoine Burnier'nin *Le Testament de Sartre*'ı yayımlanıp, felsefecinin etkili olduğu yıllarda kaleminden dökülen, akıllara durgunluk verici katliam savunuları bir araya getirildiğinde, bir daha asla silinmeyecek olan bir soru işareti daha çıktı ortaya. Buna rağmen, Fransız kültürünün ortasında kapkara bir güneş gibi duran Sartre'ın hükümran varlığı, naaşı Montparnasse'a doğru yol alırken ardından 30000 kişi çekmeyi başardı. Kaldı ki modern hayatın mutlak özgürlük alanı olduğu, bu hayatta seçimin yegâne değer teşkil ettiği, seçtiğimiz her şeyin Hiçlik'e döndüğü ve seçimleri de bundan yarattığımız yolundaki cezbedici tasavvuru, son otuz yıldır Paris entelijansiyasının kaleminden çıkan felsefelerin tümünün temelinde yatar.

Sartre'ın büyük felsefe eseri *L'Être et le néant* (1943, *Varlık ve Hiçlik*), yazıp söylediği her şeye musallat olan Hiçlik kavramını ortaya atar. Sartre bir nevi olumsuzlama işçisiydi; konu ya da sebep ne olursa olsun, uğraşa uğraşa Bir Şey'den Hiçbir şey çıkarabiliyordu. Kahraman seçme konusunda Baudelaire'den daha şeytan olduğunu ortaya sermişti: Profesyonel hırsız

Jean Genet'de modern aziz denen tipi keşfetmiş (*Saint Genet, comédien et martyr*, 1952), ahlaki bir saflık biçimi olarak cinayeti savunmuştu. Marx'ın sınıfsal düşmanını yeniden icat etmiş ve koca bir genç kuşağa "bourgeoisie"ye –yani âdetler, kurumlar ve yasalardan müteşekkil "kötü niyet" lehine özgürlüğü fırlatıp atan sınıfa– düşmanlık besleyerek yaşamalarını telkin etmişti. Her ne kadar en başta, Komünist Parti'nin utanmadan Nazilerle işbirliği yaptığına tanık olduğu için, Parti'yi acımasızca eleştirmiş olsa da, 1950'lerde Marksizme dönmüş, sonrasında da Komünizm karşıtı oyunu *Les mains sales*'ın sahnelenmesine karşı çıkarak, okurlarından "Komünizmi yaptığı eylemlere değil, niyetlerine bakarak yargılamasını" istemişti –ömrünün sonuna dek benimsediği bir tutumdu bu.

Sartre'ın burjuvazi karşıtı retoriği Fransız felsefesinin dilini ve savaş sonrası gündemini değiştirmiş, önceki kolonilerden kalkıp Paris'e gelmiş öğrencilerin içindeki devrimci arzuları ateşlemişti. O öğrencilerden biri sonraları memleketi Kamboçya'ya dönecek, burjuva sınıfının "art arda gelişi"ni ve "ötekilik"ini hedef seçen "bütünleştirici" öğretisini (1968, *Critique de la raison dialectique*'te ve *Situations VIII ve IX*'da dile getirilmiştir) hayata geçirecekti. Sartre'ın şeytani yazılarının neredeyse her satırında dile getirilen, sıradan ve fiili olanı aşağılamayı, Pol Pot'un ari öfkesinde görmek hiç de boşuna değildir. "*Ich bin der Geist, der stets verneint*" der Mephistopheles: Daima olumsuzlayan ruhum ben. Aynı şey Sartre için de söylenebilir; ona göre, *l'enfer, c'est les autres*, yani cehennem öteki insanlardır (*Huis clos*, 1947). Tıpkı Milton'ın Şeytan'ı gibi, Sartre da dünyayı kendi gururu altında tahrif edilmiş olarak görmüştü –Nobel Ödülü'nü reddetmesine neden olan

da işte bu gururdu, zira takdirin kaynağı Öteki'dir ve dolayısıyla sahici Benlik'in gözünden kaçmaz.

Gelgelelim bütün ahlaki kusurlarına rağmen, Sartre'ın düşünürlüğü ve yazarlığı görmezden gelinemez. Bunu ortaya seren eser *Sözcükler*'dir; Proust kültüne tepki olarak yazılmış, Sartre'ın telakki ettiği şekliyle, bir çocuğun hayatında ve yetişmesinde sözcüklerin tuttuğu yere dair gitgide artan yanlış anlamaları gidermek için tasarlanmıştır. Sartre'a göre, çocukluk Proust'un zihninde canlandırdığı gibi, ömür boyu sığınılacak bir yer değil, sayısız hatanın ilki ve sonradan yapılan bütün hataların da habercisidir. Sartre'ın müstehzi ve veciz üslubu başlı başına Proust'un tenkididir; sonuçta ortaya çıkan şeyse –ki gerçeküstücü Michel Leiris'den epeyce feyz almıştır– De Quincey'in *Bir İngiliz Afyon Tiryakisinin İtirafları* ve Sir Edmund Gosse'un *Father and Son*'ıyla boy ölçüşebilecek otobiyografik bir başyapıttır. 1964'ün Sartre için hayırlı bir yıl olduğuna şüphe yok, zira kendisinin gerçek yazarlığının ortaya serildiği ve *Critique de la raison dialectique*'deki jargon yüklü nemrut dilinden bir süreliğine de olsa kurtulduğu bir yıldı. *Sözcükler* kahkaha atmaya muktedir bir insanın –şayet kahkaha Öteki'nin elindeki bir silah olmasaydı, kendisini kahkahalara koyverecek bir insanın– elinden çıkmıştı.

Şimdi diyeceksiniz ki "Bütün bunları bize niye anlatıyorsun?" Aslında Sartre 1964 yılına dönmem için bir bahane. 1964 mahsul açısından iyi bir yıl değildir, ama 1980'de içtiğim bir şişe 1964 Chambertin Clos de Bèze sayesinde bende silinmez izler bırakmış bir yıldır. Bu şarap, gerçek bir Burgonya şarabının en iyi ikinci mahsul yılında erişebileceği tat derinliği ve kalıcılığına dair

bende muazzam bir içgörü yaratmıştı. Şayet bir gün tekrar Sartre okuyacak olsaydım, bu zehrin yanında içmek için 1964 Burgonya şarabı arardım. Gelgelelim bulma şansım çok az, o yüzden de bu büyük yazarı bir daha hiçbir zaman okumayacağım –bunun için de Tanrı'ya şükrediyorum.

Heidegger. Bizlere "hiçlik hiçiyor" diyen felsefecinin yanına hangi iksir iyi gider? En iyisi, boş bir kadehi dudaklarımıza götürmek ve içindekini "hiçe hiçe" boğazımızdan aşağı göndermek: Gerçek bir şarap erbabının bu tecrübeden kâm alacağına şüphe yok.

Patocka. Sokrates ve Boethius ölüme mahkûm edilmişti; İbn Rüşd ve İbn Meymun sürgün gitmişti. Ama yakın geçmişte felsefeciler, özellikle de düpedüz cinai düşüncenin kıyısında dolaşan Sartre ile Heidegger en ufak şahsi kayıp yaşamaksızın paçayı kurtarmayı başarmışlardır. Gelgelelim modern felsefenin verdiği bir şehit vardır ki o da Çekoslovak *Charta* 77'nin ilk sözcüsü olan ve 1977'de polis sorgusu sırasında hayatını kaybeden Jan Patocka'dır. Husserl'in öğrencisi olan Patocka, hocası gibi verimsiz bir jargona saplanıp kalmıştı. Ama gerçekler Patocka'nın yardımına koşmuştu, zira gençler ülkelerinde çekilen ıstırapları dile getirmesi için ona yalvarmış ve ruha özen gösterme konusunda gizli gizli verilen hikmet dolu ve incelikli derslerle ödüllendirilmişlerdi. Bu derslerin yanında Çek şarabı içilmeli; keza bu büyük insanın izinden giderken (1985'te tutuklanmama dek) benim verdiğim derslerde de Çek şarabı içilmişti. Çek şarabı diyorum, ama elbette Çek Cumhuriyeti haline gelen yerin ger-

çek şarapları o zamanlar Moravya'da üretilmekteydi ki hâlâ da öyledir.

Patocka'nın yaşadığı dönemde en iyi Moravya şarapları kaynağında şişelenmiyor, market zincirlerinde satılmıyor, Avustralyalılar tarafından üretilmiyor, budalaca bir alkol derecesine yükseltilmiyor, Chardonnay'la lekelenmiyordu. Bu şarapların varlığı kulaktan kulağa yayılıyor ve bu sırra erişmek için öncelikle güvenilir olduğunuzu göstermeniz gerekiyordu: 1938'den beri hiç kimsenin hiç kimseye güvenmemiş olduğu bir ülkede epey marifet isteyen bir iş bu. Nihayetinde bağların arkasında kireçtaşı tepelerinin içine oyulmuş mahzene ulaştığınızda; sarkık yanaklı mülk sahibinin peşinde çamurlu ve yarı karanlık yerlerden geçip cam bir pipetle her fıçıdan bir fırt çektiğinizde ve islenmiş domuz karnı dilimleri (bunun adı *Anglicka slanina*'dır ki yabancıların İngiliz şarküterisine yaptığı tek övgüdür, ama bu övgü bariz bir yanlışlığa dayanır) yardımıyla tadı daha da güzelleştiğinde; seçiminizi yapıp borcunuzu ödediğinizde, şarabı evinize götürmek size kalmış bir şeydi. Kimileri şişe, kimileri bidon, kimileri de ağızlarını metal kapakla kapadıkları küçük fıçılar getiriyordu. Eğer şarabı şişede biraz olgunlaştırmak istiyorsanız, şarabı uzun mantar ve balmumu yardımıyla doğru dürüst nasıl şişeleyeceğinizi öğrenmeniz gerekiyordu. Tecrübelerime göre, bunların en iyisi yerel Cabernet Franc çeşidinden üretilen muhteşem kırmızı şaraptır. Orta Avrupa'da bu üzüm adını Aziz Lawrence'dan alır. Niye diye sormayın; ayrıca neden Lawrence adının Slav dillerinde Vavrinec olup çıktığını da sormayın bana. Platon ve Avrupa hakkındaki derslerin yanında bir şişe *Svaté Vavrineché* içmek, ıstıraba ve fedakârlığa dair kafanızda kocaman bir pencere açacaktır.

Artık Çekoslovakya diye bir ülke var olmadığına ve Çek toprakları da global ekonomiye dahil olduğuna göre, pekâlâ işlerin bugün nasıl yürüdüğünü sorabilirsiniz. Bunun cevabı, ülkenin henüz global ekonomiye hiç mi hiç dahil olmadığını kanıtlayan Habsburg demiryollarında gizli. Tozla kaplı şirin trenler, sizi makul bir rahatsızlık içinde tıngır mıngır köyden köye taşır ki evinizden çıkmamış olsaydınız daha fazla zarar görmezdiniz. Saati saatine uymayan trenlerle yapılan gün boyu süren bir yolculuk taş çatlasa on pound tutar. Üstelik tren tıngır mıngır ormanların ve geçitlerin içinden, nehir kıyıları ve tarlaların yanından geçip giderken, yerel ürünlerden birini yudumlayabilirsiniz; şunu da kesinkes bilirsiniz ki şarap ticaretini destekleyerek –Komünizmin pek çok feci mirası arasından ekolojik olarak en tehlikeli olan– kolektif çiftliklerin ortadan kaldırılmasına yardımcı olursunuz. Orada burada küçük üreticiler ortaya çıkıyor ve erozyona uğramış arazilerini parça parça satıyor, bağlar, ağaçlar ve çitler dikiyor, kayalara yontulmuş mahzenleri ve viran kulübeleri eski haline kavuşturuyor ve çoğu zaman herifçioğullarından arsaları geri alıyorlar. Neredeyse kirden saydamlığını yitirmiş pencerelerin birinden dışarı bakarak *Svaté Vavrinecké*'nizi yudumlarken ve parmaklarınız da "mahvolanların dayanışması" hakkındaki zor argümanın izini sürerken fark edeceksiniz ki ıstırap ve fedakârlık kimi zaman değerlidir.

Wittgenstein. "Yediğim şey umurumda değil," demişti Wittgenstein fevri bir edayla, evsahibinin iyi niyetli sorusuna cevaben, "tabii hep aynı şey olduğu müddetçe" Bu cevapla ne kastedildiğini anlamak zor;

olsa olsa "Ben bu tür şeyleri aştım" demenin nobran bir yolu olabilir. En münzevi keşiş bile, sırf Tanrı'nın bahşettiği lütufların çeşitliliği ve bolluğunu hatırlamak için, zaman zaman farklı tatlara ihtiyaç duyar. İçki konusundaysa birörnekliğe daha fazla meyilliyizdir. İstediğimiz gibi bir birahane, bağ ya da damıtıcı bulduk mu her gün masaya aynı şişeyi koyar dururuz. Herhalde modern şehir sakinlerinin hayatındaki yegâne değişmez şey olan bu durum, aldatmalarla geçen günleri için bir telafidir. Evliliklerin ahlaki dinginliğinin acısı sıvı biçimden çıkarılır ve avare şarap sevdalısının gerçek Penelope'u kendisini masada bekleyen ev şarabıdır.

Bu değişmezlik Wittgenstein'ın açıkladığı değişmezliğin zıddıdır bir bakıma. İçtiğimiz şey umurumuzda değil gibi bir durum değildir söz konusu olan, bilakis umurumuzdadır, hem de fazlasıyla. Gene de Wittgenstein'la beraber içilecek en doğru şarap her gün masanıza koyduğunuz şarap, yani size her gün eşlik etmesinden hoşlandığınız, misafirlere, hele hele özel misafirlere ikram etmediğiniz, her gün yalnızca naçiz kendinizin içtiği şarap olur. Orta sınıf kırmızı bir şarap ya da düz bir Beaujolais olabilir. Tadı kafanıza takmayın sakın, yoksa tadı özel bir nesne sanıp yanlış yorumlayabilirsiniz, tıpkı *Felsefi Soruşturmalar*'ın 293. kesiminde söz edilen kutudaki böcek gibi.

Strauss. Bu soyadını taşıyan, kültür alanındaki pek çok şahsiyetten benim favorim Richard olanı. Kendisinin *Rosenkavalier I* adlı oyununun ikinci perdesi *kitsch* denerek bir kenara konamaz, zira dört başı mamur bir müzik eseri addedilir. Gelgelelim tutarlı ol-

mak adına –gerçi bu tutarlılık zihinsel değil içgüdüsel bir düzeydedir– esas paye Küçük Johann'a verilmeli. Büyük Johann'ın da parladığı anlar var. David'e gelince; kendisinin izah edilemez bir nüfuza sahip olduğunu belirtmekle yetinip, aynı şekilde izah edilemez bir nüfuza sahip Leo'ya geçebiliriz. Eğer günümüzde hâlâ akademik siyaset bilimi "ekolü" diye bir şey varsa, o da Strauss'çuların ekolüdür. Ayrıca orta Avrupa'dan sürgün giden Leo Strauss, sırt çantasına koyup sakladığı fikirlerle, yanıp kül olmuş kıtadan geldiği için, ilkin hayat verici mesajlarından dolayı çok sıcak karşılanmış, sonrasındaysa öğrencileri çeşitli makamlarda iktidar ve nüfuz sahibi olup Amerikalılara siyasi rollerini hatırlattıkça, muhafazakâr diye yaftalanıp bir temiz tenkit edilmişti. Bu öğrencilerden biri de Warren Winiarski, yani Kaliforniya'da yeni ekilmiş bir bağda ürettiği şarapla Mouton'u ikinci sıraya düşüren kişiydi. Winiarski'nin hikâyesi George M. Taber'in *The Judgement of Paris*'inde anlatılır. Bay Winiarski de Fritz Allhoff'un *Wine and Philosophy* adlı derlemesinde kendi felsefesinin veciz bir özetini sunmuştur. Strauss'un düşünürlüğü hakkında ne düşünürseniz düşünün (ki ben pek bir şey düşünmüyorum), öğretmenlikteki maharetine diyecek yok. Velhasıl Strauss'un yanında Winiarski'den bir kadeh Stag's Leap çok iyi gider.

Hamvas. Anglosakson çevrelerde hemen hiç bilinmeyen, 1968'de vefat eden Macar felsefeci Béla Hamvas'a bu sayfalarda özel bir yer ayırmak gerekiyor; bunun sebebi yalnızca kendisinin derin vatanperverliği ve zor zamanlarda Macar idealini azimle savunması değil (bu savunma nihayetinde memleketinde kitap-

larını yayımlamasına mani olmuş ve savaş sonrasında Macaristan'daki en irfan sahibi ve yaratıcı düşünürü kol işçiliğine mahkûm etmişti), aynı zamanda felsefeyi iki büyük yadsımadan –pozitivizm ve Marksizm'den– kurtarma girişimidir. Savaş sonrası Komünist hükümetin baş sansürcüsü olan György Lukács, Hamvas'ın kütüphanecilik görevine son vermişti. İnsanın manevi ihtiyaçları ve iç özgürlüğüne dayanan, Hıristiyanlık tasavvurunun örnek bir savunusunu yapan Hamvas felsefesi, sonraları Lukács ve kafadarlarının Macar halkına dayattığı menfur sistem için tehdit olarak algılanmaya başlamıştı. Sözlerime devam edebilirim etmesine, ama Hamvas'ın hocası Karl Jaspers adı okuduğunuz şu ekte yer almazken, üstelik pekâlâ içkiyle beraber iyi gidecek daha önemli başka Béla'lar varken –mesela Bartok– böyle önemsiz bir şahsiyetten niçin bahsediyorsun diye sorabilirsiniz. Cevap basit: Bildiğim kadarıyla, şarap felsefesi üzerine kitap yazmış olan yegâne büyük felsefeci Hamvas'tır. Her ne kadar gönülsüzce de olsa, hiçbir zaman çevrileceğini ummadığım bu meçhul kitaba kadeh kaldırmam ve tecrübe ettiğim kadarıyla Macar şarapları üzerine kafa yormam gerekiyor.

Macar şaraplarına duyduğum beğeniyi Pest'teki loş bir mahzende edinmiştim. Burada Balaton Gölü civarından gelen Chardonnay'lar fıçılardan ikram ediliyordu. Pasaklı muhaliflere kaçak mal dağıtmakla geçen bir günün ardından, Komünistlerin "normalleştirme" dediği şeye feci şekilde muhtaçtım ve söz konusu Chardonnay da köylü kurnazlığıyla bir hamle yapmış ve rahatsızlık içinde geçen koca günü adeta şölene çevirmişti. Birkaç saatliğine de olsa, ben bile bu tuhaf dili ve tanışageldiğim insanları –ki çoğu Hamvas'ı kahraman

olarak görüyordu– anlayacağım zannına kapılıvermiştim. Balaton Gölü Chardonnay'ları bugün Chapel Hill markasıyla ihraç ediliyor ve Amerikan aksanına –hatta beyzbol şapkalarının ve Bermuda şortların muadili olan kalın ağızlı şişelere– sahip. Bu şarabın, anılmaya değer ama unutulup gitmiş o akşam gözlediğim dilsel yeteneklerim üzerinde artık etkide bulunmamasının sebebi de işte bu olabilir.

O zamandan bu yana, Macar bağcılığı epey gelişmiş ve Alex Liddell'ın *The Wines of Hungary* adlı kitabında, şarap üretilen 22 bölge itinayla harita üzerinde gösterilmiş ve göklere çıkarılmıştır. Buda'nın banliyölerinden bir iki dakikalık mesafede –ki burada haftada bir kez Hamvas üstünü başını değiştirip bir kitaba gömülür, ardından da ölümüne çalıştığı ücra elektrik santraline dönerdi– bağlarla kaplı, yer yer arazi parçaları, yazlık evler ve virane çiftlikler barındıran yamaçlarda buluverirdiniz kendinizi. Burada leziz ve meyvemsi beyaz şaraplar kireçli toprakta yetiştirilir. Yakınlarda denediğim, mürver çiçeği aromasına ve yapraksı bir tada sahip bir Budai Pinot Gris, 1988'in o tuhaf yaz günlerini hatırlatmıştı basbayağı; o zamanlar *Zeitgeist* adeta Amerikan malı aldatıcı bir gülümsemeyle şehrin üzerinde geziniyordu, tıpkı Macarcada *delibab* denen serap gibi. Bu sözcükse sırasıyla milliyetçiliğe, Komünizme, sosyalizme, kapitalizme, Habsburg nostaljisine, halk kültürüne –kısacası Macarlar o an neye inanıyorlarsa o şeye– uygulanıyordu.

Budai'nin tersine, Villanyi ve Szekszard'ın şarapları olgun, zengin ve komplekstir. Villanyi"nin 1998 Pinot Noir'ı mütevazi Burgonya şaraplarının gözde bir rakibidir; (Macar kırmızılarının kaliteli bir mahsu-

lü olan) Szekszardi Cabernet Franc 2000 ise hamilik yaptığım Romanyalıların övgüsünü kazanmıştır ki bu kişilerin Macaristan'dan çıkma bir şeyi övdüğü hiç görülmemiştir. Bu şarap Vencel Garamvari tarafından Budapeşte'nin altında, labirenti andıran mahzenlerde üretilmektedir; koyu frenküzümü rengi, hoş kırmızı Bordo kokusu ve uyumlu tadı Cabernet Franc'ı –Loire vadisinin kırmızı üzümünü– en cezbedici haliyle ortaya serer. Şarap felsefesi üzerine kitap yazan ilk felsefeci olmadığımı öğrendiğimde duyduğum kederi işte bu güçlü karışımla dolu bir şişeyle yudumlamıştım.

At Sam. Elinizdeki kitapta açıkça ortaya konduğu gibi, atlar yedikleri ya da içtikleri şeylerden, hatta en çok sevdikleri şeyden dahi tat almazlar. Ama gene de Sam'in tercih ettiği şeyler vardı ve bunlar şarap uzmanlığına özgü ortodoks düşünceleri epey aşıyordu. Sam'in yediği yulafların içine roze katılmayagörsün, o zaman Sam yulafları yalayıp yutuyor ve gözü gibi sakınıyordu. Sıcak yaz akşamlarında, günler iyice uzayıp da eski günleri arayan uzviyete canlılık geldi mi insanın canı roze çeker. Taze meyve aroması, çocukluğun gözde içeceklerini hatırlatan renkler, soğuk ve ferahlatıcı yudumun ışığını kolayca içerideki karanlığa taşıyışı: Bütün bunlar tatil mahiyetinde olup iş yaşamının stresini giderir ve âşıklar ile rahatlatıcı şeylerden oluşan bir dünya serer ortaya. Evet, mahcubiyetten kızaran kutsal bir pınardır bu ve adeta resimlerde şarkı söyleyen melek kanatlı çocuklar gibi, ağzından kabarcıklar çıkar. Peki, nihayetinde o tattan geriye ne kalır? Ne tür bir derinlik, giriftlik, yumuşak bir albeni kalır? Sanayi alkolünden üretilmiş bir kadeh ahududu likörü de aynı etkide bulunmaz mı?

Müthiş rahatsız edici, hatta sapkın bu düşünceler sığ esrimelerin ardından sinsi sinsi gelir. Sam'e bu soruları yöneltmek anlamsız olur, zira, Wittgenstein'ın dediği gibi, bir at konuşabilseydi eğer, onu anlamazdık. (Tabii, Wittgenstein'ın metninde "aslan"dan bahsediliyor, ama kastedilen şey tamamen aynı.)

Gelgelelim gerçekten muhteşem örnekleri bulunmasa da, güzel bir rozenin ucuz olması rahatlatmalıdır bizi. Dahası, rozenin muhteşem olduğunun iddia edilmesi, bir pop şarkısının beşli hece ölçüsüyle söylenmesi ya da bir bikininin vizondan yapılması gibi, abes bir şey olurdu. Rozeler üzümün posasından tanenler henüz çıkarılmamışken üretilir, bu yüzden de genel olarak uzun süre dayanmaz. Bunun tek istisnası, Rhône'da üretilen roze Tavel'dir, zira bu şarap diğer rozelerden öyle farklıdır ki gözleriniz kapalı tattığınızda, büyük ihtimalle Viognier üzümünden üretilen krema gibi bir beyaz şarap zannedebilirsiniz. Kaldı ki (tıpkı insanlar gibi), rozeler de iki sınıfa ayrılır: bir şey olmak isteyenler ve ekseriyetle hiçbir şey olmayanlar. Sam ikisini de seviyor.

Zararsız ve içilebilir hiçbir şey olanlar sınıfından, Loire'da üretilen roze d'Anjou her zaman iyi gider. Keza kalite bakımından daha düşük de olsa Portekiz ve İspanya'da üretilen *rosado* da öyle; tıpkı şahsen tercih ettiğim Provence rozesi gibi. Şayet atsanız, bu şarap yulafla birlikte içilmeli, ama at değilseniz *saucisson sec* denen sosis ve siyah zeytinle birlikte içilmeli, bu sırada da mesihlere özgü, en azından Mesih'e özgü bir haletiruhiyeyle, kuşların söylediği şarkılar dinlenmelidir. Bir de Mas Oliveras'ta üretilen Cabernet Sauvignon gibi, tavır takınan rozeler var: Pek çok İspanyol roze-

sinin kuvvetine ve sağlamlığına sahip, her gün yemeklerin yanında içilmesi icap eden, kadim Katalonya'dan kopup gelen bir esinti adeta bu şarap. Güney Afrika'da Nelson's Creek'te üretilen Cabernet-Merlot ise daha da güçlü ve fıçıları hatırlatan soluk amber rengine sahip. Eğer komplike roze diye bir şarap varsa, işte bu şarap tam da o: Hafif bir puro kutusu kokusu ve... Şarap jargonuna dalmak yerine şunu söyleyeyim: Sam'in büyük zaferini, yani Beaufort Dükü'nün av köpeklerinin yanında, Badminton'daki bütün çitlerin üzerinden atlamayı başardığı günü, Sam ile beraber bu şarabı içerek kutlamıştık.

Ama bana göre (muhtemelen Sam'e göre de) birincilik ödülüne, Oddbins'in Yunanistan'dan ithal ettiği roze Amethystos layık. Bu şarap yanar dönerli bir görünüm ve tam bir oktav tat kazandıran yerel bir üzümden yapılmıştır ve rayihası her yeri kaplar. Kadehin üzerinde hayali böcekler uçuşur ve şayet bir iki kadeh içtikten sonra, kulağınızı kadehe dayarsanız, şarap koyusu denizin sesini duyarsınız.



İÇİYORUM ÖYLEYSE VARIM

Roger Scruton

Descartes'ın modern felsefenin temelini atmış şu meşhur sözünü duymamış olanımız yoktur herhalde: "Düşünüyorum öyleyse varım".

Felsefeci Roger Scruton ise bambaşka bir şey söylüyor: "İçiyorum öyleyse varım". Şarabını yudumlayarak son derece akıcı ve nükteli bir üslupla hemen her büyük medeniyetin baştacı ettiği bu görkemli içkiyi anlatıyor bize. Platon'dan Nietzsche'ye, İbn Sina'dan Sartre'a, Schopenhauer'den Kant'a pek çok filozofla muhabbete giriyor, herbiriyle farklı bir şarabın tadına bakıyor.

Elinden şarabı hiç düşürmeksizin antik çağlardan günümüze şarabın hikâyesini anlatıyor bizlere. Ama daha önce duyduklarımıza hiç benzemiyor bu hikâye: Hem Antik Yunan'dan İslam coğrafyasına kadar çeşitli medeniyetlerde şarabın oynadığı rolü ortaya koyuyor, hem de Ortadoğu'dan Fransa'ya, Güney Amerika'dan Avustralya'ya kadar, dünyanın dört bir yanından şarabın özgün tarihini anlatıyor, toprağın ve bağların kokusunu taşıyor bize.

Şimdi, Scruton gibi, biz de Hayyam'a bırakalım sözü: "Dünya dertleri zehir, şarap da panzehir".

038879
ALD

aylak kitap

ISBN 978-605-5691-59-2

9 786055 691592