Kirpinin Zarafeti'nin yazarından

MURIEL BARBERY

Gurmenin Son Yemeği

2. BASIM

ROMAN



Çeviren: ARMAĞAN SARI

KIRMIZIKEDİ

Muriel Barbery

28 Mayıs 1969'da Fas'ın Kazablanka kentinde doğmuş, Fransız yazar. Yüksek eğitimini Fontenay-Saint-Cloud'daki École Normale Supérieure'de yapan Barbery, 1993'ten beri çeşitli okullarda felsefe dersleri vermektedir. İlk romanı *Gurmenin Son Yemeği* 2000'de Meilleur Livre de Littérature gourmande ve 2001'de Bacchus-BSN ödüllerini kazanmıştır. 2006'da Fransa'da yayımlanan *Kirpinin Zarafeti* romanı pek çok ülkede çok satanlar listelerinde uzun süre kaldı, iki milyona yakın nüsha sattı, Fransa, İngiltere, Almanya, İtalya gibi ülkelerde pek çok baskı yaptı ve *Le Hérisson* (2009; *Yaşamaya Değer*) adıyla filme aktarıldı. Yazarın son romanı *La vie des elfes* 2015 yılında yayınlanmıştır.

Armağan Sarı

1955 yılında İstanbul'da doğdu. Galatasaray Lisesi'ni bitirdi. Yüksek öğrenimini İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi'nde yaptı. 1981-2005 arası Paris'te yaşadı. Uzun yıllar turizm sektöründe çalışmış ve çevirmenlik yapmış olan Sarı, 2013 yılında vefat etmiştir.

KIRMIZIKEDİ

Kırmızı Kedi Yayınevi: 488
Çağdaş Dünya Edebiyatı: 58

Özgün adı: *Une gourmandise*

Gurmenin Son Yemeği
Muriel Barbery
Çeviren: Armağan Sarı

© Éditions Gallimard, 2000
© Kırmızı Kedi Yayınevi, 2014

Yayın Yönetmeni: İlknur Özdemir

Editör: Mert Tanaydın
Son Okuma: Melike Şentekin
Kapak Görseli: © Shutterstock
Kapak Tasarımı: Yeşim Ercan Aydın
Grafik: Serap Bertay

Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni alınmaksızın, hiçbir şekilde kopyalanamaz, elektronik veya mekanik yolla çoğaltılamaz, yayımlanamaz ve dağıtılamaz.

Bu kitabın ilk baskısı 2011 yılında Turkuvaz Kitapçılık'ta yapılmıştır.
Kırmızı Kedi'de Birinci Basım: Ağustos 2015, İstanbul
Kırmızı Kedi'de İkinci Basım: Eylül 2015, İstanbul
ISBN: 978-605-9799-13-3
Kırmızı Kedi Sertifika No: 13252

Baskı: Pasifik Ofset
Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 3/1 Baha İş Merkezi A Blok Kat: 2
34310 Haramidere/İSTANBUL
Tel: 0212 412 17 77 Sertifika No: 12027

Kırmızı Kedi Yayınevi
kirmizikedi@kirmizikedikitap.com / www.kirmizikedikitap.com
www.facebook.com/kirmizikedikitap / twitter.com/krmzkedikitap
kirmizikediedebiyat.blogspot.com.tr
Ömer Avni M. Emektar S. No: 18 Gümüşsuyu 34427 İSTANBUL
T: 0212 244 89 82 F: 0212 244 09 48

Muriel Barbery

GURMENİN SON YEMEĞİ

Çeviren: Armağan Sarı

ROMAN



Stéphane'a, onsuz...

Lezzet

Grenelle Sokağı, Odam

Sofraya krallar gibi kurulurdum. Bizler bu birkaç saatlik şölenin kralları, güneşleriydik. Zira bu ziyafette gelecekleri belirlenecek, şef olma umutlarının trajik şekilde uzak yahut hoş şekilde yakın ve parlak ufukları çizilecekti. Alkış tufanına tutulmak üzere arenaya giren imparator misali salona girip "Şölen başlasın," diye emir verirdim. Güce sahip olmanın baş döndürücü atmosferini solumamış birisi, bütün bedene yayılıverip bedeni uyum içine sokan, kişinin bütün yorgunluğunu alıp götürüveren, rahatsızlık veren bütün gerçekliği de siliveren o anki adrenalin patlamasını tahayyül edemez; tıpkı savaşmaya hacet kalmadığı, korku salmanın verdiği sarhoşluğu tadarak ele geçirilenlerin keyfinin çıkarıldığı anda, önüne geçilmez gücün yaşattığı o esrimeyi tahayyül edemeyeceği gibi.

Böyleydik işte, efendiler ve üstatlar olarak Fransa'nın en görkemli sofralarında hüküm sürerdik. Yemeklerin mükemmelliğine, kendi şanımıza, bir av köpeğinin ilk avı kadar heyecanlandırıcı, asla doymak bilmeyen bir arzuya gark olmuş vaziyette, tatların mükemmelliğine karar verirdik.

Dünyanın en büyük yemek eleştirmeniyim. Vaktiyle sıradan olan bu sanat, sayemde en itibarlı sanatlardan birine

dönüştü. Paris'ten Rio'ya, Moskova'dan Brazzaville'e, Saygon'dan Melbourne'e ve Acapulco'ya kadar, adımı duymayan kalmamıştır. Kimleri meşhur etmedim, kimlerin haddini bildirip itibarlarını iki paralık etmedim ki! Bütün görkemli akşam sofralarının işini bilen ve aman dinlemez üstadı olmuş, sürekli davet edildiğim programlarda, gazetelerde ve çeşitli mecralarda, o günlere dek sadece gastronomi dergilerinin sayfalarında sıkışıp kalan yahut başka haftalık dergilerde şöyle bir değinilen konu hakkında fikirlerimi beyan edip kalemimin tuzunu veya şekerini dört bir yana savurmuştum. Av tabloları koleksiyonuma, sonsuza dek saklamak üzere en saygın aşçı keplerinin birkaç tanesini iliştirmiştim. Partais restoranının önce şöhretini daha sonra tepetaklak gitmesini, Sangerre restoranının yıkılmasını, Marquet restoranının da giderek artan bir parlaklıkla ışıldamasını bana, sadece bana borçludurlar. Sonsuza, evet, sonsuza dek neyseler onlara onu yaptım.

Sonsuzluğu sözcük kabuğumun içinde sakladım ve yarın, öleceğim. Kırk sekiz saat içinde öleceğim veya altmış sekiz yıldır ölüyorum da ancak bugün farkına varmaya tenezzül ettim. Her neyse işte, zaten dostum ve doktorum Chabrot'nun "veciz sözleri" dün nihayet dudaklarından döküldü: "Dostum, sadece kırk sekiz saatin kaldı." Ne ironik bir durum ama! Onca yıldır süregelen görkemli ziyafetler, seller gibi akan şarap ve her tür alkol, her saati aşırılıklarla dolu, çok ustaca yönetilip titizlikle pohpohlanmış, tereyağı, krema, sos ve kızartma içinde geçen bir yaşam sonucunda en sadık dostlarım Karaciğer Efendi ile onun yamağı Mide dimdik ayaktalar da, tekleyen, beni bırakmaya hazırlanansa kalbim. Kalp yetersizliğinden ölüyorum. Ne acı ama! Başkalarını,

mutfaklarında icra ettikleri sanatlarında şunların bunların eksik olduğu konusunda o kadar çok suçladım, eleştirdim ki, iyi bilenmiş bir satırın gizleyemediği bir küçümsemeyle bana ihanet eden şu kalbimin belki de bana yetmediğini hiç mi hiç düşünmemiştim.

Öleceğim, ama bunun önemi yok. Dünden beri, yani Chabrot'nun verdiği haberden bu yana sadece bir tek şeyin önemi var. Öleceğim ama yüreğimde cirit atan bir tadı anımsamayı bir türlü başaramıyorum. Biliyorum ki bu tat, tüm yaşamım boyunca susturduğum bir kalbin anahtarını elinde tutan, tüm yaşamımın ilk ve son gerçeği. Bunun, bir çocukluk ya da ergenlik dönemi tadı olduğunu, her türlü eleştirel yetenekten, istek ve önyargıdan önce tadabilme arzumu ifade edebileceğim özgün ve harikulade bir yemek olduğunu biliyorum. Yaşamımın alacakaranlığında yaşamımla ilgili söylenmiş veya oluşmuş yegâne gerçek olarak kendini hissettiren, ruhumun derinliklerinde unutulmuş, gizlenmiş bir tat. Arıyorum ancak bulamıyorum...

(Renée)

Grenelle Sokağı, kapıcı dairesi

Daha ne olsun yahu?

Tanrı'nın bahşettiği her gün, o zengin ayakkabılarıyla taşıdıkları çamurları silmem, o zengin inip çıkışlarının tozunu yutmam, o zengin muhabbetlerini ve sıkıntılarını dinlemem, hem veletlerinin hem kedilerinin karınlarını doyurmam, çiçeklerini sulamam, peydahladıklarının burunlarını silmem, zengin havasından sıyrıldıkları yegâne an olan onların adına gönderilen yılbaşı ve bayram hediyelerini almam, parfümlerini solumam, gelip giden ziyaretçilerine kapıyı açmam, o zengin banka hesap özetleri, zengin rantiye gelirleri, zengin hesap açıklarıyla dolup taşan postalarını dağıtmam, kendimi zorlayarak onların gülümsemelerine karşılık vermem yetmiyor mu, sonuçta onların zengin binalarında oturan ben, yani kapıcıları, yani hiçbir şey, yani dış kapının mandalı, geçerken yasak savarcasına alelacele başlarıyla selamladıkları ben onları rahatsız ediyorum, çünkü ufacık, loş, kristal avizesiz bölmesinde büzülmüş, cilasız pabuçlu, deve tüyü mantosu olmayan bu ihtiyar şey, evet onları rahatsız ediyor; rahatsız ediyor ancak aynı zamanda da sınıflarının üstünlüğünü kanıtlayan sosyal farkın somut bir örneği olarak, cömertliklerini

yücelten, zarafetlerini kıymete bindiren bir olgu misali onları rahatlatıyor; ama hayır bu da yetmiyor onlara, üstüne üstlük bu her şeyden el etek çekmiş sıkıntılı varlığımı, anbean, dakika dakika, saat saat, gün gün, en kötüsü yıl yıl sürdürmenin yanı sıra bir de onların zenginlik sıkıntılarını mı *anlamalıyım*?

Üstat'tan feyiz almak istiyorlarsa, kapısını çalma zahmetine de katlanacaklar artık.

Ev sahibi

Grenelle Sokağı, oda

Ta ilk çocukluk anılarımdan bu yana, kısacası kendimi bildim bileli yemek yemeyi hep sevmişimdir. Gastronomik kendimden geçişlerimin hangi tarihlere dayandığını tam olarak söylemem mümkün değil, ancak büyükannem ilk favori aşçımın kimliği konusunda fazla şüpheye yer bırakmaz. Bayram ve özel günlerin mönülerinde, soslu et, soslu patatesler ve tüm bunlara yetecek kadar da ayrıca sos olurdu. Daha sonra, çocuk olmamdan dolayı mı, yoksa bir daha asla aynı iştahla yiyemediğim için mi bilemiyorum, büyükannemin sofrasındaki gırtlağına kadar sosa batmış lezzetli süngerler –oksimoron, yani sözcükleri ters ve zıt anlamlarda kullanarak anlamlarını güçlendirmek konusunda uzmanımdır– gibi olan patatesli yahniyi bir daha tadamadım. Bağrımda çiçeklenen o unutulmuş duygu işte tam bu noktada olmasın sakın? Anna'ya şaraplı horoz yahnisinin sosuna marine olmaları için birkaç yumru patates koymasını tembih etmem yeterli olur mu acaba? Ne yazık ki cevabının hayır olacağını biliyorum. Ardı sıra koştuğum her şeyin imgeleme gücümden, hafızamdan, düşüncemden her seferinde kaçmayı başardığını iyi biliyorum. Muhteşem güveçler, insanı kendinden geçiren avcı usulü tavuklar, akla

ziyan şaraplı horozlar, çıldırtan yahniler, sizler benim soslu ve etobur çocukluğumun yoldaşlarısınız. Yürekten sevdiğim av kokulu kuşlar, şu an aradığım ne yazık ki sizler değilsiniz.

Bu eski ve asla ihanet edilmemiş aşklara rağmen, sonraları zevklerim daha başka mutfak ufuklarına yönlendi ve yahni aşkı da bizzat kendi seçmeciliğinin gerçekliği çifte mutluluğu yaşattı. İlk suşinin damağımı okşayan zarif inceliğinin benim için artık bir sırrı kalmadı ve üstüne tuzlu tereyağı gezdirilmiş bir parça ekmeğin ardından gelen istiridyenin, dilimin üzerinde bıraktığı o kadifemsi ve hatta neredeyse erotik baş döndürücülüğünü keşfettiğim günü kutsuyor ve şükranlarımı sunuyorum. Bu büyülü ve narin lezzetin kabuklarını o kadar özen ve ustalıkla açtım ki o kutsal lokma herkes için dini bir görselliğe dönüştü. Bir kavurmanın sıcak ve içten zenginliğiyle deniz kabuklusunun o ayrıntılı kristalimsi görselliğinin oluşturduğu iki farklı uç noktanın arasındaki mutfak sanatının tüm tayfını, ansiklopedik bir estetik kaygıyla ve hep bir yemek önde –ancak hep bir kalbin gerisinde kalarak– boydan boya kat ettim.

Paul ve Anna'nın koridorda alçak sesle konuşmalarını duyuyorum. Gözlerimi araladım. Her defasında olduğu gibi bakışlarım, Anna'nın bana çok uzun zaman önceymiş gibi gelen altmışıncı yaş günümde armağan ettiği Fanjol'un yontusunun mükemmel kıvrımlarıyla karşılaştı. Paul usulca odaya süzüldü. Bütün kız ve erkek yeğenlerim arasında tek sevdiğim ve değer verdiğim, yaşamımın son saatlerinde varlığını kabul edebildiğim karımın dışında, artık konuşabilme yeteneğimi kaybetmeden önce allak bullaklığımın nedenini paylaştığım tek kişi.

"Yemek mi? Tatlı mı?" diye sordu Anna sesindeki hıçkırıkları gizleyemeyerek.

Onu bu şekilde görmeye tahammül edemiyorum. Karımı seviyorum, yaşamımın güzel olan her şeyini, her parçasını sevdiğim gibi. Bu hep böyle oldu. Patron olarak yaşadım, patron olarak öleceğim, hiçbir rahatsızlık duymadan, duygusallığa yer vermeden ve pişmanlık hissetmeden, pahalı bir tabloya sahip olur gibi, işte böyle mülklerimi biriktirdim, ruhları ve insanları fethettim. Sanat eserlerinin ruhu vardır. Belki, bunların arasında en güzel olanı, kırk yıl boyunca yaşamımı, krallığımın tüm parçalarına layık bir şekilde inceden inceye işlenmiş güzelliği ve şefkatiyle süsleyen Anna'ya karşı en ufak bir utanç dahi hissetmemiş olmam acaba onları oluşturan cansız unsurların basit yaşam elementlerine indirgenemeyecek olmalarını bilmemden dolayı mıdır?

Onu ağlarken görmek hoşuma gitmiyor. Ölümün eşiğinde, karımın bir şeyler beklediğini, eli kulağındaki bu sonun yaklaşan vaktin ufkunda şekillenecek olmasının ona acı çektirdiğini ve evliliğimizin ilk gününden beri var olan o aynı iletişimsizlik içinde –aynısı ancak bu kez sonuncusu, davetsizi, umutsuzu, yarın belki başka bir gün olacak avuntusunu içereni– yaşama veda edeceğimden üzüntü duyduğunu hissediyorum. Tüm bunları düşündüğünün veya hissettiğinin farkındayım, ancak kulak asmıyorum. Ne onun ne de benim birbirimize söyleyeceği bir şeyleri var ve o da benim gibi bunu benim istediğimi kabul etmeli. Bunu anlamasını sadece, acılarının ve en önemlisi, benim can sıkıntımın hafiflemesi adına istiyorum.

Şu an artık hiçbir şeyin önemi ve anlamı yok. Yalnızca, hafızamın belirsizliklerinde ardı sıra gittiğim, bende hiçbir anısı kalmamış bir ihanetin çılgına çevirdiği ve bu yüzden bana inatla direnerek huysuzluk yapan o tat var.

(Laura)

Grenelle Sokağı, merdiven

Çocukken Yunanistan'daki Tinos Adası'nda yazın birlikte geçirdiğimiz tatil günlerini hatırlıyorum, Adriyatik rüzgârlarını ardımızda bıraktıktan sonra, gemiden iner inmez, daha ilk adımımı atarken nefret etmeye başladığım o kavrulmuş, kurak, korkunç adayı...

Grili beyazlı kocaman bir kedi önce terasa, oradan da yazlığımızla komşumuzun görünmeyen evini ayıran küçük duvarın üzerine sıçramıştı. Kocaman derken, ülke standartlarına göre etkileyici bir boydaydı. Yazlığımızın civarı, açlıktan kafaları sallanan, bitkin yürüyüşleri yüreğimi sızlatan hayvanlarla doluydu. Ancak bu cüsseli kedi, hayatta kalabilmenin kuralını çabucak öğrenmişe benziyordu: ilk denemesini de terastan geçip yemek odasının kapısını iterek aralayıp aradan süzüldükten sonra hiç sıkılmadan, üstelik daha da yüreklenerek, güçsüzlerin hakkını koruyan edasıyla masamızın başköşesindeki kızarmış tavuğun üstüne çöreklenerek yapmıştı. Onu çocuk kahkahalarımız arasında, yemeğimizin başına çökmüş, belki de sert ve uzman bir diş darbesiyle bir kanadı alelacele koparıp ganimeti ağzında kapıdan bacadan kaçabilmek için gerekli zamanı kazanabilmek adına fazla da

korkmadan ama bizlere yaltaklanan içgüdüsel hırıldamaları içinde bulmuştuk.

Tabii ki, o yoktu. Birkaç gün içinde Atina'dan dönecek, biz de ona yaşadığımız bu olayı anlatacaktık –annem onun hor görmekten körelmiş suratına, olmayan sevgisine karşı anlatmıştı–, o da, kafasında henüz yeni gelmiş olmasına rağmen uzaklara, çok uzaklara gitme düşünceleri dolanarak anlattıklarımıza kulak dahi asmayacaktı. Her şeye rağmen, gözbebeklerinde iğrenme ya da acımasızlık ama en azından bir hayal kırıklığı ışıltısıyla –belki de, hatta kesinlikle üçü de– bana bakarak, "İşte nasıl hayatta kalınırmış görün, bu kedi tam bir hayat dersi," diyecekti ve sözcükleri ölüm haberi veren bir yas çanı gibi yankılanacaktı kulaklarımda; öylesine zayıf, öylesine hiçbir şey ifade etmeyen, hiçbir önemi olmayan bu ürkek küçük çocuğa karşı yaralamak ve can acıtmak için söylenmiş sözcükler.

Hoyrat bir adamdı. Hareketlerinde, hükmeden tavrında, kendinden emin gülüşüyle, keskin bakışlarıyla hoyrattı: onu hiç *sakin olma* gayreti içerisinde görmedim; her şey yeni bir gerginliğin bahanesini oluşturuyordu. Varlığıyla bizi onurlandırdığı ender günlerde işkence sabah kahvaltısıyla birlikte başlardı; psikodramatik bir havada, kopuk kopuk cümlelerle imparatorluğunun hayatta kalma mücadelesini tartışırdık: öğlen yemeğinde ne yenecek? Pazar alışverişleri tam bir histeri halinde geçerdi. Annem, tam bir teslimiyetçilik içinde her şeye, her zaman boyun eğerdi. Ve babam tekrar bizi bırakarak giderdi, bizim olmadığımız, hatta o kadar eminim ki bir anı olarak bile bulunmayacağımız başka lokantalara, başka kadınlara, başka tatillere doğru yola çıkardı; sadece giderken, o da belki, bir daha bizleri düşünmemek için, rahatsızlık veren sinekleri başından kovar gibi elinin tersiyle hoşça kalın

anlamına gelen bir hareket yapardı: bizler onun kınkanatlılarıydık.

Bir akşamüzeri, gün batımına doğru, elleri cebinde, hükümdar adımlarıyla önümüzde yürüyor, bizlerle ilgilenmeden Tinos'a gelen turistlerin alışveriş yaptığı sokaktaki dükkânlara girip çıkıyordu. Ayaklarımızın altındaki yer yarılıp biz içine girsek bile onun hiç ama hiç umurunda değildi; o ilerliyor, biz de o küçücük çocuk bacaklarımızla korku içinde onunla aramızdaki mesafeyi açmamak için çabalayıp koşuşturuyorduk. Henüz, bunun bizimle geçirdiği son tatil olduğunu bilmiyorduk. Bir sonraki yaz tatilinde bizimle birlikte olmayacağı haberini çok büyük bir rahatlama, hatta çılgınca bir sevinçle karşılamıştık, ama yazgımızın başka bir felakete boyun eğmek olduğunu anlamakta da gecikmedik; oyun oynadığımız, eğlendiğimiz her yerde annemin hayalet misali kaçamak bakışlarının kontrolü altındaydık ve bu bize daha da zor geliyordu; yokluğuyla bile eziyet çektirmeyi, acı vermeyi başarabiliyordu babam. O gün bizimleydi, yokuşu, insanda ona yetişme umudu bırakmayacak kadar hızlı tırmanıyordu; ben ışıklı neon tabelası olan bir kumpanya tiyatrosunun önünde durmuş, bir tarafımı böcek kemirmiş, elim belimde çırpınışlar içinde nefesimi toparlamaya çalışırken onu solgun yüzü, ağlamaklı kocaman gözleriyle bana bakan Jean'ı peşine takmış yokuştan aşağı terör estirerek inerken gördüm; nefesimi tuttum. Bana bakmadan önümden geçti, o koltuk meyhanesiyle esnaf lokantası karışımı dükkândan içeri girdi, dükkân sahibini selamladı, halbuki biz dükkânın önündeki kaldırımın üzerinde ne yapmamız gerektiğine karar veremeden tedirgin bir şekilde bir o ayağımız bir bu ayağımız üzerinde sekip dururken, o bankonun arkasına geçti, bir şeylere

karar verdi, bir elini kaldırıp parmaklarını açarak "üç" işareti yaptı, bize dönüp belli belirsiz içeriye girin dedi ve sonra dükkânın diplerindeki bir masaya çöktü.

Bunlar lokmaydı; o yusyuvarlak hamur topları kızgın yağın içine atılıp içi yumuşak ve pamuksu kalırken dışında kıtır kıtır bir kabuk oluşur oluşmaz yağdan çıkarılıp şerbetin içine atıldıktan sonra, yanında bir çatal ve bir bardak suyla sıcak sıcak servis edilen bir tatlıydı. İşte bakın, tamamen aynı şey. Ben de onun gibi düşünüyorum. Onun gibi izlenim ve duygu silsilelerini didik didik ediyorum, aynen onun gibi onlara sıfatlar giydirip bir güzel sarıp sarmaladıktan sonra sözcüklerin açığa çıkmasına izin veriyorum... Gerçekten de onun kızıyım...

Bir lokma aldı ağzına, yüzünü ekşitti, tabağını elinin ucuyla itti ve bizi izlemeye koyuldu. Görmesem bile, sağımda oturan Jean'ın yutabilmek için dünyanın tüm ıstıraplarını çektiğini hissediyordum; bana gelince, ağzıma ikinci bir lokma almayı elimden geldiğince geciktirmeye çalışıyor, heykel misali kımıldamadan aptalca ona bakıyordum, aptalca diyorum çünkü o bizim öyle olduğumuzu düşünüyordu.

Bana "Sevdin mi?" diye sordu boğuk sesiyle.

Bir an panikledim ve afalladım. Yanımda Jean yavaşça nefes almaya çalışıyordu. Kendimi zorluyordum.

Cılız bir mırıldanmayla "Evet," dedim.

"Neden?" diye artan bir sertlikle üsteledi. Ama yıllardır ilk defa beni gerçekten inceleyen gözlerinin içinde anlaşılmaz, kaygı verici, insanı felç eden bir beklenti, bir umut zerreciğinin yepyeni, şimdiye dek hiç olmamış kıvılcımını görüyordum, öylesine uzun zamandan beri benden hiçbir şeyin beklentisinin içinde olmamasına o kadar alışmıştım ki.

"Güzel olduğu için mi?" diye bir cümle mırıldanarak şansımı deneme riskine girmiştim.

Ve kaybetmiştim. O günden bu yana kim bilir kaç kez düşüncelerimde –ve resim olarak da– bu yürek parçalayıcı anı tekrar tekrar yaşadım; bir şeylerin değişebileceği, babasız çocukluğumun çoraklığının değişime uğramışçasına yepyeni bir aşka dönüşmesi fırsatını yitirmiştim... Yavaş gösterim gibi, düş kırıklığına uğramış arzularımın acılı perdesinde saniyeler yavaşça ilerler hep; soru, yanıt, beklenti ve siliniş. Gözlerinin ışıltısının sönmesi ortaya çıkışı kadar çabuk oldu. Tiksinmişti, arkasını döndü, hesabı ödedi ve ben sil baştan onun ilgisizlik hücresindeki yerimi yeniden almıştım.

Ne işim var benim bu merdivende, ne yapıyorum böylesine yüreğim çarparak, artık çok geride kalmış bu yılgınlık ve iğrençlikleri tekrar tekrar marazi bir şekilde düşünerek? Evet, çok geride kalmalıydılar, o kadar çekilen acı dolu seneler sonunda alttan alarak pes etmeli, sözüme sadık kalmalı, artık her geçen gün kin ve nefretten arınmalı, sadece ben olmalıyım. Laura. Onun kızı... Hayır, gitmeyeceğim. Sahibi olamadığım bir babanın yasını tuttum.

Et

Grenelle Sokağı, oda

İtiş kakış, gürültü, toz içinde ve bitkin bir halde birlikte gemiden iniyorduk. İspanya'yı boydan boya geçmemiz zaten iki yorucu gün sürmüştü. Tehlikeli yollarda yaptığımız kilometrelerden tükenmiş, kir pas içinde kalmış, alelacele molalardan, üstünkörü yenilen yemeklerden mutsuz, tıkış tıkış arabanın içinde havanın sıcaklığıyla ezilmiştik; nihayet arabamız rıhtımda yavaş yavaş hareketlenmeye başlamıştı, bu yolculuk çilesinin biraz daha süreceğinin farkındaydık, ancak çok yakında varmış olmanın mutluluğunu yaşayacağımızı da hissetmeye başlamıştık.

Tanca. Belki de dünyanın en güçlü kenti. Limanıyla güçlü, bir kavşak noktası özelliğini taşımasıyla güçlü, ithalat ve ihracat kenti, Madrid'le Casablanca'nın tam ortasında ve boğazın diğer tarafında bulunan Algésiras gibi sadece liman şehri olmadığı için güçlü bir kent. Kendi kendine yeten hareketliliği, buluşma noktasıyla Tanca bizi daha ilk dakikadan itibaren sarıp sarmalamıştı. Kat ettiğimiz kilometreler nihayet bitmek üzereydi. Yolculuğumuzun son noktası, annemin ailesinin köklerinin dayandığı ve Fransa'ya göç etmelerinden sonra düzenli olarak her yaz geldiğimiz Rabat olsa da henüz,

Tanca'ya ulaştığımızda bile kendimizi varmış gibi hissediyorduk. Arabamızı, eski şehre giden dik yolun üstündeki mütevazı ama temiz Bristol Oteli'nin önüne park ederdik. Önce bir duş, sonra da yürüyerek bildik bir tat güzelliğinin sergilendiği semte ulaşırdık.

Eski şehrin girişindeydi. Meydandaki kemerlerin altındaki birkaç küçük kebap restoranı el ele tutuşmuş gibi gelip geçenleri ağırlıyordu. "Bizim restoran"a giriyor, merdivenlerden duvarları maviye boyanmış, meydana bakan, ortasında kocaman bir masa bulunan üst kata çıkıyor; midemizde açlıktan sancılar, sabırsız siparişlerimizi bekleyen her zamanki mönümüzün verdiği iştahla masadaki yerlerimizi alıyorduk. Acınacak bir durumda ama son derece vicdanlı bir vantilatör bizi serinletmekten çok oraya serinletilmiş mekân cazibesi katıyordu; eli çabuk garson, önce yapış yapış formika masaya bardakları ve bir sürahi buzlu su bırakırdı. Annem, mükemmel bir Arapçayla siparişlerimizi verir ve beş dakika bile olmadan yemeklerimiz masaya gelmiş olurdu.

Belki de aradığımı bulamayacağım. Ama en azından tüm bunları yeniden hatırlamaya fırsatım olacak: kömür ateşinde kızarmış et, meşuiya salatası[1], nane çayı ve ceylan boynuzu[2]. Ali Baba gibiydim. Hazine mağarası bu olmalıydı, bu tıkır tıkır işleyen eksiksiz ritim, parçalar arasındaki hayranlık uyandıran ancak bir o kadar da titiz ve ritüel döngüyle yüce ve soylu bir kerteye yaklaşan pırıltılı bir uyum. Çekilmiş etten yapılan, kıvamına saygı duyularak kızartılan, ateşle

1 Közlenmiş domates, yeşil biber, soğan, patlıcanın küçük parçalar haline getirildikten sonra zeytinyağı, sarımsak, tuz, kimyon ve kuru kişnişle karıştırılması ile yapılan bir Kuzey Afrika salatası. (ç.n.)

2 Ay şeklinde, badem ezmesi ve portakal çiçeği ile yapılan Kuzey Afrika ülkelerine özgü bir tatlı. (ç.n.)

buluşmasının ardından hiçbir kuruluk izi taşımayan köfteler profesyonel ve etobur ağzımı sıcak, baharatlı, sulu ve yoğun bir çiğneme keyfiyle dolduruyordu. Taze ve yumuşamış tatlı biberler, etin erkeksi sertliğinin etkisiyle büyülenmiş dilimin üstündeki tat alma tomurcuklarını yumuşatarak onları yeniden bu güçlü saldırıya hazırlıyordu. Yemek sırasında küçük yudumlarla, İspanya'da da bulunan ancak tam bir benzeri Fransa'da bulunmayan o maden suyundan içerdik: dili ısıran, küstah, insanı yeniden dinçleştiren, yavanlığı olmayan ve kabarcıkları tam kıvamında bir suydu. Nihayet tıka basa yiyip üzerimize rehavet çöktüğünde önümüzdeki boşalmış tabakları hafifçe iteler, sırtımızı dayayıp birazcık dinlenmek için oturduğumuz taburelerin olmayan sırtlıklarını arardık, garson çayımızı getirir, demlikten bardaklarımıza yerel ritüelle süzer ve alelacele sildiği masamıza bir tabak ceylan boynuzunu bırakırdı. Kimsenin yiyecek hali kalmazdı ama sıra tatlıya geldiğinde, işte güzel olan da buydu zaten: o ince ayrıntı, o tüm inceliklerinin derinlemesine ayırdına varılması, insanın tatlıyı, açlığını bastırmak için yemediği zamanlarda saklıydı. Bu tatlı şöleni, ilkel bir ihtiyacın yarattığı boşluğu doldurmak amaçlı değil de damağımızı muhteşem bir tatla kaplamak içindi.

Eğer, bu çaresiz arayış beni bir yerlere ulaştıracaksa, varacağım nokta bu çelişkinin çok uzağında olmayacak, bu olağanüstü çelişki ki, basit ve kuvvetli bir etin sertliğiyle güzel bir yemeğin nafile işbirlikçi yumuşaklığı arasındaki medeniyetin özeti olarak şekillenecektir. Tüm insanlık tarihi, yani biz duyarlı başkalarının sırtından geçinenler kavminin geçmişi bu Tanca yemekleriyle özetleniyor ve aynı zamanda sevincin ve mutluluğun inanılmaz gücünü açıklıyor.

* * *

Fırtınaların çektirdiği sıkıntılar içerisinde bana sığınma umudunu simgeleyen bu limana, bu güzel sahil şehrine bir daha asla dönemeyeceğim. Ama ne önemi var ki? Artık kurtuluş yolundayım. O zaman şimdi rahatlayabilmemin çaresini, eleştirmenlik kariyerimdeki gösterişli şölenlerin getirdiği itibarın çok uzağında kalarak, insanlık hallerinin doğasının sınandığı bu kestirme yollarda aramalıyım.

(Georges)

Provence Sokağı

İlk defa Marquet'deydi. Bunu görmek lazımdı; salondaki yerini alışını, bu aslanın krallığını, bilindik bir şahsiyet, önemli bir konuk ya da mal sahibi olarak soylu bir edayla otel sahibini selamlayışını hayatta en azından bir kez olsun görmeliydiniz. Neredeyse salonun tam ortasında dikilir, mutfağından, yani o ininden çıkıp gelen Marquet'yle bir iki lakırdı eder, sonra elini onun omzuna koyar ve birlikte masaya doğru ilerlerlerdi. Etraflarında, yüksek sesle konuşan göz alıcı bir kibir ve zarafet içerisinde bir sürü insan vardır, ama gizlice onu gözledikleri hemencecik hissedilir, onun gölgesinde parlar, onun sesine adeta kulak kesilirlerdi. O bir Üstat'tı ve o yerini alırken etrafını çevreleyen hayranları çene çalarlardı.

Ve az sonra otel sahibi kulağına şu sözleri fısıldayacaktı: "Şu anda müessesemizde genç meslektaşlarınızdan biri bulunuyor efendim." Bana doğru döndü, en mahremime kadar röntgenimin çekildiğini hissettirecek kadar detaylı, ancak kısa bir süre beni inceledi, sonra tekrar önüne döndü. Birkaç saniye sonra da masasına davet edildiğimin haberini ulaştırdılar.

Bugünlerde, sırtına manevi lider kıyafetini geçirip Avrupalı genç gastronomi yazarlarının nadide çiçeğini yemeğe davet etmiş, kürsüsünün tepesinden kendini beğenmiş tavırlarla ahkâm kesip, hayranlıkla onu dinleyen birkaç müridine mesleği öğreten bir "Büyük Üstat" tavırları içindeydi. Aynen kardinallerinin arasında tahtına kurulmuş Papa örneğinde olduğu gibi: kendinden geçmiş bir elit kesime, ayrım gözetmeksizin hükmettiği görkemli bir ayin havası hüküm sürüyordu. Kural basitti. Yemeklerin önce tadına bakılıyor, sonra herkes kafasına göre yorumunu yapıyor, o dinliyor ve nihayet ilahi kararı veriyordu. Şaşkınlıktan donmuş gibiydim; hırslı ama bir o kadar da utangaç genç adamın Baba'nın huzuruna ilk kez çıkarılması gibi, bir taşralının ilk Paris gecesinde yaşadıkları gibi, çılgın bir hayranının Diva'yla yolunun kesişmesi gibi, zavallı kunduracının Prensesin bakışlarına maruz kalması gibi, umut vaat eden genç bir yazar adayının bir basın mabedindeki ilk günü gibi; işte aynen onlar gibi buz kesmiş, kımıldayamıyordum. İçinde bulunduğum durum tıpkı, Son Yemek tablosunda olduğu gibi, o İsa, bende, tabii ki ihanet etmek için değil ama Olimpos'ta yolunu şaşırmış, bu yemeğe yanlışlıkla davet edilmiş, düzmece yavanlığının gün ışığına çıkması an meselesi olan Yahuda'ydım. Benden hiçbir istekte bulunmadığı, karar ve buyruklarının kırbacıyla okşamasını masasındaki gedikliler sürüsüne adadığı için ben de hiç ağzımı açmadım. Ancak sıra tatlılara geldiğinde beni sakin bir sesle sorguladı. Masadaki herkes nafile bir şekilde önlerindeki bir top portakallı sorbeyi yorumlamaya çalışıyordu.

Nafile diyorum, çünkü tüm kriterler özneldir. Büyülü ve bilgiççe görünen, bir şeyin köhnemiş yargılara göre değerlendirilmesinin ortak anlamı, dehanın falezlerine çarparak dokunaklı bir şekilde paramparça oluyordu. Konuşmaları şaş-

kınlık verici, sersemleticiydi: konuşma sanatı, tatma sanatının pabucunu dama atıp, ayağını kaydırıyordu. Hepsi, sorbeyi, dilbiliminin gök gürültüleriyle, şiirsel parıltılarla delip geçerek büyük ustalıkları ve yorumlarının kesinliği, son derece hâkim oldukları tiratlarının virtüözlüğüyle, onları şimdilik gölgede bırakan büyüklerinin yerine mutfak sanatının birer üstadı olarak geçmek konusunda umut vaat ediyorlardı. Ancak bu arada, kenarları pürtüklü portakal renkli küre sanki biraz da ayıplarcasına tabakta sessizce erimeye devam ediyordu. Onu artık hiçbir şey toparlayamıyordu.

Böylesine zavallı bir güruhun eşliğine kendini mahkûm etmiş olmanın pişmanlığıyla öfkenin sınırlarında dolaşıyordu... Güç anlaşılır karanlık bakışları benim üzerimde duraklıyor, beni davet ediyordu... Korku ve utangaçlıktan kıpkırmızı oldum, önce gırtlağımı temizledim, çünkü bu sorbe bana üstüne söylenecek çok şeyin olduğunu söylüyordu ancak bu güçlü kalemin, kömür gözlü yaşayan dehanın karşısındaki yemek uzmanlarından oluşan meranın ortasında, hele onların boş ve parlak sözlerden oluşan, yüksekten uçan konserlerinden sonra hiçbirini söyleyemezdim. Ama bir şeyler söylemek gerekiyordu, üstelik hemen, çünkü tüm kişiliğiyle sabırsızlığını, tırmalayıcı rahatsızlığını dışa vuruyordu. Bir kez daha gırtlağımı temizledim, dilimle dudaklarımı ıslattım ve giriştim.

"Bana büyükannemin yaptığı sorbeleri hatırlatıyor..."

Karşımda oturan kendini beğenmiş genç adamın yüzünde alaycı bir gülümseme başlangıcı, yavaşça şişmeye başlayan yanaklarında ölümcül bir kahkahanın ön belirtileri vardı.

Ancak, o bana sıcaklığı su götürmez bir şekilde gülümsüyordu, bir kurt gülümsemesi ama aynı sürüden olmanın getirdiği ortaklık, işbirliği dürtüsüyle kurdun kurda gülümsemesi,

dostça, rahatlamış, yürekten bir gülümseme, sanki bana "Selam dostum, böyle iki insanın birbirini bulması ne kadar hoş değil mi?" türünden bir şeyler söylemek istiyordu. Ve bana, "O halde bana biraz büyükannenizden bahsedin," dedi.

Bu dolaylı bir çağrı ancak aynı zamanda da peçeye bürünmüş gizli bir tehditti. Görüntüde son derece yürekten bu istek karşısında benim hemen söze koyulmam gerekiyordu, ama bu kadar güzel bir konuya girişin ardından onu hayal kırıklığına uğratma tehlikesi de vardı. Yanıtım onda keyifli bir şaşkınlık uyandırmıştı, sanki konuşmayı virtüöz solistlerin kahramanlık parçalarıyla bölüyor, bu da onun hoşuna gidiyordu. En azından şimdilik.

"Büyükannemin mutfağı..." diye başladım, ancak arkası gelmiyordu, umutsuzca sözcüklerimi, onun karşısında sanatımı ve yeteneğimi ortaya koyacak kesin formülü arıyordum.

Ancak o anda ne olduysa oldu ve beklenmedik bir şekilde yardımıma koştu.

"Bilmem inanır mısınız ama (neredeyse şefkatle gülümsüyordu bana), mutfağı benim için büyülü bir mağara olan bir büyükannem vardı. Düşünüyorum da, meslek hayatımın başlangıç noktası, çocukken beni arzudan deliye döndüren ve büyükannemin mutfağından yükselen kokulardan ve dumanlardan kaynaklanıyor. Evet, kelimenin tam anlamıyla arzudan çılgına dönerdim. Arzunun ne anlam ifade ettiğiyle ilgili çok az fikrimiz var, gerçek arzu sizi o denli hipnotize ettiği, ruhunuzun tamamını eline geçirdiği, onu her bir yandan sarıp sarmaladığı zaman artık çılgına dönmüş, kuşatılmış, ele geçirilmişsinizdir, o şeytani kokunun çöreklendiği burun deliklerinizle orada pişenin bir kırıntısına, bir tek damlasına ulaşabilmek için her şeyi yapmaya hazırsınızdır artık! Üstelik büyükannemden insanı diz çöktüren bir enerji ve iyi niyet

fışkırırdı, tüm mutfağını pırıl pırıl bir canlılıkla kuşatan olağanüstü bir yaşam gücü vardı, etrafına ışıltılar saçardı, kaynama noktasına ulaşmış bir maddenin tam ortasındaymışım duygusuna kapılır ve o saçtığı sıcak ve muhteşem kokulu ışıltılar beni kucaklayıp sarmalardı!"

Rahatlamış olarak "Kutsal bir tapınağa girdiğimi hissettim birden," dedim, artık önsezilerimin, dolayısıyla da ortaya koyacağım nedenlerimin kontrolünü elime geçirmiştim (derin bir iç geçirdim). "Büyükannemin çok farklı olduğunu söyleyemem, o da o kadar neşeli, sevinç ve mutluluk saçan bir kadındı ki. Sanki daha çok saygınlığın ağırbaşlı ve ezilmiş, ete kemiğe bürünmüş somut bir örneğiydi. Tepeden tırnağa Protestan, hırstan ve acelecilikten arınmış bir halde büyük bir sükûnet ve dakiklikle yemek yapan, beyaz porselen kâse ve tabaklarla, hazırladığı bu yemekleri ne acele eden ne de gözle görünen bir heyecan hisseden ama mutluluktan ve zevkten patlarcasına yiyen sessiz davetlilerin çevrelediği masaya getirirdi."

"Çok ilginçtir," dedi bana; "kalenderliği, babacanlığı, insanın ağzının suyunu akıtan tatları keşfettiğim bu mutfağın başarısını ve büyüsünü hep onun iyi niyetli neşesine ve güneyli hazlarıyla duygusallığıma bağlamıştım. Hatta bazen onun aptallığının, kısıtlı eğitimi ve kültürünün, beynini beslemeyen tüm enerjisini yemek konusuna yoğunlaştırarak ondan mükemmel bir aşçı yarattığını bile düşünmüştüm."

Anlık bir düşünme sürecinin ardından hayır dedim; "onların sanatını yaratan ne karakterleri, ne yaşam güçleri ne düşünme tarzlarının sadeliği, ne iyi yapılmış işe karşı olan tutkuları, ne de gösterişsiz ağırbaşlılıkları. Bence, kendilerine bile itiraf etmeseler de çok başarılı olabilecekleri, görünüşte ikinci planda, maddi veya yararlı fakat adi bir iş gibi olsa da,

son derece asil bir görevi yerine getirdiklerinin bilincindeydiler. Her şeyin ötesinde, özel olarak kendi şahıslarına yönelik değil ama kadın olmanın gereği maruz kaldıkları tüm aşağılanmalara rağmen, akşam erkek eve gelip masaya kurulduğu zaman artık kendilerinin hükmedebileceği zamanın başlayabileceğinin farkındaydılar. Üstelik bu, 'iç ekonomiye' el koyarak kendi egemenliklerinin ilanıyla erkeklerin 'dışarıdaki' güçlerinden intikam almak şeklinde de olmuyordu. Bunun tam aksine, doğrudan erkeklerin yüreklerine ve vücutlarına hitap eden kahramanlık hünerleri gösterdiklerini biliyorlar ve onlara kendilerinin o denli önemsemedikleri iktidar ve para entrikalarının veya sosyal gücün gerekçelerinin önemini ve büyüklüğünü sergiliyorlardı. Böylelikle erkeklerini ellerinde, 'dahili yönetimin' göbek bağıyla, çocuklarla, saygıyla ve hatta yatakla değil de dildeki tat alma pütürleriyle tutuyorlardı, bu sayede onları kafese koyabiliyorlar, hatta kendi ayaklarıyla tıpış tıpış kafese koşuşturmalarını sağlıyorlardı."

Beni büyük bir dikkatle dinliyordu ve ben onda, güçlü insanlarda ender rastlanan, herkesin kendi alanının sınırlarını çizdiği, gücünün göstergelerini ortaya koyduğu geçit töreni ve sohbet bittikten sonra gerçek diyalog başladığında fark yaratan bu özelliğini keşfediyordum. Buna karşın, etrafımızdakilerde tam bir bozgun havası hâkimdi. Biraz önceki alaylarıyla benim defterimi dürmek isteyen kendini beğenmiş tez canlı genç adam allak bullak olmuş, beti benzi solmuş balmumundan bir heykeli andırıyordu. Diğerleriyse perişanlık uçurumunun kıyısında seslerini soluklarını çıkarmadan oturuyorlardı. Kaldığım yerden devam etmeye koyuldum.

"Kendilerini beğenmiş, ta ilk baştan beri bu ataerkil toplumda 'Efendi' olmak için eğitilmiş bu 'aile reisleri', eşlerinin kendi 'özel laboratuvarlarında' hazırladıkları basit ancak bir

o kadar da olağanüstü lezzetlerin ilk lokmalarını ağızlarına götürürlerken neler düşünüyorlardı acaba? O ana dek baharata, sosa, ete, kremaya, tuza doymuş dilinin biraz kaba saba, birazcık pütürlü dondurma ve meyveden oluşan upuzun bir çığla temasında aniden serinleyip ferahlayan bir adam neler hisseder... Bu adamlar gayet basit bir ifadeyle cenneti hissediyorlardı ve kendilerine itiraf edemeseler bile bunu sadece kadınlarının kendilerine verebileceğini çok iyi biliyorlardı çünkü tüm krallıklarına, tüm kibirlerine rağmen onların kadınlarını, kadınlarının onları ağızlarıyla tatmin ettikleri kadar kendilerinden geçiremeyecekleri aşikârdır!"

Sakin bir tavırla sözümü kesti.

"Çok ilginç," dedi, "anlattıklarınızı çok iyi takip edebiliyorum. Siz burada adaletsizlikten doğan yeteneği, büyükannelerimizin ezilmişlik koşullarının yarattığı büyük dehalardan söz ediyorsunuz, ancak alt tabakadan olmanın acısını çekmeyen, ne de özel bir itibarın veya gücün varlığından şikâyetçi olmayan çok büyük ustaların da var olduklarını biliyoruz. O halde bunu kuramınızla nasıl bağdaştırabileceksiniz?"

"Hiçbir aşçı büyükannelerimiz gibi yemek yapmamıştır ve yapamaz. Burada değindiğimiz tüm etkenler (hafifçe 'biz'in altını çiziyorum ki artık bu saatten itibaren 'ayini' yönetenin benim olduğumu anlasın diye!) bu çok özel mutfağı yaratmışlardır, yani evde oturan kadınların mutfağı, yani etrafı kapatılmış kendi özel 'iç dünyalarının' mutfağı: öyle bir mutfak ki zaman zaman ince işçilik eksikliği hissedilse bile her zaman o yüce 'ailevi' kavramıyla dopdolu, koyu kıvamlı, dayanıklı ve besleyici, 'karnı tok tutması' için üretilmiştir fakat temelinde ve özellikle kavurucu bir hazza sahiptir, bu yüzdendir ki 'etten' söz ettiğimiz zaman akla 'damak zevki'yle birlikte

aynı anda 'aşk zevkinin' de gelmesi kesinlikle tesadüfi değildir. Mutfak, büyükannelerimizin oltalarının ucuna taktıkları yemleri, cazibeleri, baştan çıkarıcılıklarıydı, bunlardı o mutfağın esin kaynakları ve başka hiçbir şeye aynı anlamları yükleyemiyorlardı."

Yeniden gülümsedi bana. Sonra, anlamadıkları, anlayamadıkları için yıkılmış, gastronominin ip cambazlığına soyundukları için "Kayıntı Tanrıçası"nın zaferleri adına diktikleri o kadar tapınaktan sonra ağızlarında iyice kemirilmekten üstünde et namına hiçbir şey kalmamış, sararmış kemik parçasıyla süklüm püklüm yürümeye çabalayan ne idüğü belirsiz köpek eniklerinin, yani eski bir sanat akımını hâlâ sürdürmeye çabalayan bozum olmuş zavallı artçılarının önünde ve büyük bir yas havasında bana, "Bu sürükleyici sohbete daha sakin bir şekilde devam edebilmek için yarın Lessière'de öğle yemeğini birlikte yeme onurunu bana bahşeder misiniz?" dedi.

Biraz önce Anna'yı aradım ve gitmeyeceğimi anladım. Artık gitmeyeceğim. Asla, kesinlikle gitmeyeceğim artık. İşte böylelikle bir destan sona eriyor, tıpkı aynı isimli romanlarda olduğu gibi hayranlıktan ihtirasa, ihtirastan düş kırıklığına ve düş kırıklığından hayâsızlığa giden bir destan. Biraz utangaç ama çok içten olan genç adam, yani ben, sözü geçen, nüfuzlu, çekinilen, sözüne kulak asılan bir gastronomi eleştirmeni olmuş, en iyi okuldan çıkmış, en iyi ortama ulaşmış, fakat gün geçtikçe ve zamanından önce kendini yaşlanmış, bezmiş, hiçbir işe yaramaz hissediyor: çenesi düşük, kin ve düşmanlık dolu, gözünün yaşına bakmadan ufalanıp giden kendinin en iyi dönemini mızmızca kafasında irdeleyip duran ve bilinci yerinde ama acınacak sersemce bir yaşlılığı önceden sezen

acınası bir herif. Bu mu şu an hissettiği? Bezgin göz kapaklarının ardından süzülen mutsuzluk endişesi, bir tutam nostalji bu mu acaba? Acaba onun geçtiği yollardan, onun ardından yürüyüp aynı deneyimleri, aynı pişmanlıkları, aynı yanılgıları mı yaşıyorum? Yoksa onun dostları arasındaki eşik aşındırmalarının uzağında, çok uzağında kendi yazgıma mı yüreğim yanıyor? Bunu hiçbir zaman bilemeyeceğim.

Kral öldü. Yaşasın kral...

Balık

Grenelle Sokağı, oda

Her yaz Bretagne'a giderdik. O dönemler henüz okulların Eylül'ün ortasına kadar kapalı olduğu zamanlardı. Yeni zengin olmuş büyükannem ve büyükbabam sezon sonuna doğru sahilde büyük evler kiralar ve bütün aile o evlerde bir araya gelirdik. Mucizevi bir dönemdi. Bu basit insanların tüm yaşamları boyunca çetin koşullar altında çalıştıktan sonra talihin onlara gülmesiyle, kazandıklarını, birçoğunun yaptığı gibi yün döşeklerinin altına saklamayıp henüz hayattayken evlatlarıyla birlikte harcamalarını takdir edebilecek yaşa erişmemiştim henüz. Ama biz küçüklerin üstüne şu an bile kanımı donduran bir akılcılıkla titrendiğini biliyordum; halbuki ben kendi çocuklarımı sadece şımarttım –kelimenin tam anlamıyla şımarttım. Onları, karımın apış arasından çıkmış tatsız tuzsuz bu üç varlığı çürüttüm, kokuşturdum– dekoratif zevce fedakârlığı karşılığında ona baştan savma verdiğim hediyeler; korkunç hediyeler bunlar, bugün düşünüyorum da bunlar çocuk mu yoksa bizim bizzat meydana getirdiğimiz urlar mı, yoksa gerçekleşmemiş zevklerimizin acınacak sonuçları mı? Benim gibi yaşamda tatmin olabileceği başka zevkleri olan biri için hiçbir ilgiye layık değiller, nihayet yuvadan uçup

gittikleri zaman artık sizin kızlarınız, oğullarınız değil başka bir şey oluyorlar. Onları sevmiyorum, hiçbir zaman da sevmedim, bundan da bir üzüntü duymuyorum. Tüm enerjilerini beni kınamak, benden nefret etmek uğruna sarf etmeleri beni hiç ilgilendirmiyor: Benim üstünde hak iddia ettiğim yegâne babalık duygusu, eserimin babalığıdır. Gerçi bu saklı ve bulunmaz lezzet iddiamın gerçekliği konusunda şüpheler uyandırmıyor da değil bende.

Onlar, büyükannem ve büyükbabam bizi kendi usullerince severlerdi: kimseyle paylaşmadan. Kendi öz çocuklarından adeta birer birer şişe geçirip nevropat ve dejenere kebabı yapmışlardı – melankoli hastası bir oğul, histerik bir kız, intihar eden diğer bir kız, taa babama gelene kadar, babam çıldırmayı tüm fantezilerden fedakârlık yaparak atlatmış ve kendine uygun bir kadın almıştı: ailemin deli bakıcısı; gevşeklikleri ve vasatlıkları onları aşırılıklardan yani uçurum kıyısında olmaktan koruyordu. Fakat annemin hayatındaki biricik güneş ışığı bendim, onun ilahıydım ve hep öyle kaldım. Bana karşı üzgün yüz ifadesinden, hayat emaresi olmayan mutfağından, biraz sitemkâr ses tonundan hiçbir şey kalmaz, bana sadece, beni krallara layık bir biçimde sarmalayan büyük sevgisini verirdi. Annesi tarafından pohpohlanmak, el üstünde tutulmak... Onun sayesinde imparatorluklar fethettim ve hayata benim için tüm zafer kapılarını ardına kadar açan bu önünde durulamaz hoyratlıkla yaklaştım, saldırdım. Doymuş, tatmin olmuş bir çocuk olarak acımasız bir adam olabilirdim, sonuçta sadece hırs eksikliğini yumuşaklığıyla gideren bir cadalozun aşkı sayesinde bundan sıyrıldım.

Buna karşılık büyükbabam ve büyükannem torunlarına karşı dünyanın en iyi insanlarıydılar. Ebeveyn olmanın getirdiği ağır yükle sımsıkı bağlanmış derin varlıklarının babacan,

iyi yürekli ve muzip yetenekleri büyükanne ve büyükbabalığın hoşgörüsüyle serpilip boy atıyordu. Yaz mevsimi özgürlüğü çağrıştırıyordu. Bu keyifli keşif, gezi ve eğlence evreninde her şey mümkün, gün batıp hava kararlığında da plajdaki kayalarda yalandan gizemli görünürdü; yazın bu inanılmaz cömertliği, gönül zenginliği bu sayfiye günlerimizin komşularını sıra gözetmeksizin masamıza konuk ederdi. Büyükannem, burnu Kafdağı'nda derin bir sükûnetle mutfakta fırınlara nezaret ediyordu. Kilosu yüzden fazlaydı, bıyıkları vardı, bir erkek gibi güler, mutfakta macera peşinde koştuğumuzda ardımız sıra bir kamyoncu zarafeti içerisinde ciyak ciyak bağırırdı! Uzman ellerinin maharetiyle en suya sabuna dokunmayan maddeler bile azmin ve yaratıcılığın mucizelerine dönüşüverirlerdi. Beyaz şarap sular seller gibi akar ve biz de sadece yerdik, yerdik, yerdik... Denizkestaneleri, midyeler, ızgara karidesler, mayonezli deniz kabukluları, soslu kalamarlar ve aynı zamanda et kavurmaları, yahniler, paellalar; kızarmış, tencerede pişmiş, kremalı kümes hayvanları; gırla giderdi.

Ayda bir kez, büyükbabamı sabah kahvaltısı için oturduğu masada yüzünde son derece ciddi ve törensel bir ifadeyle görürdük, tek kelime etmeden ayağa kalkar ve yalnız başına balıkhaneye giderdi. İşte o zaman büyük GÜN'ün geldiğini anlardık. Büyükannem gözlerini gökyüzüne kaldırarak "Yüce Tanrım, yine günlerce leş gibi kokacak!" diye homurdanır ve kocasının damak zevkine yönelik kaba saba sözler mırıldanırdı. Ben, ardından geleceklerle ilgili olarak heyecandan nefesim kesilirken, büyükannemin bu sözleri şaka yollu söylemiş olduğunu bilsem de bu kutsal günümüzü uysalca kabullenmesine rağmen boynunu eğmemiş olmasına geçici olarak da olsa içerlerdim. Bir saat sonra büyükbabam

buram buram balık ve deniz kokan bir kasayla geri dönerdi. Biz "veletleri" plaja sepetlerlerdi, kafamızdaki daha plaja gitmeden geriye dönmenin heyecanıyla titreyerek ama onlara karşı gelmemek adına tıpış tıpış plaja yönlenirdik. Saat birde, aklımızdan hiç çıkmayan ve sabırsızlıkla beklediğimiz yemek için plajdan eve doğru yol alırken o muhteşem kokuyu daha sokağın köşesini döner dönmez solumaya başlardık. Mutluluktan hıçkırarak ağlayabilirdim o anlarda.

Izgara sardalyelerin muhteşem kokusu, okyanusu hatırlatan gri dumanıyla birlikte bütün mahalleyi sarardı. Yoğun ve gri bir duman evimizin bahçesini çevreleyen mazıların üzerinden göğe doğru yükselirdi. Komşu evlerin erkekleri büyükbabama el vermek için gelmişlerdi. Kocaman ızgaraların üstündeki küçük gümüş rengi balıklar güney rüzgârıyla cazırdamaya başlamışlardı bile. Gülünür, konuşulur, buz gibi sek beyaz şaraplar açılır ve nihayet erkekler masadaki yerlerini alırken, kadınlar ellerinde üst üste koydukları tertemiz, lekesiz beyaz porselen tabaklarla mutfağın kapısında görünürlerdi. Büyükannem usta elleriyle semiz, tombul bir sardalye alır, önce koklar, sonra tabağa koyar, ardından birkaç balık daha ekler ve o sevgi dolu saf gözleriyle bana bakarak, o komik güney aksanıyla "Ooo ufaklık, ilki senin için! Öyle ya, bu velet bunu seviyor!" derdi. Ve herkes kahkahayı basar, sırtıma sevgiyle vururlarken, içinde olağanüstü lezzetli sardalyelerin olduğu tabak önüme doğru inişe geçerdi. O andan itibaren hiçbir şeyi ve hiç kimseyi bekleyemezdim. Yuvalarından fırlamış gözlerim tamamen zevkimin öznesine yoğunlaşırdı; uzun siyah çizgilerin her yanından geçip ağ gibi sarmaladığı, ızgaranın ateşinden yer yer kabarmış gri deri, sardalyenin yan taraflarıyla olan ilişkisine noktayı koymuştur bile. Bıçağım

sardalyenin sırtını büyük bir özenle boylu boyunca keser ve hiçbir mukavemet göstermeden yaprak yaprak dökülen, tam kıvamında pişmiş beyazımtırak diri et ortaya çıkardı.

Izgara balığın etinde, en sefil ve gariban uskumrudan, en ince ve zarif somona kadar, insanlık tarihinin gözden kaçırdığı bir şey vardır. İnsanoğlu, balığı pişirmeyi öğrenerek ateşin de işbirliğiyle bu maddede aynı anda safiyetin ve vahşiliğin esaslarını keşfetmiş ve ilk defa insan olduğunu bu sayede hissetmiştir. Bu et için zarif ve ince lezzetli demek, tadının hem etkili ve çabuk nüfuz eden hem de istilacı olduğunu söylemek, diş etlerini kışkırtarak çiğnenmesinin sertlikle yumuşaklık arasındaki yolun tam ortasından geçtiğini belirtmek, kızarmış derisinin hafif acılığının ortaklık ettiği etinin dokularının sıkı, güçlü ve dayanışma içindeki ağzı dolduran muhteşem tadından söz edebilmek zaten ızgara sardalyeyi tanımlarken mutfak sanatının kutsanmış bir zaferinden dem vurmaktır, tıpkı afyon dendiğinde uyutucu etkisinin çağrıştırılması gibi. Çünkü burada önemli olan ne ince bir lezzet ne yumuşaklık ne güç ne de o ağızda eriyen tattır, ön plana çıkan sadece vahşiliktir. Bu tatla yüzleşebilmek için sağlam bir ruh sağlığına sahip olmak gerekir; daha açık bir ifadeyle, bu tat, temas edildiği anda insanlığımızın üzerine kurulu olduğu ilkel hoyratlığımızı, yontulmamışlığımızı içerir. Ayrıca, diğer tüm besinleri bir kenara iterek var gücüyle ve sağlıklı bir şekilde çiğneyebilmek için temiz ruhlu bir insan olmak gerekir; örneğin ben, babaannemin eşlik etsin diye sardalye tabağımın kenarına koyduğu haşlanmış patatesle tuzlu tereyağını horlayıp hiç yüz vermez, nefes almadan tel tel balık parçalarını mideye indirirdim.

Et erkeksi ve güçlüdür, balıksa hayret verici ve acımasızdır. Asla teslim alınamayacak olan gizemli bir denizden, bir başka dünyadan gelir, varlığımızın mutlak göreceliğine tanıklık

eder ve buna rağmen kendini, bize bilinmeyen bir yörenin gizemli örtüsünün günübirlik kaldırılmasıyla verir. Tamamen dünyadan kopmuş bir halde ızgara sardalyelerimin tadının keyfini çıkartırken, işte o an kimse benim dikkatimi dağıtamaz, rahatsız edemezdi; başka bir dünyadan gelen ve zıtlıklarla bana insani değerimi öğreten bir duygu yoğunluğuyla yüzleşerek kendimi insanlaştırıyordum. Ey uçsuz bucaksız, acımasız, ilkel ama bir o kadar da rafine deniz! Senin gizemli uğraşlarının ürünlerini doymak bilmeyen ağızlarımızla kapıp yutuveriyoruz. Izgara sardalye, hiçbir formaliteye gerek duymadan doğrudan sunduğu egzotik demetiyle damağımı kuşatıyordu ve ben her lokmada büyüyordum, yol yol çatlamış derisinden fışkıran deniz küllerinin dilimi her okşayışında biraz daha yükseliyordum.

Ancak aradığım, peşinde koştuğum bu değildi hâlâ. Zihnimde unuttuğum, krallara layık şölenlerin muhteşemliklerinin altına gömülmüş duygu yoğunluklarını bulup sıraladım, bunları mesleğimin ilk adımlarını attığım günlere kadar götürdüm, çocukluğumun kokularını gün ışığına çıkarttım. Ama onu hâlâ bulamadım. Şimdiyse az kalan zaman, sonumun belirsiz ama ürkütücü sınırlarını çizerek beni sıkıştırıyor. Arayışımdan vazgeçmek istemiyorum. Anımsayabilmek için inanılmaz bir biçimde çaba sarf ediyorum. Ya eğer beni küçümseyerek benden kaçan şey önemsenecek bir lezzet değilse? O iğrenç Proust madleni'nin[1], o pastacılık garabetinin

1 İlk Lorraine bölgesinde yapılıp, daha sonra tüm Fransa'ya yayılan yumurtalı, şekerli yuvarlak veya istiridye kabuğu formunda yapılan ve sıcak içeceklerle birlikte yenen bir tür kurabiye. "Madlenini sıcak içeceğe batırmak" deyimi Fransızcada çay/kahve sohbeti yapmak anlamında kullanılır. Halk arasında Proust madleni olarak adlandırılmasının nedeni, Proust'un bir eserinde bu kurabiyeye sıkça yer vermiş olmasındandır. (ç.n.)

hüzün verici, tatsız tuzsuz bir öğleden sonrasında, bir kaşık bitki özü çayında süngerimsi, rezil –Tanrı günah yazmasın– bir tortu kalıntısına dönüşmesi gibi belki benim de anımsamak istediğim tat pek de ahım şahım bir yemek olmayabilir, ancak ona bağladığım heyecan hep değerli kalacak ve bende şimdiye kadar anlayamadığım bir yaşam armağanına dönüşecek.

(Jean)

Café des Amis, Paris XVIII.

Zıkkımlanmaktan irin tulumuna dönmüş moruk. Kokuşmuş, soysuz pis herif. Geber, hadi geber artık. İpek çarşaflarında geber, paşa odanda, o burjuva kafesinde geber, geber, geber. Mademki kimse iyiliklerine, yardımlarına gark olamadı, en azından geberdikten sonra parana sahip olurlar. Zıkkımlanma işinden götürdüğün tüm o paralar, artık senin asla işine yaramayacak, başkalarına gidecek senin mal mülkten edindiğin paraların, kokuşmuşluk ve rüşvetten kazandığın, asalaklık işlerinden gelen paraların, bütün bu zıkkımlanmalar, bütün bu lüks ve safahat, ahhh, ah ne büyük har vurup harman savurma, ne büyük israf... Geber... Herkes başına üşüşmüş; annen, aslında annen seni bırakmalıydı ki tek başına ölesin, senin onu terk ettiğin gibi o da seni terk etmeliydi ama yapmıyor işte, yanında duruyor, teskin edilemez bir durumda, her şeyini kaybetmek üzere sanki. Bunu hiç mi hiç anlayamayacağım, bu körlüğü, bu yazgıya boyun eğmeyi ve kendisindeki kendini arzuladığı hayatı yaşamış olduğuna ikna etme yeteneğini, bu acı çeken azize eğilimini, ahhh, lanet olsun, tüm bunlar beni iğrendiriyor, anne, anne... Haa, bir de şu ibne Paul var, bol keseden saçıp savuran erkek evlat

havalarında, riyakâr tavırlarıyla yatağın etrafında yaltaklanıp el etek öperek, ikide bir "arkana bir yastık vereyim amcacığım, Proust'tan, Dante'den, Tolstoy'dan bir iki sayfa okumamı ister misin?" diyen. Bu herife bir dakika dahi tahammül edemiyorum, pislik herif, büyük muteber bir burjuva havalarında ama Saint-Denis Sokağı'ndaki orospuların en iyi müşterisi, üstelik gözlerimle gördüm, evet o sokaktaki bir evden çıkarken gördüm... Offf, neye yarıyor peki ha, neye yarıyor tüm bunları yeniden karıştırmak, açmak, çirkin ördek yavrusu misali acımı deşmek ve onu haklı çıkarmak: benim çocuklarım mankafalıdırlar, özellikle de oğlum, bunu son derece rahat bir tavırla üstelik bizim önümüzde söylerdi. Kendisi hariç herkes bu sözlerden rahatsız olurdu, ancak o bunu söylemenin, bunun böyle olduğunu düşünmenin hiçbir sakıncası olmadığını da altını çizerek belirtirdi! Benim çocuklarım mankafalıdırlar ama özellikle de oğlum. Asla hiçbir bok olmaz onlardan! Hayır baba, yanılıyorsun, oldular işte, hem de sen onlardan bir şeyler yarattın, onlar senin eserlerin, onların üzerinden silindir gibi geçerek pestillerini çıkarttın, parçalara ayırdın, sonra da tatsız tuzsuz kötü bir sosa yatırdın ve işte ortaya çıkan sonuç karşında, bak ne hale geldiler: balçık çirkefler, hiçbir yerde dikiş tutturamayanlar, zayıflar, acınacak haldekiler!.. Ama eğer isteseydin, evet isteseydin evlatlarından birer ilah yaratabilirdin! Hatırlıyorum da, ne kadar gururlanırdım seninle, beni yürüyüşe çıkardığın ya da bir restorana götürdüğün zaman... O kadar heybetliydin ki, kocaman sıcacık elinle sıkıca elimden tutardın ve profilin baba, gün ışığına karşı ortaya çıkan o imparator profilin ve o aslan yelesi gibi saçların! Kendinden emin ve kibirli tavırların baba, gururla dolup taşardım, senin gibi bir babaya sahip olduğum için inanamayacağın kadar çok hem de... Al işte! Hıçkırarak ağlıyorum, sesim kısık,

yüreğim kırık, tükenmiş; senden nefret ediyorum, seni seviyorum ve bu ikilemi yaşamış olmaktan dolayı da kendimden nefret ettiğimi haykırarak bağırmak istiyorum, evet yaşamımı yerle bir eden bu kahpe ikilem. Çünkü hep senin oğlun olarak kaldım, çünkü bir canavarın, aykırı bir yaratığın oğlu olmaktan başka da hiçbir şey olmadım, olamadım!

Cehennem azabı, sizi sevenleri terk etmek değil, sizi sevmeyenlerden kopmaktır. Ve zavallı hayatım senin reddettiğin sevgini şiddetle arzulayarak geçiyor, o olmayan sevgini, Yüce Tanrım, sevgiye hasret kalmış zavallı küçük çocuğun acılı kaderine ağlamaktan başka yapabileceğim daha anlamlı bir şeyim yok mu benim? Halbuki daha önemli bir şey var, yakında ben de öleceğim ve kimsenin umurunda değil, benim de umurumda değil, umurumda değil çünkü şimdi o da gebermek üzere ve ben o pislik herifi o kadar çok seviyorum ki, çok seviyorum, lanet olsun...

Sebze bahçesi

Grenelle Sokağı, oda

Marthe Teyzemin evi, tüm duvarlarını saran sarmaşıklar tarafından yutulmuş, cephesindeki örülmüş penceresinden dolayı uzaktan tek gözlü yaratıklara benzeyen, bu benzetmenin de hem eve, hem de evin sakinine cuk diye oturduğu köhne, in gibi bir viraneydi. Marthe Teyzem, yani annemin kız kardeşlerinin en büyüğü ve lakabı olmayan tek kişi, evde kalmış, hırçın, huysuz, gudubet ve leş gibi kokan, yaşamı tavuk kümesiyle tavşanlarının kafesi arasında geçen, tam bir pislik ve rezillik içinde yaşayan bir kadındı. Tahmin edebileceğiniz gibi doğal olarak evde ne su, ne elektrik, ne telefon, ne de televizyon vardı. Beni taşraya yatılı gitme konusunda tereddütte bırakan modern yaşamın bu eksikliklerinin dışında, onun evinde karşılaştığımız bir başka felaket daha çok huzurumuzu kaçırıyordu: evin içinde neye dokunmak isterseniz isteyin, neyi elinize, o da mecburen, alırsanız alın parmaklarınıza, elinize mutlaka bir şeyler bulaşır, yapış yapış olurdunuz, hatta kazara dirseğinizle herhangi bir mobilyaya çarpsanız bile sonuç aynı olurdu; o yağlı, yapışkan katmanı çıplak gözle dahi tüm eşyanın üstünde görmek mümkündü. Onunla ne öğle yemeği, ne de akşam yemeği yerdik, bahaneler uydurup

piknik yapmak en büyük mutluluğumuz olur, ("Böylesine güzel bir havada Golotte Irmağı'nın kıyısında piknik yapmamak resmen cinayet olur yani!") ve durumu atlatmış olmanın verdiği rahatlıkla evden alelacele uzaklaşırdık.

Taşra. Tüm yaşamım boyunca şehirde yaşadım, evimin girişindeki zeminin mermerleri, adımları ve duyguları sessizleştiren kırmızı halı, merdiven boşluğunu süsleyen dekoratif Delft camları ve asansör diye adlandırılan o küçük gelin odasının lüks ahşap kaplamaları beni sarhoş ediyor. Her gün, her hafta taşradaki yemek davetlerinden döndükten sonra asfaltıma, burjuva evimin o aldatıcı seçkinliğine tekrar kavuşuyordum, yeşile olan susuzluğumu sanat eserlerinin ağırlığı altında ezilmiş dört duvar arasına hapsediyordum ve her geçen gün biraz daha aslında ağaçlar için doğmuş olduğumu unutuyordum. Taşra... Benim yeşil katedralim... Orada yüreğim en coşkulu ezgileri dile getirirdi, gözlerim bakmanın gizemlerini, zevklerim av hayvanlarının ve sebze bahçelerinin tatlarını, burnum güzel kokuların zarafetini öğrendi. Zira Marthe Teyze, girilmesi kolay ancak çıkılması güç olan o iç bulandırıcı, iğrenç ortama rağmen bir hazineye sahipti. Lezzet dünyasıyla ilgili uzaktan yakından en büyük uzmanlarla tanıştım. Aşçıyım diyen, ancak beş duyusunu harekete geçirebiliyorsa bu unvanı alabilir. Bir yemek, görme, koklama ve tabii ki tatma duyuları için şölen oluşturmalıdır, ama birçok durumda şefin seçimini yönlendiren ve gastronomik şölenlerde oynadığı rolü de göz önüne alarak dokunma duyusunu da göz ardı etmemek gerekir. Bakıldığında, işitme duyusunun, duyuların bu muhteşem valsinin biraz uzağında kaldığı doğrudur; ancak yemek sessizlikte yenmez ki, kulakları sağır edici gürültü içinde de yenmez tabii ki, tatmayla iç içe giren tüm sesler olaya katılırlar ve bunun aksi olur, işte bunun için

yemek yemek sonuçta kinestezik[1] bir olgudur. Koku uzmanlarıyla sıkça şölenlere davet edilirdim, çiçeklerden gelen kokulara alışık bu insanların mutfaktan sızan kokulara karşı da büyük heyecan duymaları beni keyiflendirirdi.

Koku alma konusunda Marthe Teyzemin burnunun hassasiyetiyle asla kimse yarışamazdı. Çünkü bu yaşlı külüstür kadın başlı başına, koku alma konusunda benim diyen babayiğitleri dahi kahırlarından, kıskançlıklarından inim inim inletecek bir Burun'du; evet gerçek bir burun, kocaman bir burun. İşte, kaba saba, yontulmamış, ezberlediği birkaç işine yarayan sözcüğün dışında tamamen okuma yazma cahili, etrafını pislik ve iğrenç kokulara boğan, insanlık ıskartası bu kadın cennet kokuları yayan bir bahçe yaratmıştı. Bilge bir karmaşıklık içinde, yaban çiçekleri, hanımelileri, bakımları son derece bilinçli yapılmış solgun renkli eski güller arasında parlak şakayıklar, mavi adaçayları ve bölgenin en güzel marullarının yetiştiği bu sebze bahçesi onu gururlandırıyordu. Şelaleler gibi üst üste akan petunyalar, lavanta adacıkları, her dem dayanıklı şimşirler, evin ön cephesinde atalardan miras muhteşem bir morsalkım: şefliğini Marthe Teyzemin üstlendiği bu bitki yığınları onun en görkemli yönünü ortaya çıkarıyordu, ne pislik, ne iğrenç kokular, ne de bomboş ve anlamsız bir değersizliğe adanmış yaşamı, onun varlığını inkâr etmeye, gömmeye yetiyordu. Kırsal kesimde kim bilir kaç tane yaşlı kadın, olağanüstü koku alma yeteneğini bahçeciliğin emrine sunuyordur; otlardan hazırlanmış, kaşık kaşık içilen kocakarı ilaçları, kekikli tavşan yahnisi... Ve bu dahi kadınlar, biz onların bu yeteneklerinden, hatta varlıklarından bile haberdar olmadan bu dünyadan göçerler, zira genelde,

1 Bedenin çeşitli organlarının hareketleri sonucunda hissedilen içsel duygu yoğunluğu. (ç.n.)

çok sık olarak, bize önemsiz, anlamsız hatta saçma gelen şeyler, örneğin taşranın göbeğinde, her şeyin iç içe, karman çorman olduğu bir bahçe en güzel sanat eserlerini çağrıştırabilir. Bu çiçek ve sebze düşü içinde, kararmış çıplak ayaklarımla kurumuş tıknaz otları ezerek yürüyor, kokulardan ötürü kendimden geçiyordum.

Önce sardunya yapraklarıyla başlamalıyım, yüzükoyun domates ve bezelyeler arasında uzanmış yaprakları parmaklarımın arasında zevkten kendimden geçerek yuvarlardım, buruştururdum: hafif ekşilikte bir yaprak, küstah sirke tadı yeterince göze batıyor ama altını çizemeyecek kadar da değil, aynı zamanda nazik ve hoş bir acılığı olan turşulaşmış limon tadı ve bu tada domates yapraklarının ekşi kokusunun karışmış olabileceği şüphesi, yani hem arsızlıklarını hem de taze meyve kokularını sımsıkı koruyorlar; işte sardunya yapraklarının saçtığı rayihalar, işte beni sarhoş eden koku, karnım sebze bahçesinin toprağına yapışmış, başım çiçekler arasında ve burnumla dünyevi isteklerin müzmin açları misali onları okşuyorum yavaşça. Ey, sahtesi olmayan krallığın hükümdarı olduğum o muhteşem günlerin anıları... Karanfiller, kırmızı, beyaz, sarı veya pembe taburlar, tümenler halinde her yıl tekrardan kendilerini toparlayıp yeniden göveren filizler verirler, bahçenin dört bir yanından güçlü bir ordunun safları halinde gururla başlarını dikerlerdi ve nedeni bilinmez bir mucize sayesinde upuzun saplarının ağırlığı altında boyunlarını eğmeden, münasebetsiz ve sıkışık ekilmişliklerine aldırmadan sanki kuyumcu kalemiyle işlenmiş taçlarının mis gibi pudralı hoş kokusu ortalığı sarar, akşam eğlencesine giden güzellerin saçlarını süslerlerdi.

Ya o ıhlamur ağacı. Kocaman ve yutmaya hazır; yıldan yıla evi tamamen istila edip dört bir yanına doğru gelişen dalları,

yaprakları ve çiçekleriyle evin her yerini kaplamakla tehdit eden ıhlamur ağacını budamayı Marthe Teyzem saplantı halinde reddederdi, hatta konusunu bile açmak yasaktı. Yaz günlerinin en sıcak saatlerinde, kocaman can sıkıcı gölgesi çardakların en mis kokulusunu sunardı bizlere. Onun gövdesine dayalı, kurtların kemirdiği küçük ahşap banka oturur ve solgun altın renkli çiçeklerinden yayılan saf bal kokusunu doymak bilmeyen bir açlıkla içime çekerdim. Akşamüzerleri, güzel kokular saçan bir ıhlamur ağacı, içimizde zamanın da silmesinin mümkün olmadığı bir yer edinir kendine ve yaşam sevincimizin derinliğinde öylesine büyük bir mutluluk izi bırakır ki bunu ancak bir temmuz akşamının yumuşak dinginliği anlatmaya muktedir olabilir. Burun deliklerimi çok uzun süredir okşamamış olan bir kokuyu düşününce nihayet hoş kokunun ne olduğunu anladım; bu anlamsız ancak ilahi duygunun, havanın ısındığı zamanlarda güzel günlerin ağaç yapraklarında bıraktığı izlerden yayılan o çok özel kokuyla balın gizemli işbirliği sonucunda ortaya çıkan ve bizim kana kana havadan ciğerlerimize solduğumuz yaz günlerinin yoğunlaştırılmış hali... Ah, güzel günler! Kış günlerinin sıkıntılarından sıyrılarak derin bir oh çeken bedenimiz, nihayet yeniden özgürlüğüne kavuşmuş olmanın o inanılmaz keyfiyle dünyaya sınır tanımadan sunduğu çıplak teninin üzerinde bir esintinin okşamasını hisseder... Görünmeyen böceklerin vızıltıları arasında, hava hareketsiz, zamansa durmuştur. Teknelerin çekek yolları üzerindeki kavak ağaçları, hareli ışık ve gölge çırpıntıları içinde, alize rüzgârlarına yeşil bir hışırtı ezgisi mırıldanırlar... Bir katedral, evet güneş ışınlarıyla yıkanan bir yeşillik katedralinin mutlak ve ışıklı güzelliği beni sarıp sarmalayan... Gün batımında Rabat sokaklarının yaseminleri bile bu denli güçlü bir çağrışım yapma etkisine sahip

olamaz... Ihlamur ağacına bağladığım bir tat urganıyla geçmişe doğru tırmanıyorum... Görüş alanımın sınırları içindeki bir arı dalların baygın sallantıları arasında ganimet peşinde uçuşuyor... Evet, tüm bunları hatırlıyorum...

Onu koparmıştı, evet diğerlerinin arasında sadece onu, hem de bir saniye dahi duraksamadan, tereddüt etmeden. O zamandan beri mükemmeliyetin ne demek olduğunu öğrenmiştim, o rahatlık ve kendinden emin olma halini, halbuki buna ulaşabilmek için yüzyılların deneyimine, çelikten bir iradeye ve derviş sabrına ihtiyaç olduğunu biliyoruz. Marthe Teyzemin bu bilgi, daha doğrusu bilim hazinesi neyin üzerinde temelleniyordu peki? Öylesine bir bilgi birikimi ki hidrometri, güneş ışınlarının açıları, biyolojik olgunlaşma, fotosentez bilgisi, jeodezik yönlenmeler ve benim cehaletimin sıralamaya yetmediği daha bir sürü bilgi ve bilimsel etmen... Zira normal insanın tecrübe ve davranışları sonucundaki hareketleri içgüdüsüydü. Ayırt etme yetisi, sebze bahçesinin yüzeyini tarıyor ve havanın sıcaklığını ölçüyordu, hem de anlaşılmaz bir şekilde ve bir saniyeden de kısa bir sürede – hem de doğruyu tahmin ederek. Eminim ki, ona ben bile, bugün hava güzel desem, aynı rahatlıkla hangi domatesi hemen o an toplamak gerektiğini bilebilecekti. Bahçe işlerinden yıpranmış, kirli ellerinde bulaşıcı, iletken bir iyi niyet ve anlayış vardı. Kendimi koyuverdiğim ıhlamur ağacının altındaki tahta bankın üzerinde yaprakların ninnisiyle daldığım zevk düşkünü şekerlememden uyanıyor ve bu çok tatlı bal kokulu çardağın altında meyveleri, domatesleri dişlemeye koyuluyordum.

Salatada, fırında, türlüde, reçelde, közleme, kızartma, dolma, küçük, iri, yumuşak, yeşil ve ekşi, zeytinyağıyla, iri tuzla,

şarapla, biberle onurlandırılmış, ezilmiş, soyulmuş, sosta, kompostoda, köpükte hatta sorbede: hepsini sıraladığımı, turunu attığımı ve birden de fazla defa en büyüklerin mönülerinden esinlenen dergi ve gazetelerdeki köşelerin isteğiyle sırrı delip açığa çıkardığımı zannediyordum. Ne aptalmışım, ne acınacak haldeymişim oysa... Gizemin olmadığı yerde gizemler yarattım, hem de acınacak bir şekilde ticari bir işi doğrulamak, onu haklı çıkarmak adına. Nedir ki yazmak, gerçeklerden söz etmeyen, yüreğin sesine pek kulak asmayan göz alıcı makaleleri kaleme almak mı? Halbuki domatesin gerçekte ne olduğunu eskiden beri, Martha Teyzemin bahçesinde güneşin giderek kavurucu yüzünü gösterdiği yaz aylarından beri, buzdolaplarının serinliğinin, sirkenin hakaret dolu katkısının ve zeytinyağının sahte asaletinin o güzelim cömertliğini maskelemeden önce, bonkör, ılık ve zengin suyunun önce dilimi sonra tüm ağzımı kaplaması için dişlerimle derisinin üzerinde açtığım o ilk delikten beri tanıyorum. Bahçede dalından koparılıp koparılmaz yenen çiğ domates; basit duyguların bolluk ve verimlilik zirvesi, ağızda yayılan ve özünde bütün zevkleri birleştiren bir şelale. Gergin kabuğunun biraz veya tam gerektiği kadar direnmesi, ağızda eriyen eti, dudakların kenarından akan ve parmakları lekeleme endişesi olmadan elin tersiyle silinen o çekirdekli likör ve içimize doğanın sellerini, şelalelerini boşaltan o kırmızı küçük yuvarlak: işte domates, işte yaşanası serüven.

Asırlık ıhlamur ağacının gölgesinde, muhteşem kokular eşliğinde Marthe Teyzemin benim için seçerek topladığı kırmızılıkları, temel bir gerçekle yüzleşmiş olmanın utangaçlığı içerisinde dişliyordum. Bir temel gerçek ama ölümün kapısına dayandığım şu anda hâlâ peşinde koştuğum değil.

Bu sabah yine yüreğimin beni çağırdığı yerde değil de bambaşka yerlerde içeceğim umutsuzluğu, ta dibine, son damlasına kadar... Öyle görünüyor... Çiğ domates de aradığım şey değil yine... Ve işte ortaya bir başka "çiğlik" çıktı...

(Violette)

Grenelle Sokağı, mutfak

Zavallı hanımefendi. Onu böyle görmek, acı çeken bir ruh hali, üstelik ne yapacağını da bilemiyor. Doğru, durumu çok ciddi... Onu tanıyamadım! Bir günde insan nasıl bu denli değişebilir, bilemiyorum. Hanımefendi bana, "Violette bir yemek istiyor, anlıyor musun ama hangi yemeği istediğini bilmiyor," dedi. O an anlayamadım, hanımefendiye, "Bir yemek istiyor mu, yoksa istemiyor mu?" diye sordum. "Kafasında arıyor, arıyor ancak neyin onu mutlu edebileceğini bir türlü bulamıyor," diye yanıt verdi hanımefendi. Sonra ellerini açtı çaresizce, ölüme bu denli yaklaşmışken insanın kendine bu denli eziyet etmesini anlayamıyorum, eğer yarın öleceksem endişelerim herhalde ne yiyeceğim konusunda olmayacaktır!

Ben, burada, her şeyi yapıyorum. Hadi, hemen hemen her şeyi diyelim. Otuz yıl önce ilk geldiğimde, temizlikçi yani gündelikçi kadın olarak geldim. Hanımefendi ve beyefendi henüz yeni evlenmişlerdi, işte biraz malları mülkleri vardı, daha doğrusu ben öyle olduğunu zannediyorum, ama bugünkü kadar değil tabii ki. Evlerine haftada üç defa temizlikçi kadın çağıracak kadar yani. Para sonradan geldi, hem de çok para, çok hızlı ilerliyorlardı, daha çok para kazanacaklarını

çok çabuk anlamış olmalılar ki, bugünkü bu kocaman daireye taşındılar ve hanımefendi hemen bir sürü işlere girişti, çok mutluydu, çok sevinçliydi, her halinden belli oluyordu ve çoooook güzeldi! Beyefendinin işleri tam olarak yoluna girince başka hizmetçiler aldılar ve beni de "kâhya"lığa terfi ettirdiler, daha iyi para verdiler ve tam zamanlı çalışmaya başladım. İşim, diğerlerini yönetmek ve kontrol etmekti: temizlikçi kadın, sofracı başı ve bahçıvan (bahçe olarak büyük bir taraça var, bahçıvan daima yapacak bir şeyler bulur, aslında benim kocam, o yüzden onun sürekli yapacağı bir iş olur). Sakın benim iş yapmadığımı düşünmeyin, bütün gün koşuşturuyorum, yapacağım dökümler, listeler, vereceğim emirler var ve ne kadar önemli olduğumu belirtmek için değil ama eğer ben olmasam, bunu samimiyetle söylüyorum, bu evde hiçbir şey yolunda gitmez.

Beyefendiyi severim. Ama haksız olduğu konular da yok değil, ilk önce zavallı hanımefendiyi bu denli mutsuz etmesi, hem de bugün değil, taa başından beri; hep sağa sola gider, hanımefendiyi yalnız bırakır, döndüğünde halini hatırını sormaz, ona sanki şeffafmış gibi bakar, bahşiş veriyormuş gibi hediyeler verirdi. Çocuklardan fazla bahsetmek istemiyorum. Laura gelecek mi acaba diye kendime soruyorum. Daha önceleri, ihtiyarlayınca her şeyin yoluna gireceğini düşünüyordum, artık yumuşayacağını bekliyordum, ayrıca torunlar da var, torunlar anne-babayla evlatların arasını yaparlar, uzlaşmalarını sağlarlar, onlara dayanılmaz ki. Ama tabii Laura'nın çocuğu yok. Yine de her şeye rağmen gelmesi gerekirdi.

İki nedenden ötürü beyefendiyi severim. Birincisi ve her şeyden önemlisi bana karşı hep kibar ve iyi oldu, kocam Bernard'a karşı da. Bize karşı, karısına ve çocuklarına karşı olduğundan çok daha kibar ve terbiyeliydi. Beyefendi böyle

bir adam, kibar bir tavır takınarak, "Günaydın Violette, nasılsınız bakalım bu sabah? Oğlunuz daha iyi mi?" diye sorar. Halbuki bize bunları söyleyen adam yirmi yıldır karısına selam vermiyordu. Üstelik hoş davudi sesiyle samimidir de, kibirli, kendini beğenmiş değildir, hayır hiç değildir hem de, bize karşı hep kibar olmuştur. Sonra bana bakar, ona söylediğime kulak asar, önemser, gülümser çünkü ben hep neşeli ve iyi niyetliyimdir, sürekli olarak bir şeylerin ardı sıra koşuşturma içindeyimdir, hiç dinlenmem ve benim söylediklerime kulak astığımı bilirim çünkü soruyu ona çevirdiğimde o da beni yanıtlar: "Ya siz beyefendi, siz nasılsınız bu sabah efendim?" Hemen yanıt gelir: "İyiyim, iyiyim Violette, işlerimde gecikme var, bir türlü hallolmuyor, erken gitmeliyim." Koridorda ortadan kaybolmadan önce bana sevimli bir şekilde göz kırpar. Bunu hayatta karısına yapmaz. Bizim gibi insanları seviyor beyefendi, bizim gibileri tercih ediyor, bunu da belli ediyor zaten. Bizimle, o ilişkide olduğu yüksek insanlarla olduğundan çok daha rahat: onların hoşuna gitmekten, beyinlerini beslemekten, onların kendisini saygıyla dinlemelerinden çok mutlu ama onları sevmiyor; o insanlar onun dünyasının insanları değiller.

Beyefendiyi sevmemin ikinci nedenini söyleyebilmek biraz zor... Ama söyleyeceğim; çünkü yatakta osuruyor! Hem de öyle bir osuruyor ki, gürültüsünü ilk işittiğimde ne olduğunu anlayamamıştım, yani o denli güçlü bir ses... Sonra, o sesi ikinci kez duyduğumda saat sabahın yedisiydi, ses beyefendinin eve geç geldiği geceler yattığı küçük salonun koridorundan geliyordu, bir tür patlama sesi, ama o ne şiddetli bir sesti Tanrım, daha önce hiç böyle bir ses duymamıştım! Ne olduğunu anlayınca çılgınca bir gülme tuttu beni, deliler gibi gülüyordum! İkiye katlanmıştım gülmekten, karnıma

ağrılar giriyordu, ayıp olmasın diye kendimi mutfağa güçlükle attım, sandalyeye yığıldım, öylesine bir gülüştü ki bir daha asla nefes alamayacağımı düşündüm! İşte o günden sonra beyefendiye karşı içimde bir sempati doğdu, evet, evet sempati, çünkü benim kocam da yatakta osurur (ama bu kadar şiddetli değil tabii ki!). Yatakta osuran erkek, derdi büyükannem, yaşamı seven adamdır. İşte böyle, bilmiyorum ama o günden beri beyefendiyi kendime daha da yakın hissettim....

Aslında ben beyefendinin ne istediğini biliyorum. Ne özel bir yemek, ne de yemek yemek istiyor. Bundan yirmi yıl önce buraya, çok şık, çok tatlı sarışın bir kadın geldi, yüzündeki üzgün ifadeyle bana beyefendinin burada olup olmadığını sordu, ben de "Hayır kendisi yoklar, ama hanımefendi odasında," diye yanıt verdim. Sarışın güzel kadının bir kaşı aşağıya düştü, şoke olduğu hemen anlaşılıyordu, bir tek kelime dahi etmeden arkasını döndü ve gitti. Bir daha o kadını asla görmedim, aralarında bir şeyler olduğundan eminim, eğer karısını sevmiyorsa o uzun boylu, sarışın, kürk mantolu karını kaybetmenin pişmanlığını yaşıyor olmalı onca yıldır.

Çiğ yiyecek

Grenelle Sokağı, oda

Mükemmellik, bir geri dönüştür. Bu nedenledir ki, sadece kaybolmaya yüz tutan medeniyetler bu konuya karşı duyarlılık gösterirler: Bu çiğe dönüşün son uygulaması, insanlığa çok önemli katkılarda bulunmuş, inceliğin ve özenin ulaşılamaz zirvelerde gezindiği, bin yıllık bir kültürün kalbinde, Japonya'da, mümkün olabilmiştir. Tarih öncesi dönemden bu yana çiğ et ilk kez, ölümlerin ardı arkası kesilmeyen benim gibi yaşlı Avrupa'da sadece birkaç hoş kokulu bitki ve baharat eklenerek yenmiştir.

Çiğ yiyecek yemek. Hazırlanmamış bir ürünü doğadaki ham haliyle mideye indirmek şeklinde özetlemek ne kadar saçma ve anlamsız! Çiğ balığı kesip biçmek, aynen bir taşı yontmak gibidir. Bir çömez için mermer blok tek parçadır. Elindeki çelik kalemi mermerin herhangi bir yerine dayar ve çekiç darbesini indirir, aletleri elinden fırlayıp giderken el değmemiş mermer blok bütünlüğünü korumaktadır. İyi bir mermerci malzemeyi iyi tanır. Var olan kertiğin yerini hisseder, darbesinin ardında milimetrik isabet almış parçanın kendisini koyuvermesini izler, ortaya çıkacak figürün nasıl şekilleneceğini kafasında bulmuştur bile, sadece cahiller bunu heykeltıraşın azmine bağlarlar. Aksine, usta sadece ortaya

çıkarmıştır, zira yeteneği formlar yaratmak için değil, var olan ve görülmeyen formları keşfedip gün ışığına çıkarmak içindir.

Tanıdığım Japon ustalar, çiğ balık sanatında uzun yıllar çıraklık yaparak bu sanatı öğrenmişler, etin kartografisi onlar için yavaş yavaş artık bir sır olmaktan çıkmış ve bunun ardından usta olmuşlardır. Tabii ki bunlardan bazılarının parmaklarının altında kendini insanlara sunmuş balığın fay hatlarını bulup, onları o nefis saşimilere dönüştürmek, iç organlarını hiçbir balık kokusuna ve tadına bulaştırmadan gün ışığına çıkarmak gibi doğuştan sahip oldukları yetenekleri de var. Ama her şeye rağmen, doğuştan sahip oldukları bu yeteneklerine hükmetmeyi ve sadece içgüdünün yetmediğini öğrenerek sanatçı olamıyorlar: bunların üstüne ayrıca kesip biçmek için el mahareti, en iyi parçayı ayırt etme güdüsü ve ortaya çıkan orta karar bir işi reddedebilme iradesine de sahip olmak gerekiyor. Bunlar arasında en büyük şef olan Tsuno'nun devasa bir somon balığından sadece komik denecek kadar küçük işe yarar bir parça çıkardığı çok olmuştur. Konuyla ilgili lafı uzatmanın bir anlamı yok, zira her şeye hükmeden, her şeyi düzenleyen mükemmeliyettir. Küçük, ufacık bir malzeme parçası, taze, sade, çıplak ve çiğ: işte mükemmellik.

Ben onu ilerlemiş yaşlarında, kendi mutfağını artık terk etmiş, barın arkasındaki yerine kurulup yemeklere elini sürmeden müşterileri izlediği döneminde tanımıştım. Sadece arada bir, o da sadece saşimi yapmak için, önemli bir konuğu olduğunda veya özel bir günün hatırına mutfağa geçtiği oluyordu. Son yıllarda, zaten nadir olan bu fırsatlar giderek azalıyor, onu mutfağa sokabilmek için olağanüstü özel nedenler üretmek gerekiyordu.

O dönemlerde henüz ilk ürünleriyle umut vaat eden ve büyük bir tutku olarak algılanabilecek ama sonra dehamın

alametifarikasına dönüşecek olan kendini beğenmişliğini, yukarıdan bakmasını ve kibrini gizlemeye çalışan genç bir yemek eleştirmeniydim. İşte böylesine yapmacık bir alçakgönüllülükle, tek başıma Oshiri barında yüz ağartıcı olacağını umduğum bir akşam yemeği için oturmuştum. Hayatımda hiç çiğ balığın tadına bakmamıştım, bunun keyifli bir deneyim olacağını umuyordum. Henüz filizlenmekte olan gastronom kariyerimde gerçekten de hiçbir şey beni böyle bir deneyime hazırlamamıştı. Dilimde, nedenini de tam olarak bilemediğim, sadece "yöresel renk ve tat" deyimi vardı. Ama bugün, "yöresel renk ve tat"ın sadece çocukluğumuzun yarattığı mitolojide saklı olduğunu biliyorum ve eğer toprağa kök salmış bu gelenekler dünyasını ve bir yörenin kimliğini beynimizde yaratıyorsak bu durum büyümek denen felaket dönemi öncesinin, yani çocukluğumuzun o büyülü yıllarını yıkılmamaları için güçlendirmek, objektifleştirmek arzumuzdan ve hiçbir zaman gelişmelerini istemediğimizden dolayıdır. Zamanın akıp gitmesine aldırmadan yitirilmiş bir dünyanın sonsuza dek sürüp gitmesi gibi çılgın, hatta kudurmuş ve histerik bir irade açıklayabilir insanın bu "yöresel renk ve tat"ın varlığına olan inancını. Bu çabucak geçip gitmiş, lezzetlerle, kokularla, duygularla harmanlanarak, atadan kalma gelenekler, yerel yemekler içinde tortulaşmış bir yaşam, kumdan altın, zamandan sonsuzluk yaratmak isteyen aldatıcı bir hafıza potasının nafile çabasıdır. Sanılanın tam aksine, gelişim göstermemiş, erozyona ve unutulmaya uğramamış büyük mutfak kültürü yoktur ve olamaz. Bu, geçmiş ile geleceğin, orası ile burasının, çiğ ile pişmişin, tatlı ile tuzlunun harmanlandığı, mutfağın sanata dönüştüğü ve ölmek istemeyenlerin saplantılarında asla donup kalmadan sürüp gitmeye devam edecek olan özümsemeyi zamana ayak uydurarak biteviye gündeme getirme çabasıdır.

Kısacası, güveçte kuru fasulyeyle lahana türlüsünden sıyrılıp Japon mutfağı konusunda hiçbir geçmiş alakam olmadan tamamen bakir, üstelik önyargısız olarak, neredeyse arkalarında, dipte sağ tarafta bir sandalyenin üzerine tünemiş ufak tefek yaşlı adamı gizleyen bir aşçı bataryasının sanatlarını icra ettiği bu mutfakla tanışmak için Oshiri barındaydım. Her türlü dekorasyona karşı sanki alerjikmiş gibi basit bir salonu olan, her yerde rastlayabileceğiniz sandalyelerin bulunduğu lokantada, müdavimlerinin masadan ve hizmetten tatmin olduklarını gösteren keyifli bir hareketlilik vardı. Hayret uyandıran hiçbir şey, hiçbir özel durum yoktu. Neden bunu yapıyordu? Kim olduğumu biliyor muydu, entrika ve pisliğin diz boyu olduğu küçük gastronomi camiasında edinmeye başladığım ünüm, artık hiçbir şey için isteği kalmamış görüntüsü çizen bu yaşlı adamın kulağına kadar gelmiş miydi acaba? Kendisi için mi, yoksa benim için mi böyle davranıyordu? Her türlü heyecanından vazgeçmiş olgun bir adamı, her şeye rağmen içindeki titrek ateşi uyandıran neydi, yoksa son bir gösteri yapma arzusu muydu? Her şeyden feragat edip artık diz çökmüş olanla, kaleyi fethedenin bu yüzleşmesinde sahneye konan neydi, her şeye rağmen devam etme isteği mi, yoksa vazgeçmişliğin bir tür dışa vurumu mu? Ve gizemin yıkılışı; bir kez dahi bakışlarını bana yöneltmedi, sadece en son anda ve kısacık: boş, yıkık ve hiçbir şey ifade etmeyen bakışlarla.

Külüstür sandalyesini iteleyerek ayağa kalktığında dalga dalga bir ayin sessizliği çöktü tüm salına. Önce şaşkınlıktan heykel gibi hareketsiz kalan aşçılar ve sonra sanki görünmez bir dalganın yayılması gibi diğer personel, bardaki, ardından salondaki ve en son da kapıdan içeri giren yeni müşteriler, herkes nefesini tutmuş hayranlıkla sahneyi izliyorlardı. Tek kelime etmeden ayağa kalktı, tam karşımdaki çalışma tezgâhına

yöneldi. Daha önceden ekibin şefi olduğunu düşündüğüm aşçı eğilerek, Asya kültürlerinin karakteristik izlerini taşıyan mutlak bir saygıyla selamladı büyük ustayı, yavaşça geri geri yürüyerek diğerlerinin yanına geldi ve hep birlikte iç mutfağın fırın ağzı gibi geniş kapısının içine sindiler, hareketsiz ve bir ayini izler gibiydiler. Tsuno Usta, tam önümde eserini, yumuşak ve yoksulluğa dalkavukluk yaparcasına cimri, kısıtlı hareketlerle yaratıyordu, avucunun altında sedef görünümlü hareler halinde doğan, serpilip boy atan pembe, beyaz ve gri, göz alıcı et parçalarını görüyordum, büyülenmiş, soluğumu tutarak mucizeye tanıklık etmekteydim.

Gözlerim kamaşmıştı, hayranlık içindeydim. Dişlerimin engelini aşarak ağzımı dolduran ne bir katı madde, ne bir sıvıydı, birinin varlığını, yani hiçliğe direnen kıvamını, diğerinin ise mucizevi alışkanlığını ve okşayan yumuşaklığını ödünç almış, ortalarda gezinen, tarifi güç bir oluşumdu. Gerçek saşimi ısırılmaz ama dilin üstünde de kendiliğinden erimez. Dişlere yumuşak ve gevşek bir çiğneme için davetiye çıkarır, çünkü ağzınızdakinin doğasının değiştirilmesini istemez, amacı size sadece yumuşaklığın rehavetini yaşatmaktır. Evet, rehavet; ne gevşeklik, ne de vıcık vıcık yumuşaklık; saşimi, ipeksi sınırlarda gezinen kadife kırıntıları, her ikisinden de birer tutam aldığı buharlı kokusunun olağanüstü büyüleyici simyasıyla bulutları bile kıskandıran süt gibi bir yoğunluğa sahiptir ki. Bende bu coşkuyu yaratan ilk pembe lokma somon balığıydı, ardından sırasıyla pisibalığıyla, Saint-Jacques deniztarağının enfes lokumuyla ve ahtapotla tanıştım. Somonun temel cılızlığına karşın yağlı ve şekerli, ahtapot katı bir ciddiyete sahiptir, kendi iç ilişkilerine son derece bağlı bir tutarlılığa sahip olduğu için dişlerin arasında pes etmeden önce

uzun ve kararlı bir direnme dönemi sergiler. Ağzıma götürmeden önce, henüz yeni yeni kullanma konusunda pişmeye başladığım çubuklarımın ucunda ha düştü ha düşecekmişçesine sakarca tuttuğum, mermer pembeliğinde ve morluğunda, uç kısımlarına doğru neredeyse kararmış bu çok ilginç parçaya bakıyordum, dilimin üzerine böylesine bir tıkız yoğunluğu buyur ettikten sonra zevkten irkildiğimi hissediyordum. İkisinin, somonla ahtapotun arasında damak zevkinin o geniş yelpazesinin her dilimini hissediyordum, gökyüzünü dilinizin üzerine indiren hep o yoğun akışkanlık vardı yine; bu su muydu, kirin[1] miydi yoksa sıcak sake miydi? Ceviz büyüklüğündeki Saint-Jacques deniztarağının lokumuna gelince; o denli hafif ve uçuk kaçıktır ki masaya servis edildiği andan itibaren sıvışıp kaçmak ister, ama bir süre sonra diliniz ve yanaklarınız onun hafif okşamalarını hâlâ anımsıyor olacaktır ve nihayet diğerlerine oranla kaba sabalık konusunda haksız bir şöhrete sahip pisi balığı; bu limonla yıkanmış hoş lezzet, özel hazırlanışıyla birlikte dişlerinizin arasında o talihsiz şöhretini insanı keyiften şaşkına döndürerek yalanlayacaktır.

İşte saşimi budur; ne yazık ki insan doğasına aykırı acımasızlığımdan olmasa bile, anlayış ve öngörülerimde epeyce uzaklardaki bu hoş koku veya bu lezzet aslında sadece bir gönül erişimi uzaklığındaki evrensel bir kesit... Oysaki, et tüketiciliği barbarlığının binlerce fersah uzağındaki bu çiğ olgusunun etkileyici, beceri dolu serüveninin özgün kokusunun o bir türlü yakalayamadığım, umutsuzluğa düştüğüm hatıramı canlandırmama yardımcı olacağını sanmıştım... Kabuklular, yine, hep: belki de aradığım bu değildi?

1 Çin mitolojisinde bir hayvan ismi ve ünlü bir Japon şarabı markası. (ç.n.)

(Chabrot)

Bourgogne Sokağı, muayenehane

Olası üç yol vardır.

Asemptotik, yani birleşmez yok: sefil bir maaş, yeşil veya beyaz bir önlük, uzun, upuzun nöbetler, olası bir mesleki kariyer, güç yolu, şeref ve övünç yolu. Sayın Kardiyoloji Profesörü. Devlet hastanesi, amaca bağlılık, özveri ve fedakârlık, bilim aşkı: hırs, sağduyu ve uzmanlık için gerekli olanlar. Bunu yapabilecek durumdayım.

Orta yol yani günlük işler. Çok ama çok para. Zengin, tuzu kuru, yüksek mevki sahibi bir müşteri profili, bir sürü depresif burjuva hatunlar, külfetli yaşlı zenginler, para pul içinde yüzen madde bağımlıları, anjinliler, gribe yakalanmışlar, uzun, dipsiz, akıl sır ermez sıkıntılar. Karımın her yıl Noel'de hediye ettiği Montblanc dolmakalemim reçetenin beyazlığı üzerinde kayarak dans ediyor. Kafamı kaldırıyorum, biraz avuntu, biraz nezaket ama çok fazla yapmacık insanlıkla kaplı bir gülümseme var karşımda, Bayan Derville, Baro Başkanı'nın tedavisi mümkün olmayan histerik sıkıntılarının masumiyeti içindeki karısını paraya dönüştürüyorum.

Teğet bir yol: bedenleri değil de ruhları ele almak. Gazeteci, yazar, ressam, akıl hocası, sözü dinlenen bir edebiyatçı,

arkeolog? Hiçbiri fark etmez, ne olursa olsun sadece, zengin semtindeki yüksek sosyeteyle düşüp kalkan doktur muayenehanemin lambrileri, içindeki bakan koltuğum ve tedavi etme yükümlülüğümün bol paralı, tuzu kuru ünlü mahremiyetiydi önemli olan.

Tabii ki orta yol. Yüzyıllar boyunca uzayıp giden, yakayı hiç bırakmadan adeta tebelleş olan tatminsizlikler, bazen sert, keskin, zehir gibi, şiddetli, bazen de üstü örtülü ama her daim var olan iç kaynamaları.

Bana ilk kez muayene olmaya geldiğinde, belli belirsiz selamladım. Kokuşmuş burjuva kanı taşıyan biri olarak böyle bir jestten vazgeçemezdim; çaktırmadığı rızasıyla, bekleme salonuma uğramakla sorun çıkarmayan hasta uysallığıyla adeta hastam olma lütfunda bulunuyordu. Daha sonra gönül yüceliğiyle bir başka armağan daha sundu: sohbetini benden esirgemedi; elde etmek, gidip görmek için can attığım ama hiçbir zaman ele geçiremeyecek olmamın umutsuzluğuyla yandığım dünyaları onun sayesinde "vekâleten" yaşıyordum.

Vekâleten yaşamak: şefler yaratmak, sonra onların kuyularını kazmak, sözcüklerden, cümlelerden ziyafetler meydana getirmek, dil senfonileri kapmak ve onların baş döndürücü, parıltılı güzelliklerinden yemekler üretmek; bir "Usta" olmak, bir "Rehber" olmak, tapınılan bir insan olmak; ulaşılamaz kürelerdeki zihinlere dokunmak, el altından gizli ilhamın dehlizlerine sızmak, mükemmellikle burun buruna gelmek, "Deha"yı okşamak! Hangisini tercih etmek gerekiyor gerçekten de? Vitrine çıkabilmek adına, çok zayıf olduğu için, amaçsız, tatsız tuzsuz ve tarifine uygun olarak zavallı homo sapiens yaşamını sürdürmek mi? Yoksa ardından koştuğu şeyin ne olduğunu gayet iyi bilen, varacağı son nokta olan ölümsüzlüğe ulaşmak için haçlı seferini çoktan başlatmış

birinin yaşadığı doyumsuz zevklerin içine kapıyı kırarak paldır küldür dahil olup sonsuza dek yararlanmak mı?

Daha sonralarıysa başka bir önemli lütufta bulundu bana: dostluğunu verdi. Erkek erkeğe yaptığımız, mahremiyeti olan sohbetlerde bana karşı olan bakış açısını değiştirmeyi kabul etti, sanata olan inanılmaz tutkumun da dürtüsüyle artık giderek onun tanığı, müridi, hem koruyucusu hem de hayranı oluyordum, çıkarlarım karşılığında ona boyun eğmeye rıza göstermemin meyvelerini yüzlerce kez aldım. Onun dostluğu! Kim asrın bir büyüğünün dostluğunu düşlemez ki, kim bir kahramana sen diye hitap etmek, mutfak kültürü âlemlerinin, şölenlerinin harika çocuğuna, Büyük Üstadına enseye tokat samimi olarak el şakası yapmak istemez ki? Onun dostu! evet, onun dostu, sırdaşı olmak, hem de en özel şeylere kadar giden, sınır tanımayan bir dostluk; ey Tanrım, ne kadar ayrıcalıklı ve kahredici bir durum bu, ona ölümünün artık kesin olduğunu bildirmek zorunda kalmak... Yarın mı? Sabaha karşı, şafak sökerken mi? Yoksa bu gece mi? Bu gece... Aynı zamanda benim de gecem, çünkü tanık bir daha asla tanıklık edemeyeceği için ölüyor, çünkü mürit büyük kaybın acısından ölüyor, çünkü koruyucu tükenip yok olduğu için ölüyor ve hayran artık mezarlıkların sessizliğine terk edeceği bir ceset için ölüyor... Evet, bu gece benim de gecem...

Ama hiçbir şeyden pişmanlık duymuyorum, sadece o ve ben olduğumuz için her şeyi üstleniyorum...

Ayna

Grenelle Sokağı, oda

Adı Jacques Destrères'di Henüz profesyonel kariyerimin başlarındaydım. Gerson müessesesinin özel yemeğiyle ilgili yazdığım yazıyı henüz bağlamıştım; mesleğimin üst düzey insanlarını altüst ederek beni gastronomi eleştirmenliğinin gök kubbesine fırlatacak olan o yazıyı. Neler olup biteceğinden emin ama biraz da heyecan içinde beklerken babamın büyük ağabeyi, hiç evlenmemiş, ailede orijinal bir tip olarak kabul edilen ve yaşamın keyfini çıkarmasını çok iyi bilen amcamın evine kapağı atmıştım. Hiç evlenmemişti, bırakın evlenmeyi şimdiye de yanında hiç ama hiç kadın gören olmamıştı, bu yüzden babam hep onun "pasif bir yumuşakça" olduğundan kuşkulanırdı. Başarılarla dolu bir iş yaşamından sonra, yaş kemale erince güllerini budayarak, köpeklerini gezdirerek, geçmişteki iş hayatından iki üç eski dostuyla puro tüttürerek ve bekâr işi hoş ve leziz yemekler yaparak huzurlu bir yaşam sürdürdüğü Rambouillet ormanı yakınlarındaki baş döndürücü güzellikteki küçük villasına çekildi.

Mutfakta oturmuş, amcamı iş başındayken seyrediyordum. Kış mevsimiydi. O gün, öğlen yemeği için erken sayılabilecek bir saatte Versailles'deki Groers lokantasında yemeğimi yemiş

sonra da karla kaplı küçük yollarda araba kullanarak moralim yerinde amcamın villasına gelmiştim. Şöminenin ocağında ateş çıtırdayarak yanıyor, bir taraftan da amcam yemek hazırlıyordu. Büyükannemin mutfağı beni gürültülü ve ateşli bir ortama alıştırmıştı; tencere tıngırtıları, tereyağı cazırdamaları, bıçak şakırtıları arasında, sadece cehennemin alevleri arasındaki azizlerin koruyabildikleri sükûnetleri misali erkek gibi bir kadın, inanılmaz bir dinginlik içinde ve trans halinde oradan oraya koşuştururdu. Halbuki Jacques her işini belirli bir ölçülülük içinde yapıyordu. Ne aceleci davranıyor ne de yavaştan alıyordu. Her hareket, zamanında ve düzenli bir şekilde yapılıyordu.

İtinayla Tayland pirincini yıkadı, gümüş renkli bir süzgeçten geçirerek suyunu süzdü, süzülen pirinci tencerenin içine döktü, pirincin bir buçuk misli tuzlu suyu pirincin üzerine boşalttı, sıkıca kapağını kapattı ve pişmeye bıraktı. Karidesler beyaz porselen bir kabın içinde yatıyorlardı. Bir yandan benimle son yazdığım yazı ve gelecekteki projelerim üzerine sohbet ediyor, öte yanda da karidesleri kılı kırk yaran bir titizlikle ayıklıyordu. Ellerinin ritmi, buna ahengi demek daha doğru olur, hep aynı tekdüzelik içindeydi, ne bir an hızlanıyor ne de yavaşlıyordu. En son karidesi de kabuğundan çıkartıp diğerlerinin yanına koyduktan sonra, ellerini uzun uzun süt kokulu sabunla yıkadı. Aynı dinginlik ve aynı alışmışlıkla ateşin üzerine dökme bir tava yerleştirdi, tavanın üzerinde sicim inceliğinde bir zeytinyağı gezdirdi ve ısınmaya bıraktı, sonra soyulmuş karidesleri yağmur damlaları gibi biraz yukarıdan tavanın içine serpiştirdi. Elindeki tahta spatulayla tavanın içinde daireler çiziyor, kenarlarından hiçbir şeyin taşmasına izin vermiyordu. Ardından sıra köriye geldi. Ne çok, ne az, tam ölçüsünde. Şehvetli toz baharat, egzotik altın rengiyle bakır

pembesi karideslerin güzelliklerine güzellik katmaya soyunmuştu; sanki Doğu yeniden yaratılıyordu. Tuz, karabiber. Yine biraz yukarıdan, makasla kesilerek tavanın içine atılan birkaç dal kişniş. Ve nihayet karışımın üzerine dökülen bir şişe kapağı konyak, bir kibrit; tavadan aniden yükselen kurtarın artık beni çığlığı gibi hırçın ve uzun bir alev, derin, çok derin bir iç geçirme gibi aniden yükselip aynı hızla inmesi ve sönmesi.

Mermer masada, porselen bir tabak, kristal bir kadeh, gümüşten muhteşem bir çatal, bir bıçak ve işlemeli keten bir peçete sabırla bekliyorlardı. Büyük bir özenle, tavadaki karideslerin yarısını tahta bir kaşıkla tabağın içine yerleştirdi, küçük çukur bir kâsenin içine sıkıştırarak koyduğu pirinçleri tabağın içine ters çevirerek minik bir kubbe oluşturdu, üzerine tek bir yaprak taze nane iliştirdi. Bardağına, yine o ahenkli hareketleriyle ve hiç de cimri davranmadan şeffaf buğday rengi bir içecek koydu.

Bana döndü: "Bir kadeh Sancerre'e[1] ne dersin?"

Başımla hayır işareti yaptım. Masaya oturdu.

Ayaküstü, alelacele bir şeyler atıştırmak. Bu yemeği Jacques Destrères, ayaküstü alelacele bir şeyler atıştırmak olarak adlandırıyordu. Ve şaka yapmadığını, bunu laf olsun diye söylemediğini, günlük yaşantısındaki ince zevklerini hiç dikkate almadan her gün kendisine böylesine cennet lokmaları hazırlamanın o gerçek estetik ve gurme keyfini çıkardığını çok iyi biliyordum. Gözlerimin önünde hazırladığı yemeğe hiç dokunmadan, hazırlarken gösterdiği özen ve inceliğin aynısını göstererek yemesini hayranlıkla seyrediyordum ve bu tadına dahi bakmadığım yemek, yaşamımın en güzel yemeklerinden biri olarak hafızamdaki yerini alacaktı.

1 Fransa'nın Val-de-Loire bölgesinde üretilen, özellikle beyazı son derece kaliteli bir şarap. (ç.n.)

Tatmak bir keyif eylemidir, bu keyfi yazmak ise sanatsal bir olgudur ama sonuç olarak değişmeyen gerçek sanat eseri karşındaki diğer insanın şölenidir. Jacques Amcamın yemeği mükemmeliyetin tamamıydı adeta, çünkü benim yemeğim değildi, benim güncelimin ne öncesine ne de sonrasına taşmıyordu, kendi içinde kapalı ve kendi kendine yetebilen başlı başına bir birimdi, yaşamımın duygusal boyutlarından sıyrılmış, özgürleşmiş beynimin bir incisi gibi hafızama zamanın ve mekânın dışında değerli bir an olarak kazınabilirdi. Bir büyücünün aynasına yansıyan ve başka bir dünyaya açılmadan, etrafındaki tüm yaşamdan kopmuş, sadece aynanın çerçevesi içinde hapsolmuş bir sanat eserine dönüşen bir parçayı hayranlıkla seyreder gibi, karşımızdaki insanın yemeği de, anılarımızın veya uzanan perspektifinin kaçış çizgisini hiçe sayarak, bizim bakış açımızın içine hapsolmuştur. Bu hayatı, aynayla Jacques Amcamın tabağının bana önerdiği hayatı yaşamayı isterdim; öyle bir yaşam ki sanat eserine dönüşme ihtimalinin, olmayan perspektifinde yitip gittiği, ne dünü, ne de yarını, ne çevresi, ne de ufku olan bir yaşam: işte burada ve de şimdi, güzel, dolu ve kendi içinde sımsıkı kapalı.

Ve bu da değil. Büyük ziyafet masalarının benim yemek dehama yaptıkları katkılar, Jacques Amcamın karideslerinin aklıma sunduğu öneriler, yüreğime hiçbir şey öğretemediler. İçim kararıyor, bunalıyorum. Güneş kapkara...

Güneş...

(Gégène)

Grenelle Sokağı ile Bac Sokağı'nın tam köşesi

Sen ve ben, aynı kumaştan yapılmışız.

İki kategori insan var, önümden gelip geçen. Aralarında küçük farklar olsa da önce en sık rastlananlardan başlayalım. Bunlarla hiç göz göze gelmeyiz veya en fazla para verirlerken kaçamak bakışlar atarız birbirimize. Hafifçe gülümserler ama sürekli küçük bir rahatsızlık vardır yüzlerinde ve hemen oldukları yerden sıvışırlar. Veya hiç duraksamadan mümkün olduğunca hızlı adımlarla, yüz metre süren bir vicdan rahatsızlığı içinde önümden geçip giderler –beni uzaktan fark edince, elli metre kala kafalarını hemen öbür tarafa çevirirler ve hızlanırlar, hırpani herifi elli metre geçtikten sonra duruşları ve hızları normale döner– beni yavaş yavaş akıllarından silmeye, özgürce nefes almaya başlarlar, kalplerini tırmalayan acıma duygusu da kademeli olarak yok olur gider! Eminim ki böyleleri akşam evlerine döndüklerinde, eğer akıllarına gelirsem tabii ki, vicdanlarının bir yerlerinde, "Korkunç bir şey ya, sayıları da her geçen gün artıyor, yüreğimi sızlatıyor durumları, bir şeyler veriyorum tabii ki, ama ikincide stop, duruyorum, her defasında verilmez ki, zaten seni zorlayan da yok. Bizden tahsil ettikleri dünya kadar vergileri düşündükçe kan

beynime sıçrıyor, öyle bir sinirleniyorum ki! Sadaka vermek bizim işimiz değil ki! Suç devletin! Devlet görevini yapmıyor. İyi ki solcu bir hükümetimiz var, yoksa halimiz ne olurdu bilemiyorum, offf, ne yiyelim bu akşam, makarna mı?" diye sızlanıyorlardır.

Bunların ağızlarına sıçayım ben! Bunu söylerken de kibarlık gösteriyorum ha! Solculuk oynamaya soyunmuş bok yiyen burjuvalar, bir elleri yağda, bir elleri balda, riyakârlık diz boyu; Châtelet'ye abonelikleri var, her gün oradalar ama fakir fukarayı sefaletten kurtaralım diye şov yaparlar, beş çayını Mariage'da zıkkımlanırlar ama dünyadaki tüm insanların eşitliğinden dem vururlar, tatillerini Toskana'da geçirirler, eve temizliğe gelen kadının sosyal sigorta primlerini ödemezler, sonra da kalkar diğerlerini düşünme tiratları söylerler. Devlet! Devlet! Kralı taparcasına sevip, çektiği tüm acıların faturasını rüşvetçi bakanlara kesen cahil halk gibi; adamlarına "bu zavallı adamın rengi solmuş" diye sadece yarım cümle eden bir mafya babasının aslında adamın infazını emretmesi gibi bir şey; kendisini tefe koyup üstelik bir de küfreden şımarık kızları veya oğullarından dolayı boktan ana babaya hesap soran sosyal danışman gibi! Devlet! Devlet! Vur abalıya, aslında kendinden şikâyetçi olması gerekirken her şeyi devlete yüklemekten başka bir şey değil bu!

Ve bir de ikinci kategorideki diğer türden insanlar var! Hödükler, gerçek hayvan gibi herifler, önümden geçerken adımlarını hızlandırmayanlar, bakışlarını başka yöne kaçırmayanlar, aksine hiçbir merhamet duymadan soğuk bir şekilde bakışlarını gözümün içine dikerek adeta, sana müstahaktır dostum, mücadele etmeyi beceremediğin bana ne, ayak takımına, mukavva parçalarının üstünde ot gibi yaşayıp sürünen ikinci sınıf insan müsveddesi asalaklara merhamet yok,

hayatta ya kazanırsın ya da kaybedersin, paralı biri olduğum için utandığımı veya vicdan azabı çektiğimi zannediyorsan çok yanılıyorsun derler.

Tam on yıl, evet on yıl boyunca, her sabah, saray gibi evinden çıktıktan sonra, o zengin adımlarıyla önümden geçti, yalvararak dilenmeme tiksinti dolu ama rahat bakışlarla cevap verdi.

Ben de onun yerinde olsaydım aynı şeyleri yapardım. Tüm sokakta yaşayanların solcu oldukları, fakirliğin insanı devrimci yaptığı hurafesine kulak asmayın sakın! Galiba yakında geberecekmiş, öyle duydum, o zaman ben de ona şunu söylüyorum: "Geber aslanım, bana vermediğin tüm paralar için geber, zıkkımlandığın o para babası çorbaları için geber, güçlü yaşamın için geber, ama bil ki senin gebermenden mutluluk duyacak olan asla ben olmayacağım. Çünkü sen ve ben, aynı kumaştan yapılmayız."

Ekmek

Grenelle Sokağı, oda

Nefes nefeseydik, artık plajdan ayrılma zamanıydı. Geçen zaman hem kısa hem de uzun gelmişti. Kıyı şeridinin bu noktasında, dalgaların aşındırarak oyduğu, tembelce uzanan yarım daire şeklindeki kumlu plaj, keyfi çok tehlikesi az deniz banyosu olanağı sunuyordu. Sabahtan beri kuzenlerimle birlikte bıkıp usanmadan dubaların altına dalıyor, su kesiminin üstündeki tepeliklerinin üzerinden uçuyorduk, bu perendelerden sersemlemiş bir şekilde, buluşma noktamız olan ailemizin güneş şemsiyesinin altına doludizgin, ipten kopmuş gibi okyanusa doğru tekrar koşmadan önce sadece bir kızartma veya bir salkım üzümü mideye indirmek için uğruyorduk. Bu arada bazen kendimi, adeta mutluluğun bu tekil şaşkınlığı içerisindeki bir mahremiyet parantezini yaşamak istercesine, sıcak ve hışırtılı kumun üzerine sadece vücudumun gevşemesinin ve çocuk gülüşmeleriyle martıların çığlıklarından oluşan plajın o çok özel gürültülerinin bilincinde olarak donuk ve aptalca bir rahatlıkla bırakıyordum. Ama daha çok suyun isteği doğrultusunda, onun akışkan ve hareketli kütlesi altında kâh içinde kayboluyor, kâh tekrar ortaya çıkıyordum. Çocukluğun coşkusu: bize keyif vaat eden her türlü etkinliğin

peşi sıra gitme tutkusunu unutabilmek için kaç yılımızın geçmesi gerekiyor? Tüm benliğimizi adadığımız hangi olaylara, hangi büyük coşkulara, hangi lirik esin kanatlanmalarına artık muktedir değiliz? O deniz banyosu günlerimizde öylesine yoğun coşku, öylesine sonsuz mutluluk, öylesine sadelik ve doğallık vardı ki... Ne yazık ki o günler o kadar çabuk geçti ki, keyif almanın giderek zorlaştığı günlerle yer değiştirdi.

Öğlen saat bire doğru toplanırdık. Rabat'a dönüşte, on iki kilometrelik yol boyunca arabanın içindeki o cehennem sıcağına rağmen keyifle sahil şeridini seyrederdim. Hiç bıkmazdım bundan. Daha sonraları, genç bir adam olup o Fas yazlarından mahrum kalınca Altın Kum plajından şehre uzanan bu yolu en ufak ayrıntısına kadar belleğimde canlandırır, her sokağın, her bahçenin önünden içimi dolduran çok büyük bir huzurla tekrar tekrar geçerdim. Güzergâh, Atlantik'e tepeden bakan çok güzel bir yoldu; zakkum ağaçları arasında kaybolmuş villaların güzelim el işçiliğiyle yapılmış kapılarının aldatıcı şeffaflıkları arasından güneşle yıkanan hareketli yaşamlar görünürdü; biraz daha ileride, zümrüt yeşilleri arasından aşı boyalı bir kale yükselirdi, onun aslında uğursuz, hüzün verici bir hapishane olduğunu çok sonraları öğrenmiştim; daha sonra benim, deniz deyince sadece kabarmalarını ve gürültü patırtısını sevenlerin hor gören tavırlarıyla küçümsediğim, etrafı rüzgâra ve çalkantılara karşı kuşatılmış gibi korunaklı küçük, sakin Temara plajı gelirdi; bir sonraki plaj ise, sadece güneşten kararmış bacaklarını dalgaların yaladığı birkaç gözü pek, yürekli balıkçının bulunduğu, okyanusun yutmak için rahatsız edici bir kudurganlıkla saldırdığı, denize girmek için çok tehlikeli olan bir yerdi; koyunlardan geçilmeyen, açık renkli tentelerin gürültüyle rüzgârda dalgalandığı pazar yerini gördüğümüzde artık şehre varmak üzere olduğumuzu

anlardık; fakir ama temiz ve sağlıklı insanların kaynadığı pazar yeri ve şehrin dış mahallelerinden denizin iyot kokusuna karışan şen şakrak gürültüler yükselirdi. Ayak bileklerimde hâlâ plajın kumları, yanaklarım kıpkırmızı ve ateş içinde, bir yandan arabanın içinde erirken, bir yandan da açık camdan arabanın içini dolduran sadece birkaç tınısını anlayabildiğim Arapçanın o hem melodik, hem de saldırgan tonlaması bana beşikteki çocukları sallarken söylenen ninni gibi gelir, gözlerim yorgunluktan kapanıverirdi. Hoş bir cehennem azabı, "Hadi cehennem azaplarının en uysalı," diyelim. Yazlarını deniz kenarında geçiren herkes bilir bunu, şu can sıkıcı *dönme* zorunluluğunu, suyu, toprağa dönmek için terk etmek, yeniden kendini ağır ve yapış yapış hissetmeye katlanmak – nefret edilen bir andır ama denizden uzak kalındığı zamanlarda da kutsanmış bir an olarak düşer anılara. Tatil kuralları ve hiç değişmeyen duygular: dudakların kenarlarında bir tuz tadı, buruş buruş olmuş, kırışmış parmak uçları, yanan ve kurumuş bir cilt, yapışmış saçlar ve hâlâ enseye damlamaya devam eden birkaç damla deniz suyu, kısa ve tıkız nefes almalar, ne kadar güzeldi, ne kadar doğal ve basitti Tanrım... Eve varıldığında herkes duşun altına koşuşurdu. Çıktığımızda, parlamış, derimiz yumuşamış, saçlarımız bildik uysallıklarına geri dönmüş olurdu. Ve öğleden sonramız yemekle başlardı.

Surların dibindeki küçük bir dükkândan almış, arabaya binmeden önce de büyük bir özenle gazete kâğıdına sarmıştık. Varlığından çok büyük bir keyif alabilecek kadar sersemliğimi henüz üzerimden atamamış olsam da, ona gözucuyla bakarak öğleden sonramızda varlığıyla bizi onurlandıracağını bilmek beni rahatlatıyordu. Tuhaf bir duygu... O taziye gününden aklımda kalan, bilinçaltıma sıkışmış en derin anının

bir Fas *kesra*'sı[1], kıvamı francaladan daha çok bir kurabiyeyi andıran o güzelim basık yuvarlak pide olması öylesine tuhaf bir duygu ki benim kendimi sorgulamama bile müsaade etmiyor. Neyse biz konumuza dönelim. Yıkanıp giyindikten sonra eski şehirde yaptığımız plaj sonrası gezintimizi bitirmiş olmanın sonsuz mutluluğuyla masanın etrafındaki yerlerimizi alırdık. Annemin uzattığı dilimden ilk lokmayı koparıp ağzıma attığımda, ekmeğin kalıcı ve altın rengi ılıklığında kumun kıvamını, rengini ve kucaklayan varlığını hissederdim. Ekmek ve plaj: birbirleriyle ilintili iki sıcaklık, suç ortağı iki çekim gücü; algılama yetimizi hemencecik kuşatan bir kırsal mutluluklar dünyası. Ekmeğin asaletinin hem kendi kendine yetmesinden, hem de tüm diğer yiyeceklere eşlik etmesindendir önyargısı bana biraz haksızlıkmış gibi geliyor. Özel türleriyle değil de, eğer yapısı ve özüyle ekmek "kendi kendine yetebiliyorsa" çünkü ekmek zengindir, ekmek çoğalan berekettir, ekmek bir mikrokozmozdur, yani küçük bir evrendir. Dallanıp budaklanmalarının üzerindeki sır perdesini tadına bakma, yeme süreci boyunca yavaş yavaş sıyırıp atan, yapısına insanı aptala çevirecek kadar çok çeşitliliği toplamış minyatür bir dünyadır. Kabuğunun oluşturduğu sur duvarlarına çarpan ani saldırı, içinin tazeliğinin sunduğu uysal ve nazlı kabullenme karşısında şaşkına döner. Bazen taş gibi sert, bazen de ani saldırı karşısında hemencecik teslim bayrağını çeken çatlamış yüzlü kabukla, yanaklarımızın içine çöreklenen okşayıcı uysallıktaki iç kısmının şefkati arasındaki fark tüm hesapları altüst eder. Kabuğunun üzerindeki çatlaklar toprağı, tarlayı çağrıştırır: sanki sürülmüş bir tarladır, köyün çanı saat yediyi vurmaktadır, gün batmak üzeredir, gömleğinin kolunun tersiyle alnındaki teri silen çiftçi akla gelir; o günün

1 Bir tür mayasız pide. (ç.n.)

zahmetli çabasının, verilen emeğin sonudur artık, ama sadece o günlük.

Buna karşılık, ekmeğin kabuğuyla içinin oluşturduğu kesişme noktasında iç dünyamızın gözleri bir değirmenin hayat bulduğunu fark eder; buğdayın tozu değirmen taşının etrafında uçuşmaktadır, havayı uçan tozlar istila etmiştir; yine değişen bir resim, çünkü artık damak, özgürlüğünü kısıtlayan süngerimsi, petek gözenekli yumuşak kısımla izdivacını ilan etmiştir ve nihayet çene kemiklerinin görevi başlayabilecektir. Bu nimet, sadece bir ekmek olmasına rağmen pasta gibi yenir; pastadan, hatta artık başlı başına bir sanata dönüşmüş ince pastacılık ürünlerinden farklı olarak, ekmeği çiğnemek şaşırtıcı bir sonuca vardırır insanı... Evet, yapışkan bir sonuca. Çiğnenen, tekrar tekrar çiğnenen topağın yapışkan ve arasından havanın dahi sızamayacağı yapışkan bir kütleye dönüşmesi gerekir. Kim dişleri, dili, damağı ve yanaklarıyla bir ekmeğin yüreğini, kendinde akışkanlığın harlı mutluluğunun ürpertisini hissetmeden yoğurmamıştır ki? Artık bu çiğnediğimiz, ne ekmek, ne içi, ne de pastadır; tükürüğün ve mayanın akıl sır ermez bir kardeşlik oluşturdukları deneyimli ağızlarımızda yoğurduğumuz aslında öz dokularımızın tadındaki kendi suretimizdir.

Masanın çevresinde özenle ve sessizlik içinde geviş getirirdik. İlginç bir aileydik... Kurgulanmış geleneklerin ve şatafatlı dini ayinlerin çok ötesinde, ekmeği koparıp Tanrı'ya şükretmek gibi dini alışkanlıkların uzağında olmamıza karşın, masanın çevresinde toplanmak bizi, farkında olmasak da kutsal ve kararlı bir gerçeğe ulaşan küçük bir topluluğa dönüştürüyordu. Eğer aramızdan birisi bu mistik ortamın farkına bilinçsizce varmışsa, onu nafile bir şekilde birlikte olmanın keyfine, tatilin içtenliği ve rahatlığı içinde paylaşılan güzel bir

yemeğe bağlardı, bilirdim ki böylesine bir mutluluğun yüceliğini anlatırken ve aydınlatırken yanılmıyor, sadece doğru sözcük ve doğru ışık bulamamanın sıkıntısını çekiyordu. Taşra, kır, yaşamanın keyfi ve organik esneklik... Tüm bunlar var ekmeğin içinde, buradakinin de, oradakinin de veya herhangi bir yerdekinin içinde de. Bu da onu, şüphesiz, kendi içimizde kendimizi aramak için türettiğimiz ayrıcalıklı bir unsura dönüştürüyor.

Bu birinci temasın ardından, saldırılarımın devamına girişirdim. Taze salatalar –taze kişnişle tam dozunda tatlandırılmış düzenli ve özenle küçük küpler halinde doğranmış havuç ve patateslerin, koca koca özensizce kesilmiş benzerlerine tat konusunda fark atmaları su götürmez bir gerçektir–, tıka basa etli ve sebzeli güveçler: ağzımın suyu akar, yalanır ve bir meleğin masumiyeti, vicdan rahatlığı içinde mideye indirirdim. Ama ağzım asla unutmazdı; ağzım, bu bayram yemeğinin açılışını çene ve dişlerimin beyaz bir somun ekmeğinin yumuşaklığıyla yaptığını, üstelik ona minnettarlığımı sunmak için hâlâ tabağımın dibinde kalan sosa onun bir parçasını banarak, ilk lokmanın tadını vermese de, son lokma olarak ağzıma attığımı asla unutmazdı. Her şeyde olduğu gibi, ekmekte de unutulmaz olan, iz bırakan ilk "defa"dır, ilk lokmadır.

Hatırlıyorum... Çiçek ve bitkiye boğulmuş Oudaia çay salonunu, orada çaylarımızı yudumlarken hayranlıkla seyrine daldığımız, ayaklarımızın altında uzanan, surlar boyunca akan ırmağın aşağısındaki Salé kentini ve uzaktaki denizi; eski şehrin alacalı bulacalı küçük sokaklarını; Batı dünyası parfümcülerinin binlerce fersah uzağındaki, fukaranın serveti, küçük iç avluların, hayatların duvarlarından dökülen çağlayanlar gibi saran yaseminleri; güneşin altındaki yaşam, başka yerlerdeki gibi olmayan yaşam, dışarıda yaşamanın

alışkanlığıyla boşluk ve mekânın bir başka türlü algılanması... Ve pide şeklindeki ekmek, tensel birlikteliklere yakılmış çakmak çakmak serenatlar. Hissediyorum, ateş gibi yandığımı hissediyorum. Aradığımda bundan bir şeyler var... Bir şeyler var, ancak tam olarak bu değil... Ekmek... Ekmek... Tanrım, başka ne var? İnsanları yeryüzünde yaşatan ekmekten başka ne var?

(Gelincik balığı)

Delbet Sokağı

Ona hep söylerdim: Oraya gitmek istemiyorum, büyükanneyi seviyorum ama büyükbabayı sevmiyorum, beni korkutuyor, kocaman simsiyah gözleri var, bizi gördüğü zaman hiç sevinmiyor, hiç ama hiç sevinmiyor. Bugünse tam tersi oldu, yani durum biraz garip. İlk defa oraya gitmek, büyükanneyi, bir de Rick'i görmek istedim, bu sefer de annem olmaz dedi, büyükbabanın hasta olduğunu, onu rahatsız etmemek gerektiğini söyledi. Büyükbaba hasta mı? İmkânsız. Jean hasta, evet hem de çok hasta, ama önemli değil ki, ben onunla birlikte olmayı seviyorum. Yazın onunla kaydırak çakıltaşlarına gitmeyi seviyorum; eline bir kaydırak taşı alıyor, önce şöyle bir bakıyor sonra hemen bir hikâye uyduruyor, eğer büyük, şişman ve yuvarlak bir taşsa, o çok yemek yemiş bir adam oluyor, çok yediği için de şimdi yürüyemiyor, yuvarlanıyor da yuvarlanıyor. Eğer taş küçük ve yassıysa, o da, insanlar üstünde yürüdüğü için krep olmuş oluyor, işte böyle bir sürü hikâye anlatıyor.

O ise, yani büyükbabam, bana hiç ama hiç hikâye anlatmadı, hikâyeleri sevmiyor, zaten çocukları da sevmiyor, gürültüyü de sevmiyor. Hatırlıyorum da bir gün Rudgrenèle'de Rick

ve bir de Paul'ün kız kardeşinin kızı Anais'le uslu uslu oyun oynuyorduk, tabii gülüşüyorduk da, aniden bize doğru döndü, bana çok kötü bir bakış fırlattı, ama gerçekten çok kötü bir bakış, o an ağlamak, saklanmak istedim, artık hiç gülmek istemiyordum, sonra büyükanneme, kafasını bile çevirmeden: "Kesin şunların sesini!" diye bağırdı. Bunun üzerine büyükannemin yüzüne o üzgün hali oturdu, cevap vermedi, yanımıza geldi: "Çocuklar hadi gelin sokakta oynamaya gidelim, büyükbaba yorgun," dedi. Sokaktan tekrar eve döndüğümüzde büyükbaba gitmişti, bir daha da onu görmedik zaten, büyükannem, annem ve Paul'ün kız kardeşi Adèle'le beraber akşam yemeği yedik, biz yine eğlendik ama büyükannemin üzgün olduğunun farkındaydım.

Anneme bir sürü soru soruyorum ama bana hep, endişe verecek, üzülecek bir şey olmadığını, her şeyin yolunda gittiğini, bunların büyük insanları ilgilendiren şeyler olduğunu, beni çok ama çok sevdiğini söylüyor. Tüm bunları biliyorum zaten. Ama başka bir sürü şey daha biliyorum. Büyükbabanın artık büyükanneyi sevmediğini, büyükannenin kendi kendini de sevmediğini, büyükannenin Jean'ı annemden de, Laura'dan da daha çok sevdiğini ama Jean'ın büyükbabadan nefret ettiğini, büyükbabanın da Jean'dan iğrendiğini biliyorum. Sonra, büyükbabanın babamın tam bir salak olduğunu düşündüğünü de biliyorum. Babamın anneme, büyükbabanın kızı olduğu için, ama bir de beni istediği için kızdığını, çünkü babamın çocuk yapmak istemediğini, en azından henüz yapmak istemediğini biliyorum; ayrıca babamın benim doğumumu istememesine rağmen beni çok fazla sevdiğini, belki de anneme onun beni çok fazla sevmesinden ötürü çok kızdığını ve bazen de babamın istememesine rağmen beni dünyaya getirdiği için böyle, annemin de bazen bana

kızdığını biliyorum. Yaa işte böyle, yani bütün bunların hepsini biliyorum. Bir de bir şey daha var bildiğim, hepsi mutsuz, yani kimse mutlu değil çünkü kimse doğru insanı gerektiği gibi sevmesini bilmiyor ve aslında kendi kendilerinden nefret ettiklerini anlamak istemiyorlar.

Çocukların hiçbir şey bilmedikleri, hiçbir şeyin farkında olmadıkları zannedilir hep. O zaman büyük insanlar kendi kendilerine şu soruyu sorsunlar, onlar da çocuk değil miydiler bir zamanlar?

Çiftlik

Grenelle Sokağı, oda

Gidip görmem tavsiye edilen, Amerikan Mezarlığı ile Colleville kasabası civarında yeni açılmış bir kır lokantasının yerini bulabilmek için harcadığım meyvesini vermeyen nafile çabalarım, Côte de Nacre[1] yakınlarındaki şirin mi şirin çiftliğin önünde tam bir fiyaskoyla karaya oturmuştu. Normandiya'nın bu bölümünü nedense hep sevmişimdir. Ne meşhur Cidre'i[2], elmaları, kaymağı ne de Calvados'la[3] flambe edilen tavukları içindi bu sevgim, "yerle gök arasında" deyiminin gerçek anlamını anlamama yardımcı olan, denizin çekilmesiyle inanılmaz geniş kumsalların ortaya çıktığı uçsuz bucaksız plajlarıydı bu sevgimin nedeni. Tek başınalıktan ve devasa boşluktan etkilenerek uzun yürüyüşler yapardım Omaha Beach plajlarında, martıları, zikzaklar çizerek özgürce koşuşan köpekler izler, elimi gözlerimin önüne siper ederek bana hiç ama hiçbir şey göstermeyen ufkun sonsuzluğuna bakar, kendimi mutlu ve

1 Sedef Sahili. (ç.n.)
2 Elma şarabı. (ç.n.)
3 Çok yüksek alkol derecesi olan, saf alkolle yapılan, özellikle yemek aralarında ve yemek sonrasında içilen Normandiya'ya özgü bir tür elma rakısı. (ç.n.)

güvende hisseder, yorgunluğumu atar yeniden dinçleşir, canlanırdım.

O sabah güzel, serin ve pırıl pırıl bir yaz sabahı, gideceğim kır lokantasının peşinde, ters yollara girerek, küçücük yollarda arabayı batırıp çıkararak, çelişkili işaret panoları sayesinde ikide bir kaybolarak elimdeki adresi bulmaya çalışıyordum, keyfim iyice kaçmıştı. Sonunda daracık bir yola girdim ve yol giriş kapısını kocaman bir morsalkımın kapladığı, pencereleri kırmızı sardunyalardan artık görünmez olmuş, kepenkleri beyaz boyalı, yörenin güzelim taşlarından yapılı bir çiftliğin iç avlusunda buldum kendimi. Bir ıhlamur ağacının gölgesinde masa kurulmuş, bir kadın ve dört erkek, beş kişi yemeklerini bitirmek üzereydiler. Onlar da aradığım kır lokantasının bulunduğu adresi bilmiyorlardı. Buraya kadar gelmişken yakınlarda yemek yiyebileceğim bir yerin olup olmadığını sordum. Burun çektiler, adamlardan biri buram buram ima kokan bir ses tonuyla "En iyisi, insanın evinde yemek yemesi!" diye mırıldandı. Çiftliğin sahibi olduğunu sandığım adam bana doğru yaklaştı, bir elini arabanın üstüne dayadı ve hafifçe eğilerek, samimi bir şekilde onlarla Tanrı ne verdiyse yiyebileceğimi söyleyerek masaya davet etti. Kabul ettim.

Güzel kokusuyla neredeyse açlığımın yerinde yeller estirecek ıhlamur ağacının altına oturmuş, onların kahve ve elma şarabı eşliğinde yaptıkları sohbete kulak misafiri olurken bir taraftan da cıvıl cıvıl sevimli, tombul çiftçi kadın dudaklarının iki yanındaki gamzeleriyle gülümseyerek bana servis yapıyordu.

Dört tane beyaz, soğuk, tuzlu, limonsuz ve tat verici hiçbir şey olmayan istiridye. Yavaşça, keyfini çıkartarak, damağımda bıraktıkları kendini beğenmiş serinliğe şükranlarımı sunarak mideye indirdim. "Ah kusura bakmayın, sadece bunlar

kalmıştı, çok vardı, on iki düzine, ama bilirsiniz erkekleri, çalışmadan geldikleri zaman iştahları yerinde oluyor, iyi yiyorlar." Utangaçça gülümsedi.

Yanında ara nağmesi, ıvırı zıvırı olmadan dört istiridye. Tavizi olmayan gerçek bir prelüt, üstelik kaba saba mütevazılığına rağmen krallara layık. Bir bardak sek, hafif meyve aromalı, ince işçiliği olan buz gibi beyaz bir şarap. Çiftçi kadın devam ediyordu "Bir çuval almıştık, Tourraine'de oturan bir kuzenimiz var, bize çok ucuza veriyor!"

Meze veya giriş. Masadakiler inanılmaz bir laf kalabalığı içerisinde araba sohbeti yapıyorlardı. Yürüyen arabalar. Yürümeyen arabalar. Burnundan soluyanlar, kıç atanlar, sürekli homurdananlar, tükürüp duranlar (burada çiğ benzin demek istiyorlar, taşrada her şey insan hareketlerine indirgeniyor), nefes nefese alanlar, yokuş çıkarken inim inim inleyenler, virajlarda kayanlar, tekleyip tıkanıklık yapanlar, fosur fosur duman çıkartanlar, inat edip ayak direyenler. Sonra, özellikle çok inatçı bir Simca 1100'ün hikâyesini kendine mal ederek anlatan içlerinden biri, çok uzun bir tirat söyleme ayrıcalığı kazandı. Gerçekten rezil bir arabaydı, yazın ortasında bile kıçından soğuk kapar, üşütürdü. Diğerleri hak vererek kafa sallıyorlardı.

İpeksi ve canlı kıvrımlarıyla çiğden füme edilmiş iki ince jambon dilimi, tuzlu tereyağı, bir dilim somun ekmeği. Canlı bir yumuşaklık, ama tadı nefis. Beni artık hiç terk etmeyecek olan aynı beyaz şaraptan bir bardak daha. İlginç, esritici, tahrik edici, yakıcı bir başlangıç.

"Tabii, orman onlarla dolu," diye yanıt veriyorlar yöredeki av hayvanlarıyla ilgili kibarca sorduğum soruya. "Zaten," diyor Serge (Claude ve Christian var, buranın sahibi, ama

sonuncuya bir isim bulmakta zorlanıyorum, bulamıyorum,) "çok sık kazalara sebep oluyorlar."

Birkaç büyük, yeşil ve yumuşak kuşkonmaz, yeme de yanında yat. "Bunlar yemek ısınırken, sizi bekletmemek için," diyor, bu birkaç kuşkonmazı ana yemek sanarak şaşırdığımı zanneden tombul genç kadın, o şirin, doyumsuz, bir çoban türküsü tadındaki tonlaması ile. Hayır, lütfen, her şey mükemmel, diyorum. Utanıyor, yüzü kızarıyor, gülümseyerek içeri sıvışıyor.

Masadaki sohbet, bu sefer de ormanda aniden yola fırlayıp, karşıdan karşıya geçen av hayvanları üzerine. Konu, Germain isminde bir adamın başına gelenler. Ay ışığının öksüz bıraktığı bir gecede, önüne çıkan yaban domuzunu fark edemiyor ve arabasıyla çarparak hayvanı deviriyor, inip baktığında öldü zannedip arabasının bagajına atıyor hayvanı (burada "Böyle bir fırsat kaçırılır mı hiç, atıyor bagaja tabii ki" şeklinde yorumlar var), yola devam ediyor ama hayvan yavaş yavaş kendine gelip bagajda tepinmeye başlıyor ("valizi silkelemeye başlıyor..." onların deyimiyle), sonra burun darbeleriyle bagajı yamru yumru ediyor, kilidi kırıp kayıplara karışıyor... Çocuklar gibi kahkahalarla dakikalarca gülüyorlardı.

Tavuktan "arta kalanlar" (bir alay insanı doyuracak kadar vardı!) Bolca krema ve kurutulmuş domuz yağı pastırması (lardon), bir tutam karabiber, Norimoutier'den geldiğini düşündüğüm patatesler ve bir gram dahi yağ yok.

Sohbet iyice koyulaşıp, ilk mecrasından çıkarak yerel alkollerin dolambaçlı yollarına girdi. İyiler, daha az iyiler, gerçekten ağza dahi sürülemeyecekler; yasaklanmış, el altından

yapılan katreler, çürümüş, kötü yıkanmış, kötü toplanmış, kötü tatlanmış elmalardan yapılma, aşırı mayalanmış, şurup tadında süpermarketlerde satılan elma şarapları, sonra tek yudumda içilen, ağzı paramparça eden ama damağı kokusuyla büyüleyen hakiki elma şarapları. Meşhur "Père Joseph"in tek bir damlası bile en güzel kahkahaları patlattırıyor: tamam, arındırmak, mikrop öldürmek için birebir, ama sindirimi kolay değil!

"Ah! Size karşı çok mahcubum," dedi kocasıyla aynı şiveyi konuşmayan genç kadın, "hiç peynir kalmamış, size ikram edemiyorum kusura bakmayın, bugün akşamüstü alışveriş yapmaya gitmeliyim."

Öğreniyorum ki, kanaatkârlığı ve uysallığıyla bilinen Thierry Coulard'ın köpeği bir gün kendini feda ederek bir fıçının altındaki alkol birikintisini lıkır lıkır içmiş ve anında ya şoktan ya da zehirlendiği için boş bir çuval gibi yere serilmiş, ancak neyse ki ölümün pençesinden çok özel bir karışım sayesinde kurtarmışlar. Gülmekten, onların kaburgalarına ağrılar giriyor, benim de nefesim kesiliyor.

Elmalı bir turta; ince, yol yol çatlamış, kıtır kıtır bir hamur, tozşeker kristallerinin oluşturduğu belli belirsiz karamelin altında olağanüstü güzellikteki altın rengi meyveler. Şişeyi bitiriyorum. Saat beşe doğru calvados eşliğinde kahve ikram ediyor sevimli, tombul genç kadın. Erkekler yavaş yavaş ayaklanıyorlar, dostça sırtıma vurarak çalışmaya gideceklerini, eğer akşam da onlarla birlikte kalabilirsem çok mutlu olacaklarını söylüyorlar. Onlara kardeş gibi sarılıp öpüyor ve bir gün mutlaka koltuğumun altında bir şişeyle tekrar geleceğimi söylüyorum.

* * *

Colleville'deki çiftliğin asırlık ağacının önünde yaşamımın en güzel yemeklerinden birine tanıklık ettim. Yediklerim basit ama muhteşemdi, istiridye, jambon, kuşkonmaz ve tavuk arka planda kalan ayrıntılardı ama asıl mideye indirdiğim şey, onlarla aynen onlar gibi kaba saba, gürültücü, sözbilimi olarak hırpani, çapaçul ama yürekten gelen bir sıcaklık içinde konuşabilme mutluluğuna erişmiş olmamdı. Sözcüklerle tıka basa doydum, mutlu oldum, evet sözcükler, taşralı insanların gerçek ve doğal dostluğundan fışkıran sözcükler, hatta bazen insanı tadını çıkartarak yaşamın tensel boyutlarına kadar taşıyabilen sözcükler. Sözcükler: yüzüstü bırakılmış, yalnızlığa itilmiş bir gerçeğe kucak açan ve onu başkalaştırarak, biçim ve kılığını değiştirerek, tam anlamıyla metamorfoza uğratarak gerçek bir antolojiye dönüştüren mücevherat kutuları; gerçeğin simasını değiştirip, ona hatırlanma hakkı tanıyarak hatıralar kütüphanesinin başköşesine yerleştiren sihirbazlar, işte sözcüklerin büyüsü bu. Her yaşam, sözcükle eylemin karşılıklı etkileşiminden ibarettir, bu süreçte birincisi, ikincisinin merasim kıyafetidir sadece. İşte, yemeği görülmemiş bir zarafet ve cana yakınlıkla taçlandıran tesadüfen karşıma çıkan dostlarımın bu sözcükleri, neredeyse bana rağmen yaşadığım şölenin temel unsurunu oluşturdular ve büyük bir mutlulukla gerçeğin ette değil, sözde ve fiilde olduğunu bir kez daha anladım.

Kulaklarımı yanıltmayan hafif bir gürültü beni hayallerimden kopardı. Ancak yarı aralayabildiğim gözkapaklarımın arasından, koridordan sessizce süzülen Anna'yı görüyorum. Karımın bu adeta yürümeden ilerleyebilme, adımlarıyla bildik sesleri çıkartmama yeteneğinin, bu aristokratik akılcılığının, süzülüşünün hep sadece benim için yaratılmış

olduğundan şüphe etmişimdir. Anna... Meyve rakılarıyla orman arasında, kafamı geriye devirerek içtiğim bu sözcüklerin sonsuzluğunun, tekleyen, artık düşmek üzere olan öğleden sonramda beni hangi büyük mutluluklara daldırdığını ah bir bilebilseydin! Belki de bir şeyi yemekle onu söylemek, tanımlamak arasındaki yeteneğimin görülmez nedeni budur?.. Ve o tat, baş döndürücü bir şekilde benden kaçıyor... Düşüncelerim beni kırsal yaşamıma doğru sürüklüyorlar... Büyük bir ev... Tarlaların arasında yapılan gezintiler... Bacaklarımın arasında dolaşan köpek, keyifli ve masum.

(Venüs)

Grenelle Sokağı, çalışma odası

Ben ilkel bir Venüs'üm, çıplak kaymak mermer vücutlu, geniş ve cömert kalçaları olan, karnı çıkıntılı ve biraz garip bir utangaçlıkla sımsıkı birbirlerine yapışmış baldırlarımın üzerine kadar inen memeleri olan küçük bir doğurganlık ve bereket tanrıçasıyım. Bir ahu değil, daha çok bir kadınım: sahip olduğum her şey hayranlık, seyre değil tene davettir. Ama buna rağmen bana bakıyor, bıkıp usanmadan bakıyor, oturduğu koltuktan gözlerini önündeki kâğıttan kaldırır kaldırmaz, düşüncelere dalar dalmaz, beni görmeden, kaygı verici karanlık bakışlarını uzun uzun bana sabitliyor. Bazen, düşünceli bir şekilde beni inceliyor, cansız heykel ruhumu delmeye çabalıyor, benimle ilişkiye girmesine, keşfetmesine, diyalog kurmasına tam ramak kalıyor ki aniden vazgeçiyor ve beni, sırsız bir aynada, aynanın arkasında birinin izlediğinden şüpheye düşmeden kendini seyreden bir insan manzarasına tanık olmanın o illet edici duygusu sarıyor. Bazen de, parmaklarını vücudumda gezdiriyor, gelişmiş kadın bedenimin kıvrımlarını yokluyor, elinin ayası tek bir çizgi dahi olmayan yüzümü yokluyor ve fildişi bedenimde onun yabanıl karakterli elinin kolayca kaçabilirliğini hissediyorum. Çalışma

masasına oturduktan sonra, büyük bakır lambasının ipini çekip, sıcak bir ışık omuzlarımı kaplayınca hiçbir yerden ortaya çıkmıyorum, sadece her defasında bu ışıkta epikten yani Platon felsefesindeki evreni düzenleyen tanrısal bir güç sayesinde yeniden doğuyorum, aynen onun yaşamında olan ama sırtını döndüğü için hafızasından sildiği etten, kemikten ve kandan canlıların yeniden onun algılama sahasına girmeleri ve hâlâ onların bu varlıklarının nedenini anlayamaması gibi. Onlara da, evet onlara da bakıyor, onları görmeden, kör birisinin ellerini ileriye doğru uzatarak bir şeyleri kavrayabileceğini ummaması gibi, ama aslında kavrayabildiği yegâne şeyin sadece gittikçe küçülerek artık gözden kaybolmuş şeyler, yani hiçlik olduğunu anlayamadan ısrarla yakalayabilmeye çabalıyor. Basiretli, zeki gözleriyle gördükleri arasına, imgeleme gücünü kullanarak yeniden aydınlığa kavuşturabileceği şeyleri ne yazık ki donuk ve görünmez kılan, yargılarını engelleyen görünmez bir peçe girmiş. Aslında, işte bu peçe, karşısındaki "ötekinin" kolaylıkla kendi vizyonundan silip atabileceği bir "şey" olmama ve aynı zamanda "ötekinin" özgürlüğünün kendi özgürlüğüne yaşama hakkı tanımama olasılığının yarattığı, sürekli kaygı ve iç daralması şeklinde dışa vurduğu ve artık ruhuna işlemiş çılgın saltçılığından başka bir şey değil...

Beni asla bulamadan deliler gibi aradığı, olacaklara boyun eğerek bakışlarını önüne indirdiği veya eliyle lambasının kordonuna asılıp benim varlığımın yegâne gerekçesini yok etmek istediği zamanlar, işte o anlarda aslında kaçıyor, evet kaçıyor hem de savunulacak hiçbir yanı ve gerekçesi olmadan. Onun "öteki" arzusu ve yine onun "öteki" korkusu...

Artık öl yaşlı adam. Senin için bu yaşamda ne huzur var ne de bir yer...

Köpek

Grenelle Sokağı, oda

Çıraklık dönemimizin başlarında, poposunu yere koyuşundaki su götürmez zarafetten etkilendiğimi göstermemeye çalışıyordum: arka bacaklarının arasına güzelce sıkıştırdığı kuyruğu bir metronom dakikliğindeki ritmik hareketlerle yeri yalarken, küçük ve tüysüz pembe karnı, ayva tüylü göğsünün altında kıvrılmış olarak kanlı canlı oturmuş, içlerinde çoğu defa basit bir iştahtan çok daha başka şeyler gördüğüm ıslak fındık gözlerini bana dikmiş bakıyordu.

Evet, bir köpeğim vardı. Veya dört ayak üstünde duran şapşal kocaman bir burun. İnsan biçim ve davranışlarının izdüşümlerini kendinde toplamış bir yaratık. Sadık bir yoldaş. Duyguları doğrultusunda ritim tutan, usul usul vuran bir kuyruk. Daha sabahın köründe aşırı coşmaya hazır bir kanguru. Yani özetle, bir köpek. Eve ilk geldiğinde minik tombul kıvrımları insanda aptallaştırıcı yürek sızıları yaratabiliyordu; ancak birkaç hafta sonra, minik tombalak topak, somağı kalemle çizilmiş kadar hoş, ince uzun, tığ gibi, berrak pırıl pırıl gözlü, koca girişken burunlu, bacakları iyice kaslanmış bir köpeğe dönüştü. Bir dalmaçyalıydı, en sevdiğim film olan *Rüzgâr Gibi Geçti*'ye atıfta bulunarak adını Rhett koymuştum,

çünkü eğer kadın olarak dünyaya gelmiş olsaydım, bunaltan dünyasında yaşayan Scarlett olurdum. Olası kirlenmelere karşı önlem olarak siyah leke gibi benekleri olan tertemiz elbisesi inanılmaz bir ipeksilikteydi; bu yüzden de dokunduğunuz zaman hem görüntü olarak hem de dokunuş olarak dalmaçyalının ipeksi bir köpek olduğunu hemen anlarsınız. Ama kesinlikle yumuşak, pelte gibi vıcık vıcık değil: fizyonomisindeki görür görmez yayılan sevecenlikte ne aşırı bir kibarlık, ne de zoraki bir yapmacıklık vardır, sadece sevgisindeki içtenliği hissedersiniz. Sanki bunlar yetmiyormuş gibi bir de burnunu yana kaydırır, kıvrılmış kulakları ileri doğru akan iki kocaman damla gibi sarkık dudaklarının üstüne düştüğünde dayanılmaz olurdu; bir hayvana karşı duyulan sevginin insanın kendi tanımına ne kadar çok katıldığını anladığımda asla pişmanlık duymadım. Zaten belirli bir süre ortak yaşamın sonunda hayvan ve insanın karşılıklı olarak birbirlerinden ödünç olarak davranış şekilleri aldıklarından hiç şüphe duymuyorum. Aslında Rhett, hiç eğitilmedi demek için, orta karar, idare edecek kadar eğitilmiş olsa bile hiç de şaşırtıcı olmayan patolojik bir durumdan mustaripti. Sadece basit bir şekilde onun oburluğundan söz etmek, saplantılı bir şekilde oburluk hastalığına dönüşmüş olduğu için gerçekleri saklamak, gerçek olgusuna ihanet etmek olurdu. Örneğin kazara yere bir yeşil salata yaprağı düşsün, yaprağın üzerine doğru ön bacakları üzerinde fren yapamadan kaymasıyla sonuçlanacak olan inanılmaz etkileyici bir atlayış yapar, kaptığı salata yaprağını, başkası tarafından kapılması ve kendinin de bu durumdan mağdur olma ihtimaline karşı önlem olarak çiğneme zahmetine bile katlanmadan anında yutardı, eminim ki neyin üzerine uçtuğunun ve neyi mideye indirdiğinin muhasebesini sonradan yapmaya vakti olacağının

bilincinde olan bir köpekti. Sloganı "önce mideye indir, sonra ne olduğunu anlarsın!"dı, bazen kendi kendime, yemek yeme eyleminden çok, yemek yeme arzusunu ön plana çıkartan dünyanın ilk ve tek köpeğine sahip olduğumu düşünürdüm, o kadar ki günlük faaliyetlerinin tamamını çöplenebileceği, oradan buradan bir şeyler tırtıklayabileceği yerlerde hazır ve nazır bulunmaktan oluşuyordu. Bu konudaki becerisi, (bu konuyla ilgili) kurnazca oyunlar planlama boyutlarına kadar ulaşmıyordu; ancaaaak, ev sahiplerinin dikkatinden kaçmış, mangalın üstünde unutulmuş bir sosisin, yerde ezilmiş bir patates kızartmasının veya bir meze kalıntısının yanında tam zamanında ve yerinde bitivermek gibi bir "stratejik konuşlanma" sanatı uzmanıydı. Köpeğim, önüne geçilemeyen bu yeteneğiyle ilgili, tüm bunlardan daha da vahim bir olayı (üstelik biraz da dramatik) büyükbabamla büyükannemin Paris'teki evlerinde, bir Noel yemeği sırasında yaşatmıştı bizlere. Bu aile yemeği, her yıl olduğu gibi Nuh nebiden kalma bir geleneğe göre büyükannemin büyük bir aşkla hazırladığı ağaç kütüğü şeklindeki bir pastayla sonlanacaktı; sonradan içine tereyağlı krema, çikolata sosu ve çok ince çekilmiş kahve konularak ağaç kütüğü şekli alması için yuvarlanarak rulo haline getirilen basit, yayvan ve ince bir kek; evet basit, ama sevgi ve itinayla yapılan her işin muhteşem güzel tadına ve görüntüsüne sahip bir kek. Her zamanki gibi formunun zirvesinde olan Rhett'i, yemeğe katılan aile fertlerinin bazıları sevgiyle okşuyor, bazıları da babama çaktırmadan halıya düşürmüş gibi yaparak bıraktıkları abur cuburlarla besliyorlardı, o da hayatından son derece memnun bir şekilde bizim masaya oturmamızdan itibaren evin içinde (koridorda, salonda, mutfakta, yeniden koridorda vs.) yalana yalana düzenli daireler çizerek dönüp duruyordu. Bir süredir ortalarda

görünmediğini ilk fark eden babamın kız kardeşi Marie oldu. Ben de diğerleriyle aynı anda koltukların arasında dolaşan ve bize köpeğin bizimle olduğunu gösteren, biteviye hareket eden tüylü bir sorguca benzeyen kuyruğunun epeydir ortalıkta görünmediğini fark ettim. Birbirimize attığımız bir iki saniyelik kısa bir bakışın hemen ardından babam, annem ve ben başımıza örülen olası çorabı anlamakta gecikmedik, tek bir hareketle ayağa fırlayıp, şaklabanın ne mal olduğunu ve mutfak konusundaki derin aşkını çok iyi bilen büyükannemin önlem olarak o çok değerli ve anlamlı pastayı sakladığı odaya yöneldik.

Odanın kapısı açıktı... Rhett'in büyük tutkusunu bildiğimiz için, yapılan tüm ısrarlı ikaz ve hatta tehditlere rağmen birisi odanın kapısını açık bırakmış (olayın suçlusunun kim olduğunu asla öğrenemedik) ve yardım almadan hayallerini ve tutkularını gerçeğe dönüştüremeyeceğini çok iyi bilen köpek, kapının özellikle kendisi için açık bırakıldığından ve o nefis Noel pastasının kendisine ait olduğundan emin olarak odaya büyük bir mutlulukla girmişti. Annem öyle bir umutsuzluk çığlığı attı ki, akkuyruklu kartallar bile tehlike anında bu denli yürek parçalayıcı bir çığlık atamazlardı. Rhett, aşırma huyu sonucu karşılaşabileceği her türlü olası ağır tepkilere karşı, onları biraz olsun hafifletebilmek ve kendini nispeten daha ılıman bir bölgeye bir an önce atabilmek adına her zaman yaptığını yaptı, yani bacaklarımız arasından sırnaşıkça sürünerek, beklentilerine fazlasıyla cevap vermiş olan boş pasta tabağının yanına geçti, poposunun üzerine çöktü, ön ayaklarının üzerinde dikilerek her türlü ifadeden yoksun bir şekilde bize bakmaya başladı. Vaktinden önce rahatsız edilme endişesiyle uyguladığı kendine özgü yöntemiyle pastayı, önce sağdan sola doğru, sonra soldan sağa ve biz yetişene

kadar boylu boyunca tamamını halletmiş ve tabağın dibinde kalan tereyağlı krema kalıntılarının üzerine de ince bir tel iplik çekmişti; ipliğin ucunu bulmak için gözle takip ettiğinizde Penelope'nin halı yapmak üzere iplik iplik, tek tek enlemesine söktüğü kumaşın bulunduğu küçük el tezgâhına kadar uzuyordu, Rhett hünerli dudaklarıyla işin uzmanı midesinin zevki için boş tabakla tezgâh arasında büyük bir itinayla mekik dokumuştu!

Büyükannem o kadar çok güldü ki bu olaya sonunda lezzetli bir anıya dönüştü. Bu olay, aynı zamanda bu büyük kadının, başkalarının sadece terslik, aksilik olarak nitelediği olaylarda yaşamın tadının ayırdına varabilme yetisini gösteriyordu. Köpeğin, on beş kişi için öngörülmüş bir pastayı mideye indirmenin sonucunda oluşacak hazımsızlıkla zaten kendi kendisini cezalandırdığı konusunda da "bakın göreceksiniz, perişan olacak!" diye bizimle iddiaya girdi. Ama yanılıyordu. Mide çevresinde oluşan ve birkaç saat süren endişe verici şişkinliğin haricinde Rhett, Noel yemeğini gayet güzel sindirdi ve bunu da bize arada sırada keyifli hırlamalar ve iç geçirmeleriyle kesilen derin bir şekerleme yaparak kanıtladı. Ertesi gün, Rhett'in çevirdiği bu dolapları pek fazla içine sindiremeyen babamın misilleme yaparak yemek kabını ceza olarak boş bırakmasına fazla bir kızgınlık hatta hoşnutsuzluk bile göstermedi.

Bu olaydan acaba bir ders çıkarmak gerekir mi? Rhett'e, beni geleneksel bir tadın keyfini çıkartmaktan mahrum ettiği için tabii ki hafif bir kızgınlığım olmuştu ama bir yandan da dinozor büyükannemin emek vererek ortaya çıkardığı bu zahmetli çalışmaya karşı büyük bir soğukkanlılıkla işlediği suçu kendi için bir şölene çevirmiş olması da benim katıla katıla gülmeme neden olmuştu. Ve özellikle aklımdan geçen haince

bir düşünce beni çok sevindirmişti. Bu Noel yemeği onuruna kendilerine karşı en hafifiyle önemsememe, en ağırıyla hayvani duygular beslediğim, sevmediğim bir sürü akraba masanın etrafında buluşmuşlardı, normalde yemeğin sonunda onların zavallı damak keyiflerine hitap etmesi düşünülen Noel pastası, gerçek bir gurme yeteneğine sahip olduğuna inandığım köpeğimin bu yeteneğini daha da geliştirmesine yardımcı olarak onu mutlu etmişti. Sakın ola ki köpeklerini, tanımadıkları insanlara tercih edenlerden olduğum sanılmasın. Köpek günlük yaşam alanımızda hareket eden, havlayan ve yerinde durmaksızın fıldır fıldır dönen bir yaratıktır sadece.

Bir palyaço, bir armağan, bir kopya: bu üç sınıfa da giriyordu; yumuşacık ve tüylü siluetiyle komikti, enik ruhunun yapmacık olmadan yaydığı sevgi ve şirinlik dalgalarıyla bir armağandı, tam olarak ben olmasam da adeta benim klonlanmış ikizimdi; ben kendimi nasıl bir adam olarak görmüyorsam, onu da bir köpek olarak görmüyordum; o Rhett'ti, her şeyden önce Rhett, köpek olmaktan önce bir melek, bir hayvan, bir şeytandı. Eğer ölümüme birkaç saat kala onu anıyorsam, bunun nedeni bir önceki doğal kokuları çağrıştırmamda onu unutarak ona karşı çok büyük bir haksızlık yapmış olmamdır. Evet, Rhett tek başına bir koku şenliğiydi. İster inanın, ister inanmayın ama köpeğim, dalmaçyalım müthiş güzel bir koku salardı etrafa: boynunun tüylerinden itibaren kafasının ucundaki en son tüye kadar, erik reçelli ve tereyağlı sabahlarımızda mutfağımızı saran iyice kızarmış *brioche*'lerin[1] o muhteşem kokusu gibi kokardı. İşte böyle, Rhett insanda hemencecik dişlerini geçirip, ısırmak arzusu uyandıran, mayanın o kucaklayıcı kokusuyla yoğrulmuş ılık enfes *brioché* gibi kokardı: köpek bütün gün yerinde hiç durmadan evin

1 Kruvasan benzeri, tereyağlı ve yumurtalı bir tür çörek. (ç.n.)

içinde, bahçede atlar zıplar; işi başından aşkın birisi gibi salonla çalışma odası arasında mekik dokur; çimenliğin ucuna kadar, kendini beğenmiş üç tane kuzgunun ardı sıra dörtnala haçlı seferi düzenler ya da patilerinin ucunda ağza atılacak bir şeylerin hayaliyle mutfağa süzülürdü ve tüm bu gelgitlerinin arasında etrafa o tahrik edici kokusunu yayarak, başrolde pazar sabahı *brioche*'lerinin olduğu sürekli ve canlı lirik bir ortam yaratırdı. Pazar günleri, uyandığımızda hâlâ biraz kestirmek ister, iş kurallarına uyma zorunluluğunun olmamasının verdiği mahmurlukla kendimizi şımartarak gerinir, gözlerimizi ovalar, üzerimize eski bir hırka geçirerek kahveyi hazırlamak üzere aşağıya inerdik. Kahvenin fokurdayan kokusu yayıldığında, fincanlarımıza koyar, dumanı tüten kahvelerimiz karşısında masadaki yerlerimizi alır, dostça sıktığımız *brioche* parmaklarımız arasında yavaşça yırtılır, *brioche* tutan elimiz masanın ortasında duran pudraşekeri tabağında küçük bir gezinti yaptıktan sonra ağzımıza yönelirdi, gözlerimiz yarı kapalı, kendimize bile itiraf etmeden, kahveyle birlikte mutluluğun acı-tatlı kıvamının keyfine bir kez daha varırdık. İşte, Rhett kokulu varlığı ve seyyar çörek fırını misali giriş gelişleriyle bu atmosferi ve ona karşı olan sevgimin de boşuna olmadığını anımsatırdı bana.

Yıllardır aklıma bile getirmediğim bu olay ve Rhett'in anısının bende uyandırdıkları sayesinde benden kaçıp uzaklaşmış bir kokuya yeniden kavuştum: köpeğimin başının üstünü mekân tutmuş ılık, ekmek ve çörek kokuları. Bir koku ve başka anılar; Amerika Birleşik Devletleri'ndeyken ekmek ve tereyağını birlikte kızartıp artık ortak bir yaşam haline dönmüş çok sıkı fıkı ilişkilerine hayret ederek mideye indirdiğim günler aklıma geldi.

(Anna)

Grenelle Sokağı, koridor

Ne olacak benim halim Tanrım, ne olacak bu halim? Artık gücüm, nefesim kalmadı, adeta kurudum, kanım canım çekildi... Biliyorum ki anlamıyorlar, belki biraz Paul anlıyor, hem ne düşündüklerini de biliyorum... Jean, Laura, Clémence, neredesiniz? Neden bu sessizlik, bu mesafe neden, neden tüm bu yanlış anlamalar, halbuki beşimiz birlikte öylesine mutlu yaşayabilirdik ki. Siz, sadece hırçın ve geçimsiz yaşlı bir insan görüyorsunuz, siz sadece hayatımızı, sizinkini ve benimkini yaşanmaz kılan bir zalim, bir baskıcı, bir despot görüyorsunuz; siz, beni terk edilmiş, bir kenara atılmış eş yaşantımda avutmaya adayan hizmetkâr şövalyeliğe soyundunuz ve sonuçta sizi hayal kırıklığına uğratmadım, seven ve rahatlatan çocuk gülüşlerinizle günlük yaşantımı güzelleştirdiniz, sizden tutkularımı, nedenlerimi gizledim. Sizden kim olduğumu, nasıl olduğumu gizledim hep.

Birlikte nasıl bir yaşantımızın olacağını hep bilmiştim, taa en baştan anlamıştım. İlk günden itibaren onu, benden uzakta, başka kadınlarla, inanılmaz derecede hatta mucizevi cazibesiyle birlikte, şatafat ve debdebe içerisindeki bir çalışma yaşamı beklediğini sezinleyebiliyordum; kendi şatosunun sınırları

dışında sürekli avda olan, yıldan yıla benden biraz daha uzaklaşan, hatta giderek beni artık hiç görmeyen, öpmek için yaklaştığı zamanlarda ruhumu delen şahin bakışlarını asla unutamadığım bir prens, bir derebeyiydi. Bunları hep bildim ama hiçbir anlamı yoktu. Benim için geçerli olan tek şey onun eve dönüşleriydi, evet önünde sonunda hep geriye dönüyordu ve bu benim için yeterliydi; anlamsızca, sessiz sedasız ama mutlaka geri dönülen olmak... Eğer bilebilseydiniz siz de anlardınız... Evet, eğer geçirdiğim geceleri, onun kolları arasındaki geceleri bir bilebilseydiniz; coşkularımdan titreyerek, zevkten ölerek, onun soylu ağırlığı, ilahi gücü altında ezilerek, mutlu, o kadar mutluydum ki kendimi, efendisinin hareminde yaşayan, ona âşık, sıra kendisine geldiği zaman efendisinin bakışlarındaki incileri büyük bir şükran duygusu içerisinde kabul eden bir odalığın sonsuz mutluluğunu hissederdim, çünkü o odalık sadece onun için, onun kucaklamaları, onun ışığı için yaşardı. Belki de onu uyuşuk, utangaç, çocuksu buluyordu; oysa dışarıda onu, ahlaksızca inlemeler, erotik tavırlarla zevkten bas bas bağırtan başka sevgilileri, dişi kaplanları, arzulu dişi kedileri, şehvetli panterleri vardı ve işini bitirdiği zaman dünyayı yeniden keşfetmiş gibi olur, gururlanır, dayanılmaz erkekliğinin sadakatinden şişinirdi ama o daha derin, daha dilsiz bir orgazmla tatmin olurdu, kendini verirdi, kendini tamamıyla, her şeyiyle verirdi ve almaya gelince, sanki bir ayindeymiş gibi, sessizlik içerisinde, hatta gizleyerek en yüksek noktaya ulaşırdı, çünkü onun sadece buna ihtiyacı vardı; onun varlığına, onun öpücüklerine. Bu şekilde mutlu oluyordu.

Ya çocukları... Elbette onları seviyordu. Anne olmanın ve eğitimlerindeki başarıların mutlulukları, tüm bunları yaşadı; ama babalarının sevmediği evlatlar yetiştirme felaketini de,

evlatlarının yavaş yavaş babalarından nefret etmeyi öğrenmeye başlamalarını, babalarının evlatlarını aşağılamasını ve kendisini yüzüstü bırakmasını da, bu işkenceleri de yaşadı... Ama şimdi çocuklarını ondan daha az sevdiği için, tüm enerjisini o hep beklediği adama verebilmek için, diğerlerini ihmal ettiği için, onlara yeterince yüreğinde yer ayırmadığı için kendini suçlu hissediyordu... Eğer çekip gidebilseydim, eğer ben de ona ihanet edebilseydim, onları kurtarmış olurdum, onları kendi celladım uğruna içine attığım yazgıma boyun eğmişliğimin, çılgınca arzumun zindanından çekip çıkararak özgürlüklerine kavuşturabilirdim. Evlatlarıma kendi zorba işkencecilerini sevmeyi öğrettim... Ve şimdi ağlıyorum, kanlı gözyaşları döküyorum, çünkü o ölüyor, çünkü o artık gidiyor...

Görkemimizi, göz kamaştırıcılığımızı anımsıyorum, senin kolundaydım, yaz akşamının yumuşak esintisinde siyah ipek elbisemle gülümsüyordum, senin karındım, herkes dönüp bize bakıyordu, hayranlık dolu mırıltılar, fısıldamalar adımlarımızın peşi sıra her yerde ardımızdaydılar, sonsuza dek bizi takip edecek hafif bir meltem gibiydiler... Ölme, lütfen ölme... Seni seviyorum....

Kızarmış ekmek

Grenelle Sokağı, oda

Artık tanınmış biri olduğum bir dönemde, San Francisco'da yaşayan Fransız cemaatinin davetlisi olarak bir seminere katılmak üzere Amerika'ya gitmiştim. Konaklama yeri olarak, şehrin güneybatısındaki Pasifik sahiline çok yakın mahallelerin birinde oturan bir Fransız gazetecinin evini seçmiştim. Birinci günün sabahıydı, kurt gibi acıkmıştım, ev sahiplerim hayatımın "breakfast"ını yedirmek üzere beni götürecekleri yerin üzerinde uzun uzun tartışıyorlardı. Açık pencereden, üzerinde "John's Ocean Beach Cafe" tabelası olan, prefabrik yapıdan biraz daha hallice, küçük bir bina fark ettim ve onunla yetinmeye karar verdim.

Daha ilk başta kapı gönlümü fethetti. Pervaza altın rengi bir sicimle asılı "Open" levhasının pırıl pırıl parlayan bakır düğmeyle çok hoş bir uyum sağlıyor ve girişe bilmem ne havası vererek sıcak bir karşılama sunuyor olması beni hoş bir şekilde etkilemişti. Ama salona girdiğim zaman tüm bu güzel izlenimlerim tersine döndü. İşte Amerika'yı böyle hayal etmiştim, ama kafamda oluşturduğum resimlere aldırmayarak, her klişe resmi bir kez daha teker teker gözden geçirdim, sonuç kafamdaki resimlerle gördüklerimin birebir örtüşmesiydi:

tahta masalar ve kırmızı suni deriyle kaplı kanepelerle döşenmiş büyük dikdörtgen bir salon; duvarlarda, aktör ve aktris resimleri, Scarlett ve Rhett'i New Orlenas'a götüren gemide gösteren *Rüzgâr Gibi Geçti*'den bir sahne; iyice parlatılmış, üzerinde tereyağı, akağaç şurubu kapları, ketçap şişelerinin üst üste yığıldığı upuzun bir bar. Sarışın, buram buram Slav aksanıyla konuşan bir garson kız, elinde kahve kabıyla masamda bitiverdi; barın arkasında John, salonun sahibi ve baş aşçısı, uyanık İtalyan mafyası havası ve sarkıttığı dudaklarıyla hamburgerleri kızartıyordu. Salonun içi, salonun dışını adeta yalanlıyordu: her şey kirden pastan sararmış, hatta kararmış, mobilyaların artık kullanılacak halleri kalmamıştı, üstüne üstlük her tarafa inanılmaz derecede her türlü kızartma kokuları sinmişti. Ah John, ah! Mönüye şöyle bir göz attım ve "Scrambled Eggs with Sausage and John's Special Potatoes" seçtim; seçmemle, içilmeyecek kadar kötü bir fincan kahve eşliğinde, içinde tepeleme çırpılmış omlet, sarmısakla sote edilmiş patates kızartması ve bunların üzerine sıralanmış yağlı, kokulu üç küçük sosis olan bir tabağın, pardon bir tepsinin konması bir oldu, üstüne üstlük güzel Rus garson kız tepsinin yanına, içine tereyağlı kızarmış ekmek yığılmış daha insani boyutlarda bir tabakla bir kâse ayıüzümü reçeli bıraktı masama. Amerikalıların çok fazla ve kötü yemek yedikleri için şişman oldukları söylenir. Doğru, ancak bu konuda suçu doymak bilmeyen iştahlar için öngörülmüş kahvaltılarına atmak yanlış olur. Ben bunun tamamen aksini düşünmek eğilimindeyim, çünkü böyle bir kahvaltının, bizim özenticiliğimizin etkisiyle tuzlu ve domuz ağırlıklı yiyecekleri reddeden zavallı Fransız kahvaltılarımızla karşılaştırdığımızda, bütün bir günün zorluğunu ve ağırlığını göğüsleyecek olan bedenimizin ihtiyaçlarına cevap verebilmek için gerekli olduğunu düşünüyorum.

Tepeleme dolu tabağımı, son çatalını dahi onurlandırmayı ihmal etmeden tıka basa mideye indirdikten sonra kızarmış ekmeğimden ilk ısırığımı aldığımda içimi anlatılması zor bir rahatlama sardı. Fransa'da acaba neden ekmeğe tereyağını ekmeği kızarttıktan sonra sürüyoruz? Bu iki ayrı malzeme, aynı anda ve birlikte ateşin göz kırpmalarına teslim edildiklerinde, ona karşı dayanışmaları sonucunda enfes güzellikte bir işbirliği çıkıyor ortaya. Böylelikle, krem kıvamını kaybeden tereyağı, tek başına bir tavaya konup ısıtıldığı zamanki gibi eriyip sıvılaşmıyor, ekmek de kızarıp kuruyacağına, ne sünger ne de ekmek kıvamında, tam ikisinin ortasında nemli bir maddeye dönüşüyor ve tadıyla dilimizi, damağımızı keyiflendiriyor.

İnanılmaz ama çok yaklaştığımı hissediyorum. Ekmek ve *brioché*... Galiba beni, o peşinde koştuğum gerçeğime ulaştıracak doğru yolu bulduğumu zannediyorum artık. Veya yeni bir yanılsama; beni düş kırıklığımın girdabına daha da batıracak, uğradığım bozgundan dolayı benimle gülerek inceden inceye alay edecek bir yanlış yol daha mı yoksa? Başka seçenekleri deniyorum. Poker.

(Rick)

Grenelle Sokağı, oda

Hafif uyuşuk, yaşlı papazlar vardı ya, işte onlar gibi yan gelmiş yatıyooooooorrrruuum, hahaha... Tam bir kediye yakışır şekilde hem de!

Adım Rick. Sahibim, evcil hayvanlarına sinema kahramanlarının isimlerini vermeye pek meraklıdır, ama hemen belirtmemde yarar var, ben onun favorisiyim. Ya, işte böyle! Bir bilseniz ne kediler geldi geçti bu evden, bazıları ne yazık ki fazla dayanıklı değildiler, çabuk ortadan kayboldular, bir kısmı bazı trajik kazalara kurban gittiler (su borusunun tepesine tüneyen çok sempatik beyaz dişi kedi Scarlett'in başına gelenler gibi, boru ağırlığına fazla dayanamamıştı!), bazıları da biraz daha fazla uzun ömürlü oldular ama şimdi bir tek ben kaldım, tam on dokuz yıldır evin şark halılarının üzerinde patilerimi sürükleyip duruyorum, yani ben, beyefendinin gözbebeği, can ciğer dostu, tek, biricik sevdiği, üstelik bu ateşli düşüncesini bir gün odasındaki masanın üstünde duran, çok güzel ısı veren lambanın altında miskin miskin gerinirken bana açık açık beyan etmişti: "Rick, dedi bana, belkemiğimin üstündeki tüylerimi usul usul okşayarak, Rick, gözbebeğim benim, ah evet sen çok güzel bir kedisin, ah, ah!.. Sana, hiç

kızamıyorum biliyor musun bunu? Hatta şu kâğıdı bile yırtabilirsin, sana asla kızmayacağım... Bıyıklı, güzel, orospu kedim benim... Düzgün ve parlak tüylü... Adonis adaleli... Herkül sırtlı... Yanardöner opal gözlü... Evet, sen benim güzel kedimsin... Gözbebeğimsin..."

"Neden Rick?" diye sorduğunuzu duyar gibiyim. Ben de bu soruyu uzun süre kendi kendime sordum, ama bunu yanıtlayacak sözüm olmadığı için telaffuz edilemeyen sessiz bir harf gibi yanıtsız kaldı, taaa bundan on sene önce, o ufak tefek kızıl saçlı kadının Efendimle birlikte çay içerken bir taraftan da benim boynumu okşayarak ismimin nereden geldiğini sorduğu o aralık gününün akşamüstüne dek (bu kadına kanım çok ısınmıştı, üzerinde sürekli olarak bir kadın için hiç de alışılmadık bir şekilde av eti kokusu vardı, halbuki diğer hemcinsleri hep o ağır ve her tarafı saran parfümlerden kokarlardı, hiçbiri de şu kediyi, hem de benim gibi gerçek bir kediyi birazcık mutlu edivereyim diye geyik, yaban domuzu falan kokmak zahmetine katlanmazlardı). Efendim, kadının sorusunu yanıtladı: "*Casablanca* filmindeki Rick karakterinden geliyor kedimin ismi, özgürlüğünü bir kadına tercih ettiği için ondan vazgeçebiliyor." Bu cümleyi söylerken biraz kasılarak, havalara girdiğini hemen hissettim. Bir taraftan da hoşuma gitti doğrusu, Efendimin bana dolayısıyla vermek istediği cazibeli ve özgür erkek havasını pek sevmiştim.

Artık bugün böyle şeyler söz konusu bile değil. Bugün, evet bugün Efendim ölecek. Biliyorum, çünkü doktor arkadaşı Chabrot söylerken işittim, zaten o gidince Efendim beni dizlerinin üstüne aldı ve gözlerime baktı (gördüklerinden dolayı çok üzülmüş olmalıydı, zavallı yaşlı ve yorgun gözlerim, ayrıca kediler üzüntülerini ifade edemiyorlar diye, ağlamazlar diye bir kural yok ki!) ve acıyla bana, "Hekimlere

asla kulak asma, birtanem!" dedi. Ama artık sonun yaklaştığını görebiliyorum. Onun ve benim sonum çünkü nedendir bilinmez hep birlikte ölmemiz gerektiğini düşünmüştüm. Sağ eli benim hareketsiz kuyruğumu tutarken, ön patilerim dizlerinin üzerindeki pufla tüylü bacak örtüsünün kıvrımına dayanmıştı.

Hep böyle olmuştu. Adımlarını daha binanın girişindeki mermer döşemelerde çıkardığı seslerden tanırdım, sonra merdivenleri ikişer ikişer çıkardı. Hemen kadife patilerimin üzerinde dikilir, evin girişindeki aşı boyalı kilim üstünde, portmantoyla mermer komodinin arasındaki yerimi alır uslu uslu gelmesini beklerdim.

Kapıyı açar, içeri girer, pardösüsünü çıkartır, sert bir hareketle portmantoya asar ve nihayet beni görürdü, sonra bana doğru eğilir ve gülümseyerek okşardı. O arada hemen Anna gelirdi, ama Anna'ya bakmazdı bile, beni okşamaya, sevgiyle sıkıştırmaya devam ederdi, "Bu kedi zayıflamadı mı sence Anna?" diye sesinde bir tutam kaygıyla sorardı. Peşinden onu takip ederek çalışma odasına giderdik ve onun en sevdiği numarayı yapardım (eğilir, gerilir ve birden masasının üzerindeki maroken deriden masa üstlüğünün üzerine hiç gürültüsüz olarak konardım). Bana, "Gel buraya güzel pisim, gel, hadi anlat bakalım neler oldu seni görmeyeli?.. Miyavv, ya.... Tanrının cezası, bi dolu lanet işim var!.. Ama senin umurunda bile değil, değil mi?.. Haklısın, şişko ipek tüylüm benim... Hadi, sen şuraya uzan, ben de artık çalışmaya başlayayım..." derdi.

Artık bir daha beyaz kâğıdın üzerinde düzenli olarak gidip gelen dolmakalemin sürtünme sesi olmayacak, asla kimsenin girmeye cesaret dahi edemediği konforlu sıcak çalışma odasında, sadakatle onun yanında uyuşmuş bir şekilde

gerinerek uzandığım, ona devasa eserini hazırlarken eşlik ettiğim öğleden sonralarında yağmurun dövdüğü camlardan gelen ses artık bir daha olmayacak.

Viski

Grenelle Sokağı, oda

Büyükbabamla savaşta birlikte dövüşmüşler. O anılardan asla silinmeyen dönemden beri birbirlerine söyleyecek çok fazla şeyleri olmasa bile yaşadıkları savaş onları birbirlerine o denli bağlamıştı ki, büyükbabamın vefatı bile bu dostluğu bitirmeye yetmedi çünkü Gaston Bienheureux[1] –bu onun adı ve soyadıydı– büyükbabamın dul eşini, yani büyükannemi yaşadığı kısa sürede bile ziyarete gelmişti, yaşadığı kısa süre diyorum çünkü büyükannem büyükbabamın ölümünden birkaç hafta sonra, sanki görevini yaparcasına sessiz bir zarafetle onun yanına gitmişti.

O dönemlerde, işleri için yılda birkaç kez Paris'e gelir ve koltuğunun altında bir koli yeni mahsul şarabıyla birlikte can dostuna uğramayı kesinlikle ihmal etmezdi. Ama yılda iki kez, Paskalya ve Toussaint[2] yortularında bu sefer büyükbabam Bourgogne'a "inerdi", üstelik tek başına, büyükannemsiz;

1 Gaston ismi özellikle Güney ve Güneybatı Fransa'da, başında geleneksel beresi, ağzında mısır kâğıdına sarılı Gitanes veya Gauloises sigarası ve koltuğunun altında baguette ekmeği ile tipik Fransız köylüsü imajıdır, Gaston ismi bir anlamda Fransız köylüsünü vurgulamaktadır, Bienheureux soyadı ise "Mutlu Ermiş" anlamına gelmektedir. (ç.n.)

2 Bütün azizler adına Kasım ayında kutlanan Katolik yortusu. (ç.n.)

üç gün süren ve iyice "suladıklarını" düşündüğümüz bu seyahatlerden dönüşte büyükbabam işi ağız kalabalığına vurur ve sadece "çok güzel sohbet" ettiklerini söylemek lütfunda bulunurdu.

On beş yaşıma geldiğimde ilk kez beni de götürdü. Bourgogne bölgesi özellikle "Côté" şaraplarıyla çok ünlüdür; Dijon'dan Beaune'a kadar uzanan bu yemyeşil Atlantik kıyı şeridi şarap konusunda çok görkemli ve etkileyici isimleri içinde barındırır: Gevry-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Cortone ve biraz daha güneye doğru inildiğinde, neredeyse bölgenin sınırına çekilmiş gibi görünen Pommard, Monthélie ve Mersault şaraplarının bağları vardır. Ancak Gaston Bienheureux, bu tuzu kuru, zengin ve ünlü markalarla hiç ilgilenmezdi. Irancy'de doğmuş, Irancy'de yaşamış ve Irancy'de ölecekti. Yvonne bölgesinin, el ele tutuşarak bir güney dansı yaparcasına iç içe girmiş tepelerinde yuvalanmış, herkesin kendini yörenin cömert toprağında serilip boy atan üzümcülüğe adadığı küçük köyünde hiç kimse o uzak ve ünlü komşularını kıskanmazdı, çünkü büyük bir aşkla üretilen bu nektarın rekabete ihtiyacı yoktu; gücü ve değeri ortadaydı, dolayısıyla varlığını sürdürebilmek için daha fazlasına ihtiyaç yoktu.

Şarap konusunda, Fransızların gülünç olmanın sınırını kıl payı sıyırıp geçen bir şekilcilikleri vardır. Babam birkaç ay önce beni Mersault şaraplarının mahzenlerini gezdirmeye götürmüştü: aman Tanrım o ne şatafat, o ne debdebeydi öyle! Kemerler, kubbeler, tantanalı etiketler, hareli ışıl ışıl avadanlıklar; kadehlerin kristal olması şarabın kalitesiyle ilgili bir sürü gerekçe oluşturabilir, doğrudur, ama benim tatma zevkimin önüne de bir o kadar engel koyuyordu. Dekorla yol, yöntem ve kuralların işin içine burnunu sokmalarından

dolayı felç olup görkemli iğneleriyle dilimi okşayanın ağzımdaki sıvı mı yoksa etrafın görüntüsü mü olduğunu bir türlü kestiremiyordum. Aslında doğruyu söylemek gerekirse şarabın çekiciliğine ve okşamalarına karşı henüz çok fazla duyarlı değildim; ama her kellifelli insanın şarabın günlük tüketiminden zevk alması gerektiğinin bilincinde olarak, kimseye itiraf edemesem bile ben de bu denemelerden öyle veya böyle yüzümün akıyla çıkabilme umudunu taşıyordum. Doğal olarak o günden sonra yavaş yavaş "şarapçılık tarikatına" girebilmek için çabalamaya başladım, şarabın tadını on kat daha fazla vurgulayan bir tanen demetinin ağzıma gelmesiyle şarabı keskinleştirdiğin önce kendim anladım, daha sonra bu müthiş keşfimi başkalarına gururla sergiledim! Büyükbabama göre henüz daha çok "ham" olduğum için kendimi tutarak içme uyanıklığını gösteriyor, ondan bir şeyler kapabilmek için onun içip şarapla ilgili düşüncelerini benimle paylaşmasını bekliyordum. İşte böyle, büyükbabamın torunuyla birlikte olmak ve ona bilmediği bir yöreyi gezdirip tanıtmak zevkini yaşamak istemesi düşüncesinin yataklık ettiği alkolü bol bir seyahatti bizimkisi.

Yöre hoşuma gitmişti, ama Gaston'un diğerleri gibi süslü püslü olmayan, bastırılmış toprak zeminli, duvarları kerpiç, büyük ve rutubetli mahzenini de çok sevmiştim. Ne kemer, ne kubbe; ne de müşterileri ağırlamak için şato, sadece çiçekler içinde, sanki gizlenmiş havası veren güzel bir Bourgignone evi; mahzenin girişinde fıçının üstünde ayaklı, basit birkaç kadeh, hepsi bu. İşte burada, neredeyse arabadan iner inmez şarap tadımına giriştik.

Sohbet, sohbet, sohbet. Bağcı Gaston'un birbiri ardına açtığı şişelerden bardaklara süzülen şarap su gibi akıyordu, mahzenin her tarafında bulunan ve sarhoş olmadan şarapların

tadına bakarak seçmek için bir yudum aldıktan sonra ağızdaki şarabın içine tükürüldüğü tükürük kaplarıyla kimse ilgilenmiyordu bile. Muhtemelen kendi hayal güçlerinin üretkenliği sayesinde yarattıkları, son savaş sırasında yaptıkları son derece etkileyici bir baskının anılarını dönüp dolaşıp, bıkıp usanmadan birbirlerine anlatıyorlardı; tek ihmal etmedikleri şey boşalan bardaklarını düzenli olarak doldurmaktı. Ben de ben olmaktan çıkmıştım artık, o ana kadar beni pek fazla önemsemeyen Gaston, bana takılmaya karar vermişti, büyükbabama dönerek "Bu ufaklık pek şarap sevmiyor galiba, ha ne dersin?" deyiverdi. İtiraz edemeyecek, masumiyetimi ifade edemeyecek kadar çok kafayı bulmuştum. Üstelik, iş pantolonu, geniş siyah pantolon askıları, burnu ve yanakları kadar rengârenk kareli gömleği ve kafasındaki beresiyle bu yaşlı adamı sevmiştim, ona yalan söylemek istemiyordum. Hiç itiraz etmedim.

Her insan, öyle veya böyle kendi şatosunun efendisidir, her horoz kendi çöplüğünde öter. Toplumsal kabul görmemiş ve derinlemesine tanımadıkları için kesin olarak dışlanmış, en kaba saba köylü, en yontulmamış hödük bağcı, işçilerin en zavallısı, en berbat esnaf, paryaların en paryası, insanların en basitinin bile önünde onu zafere ulaştıracak bir deha kırıntısı vardır. Kaldı ki Gaston bir parya değildi. Emeğiyle üreten bu sıradan adam, işleri ticari anlamda fena sayılmasa da sonuçta toplumun uzağında, bağının dönümlerinin ona çizdiği sınırların içinde yaşayan bu köylü, bir anda bana prenslerin prensi olarak görünmeye başlamıştı çünkü soylu veya aşağılanan, ne olursa olsun, her türlü uğraşta her zaman çok güçlü ve ani bir yükselişe yer vardır.

"Ona yaşamı öğretmeyecek misin Albert?" diye sordu. Bu ufaklık bir PMG saldırısı için kendini hazır hissediyor mu

acaba?[1] Büyükbabam hafifçe gülümsedi. Gaston, birazdan başlayacak olan eğitimime katkı sağlama düşüncesinin yarattığı haklı gururla devam etti: "Bak evladım, bugün burada içtiğin her şey en iyisindendi, yani hakiki içki. Bil ki şarap üreten insan ürettiğinin hepsini satmaz, kendi için de saklar, sadece susuzluğunu gidermek için, ticaretini yapmak için değil ha (bir kulağından diğerine kadar uzanan kurnazca bir gülümseme babacan suratını ikiye ayırmıştı sanki)! Herhalde tahmin ediyorsundur. Yani kıyıya köşeye bir miktar PMG zulalar. Ve böyle sevdiği dostlarıyla birlikte olduğu zamanlarda, ama gerçek iyi dostları haaa, işte o zaman hep birlikte PMG'ye girişirler." Dibi görünmeye ramak kalmış bardağındaki son yudumu da kafaya diktikten sonra, bana döndü: Hadi gel bakalım, gel, gel..." Sabırsız bir şekilde beni çağırdı, başımın çok dönmesine rağmen kendimi zorlayarak kolları sıvayıp işe giriştim. Alkolün başıma ördüğü çoraplar sonucunda artık yan yan bakmaya başlayan gözlerim, uyuşup kalınlaştığı için ağzımın içinde döndürmekte zorlandığım dilimle, mahzenin dip tarafına kadar onun peşi sıra yürümeye başladım, aslında ilk defa duyduğum bu yeni kavram, yani PMG, beni çok meraklandırmıştı, böyle zevk ve sefa adamlarının yaşamlarıyla ilgili benim için yepyeni ufuklar açacağından emindim, zaten ilk defa katıldığım bu şarap tadımı beni bayağı etkilemişti, heyecanla bundan sonrasını bekliyordum. Üzerinde kocaman asma kilit olan kale gibi bir dolabın önünde durdu, bir yandan da "Bu tür ciddi işler için yaşın henüz biraz küçük olduğundan, ayrıca senin ailen benim yakın dostlarım

1 Burada Gaston bir kelime oyunu yapıyor, PMG: Preparations Militaires Gendarmerie / Jandarma Askeri Eğitimi deyimi için kullanılan bir kısaltma, ancak Gaston bu kısaltmayı PMG: Pour Ma Goule / "Benim Gırtlağım-Keyfim İçin Özel" anlamında kullanıyor. (ç.n.)

olduğu için..." diye durmaksızın konuşuyordu (bunu söylerken başını babama doğru çevirip kafamın çok iyi olmasına rağmen benim bile farkına vardığım bir göz işareti yaptı) "... çok fazla bir şeyler de beklememelisin, ama gırtlağının pasını biraz daha pekiştirici bir şeylerle temizlemek gerek. Şimdi sana çıkartacağım şey türünün en iyisi, buna kimsenin söyleyecek sözü olamaz. Bu senin bir nevi vaftiz törenin olacak ufaklık. Böylelikle gerçek bir eğitim almış olacaksın."

Elini dirseğine kadar sanki dibi yokmuş görüntüsü veren pantolonunun cebine daldırdı, çıkardığında avucunun içi tepeleme her cins anahtarla doluydu, içlerinden birini seçti, kilidin deliğine soktu ve döndürdü. Büyükbabamın suratı aniden ciddileşti. Gaston'un törensel hareketleri, büyükbabamın daha ciddi bir tavır takınması beni alarma geçirmişti, alkolün etkisiyle kamburlaşmış sırtımı yavaşça normal haline getirdim, olup biteceklerin heyecanından burnumdan derin nefeslerle soluyordum, Gaston dolabın kapağını açtı ve arkalardan bir yerden siyahlarla kaplanmış şarap şişesine benzemeyen bir şişeyle ayaksız, geniş ağızlı, üzerinde işçilik olmayan son derece sade bir bardak çıkardı.

İşte PMG demek ki buydu. Viskisini İskoçya'nın en iyi damıtma tesislerinden birinden getirtiyordu. Sahibi, savaştan hemen sonra Normandiya'da tanıştığı, bir iki hoşbeşten sonra yüksek dereceli alkollerin sohbetine girişip dost olduğu bir İskoçyalıydı. Dostu Gaston'a her yıl düzenli olarak bir kasa son derece kıymetli viskiyle özellikle kendisinin içmesi için hiç ışıkla temas etmeden korunmuş özel iki üç şişe gönderiyordu. O da, bağ çubuğundan turbaya, yakuttan ambere ve alkolden alkole misali, sapına kadar Avrupalı dediği her ikisini de yemekten önce ve yemek sırasında olmak üzere önce birinden sonra diğerinden içerek hiçbirini küstürmüyordu...

"Ben iyi şeyler satıyorum, ama en iyiler benim damak zevkim içindir." Bağbozumu ve imalat sonrası canını kurtarmış o birkaç şişe şaraba ve İskoçyalı arkadaşı Mark'ın gönderdiği viskilere gösterdiği hürmet ve kadirşinaslığıyla (gelen konuklarına bunlardan değil ama yine de İskoçyalı arkadaşının ürettiği ve yöredeki süpermarketlerde satılan viskilerden ikram ediyordu, yani bahçesindeki domatesi değil de, süpermarketten aldığı aynı domatesin konservesini ikram etmek gibi bir şeydi yaptığı) benim yeni yetme değer yargılarıma göre bir kez daha gözümde büyümüştü Gaston, galiba büyüklüğün ve ustalığın kurallarla değil de istisnalarla ölçülebildiğini anlamaya başlamıştım, tıpkı hükümdarlarda olduğu gibi. Bu küçük şahsi kav Gaston Bienheureux'yü benim gözümde güçlü bir yaşam sanatçısı mertebesine yükseltmişti. Zaten bu olayın ardından mesleki yaşantım boyunca, ziyaret edip yemeklerini yediğim lokantacıların hepsinden masalara sadece sektörlerinin küçük ve önemsiz eserlerini sıraladıklarından, biz faniler dünyasının ulaşamayacağı tapınılacak kadar güzel ve değerli şeyleriyse kendi zulalarının gizeminde sıkı sıkıya saklamış olmalarından şüphelendim. Neyse, biz devam edelim, zira bu felsefi kabullenimler o günün konusu değildi henüz. Ağırlaşmış ve kaygı dolu gözlerim cömertçe doldurulmuş, altın parıltılı esmer renkli sıvıya sabitlenmişti, içimde bir yerlerde onunla tanışıp yüzleşebilme cesaretini arıyordum.

İlk önce tamamen yabancısı olduğum kokusundan allak bullak oldum. Duyumsal falezlerdeki gaz yoğunluğu misali, terk ettiği dokulardan sonra her zaman burun yüzeyinde buharlaşmaktan hoşlanan adrenalin boşalması yaratan o ne harikulade saldırganlık, o ne dobra dobra, sert ve güçlü

patlama Tanrım... Aptallaşmıştım, ama bu keskin mayalanmanın iz bırakan pis kokusundan hoşlanmıştım.

Uyuşmuş yaşlı bir kokana gibi son derece dikkatli bir şekilde dudaklarımı bu akışkan yanardağ lavına değdiriyordum ve... Ey o müthiş etkinin şiddeti! Ağzın içinde bir biber yanması ve zincirlerini koparmış bir sürü unsurun aniden patlayıp yayılması; ağızdaki organların hiçbiri artık varlıklarını sürdürmüyorlar, ne dil var, ne damak var, ne yanakların içi, ne de ağız mukozası: sadece içimizde başlayan ve ortalığı kasıp kavuran bir kara savaşının her şeyi yerle bir ediyormuş duygusu. Hayranlığın o insanı kendinden geçiren etkisiyle ağzımdaki ilk yudumun normalinden biraz daha uzunca bir süre dilimin üstünde gezinmesine izin verdim, aynı merkezden yayılan dairesel dalgaların dilimin yüzeyinde yayıldıklarını hissediyordum. Bu viski içmenin birinci şekliydi: vahşice okkalı bir yudum almak ve buruk ve sert tadını algılayabilmek için biraz ağızda tutmak, sonra aceleyle ikinci yudumu alıp hemen yutmak ve biraz gecikmeyle tüm sinir ağınızın kızışmasını hissetmek; hem de ne kızışma, adeta yanma! Bu, güçlü alkol içeren içki içicilerinin basmakalıp bir şekilde yaptığı gibi doymak bilmeyen açgözlülüklerinin öznesini oluşturan alkolü, tek seferde mideye indirmek, sonra şokun etkisiyle gözleri kapamak, ardından rahatlamayla yaşanan sarsıntının ifadesi olarak derin bir iç geçirerek nefesi ağızdan dışarıya vermek; işte, viskinin ikinci içiliş şekli bu, alkol gırtlaktan transit olarak geçtiği için dil üstü dokuları işlevlerini yapmayarak hissiz kalıyorlar, ama göğüsteki sinir ağının dört dörtlük duyarlılığı sayesinde içinizi alkol plazma bombasının sıcaklığı sarıyor. Isınıyor, tekrar ısınıyor, yüksek hararet göğsünüzün her tarafını sarıyor, insanı kendine getiriyor, mutluluğu hissediyorsunuz. Etrafa yaydığı mutluluk ışıltılarıyla insanı rahatlatan bir güneş adeta.

İşte böyle, viskiyle ilk tanışma ve ölüleri bile dirilten etkisinin ilk deneyimini tatma bahtiyarlığına şarap bölgesi Bourgogne'un tam göbeğinde eriştim. Şimdi gelelim olayların ironi boyutuna: beni bu içkiyle tanıştıran Gaston, aynı zamanda beni gerçek nüfuzumu daha sonra sergileyecek olduğum uzun yola da sokmuş oluyordu. Tüm profesyonel kariyerim boyunca bu içkiyi tat güzelliği açısından ikinci plana yerleştirdim ve eserimin tüm temel övgü ve kehanetlerini şarabın altın değeri için yaptım. Heyhat... Ancak bugün itiraf ediyor, Sezar'ın hakkını Sezar'a veriyorum; şarap, sadece kadınların, küçük kızların hayran oldukları aldatıcı parlaklığı olan sahte mücevherata tercih ettikleri gerçek ince ve zarif bir mücevherdir; hep sevilmeye değer olanları sevmeyi öğrendim, fakat tüm bilgi, kültür ve alışkanlıkların dayatmalarından sıyrılmış, dolaysız ve anlık bir tutkunun verebileceklerini korumayıysa hep göz ardı ettim. Gerçekte, sadece viski ve bira seviyorum; şarabın ilahi bir içki olduğunu kabul etsem bile. Ve mademki bunu bugün söyledim, uzun bir pişmanlık listesi ortaya çıkacaktır, alın işte bir tane daha. Ey şeytani viski; itiraf ediyorum ki seni daha ilk yudumda sevdim ve ikinci yudumda sana ihanet ettim – ama şunu söylemeliyim ki, mesleğimin bana dayattığı tatlar silsilesi içinde ağzımı bu denli mutlu eden bir başka nükleer yayılma tanımadım.

Perişanlık, hatta yıkım: peşinde koştuğum kayıp tadı, yanlış şehri kuşatarak arıyorum... Ne hüzünlü ve ıssız bir fundalığın çalıları ve rüzgârı, ne derin İskoçya gölleri, ne de koyu renk taşlarla örülmüş duvarlar. Bütün bunlarda eksik olan bağışlayıcı hoşgörü, cana yakınlık ve ılımlılık. Buz, ateş değil: içinden çıkılmaz bir yere ve hale doğru sürükleniyorum.

(Laure)

Nice

Çok az şey ifade ediyoruz yaşamda, yoldaşım gül söyledi bunu bu sabah... Tanrım, ne kadar hüzünlü bir şarkı bu... Ben ne kadar üzgünüm... Yorgun ve o denli bezginim ki...

Bugünün değerlerinin yüzyıllar öncesiyle aynı olduğu eski bir Fransız ailesinde dünyaya geldim. Taş gibi sert kurallar. Kuralları sorgulamak düşünülemeyecek bir olguydu; işlemeli süs taşı gibi profilimi yüksek sosyetenin dayattığı fırsatlar doğrultusunda sergileyip beyaz atlı prensi bekleyerek geçen aptalca ve artık tedavülden kalkmış, biraz romantik, biraz duru bir gençlik dönemi. Ve ardından evlendim, doğal olarak bu ailemin vesayetinden, eşimin vesayetine geçiş oldu; boşa çıkan hayaller, çocukluğumda bıraktırılan kadın yaşantımın hiçbir şey ifade etmemesi, briçe ve davetlere adanmış, adını bile koyamadığım, üretkenlikten uzak, işsiz güçsüz, aylak bir yaşam.

Ve ona rastladım. Henüz gençtim, güzel, ince ve narin bir ceylan, kolay bir avdım. Yasak ve gizli olanın cazibesi, aldatmanın yaşattığı adrenalin salgısı, yasak cinselliğin ateşi: prensimi bulmuştum, yaşamıma taze kan pompalamış, canlandırmıştım; oynuyordum, onun narin ve soylu güzelliğimi

hayranlıkla seyretmesi için kendimi sergiliyordum, nihayet ben bendim, onun bakışlarında varlığımı kanıtlamıştım, tanrıçalaşıyordum, Venüsleşiyordum.

Onun için uğraşılması çok kolay küçük bir kızdım. Benim için hiçe sayma, aykırı davranma olan şey onun için önemsiz bir eğlenceyi, hoş, keyifli zaman geçirmeyi ifade ediyordu sadece. İlgisizliğin yarattığı duygu kinden daha acımasızdır; hiç olmaktan geliyordum, hiçliğe döndüm. Ölümün eşiğindeki kocam, solmuş hoppalıklarım, beyaz kaz misali erotizmim, aptal güzel kadının bomboş düşünceleri: haçım, savaşım.

O halde ölsün artık...

Dondurma

Grenelle Sokağı, oda

Maquet'nin en sevdiğim yanı cömertliği, gönül yüceliğiydi. Birçok büyük şefin değişim istememek ve tutucu olmakla suçlanmaktan korktuğu, mutlaka yenilikçi olmanın peşinde koşmadan ama sürekli yaptıklarından da pek fazla memnun olmadan, aralıksız çalışır, hiç kapatmazdı, zira yaptığı işi çok seviyordu ve bu onun doğasında vardı. Bu yüzden onun lokantasında bir genç kız misali sürekli taze ve körpe olan mönüsüyle flört edebileceğiniz gibi, onu şöhretini elde ettiği parçalardan birini söylemesi için bir "prima donna"yı ikna edercesine övgüye boğarsanız daha önceki yıllara ait mönülerindeki yemekleri de büyük bir özveri ve güler yüzle sizin için hazırlar ve servis ederdi.

Onun lokantasında tam yirmi yıldır krallar gibi ağırlanıyor, bir şölen havasında yemekler yiyordum. Çok samimi olarak görüştüğüm, lokantalarında ağırlanmak ayrıcalığına sahip olduğum bütün büyük şefler arasına benim aradığım yaratıcı mükemmeliyet idealimin yegâne temsilcisiydi. Bana asla, hiçbir zaman düş kırıklığı yaşatmadı: yemekleriyle beni hep şaşırtmış, hatta kanımı dondurarak ne söyleyeceğimi bilemez hale getirmişti; çünkü onun yemek konusundaki bu

mahareti, bu özgün yaratıcılığı doğasının ayrılmaz bir parçasıydı.

O temmuz akşamı, şaklaban bir çocuğun ölçüsüz coşkusuyla dışarıda bir masaya yerleşmiştim. Marne Irmağı ayaklarımın altında bildik çırpıntılarıyla akıyordu. En küçük çatlaklara dahi nüfuz eden yumuşak bir köpükle yer yer görüntüsü bozulmuş, kıyıyla nehir arasındaki eski değirmenin beyaz taşları artık çökmeye başlayan gecenin ilk saatlerinde ışıl ışıl parlıyordu. Birazdan terasın ışıklarını yakacaklardı. Bereketli topraklarda bir nehrin, bir kaynağın, bir şelalenin kıvrılarak akarken yarattığı huzuru ve nemli atmosferi hep sevmişimdir. Suyun kıyısındaki bir ev: aniden gelip, aniden kaybolan insanın sıkıntılarını göreceli kılan dingin bir kristallik, uyuyan suyun çekimi, şelalenin hiç tınmayan ilgisizliği. Ama o gün yerin cazibesinin keyfini çıkartmakta başarısızdım, neredeyse dış dünyaya sımsıkı kapalıydım, dizginlemeye çalıştığım bir sabırsızlıkla patroniçenin gelmesini bekliyordum. Ve çok beklemeden çıkageldi.

"Bu akşam biraz özel şeylerin tadına bakmayı arzu ediyorum," dedim ve isteklerimi sıralamaya başladım.

1982 Mönüsünden: *Japon dağ biberli (Sansho) krallara layık deniz kestanesi, küçük midyeli ada tavşanı yavrusu sırtı, böbreği ve ciğeri. Karabuğday ekmeği.* 1979: *Morina balığı Macaire d'agira: Güney maco violet du Midi, yağlı Gillardeau istiridyeleri ve kaz ciğeri ızgara. Pırasa sosunda uskumru balığı çorbası.* 1989: *Elma şarabıyla sulandırılmış, buharda aromalarla pişirilmiş kalkan balığı dilimi. Salatalık kabuklarıyla harmanlanmış armut dilimleri.* 1996: *Şef Gauthier usulü, küçük hindistancevizi kabukları ve pastis'le*[1] *pişirilmiş güvercin ve garnitür olarak*

1 Anasonlu Fransız rakısı. (ç.n.)

kuru yemiş taneleri ve turp eşliğinde Kaz Ciğeri. 1988: *Tonka Baklalı Madlenler.*[1]

Bir çiçek demeti oluşturmuştum sanki. Mutfak sanatının coşkulu günlerinin zamana bağlı olmaksızın doğurduğu delice yaratıcılıklarını bir sonsuzluk fırınına doldurmuştum, bir tanrıça kolyesinin ardı ardına dizilmiş inci taneleri misali, şekilsiz yemek yığınları arasından değerli gerçek külçeleri seçerek destansı bir eser yaratılmasını arzuluyordum.

Bu bir zafer anıydı. Anlamak için anlık şaşkın bir ifadeyle bana baktı; sonra gözlerini yavaşça indirerek henüz boş duran tabağıma yönlendirdi ve tekrar kaldırarak inanılmaz derecede hoşlanmış, övgü dolu, hayran ve saygılı bakışlarıyla dudaklarını bükerek kafasını salladı: "Tabii ki, dedi, mümkün..."

Bu bir şölensel derlemeydi ve belki de gastronomik birlikteliğimiz süresince ilk kez bir yemeğin coşkusu içinde gerçekten birlikte olmuştuk; ne yemek eleştirmeni, ne de şeftik, sadece işini çok iyi bilen iki hünerli cambazın aynı tutkuya olan şefkat dolu paylaşımıydı. Ancak bu soylu anı benim yaratıcılık konusundaki yetkinliğimi gözler önüne serse de, onu bilinçaltımın puslu derinliklerinden bunun için çekip çıkartmadım.

Tonka baklalı madlenler veya kısa yoldan şövalyelik sanatı! Marquet lokantasında, bir tatlının tabağa gelişigüzel yatırılmış birkaç parça madlen ve üzerine serpiştirilmiş Tonka baklası zerrecikleriyle servis yapıldığını düşünebilmek müesseseye yapılabilecek en ağır hakaret olurdu. Pastacılık sanatı, bisküvilerin, fondanların, glasajların, kreplerin, çikolatanın, sabayon'un[2], kırmızı meyvelerin, dondurmaların ve sorbe-

1 Tonka baklası, tatlılara rendelenerek eklenen, bakla şeklinde, badem ve vanilya aromalarını içeren Güney Amerika kökenli bir baharat. (ç.n.)

2 Yumurta sarısı, şeker ve şaraptan çırpılarak yapılan bir krema. (ç.n.)

lerin tatlı, ballı, kaplamalı ve tabaka halinde örtülü olarak benim işimin ehli dilimin üzerinde aşamalı bir şekilde sıcaktan soğuğa doğru yol alarak, neşe ve mutluluk veren çılgınca danslarının bende yarattığı inanılmaz tatmin duygusuydu. Özellikle dondurmalar ve sorbeler benim favorilerimdi. Dondurmaya âşığım: süte, yağa ve yapay aromalara, meyve parçacıklarına, kahve tanelerine, rom'a doymuş, vanilyalı, çilekli veya çikolatalı, üstlerinden kremşanti süzülen o buzlu kremalardan oluşan, gün içerisinde iki randevu arasında veya yaz akşamları televizyon karşısında yenen, üzerlerine kıtır kıtır batoneler iliştirilmiş dondurma kupları ve sadece onu yiyerek sıcaktan daha az etkileneceğimiz, ferahlayacağımız düşüncesini beynimize nakşeden, buzun ve meyvenin basit bir sentezinden oluşan sorbeler; bir buzulun erimesinin ağızda bıraktığı ferahlık ve serin canlılık. İşte önüme nazikçe bırakılan tabağın içinde bunun birkaç örneği bana gülümsüyordu; birincisi domatesli, ikincisi bildik meyvelerle yabani orman meyvelerinden ve nihayet üçüncüsüyse portakallı sorbeydi.

Sorbe sözcüğünü basitçe telaffuz ederken bile bambaşka bir dünya vücuda geliyor. İnanmıyorsanız, yüksek sesle denemesini yapın: önce "Dondurma ister misin?" diye sorun ve hemen ardından "Sorbe ister misin?" cümlesini patlatın ve farkı görün. Aynen, dışarı çıkmak üzere kapıyı açarken basitçe söylenmiş "Kurabiye, çörek falan almaya gidiyorum" demek yerine kararlı bir duruşla "pasta almaya gidiyorum" (ama çabucak söylenmiş "pasta" sözcüğü değil, heceleri birbirlerinden iyice ayırıp, altlarını kalınca çizip "passs-taaa" olarak telaffuz ederek) diyerek artık pek fazla kullanılmayan, yerine kullanılan yeni yabancı sözcükler yüzünden artık tedavülden kalkmaya yüz tutmuş eski ama değerli bir sözcüğün büyüsüyle kadim bir evreni canlandırmak gibi bir şey.

Böylelikle, insanların sadece "dondurmaya" odaklandıkları bir ortamda "sorbe" önermek, hafif olanı sunmak, ince zevki devreye sokmak hatta ufku kapalı bir ortamda ağır bir yürüyüş yapmak yerine, havadan kuşbakışı bir uçuşu önermekle eşdeğer anlam kazanıyor. Havadan ve kuşbakışı, evet; sorbe hava gibidir, sıcaklığımızla temas eder etmez sadece biraz köpüklenir, sonra, baskıya hemen yenik düşer, erir, boğazımızdan geçerken buharlaşır ve damakta sadece meyve ve suyun o muhteşem belli belirsiz okşayan tadını bırakır, gider.

Portakallı sorbeye saldırıyor, ortaya çıkacak şeyleri bilen bir adam olmama rağmen yine de sürekli değişen hisler uyandırmak konusunda marifetli bu muhteşemliğe ihtiyatla yaklaşarak tadını çıkartıyordum. Ve birden bir şeyler beni durdurdu. Diğer sorbeleri işini bilen bir adamın rahatlığı içerisinde içiyordum. Ama bu portakallı olanı, kaçık ve dengesiz taneciklilığı, inanılmaz akışkanlığıyla sanki içine biraz su, bir de sıkılmış portakal suyu konulup gerekli dondurma derecesine ayarlanmış dondurucuya konulan bir kabın içindeki güzel kokulu, pürtüklü yani donması için bırakılan tüm saf olmayan sularda olduğu gibi parçalanmış kar taneciklerinin o kumlu tadını hatırlatıyordu, aynen çocukluğumuzda ellerimizle, avuçlarımızla soğuk kış günlerinde dışarıda oynarken yediğimiz kar tanecikleri gibi. Yine yazın çok sıcak günlerinde kafamı, dondurucunun büyükannemin kan ter içinde homurdanarak araladığı kapağının içine sokardım. Buz tam kıvamında oluştuğu zaman, büyükannem kabı alır, daha büyük bir kabın içine ters çevirerek büyük bir dikkatle boşaltır, portakallı buz blokunu ufalayarak kırar, kepçeyle büyük bardakların içine koyarak bize uzatır ve bizler de bunu büyük bir özenle saklanan kutsal emanetler gibi iki elimizle kavrardık. Sonuçta bu gece sadece bunun için yemek yediğimin farkına

vardım: yemek konusundaki tüm seçimlerimin değeri ve gerçeği aslında bu akşam bu portakallı sorbeye, çocukluğumun bu buzlu sarkıtlarına ulaşmak için olduğunu anladım.

Gecenin ilerlemiş saatlerinde, odanın loşluğu içerisinde yavaş bir sesle Marquet'ye sordum:

"Nasıl yapıyorsun bunu, sorbeyi, portakallı sorbeyi?" Yastığa koyduğu başını hafifçe bana doğru çevirdi, bukleli saçları omuz başlarımı okşuyordu:

"Aynen büyükannemden öğrendiğim gibi," dedi içimi ısıtan bir gülücükle.

Evet, bulmama ramak kaldı artık. Ateş... Buz... Krema!

(Marquet)

Marquet Lokantası, Meaux civarında

Evet, hiç şüphe yok ki yakışıklı itin biriydi. Daha ilk ziyaretinde, Marquet'nin hem yemeklerini, hem de kıçını, üstelik reverans yaparak sunması sanki çok doğalmış gibi yontulmamış bir hödüklük ve küstahlıkla bizi, yani mutfağımı ve beni yutup tüketebilirdi... Evet yakışıklı pislik bir itti, ama sonuçta birlikte çok güzel zaman geçirdik; gastronominin gerçek bir dehasıyla sohbet etmek, nadir bulunan türden bir sevgilinin kolları arasında orgazma ulaşmak ve tüm bunlara karşın, özgür ve gururlu bir kadın olarak kalabilmek...

Sakın yanlış anlamayın, keşke evli olmasaydı, bir kadını her saat emrine amade olan bir tavuktan başka bir şeye çevirmeyi de becerebilen bir erkek olsaydı diye hayıflanmıyorum, evet kesinlikle bu konulardan yakınmıyorum... Eğer öyle biri olsaydı, zaten o adam olamazdı ki, değil mi?

Mayonez

Grenelle Sokağı, oda

Dünyanın düzeninin kendi arzularımızın önünde boyun eğdiğini görmek kadar keyifli bir şey yoktur. Tüm yemeklerin engellenemeyen bir mutluluk içerisinde, istediğin gibi sana sunulması için bir mutfak tapınağını kuşatıp fethetmek görülmemiş olağanüstülükte ama bir o kadar da (mecburen) hoş görülen, ayrıcalıklı bir kuralsızlık. Başgarson usul usul size yaklaşırken saklamaya çalıştığınız ürpertiler; kişiliksiz bakışı, hassas ama saygıyla mahremiyet arasında tam dozundaki uzlaşma isteği sizin mesleki sermayenize gösterilen tam bir tapınma. Herhangi birisi değilsiniz, bir şahsiyetsiniz siz; burada kimse sizi gözetlemek için pusuya yatamaz, kimse asla sizin değerinizi ölçmeye kalkışamaz. Zaten sizin bu tür yerlere sızabilmiş olmanız başlı başına meşruluğunuzun bir güvencesidir. Eski zaman peçeteleri gibi damasko kumaşı misali dokunmuş değerli kumaşla kaplı, parşömenden de ince grenli kâğıda basılmış mönünün kapağını araladığınızda belli etmemeye çalıştığınız bir yürek çarpıntısı başlar. Tam dozunda, beğeni dolu bir şaşkınlıkla ve üstünkörü, mönünün yapraklarını çevirip birinci turu tamamlarsınız. Bakışlarınız kayar hatta uçmaya başlar, bildik bir şiire yakalanmamak için

telaşla size gerekli zamanı bırakmaz, uçuş sırasında sadece koca koca kesitleri yakalar, tesadüfen enseleyebildiği lüksü vurgulayan deyimlerin, sıfatların zenginliği içinde çılgınca eğlenirsiniz. Süt danası budu... Şamfıstıklı Kassate... Küçük ıstakozlu fenerbalığı dilimi... Doğal hazırlanmış parakete mahsulü benekli kırlangıç balığı... Patlıcanlı amberli jöle... Hardalla tatlandırılmış... Yaban sarmısağı turşusu... Marine edilmiş levrek balığı buğlama... Üzümlü dondurulmuş sabayon kreması... Büyük mavi ıstakoz... Pekin ördeği göğsü... Ve nihayet o büyü kendiliğinden devreye girerek tek bir cümleyle sizin dikkatinizi yalayıp yutarak içine soğuruyor ve kendinden geçmenin inanılmaz çekiciliği başlıyor:

Diken üzümüyle terbiye edilmiş ve özel sote tavasında kızartılmış Pekin Ördeği göğsü; küçük Jamaika Greyfurt'lu turtaları ve yaban sarmısağı turşusu eşliğinde.

Bir taraftan, sizi gafil avlayıp aniden bastıran ağzınızın akan suyunu engellemeye çalışırken, diğer taraftan da konsantrasyon gücünüz zirveye ulaşmak üzeredir. Artık bu muhteşem yemek senfonisinin en baskın notasının tutsaklığı altına girmişsinizdir.

Yemeği, bronz, altın ve badem renklerinin cümbüşüne sarıp sarmalayıp, güneşli, baharatlı ve tatlı vaatlerle sunuyor olsalar dahi size elektriği veren aslında tam olarak da ördek ve onun diken üzümüyle greyfurtu değildir. Aslında sizi çeken, arzusuyla yanıp tutuştuğunuz şey, henüz hiçbir şey değmemiş dilinizin üstünde o yaban sarmısağı turşusunun daha ilk temasta bıraktığı taze zencefilin, marine edilmiş soğanın ve miskin inkâr edilemeyecek katkılarıyla bıraktığı aroması ve eriyip gidivermesidir. Ancak mönüden seçiminizi kesinleştiren

tek şey bu değildir tabii ki. Hayvan panayırlarında kızartılan kümes hayvanlarının bir koku çağlayanı içinde yayıldıkları dumanları, Çin pazarlarının o kokusal renkliliği arasında tam kıvamında, ne ateşte çevrilerek, ne de şişe geçirilerek ama o özel sote tavasında döndüre döndüre, silkeleye silkeleye sanki beşik sallarmışçasına pişirilen, ısırırken kızarmış derisinin çatırdayarak yarılıp ağzınızda bıraktığı o muhteşem suyu ve hemen ardından gelen ördek etinin yumuşaklığı; işte bugünün mönüsünü seçebilmek için koku ve tat âlemine böyle bir yolculuk yapmam gerekiyordu. Ana tema seçilmişti, iş artık sadece etrafını oya gibi işlemeye kalmıştı.

Bilinmeyenler dünyasına dalıyormuş gibi kim bilir kaç kez böylesine mönülere dalmışımdır? Aslında bunun muhasebesini tutmak nafile bir çaba olurdu. Her seferinde yepyeni, el değmemiş zevk ve heyecanlar duymuşumdur. Ama bu hissettiklerim hiçbir zaman, mutfak sanatına yapılan keşif yolculuğunun azizlerinin azizi olarak bilinen Şef Lessière'in mutfağında hissettiklerim kadar yoğun olmamıştı; tıka basa muhteşem yemeklerle dolup taşan bir mönüyü elimin tersiyle iterek hor görüp, tıpkı bir şıllık gibi beni çeken basit bir mayoneze gırtlağıma kadar gömülmüştüm.

Durgun suda yol alan bir sandaldan insan elini suya nasıl sokar ve etrafında oluşan minik dalgalarla ardında çabucak kaybolan izlerini seyrederse, işte ben de aynen öyle parmağımı kendimi engelleyemeden mayonezin içinde gezdiriyordum. Şef'in müdavimlerinin akın akın gelmelerinin azaldığı öğleden sonralarından biriydi; kendimi aynen büyükannemin mutfağındaymış gibi hissettim, mutfağında hazırlamakta olduğu yeni mönüsü hakkında sohbet ediyorduk: haremine, yani mahremiyetine girmiş garip bir müdavim gibiydim.

Evet, bu bir mayonezdi ama işte beni yolu aslan sürüsünün içine düşmüş bir kuzu misali ne yapacağını bilemez bir şaşkınlığa düşüren de buydu zaten; bu geleneksel çeşni, bu mutfakta ilkelliğin şaşırtıcı bir dürtüsü gibi duruyordu. Mütevazı bir ev kadınının yapabileceği bir mayonezin yolunun nasıl olup da buraya düştüğü sorusuna cevap bulabilmek için sordum: "Bu nedir böyle?" Gülerek yanıtladı: "Ne olacak, mayonez tabii ki, sakın bana mayonezin ne olduğunu bilmediğini söyleme!" Ben ısrar ettim. "Yani bildiğimiz o basit mayonez, öyle mi?" Verdiği yanıt beni kıvamında hazırlanmayan bir mayonez gibi kesmişti: "Evet, hem de en basit şekliyle. Zaten daha iyi mayonez yapmanın formülünü bilmiyorum. Yumurta, zeytinyağı, tuz ve karabiber." Ben de ısrarımı sürdürüyordum: "Peki neye eşlik edecek bu mayonez?" Yüzüme dikkatle baktı ve yavaş bir sesle, "Neye eşlik edeceğini göstereceğim sana, bekle," dedi. Yamaklarından birinden sebzeleri ve fırında kızartılmış soğuk domuz etini getirmesini istedi, yamak istediklerini getirir getirmez tezgâha geçti ve sebzeleri soymaya koyuldu.

Unutmuştum, evet bunu unutmuştum ama o, bir yemek eleştirmeni olarak değil de bu mesleğin büyük bir üstadı olarak haksız bir şekilde mutfağın bazikleri olarak adlandırdığımız ama aslında mutfağın ana çatısını oluşturanları, biraz da bana kıyak geçiyormuş havasında ve üstelik ders verirmiş edasında hatırlatma görevini üstlenmişti, çünkü şeflerle eleştirmenler mutfakta kullanılan temizlik beziyle peçete gibidirler; birbirlerini tamamlarlar, görüşürler, birlikte çalışırlar, ancaaak aslında birbirlerini hiç sevmezler.

Havuç, kereviz, salatalık, domates, dolmalık biber, turp, karnabahar ve brokoli: bu sebzeleri uzunlamasına kesti, en azından uzunlamasına kesilebilenleri, son ikisi hariç tabii ki,

onları da uçlarından tutulabilecek çiçek gibi doğradı. Ardından birkaç incecik dilim o soğuk muhteşem domuz kızartmasını dilimledi. Ve mayoneze "bandırma" seremonisine başladık.

Mayoneze batırılmış çiğ sebzelerin temelde cinsellikle ilgili bir yönlerinin olduğu düşüncesini kimse kafamdan söküp atamaz. Sebzenin sertliği, yumuşak ve kaygan bir kremaya nüfuz ediyor. Birçok karışımda olduğu gibi, her iki besin maddesinin kimyalarında da diğeriyle karışıp uyum sağlayabilmek, yeni muhteşem bir maddeye dönüşmek için, yani tıpkı ekmek ve tereyağında olduğu gibi, kendi doğalarından taviz verip bir şey yitirmiyorlar. Evet, mayonez ve sebzeler doğalarının kalıcılıklarını koruyorlar, nasıllarsa öyle kalıyorlar, tıpkı cinsel ilişki sırasında olduğu gibi çılgınca bir uyum içinde ve beraberliklerinden son derece mutlu olan ancak kimliklerine sahip çıkan ve ondan hiçbir şey kaybetmeyen iki unsur. Ete gelince, kazançlı çıktığı kesin; gevrek ve yumuşak lifleri çiğnerken diş darbeleri altında aralanıyor, aralarına dolan mayonez ve sebze parçacıklarıyla çiğnenmesi ve yemesi kolay muhteşem bir yiyeceğe dönüşüyor. Üstelik tüm bu birlikteliğe nefis bir tadın nezaketi karışıyor, çünkü mayonezin kendi içeriğinde ısırılacak hiçbir şey yok, aynen suda olduğu gibi nazik ve gönül okşayıcı tarafsızlığıyla damağınızı ve dilinizi şaşırtıyor; ardından, turpun ve karnabaharın dilinizi küstahça ufak ufak ısırması, domatesin tatlı akışkanlığı, brokolinin varla yok arası ekşiliği, havucun ağzınızda her çiğnemede genişleyerek büyümesi ve nihayet kerevizin anasonumsu tadının ağzınızda yarattığı doyumsuz nüanslar... İnsana bayram ettiren bir şölenin bileşenlerini oluşturuyorlar.

Ancak bu olağandışı yemeği, bir koruluğun gölgesinde, güneşin ışıldadığı, rüzgârın hafifçe estiği o güzelim günlerde

yapılan bir yaz pikniği olarak düşündüğümde, otantikliğin derinliğinin ışıltısı altında tıpkı sudaki hava kabarcıklarının patlayıp özgürleşmek için yüzeye çıkma telaşları misali yüreğimde bir heyecan fırtınası kopuyor ve belleğime yepyeni bir anı düşüyor. Çünkü daha önce de belirttiğim gibi hayal kırıklığı yaratan bir aşçı olan annem de bize çok sıklıkla mayonez yedirirdi; o bildiğiniz, cam kavanoz içinde satılan, her süpermarkette bulabileceğimiz mayonezlerden ve gerçek tadına yapılan tüm saldırılara rağmen, anlatılması zor bir tuhaflıkla ben bu mayonezi seviyordum. Raf ömrünün uzatılması için bir sürü hazırlık safhalarından geçen hazır mayonezi, zanaatkârlığı ve esas tadı öldürmekle suçlayan ve onu yas tutmaya davet eden gerçek mayonezin bilmediği, hatta farkında bile olmadığı bir şey vardı ve bunu en büyük mutfak şefleri bile er ya da geç üzülerek de olsa itiraf etmek zorunda kalacaklardı: en homojen, en lezzetli ve akışkan mayonezler bile zamanla biraz dağılır ve ufalanır, mayonezin ilk üretildiği gibi pürüzsüz, krema gibi kalamaz, işin püf noktası da burada zaten, süpermarkette satılan mayonezde bunu göremezsiniz, içinde küçük parçacıklara, tortulara rastlayamazsınız ve dilinizde çözülebilenin akışkanlığı içerisinde akar gider.

Evet bu veya hemen hemen bu işte. İş, Pekin ördeği göğsü ile konserve merhem denen hazır mayonezin, dâhi bir şefin mahremiyeti ile basit bir bakkalın rafları arasında tercih yapmaya geldiğinde ben hep o estetik yoksunu, üst üste yığılmış malları satan, hepsi birbirinin kopyası gibi olan bakkalları, marketleri seçtim; işte benim tat konusundaki tercihlerimin suçlusu bu marketler. Market... Bu ismin beni allak bullak eden, etkileyen dalgaları inanılmaz boyutlarda... Evet, belki... Belki.

(Paul)

Grenelle Sokağı, koridor

Ne kadar büyük bir acı.

Yolunun üzerine kim çıktıysa öğüttü ve yuttu. Herkesi. Evlatlarını, karısını, metreslerini ve hatta son saatinde sanatının mahkûm edilmesine, yaşamsal taahhütlerinin feshedilmesine ve bizlere, yaşamının hiçbir anlamı kalmamış, yol kenarına tünemiş, kendi kendini anlamaktan bile uzaklaşmış zavallı bir dilenci gibi bizlere inleyerek uzattığı, kendisinin bile anlayamadığı bir yakarı dilekçesine dönüştürerek yadsıdığı eserini, sanatını bile yok etti – insanın son saatinde, yaşamı boyunca boş bir düşü kovalamış olduğunu ve kötülüğü öğütlediğini nihayet anlamış olması ne büyük bir talihsizlik ve mutsuzluktur. Demek, bir yemek... Sen ne zannediyorsun deli moruk, çılgın? Ne zannediyorsun? Yeniden bulmaya çalıştığın o eski tadı bularak, on yılların yanlış anlaşılmalarını silebileceğini mi, o taş yüreğinin çoraklığını satın alıp seni yeniden rahatlatacak sahte bir gerçeği bulacağını mı zannediyorsun? Halbuki, o düello meraklısı bütün silahşorların ortak özelliklerine sahipti: sıkı bir kalem, zeka, cesaret, pişkinlik ve cafcaflı bir karizma! Ya, üslubu ve biçemi... Üslubu ve biçemi, sanki bir nektardı, muhteşem bir yemekti, dilden düşürülmeyen

bir nakarattı, her seferinde heyecandan karnıma kramplar girerdi, yemekten veya başka şeylerden, nelerden konuştuğu hiç önemli değildi; konunun önemli olduğunu sanarak ne kadar yanıldığımızı, esas olanın onu anlatabilme sanatı olduğunu hatırlatırdı bize sanki her konuşmasıyla; konuşmalarından ifade ışıldardı her defasında, konu değil. Yemekler, şölenler sadece birer bahaneydi; hatta belki de o mücevherat ustası düzeyindeki yeteneğinin gün ışığına çıkarabileceklerinden bir tür kaçıştı: duygularının, heyecanlarının gerçek içeriğinden, sertliğinden ve acılarından kaçış ve nihayet başarısızlık... Ve böylelikle, dehası sayesinde harekete geçirebildiği o çok değişik duyguları, heyecanları kendi adına sonsuza dek teşhir edip irdeletebilecekken, esası yani gerçeği değil de önemsiz ayrıntıların söylenmesi gerekliliğine kendini inandırarak, şaşırıp yaşamı ıskalayarak ikincil ve önemsiz yollara saptı. Ne büyük bir acı... Ne büyük bir yürek yarası...

Bana sorarsanız, saman alevi gibi başarılarından ötürü doğru olanı göremiyordu. Ateşli, coşkulu bir genç adam olarak ne hırs ve arzularımın çarpıcı tezat ve isteksizce sürdürdüğüm rahat ve saygın yaşam; ne, bilinçaltımdaki üzgün çocuğu hayâsız sözcük dağarcığımla gizlemeye çalışarak diyaloğu zorlaştırmak için gösterdiğim inatçı tutumum, ne de ne kadar parlak olduğumu göstermek adına yanında oynadığım komedi bir illüzyon değildi... Paul, dâhi yeğen, sevgili çocuk, reddetmeye cüret edebilen, tiranın kurallarına karşı gelebilen, herkesin senin önünde kediler gibi mırıldandığı zamanlar açık, net ve yüksek sesle konuşmaktan, düşüncesini ifade etmekten çekinmeyen sevgili çocuk: Ama şunu bilmelisin deli moruk, evlatların en baş döndürücüsü, en azgını, en şiddet yanlısı, en asisi bile buna babasının izniyle sahip olabilir ancak, babanın kendisinin bile çözemediği bir nedenle

bu karmaşa ortamına, aile ocağının yüreğine saplanmış bu dikene, en basit irade ve karakter sınıflandırmalarının bile yalanlandığı bu karşı gelme, muhalefet yapma adacığının aile içinde oluşmasına ancak bir baba izin verebilir. Sadece sen istediğin için ben senin kahrolasıca iblis ruhunun temsilcisi oldum; hangi genç kendisine sunulan bu güç, muhalif olma görevini yüklenerek bu yarı tanrısallaşma rolüne soyuna dürtüsüne karşı duyarsız kalabilir ki? Ah çılgın, deli moruk... Jean'ı aşağılıyorsun, beni göklere çıkartıyorsun, halbuki her ikimiz de senin arzularının meyveleriyiz, ancak aramızda tek bir fark var, Jean sürünüp ezilirken, ben bunun keyfini çıkartıyor, sefasını sürüyorum.

Ama gerçeği dile getirmek, tartışmak için, olması gerekeni yapabilmek için çok geç artık. Konuşmalara, sohbetlere kulak asacak kadar dindar değilim, hele son dakika söylemlerine asla. Ben de, hak etmediğim, olmadığım sıfatların rollerine soyunmuş olmaktan dolayı ömrümün sonuna kadar alçaklığımın, rezilliğimin sırtıma vurduğu yükle yaşayarak kefaret ödeyeceğim.

Her şeye rağmen Jean'la konuşacağım.

İçe doğuş

Grenelle Sokağı, oda

Ve sonunda birdenbire anımsıyorum. Gözlerimden yaşlar boşanıyor. Kendimden geçmiş bir şekilde etrafıma toplananlara çırpınarak, anlaşılması zor birkaç kelime mırıldanıyorum, bir yandan ağlıyorum, bir yandan gülüyorum, ellerimi son bir gayretle havaya kaldırıp daireler çiziyorum. Etrafımdakiler, hareketleniyorlar, endişe içindeler. Yaptığım hareketlerle neye benzediğimin farkındayım aslında: can çekişen yaşlı bir adamın, ölümün eşiğinde aklını yitirip çocuklaşması benimki. Dante'ye yaraşır son bir çabayla heyecanımı geçici olarak da olsa gemleyebiliyorum sonunda; kendi sevincime karşı bir devin savaşı benimkisi, çünkü kendimi mutlaka anlatabilmeliyim.

"Paul... yavrum... Paul..." diyebiliyorum zorlukla, "evladım... benim... için... bir şey... yapmanı... istiyorum... lütfen."

Bana doğru eğildi, burnu neredeyse benimkine dokunuyor, sıkıntıdan işkenceye uğramış kaşları, çılgına dönmüş mavi gözleri üzerinde imrenilecek güzellikte bir motif oluşturuyordu. Beni anlayabilmek çabasıyla tamamen gerilmişti.

"Evet, evet, amca," dedi, "ne istiyorsun, ne istiyorsun söyle?"

"Git... bana... *chouquette*[1]... al," diyebiliyorum, bu kelimeleri telaffuz edebilmenin verdiği ruhumu saran bu mutluluğun saatinden önce ruhumu teslim etmeme yol açacağı endişesini derinden hissetmeme rağmen. Ölüyor muyum diye bir an direnerek bekledim, ancak hiçbir şey olmadı.

"*Chouquette* mi? *Chouquette* mi istiyorsun yani?"

Sefil bir gülümsemeyle kafamı salladım. Onun da acıdan büzülmüş dudaklarında hafif bir gülümseme belirdi.

"*Chouquette* istiyorsun yani, öyle mi çılgın ihtiyar?" diyerek, sevgiyle kolumu sıktı. "Tamam, hemen gidiyorum, hemen gidiyorum almaya."

Paul ayağa kalkıp, odanın kapısına doğru yöneldi, Anna'nın onu arkasından, "Lenôtre pastanesine git, en yakını o," dediğini duydum.

Anna'nın sözleri yüreğime saplanan bir kramp etkisi yarattı bende. En korkunç kâbuslardaki gibi sözcüklerin ağzımdan çıkabilmesi için sonsuz bir zaman gerekirken, etrafımdaki varlıkların hareketleri, benim yavaşlığımla kıyaslandığında başımı döndürüyordu. Paul odanın kapısından çıkıp kaybolmadan önce sözlerim ona yetişmeliydi, bir şeyler yapmalıydım. Harekete geçmeye karar verdim, anlamsız el, kol, kafa hareketleri yaparak nihayet yastığımı yere fırlatmayı başardım, oh nihayet bağışlayıcı ulu Tanrım, dille anlatılmaz, söze sığmaz yüze kudret: hepsi birden bana döndüler:

"Ne oldu amca, ne istiyorsun?"

İki adımda hemen yanımda bitiverdi –Tanrım nasıl bu kadar seri hareket edebiliyorlar, nasıl bu kadar çabuk olabiliyorlar, demek ki ben daha şimdiden öbür dünyaya doğru

1 Un, süt, yumurta, tereyağı, toz ve pudra şekerinden yapılan, küçük lahana şeklinde, fırında pişirilen, üstüne pudra şekeri dökülerek yenen, lokma benzeri tatlı bir hamur işi. (ç.n.)

yola çıkmış olmalıyım, sinemanın ilk dönemindeki filmlerin oyuncularının kesik kesik ve seri hareketleri vardır ya, işte öyle görmeye başladım onları– hıçkırmaya başladım, rahatlamıştım. Ama onlar endişe ve telaş içindeydiler, Anna yerden yastığı kaldırıyordu, acınacak bir jestle onları rahatlattım.

"Sakın... ama... sakın ha... Lenôtre... pastanesine... gitme... pastaneden... alma... sakın... ben... plastik... poşet... içinde... Leclerc Süpermarketi'nde... satılan... lahanacıklardan... istiyorum," çırpınarak nefes aldım:

"Yumuşak... tatlı... lahanacıklardan... Süpermarket... lahanacıklarından... istiyorum."

Ve bu sözlerimle, arzumun ve içinde bulunduğum çaresizliğin tüm gücünü toplayarak bakışlarımla gözlerinin derinliklerine dalıyorum, çünkü ona ilk defa, sözcüğün tam anlamıyla, bunun bir ölüm kalım meselesi olduğunu anlatmak istiyorum, anladığını hissediyorum, hatta biliyorum. Kafasını sallıyor, kafa sallamasında eski suç ortaklığımızın sıkıntılı ama biraz da sevinç ve rahatlamayla yeniden ve belli belirsiz doğuşu var sanki. Artık konuşacak mecalim kalmıyor, o ise neredeyse koşarak odadan çıkıyor, onun ardından ben de anılarımın mutlu, ipeksi yumuşaklıklarının içine bırakıyorum kendimi tekrar.

Şeffaf plastik torbalarının içinde beni bekliyorlardı. Ahşap rafta, kâğıt poşetlerindeki baget ekmeklerin, tam ekmeklerin, kruvasanların, *brioche*'lerin, minik turtaların yanında *chouquette*'ler plastik poşetlerinin içinde sabırla beni bekliyorlardı. Çünkü onları oraya özensizce fırlatmışlardı, onları büyük bir aşkla, iyice havalansınlar, birbirlerine yapışmasınlar diye teker teker tepsiye dizen pastacının sanatına en ufak bir saygı duymadan; poşetin içinde, sıcaktan uyuyan enikler gibi birbirlerinin üstüne yığılmış, yapışmışlardı. Fakat fırından

çıktıktan sonra son mekânlarına yerleştirilirlerken, poşetin iç yüzeylerinde yoğunlaşan, kendinden son derece emin tatlı buharı yumuşamaya uygun bir ortam yaratmış olurdu.

Chouquette'lerın en önemli ölçütü kendine saygı duyan tüm hamur türleriyle aynıdır. Sertliğinden kaçınmak kadar aşırı yumuşaklığından da kaçınmak gerekir. Hamur, ne lastik gibi sünmeli, ne içi boşalmış, ne kırılgan, ne de kuru olmalıdır. Başarısı, zayıf olmayacak kadar yumuşak, sert olmayacak kadar tıkız ve dolgun olmasındadır. İçine krema dolduran pastacının en dikkat etmesi gereken şey kremanın *chouquette*'leri yumuşatmasını engellemektir. Bu kremalı *chouquette*'lerle ilgili olarak en önemli şey olan kremanın sınırlarını belirleyen intikamcı ve yıkıcı sayfalar dolusu o kadar çok yazı yazdım ki, sonunda hepsi kadınların eline düştü. İşte böyle.

İnsan nasıl olur da kendisine bu denli ihanet edebilir? Zevkimizin varlığını inkâr etmekten, sevdiğimiz şeyi aşağılamaktan, damak tadımızı bozmaktan daha derin başka hangi suç olabilir ki? On beş yaşındaydım, o yaştaki çocukların olabileceği kadar vahşice ama ayırdına varamadığım bir şekilde acıkmış olarak liseden çıkardım, ancak bugün sakin bir huzur içerisinde anlıyorum ki eserime gölge düşüren, eksik kılan işte buydu. İşte bu akşam, tüm eserimi, yaptıklarımı son bir tek süpermarket tatlı lahanacığı uğruna, hiçbir pişmanlığın, geçmişe yönelik özlemin zerresi bile olmadan feda edebilirim.

Plastik torbanın üzerini çekiştirerek küçük bir delik açıyor, sonra parmağımla o deliği genişletiyor ve elimi torbaya daldırıyordum, poşetin iç yüzeyinin şekerin buharlaşmasıyla oluşan yapış yapışlığını sevmiyordum. Birbirlerine yapışmış hemcinsleri arasından bir tane tatlı lahanacığı özenle çekip alıyor, bir ritüel ciddiyeti içerisinde ağzıma götürüyor, yutarken mest olmuş bir şekilde gözlerimi kapıyordum.

İlk lokma, ikinci ve üçüncü lokma üzerine çok şey yazılmıştır. Bu konuya yönelik çok şeyler söylenmiştir. Üstelik hepsi de doğrudur. Ancak bilmelisiniz ki, hiçbiri ama kesinlikle hiçbiri, hem de uzak arayla, bu ıslak hamurun önce dile dokunuşunun sonra öğütülmesinin orgazm yuvasına dönüşen ağızda bıraktığı o dile ve söze sığmaz duygu sağanağına ulaşamaz.

Suyu çekmiş şeker kıtır kıtır olmuyor, sanki dişleriniz arasında kristale dönüşüyor, parçacıkları kavga dövüş çıkartmadan büyük bir uyum içerisinde birbirlerinden ayrılıyor, çene kemikleri onları kırmıyor, aksine büyük bir yumuşaklıkla tarifi olanaksız eriyen gevreklikle bir bale şölenine dönüştürerek birbirlerinden ayırıyor. *Chouquette*, damağımın ulaşılması en imkânsız mukozalarıyla ortaklığa soyunuyor, fettan yumuşaklığı yanaklarımın içiyle flört ediyor, şekerin tatlılığının mükemmelliğini bir kerte daha artırdığı patavatsız elastikliği onu hemencecik homojen ve akışkan bir hamura dönüştürüyor. Vakit kaybetmeden hemen yutardım, çünkü benimle tanışmayı sabırsızlıkla bekleyen on dokuz tane vardı poşetin içinde. Sadece sonuncular, poşetin dibinin görülmesinin yarattığı umutsuzluk ve keyfi uzatmak çabasıyla çiğnenecek, dönüp dolaşıp tekrar çiğneneceklerdir. Son çiğnemelerimi yaparken, umutsuzluğumun tesellisiyse bu ilahi poşetin dibinde kalan son armağan, yani kristalleşmiş şekerler olurdu: o en son büyülü topağı, büyük bir üzüntü içerisinde, vıcık vıcık yağlı parmaklarımla poşetin dibine iyice bandırarak bu tatlı şölenimi sonlandırırdım.

Dilimin, endüstriyel hamur ve tortulaşmış şekerli sıvıyla imal edilmiş bu süpermarket *chouquette*'leriyle tamamen mistik kaynaşmasıyla sonunda Tanrı'ya ulaştım. Meslek

hayatım boyunca, asla benim olmayan tat ve tutkular uğruna onu unutmuş ve kurban etmiştim, bu bana uzak olan şeyler az kalsın yaşamımın son anlarında bir kez daha beni aldatacaklardı.

Tanrı, yani kaba, ilkel, paylaşılmamış, kendi çekirdeğimizden kaynağını alıp, sadece kendi mutluluğumuzu dikkate alan ve sonunda yine kendimize dönen zevkimiz; Tanrı, yani otantik arzumuzun ve katıksız zevkimizin kutsaması içerisinde tamamen baş başa olduğumuz, mahremiyetimizin o gizemli bölgesi. Düşlerimizin en derininde yuvalanan ve sadece içimizdeki, "Ben"in esinlendiği merkez misali, *chouquette* de benim yaşama ve var olma gücümün göğe yükselmesiydi. Tüm yaşantım boyunca onun hakkında yazabilecekken, tüm yaşantım boyunca ona karşı yazdım. Kaybedilmiş, başıboş, serserice geçen onca yılın ardından, sadece ölüm saatimde bulabildim onu ancak. Ve aslında çok da önemli değildi, ölümümden önce Paul onu bana tekrar getirdi.

Sorun yemek yemek, yaşamak değil, asıl olan bunların "nedenini" bilebilmek. Baba, oğul ve kutsal *chouquette* adına, amin... Artık ölebilirim...

Pierre Gagnaire'e harita ve şiir için teşekkürler.

Kirpinin Zarafeti'nin yazarı Muriel Barbery'nin ilk romanı *Gurmenin Son Yemeği*, ömrünün son gününde, gençliğinin ilk tadını hatırlamaya çalışan bir gurme hakkında, Proust'u aratmayacak bir lezzet ve anlatı şöleni.

Eleştirel kabuğunun altında çocukluğuna, büyükannesinin mutfağına, samimiyete ve basit tatlara duyduğu özlemle yaşayan lezzetlerin üstadı, Paris'in gösterişli restoranlarından sempatik pastanelerine, aile ilişkilerinden tutku dolu aşklara hayatının dökümünü yapıyor.

"Öleceğim ama yüreğimde cirit atan bir tadı anımsamayı bir türlü başaramıyorum. Biliyorum ki bu tat, tüm yaşamım boyunca susturduğum bir kalbin anahtarını elinde tutan, tüm yaşamımın ilk ve son gerçeği."

MEILLEUR LIVRE DE LITTÉRATURE GOURMANDE VE BACCHUS-BSN ÖDÜLLERİ



KIRMIZIKEDİ
www.kirmizikedikitap.com
www.facebook.com/kirmizikedikitap
twitter.com/krmzkedikitap
instagram.com/kirmizikediyayinevi



₺ 12