KIRKMERAK 5

KAFKA'NIN ÇORBASI

14 Tarifle Dünya Edebiyatı Tarihi



Mark Crick

Çeviri: Gülden Şen

CAN

KIRKMERAK 5

Can Yayınları 1898

Kafka's Soup, Mark Crick
Resim ve metin: © 2005, Mark Crick
© 2010, Can Sanat Yayınları Ltd. Şti.
Bu eserin Türkçe yayın hakları Anatolialit Telif ve Tercümanlık Ltd. Şti. aracılığıyla alınmıştır.
Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2010
2. basım: Ağustos 2010
Bu kitabın 2. baskısı 2000 adet yapılmıştır.

Yayına hazırlayan: Cem Alpan

Kapak tasarımı: Ayşe Çelem Design
Kapak resmi: © iStockphoto.com

Kapak baskı: Azra Matbaası
İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaası

ISBN 978-975-07-1195-4

CAN SANAT YAYINLARI
YAPIM, DAĞITIM, TİCARET VE SANAYİ LTD. ŞTİ.
Hayriye Caddesi No. 2, 34430 Galatasaray, İstanbul
Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33
www.canyayinlari.com
yayinevi@canyayinlari.com

KAFKA'NIN ÇORBASI

14 Tarifle Dünya Edebiyatı Tarihi



Mark Crick

İngilizce aslından çeviren

Gülden Şen

CAN

İçindekiler

Raymond Chandler usulü Dereotlu Kuzu 9
Jane Austen usulü Tarhunlu Yumurta 12
Franz Kafka usulü Çabuk Miso Çorbası 17
Irvine Welsh usulü Yoğun Çikolatalı Kek 21
Marcel Proust usulü Tiramisu 29
Gabriel García Márquez usulü *Coq au Vin* 35
John Steinbeck usulü Mantarlı Risotto 42
Marquis de Sade usulü İçi Doldurulmuş Kemiksiz Piliç 46
Virginia Woolf usulü *Clafoutis Grandmère* 56
Homeros usulü *Fenkata* 60
Graham Greene usulü Vietnam Tavuğu 65
Jorge Luis Borges usulü Dieppe Dilbalığı 68
Harold Pinter usulü Kızarmış Ekmek Üstü Peynir 75
Geoffrey Chaucer usulü Soğanlı Tart 81



Raymond Chandler usulü

Dereotlu Kuzu

1 kg yağsız kuzu budu, büyük parçalar halinde kesilmiş
1 soğan, dilimlenmiş
1 havuç, jülyen doğranmış
1 tatlı kaşığı dövülmüş dereotu tohumu ya da 3-4 dal taze dereotu
1 defne yaprağı
12 adet tane karabiber
½ tatlı kaşığı tuz
3½ bardak tavuk suyu
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı krema
2 tatlı kaşığı limon suyu
taze çekilmiş karabiber

Sert viskimi yudumladım, sigaramı kesme tahtasında söndürdüm ve eviyeden tırmanmaya çalışan böceği izledim. Maxim's'te bir masa, 100 papel ve bir de sarışın bombaya ihtiyacım vardı, elimdeyse bir kuzu budu ve olmayan ipuçları. Budu elime aldım. Tıpkı bir adli tabibin el sıkışı gibi soğuk ve nemliydi. Bir bıçak çıka-

rıp budu parçalara ayırdım. Bıçağın keskinliğini elimle kontrol ederek bir soğan doğradım ve ben daha ne yaptığımı anlamadan bir havuç, kesme tahtasının üstünde paramparça duruyordu. Hiçbiri kımıldamıyordu. Hepsini bir demet dereotu sapı, bir adet defne yaprağı, bir avuç tane biber ve bir tutam tuzla bir tencereye attım. Günlerini görsünler diye üstlerini tavuk suyuyla örtüp altını yaktım. Ağır ağır kaynamalarını istiyordum, olabildiğince. Bir buçuk saat ve yarım litre burbondan sonra ne onlarda ne de bende sertlik kalmıştı. Eti sebzelerden ayırıp nemli kalması için üstünü kapadım. Bıçak hâlâ elimdeydi ama siren sesi filan duymuyordum.

Bu kasabada yağlar hep su üstüne çıkar, o yüzden suyu süzüp yağını aldım. Biraz daha su ekleyip yeniden ateşe koydum. Artık tereyağıyla unun icabına bakmanın zamanı gelmişti. Onları karıştırıp macun kıvamına getirdim ve tavuk suyuna ekledim. Çırpıcım olmadığından copumu kullanarak karışımı tüm topakları gidene dek dövdüm. Kaynamaya başlayınca altını kısıp iki dakika ağır ateşte pişmeye bıraktım.

Yumurta sarısıyla kremayı karıştırıp biraz da sıcak sostan ekledim ve hepsini birden tencereye kattım. Bir limonu tutup sıkınca hemen suyunu salıverdi. Kolaydı, fazla kolay, ancak eğer sosu kaynatırsam yumurta sarısının sorun çıkaracağını biliyordum.

Artık sosu etin üstüne döküp servis etmeye hazırdım, ama daha acıkmamıştım. Sarışın da ortada yoktu. Sandığımdan daha akıllıydı. Kendimi sigara ve viskiyle zehirlemek üzere dışarı çıktım.


SERT VİSKİMİ YUDUMLADIM
SİGARAMI KESME TAHTASINDA SÖNDÜRDÜM...
VE EVİYEDEN TIRMANMAYA ÇALIŞAN BÖCEĞİ İZLEDİM...
ELİMDEKİLER BİR KUZU BUDU VE OLMAYAN İPUÇLARIYDI

Jane Austen usulü

Tarhunlu Yumurta

4 yumurta
1 çorba kaşığı doğranmış taze tarhun veya 1 tatlı kaşığı kurutulmuş tarhun
4 çorba kaşığı tereyağı
çekilmiş kârabiber
bir tutam tuz

Herkesin bildiği bir gerçektir ki, çok uzun süre bekletilen yumurtalar bozulur. Oakley Farm'dan gelen yumurtalar daha Somercote'taki mutfağa yeni konmuştu ki, Bayan B... herkes tarafından kabul göreceği ümidiyle onları komşulara tanıtacak bir yemek planlamaya başlamıştı bile. Onun yumurtaları doğa tarafından hep iyi özelliklerle donatılmıştı ve önümüzdeki hafta, en azından yarım düzinesinin iyi birer eş bulabileceklerini umuyordu. Kasabaya yeni birinin gelmesi kusursuz bir fırsat oluşturuyordu ve Bayan B... de yemek davetlerini yapmakta gecikmedi.

Komşusu Lady Cumberland'le birlikte bir yemeğin diğerine göre üstünlüğünü tartışarak pek çok saatler geçmişti. İki hanımefendi, çayın kahveden iyi olup olmadığına ve siyah mı, yoksa beyaz ekmek mi kullanmak



Bayan Yumurta ile Bay Tavhun'un kusursuz beraberliği.

gerektiğine karar verirken pek titizlendiler. Lady Cumberland bu konulardaki fikirlerini öyle kararlı bir şekilde ifade etti ki, Bayan B... karşı çıkamadı. Lady Cumberland yeni aşçılığı desteklemiyordu; ilk olarak ne olduğu belirsiz malzemeleri gereksiz yere öne çıkarmakla ve ikincisi de, aşçıları babalarıyla dedelerin düşlerinde bile göremeyecekleri derecede şan şöhret sahibi yapmakla suçluyordu. Bayan B... de nezaket gereği özveride bulunarak geleneksel bir yemek sunmayı kabul etti.

Yemek tarihi yaklaştıkça Bayan B... pek heyecanlanmaya başladı. Bu kadar hevesle ilan ettiği olay artık keyif vermekten çıkmıştı. Aksine, çevresindeki hanımların böylesi toplantılar düzenleme yükünün onun omuzlarına bu kadar sık binmesine izin vermeleri haksızlıktı. Üstelik on beş gün önce verdiği akşam yemeği davetine Bayan Eliot'ın herhangi bir karşılık vermemesi garip değil miydi? Bayan B... ilham arayışıyla bahçede bir aşağı bir yukarı yürüyüp bu şekilde kendi kendine söylenirken, çimenlerin üstünden yaklaşan bir araba sesi Lady Cumberland'in gelişini haber verdi. Böylece iki komşu kendilerini Somercote'un mutfağında, hâlâ yumurtalar için uygun bir aday ararken buldular. Lady Cumberland oturup çayını yudumlarken, Bayan B... de namevcut adayın peşinde kim var, araştırmayı kendine iş edindi.

"Maydanoz olabilir," dedi. Bu bitki evde sık sık kullanılıyordu ve yumurtalarına pek yakışacak olması Bayan B...'nin onun için ancak iyi şeyler düşünmesi anlamına geliyordu: "Güzel, rahat ve gösterişsiz." Lady Cumberland'in tepkisi çok netti: "Yaprakları fazla kıvırcık ve balıkçılarda, demetler halinde sık sık görülüyor. Çok talihsiz bir bağlantı olurdu."

Bayan B... Lady Cumberland'in daha bilgili düşüncelerine karşı çıkmaya alışkın değildi ve şimdi de maydanozun değeri konusundaki tüm düşünceleri alaşağı

edilince, bakışlarını daha ender görülen konuklara dikti. Tarhun da bunlardan biriydi. Tarhunun kullanımı güç ve memnun edilmesi zor bir ot olduğunu düşünmüştü daima. "Orada yetişmez, burada yetişmez, ama kendini öyle büyük görür ki, her kış bilmem nerelere kaybolur. Nefret ediyorum şu bitkiden."

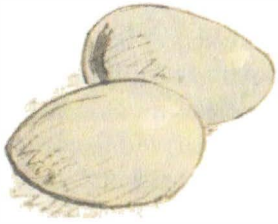
"Fransız tarhunu şifalı otlar arasında bir aristokrattır ve sizin yumurtalarınıza fazla olduğunu düşünsem de, iyi bir aday olacağını inkâr edemem," dedi Lady Cumberland. Bayan B... bu sözleri büyük bir nezaketle dinledi ve yumurtalarının küçümsenmesine hiç ses çıkarmadı. Ancak Lady Cumberland gibi yüksek bir şahsiyetten gelen tavsiye göz ardı edilemezdi, böylece Bayan B...'nin soylu tarhuna karşı nefreti hemen unutuluverdi. Yumurtalarının soylu otla pişirilme olasılığı Bayan B...'yi öyle heyecanlandırdı ki, eğer öğle yemeği vaadi olmasa, Lady Cumberland kalkıp gidecekti. Bunun yerine ev sahibesinden gecikmeden yemeği hazırlamasını istedi: "Bence artık başlayınız."

Bayan B... söz dinledi ve yumurtaların akıyla beyazını karıştırmak için hafifçe çırptı. Sonra Lady Cumberland'in talimatına uyarak bir süzgeçten geçirip ipliklerini ayırdı ve "oldukça çirkin" görünen köpürmeye yol açmadan akıyla sarısını biraz daha karıştırdı. Bu işi tamamlar tamamlamaz da tarhunu kattı. Tarhun artık pek gözüne girmişti. Yumurtalarla tarhunun bir arada ne güzel göründükleri karşısında övgülerini zor tutuyor ve onların kızarmış ekmek üstünde birleştikleri o mutlu anı görmek için sabırsızlanıyordu.

Bayan B... tereyağının yarısını alıp tavayı yağladı ve bunun çok yumuşak bir malzeme olduğunu söyledi. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde tuz ve biberle beraber karışıma ekledi, sonra hepsini birden hafif ateşte, sürekli karıştırarak pişirdi. Karıştırırken bir yandan da

tavanın dibini sıyırıyordu. Karışım katılaşmaya başlar başlamaz ateşten alıp karıştırmaya devam etti. Tavanın sıcaklığı, yumurtaların fazla kurumadan iyice pişmesi için yeterliydi.

Bayan B... bu hoş birlikteliği kızarmış ekmek yanında, öylesine zevkle ve hünerle sundu ki, Lady Cumberland yemeğin kabul edilebilir olduğunu açıklamak zorunda kaldı. Konuklarının memnun kalacağı kesindi. Öyle de oldu; yalnız belki de tek istisna olan Bayan Eliot ayrıntıları kocasına anlatırken sofra düzeninin incelik ve gösterişten yoksun olduğunu, yemeğin de kendi çılbırı kadar güzel olmadığını söyledi. Ancak tüm bu eksikliklerine rağmen, birlikteliğin başarısı, öğle yemeğinde bir araya gelmiş gerçek dostlardan oluşan küçücük grubun umutlarını, duyarlılıklarını ve iştahlarını pek güzel tatmin etti.



Franz Kafka usulü

Çabuk Miso Çorbası

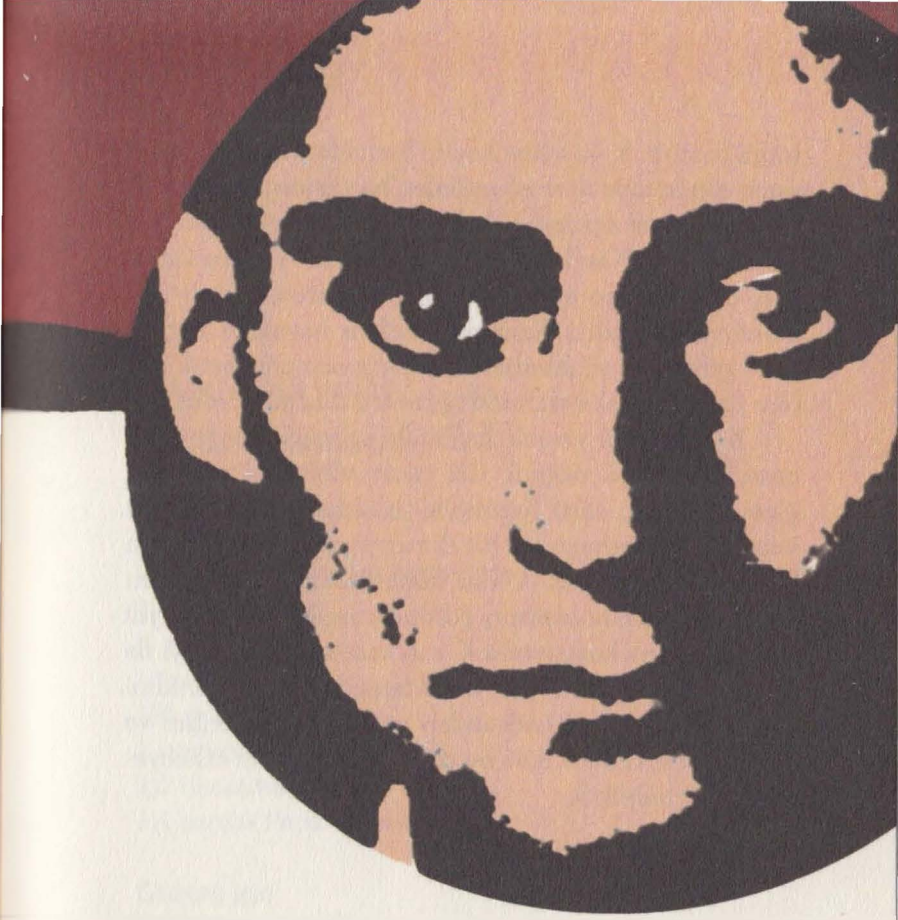
2 çorba kaşığı miso
140 gr yumuşak tofu
4-5 küçük mantar
birkaç kurutulmuş wakame yosunu yaprağı

K. farkına vardı ki, eğer bir adam sürekli tetikte değilse bu tür şeyler olabilirdi. Buzdolabına bakıyordu ve birkaç mantar dışında bomboş olduğunu gördü. Mantarları dilimlemeye başladı. Konukları sofrada oturmuş bekliyorlardı, ama onlara ikram edebileceği pek az şey vardı. Onları kendi mi davet etmişti, yoksa davet edilmeden mi gelmişlerdi, belli değildi. Eğer ilkiyse, o akşam için bir aşçı tutup sofrada belli bir ölçüde ağırlığını koymadığı için kendi kendine kızıyordu; çünkü konukları ona sanki beceriksizliğiyle akşam yemeklerini geciktiren bir astları olarak bakmaya başlamışlardı. Ancak ikincisiyse, böyle bir zamanda davetsiz gelip de yemek yemeyi bekleyemezlerdi. Kaynayan çaydanlığın sesi dikkatini yine yemeğe yönlendirmesini sağladı, bir yandan da bir kavanoz dolusu miso ile bir tablet yumuşak tofu'yu gördü. Belki de ev sahibesi bırakmıştı onları. Miso'dan

iki kaşık alıp bir tencereye koydu ve üstüne dört bardak sıcak su ekledi, bunu yaparken de jüriden gizledi. Yeni gelenleri bir jüri olarak düşündüğü için kendi kendine kızıyordu; onu ziyaret ediş nedenlerini söylememişlerdi ve her birini konumu ne, hâlâ bilmiyordu. Davranışları yüksek düzey yetkililer olabileceklerini gösteriyordu, ama kendisinin onların üstü olması ve yalnızca iyi bir izlenim yaratmak için kendisini ziyaret ediyor olmaları da mümkündü.

K. konuklarına içecek bir şeyler ikram etmemiş olduğunu fark edip mahcup oldu, ama başını kaldırdığında masanın üstünde açık bir şişenin durduğunu gördü. Jüri şarabın keyfini çıkarmaya başlamıştı bile. İzin almadan kendi kendilerine ikram etmiş olmalarına çok sinirlendi, ama bu küstahlıklarının bir anlamı olduğunu biliyordu. K. onları kabalıklarından dolayı mahcup etmeye karar verdi. "Şarap nasıl?" diye seslendi. Ancak bu numarası geri tepti. Hepsi bir ağızdan, "Yanında biraz da yemek olsa daha iyi olacak," diye seslendiler. "Ama bizlere yemek için üstünü değiştirmek nezaketini bile çok gördüğünden, beklentimiz pek yüksek değil." K. gerçekten de üstünde bir atlet ve şortunun olduğunu görüp rahatsız oldu ve gözlerine inanamadı.

Çorba kaynamaya başlayınca K. tofu'yu birer santimlik küpler halinde kesip mantarlar ve wakame'yle birlikte tencereye attı. Pencereden dışarı, karanlığa bakarken komşu evden bir kızın seyretmekte olduğunu gördü. Kızın çok sert ifadesi ona çekici gelse de bu durumdan zevk alıyor olması düşüncesi K.'yı öyle kızdırdı ki, yumruğunu tezgâha indirdi. Kızın bir şekilde soruşturma komisyonuyla bağlantısı olabileceğini veya davasını etkileyebileceğini düşününce yalvaran bakışlarla ona baktı, ama kız geri çekilmişti ve K. belki de bu durumun ona sağlayabileceği avantajları tepmişti. Çorba iki dakika



Çorba



sonra hazırdı. K. kâselere koyup konuklarına sundu. Masanın etrafındaki dört iskemleden biri kaldırılmıştı ve K. jürinin ona yer açmaya pek de istekli olmadığını görünce rahatsız oldu. Kâselerin her birine biraz soya sosu katarken, üç yargıçtan en yaşlısı sanki K. görünmezmiş gibi diğerlerine döndü. "Kendini bir dolu hayalden kurtarması gerekiyor; muhtemelen bizlerin onayını almak için onu ziyaret eden astları olduğumuzu düşünüyordur."

K.'nın kendi yemek davetinde yabancı olduğu duygusu bilinmedik değildi. Gri takım elbisesini giymediğine üzgündü; zarif kesimiyle arkadaşlarının arasında sansasyon yaratmıştı ve bu durumlarda iyi bir izlenim bırakmak önemliydi. Onun konumundaki bir adamın olaylar karşısında şaşırmış görünmemesi çok önemliydi ve soruşturma komisyonu K.'nın kâsesindeki çorbayı da aralarında bölüşürken, K. kımıldamadan durup kendini toplamaya çalıştı. Kendisinden çok şey isteneceğini ve çorbanın belki daha hâlâ bu davanın sonucunu etkileyebileceğini biliyordu.

Irvine Welsh usulü

Yoğun Çikolatalı Kek

1 fincan + 2 çorba kaşığı tereyağı
2½ fincan şeker
¼ fincan kakao
1 fincan kahve
150 gr sütlü çikolata
2 yumurta
2¼ fincan kekun
1½ bardak Porto şarabı

Glazürü için:
200 gr bitter çikolata
½ fincan ince toz şeker
½ fincan krema
½ fincan Kahlúa (istenirse)

Gereken tüm ıvır zıvırla ev dediğim o berbat deliğe gittim, ama kıpırdayamıyorum bile. Kafam öyle zonkluyor ki sanki patlayacak, gelen geçenin üstüne beyin ve kemik parçaları sıçrayacak. Ve de o kadar halsizim ki, merdivenleri çıkarken neredeyse bacaklarım kırılıverecek. Umarım döndüğümü kimse görmemiştir. Bu saçmalığı sözde arkadaşlarımla paylaşmak istemiyorum.

Tencereye bir paket tereyağı atıp altını yakıyorum. Erirken şekeri de içine döküyorum ve beyaz taneciklerin altın-kahverengi bir sıvıya dönüşmesini izliyorum. Temiz temiz eriyorlar, güzel bir zıkkım olacak. Kahverengi toz kakaoyu tencereye serperken ellerim titriyor ama çikolatayı da içine attığımda hemen eridiğini görme zevkini tadıyorum. Bu çok kaliteli bir iş olacak.

Karışım fokurdamaya başladığında kahvemin kalmamış olduğunu görüyorum, ama kanepenin altına baktığımda bir fincan kahve buluyorum, yani o kadar merdiveni yeniden inmeme gerek kalmadı. Karışıma katıveriyorum. Kafamın ağrısı biraz azalıyor ve nefis kokuların yanında gaz ateşinin sakinleştirici etkisiyle kendimi daha şimdiden iyileşmiş hissediyorum.

Tencereyi ateşten alıp bir kaba iki yumurta kırıyorum. Bakışlarım kabukların üstündeki son kırılma tarihine takılıyor: Alçak herifler, bunları atıp başka yumurta almamı istiyorlar. Belki de bunları yumurtlayan tavuk Scotmid'deki buzdolabında oturuyordur, ama aylarca dayandıklarını biliyorum. Yumurtaları dövmeye gerek yok: Kings Cross'tan kalkan 14.22, pencerenin önünden geçiyor ve ben dahil her şeyi sarsıyor. Unu ölçüyorum ve böylesi bir beyaz toz dağını görünce içimden burnumu daldırmak geliyor. Yumurtalarla unu karışıma ekleyip bir damla da Porto şarabı katıyorum. Kendim de bir fırt çekiyorum; hiç fena değil, o yüzden tencereye biraz daha koyuyorum. Şişe çok geçmeden bitiyor. Yarısını ben içiyorum, yarısı da şu kahrolası açgözlü keke gidiyor.

Kapı vuruluyor. Lanet. Ah, boş ver. Kafam yine zonklamaya başlıyor ve bir fırt çekme zamanının geldiğine inanıyorum. Eğer gelen giden olmazsa yemek pişene dek beni idare edecek kadar biram var. Kapı, bu sefer daha yüksek sesle tekrar vuruluyor.



Birinci sınıf bir zıkkımlanma.

"Stevie, içerde olduğunu biliyorum, aç şu lanet olasıca kapıyı."

Sözüm ona en iyi arkadaşım Spanner. Bu yemekleri onunla paylaşmaya hiç niyetim yok, ama adam kapıyı menteşelerinden sökecek. Açıyorum.

"Selam Span, seni gördüğüme sevindim. Sabah çekim gelene kadar bana bir yirmilik çıkar mısın?"

Sanki işe yaradı. Tam dönüp gidecek gibi oluyor, ama burnu hâlâ biraz koku alıyor olmalı ki, köpek gibi havayı koklamaya başlıyor.

"Yemek pişiriyorsun Stevie, anladım."

Doğruca mutfağa gidiyor ve ben kapıyı kapatıp yanına gidene dek bir kutu biramı açmış bile, burnunu tencereye uzatıp derin derin içine çekiyor. Elden ne gelir ki?

İki kek kalıbını yağlayıp tenceredeki dağ gibi kahverengi karışımı döküyorum. Sabırsızlanıyorum. İçimden o şekilde yemek geliyor, ama şu anda tek eksiği yapmam gereken berbat bir çikolata yüklemesi. Kalıplar 400 derecede fırına giriyor. Ben her şeyi aynı ısıda pişiriyorum: Turbo fırınları ve ısılarıyla o hırslı piçlerden nefret ederim. İnsan yemek pişirirken yemek pişiriyordur, nokta.

"Ne kadar sürer Stevie?"

Spanner da benim kadar sabırsızlanıyor.

"Bir saat kadar."

"Daha çabuk olmaz mı?"

"Elimden geldiği kadar hızlı pişiriyorum ve senin de el attığın yok."

Bir fahişeler toplantısında kesik kuşum ne kadar işe yararsa, Spanner da mutfakta ancak o kadar işe yarar. O su dökmeye gittiğinde sütsüz çikolatayı kaba koyup şekeri ölçüyorum. Kremayla Kahlúa likörünü de kaba ekliyorum. Kahlúa lanet olası bir kız içkisi, biliyorum, ama kekin içinde fena olmuyor. Şekeri ölçmek için tartıyı alınca Spanner da gelip beyaz tozu ağzına tıkmaya

hazırlanıyor. Dur diye bağırmıyorum, ama çok geçmeden jeton düşüyor. Ben şekeri tencereye katıştırırken, o burnunu musluğun altına tutmuş deli gibi bağırıyor.

Birinin adımı seslendiğini duyuyorum. Bir an kafamın içindeki bir sesin beni dünyaya geri çağırdığını sanıyorum, ama çok geçmeden uyanıyorum. Bir başka davetsiz misafir. Yakında giderler; ama Spanner her zamanki işe yaramazlığıyla pencereyi açıp aşağı sesleniyor. Hiddy ile Gav takım elbise ve botlarını giymiş vaziyette sokakta dikiliyorlar. İkisi de cenaze levazımatçısı Grenson'da çalışıyorlar ve aşağılık herifler şirket arabasıyla gelmişler. Gav'a bir ellilik borcum var, üstelik hiç de unutacak bir tip değil. Ne bekliyor ki? Sosyal hizmetler beş farklı adresten yazıldıklarını tespit edeli beri, iş bulan serseriler yalnızca Gav ile Hiddy oldu. Bir süreliğine İskoç bankasına takılmayacaklar.

"Stevie yemek yapıyor."

İçimden Span'i ayaklarından tutup pencereden atıvermek geliyor. Boşboğaz serseri, ama gücüm yok. Gav ile Hiddy de çok geçmeden kapıda bitiveriyorlar. Sanki ellerinde bir koçbaşı var. Spanner onları içeri alırken ben o açgözlü alçaklar hepsini tüketmeden önce bir kutu bira daha alıyorum. Gav siyah takımı ve kravatıyla insan suretinde içeri dalıyor.

"Ne kadar var Stevie? Gazlamamız gerek."

Hiddy de arkasında ve ikisi lanet olasıca bir tabutu taşıyorlar.

"Kusura bakma Stevie, geçen sefer arabada bıraktığımızda çalındıydı. Arabayı geri aldık ama cenazeyi bulamadık. Bir tane daha kaybedersek kovulduğumuzun resmidir."

Hiddy zorlukla nefes alıyor. Merdivenleri tırmanmak neredeyse işini bitirmiş. Tabutu yere atıyorlar ve Hiddy yüzünün cildi kafatasının üstünde streç film gibi

gerilmiş, kendini bir iskemleye atıyor. Tabuttaki adamla yer değiştirse kimse fark etmeyecek durumda. Kapının oraya gidince holde dikilen minicik bir kız görüyorum. Kendine beş beden büyük siyah bir palto giyiyor ve yüzü kâğıt gibi bembeyaz. Gav'e bakıyorum.

"Ah Stevie, bu Debbie. Tabuttaki onun erkek arkadaşı. Çok sürmez Debbie, zıpla içeri."

Göze girmek için her şeyi yapabilecek kızlardan birine benziyor. Erkek arkadaşının son istirahat yerine giderken attığı bu ufak turu mesele yapmıyor, o kesin. Koltuğa oturup kollarını vücuduna doluyor. Fena değil, uzun süre tek başına kalmaz. Kulaklarımı dikip biraz yaklaşıyorum. Fark ediyorum ki, kollarını kendine dolamamış; o koca paltonun altında küçük bir bebeği tutuyor. Bebek mızıldanmaya başlayınca kız onu emzirmek için bir memesini çıkarıyor. Pişkin karı, benim evimde bebek emziriyor. Ah, her neyse, glazürü yapmam gerek. Gav ile Hiddy telaşlarını unutmuş, ayakları Debbie'nin sevgilisinin tahta paltosunun üstünde, içkiye saldırıyorlar. Tabut adama aynı Debbie'nin paltosu gibi bol geliyor, zavallı herif herhalde cücenin biri olmalı.

Bir saat neredeyse doldu. Glazürü ısıtıp kek kalıplarını fırından çıkarıyorum. Kekin içinin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir şırınga ve iğne buluyorum. Sorun yok, iğne temiz. Kekin üstü yanmış; yanan yerleri kesip daha sıcakken glazürü sürüyorum. İki kalıp kahverengi külçeler gibi pırıl pırıl duruyor. Spanner bu arada Kahlúa'dan kalanı içmiş, kafayı bulmuş, keki ağzına atmak için sabırsızlanarak dolanıp duruyor. Beklesin lanet herif. Küçük kıza üzüldüğüm için önce o gelecek; benden sonra tabii. Elimde koca bir tabak çikolatalı rüyayla odaya girdiğimde ahalinin ağzı kulaklarına varıyor ve Debbie'nin sevgilisi de güzel bir kahve sehpası oluveriyor.

Gerçi dörtkollu için ideal bir refakatçi diyemesem de, çok geçmeden tıkınmaya başlıyoruz. Küçük Debbie de havaya giriyor. Miniği, sesini kesmek için bir parça kek verip yere bırakıyor ve kapkara diliminden bir lokmayı ağzına tıkıştırırken gözlerini yuvarlıyor. Sanki yeterince çikolata yerse ağrısı dinecekmiş gibi. Spanner her zamanki gibi abartıyor. Kahlúa diğer içkilerle, kekle ve gelmeden önce her ne yemişse onunla pek iyi gitmiyor. Yine pencereye koşuyor; acaba bu sefer kim geldi? Ama konuşmuyor; sokağa kusuyor tembel herif. Spanner ne de olsa dokuz canlıdır ve iki dakika sonra kekinin son parçasını alıyor.

"Fena değilmiş," diyor, "ama tozla aynı değil."

Fena değil mi? Herif yarısını götürmüş bile.

Gav'le Hiddy yine ayaklanıyorlar ve sessiz dostlarını omuzlamaya çalışıyorlar.

"Sağ ol Stevie, artık ikilememiz gerek," diyor Gav, "bize borçlu olduğun elliliği unutma."

Onlar tabağa haciz koymadan tam zamanında yetişip sehpadan kaldırıyorum ve gidiyorlar. Ama Debbie'nin adresini alıyorum. Pencereden bakıyorum: Aşağıda garip bir görüntü oluşturuyorlar. Hepsi siyahlar içinde, yavaş çekim Archie Gemmill gibi bir sağa, bir sola salınıyorlar. Ama araba hiç de iyi görünmüyor. Spanner tam on ikiden vurmuş. Sanki hıyarın biri arabaya çikolatadan glazür yapmak istemiş gibi, ama Gav'le Hiddy fark etmiyorlar ve hemen yükleyip gazlıyorlar. Ne yaparsın? Bu eve sırtta getirilip götürülen ilk adam o değil ki. Kusmuk içinde giden de ilk o değil. Ama şunu söylemek lazım, oyuna yeni bir şey katan ilk o oldu, zavallı sefil. Yanlış anlamayın, onun için üzülmüyorum, çok geçmeden onu izleyeceğim zaten. Asıl üzülünmesi gereken benim. Evrenin merkezinde olduğumuzu sanıyoruz ama değiliz. Hem zaten evren dediğin nedir ki? Yalnızca bitip tüken-

meden dolanıp durduğumuz sonsuz bir kavşak ve yapabileceğimiz hiçbir şey de yok. Ölmek için yaşıyoruz. İşte bu kadar.



Marcel Proust usulü
Tiramisu

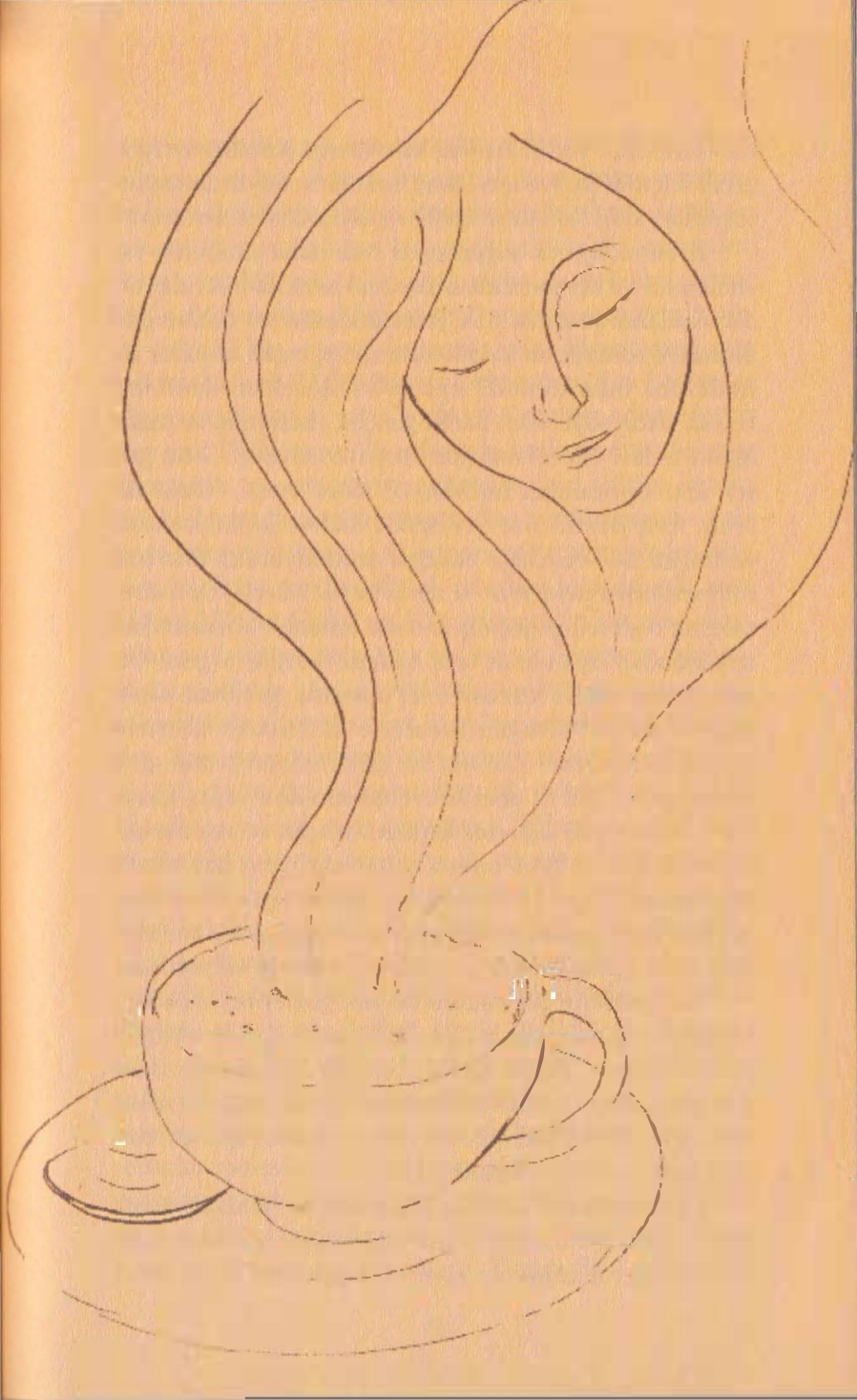
2 bardak soğuk kahve
12-15 kedi dili bisküvi
Amaretto di Saronno
4 yumurta
½ bardak tozşeker
2¼ bardak mascarpone peyniri
kakao

Herhangi bir kafenin rağbet görmesi ve rahatlık derecesi genelde birbirleriyle ters orantılı olsa da, soğuk bir mart gününde kendimi Boulevard Beaumarchais'de bir kafede buldum. Sahipleri, şu anda oturmakta olduğum kafenin semtinden hiç kuşkusuz pek uzakta bulunan merkezlerinden öyle bir ortam yaratmayı becermişlerdi ki, söz konusu müessese ne şıktı ne de rahat. Kahverengi kanepeler, sarı ahşap ve kırmızı duvarlar sanki mallarını gönderdiği yer hakkında hiçbir bilgisi olmayan bir dünyadan, tek bir ambalaj içinde gelmiş gibiydi ve sonuçta son derece iyi araştırılmış, varlığını adeta haykıran bir sıradanlık çıkmıştı ortaya. Kaba beyaz kupa içinde sunulan, üstü iyice köpürtülmüş ve fazlaca çikolata ekilmiş cappucino'ya bakarken, gözlerimin karşı koyulmaz bi-

rine ya da bir şeye takıldığına değil de, vücudum istedi mi durup dinlenmem gereken bir yaşa gelmiş olduğuma hayıflandım. Yine de, içeceğimi yudumlarken birdenbire bir anı belirdi; cappucino'mun üstüne serpiştirilmiş çikolata tozu, ilk kez bir akşam, kızıyla birlikte mahallesine geri dönen eski Roma elçisinin gelişi onuruna, babamın Combray'deki bahçede verdiği davette tattığım tiramisunun üstündeki kakao oluverdi.

Büyük konakları ve tıpkı masal ormanlarının son yaratıkları gibi azalan sakinleriyle bu uzak geçmişten, çok daha zayıf ama çok daha canlı, önemsiz ama kalıcı bir şey uzandı; koku ve lezzet anıları büyük bir sadakatle yok olmaya direniyor, o akşamın ve o tiramisunun anılarının yaşadığı sarayı bir an için yeniden inşa ediyordu.

Krema ve kahve karışımı içinde oturduğum dünyadan çok daha gerçek bir dünyanın kapısını açmış, NEFİS, YEMEĞE GELİN, SICAK PANİNİ yazılı tabelalarıyla "kahvenin merkezi" olma iddiasındaki bu yer, beni gözden çıkarmış bir kuşağa sesleniyordu. Müşterileri içinde atalarımın bir zamanlar Byron'la kahve içtikleri, San Marco Meydanı'ndaki Café Florian'ı bilen kimse var mıydı? Anıyı geride bırakmış bir halde, sıcak içeceğimden bir yudum daha aldım; bir kez daha o ilk deneyimimi, bir balerin gibi vücudunu esneterek sahte bir nezaketle reverans yapıp bana küçük bir kâse tiramisu ikram eden Ursula Patrignani'yle tanıştırıldığım Combray'deki o geceyi, onun karşısında, o kusursuz Botticelli dudaklarına bakarken ne söylediğini duyamayacak şekilde gözlerim kamaşmış halde kalakalmışken, hissettiğim baş dönmesini hatırladım. Bacaklarımın titremesi gondolun sallantısına dönüştü ve bir Venedik sarayının iskelesine yanaşıp sislerin içinden kol kola, Bellini'den *Tanrıların Bayramı* ile süslenmiş bir odaya girdik. Derken anı yine silindi ve sarayın çürüyen su yeşili duvarları ile Venedikli ustala-



rın eserlerinin yerini kırmızı kahverengi paneller ve spor giysiler içinde kahve içen genç insanların büyütülmüş fotoğrafları aldı. Korkarım tarifi sonsuza dek yitirmiştim.

Kremalı içecek soğumuştu; tadı daha şimdiden yavanlaşıyor ve beraberinde o akşamın anısı da unutuluyordu. Anıların sonsuza dek yitmediklerini ve ruhlar gibi ölümden sonraya da kaldıklarını sezip, başka koşullar altında olsa beni tiksindirecek sütlü içecekten ikinci bir fincan daha söyledim. Sanki gençlik iksiriymiş ve yaşlılığımı tedavi edecekmiş gibi istiyordum onu. Genç garson kız, "Aynısından mı Mösyö?" diye sordu. "Özür dilerim ama demin size yanlışlıkla badem kokulusundan vermişim de." Kızcağız endişeli görünüyordu, ama ben minnetimden neredeyse o narin beyaz ellerini öpüverecektim; o güzelliği geçmiş anıların karanlık ormanındaki uykusundan uyandıran tatlı badem tadıydı; o gece Ursula Patrignani ile krizantemler arasında, gaz lambasının ışığında ilk kez tattığım Amaretto di Saronno likörünü hatırlatmıştı bana. Garson kız gülümseyerek ona göre herhangi bir içecek olan kahvenin servisini yaptı, ancak o sıvı benim için algılama kapılarımı açan ve sanrılar yaratan bir iksirdi; kızın bilinci benim varlığımı tam olarak algılamamıştı, çünkü ben ancak kısmen onun dünyasındaydım ve onunkinden daha gerçek bir dünyada var olan doğrulara açılan bu kapıyı yoklamayı tercih ediyordum.

Bu kez derin bir yudum alırken gözlerimi kapadım, aradığım şeyin cappucino'da değil, kendi içimde olduğunu anlamıştım. Beyaz şapkalı bu iksir beni yeraltı dünyasına götüren rehberimdi ve bu uçucu anıları, onları bilincimin derinliklerinde sıkı sıkıya tutan çapadan kurtarmama yardımcı olacaktı.

Diğerlerinden uzakta, birbirimizle konuşuyorduk artık; krizantemlerin arkasına gizlenmiş, ne kadar aptal göründüğümü kimsenin göremeyeceğinden emin, cesa-

retimi topladım ve ona oracıkta evlenme teklif etmeye karar verdim. Ancak konuşmak için ağzımı açtığımda bana nazikçe o harika karışımdan bir kaşık içirdi ve sustum. Annemin bana iyi geceler öpücüğü vermeden ilacımı içirdiği zamanlar hariç, daha önce hiçbir besini böyle almamıştım. Muhteşem karışımı yutarken içimde meçhul bir cesaret duydum; neler hissettiğimi ona anlatmalıydım. "Daha önce hiç hissetmediğim bir şeyler yaşıyorum," dedim, ama sözlerime devam edemeden o konuştu: "Biliyorum, ilk seferinde herkese olur. Aşçının tiramisusu tek kelimeyle olağanüstüdür; babam bunun bizi binlerce uluslararası meseleden kurtardığını ve o olmasa Avrupa'da barışı asla koruyamayacağını söyler. Madam Verdurin tarifini almak için her şeyi denedi, ama babam Milano Dükü'ne bile vermedi." Ona olan duygularım öylesine yoğundu ki, başım dönmeye başladı, düşüncelerimle konuşmamı birbirine karıştırdım ve neyi yüksek sesle söyleyip neyi içimden geçirdiğimi bilemedim. Bana karşı herhangi bir şey hissediyor muydu? Ona yönelik derin duygularıma karşılık verebilecek miydi? İstemeden yüksek sesle konuştum. "Bilmem gerek." Beni ya gerçekten yanlış anladı, ya da sorumu, beni ateşlerin basmasına neden olan o iç gıcıklayıcı kuşkuyu canlı tutacak şekilde yorumladı ve devam etti: "Öğreneceksin. Aşçıbaşı her zaman taze ve koyu kahveyle başlar, ama kahveyi buzda soğutur, çünkü aksi takdirde, İtalya'dan düzenli olarak gönderilen küçük kedidili bisküvilerini eritir. Bisküvileri kahveye batırır, çevirir ve servis tabağının dibine dizip eserinin temelini oluşturur. İşin sırrı, kahveye, hazırlık boyunca hep el altında tuttuğu Amaretto katmasındadır." Ayaklarım kesiliyordu. "Daha sonra, yumurtaları alıp sarılarını ayırır ve şekerle karıştırıp yumuşak bir krema hazırlar. Aklarını da kar gibi çırpar." Kendimi o karlı dağdan atsam. "Sonra iki karışımı bir-

leştirir," ah kutlu birleşme, "ve mascarpone peynirini azar azar ekleyip son birkaç damla Amaretto daha katar. Daha sonra kremalı karışımı süngerimsi bisküvilerin üstüne yayar, son krema tabakasına dek kat kat devam eder ve en son tabakanın üstüne, tamamını örtecek şekilde süzgeçten kakao serper." Bunları duyunca geri geri sendeleyip kendimden geçtim.

Kendime geldiğimde Combray'de, yatağımda yatıyordum ve annem beni uyandırmak için omzuma dokunuyordu. Elinin temasıyla başımı kaldırdım. "Özür dilerim Mösyö, ama daha küçük bir masaya geçer miydiniz?" Bir grup genç anne bebek arabalarıyla kapıda bekliyor, bana bakıyorlardı. Boş fincanım masada dururken dışarı, kalabalık Paris caddelerine çıktım.



Gabriel García Márquez usulü
Coq au Vin

1 büyük tavuk, 2,5-3 kg
800 gr arpacık soğanı
200 gr tütsülenmiş domuz pastırması
2 havuç
5 diş sarmısak
3 sap kereviz
3 sap pırasa
birkaç yaprak adaçayı
zeytinyağı
tuz

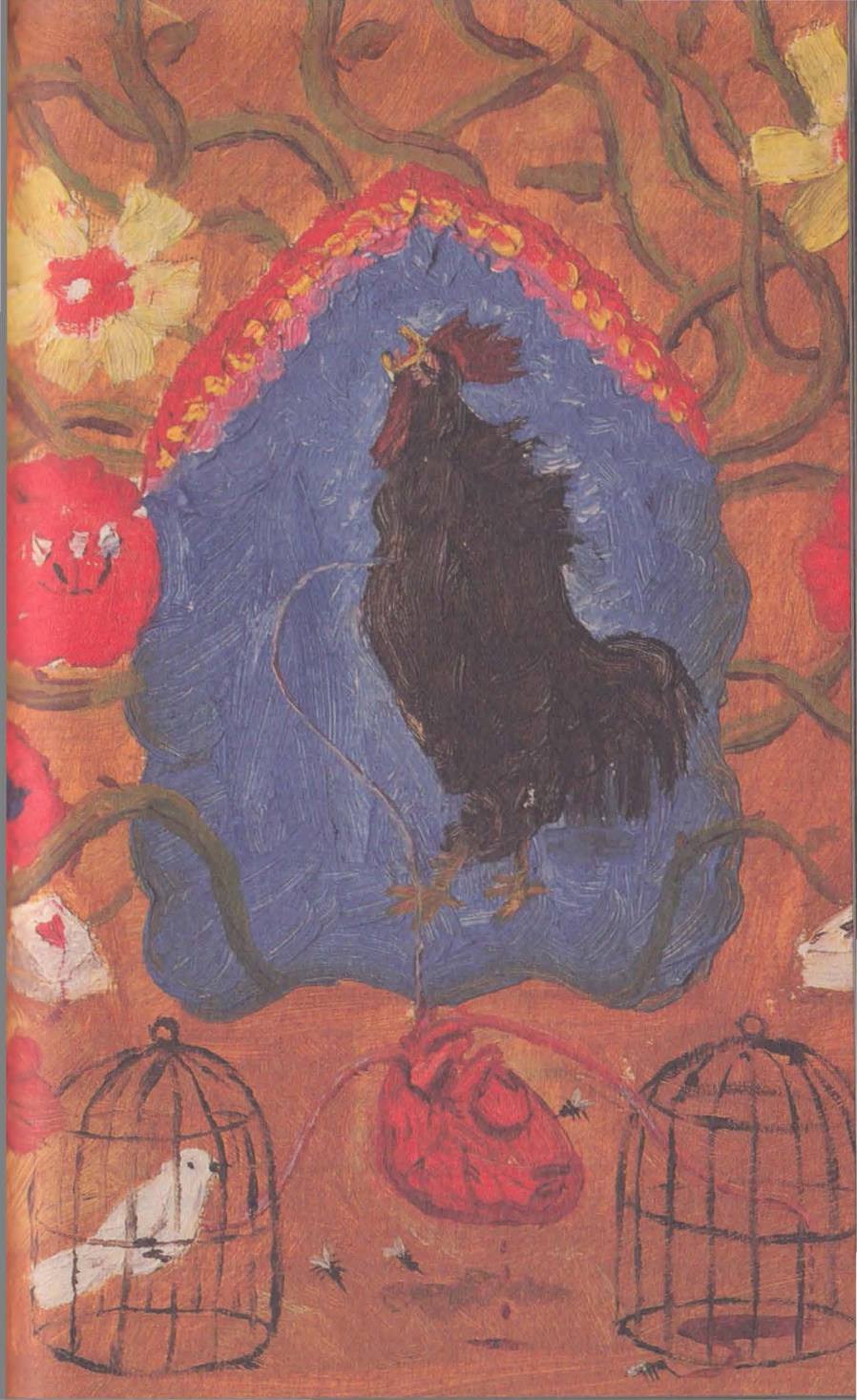
Marine etmek için:
2 orta boy soğan
4 bardak kırmızı şarap
ardıç meyvesi
kişniş ve hardal tohumu
kırmızı tane biber
3 karanfil
1 tutam biberiye
1 küçük demet kekik

Peder Antonio del Sacrament del Altar Castaneda bahçede oturup akşamın ölümünü izledi. Karanlık, sıcak kadar ağırlaşmıştı adeta ve evin cehennemine girmeyi elinden geldiğince geciktiriyordu. Ancak son purosunu da tüttürmüş ve artık sivrisineklerin kuşatması karşısında silahsız kaldığından, gaz lambasının ışığındaki eve çekilmek zorunda kaldı.

Sivrisinek sürüsünün üstüne kapıyı kapatırken mutfağın ışığı gözlerini kamaştırdı. Ensesine şaplak atıp kanatlı bir saldırganı, kendine ziyafet çekemeden öldürdü ve son ayini düşündü. O gün daha önce son kez günah çıkarmasını dinlemek üzere katil Fidel Agosto Santiago'yu ziyaret etmiş, ama mahkûm daha hazır olmadığını söylemişti. Santiago son yemeğini ertesi gece yiyecekti ve eşinin elinden yemek yemeyi reddettiği için o sorumluluğu rahip üstlenmişti. Odaya sinek ilacı sıkıp öksürmeye başladı.

Suçlu suçlu Tobaga'ya baktı, son on beş yıldır her akşam yemeğini hazırlayan o mağrur meleze. Onu mutfakta izlemek, cinselliğin daha baskın olduğu yıllarında kendini yoksun bıraktığı bir zevkti, ama artık o işe yönelik iştahı, sıcaklığı herhangi bir canlandırma girişiminde sönüp gidecek solgun bir kora dönüşmüştü. Bir zamanlar geceleri oturağı dörtnala giden küheylan sesleriyle dolduran güçlü akış artık damla damla geliyor, alacakaranlıkta bataklıktan süzülüp yükselen buharla yarışan o yoğun amonyak kokusuysa onu çürümenin hüznüne boğuyordu.

Mutfağa döndüğünde Tobaga kuşların en serti olan yavru horozu iki günlüğüne yatıracağı marine sosu hazırlıyordu. "Fidel için. Horozu bugün Suriyeli'nin hizmetçisi getirdi." Rahip oturup hapishanede kendisini bekleyen görevi düşündü, ama Tobaga'nın kuşu parçalama sesleriyle sıçrayıp düşüncelerinden sıyrıldı. Satırı



her indirdiğinde elbisesi dalgalanıyor ve vücudunun kıvrımları daha çok göze çarpıyordu. Kafayı bir kovaya attı, o sırada Peder Antonio ensesinde bir yanma hissetti ve elini atıp önceki kuşatmanın son artığını da öldürdü.

Tobaga iki soğanı kesip tenceredeki horozun üstüne ekledi. Parçaların üstünü şarapla kapladı ve onlar kan kırmızısı sıvıda yüzerken ardıç meyveleri, kişniş, hardal tohumu, tane biber, karanfil ve en sonunda da biberiyeyle kekiği koydu. Daha sonra tencereyi evin tek serin yeri olan ve Peder Antonio'nun felaket sıcak öğleden sonraları çekildiği mermer döşemeli kilerde dinlenmeye bıraktı.

"Yemek ne zaman hazır olur?" diye sordu Peder.

Tobaga, "Kırk sekiz saat marine olmaya bırakmalı," dedi.

"Daha kısa olabilir mi?"

Kadın altın bademlere benzeyen gözleriyle ona baktı. "Bunun gibi bir kuş için mi?" Peder olamayacağını biliyordu. Horoz Suriyeli'nin hediyesiydi. El Jaguarcito, yani Küçük Jaguar adıyla bilinirdi ve onun tüm dövüş horozlarının en başarılısıydı. Suriyeli'ye küçük bir servet kazandırmıştı ve onu kurban etmesi mahkûma duyduğu borçluluğun bir ifadesiydi. Rahip horoz dövüşlerinde dönen kumarı ve dökülen kanları görmezden geliyordu, ama El Jaguarcito'nun namını da, bunun ne anlama geldiğini anlayacak kadar biliyordu. "Sabah Belediye Başkanı'yla konuşacağım."

Peder Antonio her zaman yaptığı gibi saat beşte kalkıp karanlıkta giyindi. Kısa yoldan kiliseye yürürken şafak sökmeye çalışıyordu. Yamyamlar bulutu yine çökmüştü ve güvenli bir şekilde kilisenin içine girene dek cüppesinin kukuletasını örttü. Ahali gelirken her biri kendi kederini, o koca salonu dar eden bir boşluğu da beraberinde getiriyordu. Uykusuz çoktan gelmişti; ayin-

ler hariç, 75 yıldır hiç uyumadığı söyleniyordu. Onun arkasından gelen daha yenilerde ikinci oğlunu kaybeden bir kadındı; birincisi gibi onu da kuduz köpek ısırmış, ama hastalık şiddetli zirvesine çıkmadan önce kadın onu zehirlemişti. Son gelen de mahkûmun karısıydı. Rahip içinden gelmeden konuştu ve ayin kısa sürdü. Gitme fırsatı geldiğinde durup kurnadaki hamamböceğini çıkardı ve Belediye Başkanı'nın evine yollandı.

Kasaba, tıpkı ipleri her an kopuverecek bir kukla gibi kıpırdanıyordu. Tepeden bir çift kara papağan uçtu ve peder adımlarını hızlandırdı. Nehrin kenarındaki geçici barınaktan bir oğlan çıkıp aya doğru uludu; kendi şakasına güldü ve peder ürperdi. Daha ileride, tüm eşyasını bir arabaya yüklemiş itmekte olan bir aileye yetişti. Elindeki bir vazo dolusu siyah şakayıkla küçük bir kız ciddi ciddi önden yürüyor, bir oğlan çocuğu ise, içindeki beyaz güverciniyle bir kafes tutarak en arkadan gidiyordu.

Belediye Başkanı yarı giyinik halde, pantolon askılarını omuzlarına geçirmiş oturuyordu. Eşi pederi selamlamadı ve sessizce ikisine kahve koydu. Siyah halkalarla çevrelenmiş gözleriyle seyrediyordu. Belediye Başkanı, "Tanrı'ya şükür," dedi. "Yine terlemeye başlayana dek iki saatimiz var."

Peder gözlerini elindeki kahveden ayırmadan, "İnfazın ertelenmesi gerek," dedi.

"İmkânsız. Askerler yola çıktı bile. Yarın varırlar."

"Coq au vin istedi ve hazırlanması iki gün alır."

"Yani Suriyeli'nin El Jaguarcito'yu kestiği doğru mu?"

"El Jaguarcito mutfağımda bir tencerede duruyor."

Belediye Başkanı haç çıkardı. "Bugün pişirilemez mi?"

"Tobaga bunun Tanrı katında bir suç olacağını söy-

lüyor. Fidel Agosto Santiago'ya yarı pişmiş bir son yemek yediremeyiz."

Belediye Başkanı ne Peder Antonio'yu ne de bir zamanlar bölgenin en büyük aşçısı olan mahkûmu üzmek istiyordu. Kahvesini yudumlayıp balkona çıktı. "Kabul edersem, bu Fidel Santiago'ya acıdığımdan değil, Küçük Jaguar'a olan saygımdandır."

Peder ayrılırken, "Pazar günü ayine gelecek misin?" dedi.

"Benim için de dua et Peder."

Peder hapishaneye doğru giderken bir grup şarkı söylüyordu. Fidel Santiago gardiyanlarla kumardaydı. Askerlerden biri mahkûma karşı oynarken atını kaybetmişti. Hapishane tütün dumanı doluydu ve mahkûm öksürdü. Peder Antonio Fidel'e haberi verince mahkûm derin derin iç çekti. "Ona adaçayını unutmamasını söyle Peder, yalnızca birkaç yaprak."

Adamlar oyuna döndüler ve Peder şiddetlenen sıcakta dışarı çıktı.

İdamın öncesinde Peder Antonio mutfak masasına yerleşip kilisenin hesaplarını çıkardı. Tobaga haç çıkardı, Küçük Jaguar'ın parçalarını marine ettiği sostan alıp süzdürdü. Bir tencerenin içinde zeytinyağını kızdırıp arpacık soğanlarını bütün halde ekledi. Tütsülenmiş domuz etini küçük parçalara bölüp tencereye koydu. Bu altlığın üzerine yavaşça ve büyük bir özenle Küçük Jaguar'ın parçalarını yerleştirdi. Parçalar kızgın yağa değince şiddetle yağ sıçratıyordu. Et altın rengine dönünce Tobaga üstünü kan kırmızısı sosla kapladı ve El Jaguarcito sonsuza dek susturuldu. Havuçları ince ince kesti, bıçağın kesme tahtasına her inişinde memeleri hafifçe sıçrıyordu. Sarmısak dişlerini soymayıp kâğıt kuruluğundaki kabuklarını kozalarından hiçbir zaman çıkmayacak kelebek pupaları gibi bıraktı. Bunları da karışıma atıp üstüne kerevizle pı-

rasaları ekledi ve tuz koydu. Tencerenin kapağını kapadı; alevler merakla tabanını yalarken bir saat kadar orta ateşte pişirdi. Peder Antonio hesaplarına el sürmeden gözlerini kapattı ve Tobaga tencerenin başında nöbet tutup kurumasına izin vermezken, siestaya daldı.

Tobaga zamanı geldiğinde El Jaguarcito'nun parçalarını sostan çıkardı. Bu sırada Peder Antonio irkilip uyandı. "Uyu sen. Hazır olunca uyandırırım," dedi Tobaga.

"Rüyamda yemeğe zehir atıldığını ve idam mangasının da aldatılmayı hazmedemeyip onun yerine beni geçirdiklerini gördüm."

"Hâlâ seni almaya gelebilirler."

Tobaga sosu süzgeçten geçirdi, sonra parmağını değdirip emdi ve biraz daha tuz katıp ısıtmaya devam etti. İstediği kıvama gelince horoz parçalarını yeniden sosun içine koyup adaçayı yapraklarını ekledi. Bir çeyrek sonra bakışıyla pederi uyandırdı. "Horoz hazır," dedi ve peder kalkarken hareketlerindeki korkuyu gördü. "İstiyorsan yemeği ona ben götüreyim," diye ekledi.

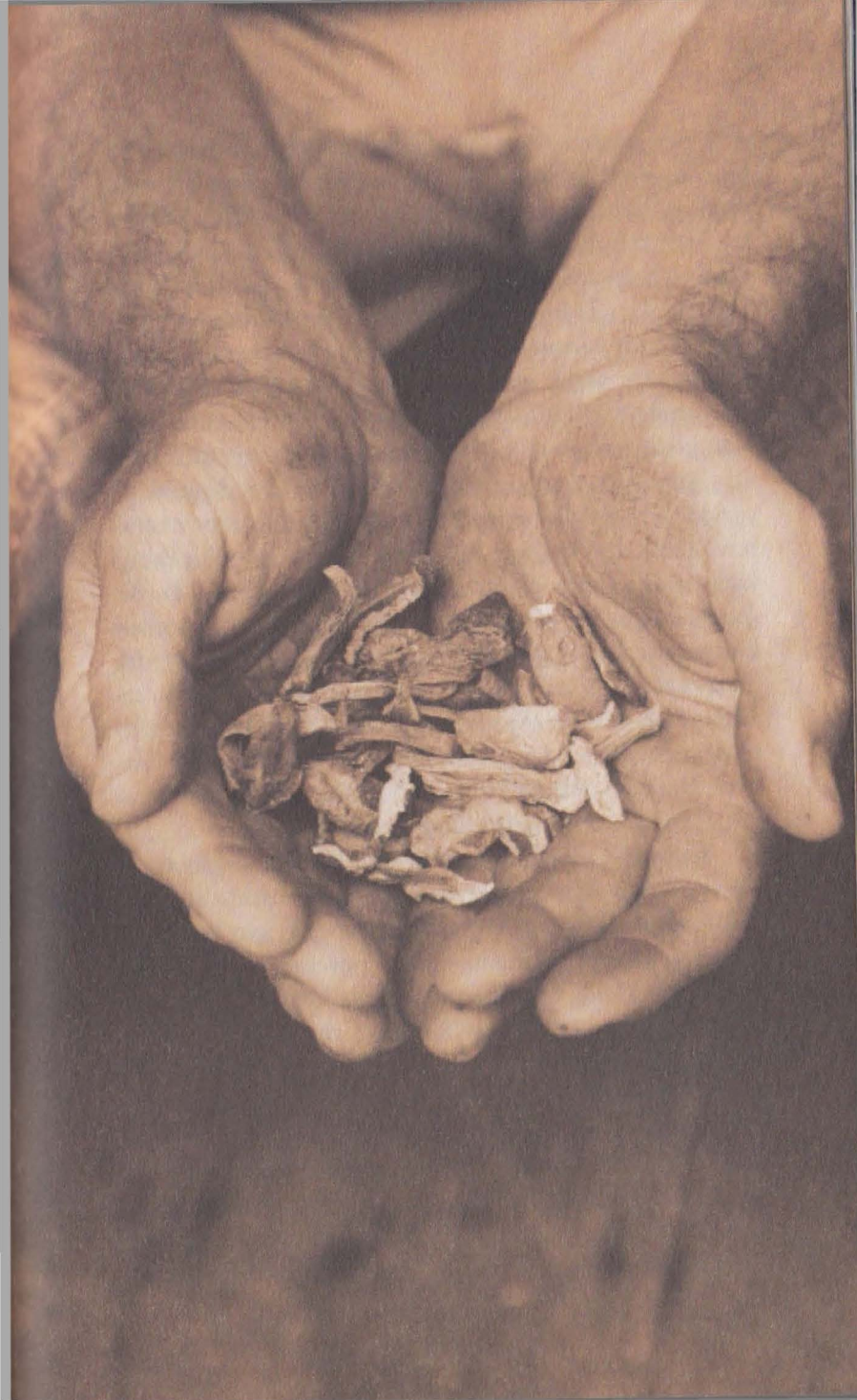
"Sen sonra gidersin, ama ben önce günah çıkartmasını dinleyeyim. Vicdanı temizlenmeden önce yemeğini yemez." Ve Peder Antonio yemeği alıp akşam sıcağında dışarı çıktı. Tobaga onun gitmesini izlerken yamyamlar bulutunun ona eşlik etmek üzere başına üşüştüğünü gördü; sivrisinekler hapishaneye kadar beslenecekti.

John Steinbeck usulü

Mantarlı Risotto

30 gr kurutulmuş porcini mantarı
sızma zeytinyağı
3 taze yabani mantar
1 soğan
2 diş sarmısak
1 bardak risotto pirinci
2 bardak sebze suyu
tuz ve taze çekilmiş karabiber
¼ bardak taze rendelenmiş Parmesan
½ bardak beyaz şarap

Porciniler kuru ve bumburuşuk duruyordu. Her bir dilim susuzluktan kıvrılmış, kuru toprak rengindeydi. Sular önce damla damla başlayıp sonunda boşanınca, içebildikleri kadar içtilerse de, çok geçmeden hayatın kaynağı sıvıyla örtülmüşlerdi. Kurumuş parçalar eski şekillerini aldı, kıvrımlar açıldı ve suyun lütfuyla parlayan, yassı bir kitleye dönüştüler. Bir kâse ağaç kabuğuna benzeyen mantar artık yeni pişmiş et rengindeydi ve Arizona toprağının kuru çamurundan çok, ıslak toprağın mor-kahverengi rengine dönüşmüştü. Aşçı kadın onları bu şekilde 45 dakika suda bıraktı.



Her şeyden önce yağ, hem de sızma, kalın tabanlı tencereye döküldü ve alevler metali yalarken daha da sıvılaştı. Yabani mantarlar dokununca ele serin geliyordu. İnce kabukları ve yumuşacık beyaz gövdeleri bıçakla kolayca kesiliyor, dilimler kesme tahtasının üstünde yığılıyordu. Aşçı kadın kızmış yağın kokusunu alınca burnunu kırıştırdı ve mantarları kızartmadan önce ateşi kıstı. Mantarların soluk eti yeşil sıvıyı çekti ve tava kızdıkça kahverengiden altın rengine döndü. Bir zamanlar mat olan yüzeyleri şimdi yağlı bir tabakayla parlıyordu.

Artık her taraf dayanılmaz sıcaktı. Ateş düzgün ve sürekli bir şekilde harlandı; alevler hiç titremeden tavanın dibini dövdü. Aşçı kadın mantarları tavada çevirip kızartırken eliyle alnını sildi. Hazır olunca onları bir süzgece aldı; koyu renkli ve tuzlu sularını da sonradan kullanmak üzere ayırdı. Hiçbir şey ziyan edilmiyordu. Tavaya taze yağ kondu. Süzülmüş porcini mantarları, cızırdayarak etlerindeki suyla mücadele eden kızgın yağın üstüne kaydılar. Aşçı porcinilerin sesini bir kapakla bastırdı. Kapağın altında buhar yoğunlaşıp tavaya damlayarak, bir yağmur döngüsü oluşturdu.

Kadının yara izleriyle dolu nasırlı elleri, soğanla sarmısağı soyup ince ince kıydı. Eğer tava kurumazsa porcinilerin iyi olacağını biliyordu; yapacağı iş için nemli olmaları gerekiyordu. Hazır olunca porcini mantarları da bir kenara alındı ve yerlerini soğanla sarmısak aldı. Kokuları bir bulut gibi yükselince aşçı geri çekildi, gözleri yanıyordu. Soğan şeffaflaşıp yumuşadı ve suyunu saldı. Kadın sebzeleri bir kapakla örttü. Yumuşacık, sulu bir posa haline dönüşene dek mırıldanıp inlediler. Sonra pirinç soğanla sarmısağın üzerine serpildi; yağda çevrilen her tanesi parlıyordu. Düştüğü yerdeki nemi toplayan kuraklık sonrası yağmur gibi, pirinç de sıvıyı çekmeye başladı. Bir yandan da porcinilerin suyu Pebble Beach'e

vuran dalgalar gibi hışırdayıp fokurduyor, beyaz taneler ağır ağır şişmeye başlıyordu. Çok geçmeden suyunu çekmişti. Tuzla biber ekildi ve şimdi de tıpkı mevsimlerin hareketi gibi, ağır ağır sebze suyu eklendi.

Parmesan peyniri sert ve kuruydu. Aşçı elindeki küçük parçayı rendeledi. Peynir, önce harman makinesinden çıkan mısır gibi kalın, ardından uçuşan ilk karlar gibi ince ve kocasının hızarından fırlayan tahta parçalarının ardında bıraktığı talaş gibi toz haline gelene dek rendelendi. Parmesan peynirini ikiye bölüp yarısını mantarlar ve porcinilerle beraber hemen hemen pişmiş pirince kattı. Yoğunlaşan karışımı son bir kez karıştırmadan önce birkaç damla da beyaz şarap ekledi.

Karışımı özenle çatlak kâselere paylaştırıp, kalan Parmesan peynirini üstlerine serpti. Et ve patates değildi, ama en azından bu akşam ailesi bir şeyler yiyecekti.

Marquis de Sade usulü

İçi Doldurulmuş Kemiksiz Piliç

2 piliç
6 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
½ bardak beyaz kültür mantarı, dilimlenmiş
¼ bardak taze beyaz ekmek kırıntısı
2 çorba kaşığı ince kıyılmış taze maydanoz
bir çeyrek limonun kabuğu, rendelenmiş
⅛ bardak kuru erik, akşamdan ıslatılmış
⅛ bardak kuru kayısı, akşamdan ıslatılmış
tuz ve taze çekilmiş karabiber
çırpılmış bir yumurtanın yarısı
¾ bardak karışık doğranmış soğan, havuç, turp ve kereviz
1½ bardak tavuk suyu
1 defne yaprağı
garnitür olarak suteresi

Gastronominin başlıca hedefi, insanlığın karşılaştığı fikir karmaşasını çözmek ve bu talihsiz iki ayaklıya kendini ve iştahlarını nasıl yönlendireceği konusunda biraz yol göstermek değil midir? Bilim adamlarının çalışmalarıyla, diyetisyenlerin keşifleriyle, ünlü aşçıların yarattığı modalarla ve binlerce ticari işletmenin gizli pazarlama


C. 05

kampanyalarıyla sürekli mücadele ederken, kendi zevkleri, çoğu zaman en son referans noktasıdır. Politik doğruluğun dayatmaları onu daha da sarsarak tehlike altındaki türlerden, fabrika çiftçiliğinden, ormanların yok edilmesinden, genetik değişimden ve insani olmayan yollarla et kesiminden kaçınan bir adam haline getirir. Eğer bir de dindar olma talihsizliği varsa, büyük olasılıkla gastronomik deli gömleklerinin en sıkısının içinde, en keyifsiz yaşamlardan birini yaşayacaktır. Mutfak konusunda böylesi bir ipte yürürken de ödülünü uzun bir yaşam, sağlık, ahlaki üstünlük ve ebedi cennetle alacağına inanır. Yine de bizim talihsiz, çevresinde iyi vejetaryenlerin toprak olduğunu, içki içmeyenlerin kalplerinin sıkıştığını ve şekere el sürmeyenlerin dişçilerin muayenehanelerinde kuyruk oluşturduklarını görmektedir. Ey okur, bil ki yıllarca kendini tutman ve düşük yağlı yoğurda olan safça güvenin seni göbekten, gıdıdan ve cinsel istek yetersizliğinden korumadı. Perhizle geçen yaşam yüzünden seninle beraber yemek yiyenlerin katı yargılamaları sonucu yüzün çöktü ve çizgilerle doldu, akşamların da upuzun ve yalnız geçti.

Bizlere bu denli şiddetle tavsiye ettikleri yemekleri o saygıdeğer şeflerin hepsi yemez ve pek çoğunun iştahları kapalı kapılar ardında ifade edilmiştir. İşte bu gözlemleri aklımızda tutarak kalemimizi alıyoruz, okurum ve onların bilgeliğini göz önünde tutarak, geçenlerde öğrencim olma şansına erişmiş Justine isimli masum kızcağızın bana anlattığı ve size önereceğim bu tarife dikkat etmenizi istiyoruz sizden.

Yargıç Hagon da nefse hâkim olmanın üstatlarından biriydi ve sofrası doğruluğuyla bilinirdi. Yalnızca siyah ve beyazlar giymiş olarak kilisesine gittiği zaman vaizin yüreğine korku düşer, sanki onun suretinde Rabbin kendisi tarafından yargılanıyormuş gibi, yargıcın gözlerini

üstünde hissederdi. Yargıç her konuda doğrucu olmakla bilinirdi ve hukukçularla politikacıların sık sık uğradığı evi de politik doğruluğun kalesiydi. Yargıç ıvır zıvır tüm yiyeceklerden uzak durmaya yemin etmişti: tehlike altındaki morina balığı, oltayla avlanmamış tonbalığı, mangrov bitkisi bataklıklarının mahvedilmesi pahasına yetiştirilen karidesler ve ruhu olan tüm canlıların eti bunlara dahildi. En sonunda da karısı, birbirinden güzel üç çocuk dünyaya getirmesinin ardından onu artık misafir odasında yatmaya davet ederek, diğer insanlardan daha da ayrı düşmesine neden olmuştu.

Bir gün öğleden sonra kapının vurulması, mektuplarıyla ilgilenen yargıcın işini böldü. Kapı eşiğinde ince yüz hatlarıyla bir iffet timsali oluşturan utangaç görünümlü bir kız duruyordu. Bakire havası ve iri mavi gözleri, berrak cildi, pırıl pırıl beyaz dişleri ve güzel sarı saçları başını kesinlikle belaya sokacak olan bir içtenlik ve inancı sergiliyordu. Bu hoş genç kız aslında mahallenin kasabının kızıydı ve babasının çırağı hastalanınca iyi niyetle yardımcı olmayı teklif etmişti. Babasının çırağının kötü el yazısını sökmeyi bilmediğinden adresi yanlış okumuş ve elinde iki piliçle, 27 numaradaki tanınmış hovardanın evinde değil, 21 numaradaki, nefse dair ne zevk varsa tümünü reddetmiş bir adamın kapısında buluvermişti kendini. Hikâyesi bana anlattığı şekliyle şöyleydi:

"Ev görkemliydi ve iki yanında çitler uzanan uzun bir bahçe yolunun sonundaydı. Siyah kapı öylesine ihtişamlıydı ki, aslında hayranlık içinde kalakalmış, park alanındaki talihsizliğim yüzünden teslimatta çok geciktiğimi bildiğimden, kapıyı açan kişinin sert tavırlarına biraz olsun kendimi hazırlamıştım. 'Piliçlerinizi bu kadar geç getirdiğim için özür dilerim efendim. Aracımı bağladılar ve siparişlerin geri kalanını yürüyerek teslim

etmek zorunda kaldım.' Koşturmaktan bitkin görünüyor olmalıydım ki, sesim sanki yargıcı etkilemişti. 'Tatlı kızım, seni affediyorum,' dedi nefes nefese. 'İçeri gelip bir şeyler içer misin?' Sağa sola bakıp paketi elimden aldı ve beni uzun bir hole buyur etti. Evin içinin soğuk olmamasına rağmen, kapıyı kapatırken ürperdiğini fark ettim. 'Eminim bağladıkları aracın konusunda bir şeyler yapabiliriz.' Yargıç birkaç soru sordu ve yanıtları ulvi bir havada dinledi. 1. Ona gelen günün son siparişi miydi? 2. Babamın dükkânına hemen dönmemi beklemedikleri doğru muydu? 3. Siparişleri teslim ettikten sonra günün geri kalanının bana ait olduğundan emin miydim? 4. Aracımı evin iyice uzağına mı park etmiştim?

"Bu konularda onu iyice temin ettikten sonra rahatlamış göründü. 'Peki yavrum, demek ki seni bir süre merak etmeyecekler, o halde bu kuşlarla, yani bağlanan aracınla dèmek istiyorum, uğraşmak için bol zamanımız var. Hemen bir telefon edeyim; işim bana pek az avantaj sağlasa da, umuyorum senin içinde bulunduğun şu durumu halledecek kadar yetkim vardır.'

"Çok iri bir adamdı. Sinekkaydı tıraşı, solgun cildi ve delici bakışlı gri gözleri vardı. Her nedense yardım etmesini kabul ettiğime pişman olmaya başlamıştım. 'Size yeteri kadar zahmet verdim efendim. Dükkâna yürüyerek dönüp babama söylerim.' Bu sanki onu kızdırdı: 'Majestelerinin mahkemesinin bir üyesinden mi korkuyorsun? En adil şekilde davranacağımdan kuşkun mu var? Ne cüretle!' Böyle diyerek bileğimi kavradı ve beni kilere benzer bir yere itti. Kapının dışarıdan kilitlendiğini duydum ve kendimi karanlıkta buldum. Kapıyı vurup yardım istedim ama hiç ses çıkmayınca bağırmaktan vazgeçtim. Gözlerim karanlığa alışırken küçük bir kilerde olduğumu gördüm. Duvarlardaki raflarda düzenli şekilde yerleştirilmiş kepekli makarna paketleri, GDO'suz

yulaf kutuları, pirinç cipsleri ve şekersiz reçel kavanozları vardı. Anahtar deliğini fark edip bakmak üzere eğildim. Gözlerimin karşılaştığı manzara beni ürpertti. 'Oh Kutsal Babamız, iyi niyetimin ve hayırlı evlat olmamın kurbanı mı olacağım?'

"Dışarıda yargıç ağır ağır paketi açıyor, göğüs kısımları yukarıda iki tombul beyaz kuşu ortaya çıkarıyordu. İki piliçle konuşurken gözlerinin iri iri açıldığını gördüm. 'Ne varmış burada? İki yaramaz küçük kuş.' Bir yandan da şakadan birer tokat attı. 'Sizlere bir ders vermemiz gerekecek.' Ellerini birer pilicin üstüne koyup hafifçe sıktı. 'Korkacak bir şey yok, küçük piliçlerim; yoldan çıkan benim. Ben yeminimi bozar ve en sert cezayı göze alırken siz masum ruhlar cennette tüneyeceksiniz.'

"Sonra, bir mutfak bıçağıyla piliçlerin etlerini sıyırmaya başladı. Eminim babam da bunu pek çok kez yapmıştır ama daha önce hiç izlememiştim. Yargıç kendini bu işe vermişti ve alnından tombul beyaz kuşların üstüne ter damlıyordu. Bu iş onu biraz uğraştırdığından olsa gerek, çalışırken inleyip homurdanıyordu. Öyle bir dil kullanıyordu ki, o korkunç sözlerin her birini size tekrarlayamadığım için beni affedin. Biraz durup başını kaldırdı ve benim bir yandan kendi güvenliğim için titrerken bir yandan da yaptıklarını izlediğim kilere doğru baktı. Sanki piliçlerle konuşur gibiydi: 'Şimdi, piliçlerim, güzelce kemiklerinizi sıyırdım. Ama daha yapabileceğimiz öyle çok şey var ki; biraz doldurulmaya ne dersiniz?' Bir paket tereyağı alıp bir miktarını tavaya koydu ve onu ağır ateşte erimeye bırakıp büyük bir soğanı doğramaya başladı. Sonra soğanı ağır ağır pişirip bir miktar dilimlenmiş mantarı ekledi. Onun şimdi de bir demet maydanozu kıymasını izlerken yemeğin kokusu anahtar deliğinden içeri doldu ve iştahım bana kahvaltıdan beri

hiçbir şey yemediğimi hatırlatınca, içinde bulunduğum çıkmazı bir an için unuttum.

"Çok geçmeden gardiyanım kendi kendine söylenmeye başlayınca durumumu hatırladım. Ne dediğini duyamasam da 'taze, beyaz, sulu meyve' sözcüklerini yakaladım ve hapishanemin kapısına doğru yürüdüğünü görünce, az kalsın bayılacaktım. Gözlerimi kapatıp içgüdüsel olarak çömeldim. Kapı açıldı, ayak seslerinin kilere girdiğini duydum. Sonra bir cam şıkırtısı duyuldu ve çıkıp kapıyı yine arkasından kapadı. Hıçkırıklarım bu canavarı merhamete mi getirmişti? Giriştiği bu kötülük karşısında tereddüt etmeye başladığını umarak anahtar deliğinden baktım ama üç kavanozu tezgâhın üstüne dizdiğini gördüm. İçlerinde kuru erik, kuru kayısı ve ekmek kırıntıları vardı. Ekmek kırıntılarıyla dolu bir avuç kıyılmış maydanozu soğanlı karışıma ekledi, üstüne biraz limon kabuğu rendeledi ve doğranmış kuru meyveleri de kattı. Tuz, biber ve son olarak da çırpılmış yumurtayı ekledi.

"Tüm bu süre zarfında, derin bir açlıkla yargıcın gözleri dönmüştü sanki; tüm sağduyusunu bir yana itmiş, geride yalnızca hiçbir engelle karşılaşmadan nefsinin iştahını giderme kararlılığı kalmış gibiydi. Tertemiz yıkanmış görünen beyaz gömleği kan ve tereyağı lekeleriyle dolmuştu şimdi. Parmaklarına bulaşmış yumurtayı yalayıp sonra onları gömleğinin önüne silmesini dehşet içinde izledim. Eğer kapıyı bu halde açmış olsaydı, saflığımdan asla yararlanamazdı. Şimdi iki pilici önüne koyup karışımı içlerine doldurmaya başladı. Küçük bir kuşun bu kadar doldurulabileceğini hiç düşünemezdim, ama o kulaklarımın duymaya dayanamadığı bir dil kullanarak, zavallı kuşlar artık daha fazlasını alamayana dek devam etti. Sonra bir iğne iplik alıp açıklığı dikti ve hırpalanmış kuşları eliyle tekrar şekle soktu. Isıya dayanıklı

geniş bir tencereye bir parça daha tereyağı koyup sıcakta köpürürken piliçleri çevire çevire kızarttı. Zalim adam bu arada soğan, turp, havuç ve kereviz gibi kış sebzelerini de doğradı ve sararmış piliçleri çıkarıp tencereye bunları koyarak biraz daha tereyağı ekledi. Tam olarak göremiyordum ama sanırım sebzelerin de hafif rengi döndükten sonra piliçleri yeniden tencereye alıp üstüne tavuk suyu ekledi. Bunun için hazır tablet kullandığını görünce dehşete düştüm; eğer ihtiyar alçağın bu kadar acelesi olmasaydı, tavuk kemiklerinden tavuk suyu çıkarabilirdi. Bir defne yaprağı atıp tencerenin üstünü kapadı ve üç çeyrek saat kısık ateşte pişmeye bıraktı. Bayılmış olmalıyım, zira gözlerimi tekrar açtığımda pişmiş piliçler sıcak kalmaları için fırına yerleştiriliyor ve Yargıç Hugon sebzelerin suyunu çıkarmak için süzgeçten geçiriyordu. Kalan posaları atıp suyunu kaynatmaya devam etti. Kaşığı izlemesinden, bal kıvamına gelmesini beklediğini anladım.

"Bu sefil yaratığın en baskın arzularını tatmin ettikten sonra ahlaksızlığının kabına sığmayıp taşacağından ve onun en bayağı arzularını tatmin edecek yemeğin de ben olacağımdan korkuyordum. Yüksekteki küçük bir havalandırma paneline erişebilirsem ve sesleri bastırabilirsem zorlayıp açabileceğimi düşündüm. Raflara tırmanıp beni çıkarması için bağırmaya başladım, bir yandan da düşük sodyumlu tuz ve soya sütü kutularını yerlere attım. Tahmin ettiğim gibi, zorbanın tüm ilgisi doldurduğu kuşlarının üstünde olduğundan umursamadı bile. Bir yandan da bir kutu vejetaryen paté ile havalandırma paneline vurmaya başladım. Izgara sonunda parçalandı ve içeri ışık dolunca aşağıda, yerlerde beyaz soya sütü ve pirinç içeceği birikintisinin kapının altından dışarı sızmaya başladığını gördüm. Hiç zaman kaybetmeden omuzlarımı açıklıktan geçirip ayaklarımla ittirdim. Kendimi iki ev

arasındaki aralıkta buldum. Korkudan ve kurtulmanın verdiği rahatlamadan dizlerimin bağı çözülmüştü; doğruca komşunun evine yollandım. Kapıdaki küçük tabelada SIR MICHAEL MEAD, MİLLETVEKİLİ yazıyordu. Burada oturan kuşkusuz zor durumdaki zavallı bir kızcağıza yardım edip yargıca haddini bildirecek yetkili biriydi. Kapıyı çalıp kendimden geçtim."

Politikacının üstü başı leke içinde, nabzı zayıflamış bu zavallı kızcağızı kapısının eşiğinde bulduğunda ne kadar telaşlandığını tahmin edersiniz. Justine kanepesinde kendine gelirken, milletvekili de incecik döşemeliklerini gözyaşlarıyla sulayan talihsiz kızı teselli ediyordu. Sonunda gözyaşları tükendi ve kız o günkü korkunç olayları anlatmaya başladı. İyi kalpli adam o konuşurken bir yandan da çektiği acının izlerini gidermeye alışıyordu. Gücünü kazansın diye en leziz lokmalar ikram edildi ve giysileri yıkanmaya götürülürken bir yandan da babasının aracı serbest bıraktırıldı. Justine saygıdeğer milletvekilinin evinden çıkar, Yargıç Hugon'a karşı getirilecek suçlamaları onun gibi ağırlığı olan bir adamın daha etkin bir biçimde takip edeceğine dair kendisine güvence verilirken, iyi kalpli ve kendinden zayıflara saygısı olan, güçlü bir koruyucu bulduğunu düşünüyordu.

Ardından ne bir skandal patladı ne de yargıcın itibarı herhangi bir şekilde sarsıldı. Bu olaylardan kısa bir süre sonra yargıç, yüksek mahkeme yargıçlığına atandı, komşusu milletvekili de bakan oldu. İki adam da yerel düzeyde çok etkili olduklarından, bu şık mahallede büyük bir şube açmak isteyen başarılı bir süpermarketler zincirine destek verdiler. Kısa bir süre içinde Justine'in babasının dükkânı battı ve adam dükkânla beraber sağlığını da kaybetti. Fedakâr kızı akşamları bir kızarmış tavukçuda çalışmaya başladı. Ve ben de onu bir akşam geç saatlerde orada keşfetme şansına eriştim.

Bu kadar erdemli birinin talihsizliği karşısında birer damla gözyaşı döken sizler, zavallı Justine'e acıyan sizler, rahat olun. Tanrı eğer bizim anlayamadığımız güçler aracılığıyla onu bu dünyada cezalandırıyorsa, bu onu cennette daha da fazla ödüllendirmek içindir.

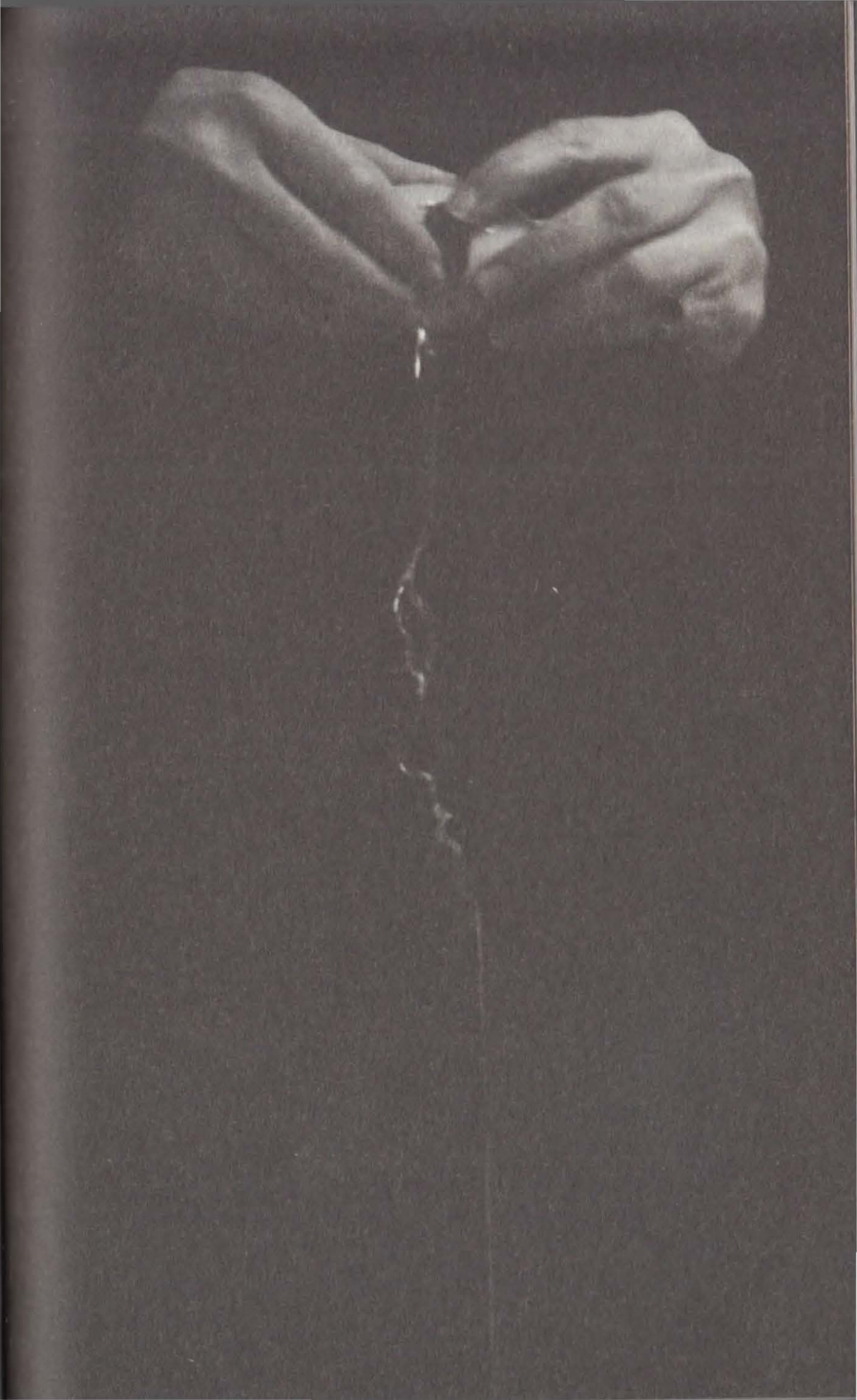
Virginia Woolf usulü

Clafoutis Grandmère

125 gr vişne
½ bardak tereyağı
¾ bardak şeker
3 yumurta
1¼ bardak un
2 çorba kaşığı maya, gerekirse ılık suda hazırlanır
1 bardak süt

Vişneleri yağlanmış bir tabağa koyup pencereden dışarı baktı. Çocuklar çimlerde koşuşturuyor, Nicholas çoktan kırmızı fener çiçeklerinin arasından çıkıp dönmüş, diğerlerini bekliyordu. Çekirdekleri içlerinde kalacak, beyaz üstünde kırmızı benekler misali canlı ve neşeli, özlerindeki o görünmez sertlikleriyle vişnelere bir kez daha baktığında, besleyeceği o kadar ağız olan, zavallı kocasız kadın Bayan Sorley'yi, yalnızca sert çekirdeği tanıyıp yumuşaklık nedir bilmeyen Bayan Sorley'yi düşünüp acıdı; ardından vişne tabağını bir kenara koydu.

Tereyağını ağır ağır eritti; şeffaf ve kıvamlı, yağlı ve berrak, duru ve altın renkli hale gelince büyük bir kâsede şekerle karıştırdı. İngiliz geleneğine uygun bir şey mi yapsaydı? (Elinde olmadan gözlerinin önünde kek yı-



ğınları yükseldi.) Tarif tabii ki babaannesinden kalmaydı, bir Fransız tarifi. İngiliz mutfağı berbattı: Lahanalar eriyene dek kaynatılıyor, et büzüşene dek pişiriliyor; tüm lezzetler kör bıçakla kesilip atılıyordu.

Bir yumurta ekleyip beyaz duvarın önünde rengiyle göz alan filbahriye bakakaldı. Nicholas büyük bir ressam olsa, önündeki hayat, bembeyaz bir tuval üzerindeki renkli şekiller gibi yavaş yavaş belirginleşse, harika olmaz mıydı? Sevgililer ve başarılar olacaktı, ardından renkler koyulaşacak ve çalışmak, yalnızlık ve mücadeleyle dolacaktı. Şimdiki haliyle kalmasını diledi, çünkü mutluydular, olabilecekleri kadar; gökyüzü öyle berraktı ki, bir daha asla bu kadar mutlu olamayacaklardı. Büyük bir sükûnetle bir yumurtayı kattı; kadınlarının tembel İngilizlere sanat ve enerjilerini, renk ve biçim duygularını, akıllarını ve duruşlarını getirdiği o soylu Fransız ailesinden gelmiyor muydu? Bir yumurta daha kırdı, yuvarlak sarısı derin kâseye düşünce, bozulup karışımın içinde patlayan Vezüv gibi, tereyağından bir denizin içinde batan güneş gibi saçıldı. Kırık kabukları tezgâhın üzerinde iki ayrı yarıküre olarak kaldı ve Bayan Sorley'yin bütün yoksulluğu, bütün acıları da buna döndü işte, diye düşündü.

Una gelince, çok zevkliydi. Bir tutam saçını geri iterken birazı sol yanağında kaldı, sanki güzelliği onu sıkıyormuş ve başka insanlar gibi önemsiz olmak, kalem kâğıdıyla dullar evinin penceresi kenarında oturup notlar yazmak, yoksulluğu anlamak, sosyal sorunları ortaya çıkarmak (unu karışıma kattı) istiyormuş gibiydi. Öyle dediğim dedikti ki (zalim değil, baskıcı değildi; insanların ne dediğine aldırmaması gerekiyordu), hedefe doğru çekilmiş bir ok gibiydi adeta. Bir hastane yapmak isterdi, ama nasıl? Şimdilik Bayan Sorley ve çocukları için bu keki (ılık suda eritilmiş mayayı kattı) hazırlıyordu.

Maya, fırının ısısıyla beslenerek karışımın bir enerji sütunu gibi kabarmasını sağlayacak, sonrasında erkeğin mutfak bıçağı kubbeye saplanıp acımasızca kesecek ve onu söndürüverecekti.

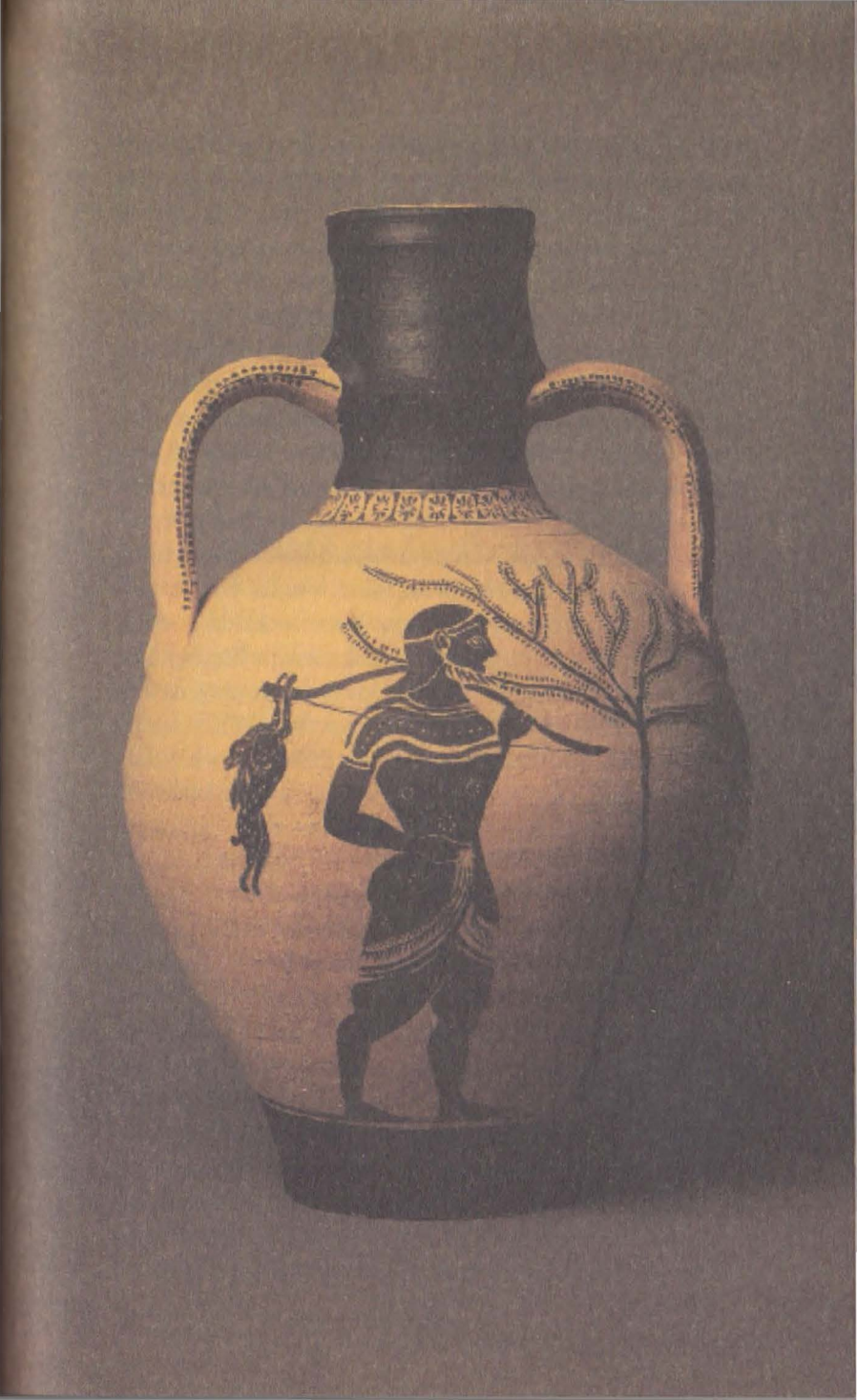
Sütü azar azar ekledi, karışım pürüzsüz ve homojen, pütürsüz ve akıcı bir sıvı kıvamına gelince durup, İngiliz süt işletmeleri sistemindeki eşitsizliğe dair aldığı notlarını düşündü. Başını kaldırdı: Çimenlerde melekler ve şeytanları oynayan en küçük çocuğunun aklına hangi şeytan girmişti? Neden her şey değişmek zorundaydı; neden hep böyle, hiç yaşlanmadan kalamıyorlardı? (Karışımı tabaktaki vişnelerin üstüne döktü.) Kubbe şimdi bir daire olmuş, vişneler kendilerini koruyup destekleyecek karışımla kuşatılmış, mayalı karışım evi, bahçeyi, zambakları ve koşarak pencerenin önünden geçen o şeytan Nicholas'ı, hepsini kuşatıyordu. Keki 190 derecelik fırına koydu. Otuz dakikada hazır olacaktı.

Homeros usulü

Fenkata

1 tavşan
sızma zeytinyağı
tavşan otları (2'şer dal biberiye ve kekik, bir tutam iri yapraklı maydanoz, hepsi kıyılmış)
tuz, biber
⅓ bardak kırmızı şarap
2 soğan
3 diş sarmısak
10 taze küçük domates, kabuğu soyulmuş
1 çorba kaşığı domates püresi
2 orta boy patates, soyulup küçük parçalar halinde doğranmış
2 havuç, soyulup doğranmış
bir avuç bezelye
2 defne yaprağı

Şarkılar söyle tanrıça, Peleus'un oğlu Akhilleus'un onuruna söyle. Söyleyin bana, Olympia'nın Musa'ları, Zeus'un kızları, on uzun yıl boyunca Troya'yı yakıp yağmalarken kendi kilerleri bayatlayıp çürüyen boş mideli Akhaların kızları. Her şeyi bilen sen, bizler kulağımıza gelen söylentiler dışında hiçbir şey bilmezken, sağlam



zırhlı Akhaların arasında, tıpkı bir dağın tepesindeki uçsuz bucaksız ormanları yakıp yok eden alevler gibi yayılan açlığı görünce, üzülmek yerine kalkıp okunu ve bronzdan kazanını eline alan kurnaz ve zeki Odysseus'u anlat bana şimdi.

Şafağın pembe parmakları belirdiğinde Odysseus uyuduğu yerden kalkıp yayını omzuna attı. Güzel sandaletlerini parlak ayaklarına giydi ve kum tepeciklerine doğru yollandı. Çok geçmeden kum tepelerinin arasında otlayan çevik ayaklı tavşana rastladı ve sadağı oklarla dolu tanrısal Odysseus, yayını tutup gerdi ve okunu fırlattı. Doğru nişan almıştı, ancak uzaklardan çakan Apollon sağlam zırhlarıyla Akhalara hâlâ öfkeli olduğundan, oku şaşırttı ve ok zararsızca kumlara kondu. Ürken tavşan saklanmak üzere, parlak kayaların arasında gözden kaybolmadan önce, hızlanan ve daha sonra hiç beklenmedik bir yerde tekrar ortaya çıkıveren bir dağ ırmağı gibi çabuk, koşmaya başladı. Ancak Athena Odysseus'a görünüp, pek umut vaat etmese de ikinci bir ok fırlatmasını söyledi ona; ve bu kez gücünü boşa tüketmedi; bronz ağırlıklı ok hedefi buldu ve tavşanın dizlerinin bağı çözüldü. Siyah kanı kumları ıslattı, gözlerini karanlık bürüdü.

Odysseus güçlü hayvanın ayaklarını bağlayıp, gri denizin kıyısında, ahşap gemilerin pruvalarının altındaki Akhaların kampına taşımak üzere omzuna attı.

Sonra, çevik ve akıllı Akhilleus ağlamayı bırakıp çadırından çıktı. Göğsüne ve kalçalarına deriden bir önlük kuşanıp tavşanı yüzdü ve ustaca eşit parçalara böldü. Sonra parçaları alıp zeytinyağında kızarttı. Etler kahverengiye dönüp, dumanı insanları yöneten tanrıların yaşadığı Olympos'a kadar yükseldi. Tanrısal Akhilleus'un çadırında düşüncelere dalmaktan vazgeçtiğini gören Menelaos, cesaret bulup elinde bitkilerle, baharatla geldi ve

bunları kazana ekledi. Sonra yaratıcı Odysseus kâsedeki tatlı şarabı karıştırıp etin üstüne dökerek kazanı ateşten indirdi ve eti otuz dakika demlenmeye bıraktı.

Atreus'un oğlu, geniş toprakların kralı güçlü Agamemnon soğanları doğrarken, karanlık bir dere geçit vermez bir yardan aşağı akarken nasıl bulanık sularını saçarsa, öyle döktü gözyaşlarını. Ancak öfkeyle doğramayı bıraktı sonra, bunun bir krala yakışmadığını söyleyip. Bunun üzerine sarmısağı Akhilleus doğradı ve Agamemnon'un verdiği ayrı bir kazanda soğanla sarmısağı kızarttı. Soğanlar esmerleşene dek devam etti. Sonra domatesleri, püreyi, sebzeleri ve defne yapraklarını ekleyip on beş dakika hafif hafif pişmeye bıraktı. Şimdi de bilge Nestor, Athena'nın yol göstermesiyle, onları her iki kazanın içindekileri birleştirmeye ikna etti. Etin yumuşaması için bir saat ateşin hafif tarafında pişmeye bıraktılar. Sonra Akhilleus geniş alınlı, güçlü Zeus'a dua etti ve kâseye şarap döküp gökyüzüne baktı. "Uzak Olympos'taki yüce Zeus, daha önce duyduğun, beni onurlandırıp duamı yerine getirdiğin gibi duy beni. Kendi ellerimle nasıl da çok çalıştığımı, tavşanı pişirip iç organlarını sunduğumu bak ve gör. Yemeğin iyi olmasını ve emeğimin Akhalar tarafından takdir edilmesini sağla; hem bu sefer yenilmez ellerimle Troyalılara karşı savaşmadım. Yemek yan bakışlı Akhalar arasında da kavgasız, neşeyle yenilsin." Böyle dedi duasında ve akıllı Zeus, Peleus'un oğlunu duydu ve bir duasını kabul etti, diğerini etmedi. Yemeğin iyi olmasına izin verdi, ama onları uyum içinde yemek yemeye bırakmayı reddetti.

Ancak yaratıcı Odysseus, Akhaların iştahını bildiğinden yemek hazır olunca sosu tabaklar içinde başlangıç olarak linguine'yle sunmak üzere götürdü. Şimdi Agamemnon kalktı ve en büyük porsiyonu aldı, "Ben kral olduğuma ve buradaki herkesten büyük olduğuma

göre, kimse benimle boy ölçüşemez," dedi. Böyle konuştu ve oturdu. Savaşçı Akhilleus öyle öfkelendi ki kalbi ikiye bölündü. Ya kılıcını alıp Agamemnon'u öldürecek ya da öfkesini bir yana bırakıp ona en kötü parçayı sunacaktı. Ve Akhilleus insanların efendisi Agamemnon'a cevap verdi: "Sen köpek gibi bir iştahla yağmalıyorsun, beni çok emek verdiğim payımı azaltmakla tehdit ediyorsun. Akhalar pişirince ben sizinle eşit pay alıyor muyum? Her zaman yemeğin çoğu benim elimin eseri olsa da, pay etme zamanı geldiğinde en büyük ödülü sen alıyorsun."

Şimdi süvari Nestor aralarından kalkıp şöyle dedi: "Mağrur Akhilleus, sen savaşta herkesten güçlüsün, tüm Akhaların teki bile senin sözlerini küçümsemez ve karşı çıkmaz, ama gerekçeni tamamlamadın. Bırak konuşayım, zira ben yaşça daha büyüğüm ve meseleyi ele alayım, çünkü hiç kimse benim sözüme karşı çıkmaz. Aklımca en iyi şekilde konuşacağım ve ne şimdi ne de çok önceleri, hiç kimsenin aklında benim bu aklımdakinden daha iyi bir düşüncesi olmayacak. Kura çekilsin ve herkes kimin hangi payı aldığını görsün." Böyle dedi ve her biri bir parçayı işaretledi. Bunları Atreus'un oğlu Agamemnon'un miğferinin içine attılar. Ve Akhilleus her birinin önüne kendi çektikleri kuraya göre bir pay koydu. Kimse aç kalmadı ve ellerini önlerindeki güzel şeylere uzattılar, ta ki yeme içme arzuları tükenene dek yediler.



Graham Greene usulü

Vietnam Tavuğu

3 diş sarmısak
½ tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı balık sosu
1 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı ince çekilmiş karabiber
⅛ tatlı kaşığı acı biber
2 kemiksiz tavuk göğsü
2 çorba kaşığı şeri
1 tatlı kaşığı melas
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı yerfıstığı yağı

Bir tarifin başı veya sonu yoktur; kasap işini yaptıktan sonra ve yemek konukların tuz biber ekme kaprislerine kalmadan önce, pişirme talimatının hangi noktada gerekli olduğuna gelişigüzel karar verir insan. Ben buzdolabına bakıp da tavuğun çıplak beyaz etini gördüğüm anı seçtim. Tavuk göğüslerine bakarken başımda bir ağrı hissettim. Kararmakta olan parkın öte tarafında kilisenin çanları akşam ayinini haber veriyordu, bir cin tonik yudumladım. Tonik bayattı ve yavanlaşmıştı, ağızda acı bir tat bırakıyordu ama artık daha taze bir şey almak için



Çünkü biliyorum isyanlarımı, günahım sürekli karşımda.

çok geçti. Yağmur pencereye çarpıyor, sular pervazda birikip pencerenin kapanmasını engelliyordu.

Doğranmış sarmısakları limon kabuğu, balık ve soya sosu, karabiber ve acı biberle karıştırırken kokusu ellerime sindi. Tavuk göğüsleri tezgâhta duruyordu ve elim sanki görünmez bir gücün etkisindeymiş gibi, onlara doğru uzandı. Artık geri dönmek için çok geçti. O, yakında burada olurdu.

Bir ayin gibi göğüsleri ince şeritler halinde doğradım. Beyaz et parçalanmış bir sözleşme gibi tabakta yatarken alelacele marine edeceğim sosun içine attım. Soya ve balık sosu tıpkı ıslanıp sıvaşan mürekkep gibi eti kapladı. Karışımın üstünü kapatıp tekrar buzdolabına koydum. İki saat ideal olacaktı ama tavuk yarım saat beklerse de sorun olmazdı. Gelecekte daha iyisini yapmam gerektiğini düşündüm.

Etler soğuk karanlıkta marine olurken şeri, melas ve limon suyunu karıştırdım. Bir cin daha aldım, bu sefer tonik koymadım ve radyoya döndüm. Koroya ara verilmiş, 51. Mezmur okunuyordu. Radyoyu kapattım, ancak okunan mezmuru bildiğimden, wok tavası yağı tütene dek kızdırırken içimden sessizce devam ettim.

Marine edilmiş göğüsleri buzdolabından alıp kızgın yağa attım ve bir çatalla çevirdim. Tavuk pişmek üzereyken şerili sosu ekledim; koyu sos yanında sunacağım buharda pişmiş pirincin beyazlığıyla keskin bir tezat oluşturuyordu. Önlük takmamıştım ve daha hızlı karıştırırken koyu sos beyaz gömleğime sıçradı. Bir bezle sildim ama leke daha da beter oldu. Sinir içinde "Lanet..." diye bağırdım, ama daha sözümü bitiremeden kapının vurulduğunu duydum.



Jorge Luis Borges usulü

Dieppe Dilbalığı

2 bardak midye
2 dilbalığı, fileto
85 gr kültür mantarı
4 çorba kaşığı tereyağı
yarım limon
½ bardak beyaz şarap
1 çorba kaşığı un
tuz ve taze çekilmiş karabiber

Şimdi anlatacağım hikâye 1945 başlarında Londra'da geçen bir olayla ilgilidir. Hikâyenin kahramanı anlaşmazlığın her iki tarafınca da kahraman ilan edilmişti; ancak sonuçları yalnızca birinin lehine olmuş; doymak bilmez iştahı olan, görünürde yenilmez bir tiranın da devrilmesine yol açmıştı.

İkinci Dünya Savaşı'nın başlarında İngilizler işgal korkusu içinde yollardaki tüm tabelaları kaldırdılar. Burada amaç, casuslarla işgalcilerin İngiliz karayolu sistemini oluşturan Kelt kıvrımları labirentinde kaybolmalarıydı.Bu projeyi yönetme işi Sir Henry Smith'e düşmüştü. İngilizlerin bu girişiminden esinlenen Parisli lokantacı Amadée Antonin de, küçük lokantasındaki mönüden



tüm yemeklerin isimlerini kaldırdı. Kısa bir süre Antonin'in lokantasında yemek yiyen Alman subaylar hiçbir yön göstericisi olmayan, anlaşılmaz bir mönüde kayboldular. Bordeaux usulü kerevit ve Paris usulü ıstakoz gibi yemekler müşteriye talihsiz böceklerin olası kaderleri konusunda hiçbir bilgi vermiyor ve Paris Brest, ancak çocukluğundan beri mönüyü bilenler tarafından sipariş edilebiliyordu.

Sir Henry Smith'in hikâyesini ilk kez Confiteria Aguila'da duydum. Buenos Aires gazetesi *Carne y Produccion* ölüm yıldönümünü bildiriyor ve kariyerinden kısa bilgiler veriyordu. Daha sonra Almanya'da bir seminer turunda Sir Henry Smith ya da ikinci bir Sir Henry Smith'ten söz edildiğini duydum. Hikâye burada daha derin ve karmaşıktı. Makalede savaş hükümetinin daha yeni açıklanan belgelerine değiniliyor ve Sir Henry'den "Reich'ın casuš şövalyesi" olarak söz ediliyordu. İkinci Dünya Savaşı'nda Alman istihbaratının en üst düzeydeki ajanıydı.

Seminer turumda İngiltere'ye geçtim ve orada boş zamanımın çoğunu Sir Henry'nin garip hikâyesini araştırmakla geçirdim. Ayrıcalıklı bir şekilde, Sümerlerin Ur kentinde Woolley'nin yardımcısı olarak öğrendiği çivi yazısıyla yazılmış son günlerindeki günlüğünü görme olanağım oldu. Bilindiği kadarıyla gerçeklere sadık kalarak son saatlerini tam olarak canlandırmaya çalıştım. Tahmin edileceği gibi, bir iki ayrıntıyı değiştireceğim. Hikâye şöyle:

Sir Henry Smith 2 Mart 1944'te, saat tam öğlen birde Great College Street'e saptı ve daha Big Ben'in çanlarının sesi kesilmeden Avam Kamarası'ndan çıkarken eline tutuşturulmuş olan notu hatırladı. Sayfadaki tek satırı okudu. Bayılacak gibi olup bir duvara yaslandı ve oradan geçen birinin yardım teklifini reddetti. Not te-

masta bulunduğu Ajan 42'den geliyordu. Ajan 42 Sir Henry'yi son zamanlarda Fransa'ya yönelik olası bir Müttefik istilasının yerini gösterecek bilgilere özellikle dikkat etmeye yönlendirmişti.

Ajan 42'nin ele geçmek üzere olması Sir Henry'nin de tutuklanıp idam edileceği anlamına geliyordu. Sir Henry eve gidene kadar geçen birkaç dakikada ve karşısındaki sonsuz seçenekler arasından, hangi eylem planını uygulayacağına karar verdi. Mutfaktaki küçük raftan az yıpranmış bir kitabı alarak buz gibi bakışlarla içindekiler kısmını inceledi. İngiliz Usulü Morina, Provence Usulü Morina, Bordeaux Usulü Kerevit, Nime Balık Çorbası, Dieppe Dilbalığı. Bulduğu tariften hoşnut oldu ve bir not yazarak bol bahşiş eşliğinde kapıcıya verdi ve balığın filetosunun çıkarılmamasını tembihledi.

Sir Henry sonunda tutuklanan bir katilin iç rahatlamasıyla kütüphanenin yanındaki kanepeye oturdu. Gelişigüzel bir kitap açıp okumaya başladı. Sayfalarda acımasız ilahı sayesinde İran hükümdarı olan ve yenilmez amacını kâhinlerin düş yorumları aracılığıyla tanımlayan Astyages'in öyküsü anlatılıyordu. Astyages kâhinlerin tavsiyesiyle kendi torununun öldürülmesini emretmişti. Generali Harpagus emrine karşı gelince de Astyagus onun oğlunu öldürüp pişirtip habersiz babasına ikram etti. Yemeğin sonunda oğlanın başıyla elleri sofraya getirildi. Harpagus hiç isyan etmedi, ama pişmiş bir tavşanın karnında Astyagus'un (artık bir yetişkin olan) torunu Kurus'a gizlice bir mesaj göndererek tiranı devirme girişimine destek vereceğini bildirdi. Harpagus yakalanmaktan korkup haşlanmış bir kaplumbağanın içinde ikinci bir mesaj göndererek acele etmesini söyledi ve bu birinciden önce yerine varınca, Yunan masal üstadının uydurma hikâyesinin kaynağı oldu.

Kitap elinde ağırlaştı ve Sir Henry uyuyakaldı. Ön-

ceki aylarda aralıklı olarak gördüğü bir düşü yine gördü. Kocaman bir labirentteydi ve labirentin kurucusu onu bir kuleden izlerken kendisi yağmurdan sırılsıklam yeşil koridorlarda koşturuyor, görülmeyen bir yöne sapmaya ya da öngörülemeyen bir hamle yapmaya çalışıp başaramıyordu. Sir Henry kapıcının gelişiyle uyandı. Adamın gidişi başarılı olmuştu. Vekile yarım kilo midye ve kemiği çıkarılmamış tek bir dilbalığını uzattı.

Sir Henry ne başarılı bir aşçıydı ne de balık yemeye alışkın biri; ancak sadık bir memur olarak talimata uymayı bilmekle gurur duyardı. Tarif kitabını açıp midyeleri temizledi ve *The Times*'tan bir gazeteciye telefon ederken onları temiz suyun içine atıp bekletti. Raporlar bize bir gazetecinin, vekilin kendisine anlatacağı bir hikâye için o akşam sekizde Sir Henry'nin evine gelmeyi kabul ettiğini söylüyor. Sir Henry sonra dilbalığına tuz biber ekip parçaları yanmaz bir tavaya dizdi. Güneş damların üstünde alçalmıştı ve pencereden Westminster Abbey'in kulesi görülebiliyordu. Görkemli günbatımının yerini bıraktığı gaz alevleri Sir Henry'nin yüzünü aydınlattı. Midyeleri süzdürerek yeniden doğalarına yabancı olan tatlısu içine koydu ve üstü tıklanınca kapanmayanları yenmeyeceği için attı. Mantarları az tereyağında çevirip üstüne biraz limon suyu sıktı ve suyunu çekmesi için üstünü örttü. Bu arada midyeleri yeniden süzdürüp hepsi açılana dek yavaşça salladı, yine çoğunluğa uymayanları attı. Sıvıyı bir kâseye süzüp midyeleri ayıkladı. Mantarlar da hazırdı ve mantar tenceresinde kalan suyu dilbalığının üstüne döküp, bir kadeh beyaz şarap ile midyelerin suyunu ekledi. Sos ancak balığın üstünü örtecek kadar olmuştu.

Sir Henry'nin kütüphanesindeki okunmamış kitapların arasında Triesteli Augustine'in çilecilik konulu eseri vardı. Bir balık yemeğiyle yüz yüze kalan Augusti-

ne, et yiyenlere karşı savlarını öne sürüyordu. Balık bir kez yendi mi artık lanetlenen kişinin etine dönüşüyordu ve Augustine'e göre bu balık Sir Henry'nin kendi atası olup, onu yemek yamyamlıktan farklı değildi. Sosu kaynama noktasına getirip dilbalığını saat tutarak pişirdi. Tam sekiz dakika sonra dilbalığını sosun içinden çıkarıp ılıtılmış servis tabağına yerleştirdi. Balığın çevresine midyeleri ve kızarmış mantarları dizerek sosu üç dakika 30 saniye kaynatıp koyulaşana dek sıcak tuttu. Sir Henry bir yandan da kalan tereyağıyla unun işbirliğini kolaylaştırıp bunları ağır ağır sosa kattı, sos koyulaşana dek sürekli karıştırdı. Bu pek az malzemenin sunduğu sınırsız olasılıkları ve yemek pişirmenin matematiğin bir dalı olarak sınıflandırılmasının pratikliğini düşündü. Bu savı reddederek gastronomiyi bir dil olarak tercih etti. Sosu balığın üstüne dökerek tabağı birkaç dakika sıcak ızgaraya koyup balığın renginin kahverengiye dönmesini bekledi, sonra patates püresiyle servis etti.

Kullanılan malzemelerle ilgili tartışma diyalektik yapıdadır. Sir Henry'nin kullandığı tarif kitabı soruşturmanın ardından ortadan kayboldu, ancak büyük olasılıkla *Baron Brisse'den 366 Mönü*'nün 1921 baskısıydı. Kapıcının ve gazetecinin ifadelerinden, tarifi aslına oldukça yakın bir şekilde canlandırdığımı umuyorum.

Sir Henry yemeğiyle beraber bir kadeh şarap koydu, ön kapının sürgüsünü açtı ve sofraya oturdu. Hava kararır ve Abbey karanlığın içinde gözden kaybolurken, vatandaşlarının hakaretleriyle yüzleşme onuruna erişemeyeceğini düşündü. Saat başında Big Ben'in sesi duyulurken Sir Henry eskilerde kalmış başka geceleri düşünerek kısa bir duanın ardından arındırıcı yemeğine başladı.

O akşam daha sonra gazeteci konuğu buldu onu. İnce, atletik vücudu halıya serilmiş, kolları iki yana açılmıştı. Yarısı yenmiş yemekten kalanlar ile tarif kitabı,

sofrada duruyordu. Ertesi gün *The Times*'ın son baskısının manşeti VEKİL ÖLÜ BULUNDU şeklindeydi. Gazeteci onun yemekte olduğu yemeğin adına dayanarak, Sir Henry boğulurken kılçıkların onun boğazını deştiğini öne sürüyordu. Beş gün sonra bir Alman piyade birliği Normandiya sahilinden Dieppe civarında bir savunma mevziine kaydırıldığında, Sir Henry Smith'in anısını coşkuyla öven ilk yazılar çıkmıştı bile.

Harold Pinter usulü

Kızarmış Ekmek Üstü Peynir

1 somun ciabatta ekmeği
1 patlıcan
sızma zeytinyağı
pesto sosu
200 gr mozarella peyniri
2 tatlı kaşığı kıyılmış taze kekik

I. PERDE

Dağınık bir mutfak. Bir floresan lamba titreşerek yanmaya çalışır. Bir pencerenin altında bulaşıkların yığıldığı bir eviye vardır. Çöp tenekesi ağzına kadar dolu; yanında boş şişeler durmaktadır. Küçük bir mutfak masasının üstü gazetelerle ve açılmamış mektuplarla doludur. Masanın yanında iki iskemle vardır. Kapıda bir anahtar tıkırtısı ve boğuk sesler duyulur. Kapı çarparak kapanır; deri ceketli genç bir adam olan HURLEY *ile daha yaşlı, serseri görünümlü* CLACK *soldan sahneye girerler.*

HURLEY: İçeri gel, rahatına bak.

(CLACK *girer ve etrafa bakınır.*)

Lanet olası lamba. Yeni bir tüp alacaktım.

(HURLEY *uzanıp floresanın titreşmesi durana kadar parmağıyla vurur.*) Sana yiyecek bir şeyler hazırlayayım.

CLACK: Bütün gün bir şey yemedim. En son ne zaman doğru dürüst yemek yediğimi unuttum. Yani, oturup sıcak bir yemek yemekten söz ediyorum.

HURLEY: (*Buzdolabına bakarak*) Telefon etmek ister misin? Kızını aramak için.

CLACK: Ne, bu saatte mi? Yarın ararım onu. Bu gece buraya gelmek istemeyecektir, sabah erken kalkıyor.

HURLEY: Sana ikram edecek pek bir şeyim yok. Çok zamandır doğru dürüst alışveriş yapmadım. Kızarmış ekmek ile peynire ne dersin?

CLACK: Ne tür peynir?

HURLEY: Mozarella.

CLACK: Moza ne?

HURLEY: Mozarella. İtalyan.

CLACK: Ben istemem. Ama bir dilim kızarmış ekmek olur.

Ara.

HURLEY: Şu ızgarayı bir ara yıkamalıyım.

(Elinde pişmiş ve kurumuş peynir artıklarıyla kaplı bir ızgara tava tutmaktadır. Bir ciabatta ekmeğini boylamasına ikiye keser. Bir patlıcanı da uzunlamasına ince ince dilimler ve parçaları birazcık yağ ısıttığı bir tavaya atar.)

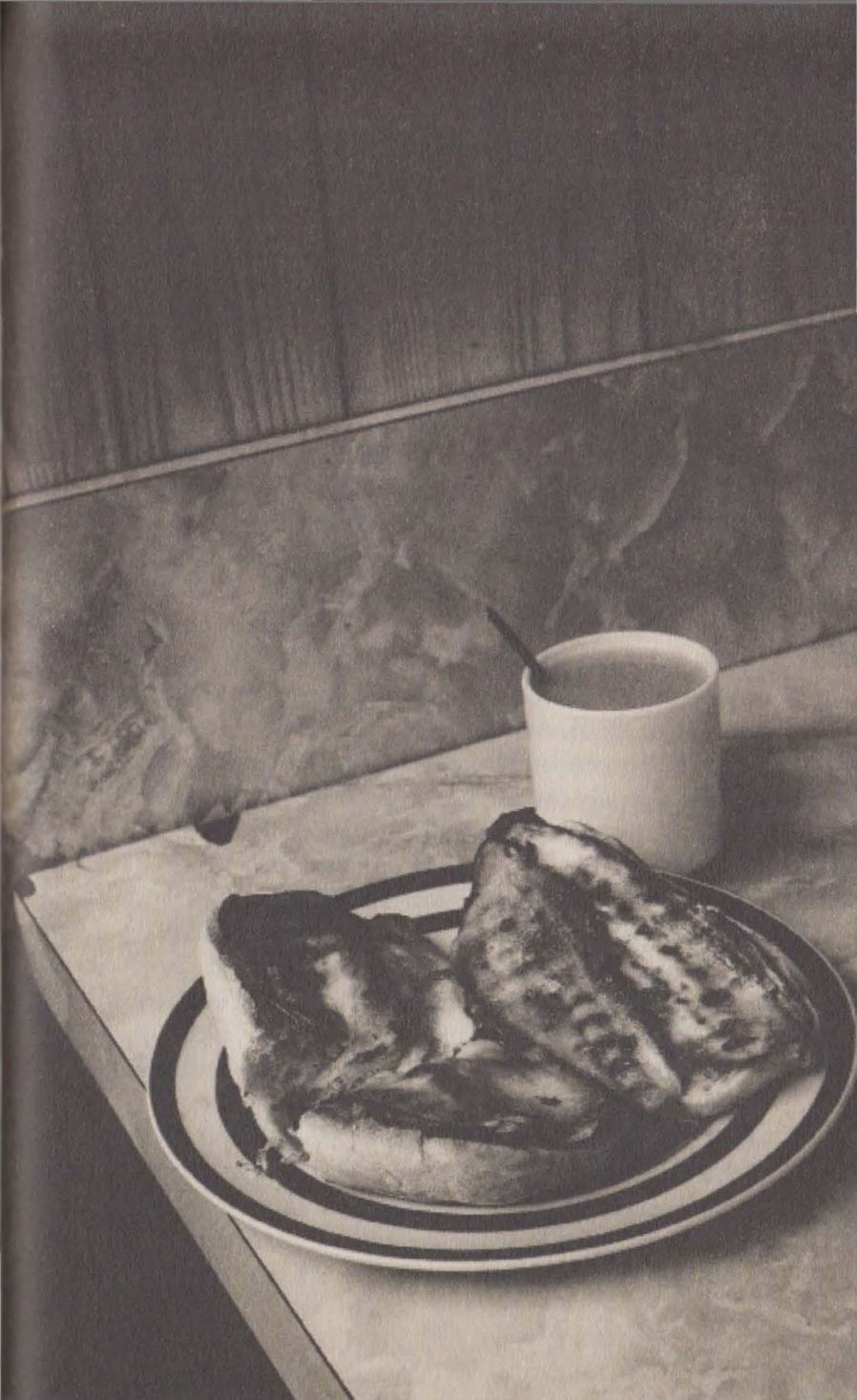
CLACK: Senin burası hiç de fena değilmiş. Hepsi senin, değil mi?

Ara.

Burası birkaç papel ediyor olmalı. Ne zamandır buradasın?

HURLEY: Bilmem... üç yıl kadar oldu.

CLACK: Birkaç papel kâr etmişsindir, değil mi?



(HURLEY *ciabatta ekmeğini ısınsın diye ızgaranın altına koyar.*)

O ne kocaman bir dilim tost.

HURLEY: Ciabatta bu.

CLACK: Cia ne?

HURLEY: Ciabatta. İtalyan ekmeği.

CLACK: Sen İtalyan mısın?

HURLEY: Bugünlerde herkes bundan yiyor: Ciabatta, foccaccia, schiacciata, panini.

CLACK: Bana ekmek kızartma makinesine birkaç dilim atamaz mısın?

HURLEY: Makine bozuk.

Ara.

Bir gün küçük bir İtalyan lokantam olsun isterdim. Süslü bir şey değil ama. Basit yiyecekler: Ciabatta, panini, focaccia, bruschetta; makarnalı öğle yemekleri, spagetti, penne, rigatoni, temel soslar, pesto, Bolonez, arrabiata. Klasik baş yemekler; trüf mantarı yağı serpilmiş tonbalığı carpaccio'su, kendi suyunda pişmiş ıspanak üstünde tavada kızarmış biftek... Yanına bir fincan çay da ister misin?

CLACK: İyi fikir. Güzel bir fincan çay.

HURLEY: Hiç İtalya'ya gittin mi? Bir zamanlar orada tanıdığım bir tip vardı, biraz sana benzerdi. Yıllar önceydi. Herhalde şimdiye ölmüştür.

(*Patlıcanı tavadan alır. Yağı çekmiş, rengi altın sarısına dönmüştür. Tavanın oluklarının siyah izleri kalmıştır. Ciabatta da ısınmıştır ve iç tarafına ince bir tabaka pesto sosu sürer.*) Kızın nerede oturuyor peki?

CLACK: Neyim?

HURLEY: Kızın. Seni istasyondan alacak olan.

CLACK: Ha, o mu?

Ara.

Catford'da oturuyor.

HURLEY: Catford mu? Eskiden tazılar için giderdim oraya. Hiç unutmam, bir akşam iyi gidiyordum, hemen hemen hep kazananları seçmiştim ve her şeyi son yarışa yatırdım. Bir tahmin yaptım, iki ve dört. Neden bilmem, hemen hemen her zaman iki ve dört derdim. Ama o gece demedim. Yalnız, iki ve dört geldi. Hepsini kaybettim. Sen oynar mısın?

CLACK: Ne, paramı öyle sokağa mı atayım? Ben yapmam.

(*Durup kucağına bakar.*)

Bir çengelliiğnen yoktur, değil mi?

(HURLEY *patlıcan dilimlerini pesto soslu ciabatta'nın üstüne dizer ve mozarellayı dilimlemeye başlar.*)

HURLEY: Onu sabah olunca arayabilirsin. Sana bir yatak yaparım.

CLACK: Sabahları çalışıyor. Söyledim sana.

HURLEY: Zeytinyağı sever misin?

(*Mozarellayı patlıcanın üstüne koyar, üstüne biraz zeytinyağı gezdirir ve son olarak da bir tutam kıyılmış kekik serpip ciabatta'yı sıcak ızgaraya yerleştirir.*)

CLACK: Ben o yabancı saçmalıklardan istemem.

HURLEY: Zeytinyağı mı? İyi gelir.

CLACK: O kulakları temizlemek için değil midir?

HURLEY: (*Çay poşetini taşan çöp tenekesine atar.*) Buyur, bir fincan çay.

CLACK: (*Memnun memnun iç çeker.*) İyi bir fincan çay gibisi yoktur.

(*Çaydan bir yudum alıp yüzünü buruşturur.*)

Şekerin var mı?

HURLEY: Şurada, masanın üstünde. Ben pek kullanmam.

(*Şeker topaklanmıştır.* CLACK *çayını yeterince tatlandırıncaya kadar ara ara kaşığıyla vurur. Bir yandan da ara sıra kontrol eder. Izgaradan bir cızırtı duyulur.*

HURLEY *mozarella yer yer altın sarısı ve kahverengi olana dek bekler.*)

HURLEY: İşte buyur, hazır.

(HURLEY *iki parça ciabatta ekmeğini lokmalar halinde keser.*)

Bir tadına bakarsın, değil mi?

CLACK: Bana göre değil. Benim gibi birine yaramaz.

(HURLEY *ciabatta tabağını masaya koyar.*)

Fena görünmüyor gerçi, itiraf edeyim. Bu...

Ara.

Sunumu iyi. İşte bu, sunumu iyi.

HURLEY: Eğer olsaydı yanına garnitür salata ya da birkaç yaprak taze fesleğen koyardım.

CLACK. Hiç de fena görünmüyor.

Ara.

Bir tadına bakayım.

(*Bir parça alıp ısırır. Mozarella peyniri uzun iplikler halinde sakalına yapışır. Yüzü şaşkınlıkla aydınlanır.*)

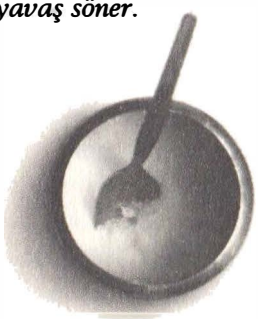
CLACK. Bu hiç de fena değil. Bence o lokantayı becerebilirsin.

Uzanıp ikinci bir parça daha alır. HURLEY *zaten yemektedir.*

İkisi konuşmadan oturup ara sıra çaylarını yudumlarlar.

Floresan tüp yine titreşmeye başlar, ama bu kez HURLEY *aldırmaz. Işıklar yavaş yavaş söner.*

Perde



Geoffrey Chaucer usulü

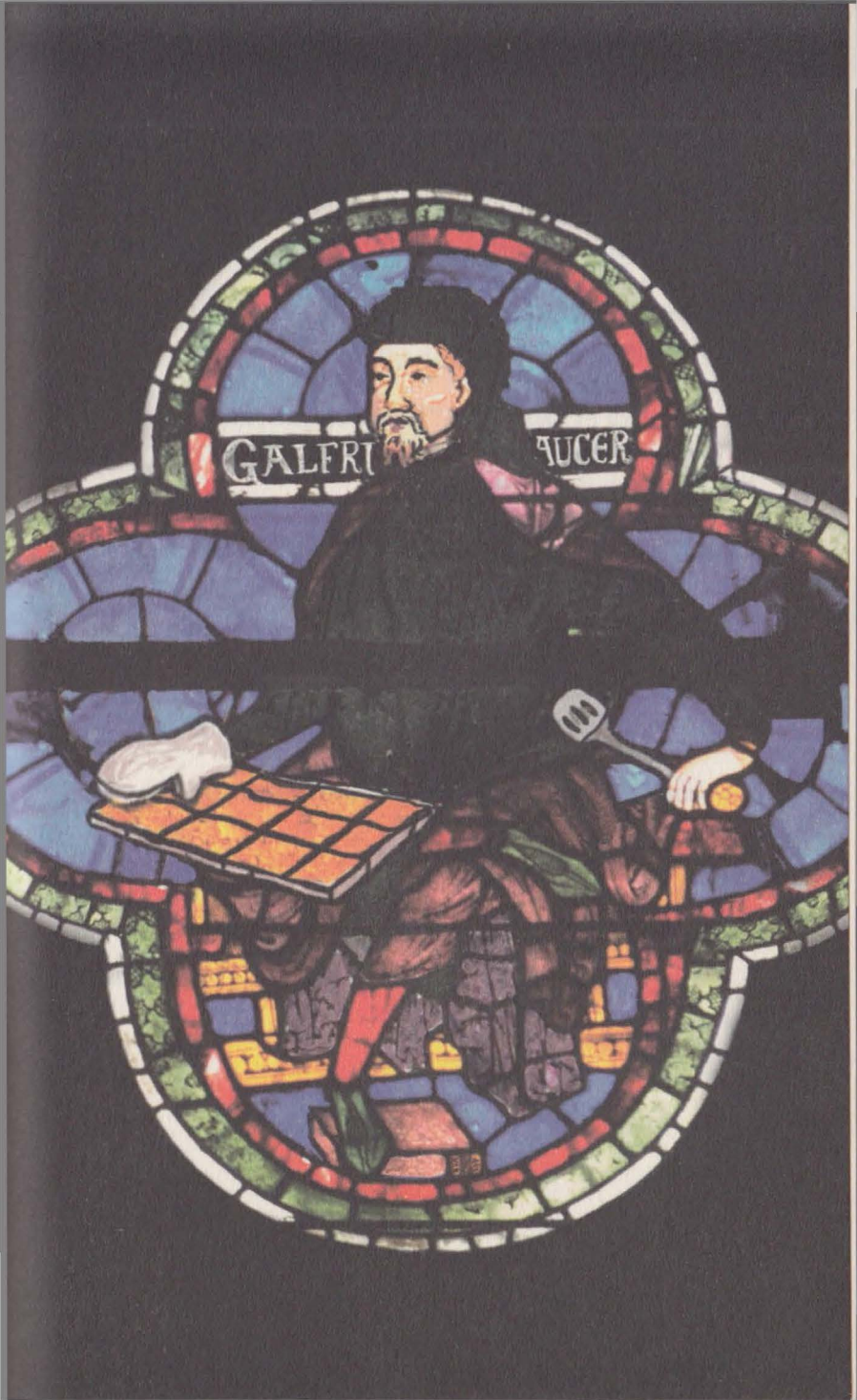
Soğanlı Tart

225 gr yufka
1 çorba kaşığı kıyılmış taze kekik
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
8 soğan, ince kıyılmış
tuz ve taze çekilmiş karabiber
2 tatlı kaşığı tozşeker
¼'er tatlı kaşığı dövülmüş muskat ve dövülmüş zencefil
2 yumurta ve 2 yumurta sarısı
1¾ bardak krema
büyük bir tutam safran tepeciği

Sonra konuştu ev sahibimiz
"Şimdi dinledik her birinden
Anlatacaklarını dostlarımızın, biri hariç.
Maister Graham, pek çok kimse bilir ki,
En çok boynuzlanma öyküleri sever.
Ve sen Bloomesburry dulu, uzun suratlı,
Cüretle yerini aldın.
Tanrı bilir düşündüklerini,
Kekin için Tanrı seni kutsasın.
Ve sen Praglı kâtip, kitapları kaldır,

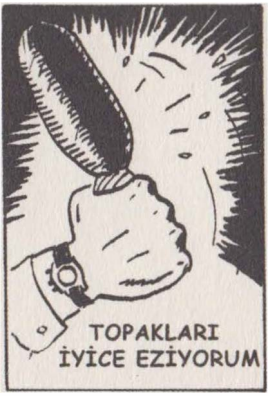
Ovidius zamanı değil, öykülerimiz aşçılara.
Metaforlarımız mutfaktan,
Malzemeler kaosundan yaratıcılarız biz.
Ve bizim gibi kâhinler açık konuştuğunda
Mutfak sanatlarına dair, burada olduğu gibi,
Hıristiyan ruhlarımız beslenir,
Ve de midelerimiz, soframız, kâselerimiz.
Ve siz efendi, bu hikâyeleri dinleyen,
Dikkat kesilir ve bira içerken,
Bizlere güzel bir yemek anlatın, sizin illerden
Zamanı geldi artık oyuna girmenizin."
"Memnuniyetle" dedi adam,
"Çünkü ben pişiririm, kaynatırım, kavururum,
kızartırım
Ama bence tarttır en iyisi,
Bu nedenle anlatacağım size becerebildiğimce,
Besleyecek bir tarifi hepimizi.
Dinleyin şimdi sözlerimi.

Gümrükçü'nün hikâyesi burada başlıyor:
Unlanmış tahtada hamuru açın ince,
Karıştırın kekiği, döşeyin derin tenekeye
Kenarlarını kesin mutfak bıçağıyla ince ince,
Sonra fırınlayın üç yetmiş beşte.
Tereyağını eritin, kalın tavayı yağlayın,
Kapağını kapatın, bilir herkes bunu.
Sonra katın soğanları ince dilimlenmiş,
Ve ekleyin tuzla şekerini.
Tavayı örtün ve kısın ateşini.
Bu arada karıştırın durmadan, yapışmasın soğanlar
Kapağını açıp on dakika pişirin,
Ki uçsun ve koyulaşsın sosu.
Sonra rendelenmiş muskatı katın, birazı dursun
Ve dövülmüş zencefili, yine koyun ateşe.


GALFRI
AUCER

Yumurtalarla sarıları çırpın hafifçe,
Katın hem tuz hem biberini.
Kremayı zengin safranla ılıtın,
Sonra çırpılmış yumurtaları katın,
Soğanlı sosu kaşıkla hamur kabına alın,
Yumurtalı kremayı tabanına yayın.
XXV dakika pişirin fırında
Altın olana dek tartımız."
"Şimdi," dedi ev sahibimiz, "Tanrı kutsasın sizi,
Herkese örnek oldunuz,
Bu sanatı çok iyi biliyorsunuz,
Ve bize çok güzel anlattınız.
Mutfak işinde hiçbir şey yoktur ki birader,
Eskiden birisi anlatmamış olsun,
Senin eserini bize anlattığın gibi,
Çünkü kimse seni anmayacak işinle.
Gümrüğün olağandışı güzellikler saklarmış,
Ve gelecekte hacılar hikâyelerle ödeyecekler vergilerini."

Londralı Gümrükçü'nün hikâyesi burada sona eriyor.


TOPAKLARI
İYİCE EZİYORUM

KIRKMERAK 5



KAFKA'NIN ÇORBASI

Edebiyatın devleri mutfağa girerse...

Büyük yazarların kitaplarını belki okudunuz, ama Kafka'dan K. usulü çorba, Austen'dan tarhunlu yumurta, Irvine Welsh'ten bol çikolatalı kek, Marcel Proust'tan tiramisu, Jorge Luis Borges'ten dilbalığı yemeyi hayal ettiniz mi hiç? Homeros'tan Virginia Woolf'a, Marquis de Sade'dan Graham Green'e, edebiyat tarihinin en büyük yazarları birer aşçı olsaydı ne pişirirdi, hiç merak ettiniz mi?

Dünyaca ünlü yazarların masalarının başından kalkıp kollarını sıvayarak mutfağa girdiği bu küçük kitapta, usta kalemlerin benzersiz tarzlarıyla yazılmış, eşsiz yaratıcılıklarıyla bezenmiş, tatlısından çorbasına, kahvaltısından akşam yemeğine tam on dört yemek tarifi bulacaksınız. Mark Crick belli ki hem yemek hem de taklit konusunda çok yetenekli.

Tadına da, tarzına da doyamayacaksınız...

ISBN 978-975-07-1195-4





9,50 TL
KDV DAHİL