anthony bourdain mutfak sırları



anthony bourdain
mutfak sırları

aşçılık dünyasından mahrem maceralar

2. BASKI

anthony bourdain

mutfak sırları

aşçılık dünyasından mahrem maceralar

İngilizce aslından çeviren:
Dost Körpe



OĞLAK / YEMEK / ANI

Mutfak Sırları - *Kitchen Confidential* / Anthony Bourdain
İngilizce aslından çeviren: Dost Körpe

© Anthony Bourdain, 2000
© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2002
Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli
Kitap tasarımı: Derya Diblen
Kapak tasarımı: Murat Deniz
Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.
Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları
Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri
Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu
Zambak Sokak 29, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
e-posta: oglak@oglak.com

İkinci baskı: 2006
ISBN 975 - 329 - 458 - 1

İÇİNDEKİLER

APERATİF
şefin notu / 9

BİRİNCİ SERVİS
yemek güzeldir / 13
yemek sekstir / 23
yemek acıdır / 29
CIA'de / 39
mal carne'nin dönüşü / 48

İKİNCİ SERVİS
kim pişirir? / 55
mutfağımızdan masanıza / 63
profesyoneller gibi yemek yapma yolları / 74
sahiplik sendromu ve diğer tıbbi anormallikler / 84
koca ayak / 91

ÜÇÜNCÜ SERVİS
kendimi kanıtlıyorum / 103
mutlu zamanlar / 118
geleceğin şefi / 126
kıyamet / 132
çöl yılları / 141
et hakkında bildiklerim / 150
"pino noir" toscana macerası / 159

TATLI
sıradan bir günüm / 175
yardımcı şefim / 198

muhabbet düzeyi / 213
diğer çalışanlar / 221
gerçek soyadı belirsiz adam / 227
insan kaynakları / 237

KAHVE ve BİR SİGARA
bryan'ın hayatı / 243
tokyo görevi / 259
demek şef olmak istiyorsunuz? yeni başlayanlara öğütler / 279
mutfak kapandı / 286

teşekkürler

Bu kitabın bazı kısımları daha önce başka yerlerde yayımlandı: "Mutfağımızdan Masanıza"nın çoğu ve mesleki hayatımla ilgili başka birkaç bölüm *The New Yorker*'da, "Bunu Okumadan Yemek Yemeyin" başlığıyla çıktı. "Tokyo Görevi" bölümüyse ilk defa *Food Arts*'ta yayınlandı. Canongate Yayınevi'nden çıkan *Rover's Return* derlemesine verdiğim "Şef Gece Dışarı Çıkıyor" adlı kısa öyküyü okuyanlar, öyküdeki kurgusal kahramanın kalabalık bir ızgaracıda benimkine çok benzeyen utandırıcı bir deneyim yaşadığını anımsayacaktır.

Ayrıca her şeyimi borçlu olduğum Joel Rose'ye teşekkür etmek istiyorum... ve Bloomsbury Yayınevi'nin ABD şubesinden Karen Rinaldi ile Panio Gianopoulos'a, Jamie Byng'a, David Remnick'e, şeytani Taş Kardeşlere (Rob ve Web), Tracy Westmoreland'e, José de Meireilles'le Philippe Lajaunie'ye, Steven Tempel'a, Michael Batterberry'ye, Kim Whiterspoon'a, Sylvie Rabineau'ya, David Fiore'ye, Scott Bryan'a ve *Les Halles*'deki muhteşem ekibime, yani Franck, Eddy, Isidoro, Carlos, Ömer, Angel, Bautista ve Janine'e.

Şimdi iktidar aşçılarındır.

Nancy'ye

Yazarın Notu:
Hikâyemin parçası olan bazı kişilerin ve restoranların adlarını değiştirdim.

APERATİF

şefin notu

BENİ YANLIŞ ANLAMAYIN: Restoran dünyasını *seviyorum*. Hâlâ o dünyanın *içindeyim*. Muhtemelen bir saat sonra, Park Avenue'nun aşağı tarafındaki bir bodrum katı mutfağında *demi-glace* yapmak için kemik kaynatacak ve sığır filetosu kesecek olan, klasik eğitim almış ve mesleğine ömrünü vermiş bir şefim.

Bulaşıkçı, yamak, kızartmacı, ızgaracı, sosçu, aşçı ve şef olarak geçirdiğim yıllar boyunca gördüğüm, öğrendiğim ve yaptığım her şeyi bu mesleğe kızgın olduğum ya da lokanta müşterilerini dehşete düşürmek için anlatacak değilim. Bu kitap çıktıktan sonra da şefliği sürdürmek *istiyorum*. Çünkü bildiğim tek hayat tarzı bu. Bir gün sabahın dördünde yardıma ihtiyaç duyarsam (mesela borç para, ağlamak için yaslanacak bir omuz, bir uyku hapı, kefalet parası ya da yağmurlu havada beni tehlikeli bir semtten geçirecek bir araba gibi), arayacağım kişi kesinlikle bir yazar *olmayacaktır*. Ya yardımcı şefimi ararım ya ondan öncekini ya da yirmi yıldan fazladır birlikte çalıştığım sosçumu.

Size restoran dünyasının gizli, karanlık köşelerinden... "Rom, oğlancılık ve kırbaç" karışımında sarsılmaz bir düzeni ve sinir bozucu bir kaosu barındıran, yüzyıllardır süregelen askeri bir hiyerarşiye sahip bir alt kültürden söz etmek istiyorum. Çünkü kendimi bu kültürün içinde çok rahat hissediyorum, sıcak su dolu bir küvetteymişçesine. Bu dünyada rahat hareket edebiliyorum. Bu dünyanın dilini biliyorum. New York şehrinin

şef ve aşçılarının bu küçük ensest meraklısı dünyasındaki insanları tanıyorum. Mutfağımda nasıl davranmam gerektiğini biliyorum (gerçek dünyadakinin tersine). Bu kitabı okuyan profesyonellerin, onu olduğu gibi, yani günlerinin ve gecelerinin çoğunu "normal" toplumsal ilişkilerden mahrum kalma pahasına çalışarak geçiren bizlerin hayatlarına tarafsız bir bakış olarak görüp keyif almalarını istiyorum. Cuma ve Cumartesi geceleri hiç eğlenmeye çıkmamak, hiç tatil yapmamak, dünyadaki diğer insanlar işlerinden çıkarken en yoğun saatlerini yaşamak insanın dünya görüşünü epey tuhaflaştırır. Meslektaşlarımın bunu kabul edeceğini umuyorum. Bu kitabı okuyan restoran çalışanları yaptığım şeyi beğenebilirler de, beğenmeyebilirler de. Ama yalan söylemediğimi bilecekler.

Okuyucuların profesyonel düzeyde gerçekten güzel yemekler yapmanın hazlarını biraz olsun kavramalarını istiyorum. Kendi ekibine sahip olmak gibi bir çocukluk hayalinin gerçekleşmesinin nasıl bir şey olduğunu anlamalarını, büyük ve gürültülü bir şehirdeki bir restoran mutfağının atmosferini, görünüşünü ve kokularını tanımalarını istiyorum. Ayrıca mutfak cephesinin ilginç dilini, kurallarını ve karanlık mizahını elimden geldiğince aktarmak istiyorum. Kitabımı okuyan sivillerin, bu hayatın her şeye karşın *eğlenceli* olabileceğini düşünmelerini istiyorum.

Bana gelince... Kendimi hep yemek dünyasının Chuck Wepner'ı olarak görmüşümdür. Chuck, Ali-Frazier döneminde "Hemofilili Bayonne" lakabıyla tanınan bir boksördü. En az birkaç raunt ayakta kalabilmeyi mutlaka başarır, ringte hep elinden gelenin en iyisini yapardı. Dayanıklılığını, direncini, ayakta kalabilme azmini ve bir erkek gibi dayak yiyebilmesini hep takdir etmişimdir.

Yani sizinle konuşan kişi bir süperşef değil. Evet, CIA'den mezun oldum, Avrupa'ya gittim, şehirdeki bazı ünlü iki yıldızlı otellerin restoranlarında çalıştım (oldukça kaliteli yerlerdi). Benden başarılı meslektaşlarıma çamur atmaya çalışan garez dolu biri de değilim (gerçi fırsat bulursam

bunu da yaparım). Ben genellikle klas mekânlarda asıl şef, psikopatın, zorbanın ya da megaloman ayyaşın teki çıkarsa yerine çağrılan biriyim. Bu kitap sokak seviyesindeki aşçılıkla ve pratisyenleriyle ilgilidir. Aşçılar kahramanlardır. Bu işten epeydir iyi para kazanıyorum (çoğunu Manhattan'ın göbeğindeki "büyük" restoranlardan kazandım), yani konuya biraz hâkimim. Anlatacak birkaç şeyim var.

Bu kitabın kariyerimi *bitirmesi* ihtimali de var tabii. Korkunç şeyler anlatacağım. Ayyaşlardan, keşlerden, yiyecek deposunda düzüşenlerden, iştah kaçırıcı mutfak ayrıntılarından ve yaygın mesleki alışkanlıklardan söz edeceğim. Neden Pazartesi'leri balık sipariş etmemeniz gerektiğini, yemeklerini çok pişmiş sevenlere neden kazanın dibindeki artıkların götürüldüğünü, deniz mahsullü omletin neden iyi bir *brunch* yemeği seçimi *olmadığını* anlatacağım. Bütün bunlar müstakbel işverenlerimin hoşuna gitmeyecek elbette. Vejetaryenleri, sosunu "yanında" isteyenleri, laktoz düşmanlarını ve Emeril Lagasse'nin aşçılığını sevmeyişim, *Yemek Kanalı*'nda kendi programıma sahip olmamı güçleştirecek. Bu aralar André Soltner'la hafta sonları kayağa çıkacağımı ya da yakışıklı Bobby Flay'in bana sırt masajı yapacağını hiç sanmıyorum. Eric Ripert beni arayıp yarınki balık spesiyalitesi konusunda fikrimi sormayacak. Olsun. Gördüklerim konusunda kimseyi kandırmak *istemiyorum*.

İşte hepsi burada: İyisiyle, kötüsüyle, çirkiniyle. İlgili okuyucular birkaç kullanışlı aletle profesyonel görünüşlü ve lezzetli yemekler yapmayı öğrenebilirler... Ama öte yandan, bir daha *asla moules marinieres* sipariş etmemeye de karar verebilirler. *Ne yapalım*, öyle olsun.

Aşçılık dünyasına uzun süredir tutkunum. Bu dünyada muhteşem ve komik anılarım oldu. Ama insan eski bir ilişkisine bakarken en çok mutlu anılarını, o ilişkiye başlamasını ve sürdürmesini sağlayan şeyleri hatırlar. Bu benim için de geçerli. Umarım okuyucuya o şeyleri ve o zamanları iyi bir şekilde aktarabilirim. Restoran dünyasına beklenmedik bir bi-

çimde girmekten asla pişmanlık duymadım. Üstelik, güzel yemek yemenin risk almak olduğuna uzun süredir inanıyorum. Konu ister pastörize edilmemiş Stilton peyniri, ister çiğ istiridye ya da ister organize suç örgütlerinin "dostları" için çalışmak olsun, kesin olan bir şey var ki, yemek benim için hep bir macera olmuştur.

BİRİNCİ SERVİS

yemek güzeldir

Yiyeceğin, insanın yalnızca karnı acıktığında midesine indirdiği (tıpkı bir benzin istasyonunda otomobilinin deposunu doldurur gibi) bir madde olmadığını ilk kez ilkokul dördüncü sınıftan sonra anladım. Ailemle Avrupa'ya tatile gidiyorduk. *Queen Mary*'nin kabin sınıfının restoranında oturuyorduk. Bir yerlerde bir fotoğrafımız var: Annem Jackie Onassis güneş gözlüğünü takmış, erkek kardeşimle ben şirin denizci kıyafetleri giymişiz, o devasa Cunard transatlantiğe, ilk deniz aşırı yolculuğumuza çıkıp babamın atalarının memleketi olan Fransa'ya gitmenin heyecanıyla biniyoruz.

Gözlerimi açan çorba oldu.

Soğuktu.

O ana kadar çorbadan anladığı şey yalnızca Campbell's marka konserve domates kremasıyla tavuklu şehriye olan meraklı bir ilkokul dördüncü sınıf öğrencisi için büyük bir keşifti bu. Daha önce restoranlarda yemek yediğim olmuştu tabii. Ama ilk kez yediğim bir yemeğin farkına varıyordum. İlk kez bir yemekten tad alıyordum ve daha da önemlisi, bu tadı unutmayacaktım. Sabırlı İngiliz garsona o nefis, soğuk sıvının ne olduğunu sordum.

"*Vichyssoise*" dedi. Bu sözcük bana hâlâ büyülü gelir (o çorbayı binlerce kez yapmama karşın). Yaşadığım o deneyime ilişkin her şeyi hatırlıyorum: Garsonun çorbayı gümüş bir kepçeyle kâseme koyuşunu, üstüne kaşıkla garnitür olarak minik minik doğranmış frenksoğanları serpişini, o

nefis kremamsı pırasa ve patates tadından aldığım şaşırtıcı hazzı, çorbanın soğuk oluşu karşısındaki şaşkınlığımı.

Atlas Okyanusu'nda yaptığımız o yolculuk hakkında başka pek bir şey hatırlamıyorum. *Queen*'in sinema salonunda, Jerry Lewis ile Tony Curtis'in oynadığı *Boeing Boeing* filmini ve bir Bardot filmini izledim. Gemi eski olduğundan, yol boyunca korkunç bir biçimde sallanıp gıcırdadı (resmi açıklama, buna yol açanın geminin altına yapışan midyeler olduğuydu). New York'tan Cherbourg'a o gemiyle gitmek, dev bir çim biçme makinesinin üstünde yolculuk etmek gibiydi. Kardeşimle ben kısa sürede can sıkıntısına kapılarak, zamanımızın çoğunu "Gençler Salonu"ndaki paralı müzik makinesinde "House of the Rising Sun"ı dinleyerek ve güvertenin altındaki tuzlu su havuzunun dalgalanmalarını izleyerek geçirmeye başladık.

Ama o soğuk çorba aklımdan çıkmıyordu. Dilimin farkına varmamı sağlıyor, beni bir biçimde gelecekte olacaklara hazırlıyordu.

Uzun şeflik merdivenine tırmanmamı sağlayan ikinci olay da Fransa'ya yaptığım o ilk yolculuk sırasında gerçekleşti. Gemiden indikten sonra annem ve kardeşimle birlikte İngiliz Kanalı'ndaki, Normandiya'nın soğuk ve ücra bir bölgesindeki ufak bir sahil kasabası olan Cabourg civarında, kuzenlerimin yanında kalmaya başladık. Oranın havası hemen her zaman bulutluydu. Denizi de buz gibiydi. Kasabalı çocuklar Amerikalı olduğuma göre Steve McQueen'le John Wayne'i bizzat tanıdığımı, onlarla ahbap olduğumu, birlikte çayırlarda bayırlarda takıldığımızı, at sürüp suçluları vurduğumuzu sanıyordu. Yani şöhretin tadını almaya başlamıştım bile. Deniz yüzülemeyecek kadar soğuk olsa da, sahillerde Naziler'den kalma gözetleme kuleleri ve top mevziileri vardı. Bunların çoğunda hâlâ mermi ve yanık izleri duruyordu. Ayrıca kumulların altında tüneller uzanıyordu. Bütün bunlar bir çocuk için epey ilginç şeylerdi. Minik Fransız arkadaşlarımın Pazar günleri sigara içebildiklerini öğrenince hayrete düş-

müştüm. Ayrıca yemeklerde sulandırılmış sofra şarabı içiyorlardı. En güzeli de, Vélo Solex motosikletleri vardı. İşte çocuklar *böyle* yetiştirilmeli, diye düşündüğümü hatırlıyorum. Ne yazık ki annem aynı fikirde değildi.

Fransa'daki ilk birkaç haftam boyunca yeraltı tünellerinde gezinip Nazi cesetleri aradım, minyatür golf oynadım, sigara çaldım, bol bol *Tenten* ve *Asteriks* çizgi romanları okudum, arkadaşlarımın motosikletleriyle gezdim ve gözlem yaparak küçük hayat dersleri öğrendim: Mesela aile dostumuz Mösyö Dupont bazı yemeklere metresiyle, bazılarınaysa karısıyla gidiyordu. Çocuklarıysa buna aldırmaz gibiydi.

Yiyecekler pek hoşuma gitmemişti.

Tereyağında, gelişmemiş damağıma hiç hoş gelmeyen "peynirsi" bir tad vardı. 60'ların Amerikası'nda bir çocuğun hayatının vazgeçilmezleri, hatta zorunlu ritüelleri arasında olan sütün tadı, burada iğrençti. Öğle yemeklerinde genellikle yalnızca jambonlu sandviç ya da *croque-monsieur* yeniyordu. Kadim Fransız mutfağı henüz beni etkilememişti. Fransız yemekleri ve tarzı hakkında dikkatimi çeken şeyler, *eksikleriydi.*

Birkaç hafta sonra bir gece trenle Paris'e gittik. Orada babamla buluştuk ve gezi aracımızı, pırıl pırıl bir Rover Sedan Mark III'ü gördük. Paris'te önce Lutétia Oteli'nde, sonraysa Haussmann Bulvarı'ndaki biraz döküntü ve eski bir otelde kaldık. Kardeşimle benim menü seçeneklerimiz biraz çoğalmıştı. Artık biftek ve hamburger yiyebiliyorduk. Tipik turistler gibi davrandık: Eyfel Kulesi'ne çıktık, Boulogne Ormanı'nda piknik yaptık, Louvre Müzesi'ndeki muhteşem sanat eserlerinin önünden geçtik, Luxembourg Bahçeleri'nin fıskiyeli havuzundaki oyuncak yelkenlileri ittik. Şimdiden suça meyil göstermeye başlamış olan dokuz yaşındaki bir çocuk için bunların hiçbiri ilginç değildi. O sıralar başlıca ilgi alanım, İngilizce *Tenten* koleksiyonumu genişletmekti. Hergé'nin güzel çizimlerle anlattığı öykülerdeki uyuşturucu kaçakçıları, eski tapınaklar, çok uzaklardaki tuhaf diyarlar ve kültürler bana çok *ilginç* geliyordu. Zavallı ebeveynim Fran-

sa'dan yakınıp durmamı engellemek için İngilizce kitaplar satan W. H. Smith dükkânından bana yüzlerce dolarlık *Tenten* çizgi romanları almak zorunda kalıyordu. Şort giymeye zorlanmaktan dolayı hızla asık suratlı, hırçın, asabi bir velede dönüşmeye başlamıştım. Kardeşimle sürekli kavga ediyor, her şeyden yakınıyor, annemin hayallerinin yolculuğunu her açıdan berbat ediyordum.

Ebeveynimse ellerinden geleni yapıyordu. Bizi her yere, bir sürü restorana götürüyorlardı. Her seferinde ısrarla hamburger (ketçaplı) ve "Cola" istediğimizdeyse irkiliyorlardı kuşkusuz. Tereyağındaki peynir tadından şikâyet etmeme, o dönemin meşhur sodalarından olan Pschitt'e *Shit*! [bok] dememe sessizce katlanıyorlardı. Fransızca konuştuklarında onlarla dalga geçmeme aldırmamaya çalışarak, beni hoşlanacağım bir şeyler bulmaya teşvik ediyorlardı.

Nihayet dışarı çıkarken yanlarına çocuklarını *almamaya* başladılar.

Bunu çok iyi hatırlıyorum, çünkü tokat yemiş gibi olmuştum. Yiyeceğin önemli bir şey olabileceğini, asabi mizacımı sakinleştirebileceğini anlamaya başlamıştım. Mahrum bırakıldığım şeyler gözlerimi açmıştı.

Kaldığımız kasabanın ismi Vienne'di. Buraya gelmek için kilometreler kat etmiştik. Kardeşimle ben *Tenten*'lerimizi tüketmiştik, bu yüzden çok huysuzduk. Fransa'nın kırları, ağaçlı güzel yolları, çitlerle çevrili tarlaları ve tablo gibi köyleri ilgimizi çekmiyordu. Ebeveynimize haftalar boyu yemeklerini zehir etmiş, yakınıp durmaktan hiç vazgeçmemiş, tersine giderek azıtmıştık. Bize hamburger ve jambonlu sandviç gibi şeyler almaya uzun süre sabırla katlanmışlardı. Ama artık canlarına tak etmişti. Yatakların fazla sert, yastıkların fazla yumuşak, tuvaletlerin fazla tuhaf olduğunu işitmekten bıkmışlardı. Biraz sulandırılmış şarap içmemize bile izin vermişlerdi. Bunu yalnızca Fransızlar'ın âdeti olduğu için değil, çenelerimizi kapatmak için de yapmışlardı sanırım. Kardeşimle beni, iki minik Çirkin Amerikalı'yı, her yere götürmüşlerdi.

Vienne'de işler değişmişti.

Gıcır gıcır Rover'ı *La Pyramide* diye ilginç bir adı olan bir restoranın önüne park ettikten sonra bize bir sürü *Tenten* verdiler ve ardından... *Bizi otomobilde bıraktılar!*

Ağır bir darbeydi bu. Kardeşimle ben o araçta üç saatten fazla kaldık. Zaten sıkıntıdan patlayan iki mutsuz çocuk için o üç saat sonsuzluk gibiydi. Bol bol zamanım olduğundan, oturup düşünmeye başladım, *o duvarların ardında bu kadar muhteşem ne olabilir ki*, diye. Orada yemek yiyorlardı. Bunu biliyordum. Onlar için çok önemli bir şey olduğu da belliydi. Dokuz yaşındaki aklımla bile, kaygılı ve heyacanlı hallerinden anlamıştım bunu. *Vichyssoise* meselesini de hâlâ hatırlıyordum. Yemek yemek *büyük* bir olay olabilirdi. Sırları vardı.

La Pyramide'in 1966'da bile yemek dünyasının merkezi olduğunu artık biliyorum elbette. Bocuse, Troisgros, *herkes* orada çalışmıştı. Efsanevi, ürkünç restoran sahibi Ferdinand Point tarafından yetiştirilmişlerdi. Point, o dönemin en büyük aşçısıydı. *La Pyramide* de damak zevkine düşkün olanların Mekke'si gibiydi. Orada yemek yemek, Fransız dostu ebeveynlerim için hacca gitmekten farksızdı. O park edilmiş otomobilin arka koltuğunda otururken, beyinsizin teki olmama karşın bunu bir biçimde kavrayabilmiştim.

Böylece işler değişti. O olaydan sonra *ben* değiştim.

Bir kere çok öfkelenmiştim. Hayatımda hep büyük bir motivasyon faktörü olan öfke sayesinde, birden yemek konusunda maceracı bir tutum takınmaya başladım. Ebeveynimden daha yemek düşkünü olmaya karar verdim. Bu konuda cahil kardeşimi de geçecektim. *Onlara*, asıl gurme kimmiş gösterecektim!

Beyinler? Ceset ayağı gibi kokan yağlı peynirler? At eti? Uykulık? Getirin hepsini!! En şoke edici yemekleri yemeye başladım. O yazın sonuna kadar ve ondan sonraki yazlarda, *her şeyi yedim*. Bol kremalı yapış ya-

pış tatlıları yalayıp yuttum. Peynirsi Normandiya tereyağını sevmeyi, özellikle bagetlere sürüp sıcak bitter çikolataya daldırarak yemeyi öğrendim. Fırsat buldukça kırmızı şarap aşırıyordum. Kıyılmış bol maydanozla bütün olarak yenen minik, kızarmış balıkların tadını çıkarıyor, onları başları, gözleri ve kılçıklarıyla birlikte çıtır çıtır yemeye bayılıyordum. Fındık yağında pişirilmiş tırpana balığı, sarmısak soslu tuzlanmış iri sosisler, işkembe, dana böbreği ve ısırınca içinden domuz kanı fışkıran siyah sosislerden yiyordum.

İlk istiridyemi de yedim.

Bu, gerçekten muhteşem bir olaydı. Bekâretimi kaybettiğim gün gibi net hatırlıyorum... Çoğu açıdan ondan da güzeldi.

O ilk yazın Ağustos'unu Gironde'daki (Güneybatı Fransa) Bassin d'Arcachon'da bulunan ufak bir istiridye kasabası olan La Teste de Buch'ta geçirdik. Babamın çocukken yaz tatillerini geçirdiği kırmızı kiremitli, beyaz sıvalı evde, Jeanne Halam ve Gustav Amcam'ın yanında kaldık. Jeanne Halam kılıksız, gözlüklü, biraz pis kokan yaşlı bir kadındı. Gustav Amcam ise arkadan ilikli tulum giyip bere takan, sarma sigaraları dibine dek içen bir ihtiyardı. Babamın La Teste'te yaz tatillerini geçirdiği günlerden beri orada pek bir değişiklik olmamıştı. Hâlâ bütün komşular istiridye avcılarıydı. Hâlâ arka bahçelerde tavşan ve domates yetiştiriliyordu. Evlerde iki mutfak vardı: Biri içeride, diğeriyse (yani "balık mutfağı") dışarıdaydı. Kuyulardan el pompalarıyla su çekiliyordu. Tuvaletler evlerin arka bahçelerindeydi. Etraf kertenkele ve yılan kaynıyordu. Başlıca turistik yerler civardaki Pyla Kumulu'yla (Avrupa'nın En Büyük Kumulu!) yine civardaki Arcachon tatil köyüydü. Oraya Fransızlar "*Les Grandes Vacances*" için akın ederdi. Televizyon çok önemli bir şeydi. Yedide, iki ulusal kanal yayına başlayınca, Gustav Amcam beline bağlı anahtarıyla ağır ağır odasından çıkıp televizyonun durduğu dolabın kilitli kapağını açardı.

Kardeşimle ben orada daha iyi zaman geçirdik. Yapacak daha çok iş vardı. Sahil bölgeleri sıcaktı. İklim bizim oralara daha yakındı. Ayrıca bu-

rada da ilginç Nazi gözetleme kuleleri vardı. Dükkânlarda satılan (!) kestane fişekleriyle avlanıp yok edilecek kertenkeleler vardı. Civarda gerçek bir münzevinin yaşadığı bir orman vardı. Kardeşimle çalıların ardına gizlenip onu saatlerce gözetlerdik. Artık Fransızca çizgi romanlar okuyabilmeye başlamıştım. Gerçekten yemek yemeye de başlamıştım tabii. Kahverengi ve koyu *soupe de poisson*, domates salatası, *moules marinières*, *poulet basquaise* (Bask bölgesi yalnızca birkaç kilometre ötedeydi) yiyordum. Gündüzleri dalgalı, ıssız ve nefes kesici güzellikte bir Atlas Okyanusu'nun kumsalı olan Cap Ferret'ye gidiyorduk. Yanımıza bagetler, sosisler, peynir tekerleri, şarap ve Evian (o zamanlar ülkemizde pek bilinmeyen bir şişe suyu) alıyorduk. Birkaç kilometre batıda Lac Cazaux adında bir tatlı su gölü vardı. Kardeşimle orada pedallı kayıklar kiralayıp gölde geziyorduk. *Gaufres*, toz şekerli kremayla kaplı nefis sıcak *waffles* yiyorduk. O yaz müzik kutularında en çok çalınan iki şarkı, Procol Harum'un "Whiter Shade of Pale"i ile Nancy Sinatra'nın "These Boots Were Made For Walking"iydi. Fransızlar bu iki şarkıyı durmadan çalıyordu. Bazen seslerine civardaki bir bombardıman talimi sahasına doğru, sesten hızlı uçan Fransız savaş uçaklarının gürlemeleri karışıyordu. *Rock and roll*, güzel yiyecekler ve kolayca edinebildiğim patlayıcılar sayesinde mutluydum.

İstiridye avcısı komşumuz Mösyö Saint-Jour'un ailemi *pinasse*'ına (istiridye kayığı) davet etmesi beni çok sevindirdi tabii.

Sabah altıda ellerimizde piknik sepetlerimiz, ayaklarımızda botlarımızla Mösyö Saint-Jour'un ufak ahşap kayığına bindik. Mösyö Saint-Jour, derisi kabuk bağlamış, yaşlı bir piç kurusuydu. Amcam gibi giyinmişti: Arkadan iliklenen eski bir pamuklu bir tulum, espadriler ve bir bere. Sert, esmer ve yıpranmış bir yüzü vardı. Avurtları çöküktü. Bordeaux'lu herkes gibi onun da burnundaki ve yanaklarındaki minik damarlar çatlamıştı. Konuklarına işinin ayrıntılarını anlatmamıştı. Onun, yer altındaki istiridye yatağının yerini gösteren şamandıraya gittik. Körfezin bu kısmı çitler-

le çevriliydi. O Ağustos sıcağında saatlerce oturup denizin çekilmesini bekledik. Deniz iyice çekilip de kayık dibe oturunca Mösyö Saint-Jour'la birlikte istiridye toplayacak ve zararlı parazitlerini ayıklayacaktık. İstiridyelerin iyilerini limana götürüp satacaktı herhalde.

Su seviyesinin yarım metreye kadar indiğini hatırlıyorum. Brie peynirini, bagetleri ve Evian'ı çoktan mideye indirmiştik. Ama karnım hâlâ açtı ve tabii ki bunu belirtmekten çekinmiyordu.

Mösyö Saint-Jour bunu hissedince -sanki Amerikalı yolcularına meydan okurcasına- ağır Girondais şivesiyle konuşarak, istiridye yemek isteyip istemediğimizi sordu.

Ebeveynim tereddüt ettiler. Kayığımızın altındaki o kaygan şeylerden birini çiğ çiğ *yemek* fikri hiç akıllarına gelmemişti herhalde. Kardeşim dehşetle geriledi.

Ama ben gençliğimin en gurur verici anını yaşadım. Baş kaldırırcasına sırıtarak ayağa kalkıp, istiridye yemeye gönüllü olduğumu söyledim.

Kişisel geçmişimin o tatlı, unutulmaz anında, belleğimde hâlâ daha sonraki pek çok "ilkimden" (ilk vajinamdan, ilk esrarlı sigaramdan, lisedeki ilk günümden, yayımlanan ilk kitabımdan ve diğer herhangi bir ilkten) daha taze duran o anda, zaferin tadına vardım. Mösyö Saint-Jour beni eliyle küpeşteye çağırdı. Sonra eğilerek neredeyse kafasına kadar suya girdi. İri, pençe gibi elini çıkardığında, üstü çamur kaplı bir istiridye tutuyordu. İstiridye kocaman, çarpık çurpuk bir şeydi. Amcam paslı ve ucu kıvrık bir bıçakla istiridyenin kabuğunu açtıktan sonra bana verdi. Şimdi herkes bana bakıyordu. Kardeşim o parlak, neredeyse cinsel nitelikli, sulu ve hâlâ canlı nesneden ürkmüştü.

İstiridyeyi elime alıp, sırıtmaya başlamış olan Mösyö Saint-Jour'un sözünü dinleyerek, kabuğuyla birlikte ağzıma götürdüm ve bir hüpleyişte yuttum. Tuzlu su ve salamura tadındaydı... Biraz da geleceğin tadına sahipti sanki.

Birden her şey değişti. Her şey.

Hâlâ yaşıyordum. Üstelik istiridyenin tadı *hoşuma gitmişti.*

Şimdiye kadar çok az farkına vardığım ve beni öfkelendiren sihirle nihayet tanışmıştım. Bağımlısı olmuştum. Ebeveynimin titremeleriyle kardeşimin yüzündeki tiksinti ve şaşkınlık, her nasılsa bir erkeğe dönüştüğüm hissini güçlendiriyordu. Bir *macera* yaşamıştım. Yasak meyveyi tatmıştım. O an daha sonraki *bütün geleceğimi* (yiyecekleri, genellikle bana zarar veren uzun ve aptalca arayışlarımı -uyuşturucular ve seks gibi şeyleri) belirleyecekti.

Bir şey öğrenmiştim. İçsel, dışsal, ruhsal (hatta biraz da cinsel) bir bilgiydi bu. Artık geri dönüş yoktu. Cin şişeden çıkmıştı bir kere. Aşçılık ve şeflik hayatım başlamıştı.

Yiyecek *güç* demekti.

İnsanları esinlendirebilecek, şaşırtabilecek, şoke edebilecek, heyecanlandırabilecek, sevindirebilecek ve *etkileyebilecek* bir şeydi. Beni ve başkalarını mutlu edebilecek bir şeydi. Değerli bir bilgiydi bu.

O yazın geri kalanı ve daha sonraki yazlar boyunca, sık sık tek başıma limanın yanındaki küçük tezgâhlara gidip kâğıt poşetler içinde düzinelerce siyah kabuklu, yıkanmamış istiridye satın aldım. Yeni ruh arkadaşım, kan kardeşim ve en iyi dostum Mösyö Saint-John'dan (artık işten sonra içtiği *vin ordinaire* şarabını benimle paylaşıyordu) aldığım birkaç dersten sonra, istiridyeleri kolayca açabilir hale gelmiştim. Bıçağımı arkadan daldırıp kabuklarını Alaaddin'in mağarasının kapısını açar gibi açıveriyordum.

Bahçede domateslerle kertenkelelerin arasında oturup istiridye yiyor, Kronenbourg içiyor (Fransa, yaşı küçük içki düşkünleri için muhteşem bir yerdi), halimden memnun bir biçimde *Modesty Blaise*, *Katzenjammer Kids* ve nefis ciltli Fransızca çizgi romanlar okuyor (resimler gözlerimin önünde uçuşmaya başlayana kadar) ve arada sırada aşırdığım Gitane

sigaralarını içiyordum. Hâlâ istiridye tadı aklıma o muhteşem, dingin, başıboş ikindileri getirir: Fransız sigarası kokusunu, bira tadını, yapmamam gereken şeyleri yaptığım hissini.

Henüz profesyonel aşçılık yapma planlarım yoktu. Ama sık sık dönüp geçmişime bakar ve yol ayrımının nerede başladığını, tam olarak ne zaman *kötü yola sapıp* zevk peşinde koşan, hep başkalarını afallatmaya, eğlendirmeye, korkutmaya ve manipule etmeye çalışan, ruhumdaki boşluğu yeni bir şeylerle doldurmaya çabalayan birine dönüştüğümü bulmaya çalışırım.

Bütün bunların Mösyö Saint-Jour'un hatası olduğunu düşünmek hoşuma gidiyor. Ama aslında bütün suç bendeydi tabii, en başından beri.

yemek sekstir

1973'te karşılıksız bir aşka kapılmıştım. O yıl, Vassar Koleji'ne başlayacak olan sevdiğim kızın peşinden gidebilmek için liseden bir yıl erken mezun oldum. İnanın bana, hayatımın o dönemi hakkında ne kadar az şey söylersem o kadar iyi. Şu kadarını söyleyeyim ki, on sekiz yaşıma geldiğimde tamamen disiplinsiz, okula arada sırada uğrayan bir öğrenciydim (hele derslere girmekle hiç uğraşamazdım). Kendime ve herkese kızgındım. Dünyayı kül tablam gibi görüyordum. Zamanımın çoğunu içki ve esrar içerek, planlar kurarak ve beni ilginç bulacak kadar salak herkesi eğlendirmeye, kızdırmaya, etkilemeye ve incitmeye çalışarak geçiriyordum. Açıkçası şımarık, narsist, intihara meyilli, düşüncesiz mankafanın tekiydim. Sıkı bir derse fena halde ihtiyacım vardı. Hayatta bir yönüm yoktu. Mutsuzdum. Bir yaz arkadaşlarımla Cape Cod'daki Provincetown'da bir pansiyona gittim. Madem arkadaşlarım gidiyordu, ben de gitmeliydim.

Provincetown o zamandan bu yana pek değişmedi. Balık kaynayan burundaki küçük bir Portekiz balıkçı kasabasıdır. Ama yaz aylarında Times Meydanı kadar kalabalıklaşıyordu. O zamanların 70'ler olduğunu unutmayın. Yani o şirin New England liman kasabası yazları turistlerle, keşlerle, serserilerle, izinsiz ıstakoz avcılarıyla, orospularla, Key West kaçkınlarıyla ve binlerce enerjik ibneyle dolup taşıyordu. Hazcılığa eğilimli ve köksüz bir genç adam için, bundan iyisi can sağlığıydı yani.

Ne yazık ki paraya ihtiyacım vardı. Sürekli ayrılıp barıştığım kız arkadaşım hayatını pizza yaparak kazanıyordu. Oda arkadaşlarım P-town'a

daha önce de geldiklerinden, işleri hazırdı. Genellikle geceleri çalışıyorlardı. Aşçılık, garsonluk ve bulaşıkçılık yapıyorlardı. Her sabah plajlara ve havuzlara giderek esrar içmek, biraz kokain çekmek, asit yutmak ve çıplak güneşlenmek gibi sağlıklı gençlik aktiviteleriyle meşgul oluyorduk.

Sırtlarından geçinmemden bıkan oda arkadaşlarımdan biri beni garsonluk yaptığı bir restorana bulaşıkçı olarak soktu. Bulaşıkçılar (onlara "gizem avcıları" ya da "inci avcıları" da denir) mevsimlik restoran işinin en geçici çalışanlarıydı. Sersemin teki iki gün peş peşe gelmeyince, yerine beni aldılar. O dünyaya girişim böyle oldu işte. Seve seve gittiğim söylenemezdi.

Tencere ve tava ovuyor, tabak siliyor, dağ gibi patates yığınlarını soyuyor, midye ve tarak ayıklıyor, karides temizliyordum. Bütün bunlar bana hiç çekici gelmiyordu. Ama şefliğe giden tuhaf yolculuğum başlamıştı. *Dreadnaught*'ta bulaşıkçılık yapmakla adım attığım yolda hâlâ yürüyorum.

Dreadnaught gibi yerleri bilirsiniz... Eski, tahta direklerle su üstüne inşa edilmiş büyük, köhne bir mekândı. Kötü havalarda yemek salonu döşemesinin altından geçen dalgalar kayalara çarparak gürlüyordu. Gri sendere bir damı ve cumba pencereleri vardı. İçerisi klasik Eski New England/Köy/Denizci dekoruydu: Balık ağları, rüzgârda sönmeyen fenerler, şamandıralar, gemici bibloları, yarım cankurtaran botlarından yapılma barlar. Eski Platform Restoran tarzı diyebiliriz.

Dört Temmuz'la Eylül'ün ilk haftası arasında kasabaya akın eden turist güruhlarına kızarmış midye, kızarmış karides, kızarmış pisi balığı, kızarmış tarak, kızarmış patates, ıstakoz buğulama, ızgara dana eti, pirzola ve balık fileto satıyorduk.

Yaptığım işi tuhaf bir biçimde sevmiştim. Amirlerimiz mutfağa pek uğramayan, ayyaş, emeklilikleri yaklaşmış insanlardı. Garson kızlar neşeli ve seksiydi, mutfak çalışanlarına bedava içki veriyorlardı. Şahsi kıyakları da caba.

Peki ya aşçılar?

Aşçılar *hükümrandı.*

Şef Bobby eskiden hippi olan, kırkına yaklaşmış, itibarlı biriydi. P-town'ın pek çok sakini gibi o da yıllar önce buraya turist olarak gelip giderken yerleşmişti. Yıl boyu orada yaşıyordu. Yazları şeflik yapıyor, sezon dışında da çatı tamiratı ve marangozluk yapıp geri kalan zamanında evinde dinleniyordu. Lydia, genç bir kızı olan anaç, biraz çatlak, Portekizli bir duldu. Lydia meşhur tarak çorbamızı yapıyor ve sebze doğrayıp mezeleri hazırlıyordu. Çok içerdi. Kızartma aşçısı Tommy, masmavi gözlere sahip gezgin bir sörfçüydü. Yapacak işi olmadığında fil gibi öne arkaya sallanıp "momentumunu korumaya" çalışırdı. Mike eski bir mahkûmdu. Salatalardan sorumluydu. Ayrıca torbacılık yapar, metedrin satardı.

Bu insanlar mutfakta Tanrı gibiydi. Korsan gibi giyinirlerdi: Kolları kesilmiş şef ceketleri, blucin pantolonlar, eski ve solgun bandanalar, kanlı önlükler, altın halka yüzükler, bileklikler, turkuaz kolyeler, süslü fildişi yüzükler, dövmeler... Eski, Aşk Yazı modasına harfiyen uyarlardı yani.

Tarzları vardı. Hava atarlardı. Gözü karaydılar. Gördükleri her şeyi içer, çivili olmayan her şeyi çalar, diğer restoran çalışanlarına, bar müşterilerine ve arada sırada gelen müşterilere küfrederlerdi. Onlar gibi insanları daha önce bırakın görmeyi, hayal bile etmemiştim. Yanlarında taşıdıkları iri ve sivri bıçakları sık sık bilerlerdi. Kirli sote tavalarını ve tencereleri mutfağın diğer tarafından bulaşık evyeme fütursuzca fırlatır ve hedefi hiç şaşırmazlardı. Garip bir şiveleri vardı. Çeşitli kültürlerin jargonlarıyla yerel Portekiz argosunun ironik bir karışımının ürünü olan, inanılmayacak kadar müstehcen küfürler savururlardı. "Dostum" yerine "Doostuuuum", "Tatlım" yerine "Taaatlııım" derlerdi. Sezon sonuna hazırlık yaparak, her şeyi yağmalarlardı. Şef, haftada bir iki gece Volkswagen kamyonetini mutfak kapısının önüne park edip kutu kutu sığır filetosu, donmuş karides, bira ve beykın götürürdü. Mutfaktaki her tezgâhın üstünde-

ki raflarda (bunlara çabuk servis yapabilmek için şarap, yağ vb şişeleri konulurdu) o tezgâhın aşçısı için en az iki büyük kadeh votka kokteyli (genellikle Cape Codder, Sea Breeze ve Greyhound) bulunurdu hep. Lydia onlara "serinletici" demeyi severdi. Alt kat merdiveninde esrarlı sigara içilirdi, kokainse her yerde (kokain o zamanlar bile *çok* pahalıydı ve zengin uyuşturucusu olarak görülüyordu ama bulması çok kolaydı). Ödeme günlerinde mutfaktaki herkes birbirine para verirdi. Aşçılar, Bizans entrikalarını andırır bir biçimde geçen haftanın uyuşturucu, borç ve bahis hesaplarını kapatırdı.

P-town'daki o ilk yılımda çok sert insanlar gördüm. Etkilenmiştim. Bu insanlar suç işleme ve seks uzmanlarıydılar. Kolejde yediğim haltlar bunlarınkine kıyasla gülünçtü. Henüz bir bulaşıkçı parçası olduğumdan, o haydutları, hırsızları, katilleri genç prensler gibi görüyordum. Aşçılık hayatı *maceralıydı*. Ahlaki kuralları hiç umursamadan, fütursuzca yaşanan bir yağma ve *rock'n'roll* hayatıydı. Dıştan bakınca bana çok çekici gelmişti.

Ama ne istediğimi o yazın sonunda anladım.

Mutfakta biraz yükselmiştim. Mike kendini haplara iyice verip de işe uğramaz olunca salatacılığa terfi etmiştim. Karides kokteylleri yapıyor, istridyelerin ve midyelerin kabuklarını kırıyor, konserve ıstakoz etini mayoneze buluyor, şampanya kadehlerini kremalı çileklerle dolduruyordum.

Dreadnaught'un mutfağı uzun ve dardı. soğuk mezelerin hazırlandığı tezgâh, park yerine açılan "çıkış"ın yanındaydı. Istakozlar için çift bölmeli bir buharlı fırın vardı. Orada bir kerede düzinelerce iri istakoz öldürürdük. Onları bölmelerin içine yan yana dizdikten sonra fırını n ağır metay kapağını kapayıp içine buhar salardık. Yanında sıra sıra derin kızartıcılar, bir ocak, büyük bir Garland ızgara, yine birkaç ocak ve nihayet kömürde ızgara yapmakta kullanılan bir taş fırın vardı. Arada geçiş yolu uzanıyordu. Diğer taraftaysa ahşap kesme tahtaları, tezgâhlar, alçak bir masa, en uçta da yedek erzağın bulunduğu buzdolapları yer alıyordu. Şef Bobby'nin çalıştığı

en uçtaki açık fırının yanındaki çift kanatlı kapının üst kısmı açık tutuluyordu, gelen turistler haşlanan ıstakozlara ve ızgara yapılan bifteklere bakıp da havaya girsinler diye.

Bir hafta sonu büyük bir düğün kalabalığı geldi. Düğün töreninden yeni çıkmışlardı: Gelin, damat, sağdıçlar, aile ve arkadaş çevresi. Yukarı Cape'de evlenmiş olan mutlu çift, düğünden sonra bir kutlama yemeği vermek için P-town'a gelmişti. Geldiklerinde hepsinin kafası iyiydi. Bulunduğum salata merkezinden, Bobby'nin bazı davetlilerle konuştuğunu görüyordum. Bir ara gelin mutfağa başını sokup "haşhaşımız olup olmadığını" sordu. Sonra yerlerine oturunca onları unuttum.

Bir süre yemek hazırlamayı sürdürdük. Lydia her zamanki gibi gevezelik ederek bizi eğlendiriyor, Tommy sıcak yağa midye ve karides atıyordu. Harıl harıl çalışıyorduk. Sonra çift kanatlı kapıda tekrar gelin belirdi. Sarışındı. Bembeyaz gelinliğinin içinde güzel görünüyordu. Şefle birkaç saniye bir şeyler fısıldaştı. Bobby birden sırıtmaya başladı. Yanık yüzündeki, gözlerinin kenarlarındaki çizgiler derinleşti. Gelin birkaç saniye sonra tekrar gözden kayboldu. Ama görünür bir biçimde titreyen Bobby "Tony, yerime baksana!" dedikten sonra koşarak arka kapıdan çıkıp gitti.

Normalde bu bile başlı başına önemli bir olaydı. Birkaç saniyeliğine bile olsa ızgaracılık yapmak, benim için bir rüyanın gerçekleşmesiydi. Ama mutfakta geri kalan herkes gibi ben de merakıma yenik düştüm. Neler olduğuna bakmalıydık.

Bulaşık makinesinin yanındaki pencere, dışarıdaki çitli çöplüğe bakıyordu. O çöplüğe hem uyuşturucular gizlenir hem de Cape'deki bir domuz çiftliğine satılan yenilebilir artıklar bırakılırdı. Hepimiz -Tommy, Lydia, yeni bulaşıkçı ve ben- pencereden dışarı baktık. Bobby toplanmış ekibinin gözleri önünde gelini domaltmış böğürerek düzüyordu. Kız 55 galonluk bir fıçının üstüne uysalca eğilmiş, gelinliğinin eteklerini kalçalarına kadar toplamıştı. Bobby'nin önlüğü kızın sırtında duruyordu. Bobby

şehvetle pompaladıkça kız "Evet, evet... güzel, çok güzel..." diye fısıldıyordu.

Birkaç metre ötede, *Dreadnaught*'un yemek salonunda yeni damatla ailesi pisi balığı filetolarını ve midye tavalarını şen şakrak yerken, yeni gelin hiç tanımadığı biri tarafından düzülüyordu.

İşte o zaman, sevgili okuyucu, bir şef olmak istediğimi anladım.

yemek acıdır

Bu noktaya kadarki her şeyin seksten, bedava içkiden ve uyuşturuculardan ibaret olduğunu sanmanızı istemiyorum. Sizin için Portekiz kalamar yahnisinin, Wellfleet istiridyesinin, New England tarak çorbasının, yağlı, muhteşem, alev kırmızısı, baharatlı *chorizo* sosisinin, kıvırcık lahana çorbasının ve çizgili levreklerin denizden fırlayıp Cape Cod yemek masalarına konduğu gecenin hazlarını hatırlamalıyım.

1974'te gördüğüm kadarıyla bir yemek kültürü yoktu. Özellikle P-town'da günümüzdeki gibi yıldız şefler (okullarda eğitilmiş, ceketlerinde adları yazan, yemek düşkünleri tarafından adlarından sürekli söz edilen ve fotoğrafları beyzbol kartları gibi değiştokuş edilen şefler) bulunmuyordu. Televizyonda da safdil halka yönelik yemek programları bugünkü kadar fazla değildi. O zamanlar Amerikan mutfağının ilk yıllarıydı. Kalamar "çöp balığı" olarak görülür, limanlarda bedava dağıtılırdı. Ton balığı genellikle kedi yemi olarak ya da konserve fabrikalarına ya da saçtıkları paralarla "piyasayı karıştırdıklarına" inanılan birkaç Japon girişimciye satılırdı. Fener balığına henüz "*lotte*" denmiyordu. Manhattan yemek masalarında belirmeye de başlamamıştı. P-town'da genellikle bütün balıklar kılçıkları ve derileri ayıklandıktan sonra tavaya atılır ve kırmızı biber serpilerek yağda iyice kızartılırdı. Maydonoz ve limon da garnitürlerin şahı olarak görülürdü. *Dreadnaught* mutfağındaki birkaç kahramanımızın daha çok çalışkanlıkları takdir edilirdi. Bu konuda kıstas, her gece servis yapılan yemek sayısı, katlanılan acı ve sıcak miktarı, düzülen garson kızların

toplamı ve sarhoş olmadan içilebilen kokteyllerin sayısıydı. Bizim anladığımız ve takdir ettiğimiz istatistikler bunlardı.

Özellikle Izgaracılar Kralı Jimmy Lester'a hayrandık. Civardaki bir biftekçide yıllarca çalışmıştı. Kesip bir kerede büyük fırınında pişirebildiği biftek ve pirzolaların sayısıyla ünlüydü. Jimmy'nin ilginç "hareketleri" vardı. Mesela 100 kiloluk bir adamdan beklenmeyecek bir zarafetle et kesebiliyordu. Elleri doluyken ızgarayı kalçasıyla fırının içine itebiliyordu. Bu da hoşumuza gidiyordu.

Yiyecekleri ve mutfak gereçlerini kullanma tarzıyla caka satılması her zaman takdir toplardı. Bu durum günümüzde de aynıdır. Kasaplar hâlâ etlerini gereğinden daha sert ve gürültülü ezerler. Aşçılar dolu tabakları ritimli hareketlerle verip geri dönerler. Mutfakların çoğundaki fırın kapaklarının sürekli sıkıştırılması gerekir, çünkü genellikle tahta kunduralı ayaklarla tekmelenerek kapatılmıştır. Ayrıca hepimiz bıçaklarla oynamaya bayılırız.

Sokağın karşısındaki çocuklar şampiyon ekip olarak kabul ediliyordu. Dönemin mutfak ideallerinin mükemmel örneğiydiler. Mario'nun restoranı çok ünlü bir Güney İtalyan lokantasıydı. Mario'nun ekibine hürmet edilirdi, çünkü her gece kasabadaki diğer hemen herkesten birkaç yüz tabak daha fazla çıkarırlardı. Genellikle döneme göre karmaşık yemekler yaparlardı: Koca koca dana bacaklarını oracıkta doğrar, et suyunda tablet değil gerçek kemik kullanır, soslarını en kaliteli malzemelerle hazırlarlardı. Ayrıca Mario'nun ekibi kasabadaki diğer bütün mutfak ekiplerinden daha şamatacı ve serseriydi. İşten sonra birkaç kadeh içmek için *Dreadnaught*'a geldiklerinde, bizim serseriler sinerdi. Bizim kaçıklar ve amatörler çetesindeki herkesten daha zengin, özgüvenli ve havalıydılar. Sürü halinde gezinir, kendi şiveleriyle konuşurlardı. Tiz söylenen, aşırı kadınsı, 18. yüzyıl İngiliz edebiyatıyla bahriyeli jargonunun karışımından oluşan zengin, iğneleyici, alaycı dilleri yaygın bir biçimde taklit edilirdi.

"Siz iğrenç domuzun tekisiniz bayım. Kör cahilsiniz! Kokunuzu hiç

sevmedim. Deniz kabuğunu andıran kulağım, ıstırap çığlıklarınızı duymak için sabırsızlanıyor. Hemen karşımdan toz olup bana şarap getirmenizde *ısrar* ediyorum... Yoksa kıçına tekmeyi yersin sümüklü ibne!"

Birbirlerine kadın adları takmışlardı. Bu tuhaftı, çünkü hepsi de iri yarı, çirkin, vahşi bakışlı, kaslı, yara izli ve kapı tokmağı kadar iri küpeli adamlardı. Yabancıları hakir görürlerdi. Birbirleriyle çoğunlukla bakışarak ya da gülümseyerek anlaşırlardı. P-town'un sokaklarında, barlarında ve kenar mahallelerinde devler gibi dolaşırlardı. Diğer herkesten daha bol kokainleri, daha güzel otları, daha çok altınları ve daha güzel kadınları vardı. Bize hava atmaya bayılırlardı.

"Kaç müşteri geldi?" diye sorarlardı faal bir Cumartesi gecesinden sonra.

"Şey... Yüz elli-iki yüz kadar" derdi Bobby, biraz abartarak.

"Bize kaç tane geldi? Hatırlıyor musun Dee Dee, taaatlıım?" diye sorardı Mario'nun şefi ilgisiz bir edayla. "Dört yüz elli? Beş yüz?"

"Altı yüz galiba" derdi Mario'nun makarnacısı Dimitri. Bu adam ileride kariyerimde önemli bir rol oynayacaktı.

"Evet... Altı yüzdü. Kesat bir geceydi. Berbat. O domuzlar başka yerde tıkındılar herhalde. Muhtemelen *Dairy Queen*'de."

Bir de Howard Mitcham vardı. Howard kasabanın tek "adı bilinen" şefiydi. Ellilerinde bir ayyaştı. Küçükken geçirdiği bir maytap kazası yüzünden sağırdı. Howard hemen her gece işten sonra balıkçı barlarına gider ya da bağıra çağıra sokaklarda gezinirdi (Şarkı söylemeyi de severdi). Genellikle sarhoş olduğundan ne dediği pek anlaşılamasa da, Cape Cod'un yaşlı ve saygın aşçılarındandı. Çok popüler bir restoranın saygın şefi ve aşçılık dünyasında çok ünlü iki kitabın yazarıydı: The *Provincetown Seafood Cookbook* ile *Creole, Gumbo and all That Jazz*'in. O zamanlar ben ve yeni yetme çağdaşlarım için çok önemli olan bu iki kitaptan *hâlâ* yararlanırım.

Howard beyaz ve dağınık saçlara, içmekten kızarmış bir yüze ve bir

ayyaşın midesine sahipti. Kısa kollu, çıtçıtlı bulaşıkçı önlüğü giyerdi. Kitapları gibi o da çok sadeydi. Yemek tarifleri, tarih, folklor ve resim konularında muazzam bir birikimi ve anıları vardı. Bölgenin işçi sınıfının etnik yemeklerini severdi.

Howard deniz mahsullerine *bayılırdı. Bütün* deniz mahsullerine. Üstelik çoğumuzun aksine, deniz mahsulleriyle ne yapılacağını da bilirdi. O zamanlar pek gözde olmayan balıkları severdi. Yemeklerinde ton balığı, kalamar, uskumru, lüfer ve mezgit kullanırdı. En iyi yemeğiyse mezgit *amandine*'di. İnsanlar bunu yemek için ta Boston'dan gelirdi. Howard yerel Portekiz mutfağını (baharatlı ve kimyon kokulu kalamar yahnisini, domuz sosisli kıvırcık lahana çorbasını, domuz sosisiyle balık kombinasyonunu) gerçekten seven tanıdığım ilk şefti. Ayrıca o bölgenin sert etli midyesi olan *quahog*'un mistik güçlere sahip olduğuna inanırdı.

Howard'la arkadaşları (çoğu ressam, balıkçı, yazar ya da ayyaştı) her yaz bir kere, ölmüş bir balıkçı dostlarının anısına John J. Gaspie'yi Anma Partisi adını verdikleri bir parti düzenlerlerdi. P-town'da yıl boyu kalanlar ve bizim gibi restoran sektöründe çalışanlar için önemli bir toplumsal etkinlikti bu. Howard'la arkadaşları sahilde çukurlar kazıp içlerine yeni, pırıl pırıl çöp kutuları koyarlardı. Sonra çöp kutularını *quahog*'larla, ıstakozlarla, morina parçalarıyla, sebzelerle, patateslerle ve mısırla doldurup ateşe verir, kızgın kömürün üstünde pişmelerini seyrederken kumsalda zil zurna sarhoş olana kadar içerlerdi.

Dreadnaught'ta çalışan bizler Howard'ı çeşitli dillerde konuşan bir büyücü, bir kâhin olarak görüyorduk. Howard'ı anlamasak da kitaplarını anlıyorduk. Her ne kadar gündelik tavırları yazılarındaki espritüel, ezgisel, hoş ve eğitici üslupla çelişse de, bilgisine ve yeteneğine saygı duyuyorduk. Yalnızca *aşçılık hayatını* değil, yiyecekleri seven biri olduğunu görüyorduk. Howard bize yalnızca turistlere değil, *kendimiz için*, damak zevkimiz için yemek yapmayı öğretti.

Howard bizi aşçı olabileceğimize inandırdı. Yemek yapmanın bir meslek olabileceğini öğretti. Bunun *gurur duyulabilecek* bir iş, bir yaşama nedeni olabileceğini gösterdi. Verdiği dersler bazılarımızın aklından çıkmadı. Arkadaşlarımdan çoğu ondan etkilenmiştir. Geçenlerde *New York Times* dergisinde Molly O'Neill'in bir yazısını okudum. Cape Cod mutfağındaki Portekiz etkisinden, fasulyeli, kıvırcık salatalı ve *chorizo*'lu yemeklerinden söz ediyordu. O ihtiyarın yemeklerinden yediğini ve muhtemelen kitaplarını okuduğunu *anladım*. Yıllarca önce tanıdığım Howard'dan bir Pazar günü okuduğum gazetede söz edildiğini görmek (adı geçmese de) hoşuma gitmişti.

Belleğimden silinmeyen bir anı daha: Rüzgârlı, mehtaplı bir gecede, *Dreadnaught*'un müdürü pencereden bakarken binlerce minik balığın sıçraya sıçraya karaya doğru yüzdüğünü fark etti. Bunun anlamını biliyordu. O kasabada kayığı, oltası ve ekmeğiyle balık avlayan herkes gibi: Çizgili levrekler geliyordu!

Nadir görülen bir biçimde beslenme çılgınlığına kapılmış binlerce değerli, pahalı çizgili levrek yakalanmayı bekliyordu. Yapmanız gereken tek şey kancanıza bir ekmek parçası geçirip suya atmak ve o lezzetli balıkları yakalayıp kayığa çekmekti. Yüzlerce kilo levrek yakalandı. Kasabadaki her restoran (bizimki de dahil olmak üzere) levreklerle dolup taştı. Park yerlerinde pulları ayıklanıyor, temizleniyor ve paketleniyordu. *Dreadnaught*'un park yeri de diğerleri gibi birdenbire kanla kaplı aşçılarla ve bulaşıkçılarla doldu. Titreşen gaz lambalarıyla ampullerin ışığında çalışarak, o değerli beyaz eti temizleyip paketleyerek dondurucuları atıyorduk. Bıçaklarımızla saatlerce çalıştık. Saçlarımız kar tanelerini andıran parlak balık pullarıyla kaplandı. Ayıklıyor, kesiyor, dilimliyorduk. O gecenin sabahında evime tam on sekiz kiloluk bir canavar götürdüm. Kendimi hâlâ dinç hissediyordum. Sahildeki küçük pansiyonumuza vardığımda, oda arkadaşlarım ot içiyordu. Bu yüzden de karınları açtı. Elimizde yalnızca levrek, bi-

raz tereyağ ve bir limon vardı. O balığı küçük fırınımızda pişirip alüminyum folyonun üstünde ellerimizle yedik. Gökyüzü aydınlıktı. Ay hâlâ kaybolmamıştı. Sahile dalgalar vurdukça pencerelerimiz zangırdıyordu. Hava yosun ve tuz kokuyordu. Hayatımın en taze balığını yiyordum. Havanın etkisi var mıydı bilmiyorum ama o yemek keyfimi yerine getirmiş, kendimi *iyi hissetmemi* sağlamış, kafamı açmıştı... Ellerimle yediğim o üç malzemeli yemek, korteksime protein akın etmesini sağlamıştı. Bundan daha güzel bir şey olabilir miydi?

Sezon sonu yaklaştıkça, ekibin düzenli elemanları birer birer ayrılmaya başladı. Colorado'daki kayak merkezlerinde, Karayipler'deki kiralık gemilerde, Key West'teki restoranlarda ve yengeç lokantalarında çalışmaya gidiyorlardı. Eylül başında, *Dreadnaught*'un sezonu kapamasına birkaç hafta kala kariyerimde yükselme fırsatı buldum. Kızartmacılık yapmaya başladım. Yağda tarak ve karides kızartıyor, buharlı fırında ıstakoz haşlıyordum. Sonra daha da yükselip büyük fırında çalıştım. O alev saçan devasa demirçelik fırına *hükmetmenin* hazzını anlatamam. Bobby'yle Jimmy'yi taklit ederek, ızgarayı alevlerin altına kalçamla itiyordum. Müthiş bir duyguydu. Bir F-16'nın pilot kabininde otursam kendimi daha mutlu... daha güçlü hissedemezdim herhalde. Çabucak geçiveren o birkaç hafta boyunca dünyanın hâkimi oldum. Bir sonraki sezon da o mevkiyi kapmaya kararlıydım.

Ne yazık ki işler planladığım gibi gitmedi. İyi iş yapmayan restoranımızı Mario satın aldı. Mario, geçen yıl *Dreadnaught*'ta çalışmış olanlara kıyak yaparak, onları birkaç günlüğüne deneyebileceğini söyledi. Çok heyecanlanmıştım. Nisan'da P-town'a hevesle giderken *seçileceğime*, fırında çalışacağıma, iyi para kazanacağıma, seçkin korsanlardan biri olacağıma, salatacılarla kızartmacılara emirler yağdıran ve daha başarısız restoranlarda çalışan zavallılarla dalga geçen haşin bir kabadayıya dönüşeceğime emindim.

Kasabaya girerken üstümde (Tanrı yardımcım olsun) yepyeni, pırıl

pırıl, açık mavi, çubuklu bir Pierre Cardin takım vardı. Ayakkabılarım da maviydi. Gelir düzeyinin düşük olduğu, insanların gösterişsiz iş giysileri (iş pantolonları, ordu tişörtleri, eski haki gömlekler) giydiği bir Portekiz balıkçısı kasabası ve sanatçı kolonisine giriyordum oysa. Bense 70'lerin disko havasına kapılarak Robert Palmer gibi giyinmeyi seçmiştim. O köylülere biz New Yorklular'ın nasıl giyindiğimizi göstermeye can atıyordum.

Mutfağa girdiğimde bütün takım, ellerinde ağır çelik tokmaklar, bulabildikleri her türlü yatay alan üstünde dana eti dövüyorlardı. Ortamdaki testosteron düzeyi hayli yüksekti. Bu adamlar birinci sınıf olduklarının farkındaydılar. Herkes biliyordu bunu. Garsonlar, yöneticiler, hatta Mario bile onların yanından usulca geçiyordu, sanki her an biri kafes demirlerinin arasından fırlayıp onları ısıracakmış gibi. Yalnızca ben o muhteşem yemek makinelerinin arasında bulunduğumu fark edemeyecek kadar aptaldım. Sezon sonunda, çok iş yapmayan bir yerde, rahat bir tempoyla çalışarak birkaç yüz tabak yemek yapmıştım. O adamlarsa *bir gecede* dört, beş, altı yüz tabak çıkarıyorlardı!

Cuma günüydü. Servise bir saat kala, ızgaracı Tyrone'la tanıştırıldım. Onunla çalışacaktım. Tyrone'ı iki metreden uzun boylu, iki yüz kiloluk, kafası traşlı, ön dişlerinden biri gümüş, yumruk büyüklüğünde bir altın halka takan bir adam olarak hatırlıyorum. Herhalde o kadar iri değildi ama ızbandut gibi olduğu kesindi. Kaslı bir zenciydi. Sırtındaki 56 beden şef ceketi davul gibi gerilirdi. Zenci bir Viking, Barbar Conan, John Wayne ve Golem karışımıydı. Ama salak olduğumdan ondan pek korkmamıştım. *Dreadnaught*'taki maceralarımı (epey abartılı bir biçimde) anlatarak yeni arkadaşlarıma hava atmaya başladım hemen. Orada ne yaramazlıklar yaptığımızdan söz ediyordum. New York hakkında atıp tutuyor, kendimi görmüş geçirmiş, sokakları tanıyan, deneyimli, hatta biraz tehlikeli, gezgin bir profesyonel aşçı olarak tanıtmaya çalışıyordum.

Söylediklerim onları pek etkilemiyordu. Ama buna hiç aldırmadan

çan çan konuşmayı sürdürüyordum. Bütün belirtileri göz ardı ediyordum. Hepsini: Döndürülen gözleri, gergin gülümsemeleri. Mutfakta, çevremde olup bitenleri görmeden, konuşup duruyordum. Stoklanan yiyecekleri, azimle bilenen bıçakları, özenle katlanan havluları, biriktirilen en gözde tavaları, buzları, kaynar su dolu tencereleri, her şeyin yedeğini... Bütün bunları fark etmiyordum. Sanki çevremdekiler Khe Sanh kuşatmasına hazırlanan bahriyelilerdi. Bense bütün bunları görmüyordum.

Oysa bu ayinsel hazırlıkların anlamını ve *Marioland*'deki performans düzeyini kavramalı, orada çalışanların deneyimini takdir etmeli, o dev aşçıların çok uzun süre birlikte çalıştıkları için o daracık yerde hiç çarpışmadan ve bir an bile kaybetmeden nasıl sessizce ve dans edercesine hareket ettiklerini fark etmeliydim. Kesme tahtalarından fırın ocaklarına dönerken inanılmaz bir hareket tasarrufu sergiliyorlardı. Yüz elli kiloluk kazanları ateşe koyuyor, dana bacaklarını piliçmiş gibi rahatça fırlatıyor, yüzlerce kiloluk makarna hamuru yoğuruyor, bir yandan da hiç durmadan kendimi övüp duruşuma ve saçmalayışıma sabırla katlanıyorlardı. O efemine mahkûm lehçesinin, kadın lakaplarının, eskimiş ifadelerin anlamını kavramalıydım. Ağır baskı altında daracık yerlerde *yıllarca* birlikte çalışmanın sonucuydu bütün bunlar. Anlamalıydım. Ama anlamadım.

Bir saat sonra hayatımda hiç görmediğim kadar çok yemek siparişi geldi.

Fişler yağıyor ve yığınlar halinde birikiyor, garson kızlar haykırıyor; dörder, altışar, onar kişilik gruplar gelip duruyordu. Siparişlerin ardı arkası kesilmiyordu. Hem de hepsi *İtalyanca*'ydı! O garsonların bana bağırarak söyledikleri şeylerden çoğunu *anlamıyordum* bile. O tecrübeli Mario aşçılarının da her yemeğe özel bir ad takmış olmaları, durumumu iyice güçleştiriyordu. Birkaç saniyede bir sipariş geliyordu. Yiyecekler gidiyor, siparişler geliyordu. İnterkomdan, aşağıdan yemek isteyen barmenlerin sesleri işitiliyordu sürekli. Tavalardan bir metrelik alevler yükseliyordu. Izgaralar

bifteklerle, pirzolalarla, balık dilimleriyle, ıstakozlarla kaplıydı. Devasa makarna yığınları süzgeçlere atılırken etrafa saçılıyordu. Kısa sürede yer ayak bileği seviyesine kadar *spaghetti alla chittara, linguine, garganelli, taglierini* ve *fusilli*'yle kaplanmıştı. Olduğum yerde dönüp dururken gözlerime ter kaçıyordu.

Elimden geldiğince diğerlerine ayak uydurmaya çalıştım. Tyrone ızgaranın altına tavalar sokuyordu. Ona yardım etmeye çalıştıkça, aldığım siparişler birikiyordu. Başımı kaldırıp sipariş notlarının iliştirildiği tahtaya bakmaya fırsat bulabildiğim nadir durumlarda, oradakilerin şimdi tamamen anlaşılmaz, Sanskrit'e benzer bir dille yazıldığına inanıyordum.

Delirmek üzereydim. Ben Tyrone'a yardım edeceğime, o bana yardım etmek zorunda kalıyordu.

Nihayet bir sote tavasını tutarken kendimi yaktım.

Bir çığlık atıp tavayı fırlattım. Bir *osso buco milanese* siparişi yere saçıldı. Avcumdaki minik bir bölgenin kızarıp su topladığını gördüm. İşi başından aşkın olan Tyrone'dan yanık kremi ve yara bantı istemek gibi aptalca (çok aptalca) bir şey yaptım.

Tyrone için bardağı taşıran son damlaydı bu. Mario'nun mutfağı birden sessizleşti. Çıt çıtmıyordu. Herkes o dev ızgaracıyla beceriksiz çırağına bakıyordu. Siparişler uzun, korkunç bir an boyunca sanki korkunç ve şairane bir büyüyle durdurulmuşçasına kesildi. Tyrone yavaşça bana dönüp kanlı gözleriyle baktı. Burnundan ter damlıyordu. "Ne dedin beyaz çocuk? Yanık kremi mi? *Yara bantı mı?*"

Sonra iri ellerini kaldırıp avuçlarını gözlerime yaklaştırdı, iyi görebileyim diye. İğrenç görünüyorlardı. Kabarcıklarla, yanıklarla, yara izleriyle, nasırlarla kaplıydı. Korkunç, kabuklu, boğumlu bilimkurgu canavarlarına benziyorlardı. Taze yaraların altında eskiler vardı. Tyrone gözlerini benden hiç ayırmadan yavaşça elini ızgaranın altına soktu ve sıcak, sapsız bir tavayı tutup çıkararak önüme, kesme tahtasına bıraktı.

Bunu yaparken gözünü bile kırpmamıştı.

Diğer aşçılar alkışlamaya, tezahürat yapmaya ve bana gülmeye başladı. Rezil olmuştum. Siparişler tekrar gelmeye başlayınca herkes işinin başına döndü. Arada sırada kıkırdıyorlardı. O yıl *Dreadnaught*'un ızgaracısı *seçilmeyeceğimi* anlamıştım. *Hiç* şansım yoktu. (Sonunda beni yamak yaptılar. Yemek zincirinde bulaşıkçılığın bir üstüdür bu.) Geveze, işe yaramaz, toy bir serseri olduğum gözüme sokulmuştu. Bana *mal carne*, yani İtalyanca'da "çürük et" demeye başladılar. Sonraki birkaç hafta boyunca lakabım "Mel" oldu. Bir sahtekâr olduğum anlaşılmıştı, hem de can sıkıcı, sevimsiz bir sahtekâr.

O gece uyurken mavi Pierre Cardin takımımı çıkaracak halim bile yoktu. Henüz kiralık ev bulamadığımdan, Spiritus Pizza'nın arka odasında kalıyordum. Olabilecek en rezil durumdaydım yani.

Birkaç gün surat asıp kendime acıdıktan sonra, yavaşça ve azimle bir plan kurmaya başladım. Benimle dalga geçenlerden intikamımı alacaktım. Bu işi okulunda öğrenecektim, Culinary Institute of America'ya, yani CIA'ya gidecektim. Ülkedeki en iyi okuldu orası. P-town'daki aşçılardan hiçbiri orada okumamıştı herhalde. Stajımı Fransa'da yapacaktım. Her şeye katlanacaktım: Huysuz ve alkolik şeflere, kaçık restoran sahiplerine, düşük maaşlara, kötü çalışma koşullarına: Sadik Fransız şef yardımcılarının bana eziyet etmesine izin verecektim... *Ama bir gün geri dönecektim.* Bu Mario tayfası kadar ya da onlardan daha iyi olmak için ne gerekiyorsa yapacaktım. Tyrone'inki gibi ellerim olacaktı. Benim gibi geveze serserileri, onun bana yaptığı gibi rezil edecektim.

Onlara günlerini gösterecektim.

CIA'de

İntikam ve kendimi haklı çıkarma hırsıyla yanıp tutuşarak New York Hyde Park'ta CIA giriş sınavına katıldığımda, Vassar'dan arkadaşlarım (iki yıl boyunca yaptığım iğrençliklerden sonra benimle hâlâ konuşanlar) delirdiğimi sandılar. Ama zaten deli olduğumu düşünüyorlardı. Artık Vassar'ın çimenli, bakımlı kampüsünde içki otlanmak, uyuşturucu çalmak, incitici laflar etmek ve genel sohbet düzeyini düşürmek gibi faaliyetlerde bulunmayacak olmam, oradaki herkesi sevindirmişti eminim. O zamanlar idollerim Hunter Thompson, William Burroughs, Iggy Pop ve Bruce Lee'ydi elbette. Kendimi bir süredir bir çeşit hipersaldırgan, keş bir Byron olarak görmek gibi romantikçe bir yanılgı içindeydim. Vassar'daki son dönemimde nançuka ve samuray kılıcı taşımayı âdet edinmiştim desem yeterli olur herhalde. İki yılda yaptığım en romantik şey, bir gece Vassar'daki yaklaşık bir dönümlük leylağı kılıcımla kesmekti, hem de kız arkadaşımın odasını çiçeklerle bezemek için.

CIA biraz farklı bir yerdi. Oraya girmenin zor olduğunu söylemeyi çok isterdim. Başvuranların sayısı gerçekten *çoktu*. Ama bir arkadaşımın New York'taki ünlü bir restoranın sahibi olan ve okula yüklü bağışlar yapan bir arkadaşı sayesinde, başvuru formunu doldurduktan iki hafta sonra oraya kabul edildim. Artık herkesin tek tip beyaz okul kıyafeti giydiği, komik kâğıt şapkalar taktığı ve derslere katılmak *zorunda* olduğu bir okulun öğrencisiydim. Dediğim gibi, orası biraz farklı bir yerdi. Ama ben hazırdım.

CIA binası ve arazisi eskiden Hudson Nehri'ndeki bir tepede, Po-

ughkeepsie'den taksiyle kısa sürede gidilebilen bir mesafede bulunan bir Cizvit manastırına aitti. Okulda ilikli şef ceketimle, kareli pantolonumla, boyun atkımla ve standart deri muhafazalı bıçak setimle kararlı ve huysuz görünüyordum.

Bıçaklarım beni daha en başından diğerlerinden ayırdı. Artık iyice aşınmış olan yüksek karbonlu Sabatier'lerimi okulun verdiği ucuz, işe yaramaz, bilenmesi zor Forschner paslanmaz çelik bıçakların, soyucuların, Paris kepçemin ve doğrayıcımın yanına koyuyordum. Sınıf arkadaşlarımın çoğundan büyüktüm. Çoğu ilk kez evlerinden ayrılıyordu. Bense onların tersine kampüs dışında, Vassar'dan arkadaşlarımdan geri kalanlarla birlikte Poughkeepsie'de kalıyordum. Bu sektörde çalışmıştım... Ve bir kadınla yatmıştım. Sınıf arkadaşlarım aşçılığın zirvesindeki kişiler değillerdi. Yıl 1975'ti. CIA'de hâlâ bir sürü çiftçi çocuğu, yataklarını ıslatanlar, köylüler, devlet liselerinden atılmışlar ve CIA'yi kodese ya da ıslahevine yeğleyen birkaç serseri vardı. Aşçılığı kıvırması imkânsız olan, boş zamanlarında bira kutularıyla piramit yapmaktan başka bir şeyle uğraşmayan bu tipler, benim gibi görmüş geçirmiş biri için kolay hedefti. Hyde Park'ta geçirdiğim iki yıl boyunca, sırf kâğıt oyunlarıyla geçimimi sağladım. Paralarını almaktan, onlara kötü mal satmaktan ve kâğıt oyunlarında hile yapmaktan utanmıyordum. Restoran sektörüne girmek üzereydiler. Hayatın gerçeklerini bir an önce öğrenmeleri daha iyiydi. Bu süt çocukları Mario'nun ekibinin ellerine düşseler, diş dolgularını bile kaybederlerdi.

Rahat bir hayat sürüyordum. CIA'deki ilk birkaç ayda şöyle şeyler öğretiyorlardı: "Bu bir şef bıçağıdır. Bu sapıdır. Bu keskin tarafıdır." Ayrıca hijyen dersleri veriliyordu. İlk yemek temizliği öğretmenim, eski ve sinirli bir sağlık denetimcisiydi. Yüzündeki yara izlerine bakılırsa, bu meslekteki son namuslu adamdı. Zehirli yemle beslenen dev farelerden, bakterilerin seks hayatlarından ve görünmez kirlerin tehlikelerinden söz ederek bizi eğlendirirdi.

Yiyecek temizleme, yumurtalı yemek yapma, salatalar, etler, çorbalar ve temel bıçak kullanma dersleri alıyordum. Ama bütün bunları Marioland'de patates soyarken, galonlarca sos hazırlarken, sebze doğrarken öğrenmiştim zaten.

Sınıfta yaptığım yemekler hep diğer öğrencilerinkinden daha güzel oluyordu tabii. Birkaç tavuk kemiğiyle yemeklerime nasıl o kadar lezzet katabildiğimi ya da kısa sürede balık ve karides kabuğuyla nasıl muhteşem balık fümeler yapabildiğimi çözemiyorlardı. Oysa öğretmenlerim derslerden önce sırtımı biraz sıvazlasalar, onlara sırrımı söyleyebilirdim: Şef ceketimin iç cebinde iki naylon torbada hep Minor tavuk ve ıstakoz sosu bulunduruyordum. Bunu asla öğrenemediler.

1975'te CIA, günümüzdekinden epey farklıydı. Şimdi dört yıllık profesyonel bir enstitü. O zamanlarsa hedefi Hilton gibi yerlerde çalışacak insanlar yetiştirmekti. Buğulamalara çok zaman harcanırdı. Soslar un salçasıyla koyulaştırılırdı. Escoffier'nin ağır, galeta ununa bulanarak kızartılmış, şkerli sosla kaplanmış, bol soğanlı ve bol soslu yemekleri ideal bulunurdu. Her yemekte mutlaka nişasta, protein ve sebze dengesinin kurulması *gerektiği* söylenirdi. *Nouvelle* mutfak diye bir şey bilinmiyordu. Standart tariflerle oynanmasına göz yumulmazdı. *Mornay* soslu karnabahar, dana *orloff*, ıstakoz *thermidor*, Hawai tavuğu, ananaslı ızgara jambon ve Wellington bonfile gibi klasikler öğretilirdi. Şeflerin/öğretmenlerin çoğu sektörde barınamamış kişiler gibi görünüyordu: Hınç dolu, sulu ve kızarmış gözlü İsveçliler, Avusturyalılar ve Fransızlar'dılar. Aralarında büyük otel zincirlerinde çalışmış olanlar da vardı, ki bunlara göre yemek tamamen birim başına maliyetle ilgiliydi.

Ama orada olmak eğlenceliydi. Şekerleme, pestil işi, söğüş etleri jelatinle kaplamak, pastaları kremayla süslemek... bütün bunlar gerçek hayatta pek görülmeyen şeylerdi. Ayrıca CIA'de kendilerine hayran öğrencilerine bitmekte olan bir tarzı öğreten, gerçekten çok yetenekli ve dene-

yimli bazı yaşlı Avrupalılar da vardı. Şarküteri dersi öğreticiydi. Bu eski tarz, *ballottinne*, *socle*, *rillette*, jelatinli et, pate, sosis ve etli pelte yapımı için uygundu. Et dersi eğlenceliydi. Kasaplığın temellerini öğrenirken, sürekli etle uğraşmanın insanı kara mizaha eğimli hale getirdiğini ilk kez fark ettim. Et öğretmenim dana göğsünden el kuklaları yapardı. Kuzu etiyle yaptığı müstehcen kukla oyunları da efsaneviydi. O zamandan beri, etle uğraşan hemen herkesin espritüel olduğunu keşfettim... Balıkla uğraşan herkesin aksine.

Dana bacakları üstünde bıçakla pratik yapmamıza izin verirlerdi. Ben ve sınıf arkadaşlarım binlerce kilo et parçaladık. Manson Ailesi'nin mutfak versiyonuyduk. Neyse ki parçaladığımız etler (tıpkı CIA'deki bütün yiyecekler gibi) başka bir sınıfa veriliyor, orada et yemekleri, yahni, çorba ya da kıyma yapımında kullanılıyordu. En sonunda da yemek sofrasında önümüze konuyordu. O denklemi gerçekten çok iyi kurmuşlardı. Bütün öğrenciler, ya başka öğrencilere yemek ya da servis yapıyor ya da onlar tarafından besleniyordu. Mükemmel bir besin çevrimiydi bu. Hatalarımızı da, başarılarımızı da mideye indiriyorduk.

Ayrıca halka açık iki restoran vardı ama okul kısıtlı yeteneklerimizi halka sergilemeden önce bazı ölçütleri yerine getirmemizi şart koşuyordu.

Sebze Yemekleri dersinden çok korkulurdu. Bu derse korkunç Şef Bagna girerdi. Sebzelerin hazırlanması gibi basit bir şeyi bile Parris Adası'ndaki bahriyeli eğitimi kadar zor bir şeye dönüştürürdü. İtalyan ve İsveç kökenliydi ama daha etkileyici olmak için sık sık Almanca kelimeler kullanırdı. Öğrenciler çalışırlarken arkalarından sinsice yaklaşıp avazı çıktığı kadar bağırırdı:

"Söyle bakalım *schnell*! *Pommes dauphinoisée* nasıl yapılır!"

Şef Bagna daha sonra yanlış ipuçları verirdi: "Sonra sen *soğan* ekliyorsun. *Ya?*" Zavallı kurbanının tuzağına düşmesini bekledikten sonra "*Nein! Nein!*" diye haykırırdı. "*Pommes dauphinoisée*'ye soğan konmaz!"

Kabadayı, sadist ve şovmendi. Ama sebzelerden anlardı. Baskının ne demek olduğunu da iyi bilirdi. Şef Bagna'nın azarlarına katlanamayan biri, dış dünyada başarılı olamazdı. Hele CIA'in son dersini, Şef Bernard'ın "E Odası"nı hiç geçemezdi.

Sanırım o zamanlar Doğu Mutfağı denilen bir başka ders çok komikti. Usta bir Çinli olan öğretmenimiz bize Çin *ve* Japon mutfağını öğretmekle yükümlüydü. Dersin Çin mutfağı kısmı muhteşemdi. Ama sıra Japon mutfağına gelince, hocamız "Nanking Saldırısı"nı anlatmaya başlardı. Japonlar'dan nefret ediyordu. 2. Dünya Savaşı'nda kadınların, çocukların ve bebeklerin süngülenişini anlatırken, duvarda asılı suşi/saşimi resmini göstererek bozuk İngilizce'siyle "Bu çiğ balık. Bunu mu yemek istiyorsunuz? Pöh! Japon *boku*!" derdi. Sonra zorla çalıştırılan insanlardan, kitlesel katliamlardan, kölelikten söz etmeyi sürdürür, Japonlar'ın ülkesine yaptıklarının bedelini eninde sonunda ödeyeceklerini ima ederdi.

Hamur işleri dersine giren herkesin iki üç kilo aldığı şakası yapılırdı. Ne demek istediklerini anlayabiliyordum. Bu ders sabahları, herkesin midesi kazınırken verilirdi. Birkaç saat boyunca ağır işler yapılırdı: Ağır un çuvalları taşınır, hamur açılır, dev fırınlara tarçınlı çörekler, ayçörekleri ve ekmekler konurdu. Bütün bunlar pişince yemekhanelere gönderilirdi. Sınıfa kokular yayılırdı. Fırınlardan çıkmaya başladıklarında öğrencilerin hücumlarına uğrarlardı. Öğrenciler o sıcak ekmekleri ve çörekleri tereyağı sürerek mideye indirirdi. *Brownie*'ler, cevizli çörekler, kuru pastalar, profiteroller... Bunların yaklaşık yüzde onu yemekhanelere gönderilmeden önce bizim tarafımızdan tüketilirdi. O soluk benizli, sivilceli, abazan öğrenci güruhunun kıtlıktan çıkmışçasına tıkınması, somunları parçalaması hoş bir görüntü değildi. *Yaşayan Ölüler Gecesi* gibiydi. Herkes sanki devamlı bir şeyler çiğniyordu.

Bizi en korkutan kişi Şef Bernard'dı. "Gerçek Şef" anlayışımıza en yakın olan öğretmendi. Mutfağını İdi Amin gibi yöneten korkunç, des-

pot, demir yumruklu bir Fransız'dı. Mezuniyetten önceki son ders "E Odası", yani Escoffier Odası'ydı. Burası okulun kâr amaçlı işlettiği, kamuya açık üç yıldızlı bir restorandı. Rezervasyonlarının *yıllarca* önceden yaptırıldığı söylenirdi. Burada inanılmayacak kadar beceriksiz öğrencilerin hazırlayıp servis yaptığı klasik Fransız yemekleri, *à la carte* sunulurdu. Şefimiz haşmetli ihtiyar Bernard'ın bizzat Escoffier'nin yanında çalıştığı söylenirdi. Adı yalnızca fısıldanırdı. Öğrenciler mutfağına girmeden aylar önce onun varlığını hissetmeye başlardı.

"Hele E Odası'nı bir gör bakalım" denirdi meşumca. "Bernard seni kahvaltı niyetine çıtır çıtır yiyecek."

Escoffier Odası'na gitmeden haftalar önce baskı, korku ve beklenti başgösterirdi tabii.

Orası açık bir mutfaktı. Müşteriler geniş bir camın ardındaki korkunç şefin öğrencilerini teftiş etmesini, görev dağıtımı yapmasını, bir önceki gecenin kabahatlerini ve hayal kırıklıklarını saymasını izleyebilirlerdi. Korkunç bir andı bu. Sufle yapmaktan hepimiz korkardık, çünkü Şef Bernard en çok bu kişilere kızardı. Ayrıca sufle yapımında başarısız olma ihtimali de yüksekti. Suflelerinizden en az *birinin* kabarmayacağı ya da biçimsiz olacağı, liderimizin bir biçimde hoşuna gitmeyeceği kesindi. Öğrenciler görev dağılımından önce sıraya geçerken korkuyla dua ederlerdi, "Tanrım, n'olur beni sufleci yapmasın" diye.

Başarısız olanlara "on dakika" denilen ceza verilirdi. Bu kişiler müşterilerin ve titreyen sınıf arkadaşlarının gözleri önünde hazırolda durup, yaşlı Fransız ustanın hayatımızda hiç tanık olmadığımız kadar berbat hakaretlerine maruz kalırlardı.

"Sen boktan bir şefsin!" diye haykırırdı. "Her sabah *tuvalette* senin gibi iki aşçı sıçıyorum ben! *İğğreeençsin! Kunduracılık yap daha iyi*! Yediniz bitirdiniz beni be!... Sen şef filan *olamazsın*! *Utan*, *utan*! Şu *merde*'e bak... *merde... merde*!" Bernard bu noktada parmaklarını, beğenmediği sufleye

daldırıp parçalarını yere fırlatırdı. "Bu *yenir mi* be! Bu... Bu iğrenç bir şey! Rezil bir şey! Adam olsan utancından intihar edersin!"

Ama o yaşlı piç kurusuna hakkını vermek zorundayım. Adildi. *Herkese* on dakika sövüp sayardı. Otuz saniyede mutlaka ağlamaya başlayan kızlara bile. Gözyaşlarından, hıçkırıklarından etkilenmezdi. Zangır zangır titremelerine aldırmadan ana avrat dümdüz gider, lanetler savurur, onları da erkekler gibi aşağılardı... Ta ki geride, o beyaz polyester okul kıyafeti yüzünden iyice kırmızı görünen suratıyla tir tir titreyen bir harabe kalana kadar.

Şef Bernard'ın kurbanlarından biri Vietnam'dan yeni dönmüş bir arkadaşımdı. Diğer öğrencilerden çok daha büyüktü. Askerliğini topçu alayında yaptıktan sonra vatanına dönünce CIA'e girmişti. Neredeyse bütün derslerini vermişti. Mezuniyetine yalnızca *dört gün* kalmıştı. Ama bir iki gün içinde o korkunç sufle görevinin kendisine verileceğini ve azar işitmek zorunda kalacağını anlayınca, Hyde Park'tan kaçtı. Bir daha da geri dönmedi. Şef Bernard'ı askerlikten ve Vietkonglar'dan bile daha korkunç bulmuştu herhalde.

Sınıf arkadaşlarımla bütün dünyanın karşısında on dakika durma sırası *bana* geldiğinde hazırdım. Şef Bernard standart tiradına başlarken gözlerimin içine baktı. Gözlerimde tanıdık *bir şeyler* gördüğünü anladım. Bir mahkûmun tavrını sergiledim. Otorite figürü sesini yükseltip hakaretin dozunu arttırdıkça, ben gevşiyor, hülyalara dalıyordum. Bernard bunu fark etti. Her ne kadar dimdik hazırolda durup uygun anlarda "*Oui*, Şef! *Non*, Şef!" diyerek ona olan saygımı gösteriyordum. Ama belki de donuk gözlerime bakınca, beni etkileyemediğini anlamıştı. O yaşlı piç kurusu ilk beş dakikadan sonra içinden gülmeye başlamış bile olabilir. Beni, tiksindiğini ifade eden bir tavırla kovarken, gözlerinde ilgisini çektiğimi gösteren parıltılar vardı. Sanırım *daha önce* zaten aşağılandığımı anlamıştı. Belki de gözlerime bakınca, o işi daha önce Tyrone ile Mario ekibinin yaptı-

ğını anlamıştı. Şef Bernard'ı seviyor ve sayıyordum. Onun emrinde çalışmaktan hoşlanıyordum. Ama o şişko piç kurusundan korkmuyordum. O da bunun farkındaydı. Yüzüme tavayla vursa, ona sırıtıp kırık dişlerimi sergilerdim. Sanırım bunu anlamıştı... Bu yüzden benimle uğraşmaktan zevk alamamıştı.

Bu olaydan sonra aslında bana iyi davranmaya başladı. Her gece arabayı süslemesini izlememe izin verir oldu. Bu işi bizzat yapardı. Gümüş servis arabasının üstündeki sıcak rostoyu jöleler, garnitür eklerdi. Haşlanmış pırasaları ve domatesten gülleri tabaklara bir beyin cerrahı gibi özenle dizerken şarkılar mırıldanırdı. Yakında böyle şeyleri yapanların pek kalmayacağının farkındaydı sanırım.

CIA'deki gurur duyduğum son başarım, mezuniyet töreni için yapılan tehlikeli bir planı sabote etmek oldu. Tören ana binanın eskiden kilise olan büyük salonunda yapılacaktı. Bazı sınıf arkadaşlarım (hepsi de pasta şefi olmaya can atıyordu) pestil, marzipan, çikolatalı pasta ve düğün kekleri yaparak, törene gelen sevdiklerimizi şaşırtmayı planlıyordu. Aşırı hevesli pastacıların (mesela öğretmenlerinin) neler yapabildiğini *görmüştüm*. Çoğu berbattı. Şef kendini bir zanaatkârdan çok sanatçı olarak görmeye başlarsa, pastalar genellikle berbat olur. Bir keresinde üstünde uzay gemisi Apollo'daki astronotlarla telefonda konuşan Nixon'ın çikolatayla çizilmiş kabartma resminin bulunduğu, çok beğenilen bir pasta görmüştüm. Arkadaşlarımın ve ailemin böyle korkunç bir şey görmelerini istemiyordum.

Oyun bozan olmak da istemiyordum. Vassar'da yeterince olumsuz davranışlar sergilemiştim. Artık keyifli olaylara turp sıkmak istemiyordum. Bu yüzden o planı sinsice bozmaya karar verdim. Projeye kendi *pièce montée*'mle katılmayı önerdim. Hatta bir taslağını bile çizdim.

Meryem ile İsa'nın bebek halinin gerçek boyutlarda, donyağından bir heykelini yapacaktım. Bebek İsa minik ellerinde bir bıçak tutacaktı.

Meryem ise onu kucağında tutarak hayran hayran bakacaktı. Mezuniyet komitesi bu fikrimi hiç beğenmedi elbette. Ama dini inançlarıma karşı çıkmak da istemediklerinden, bütün projeyi iptal etmeye karar verdiler. Bütün o ebeveynlerle önemli şahsiyetlere göstermek istedikleri şey, don yağından yapılmış bir Meryem ve İsa heykeli değildi kesinlikle. Oysa bana izin verseler neler olurdu kimbilir? Özel cehennemimin kimbilir kaç çeşit huzursuz ifadesi yer alırdı büyük salonda.

Böylece mezuniyet töreninde Kızıl Deniz'i ayıran Musa'yı gösteren pelteler ya da eriyen düğün pastaları yer almadı. Birkaç gün sonra diplomamı aldım. Artık ülkedeki en iyi yemek okulunun mezunuydum. Bu diploma yemek sektöründe çok değerliydi. İş tecrübem, eğitimim ve suça eğilimli bir karakterim vardı.

Kendim ve başkaları için tehlikeliydim.

mal carne'nin dönüşü

Provincetown'a ayrılışımdan bir sonraki yaz (CIA'in yarısını bitirmişken) muzaffer bir edayla döndüm. Tuhaf aşçılık terimleri öğrenmiştim. Yanımda *Profesyonel Şeflik* ve *Larousse Gastronomique* kitaplarını taşıyordum. Zihnim yarım yamalak fikirlerle ve gördüğüm ve hatta birkaç kez uyguladığım tekniklerle doluydu. *Dreadnaught*'taki eski iş arkadaşlarım beni görünce çok şaşırdılar. Eksik bilgi tehlikeli *ve* sinir bozucu bir şey olabilir ama ben gerçekten yararlı şeyler de öğrenmiştim. Okuldayken hafta sonları şehirde çalışıyordum. kendime ait bir tezgâhta kendimi utandırmadan çalışabilecek durumdaydım. Ayrıca hâlâ öğreneceğim çok şey olsa da kendime güveniyordum. Mario'da benimle dalga geçenleri utandırmaya, onlardan daha çalışkan, kalıcı ve her açıdan daha başarılı olmaya kararlıydım.

Makarnacı Dimitri benden çok daha büyüktü. O zamanlar otuzlarının başlarındaydı. Tombuldu. Kalın çerçeveli gözlüğü ve bakımlı keçi sakalıyla Mario'daki diğer aşçılardan farklıydı. Amerika'da doğmuştu ama babası Rus, anasıysa Alman'dı. P-town'da benim dışımda bu işin okuluna gitmiş tek aşçı oydu. Aşçılığı İsviçre'deki bir otelcilik okulunda öğrenmişti. Okuldan müstehcen nedenlerden dolayı atıldığını iddia etse de, buna hiç inanmadım. Kariyerimde en etkili olan ikinci kişi Dimitri oldu.

Dimitri yalnız yaşayan, entelektüel, çok okuyan, obur bir ana kuzusuydu. İlginç bir damak zevkine ve becerilere sahipti. Kumarbaz, filozof, bahçıvan, balıkçıydı. İngilizce'yi su gibi konuşur, ayrıca Rusça ve Almanca bilirdi. Eski sözcükler kullanmaya, iğneleyici laflar etmeye, askerlik jar-

gonuna, yerel lehçeye ve *New York Times* bulmacalarına bayılırdı. Bulmaca tiryakisiydi.

"Mario dili" olarak tanıdığım şeyi yaratan Dimitri'ydi. Yaşadığı talihsizliklerle, abartılı tavırlarıyla, trajikomik felaketlerle karşılaşma eğilimiyle, bilgi birikimiyle, paranoyaklığıyla ve asık suratıyla iş arkadaşlarını hem şaşırtır hem eğlendirirdi. Abartılı tavırlardan hoşlanırdı. Bir kız arkadaşıyla nahoş bir biçimde ayrıldıktan sonra kafasını kazıtmasıyla ünlenmişti. Sırf bu tavrıyla ne kadar üzüldüğünü ve kendinden nefret ettiğini yeterince vurgulamıştı. Ama o daha da ileri gitti. Bembeyaz kafa derisini dünyaya sergilemekle kalmadı, kumsala giderek sızana kadar içti. Böylece bembeyaz kafa derisi Temmuz güneşinin mor ötesi ışınlarına maruz kalmıştı. Ertesi gün işe geldiğinde yalnızca kel değildi. Kafası parlak çilek rengiydi. Su toplamış ve irinlenmişti. Saçı tekrar uzayana kadar kimse onunla konuşmamıştı.

Sanırım Dimitri kendini bir tür Hemingway, sıkı içici ve macerapeverest bir Rönesans adamı olarak görüyordu. Ama annesinin sözünden dışarı çıkmazdı. Annesi en az onun kadar zeki olan, haşin bir jinekologdu. Mario'nun mutfağını her gün arardı. Konuşma tarzı sık sık taklit edilirdi.

"Allooo? Dimetreee orda mıı?"

Dimitri'yle geçen yıl tanışmıştım. Beni o zamanlar "Mel" olarak biliyordu mutlaka. Ama artık bir ızgaracıydım. Bir CIA öğrencisiydim. İlginç biriydim. Artık benimle konuşabilirdi. Hunt'la Liddy'nin tanışması gibiydi bu. Gerçekleşmese dünya için daha hayırlı olurdu herhalde. Ama bu sayede çok eğlenceli şeyler yaşandı.

Dimitri dış dünyadan korkardı. Bütün yıl koyun ucunda yaşardı. Kendini bir kasabalı olarak görmeyi severdi. Yerel Portekiz balıkçı şivesini çok iyi taklit ederdi. Ama Dimitri bambaşka biriydi. İş çıkışı birlikte içki içer, bölük pörçük yemek tarifleri ve aşçılık terminolojisiyle birbirimize hava atardık. Dimitri de benim gibi doğuştan züppeydi. Bu yüzden Lor-

d'umuz ve efendimiz Mario yıllık bahçe partisinde yemek hazırlayacak iki kişi aradığında, doğal olarak iki Escoffier özentisini, yani Dimitri'yle Tony'yi seçti.

İlk girişimlerimiz basit ve gülünçtü. Ama kasabada *pâte en croûte* ya da karmaşık *chaud-froid* yapmayı bizden başka bilen yoktu. Mario en iddialı aşçılarına önemli bir görev vermişti. Onu hayal kırıklığına uğratmamakta kararlıydık. Üstelik bu iş bizi restorandan kurtarıp, bol bol boş zaman veriyordu. Kendimizi insanın belki de hayatında bir kez sahip olacağı türden, fanatikçe bir şevkle bu işe adadık. Bol miktarda kokain ve amfetamin tükettik.

Dimitri balık tutarken yapay yemlerini bile kendi hazırlardı. Bu saplantılı ayrıntıcılığı mesleğine de yansırdı. Mario'nun bahçe partisinin hazırlıkları için, günlerce bir soğutucunun içinde çalıştık. Kafamız iyiydi. Minicik doğranmış ve haşlanmış sebzeleri pelte kullanarak rostoların, haşlanmış balıkların ve tavukların kenarlarına yapıştırdık. Kaçık nörologlar gibi görünüyor olmalıydık. Garnitürleri kesip yapıştırmak için cımbızlar, bambu şişler ve saman çöpleri kullanıyorduk. Üstümüz başımız aspikle kaplanmıştı. Soğutucuda kırk sekiz saat uyumadan çalışınca kafayı yedik. Dimitri bir ara suda pişmiş bir somon balığının kenarındaki minik bir kırmızı mantara kafayı taktı. *Amanita muscara*'nın ya da *psilocybin* mantarının tepesindeki beyaz noktacıklardan tanındığını mırıldanarak, "otantik" görünsün diye üstüne minicik haşlanmış yumurta akı tanecikleri yapıştırıyordu. Eserlerine her türden bahçıvanlık şakaları katıyor, pırasa şeritlerinden, sarmısaklardan, taze soğanlardan, kâğıt inceliğinde havuç ve biber dilimlerinden cennet bahçeleri yapıyordu. Jambon kenarlarıyla yaptığı orman tablolarının "Rousseau'nun iyi eserlerine" ya da "Gauguin'in resimlerine" benzediğini söylüyordu. Bir çizgili levreğin üstüne Kızıl Deniz'i yaran Musa'nın resmini yapma fikrini ortaya attığımda (şaka yapıyordum), Dimitri'nin yüzünde dalgın bir ifade belirdi ve hemen bir plan önerdi.

"Ön planda İsrailliler olsun... Onları zeytinden yaparız. Göz niyetine de yumurta akı kullanırız. Ama *arka plandaki* Mısırlılar'ın gözlerini *daha küçük* yapalım ki perspektif olsun!" Onu tutmasam bu tabloyu yaratmaya girişecekti.

Soğutucuda üç gün geçirdikten sonra, sabahın dördünde *Dreadnaught*'un kokteyl salonunda tıraşsız, pis ve kafayı yemiş halde kendimizden geçtik. Birkaç saat sonra uyandığımızda sineklerle kaplıydık. Üstümüze bulaşmış tatlıya ve bol proteinli jöleye gelmişlerdi.

Bahçe partisi çok başarılı geçti. Provincetown'da böyle bir parti görülmemişti. Bir anda ünlü olduk. Bunu sonuna kadar kullandık. Birlikte açmayı planladığımız *Ayışığı Menüleri* adlı bir restoranın kartvizitlerini bastırdık. Kartvizitlerdeki resmi, yerel bir ressama çizdirmiştik. O resimde kafamıza oturan komik şapkalar giymiş sırıtıyorduk. Bunları yerel işadamlarına dağıttık. Onlara kendileriyle birlikte çalışmaya ihtiyacımız *olmadığını*, hatta bunu *istemediğimizi*, zaten bize paralarının *yetmeyeceğini*, çünkü Cape Cod'un en pahalı ve *en iyi* aşçıları olduğumuzu söylüyorduk! "İki çok deneyimli profesyonel olarak, iş sıkıntısı çekmiyoruz, sağolun" diyorduk.

Gerçi doğru dürüst işimiz filan yoktu tabii ama stratejimiz işe yaradı. P-town'da 1975 sezonunun kokain çılgınlığı yaşanan son haftalarında, mevsimin son ziyafetini vererek arkadaşlarını etkilemek isteyen bir sürü yerel iş adamı vardı. Biz de onların züppe yönlerine hitap ediyor, *Larousse*'umdan öğrendiğimiz tuhaf yemek adlarını (bunlardan çoğunu yapmayı denememiştik bile) peş peşe sıralıyor ve çok pahalı olduklarını söylüyorduk. Bu insanların kokaine ne çok para verdiğini biliyorduk... Kokainin fiyatı arttıkça talebinin arttığını da. Bu pazarlama ve fiyatlandırma stratejisini yemek işimize uygulayınca işler bir anda açıldı.

Kısa sürede *Dreadnaught* ve Mario'daki işlerimizden ayrılabilecek hale geldik. Oradaki eski iş arkadaşlarımızı ziyarete gittiğimizde, pırıl pırıl Tony Lama çizmelerimizle ve yeni, parlak Wusthoff bıçaklarımızla hava atıyorduk.

Müşterilerimiz restoran sahipleri, kokain satıcıları ve hızlı teknelerle Hyannis ve Barnstable'dan marihuana getiren kaçakçılardı. Düğünlere, partilere, pizzacı kodamanlarla başarılı deri ve süs eşyası tacirlerine yemek hazırlıyorduk. Dimitri'ye sürekli burada yaptığımız işi New York'ta da yapabileceğimizi, orada *daha da başarılı* olacağımızı söyleyip duruyordum.

Ah, yanılsamalarla, hararetli tartışmalarla, şöhret ve zenginlik düşleriyle dolu o sihirli günler... Amacımız yeni Bocuse'ler olmak değildi. Hayır, bu bize yetmezdi. Kokain ve votka hayal gücümüzü fişekliyordu. Devasa yaratılarında mimari ve yemek konseptlerini birleştiren Carême gibi olmak istiyorduk. Eserlerimizin diğer aşçılarınkinden boyut itibarıyla da büyük olmasını istiyorduk. Mantılardan uzay gemileri, Babil Kuleleri ve tapınaklar; *barquette*'lerden, *vol-au-vent*'lerden, *croquembouche*'lardan özenle kotarılmış Yeni Babiller yaratmak istiyorduk. Bunları hayal etmek bile bizi heyecanlandırıyor ve gözümüzü daha da yukarılara dikmemize sebep oluyordu.

Bazen başarılı oluyorduk... Bazen de başarısız.

Kemikli bir dana bacağını bütün olarak pişirme fikri iyi gibi gelmişti. Ne de olsa büyüktü. Ama biraz fazla pişirdik. Yaptığımız bir Çin yemeğine de öyle çok Szechuan biberi katmışız ki, yandaki salondan gelen boğuk ıstırap çığlıklarını duyabiliyorduk. Hele yaptığımız *mavi* bir düğün pastasını hâlâ dehşetle hatırlıyorum. Sünger kek katmanları arasına sürülmüş turkuvaz renkli bir kremayla meyve dekorasyonundan oluşuyordu. O haliyle Carême'nin herhangi bir eserinden çok, Siegfried'le Roy'un sahil evine benziyordu. Ama başarılarımız da oldu. Provincetown'da, Kara Domalanlı Madeira Sosu'yla servis edilen *Duxelle* Martarıyla Doldurulmuş Dana Rostosu'nu, ve muhteşem Deniz Mahsullü *Blanquette*'i ilk yapanlar bizlerdik mesela.

Bu sonuncusunu bir restoran sahibi sipariş etmişti. Kendimizi biraz pahalıya sattık. Devasa bir şey yapmak istiyorduk ama yeterince büyük bir

kalıp bulamadık. Niyetimiz içine beş galonluk deniz mahsulleri yahnisi dökebileceğimiz kadar büyük, sert bir yufka kabuk yapmaktı. Üstünü dev bir yufka kapakla örtmek istiyorduk. Kapağın tepesine de antik çağlardan ünlü bir figürün, mesela Ajax ya da Mercury'nin, yine yufkadan küçük bir heykelini konduracaktık.

Böyle bir şeyin yapılıp yapılamayacağını bilmiyorduk. *Larousse*'taki eski gravürler dışında, benzerini hiç görmemiştik. İçini folyoyla kapladıktan sonra fasulye doldurup pişirmekte kullanabileceğimiz kadar büyük bir kalıp yoktu. *Blanquette*'le birlikte pişiremezdik, çünkü dayanıksız olurdu. Balık, kabuklu deniz mahsulleri ve yaban mantarı karışımımıza katacağımız *velouté* kaynayınca duvarları yumuşatırdı. Zaten yufkanın beş galonluk sıcak yahniyi tutabilmesi mümkün değildi.

Zaman azaldıkça kaygılarımız artıyordu. Müşterimizin restoranının mutfağında çalışmaya başladık. Arada plan yapmak için bir bara gidiyorduk.

Sonunda (çoğunlukla olduğu gibi) Julia sayesinde kurtulduk. Julia Child'ın yemek tarifleri züppelere pek çekici gelmez. Ama genellikle işe yarar. Fransız mutfağı üstüne kitabından bir hamur tarifi aldık. Büyük bir ıstakoz kazanının *dışına* pasta yağı sürdükten sonra, bu hamurla kapladık. Aslında tamamen mantıksız bir şey yapıyorduk, ama neyse ki o sırada bunun farkında değildik. Kubbeyi yapmak için de aynı ilkeyi kullandık. Kazanın kapağının üstünü bu hamurla kapladık. Sonra sertleşene kadar fırında pişirdik.

Sonunda pişmiş hamurları çıkardığımızda (çok, çok dikkatli davranarak) Dimitri her zamanki gibi karamsardı. Dayanacak mıydı? Sanmıyordu. Bunun içine epey fazla yahni dökecektik. Dimitri hazırladığımız hamur kabın sofranın ortasında parçalanacağından, müşterilerin kucaklarına sıcak balık ve *velouté* sosunun döküleceğinden, panik çıkacağından, bazılarının yanacağından emindi. "Kasıkları yanacak... Dava açacaklar...

Rezil olacağız." Ama onu neşelendiren bir düşünce vardı. Böyle bir durumda tıpkı Japon bahriye subayları gibi intihar etmemiz gerektiğini düşünüyordu. "Ya da Vatel gibi" dedi. "Bir balık siparişini geciktirince kılıçla intihar etmişti. En azından *bunu* yapmalıyız." Sonunda Deniz Mahsullü *Blanquette* başarısız olursa, usulca çıkıp koya giderek kendimizi denize atıp intihar etmeye karar verdik.

Sonunda parti vakti geldi çattı. Hazırdık. Umutluyduk.

Önce ordövr servisi yapıldı: Somon buğulama, hıyar ve havyarlı mikroskobik kanapeler, Dimitri'nin tavuk ciğeri peltesi, çeşitli küçük *barquette*'ler, kızarmış hardallı balık yumurtaları, ortası dil, jambon, şam fıstığı ve kara domalanlarla süslenmiş muhteşem bir pâté en croute ve yanında CIA'de öğrendiğim bir Cumberland sosu. Rostomuz da sorun değildi. Bizi tek korkutan, *blanquette*'ti.

Ama Tanrı aptallarla sarhoşları korurmuş. Biz genellikle aptal ve sarhoştuk.

İşler harika gitti. Kocaman yahnimizin hamurdan duvarları yıkılmadı!

Zarif kıvrımlı kaburga kemiklerinden her birine süslemeler geçirilmiş olan rostomuzun görünüşü ve tadı muhteşemdi. Bize hayran kalan konuklar ve minnettâr olan işverenimiz tarafından çılgınca alkışlandık.

Haftalık övünmelerimizi yapmak üzere eski mutfaklarımıza bir sonraki uğrayışımızda, cakamızdan yanımıza varılmıyordu. Hemen daha büyük planlar kurmaya başlamıştık. Deneme-yanılma yöntemiyle yolumuza devam ederken, aklımız yeni, daha saygın ve zengin müşterilerdeydi. Aklımız New York'taydı.

İKİNCİ SERVİS

kim pişirir?

Yiyeceklerinizi kimler pişirir? Mutfak kapılarının ardında hangi tuhaf hayvanlar gizlidir? Şefi görürsünüz: Koltuk altında not defteri taşıyan, şapkasız adamdır. Belki beyaz şef ceketindeki bez Çin düğmelerinin yanında, Toscana mavisiyle adı işlenmiştir. Ama yemeğinizi asıl hazırlayan kimdir? Tecrübe kazanmaya çalışan genç ve hırslı yemek okulu mezunları mıdır? Muhtemelen hayır. Şef benim gibiyse, aşçılar işe yaramaz, paragöz, tuhaf aşçılık hayatına tutkun ve bununla gurur duyan, dolandırıcı serserilerdir. Muhtemelen Amerikalı bile değillerdir.

İyi aşçıları seyretmek bir zevktir. Gerçekten iyilerse, uyum içinde çalışırlar. Onları izlemek, bale ya da modern dans seyretmek gibidir. Düzenli, tecrübeli, temiz ve "havalı" (yani boşa hareket etmeyen, tekniği iyi olan ve en önemlisi hızlı) bir aşçı işini Nijinsky kadar zarif yapabilir. Bir aşçı sağlam karakterli ve... dayanıklı olmalıdır. İyi bir aşçı asla geç kalmaz, asla hasta olduğu bahanesiyle işe gelmemezlik etmez ve acı çekse de yaralı olsa da çalışır.

İnsanlar profesyonel aşçılığın iyi tarifler bilmekten, güzel süslemeler ve karışımlar yapmaktan, yemeklere lezzet katmaktan ibaret olduğunu sanırlar. Oysa aşçılık (önünüze konacak yemekleri hazırlama mesleği) daha çok tutarlılıkla, hiç değişmeyen tekrarlarla, sürekli ve tıpa tıp aynı yapılan işlerle ilgilidir. Bir şefin aşçısından bekleyeceği en son şey yeniliklerdir. Yenilikçi aşçılar şefin yemeklerinin içeriğini ve görünüşünü değiş-

tirmeye kalkarlar. Şeflerse neredeyse fanatikçe bir bağlılık, sağlam bir beden ile savaş meydanı koşullarında robot gibi çalışmayı sağlayacak kadar tutarlılık isterler.

Geçenlerde üç yıldızlı bir İtalyan şef arkadaşım (New York'taki en iyi restoran mutfaklarından birini işleten ve makarnalarıyla soslarını kendi hazırlayan gururlu bir Toscanalı), asla İtalyan aşçılarla çalışmayacağını söyledi. Çoğu şef gibi o da Ekvadorlular'ı yeğliyormuş. "İş yoğunken bir İtalyan'a '*risotto* nerede?! Kahrolası *risotto* daha olmadı mı? Çabuk *risotto*'yu ver!' dediğimde, bana *risotto*'yu verir... Bir Ekvadorlu'ysa bana sırtını dönüp *risotto*'yu karıştırmaya, pişirmeye devam eder... Ta ki tam ona öğrettiğim kıvama gelene kadar. İşte istediğim bu."

Ne demek istediğini biliyordum. Genelde Amerikalı aşçılar (yani Amerika'da doğmuş, muhtemelen aşçılık okulunda okumuş, *monter au beurre*'ün ne olduğunu ve *béarnaise* sosu yapmayı bilen tipler) tembel, disiplinsiz ve en kötüsü de pahalı insanlardır. Sinir bozucu bir biçimde önyargılıdırlar. Egolarının sürekli okşanmasını isterler. Saygın ve zengin bir cemaatin mensupları olarak, işi başından aşkın bir şefin "saygısızlıklarını" kaldıramazlar. Amerikan Rüyası'nın, sıkı çalışmanın maddi kazanımlar getireceği ilkesini Amerikalı olmayanlar daha iyi anlar. Yıllarca birlikte çalıştığım Ekvadorlu, Meksikalı, Dominikli ve Salvadorlu aşçıların yanında CIA mezunu beyaz çocuklar beceriksiz, fesat, serseri veletler gibi kalır.

New York şehrinde kaçak aşçıların zalim patronlar tarafından sömürülerek boğaz tokluğuna çalıştırıldığı günler geride kaldı diyebiliriz... En azından kaliteli müesseselerde. İşe aldığım Ekvadorlular'la Meksikalılar'ın çoğu (bunlar genellikle birbirini tanıyan ve hatta akraba olan eski bulaşıkçılardır) dolgun maaşlar alan ve diğer şeflerin de peşlerinde olduğu profesyonellerdir. Herhalde işe en alttan başlamışlardır. Yağlı tabak silmenin ve sabahın dördünde çöp çuvalları taşımanın ne demek olduğunu hatırlıyorlardır. Bu işin çekirdeğinden yetişmiş, restoranın her mevkiinde

çalışmış, oranın her köşesini ve her yemeğini bilen, en önemlisi de *sizin* sisteminizi öğrenip benimsemiş olan biri, yatağını ıslatan, annesi tarafından şımartılmış, bir şeyler bildiğini sanan bir beyaz çocuktan daha değerli ve kalıcıdır.

Aşçılarınızdan sadakat beklersiniz. Biraz boğazı ağrıyor ve hafif ateşi var diye işe gelmek istemeyen biriyle çalışmak istemem. Aşçıların işlerinden gurur duymasını sağlamak gerekli olsa da (bazen onlara hoşgörülü davranmak ve özel bir çorba filan hazırlamalarına izin vermek iyidir) yine de bir tür askerlik yaptıklarını unutmamaları gerekir. Sonuçta istediğim şey karşımda hazırola geçip "Peki efendim!" demeleridir. Aşçılarımın fikrini merak edersem *ben onlara* sorarım. Müşteriler yemeklerini daha önce yedikleri gibi isterler. Sevdikleri bir menünün, kivilerle ve kişnişle oynamaya bayılan henüz keşfedilmemiş bir dahi tarafından değiştirilmesini istemezler.

Bir sürü istisna da vardır tabii. Turnelerimde yanımda birkaç Amerikalı çalıştırırım. Yer değiştirirken işe aldığım birkaç anahtar kişi vardır. Şefle yardımcısı arasındaki ilişki epey özel olabilir. Örneğin uyanık olduğunuz neredeyse bütün saatleri geçireceğiniz biriyle benzer bir geçmişiniz ve benzer bir dünya görüşünüz olması iyidir. Özellikle kadın aşçılarla çalışmak çok hoştur. Ne yazık ki erkeklerin egemen olduğu, testosteron yüklü restoran mutfakları dünyasında kadın aşçılara pek rastlanmaz. Sert, ağzı bozuk, geveze bir kadın aşçı, ekibinize neşe katabilir. Ayrıca medenileştirici bir unsur olarak, sohbetlerin, kimin en büyük taşaklara sahip olduğu ve kimin arkadan vermeyi sevdiği gibi konularda odaklanmasını engeller.

Gerçekten sağlam kadın aşçılarla çalışabildiğim için şanslıyım. Aralarında sünepeler yoktu. Mesela Sharon adlı bir kadın, yedi aylık hamileyken bile harıl harıl sote yapabiliyor ve bir yandan da romantik ve mutsuz kızartmacıya önerilerde bulunup onu teselli edebiliyordu. Eski bir dostum olan Beth ise (kendisine "Izgara Kaltağı" denmesini sever) geve-

zelerle budalalara hadlerini bildirmekte uzmandı. Erkek iş arkadaşlarından farklı davranmayı reddederdi: Onlarla aynı odada giyinir, onların arasında pantolonunu çıkarırdı. Seksten söz etmeyi diğer aşçılar kadar severdi. Ama tacize hiç gelemezdi. Bir keresinde kalçasını çimdikleyen talihsiz bir Faslı'yı kesme tahtasına yatırıp arkasına geçerek pompalar gibi yaptığını ve "Nasıl, *hoşuna gitti mi* kaltak?" dediğini hatırlıyorum. Adam utancından ölecekti neredeyse. Bir daha asla o hatayı yapmadı.

Yine birlikte çalışma zevkine nail olduğum bir başka kadın aşçı, bir sabah işe geldiğinde çalışma tezgâhının Ekvadorlu bir makarnacı tarafından, göbekli, hapishane dövmeli ve uzun saçlı heriflerin, kıçı sivilceli kadınları her türlü deliklerinden düzdüğü çirkin porno resimleriyle bezendiğini görünce hiç bir şey demedi ama biraz sonra adamın yanından geçerken ona kayıtsız bir ifadeyle şöyle laf attı: "José, ailenin fotoğraflarını getirmişsin galiba. Anan biraz yaşlı ama hiç fena değilmiş."

Düzenlilik, bütün iyi aşçıların dinidir. Bir aşçının "düzenine" *asla* karışmamalısınız. Yani, tuz, biber, yağ ve şarap gibi malzemelerinin yerlerine. Bir aşçı olarak tezgâhınızın durumu, sinir sisteminizin bir uzantısıdır. Titizlikle kurduğunuz düzenin bir başka aşçı, hele *bir garson* tarafından bozulması çileden çıkma sebebidir. Tezgâhınız istediğiniz gibiyse, dünyanızda her şey yolundadır. Her şeyi gözü kapalı bulabilirsiniz. Çalışırken ihtiyaç duyduğunuz her şey elinizin altındadır. Böylece sorun çıkmaz. Ama düzenli olmazsanız, tezgâhınızın pis ve dağınık olmasına izin verirseniz, sürekli bir şeyler aranmaya ve yardım istemeye başlarsınız. Birlikte çalıştığım bir şef, onca işinin arasında pis aşçıların yanına gidip onlara niye yavaş kaldıklarını açıklardı. Üstü biber taneleri, sos lekeleri, maydanoz parçaları, ekmek kırıntıları gibi, nemli bir havluyla sürekli silinmezlerse bir çalışma tezgâhının üstünü hızla kaplayacak olan şeylerle dolu tezgâha avcunu bastırdıktan sonra aşçıya kirlenmiş elini gösterir ve "Bunu görüyor musun?" derdi. "Kafanın içi de aynen bunun gibi. *Temiz çalış*!"

Temiz çalışmak, tezgâhını sürekli silmek, işini ciddiye alan bir aşçının yapması gereken bir şeydir. O şef haklıydı: Pis bir tezgâh, pis bir zihnin aynasıdır. İyi aşçıların havlulara çok değer vermesinin nedeni de budur. Mutfağa havlular geldiğinde, akıllı aşçılar onları define bulmuş gibi kapışır. Kapabildikleri kadarını götürüp saklarlar. Tanıdığım bir aşçı onları çalışma tezgâhının üstündeki havalandırmayla tavanın arasına gizlerdi, en sevdiği maşalar, teflon tavalar ve delikli kepçeler gibi, diğer aşçıların eline geçmesini istemediği şeylerle birlikte. Eminim ki o restoranda yıllar sonra bile, sahibi ve aşçıları defalarca değişmiş olmasına karşın, hâlâ çeşitli yerlerine gizlenmiş temiz havlular keşfediliyordur.

Bir havlunun yalnızca temiz olması yetmez... *Kuru* da olmalıdır. Bir tabağın kenarını nemli bir havluyla silmek hoştur ama sıcak bir sos tavasının sapını nemli bir havluyla tutmaya çalışırsanız, temiz ve kuru bir havlu stokunun neden gerekli olduğunu anlarsınız. Bazı geleneksel Avrupa mutfaklarında hâlâ vardiya başlarında her aşçıya ikişer havlu verilir: Birini silmekte kullanırken diğerini ocağın üstünde kurutsun diye. Bu bana cimrilik gibi gelir. Ben tezgâhımda temiz, güzelce katlanmış, kolayca ulaşılabilir havlu yığınlarının bulunmasını severim. Havlusuz kalmayı asla istemem. Sekiz saatlik bir çalışma süresi boyunca belki yirmi havlu kullanabilirim. Bunun maliyeti umrumda değil. Patronlarım birkaç kiralık havludan tasarruf yapacaklar diye elimi yakmaya ya da güzel tabaklarıma yağ bulaştırmaya hiç niyetim yok.

Sürekli sözünü edip durduğum bu gizemli düzen neyin nesidir peki? Niye bazı aşçılar bir tutam tuz ya da maydanozları alınsa bile sinir krizleri geçirir? Çünkü onlar *bizimdir*. Çünkü tezgâhımızı istediğimiz gibi düzenleriz. Bıçaklarımız hakkında şöyle dediğimizi duymuşsunuzdur: "Penisime ve *bıçağıma dokunma*."

Bir aşçının sahip olması gereken malzemelerin listesi epey uzundur. Örneğin tipik bir liste şöyle olabilir:

Koşer ya da deniz tuzu
Karabiber (makineyle değil elle dövülmüş)
Dövülmüş beyaz biber
Taze ekmek kırıntısı
İnce kıyılmış maydanoz
Şarap şişesinde yağ harmanı (şişenin, yağın kolaylıkla akmasını sağlayan bir ağızlığı olmalı)
Sızma zeytinyağı
Beyaz şarap
Brendi
Buzlu suda bekletilen frenk maydanozu (garnitür olarak kullanmak için)
Saplı ya da doğranmış frenk soğanı
Kabaca dilimlenmiş domates
Karamelize edilmiş elme dilimleri
Yağda kızartılmış sarmısak
Doğranmış arpacık soğanı
Yumuşatılmış yağ
En sevilen kepçeler, kaşıklar, maşalar, tavalar, tencereler
Kolay ulaşılabilecek şekilde yerleştirilmiş çeşitli soslar, balık dilimleri, etler, menü malzemeleri, özel gereçler ve yedekler

Ama yalnızca iyi eğitim almış ve düzenli olmak yetmez. İyi bir aşçı en yoğun ve stresli anlarda bile soğukkanlılığını koruyabilmelidir. Aynı anda otuz kırk masadan birden farklı sıcaklıkta farklı yemek siparişleri geliyorsa, çeşitli mutfak çalışanları (sosçu, mezeci, kızartmacı vb) koordineli olarak aynı anda on kişilik bir masanın siparişleri üstünde çalışabilmelidir. Izgaracı kuzu etinin orta karar pişmesini beklerken aynı masa müşterisinin

çoktan hazırlanmış dil balığı siparişi bir sote tezgâhında kuruyarak beklerse olmaz. Bir masanın bütün siparişleri aynı anda çıkmalıdır! Kahraman aşçınız, "Daha olmadı mı?" gibi isterikçe çığlıklar ve yapılması gereken şeylerin çokluğu karşısında istifini bozmaz. Sakin olmak, hangi etin kime gideceğini hatırlamak zorundadır. Şefin öfkeli böğürmelerine, müşterilerin yemek salonundan gelen şikâyetlerine, iş arkadaşlarının küfürlerine, sorularına ve ukalalıklarına kulaklarını tıkayabilmelidir: "Yedinci masanın siparişi hazır mı? Hadi çabuk! *Vamos*! *Yedinci* masa bekliyor!"

"Başkalarıyla iyi çalışabilme yetisi" şarttır. Soteciyseniz, ızgaracınız dans partnerinizdir. Büyük ihtimalle zamanınızın çoğunu denizaltıya benzer sıcak ve daracık bir yeri paylaşarak geçiriyorsunuzdur. Birlikte alevlerin karşısında çalışıyor, sıvılar kaynatıyor ve bir sürü keskin alet taşıyorsunuzdur. Yani, iyi geçinmeniz hayrınızadır. İki tepeden tırnağa silahlı aşçının kavga etmesi hiç hoş değildir, hele çevrede kaynar yağ kazanları ve ustura gibi keskin bıçaklar varken.

Mutfaklarda çalışan bu insanlar, bu erkekler ve kadınlar *kimlerdir* peki? Pek de parlak olmayan kariyerime bakarak, bütün aşçıların ahlaksız, keş, asi, kabadayı, ayyaş, yankesici, kaçık, orospu ve psikopat oldukları izlenimini edinebilirsiniz. Haksız da sayılmazsınız. Saygın üç yıldızlı şef Scott Bryan'ın dediği gibi, bu iş "sınırdaki insanlar"ı, yani hayatlarında bir şeyler çok ters gitmiş kişileri çeker. Belki liseyi bitirememişlerdir, bir şeyden kaçıyorlardır (eski bir eşten ya da kötü bir aile geçmişinden), kanunlarla başları derttedir ya da bir üçüncü dünya ülkesinden gelme ve yükselme umudu olmayan kişilerdirler. Belki de benim gibi bu işi yapmayı seviyorlardır. Rahat ve samimi mutfak ortamı, tuhaflıklara hoşgörüyle bakılması, ilginç insanlar, hesapla kitapla uğraşılmaması ve hapishane deneyimleri hoşlarına gidiyordur. Çoğu mutfakta, kişinin tuhaflıklarına aldırış edilmez. İşini yapıyor musun? Çalışabiliyor musun? Yarın işe geleceğine, bizi yüzüstü bırakmayacağına emin olabilir miyim?

Önemli olan bunlardır.

Aşçıları üç alt kategoriye ayırabilirim:

Birincisi sanatçılardır. Bunlar sinir bozucu ve pahalı bir azınlıktır. Bu grup pastacılar (aşçılık dünyasının nörologları), şef yardımcıları, kasaplar, meze psikopatları ve muhteşem soslar yapabildiği için kendini beğenmişliğine göz yumulan bazı sosçular gibi uzmanları içerir.

İkincisi sürgünlerdir. Bunlar başka işlerde çalışamayan, sabah dokuz-akşam beş rutinine uyamayan, kravat takamayan ve uygar insanların arasına karışamayan kişilerle onların yoldaşları olan ve idam edilmekten, aç kalmaktan ya da bir spor ayakkabı fabrikasında haftada iki dolara çalışmaktansa aşçılığı yeğleyen göçmenlerdir.

Son olarak da kiralık askerler vardır: Bunlar aşçılığı para için ve iyi yapan insanlardır. Yemek yapmayı sevmeseler ve bu konuda yetenekli olmasalar da, profesyonel oldukları ve iyi para aldıkları için, güzel yemekler yapabilirler. Aşçılık bir *zanaattır* bence. İyi bir aşçı da bir zanaatkârdır, sanatçı *değil*. Zanaatkârlık kötü bir şey değildir. Avrupa'nın muhteşem katedralleri zanaatkârlar tarafından yapılmıştır... Onlar tarafından tasarlanmasa da. İnsanın zanaatını ustaca yapması soylu, onurlu ve tatmin edici bir şeydir. Profesyonelliğinden gurur duyan bir kiralık askeri, bir sanatçıya her zaman yeğlerim. "Sanatçı" lafını işitince, kafamda işe zamanında gelmeyi gerekli görmeyen biri canlanır. Dahi olduklarını sandıklarından, müşterilerden çok kendilerini tatmin etmeye çalışırlar. Ben şahsen tarifine sadık kalınarak yapılmış lezzetli bir yemeği, limon otu, Hindistan cevizi ve körili, upuzun garip bir icada yeğlerim. İnsan öyle bir şeyi yemeye çalışırken gözünü kaybedebilir. Bana iş başvurusunda bulunan biri Büyük Okyanus mutfağına bayıldığını söyledi mi, bela kokusu alırım. Meksikalı bir bulaşıkçıyı böyle birine yeğlerim. *Birine* aşçılığı öğretebilirim. Ama karakter sahibi olmayı *öğretemem*. Altı ay hiç aksatmadan işe zamanında gelirseniz, sizinle kırmızı körili hamurdan ve limon otundan söz edebiliriz. O zamana kadarsa, ancak şu iki sözcüğü söyleyebilirim: "Kapa çeneni."

mutfağımızdan masanıza

Geçen gün şehrin her yerinde mantar gibi bitmeye başlayan şu Çin-Japon restoranlarından birinin camekânında "Suşide İndirim" yazısını gördüm. Yemek piyasasında çekinilecek şeylere en iyi örnek, indirimli suşidir. Oysa içeride müşteriler vardı. Acaba camekânda "Ucuz Suşi" ya da "Bayat Suşi" yazsa, yine oraya giderler miydi?

Damak tadı riske atılmaktır. Mesela bazen bozuk bir istiridye yüzünden hastalanabilirsiniz. Bu yüzden istiridye yemeyelim mi yani? Kesinlikle hayır. Yediğiniz yemek ne kadar egzotikse, riski o kadar fazladır. Sırf hastalanacağım diye *morcilla* sosisi, *saşimi* ya da mahallemdeki Küba restoranında *ropa vieja* yemekten vazgeçecek değilim.

Ama tecrübelerim sayesinde edindiğim ve yeme alışkanlıklarımı değiştiren bazı ilkelerim vardır. Karayipler'deki ne idüğü belirsiz ve sinekli bir lokantada ızgara ıstakoz yiyebilirim. Sonuçta Karayipler'e kaç kez gidebilirim ki? Öyle bir yerde olabildiğince dolu yaşamak isterim! Ama vatanımın restoranlarında yemek yerken, kesinlikle uyduğum bazı ilkeler vardır.

Pazartesi'leri asla balık sipariş etmem, Le Bernardin'de değilsem tabii (Le Bernardin dört yıldızlı bir restorandır ve balıklarını günlük aldıklarını *bilirim*). Pazartesi günleri genellikle deniz mahsulleri bayat (dört-beş günlük) olur!

Dingin bir Pazartesi akşamı Tribeca'daki hoş bir iki yıldızlı restorana girersiniz. Menüde kulağa hoş gelen Sarı Yüzgeçli Ton Balığı, Pişmiş

Rezene, Kızarmış Domates ve Safran Sosu gibi spesiyaller görürsünüz. Bunları niye denemeyesiniz ki? Oysa menüye bakarkan iki anahtar sözcüğün hemen aklınıza gelmesi gerekir: "Pazartesi" ve "spesiyal".

Olay şudur: Bu güzide restoranın sahibi Cuma günkü balıklarını Perşembe gününden sipariş verir. Bol miktarda balık sipariş ettiğinden, Pazartesi sabahına kadar başka balık almayacaktır. Tamam, *bazı* deniz mahsulleri toptancılarının Cumartesi günleri de teslimat yaptığı olur. Ama genellikle Cuma geceleri teslimatlar durur. *Restorandaki balıklar Perşembe'den kalmadır*! Şef o balıkların çoğunu (mesela yiyeceğiniz ton balığını) Cuma ve Cumartesi geceleri satmayı umar. Pazar'a kalanlarla da *brunch* yemeği için balık salatası ya da spesiyaller hazırlayabileceğini düşünür. Peki ya Pazartesi? O gün, hafta sonundan kalma balıkların satıldığı gündür. Bu korkunç bir şey mi diyorsunuz? Neden elinde kalan ton balıklarını çöpe atmaz diye mi soruyorsunuz?.Nasılsa *Pazartesi* gecesi yeni siparişler gelecek, değil mi? Doğru ama toptancı niye onun gibi düşünmesin ki? Sonuçta o da elinde kalan balıklardan kurtulmak ister. İyi de Fulton Sokağı'ndaki balık pazarı Pazartesi sabahları *açılır* diyeceksiniz!! Şef oradan taze balık alabilir diyeceksiniz! İnanın bana dostlar, bir Pazartesi günü üçte Fulton Sokağı'ndaki pazara gittim ve gördüklerim hiç iç açıcı *değildi*. Dolayısıyla bir Pazartesi akşamı sipariş etmeyi düşündüğünüz ton balığı, büyük ihtimalle dört gündür restoran mutfağında, kapısı sürekli içeriyi el yordamıyla yoklayan aşçılar tarafından açılan bir buzdolabında, tavukların, somon balıklarının ve kuzu etlerinin arasında durmaktadır. Yani, pek sağlıklı değildir.

Morina gibi çabuk bozulan gıdaların Pazar ya da Pazartesi spesiyallerinde pek kullanılmamasının nedeni budur. Yeterince dayanıklı değillerdir. Şef bunu *bilir*. Pazartesi sabahı elinde biraz balık kalacağını tahmin etmiş, bunları müşterilere onları zehirlemeden kakalamak istemektedir.

Deniz mahsulleri risklidir. Kırmızı kırlangıç balığının kilosu yalnız-

ca 10 dolar olabilir ama bu fiyata kılçıklar, kafalar ve pullar gibi, kesilip atılan her şey dahildir. Kırmızı kırlangıç balığının temizlenmiş halinin kilosu 20 dolardan fazlaya mal olur. Bu yüzden şef onları çöpe atmaktansa satmayı tercih eder. Pazartesi gecesi kırmızı kırlangıç balığı kötü kokmuyorsa, masanıza yollanabilir durumda demektir.

Restoranlarda midye yemem için ya şefi bizzat tanıyor olmalıyım ya da midyelerini nasıl depoladıklarını görmeliyim. Midyeye bayılırım. Ama tecrübelerime dayanarak çoğu aşçının midyelere özen göstermediğini söyleyebilirim. Genellikle bir kovanın dibinde, kendi pisliklerinin içinde bekletilirler. Bazı restoranlarda midyenin suyunun akıp gitmesini sağlayan özel süzgeçli kovalar vardır eminim. Hatta böyle restoranlardaki aşçılar midyeleri *teker teker* kontrol edip, yalnızca sağlıklı ve canlı olanları tavaya atıyor bile olabilirler. Böyle yerlerde pek çalışmadım. Midye pişirmek çok kolaydır. Bu yüzden aşçılara Tanrı'nın bir lütfu gibi gelir. İki dakikada pişerler. Birkaç saniyede bir kâseye atılır, böylece bir müşteri daha tatmin edilmiş olur. Şimdi o kahrolası ördek göğsünü dilimlemeye devam edebilirler. Çok kaliteli bir Paris birahanesinde bozuk bir midye yeme talihsizliğine uğradım. Oysa tabaktaki diğer midyeler mükemmeldi. Aralarına bir hain karışmıştı işte. Karnıma ağrılar saplanınca kendimi tuvalete zor attım. Midemi tutarak bir yandan samur gibi sıçıyor, bir yandan da etrafa kusmuk saçıyordum. O gece dua ettim. Saatlerce. Oysa tam bir ateist olduğumu anlamışsınızdır. Neyse ki Fransa'da doktorlar hastaların evlerine geliyor ve ücretleri de fahiş değil. Ama o deneyimi bir daha yaşamak istemem. Artık yediğim midyelere daha dikkat ediyorum: Yalnızca iyilerini yiyorum.

Pazar günleri deniz mahsulleri yenir mi peki? Bazen... Ama sakın size *brunch* menüsünde Vinegret Soslu Deniz Mahsulleri Salatası ya da Deniz Mahsulleri Omleti gibi adlar altında bayat yiyecekler kakalamalarına izin vermeyin. Tutumlu aşçılar *brunch* menülerine bayılır. Cuma ve Cu-

martesi gecelerinden ve gündelik menülerden kalma artıkları *brunch* menülerinde kullanırlar. Çabucak ızgara yapıldıktan sonra bir dilim limonla getirilmek yerine vinegret sosuna bulanmış bir balık mı gördünüz? Menüde "*en vinaigrette*" yazıyorsa, tercümesi "saklanmış" ya da "gizlenmiş"tir.

Brunch'tan söz etmişken, *hollandaise* sosuna ne dersiniz? Ben almayayım, kalsın. Bakteriler *hollandaise* sosuna *bayılır*. Yumurta sarısıyla eritilmiş tereyağının ince bir karışımı olan *hollandaise*, belirli bir ısıda *tutulmalıdır*, yoksa katılaşır. Ne yazık ki bu ısı, bakterilerin üremesine çok uygundur. Sipariş üstüne *hollandaise* yapan birine henüz *rastlamadım*. Genellikle siparişten saatler önce yapılmış ve bekletiliyor olur. *Hollandaise*'de kullanılan yağın muhtemelen masalara servis yapılmış ama kullanılmamış yağın sonradan eritilmiş ve ekmek kırıntılarıyla sigara izmaritlerinden temizlensin diye süzgeçten geçirilmiş yağ olması ihtimali de en az bunun kadar rahatsız edicidir. Bildiğiniz gibi yağ pahalı bir şeydir. *Hollandaise* kesinlikle sağlık için tehlikeli bir yiyecektir. Peki şu Kanada beykını ne kadar bayattır acaba? Unutmayın ki *brunch* yemekleri haftada yalnızca bir kez, hafta sonlarında verilir. "*Brunch* menüsü"nün tercümesi şudur: "12 dolara pis ve iğrenç artıklarla iki yumurta, yanında da bedava bir Bloody Mary" *Brunch* konusunda bir şey daha söyleyeyim. Aşçılar *brunch*'tan nefret eder. Akıllı bir şef *en iyi* aşçılarını Cuma ve Cumartesi geceleri kullanır. Onları Pazar sabahları kullanmak istemez. Ne de olsa Cumartesi gecesi muhtemelen iş çıkışında sızıncaya kadar içmişlerdir. Daha da kötüsü, *brunch* yemekleri ciddi aşçıların moralini bozar. Bir Escoffier özentisine, kendini bir kışla aşçısı ya da *Mel's Diner*'daki Mel gibi hissettirme ihtimali en yüksek şey, Pazar *brunch* müşterilerine sahanda beykınlı yumurta ya da *benedict* soslu yumurta hazırlamaktır. *Brunch*, "B" sınıfı aşçıların cezası ya da işe yeni başlamış köylü bulaşıkçıların eğitimidir. Şeflerin çoğu Pazar günleri işe gelmediğinden, başlarında onları denetleyen birileri de pek bulunmaz. Deniz Mahsulleri Omleti sipariş etmeden önce bunları düşünün.

Restoranlarda ekmek yemekten *çekinmem*. Muhtemelen başka birinin masasından geldiğini *bilsem* bile. Bu, restoran dünyasında sıkça yapılan bir şeydir. Geçenlerde televizyonda bir haber programı gördüm. Muhabir gizli kamerayla bir restoranın mutfağını çekiyordu. Mutfağa gelen yenmemiş ekmeklerin gerisin geri gönderildiğini görünce *şoke* olmuştu. Saçma. Bazı restoranlarda Bengalli garsonlara kullanılmayan ekmekleri (bunların oranı aşağı yukarı yüzde ellidir) atmalarının özellikle emredildiğine, hatta bazılarının bunu gerçekten yaptığına eminim. Ama içerisi kalabalıksa ve komi masaları temizlemekle, kül tablalarını boşaltmakla, su bardaklarını doldurmakla, espresso ve kapuçino yapmakla, kirli tabakları bulaşık makinesine koymakla meşgulse ve bu arada bir sepet dolusu yenmemiş ekmek görürse, genellikle onu kullanır. Hayatın bir gerçeğidir bu. Bundan rahatsız olmuyorum. Sizi de şaşırtmasın. Tamam, belki tüberkülozlu biri o sepete doğru öksürmüştür ya da Batı Afrika bataklıklarından yeni dönmüş bir turist o ekmeklere hapşırmıştır. Bunları düşünmek içinizi kaldırabilir. Ama madem öyle, uçaklara, metrolara filan da binmeyin. Hava yoluyla bulaşan hastalıkları böyle yerlerden de kapabilirsiniz. Dolayısıyla ekmeğinizi yiyin.

Ama tuvaleti kirli olan restoranlarda *yemek yemem*. Eğer tuvaletlerini bile temiz tutamıyorlarsa, buzdolaplarının ve mutfaklarının hali nasıldır, siz düşünün. Ne de olsa tuvalet temizlemek, mutfak temizlemekten daha kolaydır. Şefin barda tıraşsız bir halde kirli önlüğüyle oturup burnunu karıştırdığını görüyorsanız, kapalı kapılar ardında yemeğinizi hazırlarken de pek farklı bir durumda olmayacağına emin olabilirsiniz. Garsonunuz az önce bir köprünün altında uyanmış gibi mi görünüyor? İşletmeciler ortalıkta o halde gezinmesine izin veriyorlarsa, karidesinize neler yapıyorlardır bir düşünün!

"*Parmentier* biftek"? "Sebzeli börek"? "Fasulye spesiyal"? Böyle şeyler muhtemelen artıktır. Peki ya kılıçbalığı? Yemekte sakınca görmem.

Ama deniz mahsulleri satın aldığım adam dışarıda asla kılıçbalığı yemez. O balıkların vücutlarındaki bir metrelik parazit solucanlardan çok görmüştür çünkü. O bebeklerden birkaç tane görürseniz (ki hepimiz görürüz) kılıçbalığına olan arzunuz sönüverir.

Şili levreği? Modadır. Pahalıdır. Muhtemelen donmuştur. Geçenlerde pazara gittiğimde bunu öğrenince şaşırmıştım. Oradaki yiyeceklerin çoğu donmuş halde geliyormuş meğer. Dediğim gibi, Fulton Sokağı pazarı pek iç açıcı bir yer değildir. Balıklar Ağustos'un ortasında açıkta, buzsuz ve su sızdıran kutuların içinde bırakılır. Elde kalan mallar daha sonra ucuza satılır. Sabahın yedisinde, civardaki barlarda oturmuş pazarın kapanma saatini *bekleyen* Koreli ve Çinli alıcılar balıkçı dükkânlarına üşüşüp elde kalmış malları sudan ucuza alırlar. Onlardan sonra da kedi yemi imalatçıları gelir. Bir daha "Suşide İndirim" yazısı gördüğünüzde bunu bir düşünün.

Tutumluluk aşçılık mesleğinin en eski geleneklerinden biridir. Et ve balık pahalıdır. Şefin "kâr yüzdesini" tutturabilmesi için, satın alınan yiyeceklerin bütün kesilmiş ve temizlenmiş parçalarını, maliyetlerinin en az üç-dört katına satması gerekir. Peki şef sert, hafif sinirli, defalarca stoğun dibine itilmiş bir sığır filetosu görürse ne olur? Çöpe atabilir ama bu ziyankârlık olur. Filetoyu üç kat kârla satabileceğini göz önüne alırsanız, çöpe attığında üç kat zarar etmiş demektir. Ailesine yedirebilir, ki bu çöpe atmakla aynı şeydir. Damak tadı olmayan, yemek mi çöp mü yediğini ayırt edemeyecek kadar duyarsız, etini ya da balığını tatsız, kayış gibi bir kömür parçasına dönüşecek kadar pişirilmiş halde seven bir köylüye satarak "değerlendirebilir". Normalde gururlu şefler bu tip müşterilerden nefret eder ve güzel yiyeceklerini harcadıkları için onları küçümserler. Ama bu kez değil. O salak piç kurusu, *çöp yiyip üstüne para verecektir*! Daha ne olsun?

Vejetaryenler ve onların Hizbullahçılar gibi fanatik versiyonları olan veganlar, bütün iyi şeflerin sinirini bozar. Ben şahsen dana etsiz, do-

muz yağsız, sossissiz, sakatatsız, *demi-glace*'sız ve hatta pis kokulu peynirsiz bir hayata hayat demem. Vejetaryenler insan ruhunda güzel ve yüce olan her şeyin düşmanıdır. Hayatımın anlamı olan damak tadının düşmanıdırlar. Onlar, insan vücudunun, hayvan proteinleriyle kirletilmemesi gereken bir tapınak olduğunu sanırlar. Vejetaryenliğin daha sağlıklı olduğunu ısrarla iddia ederler. Oysa şimdiye kadar birlikte çalıştığım bütün vejetaryen garsonlar *rüzgâr esse* nezle olan tiplerdi. Gerçi vejetaryenlere servis yapmaktan, "vejetaryen tabağı" hazırlamaktan kaçınmam. Birkaç dilim ızgara patlıcanla kabağa on dört dolar almak işime gelir. Ama bakın size ne anlatacağım.

Birkaç yıl önce Columbus Caddesi'ndeki bir bekâr restoranında çalışıyordum. Ne yazık ki garson olarak işe aldığımız biri, cinsel hayatı çok renkli ve güvenli seks yapmayan biri olmasının yanı sıra, kendini avukat sanıyordu. Beceriksizliğinden dolayı kovulunca, restoranı dava etmeye karar verdi. Orada çalışırken amiplerden kaynaklanan bir sindirim yolu hastalığına tutulduğunu iddia ediyordu. Restoran idarecileri bu iddiayı ciddiye aldılar. Bir epidemiyolog tuttular. Adam *bütün* çalışanlardan örnekler aldı. Sonuçlar ilginçti. Garsonun kaptığı amipler, özellikle onun hayat tarzını süren insanlarda çok yaygındı. Ama asıl ilginç olan şey, Meksikalı ve Güney Amerikalı aşçılarımızın vücutlarında bin bir türlü yaratığın barınmasıydı. Oysa onları hiçbir biçimde hasta ya da rahatsız etmiyorlardı. Epidemiyologlar bu sonuçların restoranlarda sıkça görüldüğünü, özellikle de Latin Amerikalılar için normal olduğunu, bünyelerinin buna alışık olduğunu söyledi. Bu arada amipler en kolay çiğ, pişmemiş sebzelerden geçer, özellikle de salatalarla yaprakların yıkanması sırasında. Bir daha bir vejetaryenle öpüşürken bunu hatırlayın.

Kandan söz etmeyeceğim bile. Şu kadarını söyleyeyim ki, bizler sık sık mutfakta bir yerlerimizi keseriz.

Bazıları kendilerini neden domuz etinin hazlarından mahrum bı-

raktıklarını açıklamak için, domuzların pis hayvanlar olduğunu söylerler. Bir tavuk çiftliğine gidip baksalar iyi olur. Amerika'nın en sevilen yiyeceği, aynı zamanda en yüksek hasta etme riski taşıyan yiyecektir. Satılan tavuklar (koşerlerden ve pahalı av kuşlarından söz etmiyoruz) genellikle *salmonella* doludur. Tavuklar pistir. Kendi dışkılarını yerler. İş çıkışı saatinde bir metroya doluşmuş insanlar gibi sıkış tıkış yaşarlar. Restoranlarda genellikle diğer yiyeceklere de hastalık bulaştırırlar. Ayrıca tavuk sıkıcıdır. Şefler tavuk yiyenleri damak tadı olmayan kişiler olarak görür.

Peki ya karides? Taze görünüyorsa, taze kokuyorsa ve eğer restoran kalabalıksa, yani sık sık servis yapıldığı belliyse, karides iyidir. Peki, ya karidesli sandviç? Ben almayayım. Girdiğim restoran boşsa ve müdürü mutsuz bir yüz ifadesiyle pencereden dışarı bakıyorsa, kesinlikle karides ısmarlamam.

Aslında bu ilke bir menüdeki her şeye uygulanabilir. Özellikle de *bouillabaisse* gibi egzotik, ilginç adları olan şeylere. Bir restoran bifteğiyle ünlüyse ve pek iş yapmıyor gibi görünüyorsa, çok az kişinin ısmarladığı bütün o midyeler, ıstakozlar ve balıklar ne kadar zamandır buzdolabında durmuş, sizin gibi biri tarafından yenmeyi bekliyordur dersiniz? Rotasyon çok önemlidir. Restoran çok kalabalıksa ve birkaç dakikada bir *bouillabaisse* siparişi verildiğini görüyorsanız, ondan yemekte sakınca yoktur büyük olasılıkla. Ama yarısı boş bir restoranın menüsünde bir sürü yemek adı mı görüyorsunuz? Uskumru tava ve dana ciğeri gibi, sık yenmeyen ama menüde güzel durdukları için yapılan yiyecekler restoranın buzdolabında küflenmektedir. Onları yemek istemeyebilirsiniz. Garsonunuzun yüzüne bakın. O gerçeği bilir. Garsonlara kibar davranma nedenlerinden biri de budur. Bir kaşını kaldırarak ya da iç geçirerek hayatınızı kurtarabilir. Sizden hoşlanırsa, sizi hasta edecek bir balığı ısmarlamanızı engelleyebilir. Ama şef ona mutfaktaki mezgiti, pis kokmaya başlamadan önce mutlaka satmasını, yoksa kellesinin gideceğini söylemiş de olabilir. Garsonun vücut diline dikkat edin.

Güzel yemekler için ideal günler, Salı ile Cumartesi arasıdır. Bu günler yoğun geçer. Satış ve rotasyon çok olur. New York'da balık ısmarlamak için en ideal günler Salı ve Perşembe'dir. Salı günlerinin yiyecekleri tazedir, çünkü yeni gelmiştir. Ayrıca şef Pazar ya da Pazartesi tatil yaptığı için dinçtir. Yeni hafta Salı günleri başlar. Salıları mutfak çalışanları iyi niyetli olur. Cuma ve Cumartesi'leri yiyecekler tazedir ama restoranlar yoğun olduğundan şef ve aşçılar yemeklerinize istedikleri (ve sizin istediğiniz) özeni gösteremez. Ayrıca aşçılar da garsonlar da hafta sonları dışarıda yemek yiyenlere şüpheyle, hatta horgörüyle bakar. Çünkü bu insanlar genellikle *Cats* ya da *Les Miz*'i görmeye ya da sinemaya gitmeye gelmiş ve bir daha o restorana uğramayacak olan, az bahşiş bırakan aylaklar ve taşralılardır. Hafta içi gelenlerse düzenli müşterilere dönüşme potansiyeli taşırlar. Şef tatil yaparak dinlenmiş olduğu için, en iyi performansını Salı günleri gösterir. Hem elinde en kaliteli malzemeler vardır, hem de bunlarla ne yapacağını bir iki gün düşünme fırsatını bulmuştur. Salı günleri mutlu olmanızı *ister*. Cumartesi geceleriyse, daha çok işten çıkış saatini düşünür.

Restoran temizse, aşçılar ve garsonlar bakımlıysa, içerisi doluysa, çalışanlar işleriyle ilgili görünüyorlarsa (bu işi yalnızca meşhur olana kadar birkaç kuruş kazanmak için yapıyor gibi bir halleri yoksa), muhtemelen güzel yemekler yiyeceksiniz demektir. Restoran sahibi, aşçı ve sıkılmış görünen bir garson, ön masalardan birine oturmuş futbol mu konuşuyor? Bir tesisatçı elinde tuvalet pompasıyla yemek salonundan mı geçiyor? Bunlar kötü alametlerdir. Civarda oturuyorsanız, sabahları restoranın önüne park eden kamyonlara bakın. Saygın yiyecek toptancılarına aitlerse, bu iyiye işarettir. Ama mallar sinsi görünüşlü, yazısız kamyonetlerden kaçırılırcasına indiriliyorsa ya da devletle çalışan ve "Elli Yıldır Restoranlara ve Devlet Kurumlarına Hizmet Veriyoruz" gibi reklam metinleri kullanan bir firmaya aitlerse (sözünü ettikleri kurumlar, kafeteryalar, okullar

ve hapishanelerdir) işler kötü demektir. Donmuş, besin değeri düşmüş yiyeceklerden hoşlanmıyorsanız tabii.

Bu okuduklarınız sizi ürküttü mü? Dışarıda yemekten vazgeçmeli misiniz? Bir restoranın önünden geçtiyseniz antiseptik bezlerle silinmeniz mi gerekir? Kesinlikle hayır. Dediğim gibi, vücudunuz bir tapınak *değildir*. Bir lunaparktır. Onun tadını çıkarın. Her zevkin bir bedeli vardır tabii ama her *taco* ya da sosisli sandviç yiyişinizde bunun farkındasınız zaten. Bir sokak satıcısından İtalyan sosisli sandviç almakla ya da en az bir iki saattir beklediğini *bildiğiniz* bir pizzayı yemekle sindirim sisteminizin sağlığını tehlikeye atmaktan kaçınmıyorsanız, bu riske giriyorsanız, niye güzel yiyecekler de denemeyesiniz ki? Klasik mutfağın bütün büyük icatları gözüpek ve yenilikçi insanlar tarafından yapılmıştır. İlk kez dana pankreası yiyen, pastorize edilmemiş Stilton peyniri deneyen, sümüklüböceklerin sarmısaklı tereyağıyla lezzetli olduğunu keşfeden insanlar bunlardır. Aşırı beslenmiş bir kazın irileşmiş ciğerinden *foie gras* gibi leziz bir yemek yapılabileceğini keşfeden kimdi bilmiyorum (o çılgın Romalılar'dı galiba) ama her kimse kendisine minnettarım. Çiğ balık yemek (hele buzdolaplarının henüz keşfedilmediği zamanlarda) bazılarına çılgınlık gibi gelebilir ama çok iyi bir fikirdir. Rasputin'in zehirlere bağışıklık kazanmak için her kahvaltıda çok az arsenik aldığı söylenir. Bence mantıklı bir fikir. Anlatılanlara bakılırsa o çılgın keşiş sahiden de kendisine verilen zehirden etkilenmemiş. Ancak defalarca dövüldükten, birkaç kez kurşunlandıktan ve yüksek bir köprüden donmuş bir nehre atıldıktan sonra can vermiş. Belki de yemek yemeyi seven bizler ondan örnek almalıyız. Sonuçta hepimiz bakterilerle dolu bir dünyada yaşıyoruz. Bu bakterilerden kimileri zararsız, kimileriyse değil. Fransa'nın köylerine, Meksika'ya ya da Uzak Doğu'ya gittiğimizde, steril otomobillerle gezinip yalnızca Hard Rock Cafe'lerde ve McDonalds'larda karnımızı doyurmayı cidden ister miyiz? Yoksa korkusuzca yemek yemek, yerel yahnilerin, gizemli etlerin, hafif kızar-

tılmış balık kafalarının tadına bakmak mı isteriz? Ben ne istediğimi biliyorum. Hepsini istiyorum. Her şeyi en az bir kere denemek istiyorum. Size bir şans vereceğim Señor *Tamale* Satıcısı, Suşi Şef San, Mösyö Kova Kafa: Şurada asılı duran kuşun adı ne? Ondan yemek istiyorum.

Ölmek istemiyorum. Dizanteriden de hoşlanmam. Kalamarlarınızı oda sıcaklığında, kedilerin gezindiği bir ortamda sakladığınızı *biliyorsam*, başka bir restoranda yerim. Deniz mahsullerini Salı, Çarşamba ve Perşembe günleri yemeyi sürdüreceğim. Çünkü bunun daha iyi olduğunu biliyorum. Çünkü bekleyebilirim. Ama tuhaf bir Uzak Doğu şehrindeysem, uçağım ertesi gün kalkıyorsa ve *blowfish* börkeneği yemek için tek bir fırsatım varsa (şefle doğru dürüst tanıştırılmamış olmama rağmen) şansımı denerim. İnsan yalnızca bir kez yaşar.

profesyoneller gibi yemek yapma yolları

Zaten bizden biri değilseniz, muhtemelen asla bir profesyonel gibi yemek pişiremeyeceksinizdir. Bu önemli değil. Ben tatil günlerimde genellikle restoran yemekleri yemem, çalacak yeni fikirler ya da tarifler peşinde değilsem tabii. Ev yemeklerini yeğlerim... Birilerinin (*herhangi birinin*) annesinin ya da ninesinin yemeklerini. Sevgiyle yapılmış sade bir domatesli makarna, aceleyle hazırlanmış ton balıklı bir güveç, biftek ve Yorkshire pudingi... Böyle şeyler bana çok ilginç gelir, bütün günümü fileminyonlarla, şifalı bitki yağlarıyla ve restoran yemeklerini ev yemeklerinden ayıran diğer şeylerle uğraşarak geçirmiş olsam bile. Kayınvalidem sofrada ben varken yemek servisi yapmadan önce hep özür diler ve "Bunlar bir *şefe* çok sıradan gelir herhalde" derdi. Yaptığı basit bifteklerin bana ne kadar büyülü, iç açıcı ve leziz geldiğinin, patates püresinin bile (domalansız ya da domalan yağsız olduğu için) ne kadar hoşuma gittiğinin farkında değildi.

Ama siz böyle şeyler işitmek istemezsiniz. Sizin öğrenmek istediğiniz şey, vereceğiniz bir sonraki akşam yemeği partisinde sanki Troisgros ailesini evinizin mutfağına zincirlemişsiniz gibi bir hava yaratmayı nasıl başaracağınız. Belki de tabaklarınızın sanki soğukkanlı profesyoneller tarafından hazırlanmış ve süslenmiş gibi görünmesini sağlayacak püf noktalarını, teknikleri ve basit aletleri öğrenmek istiyorsunuz.

Önce aletlerden başlayalım. *Bizim* mutfaklarımızda sizinkilerde muhtemelen olmayan neler var? Size komik bir şey söyleyeyim: Sık kullandığımız malzemelerin çoğu (bitkisel yağlar, dövülmüş baharatlar, kıyıl-

mış maydanoz, nişastalı ve sebzeli püreler) sizlerin de evlerinizde bulunan aletlerle yapılır. Mesela bende altı galonluk profesyonel bir Hobart mikseri ve ultra büyük boy bir mutfak robotu bulunabilir ama tabağınızın kenarlarına serptiğim o muhteşem yeşil fesleğen yağlı ve kırmızı biberli koyu sosu yapmak için sizinki gibi bir ev blenderi kullanmışımdır muhtemelen. Peki, olmazsa olmaz şeyler nelerdir?

Her şeyden önce doğru dürüst bir *aşçı bıçağına* ihtiyacınız var. Halka söylenen yalanların en korkuncu, en yanlışı ve en çok kanılanı, mutfakta çeşitli boyutlarda özel bıçaklar içeren bir bıçak takımına sahip olmanız gerektiğidir. Bazen keşke bütün amatör aşçıların mutfaklarına girip çekmecelerindeki o orta boy "yararlı" bıçakları, TV reklamlarında gösterilen o testere gibi dişli, işe yaramaz şeyleri, o bilenmesi zor paslanmaz çelikten çöpleri, o berbat tasarımlı doğrayıcıları çöpe atabilsem diye düşünürüm. Bütün bunların hiçbiriyle domates kesemezsiniz. Lütfen bana inanın: İhtiyacınız olan tek bıçak, rahat tutabileceğiniz büyüklükte BİR ADET iyi aşçı bıçağıdır. Marka mı istiyorsunuz? Tamam... Yetenekli amatörlerin çoğu Henkel ve Wusthof gibi klasik, profesyonel, yüksek karbonlu, paslanmaz çelikten Alman ya da Avusturya bıçaklarını kullanmaya bayılır. Bu bıçaklar biraz ağır *olsalar da* gerçekten iyidirler. Yüksek oranda karbon içerdiklerinden bilenmeleri kolaydır. Paslanmaz çelikten olmaları da paslanmalarını ve aşınmalarını engeller. Görünüşleri de güzeldir. Sanki "Al beni" derler. Ayrıca misafirleriniz yüz dolarlık koca bir paslanmaz çelik Solingen kullandığınızı görürse, aşçılığı ciddiye aldığınızı anlar. Onlara bu mesajı iletmiş olursunuz. Ama gerçekten öyle ağır, pahalı ve bakımı zor (muhtemelen uğraşamayacağınız kadar zor) bir şeye ihtiyacınız var mı? İki günde bir on beş dakikanızı o bıçağı yağlı bir zımpara taşıyla ovmaya ve ardından elmas çeliğiyle bilemeye hazır değilseniz, Alman bıçaklarını hiç düşünmeyin derim.

Tanıdığım profesyonellerin çoğu Wusthof'larını zamanla bıraktılar

ve yerine hafif, bilenmesi kolay ve ucuz Global bıçaklarını kullanmaya başladılar. Vanadyum çeliğinden yapılma bu Japon bıçakları, çeşitli iyi özelliklerinin yanı sıra görünüş itibarıyla da gerçekten güzeldir.

Global bıçaklarının çeşitli boyları vardır. Sizin ihtiyacınız ne peki? Bir şef bıçağı. Bu bıçak soğandan karpuza ve sığır filetosuna kadar, üstünde çalışabileceğiniz her şeyi kesebilmelidir. Profesyoneller küçük şeyleri bıçaklarının ucuyla, büyükleriyse sapına yakın kısmıyla keserler. Bu zor değildir. Birkaç şalgam ya da soğan alıp (nasılsa ucuzlar) egzersiz yapın. Sizi diğer amatörlerden ayıracak başlıca özellik, bir şef bıçağını rahatça kullanabilmenizdir. Parmaklarınızı koparmadan bıçak kullanmayı öğrenmek istiyorsanız, Jacques Pépin'in *La Technique* adlı kitabını tavsiye ederim.

Tamam, birkaç bıçağa ihtiyacınız olabilir. Ben yanımda yine Global marka *esnek kemik bıçağı* taşırım. Çünkü o bıçağı balık dilimlemek, antrikot ve kuzu bacağı kemikleri kesmek, dana eti dilimlemek gibi çeşitli işlerde kullanabilirim. Eğer bunları kasabınıza yaptırıyorsanız, böyle bir bıçağa herhalde ihtiyacınız olmaz. Eski dostum Dimitri gibi sebzeleri biçimli soymak ya da mantarlara çeşitli şekiller vermek gibi işlerde uzmanlaşmak istiyorsanız, bir *soyma bıçağı* arada sırada işinize yarayabilir. Ama böyle işleri ne kadar sık yaparsınız ki?

Ama gerçekten çok yararlı olan ve meslektaşlarım (yani suç ortaklarım) arasında giderek yaygınlaşan bir bıçak vardır ki, biz ona *testere dişli dengeli bıçak* deriz. Bu bıçak temelde ergonomik saplı bir testere dişli bıçaktır. Bir kere kullanmaya başladığınızda bir daha vazgeçemeyeceğiniz, gerçekten harika bir alettir. Sapı, bıçağın keskin tarafıyla aynı seviyede değil, daha yukarıda olduğundan, hem normalde testere dişli bıçakla yapacağınız işlerde (ekmek dilimlemek, domates kabuğu soymak gibi) hem de sebze, patates, et ve hatta balık üstünde rahatlıkla kullanabilirsiniz. Yardımcı şefim kendisininkini hemen hemen her şey için kullanır. F. Dick yirmi beş dolarlık, oldukça kaliteli bir bıçaktır. Paslanmaz çeliktendir ama

testere dişli olduğundan bu önemli değildir, birkaç yıl sonra dişleri aşınmaya başladığında yenisini alırsınız.

Pekâlâ, bıçağa ihtiyaç duyacağınızı biliyordunuz zaten. Peki, biz profesyonellerin diğer oyuncakları nelerdir? Bir numaralı oyuncak (çoğu şefin vazgeçilmezi), bildiğiniz sıradan, *sıkılabilen plastik şişelerdir.* Bobby Flay'i televizyonda bunlardan biriyle bir tabağa ustaca sos dökerken görmüş olabilirsiniz. O adam böyle şeyler sayesinde yıllardır Meksika yemeklerini klas yemekler gibi göstermeyi başarıyor. Evet, o balığın üstüne fışkırttığı şey yalnızca ançüezli biberli mayonez aslında. Ama çok ilginç bir şeymiş gibi görünüyor!!! Aslında o plastik şişelerden edinmek çok kolaydır. Sosisli sandviç satan büfelerdeki hardal ve ketçap dolu şişelerin aynısıdır. Bir tabağın ortasına tereyağlı beyaz sosu dökün, etrafına da daha koyu renkli bir sosla (mesela *demi-glace* ya da közlenmiş biber püresiyle) birkaç halka çizin, sonra da (buna çok dikkat edin dostlar) halkaların arasından bir kürdanla geçin... Televizyonda gördüklerinizi yapmanın çok zor olmadığını anlarsınız. Bu işi kapmak için birkaç sıkılabilir plastik şişeyle ve kürdanla yarım saat egzersiz yapmanız yeter. Bu numara pasta şefleri tarafından *crème anglaise*'i çikolata ya da ahududu sosuyla süslemekte de kullanılır. Böylece bir şempanzenin bile yapabileceği, iki saniyelik bir iş için sizden fazladan üç dolar alırlar.

"Peki ama... Yemeklerini o kadar *büyük* yapmayı nasıl başarıyorlar Şef?" diyeceksiniz. "Tavuk göğsümle patates püremin bereket tanrısının organı gibi yükselerek misafirlerimi hayrete düşürmesini nasıl sağlayabilirim?" Bunun çözümü de yine basit bir alettir: Metal halka. 4-5 santim boyundaki ve çeşitli enlerdeki ince *metal halkalar* ve PVC boru kesitleri, yemek süsleme zanaatının belkemiğidir. Patates pürenizi bir kaşıkla bunlardan birinin içine koymanız ya da daha da iyisi bir *hamur torbasıyla* sıkmanız yeterlidir. Ağzına kadar doldurun, tepesini sıyırın, sebzelerinizi yerleştirin, en üste de tavuğunuzu koyun. O kendini beğenmiş Emeril'i hayra-

nınız yapma işinin yarısını hallettiniz bile. Pürenin içine bir *gaufrette* patates ve belki bir miktar taze bitki ya da yeni Global'inizle ince ince doğradığınız haşlanmış pırasadan koyarsanız, *boyut* sorununuz kalmaz.

Gaufrette ne demek mi diyorsunuz? *Waffle* kesiminin Fransızca'sıdır. Burada patates cipsi kesiminden bahsediyoruz. Bunu yapabilirsiniz. İhtiyacınız olan tek şey, *mandoline* adı verilen ve çeşitli bıçak ayarları olan dikey bir doğrayıcıdır. Bugünlerde Japonya'da çok ucuz ve kullanışlı modellerini yapıyorlar. Yani büyük bir yatırım değildir. Bunlardan biri sayesinde, son kez dışarıda yediğinizde elle kesildiğini sandığınız o birbirinin tıpkısı gibi görünen, şerit ve çubuk şeklindeki sebzelerin aynısından yapabilirsiniz... Hem de yalnızca bilek hareketleriyle. *Dauphinoise* patatesleri ideal kalınlıkta mı kesmek istiyorsunuz? Hiç sorun değil. Onları bıçakla kestiklerini sanmıyordunuz herhalde, değil mi?

Tamam, *mandoline* et kesmez. *Prosciutto*'yu kâğıt gibi incecik dilimlemekte de kullanılmaz. Böyle işler için profesyonel bir döner bıçağa ihtiyacınız var. Bu bıçakları mezecilerde bulabilirsiniz. Bunların ev versiyonları çok kötüdür. Ama bir açık büfeye sosis ya da et koyacaksanız, mahallenizin şarküterisindeki adamın eline birkaç kuruş sıkıştırırsınız, o da size etleri tabaklara dizmeden önce incecik kesebilmenizi sağlayacak şeyi verir. Ya da biraz daha para harcamaya hazırsanız, gazetelerden restoran müzayedelerini takip edin. Restoranların *sürekli* iflas ettiğinin farkındasınızdır herhalde. Bu yüzden icra memurlarından önce davranıp mallarını bir an önce ucuza elden çıkarmak isterler. Bu sayede restoran sahibi olan insanlar tanıyorum. Başarısızlık oranı yüzde altmışın üstünde olan bir sektörde, restoran sahibi olmak zor değildir. Her türden kaliteli profesyonel aletler de satın alabilirsiniz. Eğer iflas etmiş işletmeleri yağmalamayı seviyorsanız, özellikle *tencere* ve *tava* almanızı tavsiye ederim. Ev kullanımı için satılan tencere ve tavaların çoğu sağlam değildir ve tehlikelidir. Ciddi ev aşçıları için satılan ağır sıklet gereçlerse genellikle aşırı pahalıdır.

Kazanlar, tavalar, kalın tabanlı sos tavaları güzel, hatta gerekli şeylerdir. Bunların yenisine çuval dolusu para vermenin âlemi yoktur. Sokağınızın köşesindeki yeni *tapas*'çının iflas etmesini bekleyin yeter. Zamanı gelince de harekete geçin.

Yine vurgulayayım: Ağır sıklet. İnce tabanlı bir tava hiçbir işe yaramaz. Bakırla lehimlenmiş, bakireler tarafından elle ovulmuş ya da radara yakalanmayan bombardıman uçaklarının malzemesinden yapılmış olmaları umurumda değil. Kararmış sosları, kömüre dönüşmüş tavukları, tavanın dibine yapışmış makarnaları, yanmış ekmek kırıntılarını seviyorsanız hiç durmayın. Doğru dürüst bir sote tavası, birinin kafasına indirildi mi ciddi beyin hasarı verebilmelidir. Kurbanınızın kafası yerine tavanın yamulacağını düşünüyorsanız, o tavayı hemen çöpe atın.

Teflon sote tavaları birer sanat eserleridir. Krepler, omletler, kararında kızartılmış balık filetoları ya da yumuşak tırpana kanatları mı pişirmek istiyorsunuz? Birkaç haftada kaplaması dökülmeye başlayan incecik bir tavaya *değil*, güzel bir kalın teflon tavaya ihtiyacınız var. Ayrıca teflon tava alırsanız ona iyi bakın. *Sakın* yıkamayın. Her kullanıştan sonra güzelce silin. Metal kullanmayın. Ne pişirecekseniz, onu çevirmek için tahta bir kaşık ya da metalik olmayan bir spatula kullanın. Yoksa tavayı çizersiniz.

Aşçılığı aşırı basit göstermek istemiyorum. Tat ve estetik anlayışınız gelişmemişse, renklerden ve sunumdan anlamıyorsanız (yani yemek *yapamıyorsanız*), size hiçbir gereç yardım edemez. Ama iyi kötü yemek yapabiliyorsanız, yemek kitapları okuyabiliyorsanız, sözünü ettiğim oyuncaklar epey işinize yarayabilir.

Ev yemeklerini restoran yemeklerinden ayıran bazı malzemeler de vardır. Böyle şeyleri bizler hep elimizin altında bulundururuz... Sizlerse muhtemelen bulundurmazsınız. Şimdi farkı yaratan bu malzemeleri sayayım.

Arpacık soğanı. Bunlara genellikle ev mutfaklarında rastlanmaz.

Ama diğer mutfakların vazgeçilmezlerindendir. Arpacık soğanı restoran yemeklerini sizinkilerden farklı kılan şeylerden biridir. Hemen her lokanta mutfağında bulunur. Benim mutfağımda günde yaklaşık *10 kilo* arpacık soğanı kullanılır. Sos ve sote yapmak için mutlaka elinizin altında bulunmalıdır.

Tereyağ. En sevdiğiniz restoranda size yemeklerinize ne koyduklarını söyledikleri umurumda değil. Muhtemelen tonlarca tereyağ yiyorsunuzdur. Profesyonellerin mutfaklarında, tavadaki ilk ve son şey genellikle tereyağdır. O tatlı kahverengiyi bulmak, karamela kıvamını yakalamak için tereyağ ve bitkisel yağ karışımında soteleriz et ve sebzelerimizi. Neredeyse bütün soslarımızın hazırlanmasında son aşama tereyağ eklemektir (buna *monter au beurre* deriz). Soslarımın sizinkilerden daha lezzetli, kıvamlı, hafif, güzel ve koyu renkli olmasının nedeni budur. İnanın bana, aşçıların hemen hepsi el altında bir sürahi dolusu yumuşatılmış tereyağ bulundurur ve sık sık kullanır. Margarin? Margarin yiyecek değildir. Buna inanmıyor musunuz? Ben inanıyorum. *Herhangi* bir şeyde margarin kullanmayı planlıyorsanız, bu kitabı okumayı kesebilirsiniz, çünkü size yardımcı olamam. İtalyanlar bile (o kurnaz Toscanalılar bile) tereyağı kötüleyip zeytinyağını yüceltseler de (ki zeytinyağı gerçekten muhteşemdir), bol bol tereyağ kullanırlar. Üç yıldızlı bir İtalyan lokantasının mutfağına girerseniz makarnalarına, *risotto*'larına, pirzolalarına (evet, bildiniz) tereyağ kattıklarını görürsünüz!

Kızarmış sarmısak. Sarmısak ilahidir. Doğru yöntemler kullanıldığında sarmısak kadar farklı tatlar verebilen besinler çok azdır. Sarmısağı yanlış kullanmak suçtur. Bayat sarmısak, yanmış sarmısak, ezilmiş sarmısak, sarmısak presi... Bütün bunlar iğrençtir. Lütfen sarmısağınıza saygı gösterin. *Sıkı Dostlar* filminde gördüğünüz gibi dilimleyip makarnaya katın ama kavurmayın. Bıçağınızın kenarıyla ezin ama prese *sokmayın*. O aletlerin diğer ucundan çıkan şey nedir bilmiyorum ama sarmısak olmadı-

ğı kesin. Bütün halde kızartırsanız yumuşar ve tatlılaşır. Böylece kahverengiye çaldığında suyunu da sıkabilirsiniz. Örneğin bir Caesar salatası sosuna taze ve çiğ, bir diğerineyse kızarmış sarmısak katın. Ne demek istediğimi anlayacaksınız. Yemeğinizin tadını hiçbir şey kavrulmuş ya da ekşimiş sarmısak kadar bozamaz. Kavanozların içinde çürümeye terk edilmiş sarmısaklardan kesinlikle uzak durun. Tazesini soyamayacak kadar tembel misiniz? Öyleyse sarmısak yemeyi hak etmiyorsunuz demektir.

Kıyılmış maydanoz. Zor bir şey olmasa gerek, değil mi? Restoranlar yemeklerini *süslüyorlarsa*, siz niye yapmayasınız ki? Hem maydanozun tadı da güzeldir. Yalnız lütfen makineyle *doğramayın*. Maydanoz demetlerini soğuk suya koyun, sonra çıkarıp silkeleyerek gereksiz kısımlarından arındırın, birkaç dakika kurumasını bekleyin, sonra da tavsiyeme uyarak aldığınız yeni ve seksi şef bıçağınızla olabildiğince incecik *kıyın*. Yemeğinizin üstüne ya da etrafına serpiştirdiğinizde, eksikliğini hissettiğiniz o profesyonelce lezzeti ve görünüşü vereceğini garanti ediyorum.

Et suyu. Et suyu iyi aşçılığın temelidir. En gerekli olduğu anda etsuyu sıkıntısı çekebilirsiniz. Bende sekiz galonluk kazanlar, bir etsuyu ekibi, sürekli hazır bulundurduğum kemikler ve soğutucularımda bol miktarda yer var. Peki, sizin misafirlerinize yaptığınız sosları pis tabletlerle ya da tuzlu konserve et suyuyla mı hazırlamanız gerekiyor? Hemen etsuyu yapmaya başlayın! Hiç de zor değildir. Biraz kemik ve sebze haşlayıp üstte biriken kısmını alın yeter. Birkaç ay yetecek kadar yaptıktan sonra küçük kaplara koyup buzdolabına atın. Böylece ihtiyaç duyduğunuzda oradan alabilirsiniz. Et susuz hayat yaşanmaya değmez. Ayrıca et suyu olmadan *demi-glace* da yapılmaz.

Demi-glace. Donuk sos yapmanın çeşitli yolları vardır. Benim tavsiyem şu: Et suyunuzu alın, içine biraz kırmızı şarap, arpacık soğanı, taze kekik, bir defne yaprağı ve top karabiber katın, sonra kısık ateşte kaynatıp üstünde biriken kısmını kaşıkla alın. Bir buz kalıbında dondurup gerekti-

ğinde bir iki küp çıkartın. İşte başardınız... Artık dünyanın hâkimi olabilirsiniz. Yalnız *demi-glace*'lı bir sos yaparken *monter au beurre* kuralını unutmayın.

Frenk maydanozu, fesleğen yaprağı, frenk soğanı, nane yaprağı vb. Lezzetli yemekler yapmanın sırrı nedir Tanrı aşkına? Tavuk etinizin üstüne frenk maydanozu mu serpmelisiniz? Makarnanızı sağlıklı fesleğen yapraklarıyla mı süslemelisiniz? Balığınıza CHIVES mi serpiştirmelisiniz? Krem şantinin tepesine bir nane yaprağı, onun da üstüne bir ahududu mu koymalısınız? Hadi, ne duruyorsunuz! Siz de oyuna katılın! Sıradan görünüşlü bir tabağı güzelleştirmek öyle kolaydır ki. Yemeklerinizi süslemek için ayrıca bir yeteneğe hiç ihtiyacınız yok. Öyleyse niye süslemeyesiniz ki? Bu arada biraz kekik ve biberiye kullanmaya ne dersiniz? Bunlar yiyeceklerinizin görünüşünü güzelleştirmekle kalmaz, lezzet de katar. Süpermarkette minik ve hoş kutular içinde satılan kuru talaşları boşverin. Aslında o baharat rafındaki her şeyi çöpe atabilirsiniz. Hepsinin tadı ahır döşemesine benzer. Taze baharatlar kullanın! Lezzetli yemekler genellikle, hatta çoğunlukla sade yemeklerdir. Dünyanın en iyi yemeklerinden bazıları (mesela Toscana tarzı bütün kızartılmış balık) yalnızca üç-dört malzemeyle yapılır. Malzemelerinizin *kaliteli* ve *taze* olması ve yemeğinizi *süslemeniz* yeter. Bu ne kadar zor olabilir ki?

Bir örnek vereyim: Eskiden çalıştığım iki yıldızlı saygın bir New York lokantasında yaptığım çok popüler bir yemek vardı. Porsiyonu otuz iki dolardan kapış kapış gidiyordu. Tarifi şu: Bir balık alın (kırmızı kırlangıç balığı, çizgili levrek ya da çipura), balıkçınıza yüzgeçlerini, bağırsaklarını ve pullarını ayıklatın, sonra da soğuk suyla yıkayın. İçini ve dışını koşer tuzla ve dövülmüş karabiberle ovun. Eskiden bağırsaklarının bulunduğu yeri bir diş sarmısakla, bir dilim limonla ve birkaç taze bitki yaprağıyla (mesela kekik ya da biberiye yaprağıyla) doldurun. Hafifçe yağlanmış bir tavanın ya da folyonun üstüne koyduktan sonra çok sıcak bir fırına

atın. Dışı çıtırlaşana ve içi pişene dek fırında bekletin. Sonra bir tabağa koyup üstünde biraz fesleğen yağı gezdirin. (Hani şu blenderinizle yapıp yeni plastik şişenize koyduğunuz yağla.) Üstüne ince kıyılmış maydanoz ve fesleğen yaprağı serpin... Gördünüz mü?

sahiplik sendromu ve diğer tıbbi anormallikler

Restoran sahibi olmayı istemek, tuhaf ve korkunç bir saplantı halini alabilir. Diğer açılardan oldukça sağduyulu görünen insanlarda rastlanabilen bu yıkıcı dürtünün kökeni nedir? Niye çok çalışıp para biriktirmiş, başka mesleklerde genellikle başarılı olmuş insanlar bin bir güçlükle kazandıkları paralarını, en azından riski, istatistiki olarak kanıtlanmış büyük bir tehlikeye atmak isterler? Niye muazzam sabit giderleri olan (kira, elektrik, doğalgaz, su, masa örtüsü, bakım, sigorta, vergi, çöp vb.), çalışanlarının tutarsızlığı ve geçiciliğiyle ünlü, kullanılan malzemeleri çabuk bozulan bir endüstriye girmek isterler? Yatırdıkları parayı geri alma şansları beşte birdir. Bazı erkeklerle kadınların beyinlerini iğrenç bir bakteri mi istila eder ki, bile bile iflasa sürüklenirler? Bu işe yıllarımı verdim ama cevabını hâlâ bilmiyorum.

Akla gelen ilk cevap egodur tabii. Mesela emekli bir dişçi düşünün. Ona, verdiği akşam yemeği partilerinin muhteşem olduğu söylenir sürekli. Arkadaşları "Bir lokanta açmalısın" der. Dişçimiz de onlara inanır. Bu işe girmek ister... Para kazanmaktan çok, *Casablanca* filmindeki Rick gibi restoranında gezinip hava atmak için. Ama onu bu işe sokan arkadaşları beleşe karınlarını doyurmak için gelmeye başlayınca canı sıkılacaktır. Zeki arkadaşları restoranın barına kurulup bedava içkilerini içerken, bu cesurca girişimin kendilerinin eseri olduğunu söyleyeceklerdir. İşler kesat gitmeye başlayana kadar tabii. O zaman da birden ortadan kayboluverir, lokantacılık işini kıvıramayan salak dişçiye dudak bükerler.

Belki de dişçi bir orta yaş krizindedir. Azı dişleri çekerken ve tartar temizlerken götüremediği piliçleri, Bogart imajıyla ayarlamayı ummaktadır. Bu hastalığa kapılan bir sürü insan vardır. Son derece aklı başında, hatta kurnaz iş adamları, ellilerine gelince birden penisleriyle çek yazmaya başlarlar. Aslında haksız da değillerdir. Çünkü muhtemelen yatağa atacak kadın bulmayı *başaracaklardır*. Restoran dünyasında bir gecelik ilişkiler epey fazladır. Mesela o dünyada yaşlı ve çirkin adamlarla yatmaya alışık, film yıldızı olmak isteyen ama yeteneksiz, fıstık gibi bir sürü garson kız vardır.

Ama sırf kadın ayarlamak umuduyla ya da bu işi kıvırabileceği söylendiği için restoran açan bir emekli dişçi, bu işin zorluklarıyla yüzleşince apışıp kalır tabii. Restoran hemen para kazandırmaya başlamayınca afallar. Fazla parası yoktur. İşler kesat gidip bir de üstüne standart çöp kutuları, sık sık bozulan buzdolaplarının tamiratı, kırılan, kaybolan gereçlerin yenilenmesi gibi beklenmedik masraflar eklenince, paniğe kapılarak hemen sonuç getirecek bir çare bulmaya çalışır. Giderek artan bir kaygıyla ortalıkta koşuşturarak, restoranın konseptiyle, menüsüyle, çeşitli pazarlama taktikleriyle uğraşmaya başlar. Son yaklaştıkça, bu fikirlerin yerini daha pratikleri alır: Pazar günleri dükkân kapamak, personeli azaltmak, öğle yemeği vermeyi kesmek gibi. Tabii zavallı adam şizofrenleştikçe (bir hafta Fransız, bir hafta İtalyan yemekleri yaptırmaya başlayınca), yanan bir binadan kaçmaya çalışan bir fare gibi çıkış yolu aradıkça, zaten kolay kıllanan restoran müşterileri belirsizliğin, korkunun ve yaklaşan ölümün bariz kokusunu alırlar. O pis koku bir kez yemek salonuna yayılmaya başladı mı, artık *kurtuluş yoktur*. O noktadan sonra işlerin düzelmesi kesinlikle imkânsızdır. Ama şaşırtıcı bir biçimde, o acemilerin çoğu felaket bulutlarının restoranı sarmasından çok sonra bile dayanmayı sürdürürler; sanki her an bir büyü olacakmış (bir hafta sonu mükemmel geçecekmiş ya da bir yerde bir yazı çıkacakmış) ve böylece mucizevi bir biçimde kurtulacaklarmış gibi.

O habis başarısızlık kokusu, bir restoranın iflas edişinden çok sonra bile mekânda görünmez bir kötü ruh gibi kalmayı sürdürür ve orada açılan başka restoranları da öldürür. Çok verimli bir semtte bile, bir mekânda peş peşe başarısız olmuş restoranların tarihi, yıllarca etkisini sürdürebilir. Orada yeni açılan lokantanın camekânından içeri bakan sokaktaki adamların yüzlerinden okuyabilirsiniz bunu. Kaşlarını çatar, şüpheyle bakarlar, hastalık kapmaktan korkarmışçasına.

Restoran dünyasında işini bilen, başarılı bir sürü işletmeci de vardır tabii. Onlar daha en başından hedeflerini koyar, hadlerini bilir, bu işin ne kadara mal olacağını hesaplarlar. En önemlisi de, fişi çekmeden önce ne kadar para harcamayı göze alabileceklerine en başından karar verirler. Kurnaz restorancılar, tıpkı profesyonel kumarbazlar gibi, asla bahis tarzlarını değiştirmezler. Fiyatlandırma stratejilerini ya da menü konseptlerini değiştirmek gibi sihirli çözümlerle uğraşmazlar. Restoranlarını planladıkları hale getirmek için azimle, profesyonelce, yılmadan çalışırlar. Halkın restoranı eninde sonunda keşfedeceğini, oraya güveneceğini ve sevmeyi öğreneceğini umarlar. Bu adamların bildiği bir şey vardır: Paniğe kapılıp sağa sola akıl danışmaya (mesela kimsenin işe almadığı, başarısız ama karnını bedava doyurmayı hâlâ seven şeflere), garsonlara barmenlik de yaptırmaya ya da en kötüsü dükkânı erken kapamaya başlamışsanız, bu işi hemen bırakın. En azından daha fazla para kaybetmezsiniz. Akıllı bir işletmeci, işler ters gidince pılını pırtısını toplayıp gitmeyi bilir. Aksi takdirde öyle bir nakavt olur ki, bir daha belini doğrultamaz. Kötü bir restorancılık girişimi, upuzun bir başarılar silsilesinin etkisini sıfırlayabilir. Buna defalarca tanık oldum.

Garson kızları düzmeye bayılan ve restorancılıkta biraz başarılı olmuş tiplerse, o acemilerden bile daha anlaşılmazdır. İki üç tane iyi iş yapan restoranları zaten vardır. Engelleri aşmış, başarılı olmuşlardır. *Hâlâ* para basan işletmeleri vardır. Öyleyse niye yeni bir girişimde bulunmak is-

terler? Genellikle basit bir fikir sayesinde başarılı olmuşlardır: Güzel yemekler veren bir bar, sade bir İtalyan köy lokantası ya da sıcak havalı küçük bir meyhane gibi. Ama başarı başlarını döndürür. Kendilerini yenilmez sanmaya başlarlar. Dahi *olduklarını* düşünürler. Lokanta işinden para kazanmaktadırlar! Öyleyse lüks bir semtte, 300 sandalyelik bir Toscana restoranı açıp büyük bir reklam kampanyasıyla tanıtmamaları için *hiçbir neden yoktur*! Hatta üç restoran bile açabilirler! Hamptons'ta, Miami'de ve Seaport'ta! İki barlı, iki Çinli aşçılı ve koca memeli bir barmenli restoranlar açabiliyorsa, *neden* Times Meydanı'nda caz kulübü konseptli bir restoran açamasın ki? Şöyle birkaç katlı, üç yıldızlı şefli, canlı müzikli bir mekân?

Cevap basittir: Çünkü bu işleri bilmezler!

Bar işinden para kazanmanın neresi kötü? Bunu yapabiliyorsan şanslısın! Kahrolası bar işinde kal! Parana sahip ol! Gözüpek, güçlü, hatta çok başarılı adamların bu güçlenme, imparatorluğu genişletme sevdası yüzünden çöktüğüne kaç kere tanık oldum, bilmiyorum. Bazıları bir süre idare edebilir. Her ne kadar işler süper gitmese de, fena da gitmez. İkinci mekânları para kaybettirmez. Hatta ileride para kazandırabilecek gibidir. Öyleyse iki tane daha açmanın ne zararı vardır ki? Ama bir sıçrarlar, iki sıçrarlar. Üçüncüsünde fazla açılmış olduklarını fark ederler. Yeni mekânlar, finanslarını sağlayan başarılı ilk mekânı kurutmuştur. Adamın imparatorluğu Stalingrad gibi çöker. Sanki banliyölerinden Rus tankları geçer, kadınlarının ırzına geçilir ve "Bay Restoran Dahisi" bir depoya saklanıp silahını yemeyi düşünmeye başlar.

Ama en tehlikeli patron türü, bu işi sevdiği için yapandır. Hem kendileri hem de başkaları için gerçekten tehlikeli insanlardır bunlar. George Gershwin'in şarkılarını (hep hayran oldukları kabare müziğini çalacak bir restorana sahip olmayı hayal etmişlerdir), yerel Meksika yemeklerini (üstelik *otantik* olacaktır mutlaka, donmuş margaritaya paydos), 18.

yüzyıl Fransız antikalarını (bunları sergileyecek bir restorana ihtiyacım var, insanlar ne kadar zevkli olduğumu görmeli), Bogart'ın o unutulmaz filmini severler. Bu zavallılar restoran dünyasının kolay lokmalarıdır. Bir lokmada yenip yutulurlar. Diğer işletmeciler bu yaratıklarla beslenir. Pusuda, iflas etmelerini beklerler. Sonra da kira sözleşmelerini, teçhizatlarını, personellerini kaparlar. Toptancılar da o tipleri bir bakışta tanıdıklarından, ya en fazla bir haftalık kredi tanırlar ya da peşin ödemede ısrar ederler. Restoranınızın durumunu cidden öğrenmek istiyorsanız toptancınıza sorun. O muhtemelen sizden daha iyi biliyordur. Siz birkaç yüz bin dolar içeri girmeye gönüllü olabilirsiniz ama o değildir. O sizi ve zavallı restoranınızı görür görmez hesabını yapmış, havlu attığınızda ne kadar zarara girmeyi göze alabileceğini belirlemiştir. Muhtemelen en fazla bir haftalık teslimatı yitirmeyi göze almıştır.

Bütün bu riskler göz önüne alındığında... Neden? Neden insanlar bu işi yapmak ister?

Başarılı bir restoran sahibi olmak için, ilk birkaç yıl boyunca orada yaşanmalı, günde on yedi saat çalışılmalı, o karmaşık, zalim ve değişken piyasanın her ayrıntısıyla uğraşılmalıdır. İspanyolca bilmek yetmez. Sağlık, vergi, itfaiye, çevre koruma, mülkiyet, güvenlik, işverenlik, sigorta, kira, içki ruhsatı, çöp, temizlik kanunları su gibi bilinmelidir. Ayrıca işletmenizin masrafları bitmez. Lağım borusu patlar, yemek salonunuz bok içinde kalır. Kokainman şefiniz,hukuk fakültesinde öğrenci olan Asyalı garson kıza ırkçı bir hakaret yapar, altı ayınızı mahkeme salonlarında geçirirsiniz. Barmeniniz Wantagh'lı yaşı küçük kızlara bedava içki verir, bu kızlar babalarının Buick'lerini ilahiyat okulu öğrencileriyle dolu otobüslere çarpabilsin ve böylece içki ruhsatınız tehlikeye girsin diye. On bin dolarlık bir gecenin ortasında bulaşık makineniz bozulur. Amansızca savaştığınız farelerle hamamböceklerinden biri, bir müşterinin tatlısında gezinebilir. Karides fiyatları düştü diye on bin dolarlık karides alırsınız ama

buzdolabınız bozulur ve hafta sonu olduğundan tamirci bulamazsınız. Garson çocukla yaptığınız tartışmadan sonra bulaşık makineniz ortadan kaybolur. Bu arada yedinci masaya hemen bardak gerekmektedir. Göçmen bürosu memurları, çalışanlarınızın yeşil kartlarını kontrol etmek için sürpriz bir ziyaret yapar. Toptancınız hemen çek vermezseniz getirdiği malları geri götürecektir. Hafta sonunda peçeteleriniz biter. Bu arada garson kızın dikkatinizi çekmeye çalıştığı şu kadın, *New York Times*'ta köşe yazarı değil midir?

Restoranlar ormanında kusursuz bir hayvanla tanıştım. Zalim ve amansız piyasada sağ kalacak biçimde mükemmel bir evrim geçirmiş olan bu yaratık, yukarıdakiler gibi sorunları yalnızca çözebilmekle kalmaz, bunu zevkle de yapar. Kısıtlamaları, teknik ayrıntıları, hayatın şaşırtıcı gizemlerini sever, onları fethedilecek, yenilecek ve boyun eğdirilecek şeyler olarak görür. Ortaya kendi parasını koyduğu nadirdir ama ortaklarına hep para kazandırır. En iyi bildiği işle, yani restorancılıkla uğraşmak dışında hiçbir şey yapmaz, hiçbir yere gitmez. İşinde iyidir. Öyle iyidir ki, onun yanında çalışalı on yıldan fazla olmasına karşın, *hâlâ* sabahları alarm çalmadan önce, altıya beş kala uyanırım ve işe asla *geç gitmem*. Neden mi? Çünkü kendini öylesine işine adamış bir adamı hayal kırıklığına uğratmak, onun mertebesine ulaşmaya çabalamamak, mesleğime ihanet olur. Gerçek bir *şef olduysam*, yani bir mutfağı organize edebiliyor, işletebiliyor ve *daha da önemlisi* orada çalışanlara liderlik yapabiliyorsam, bunu o adama borçluyum. Bu iş hakkında bildiğim sahiden önemli olan her şeyi ondan öğrendim. Meslek hayatımda parlak ama serseri bir keşken, ciddi, becerikli ve sorumluluk sahibi bir şefe dönüşmemde en büyük pay sahibi odur. O beni bir lidere dönüştürdü. Yeri gelince iyi, yeri gelince kötü adam olmayı öğretti. Onun sayesinde hiç hastalanmam. Onun *sayesinde* her gece yatarken ertesi günün erzak listelerini ve menülerini gözümün önünden geçiririm. Günde üç paket sigara içmemin, birlikte çalıştığım kişiler hakkın-

daki her şeyi bilmemin, toptancılarımı aradığımda irkilmelerinin ve işten eve döndüğümde karımın bana işçim *değil* karım olduğunu hatırlatmak zorunda kalmasının nedeni dė o adamdır.

Ona Koca Ayak diyelim.

koca ayak

Koca Ayak'la CIA'de okurken tanıştım. O zamanlar da şimdiki gibi bir West Village efsanesiydi. Bar müşterileri, garsonlar, barmenler, aşçılar, şefler ve restoran müdavimleri kuşaklar boyu onu ya sevmiş ya da ondan nefret etmişti. (Genellikle ikisi birden olurdu.) Adını vermeyeceğim, ama 14. Cadde'nin aşağısında yaşayan herkes kimden bahsettiğimi anlamıştır. Onun anlayacağı kesin. Beni mutlaka arayacaktır.

"Hey Flaco" diyecek. Bana hâlâ "Flaco" der. Beni işe aldığında Tony diye bir işçisi vardı *zaten*. Organize çalışmayı sevdiği için, bana başka bir ad vermek zorunda kalmıştı. "Flaco, kitabını okudum..." diyecek!

"Eee?" diyeceğim, nasıl iğneleyeceğini merak ederek.

"Yetmiş yedinci sayfada bir tashih var" diyecek. "Yayıncılıktan pek anlamam ama... bence... yayınevinde doğru dürüst okuma yazma bilen birileri çalışsa iyi olur..."

70'li yıllarda Koca Ayak'ın yanında çalışırken onun hakkında öğrendiğim ilk şey, "bir adamı öldürdüğüydü"! Bu doğru mu değil mi *hiçbir* fikrim yok. Onu bir dostum ve akıl hocam olarak görmeyi sevsem de, bu konuda hiç konuşmadık. Ayrıca yıllar boyu bu söylentinin öyle farklı versiyonlarını öyle güvenilmez insanlardan dinledim ki, doğruluğundan emin değilim. Ama asıl mesele, Koca Ayak hakkında ilk işittiğim şeyin bu olmasıydı. Bir adamı elleriyle öldürdüğü söyleniyordu. Koca Ayak, tahmin edebileceğiniz gibi, *iridir*. Kendini "iri yarı, şişko, kel, kırmızı suratlı bir Yahudi" olarak tanımlamayı sever. Ama kendine haksızlık ediyor. Koca

Ayak çirkin değildir. Bruce Willis'in uzamış versiyonu gibidir. Boyu iki metreye yakındır. Lisede basketçiymiş. Koca elleri, iri omuzları, güçlü kolları ve insanı yanıltacak kadar donuk bakışları vardır. Aptal rolü oynamayı sever. Hatta buna *bayılır*. Güneşlenen bir timsah gibi aptal rolü oynar. Hamle ettiğindeyse artık çok geçtir.

"Biliyorsun..." derdi bana, "ben şef değilim... Yemek yapmayı da pek bilmem... Mesela *guacamole* yapmaktan anlamam." Beni böyle kandırdıktan sonra elimdeki tarifi yırtıp atar, ardından da *guacamole*'nin nasıl yapılacağını en küçük ayrıntısına kadar gösterir, daha hızlı, lezzetli ve ucuz yapmanın yollarını öğretirdi. *Guacamole* yapmayı elbette bilirdi! Her malzemenin ne kadar kullanılacağını gramına kadar bilir o. En iyi avokadoların en ucuza nereden alınacağını, ne kadar bekletileceğini, nasıl muhafaza edileceğini ve satılacağını bilir. Her balıktan kaç fileto çıkarılacağını da bilir. Yanında çalışan *her* aşçının her balıktan kaç fileto çıkardığını not defterine yazar ve ortalamalarını hesaplar. Mesela, çizgili levrekteki performansımın diğer aşçılarınkine oranını *bilir*. Ben kırlangıç balığından % 62,5 verim elde ederim. Mike ise % 62,7. Yani kırlangıç balıklarını Mike'ın kesmesi daha iyi olur. Eski bir sporcu olduğundan istatistiklere düşkündür.

Girişken, manipülatif, zeki, uyumlu, fiziksel olarak ürkütücü (hatta korkutucu), kabadayı, huysuz, sadik ve azimli biridir Koca Ayak. Ayrıca şimdiye kadar emrinde çalıştığım en komik insandır. Adamlarında tuhaf bir sadakat hissi uyandırır. Mutfağımda onun gibi olmaya çalışırım. Koca Ayak'ı nasıl hatırlıyorsam, aşçılarımın da beni ileride öyle hatırlamalarını isterim. Koca Ayak gibi benim de gözlerine baktığımda ruhlarını gördüğümü düşünmelerini isterim.

Koca Ayak'ın yanında çalıştığım ilk gece (o zamana kadar hakkında bildiğim şeyler yalnızca işittiğim dedikodular ve herkesin ondan korktuğu gerçeğiydi) daracık mutfağında birkaç yüz tabak yemek hazırladım.

Akşam bittiğinde şevkim kırılmıştı. Yorgunluktan ölüyordum. O küçücük mutfakta bir daha asla çalışmamaya karar verdim. Ama tam sıvışmaya hazırlanırken, bardaki interkom çalmaya başladı. Barmen bana tuhaf tuhaf bakarak "Koca Ayak seni aşağıdaki bürosunda görmek istiyor" dedi. Aşağıya, Koca Ayak'ın inine indim. O iri yarı adam masasında oturuyordu. Beni performansımdan dolayı kutladı, telefonunu açtı ve bir garsona iki ufak kadeh *brandy* getirmesini söyledi. "Bu akşamki işinden memnun kaldık" diye söze başladı. (Koca Ayak restoranlarının idaresinden bahsederken "biz" demeyi sevse de, bütün kararları kendisi verir.) "Bizimle çalışmayı sürdürmeni istiyoruz, senin için uygunsa tabii. Cumartesi geceleri çalışacaksın... Pazarları da *brunch* yemekleri yapacaksın." O haşmetli Koca Ayak'ı etkileyebildiğime ne kadar sevindiğimi anlatamam. Gerçi bana vardiya başına yalnızca 40 dolar verecekti ama o gece eve giderken bu para gözüme milyon gibi görünüyordu. Koca Ayak ufak bir İspanyol *brandy*'siyle konyakla da ruhumu satın almıştı.

Ruhunu ona teslim eden tek kişi ben değildim. Yanında ona garip bir biçimde bağlılık yemini etmiş toplum dışı insanların yanı sıra, buzdolabı tamiri, tesisatçılık, temel marangozluk, perdahçılık, elektrik tamiri ve bakım gibi erkek işlerinde eğittiği mavi üniformalı hamallar çalıştırırdı. Koca Ayak'ın hamalları temizlik yapmak, ortalığı süpürmek, tuvaletleri açmak ve hamallık gibi sıradan işlerin yanı sıra, fayans döşemek, çukur kazmak, muhteşem gardroplar yapmak ve elektrikli cihazları tamir etmek gibi işlerden de anlardı. Koca Ayak'ı en kızdıran şey, halledebileceğine inandığı bir iş için uzmanlara para saçmak zorunda kalmaktı.

Bir gün işten sonra oturmuş barda içki içerek dinleniyordum. Koca Ayak gelip tuhaf bir biçimde omuzlarıma masaj yapmaya başladı. Tam onun sandığımdan iyi bir insan olduğunu düşünmeye başlamıştım ki, hamallarının o anda alt katta şehrin lağım borularından birini onarmakla meşgul olduklarını söyledi. Restoranımızın tam altındaki lağım borusu

patlamıştı. Koca Ayak her zamanki gibi Meksikalı müritlerini sorunu halletmeye yollamıştı. Adamlar yarım metrelik betonu deldikten sonra nemli toprakta Colditz'ten kaçan mahkûmlar gibi 70 santimlik bir tünel kazmış ve oradan sağa saparak sorunlu kısma ulaşmaya çalışmışlardı. Omzumu hafifçe sıkan iri eller, o dar köşeyi (bokun ve çamurun içinden) geçebilecek ve anlaşılan fazla semirmiş olan hamallara yardım edebilecek kadar zayıf olup olmadığımı anlamaya çalışıyordu.

Şansını denediği için onu suçlayamazdım. Koca Ayak'ın kitabında "Bu benim işim değil" lafı yoktu. Şef restorandayken tuvalet mi taştı? Hemen bir tuvalet pompasıyla oraya koşsa iyi olur. Tuvaletçiyi beklememelidir, çünkü artık tuvaletçi odur. Koca Ayak'ın ordusunda nerede gerekiyorsa orada savaşırsınız. Mutfakta boş zamanınız varsa, eski bir sote tavasını alıp dibindeki karbonu kazırsınız. Koca Ayak'ın mekânlarında çıtkırıldım insanlar sevilmez. Ya her işi yaparsınız... Ya da gidersiniz.

Bir yandan CIA'de okurken, bir yandan da Koca Ayak'ın yanında yarım gün çalışıyordum. Yıllar sonra (on yıl sonra) tekrar onun yanına döndüm. Kariyerimin iniş dönemlerinden birindeydim. Restoran dünyasındaki beş yıllık şeflik maceram başarısızlıkla sonuçlanmıştı. Eroin rehabilitasyonu görmüştüm. Hâlâ kokain kullanıyordum. Beş parasızdım. SoHo'daki aslan, kaplan, hipopotam gibi hayvanların etlerini satan gülünç bir restoranda *brunch* hazırlayacak kadar alçalmıştım. Şefliğe tövbe etmiştim. Son çalıştığım yer pes etmeme yol açmıştı. Seaport'un Güney Caddesi'ndeki o üç yıldızlı İtalyan restoranında, her gün birini işten çıkarmak zorunda kalmıştım. Bitmiş, tükenmiş, umutsuz ve mutsuzdum. Kötü bir şöhret kazanmıştım. "İşe Alınmaması ve Güvenilmemesi Gereken Biri" olarak tanınıyordum. O sırada Koca Ayak beni arayarak, 10. Cadde'deki yeni *bistro*'sunda yemek yapacak birini aradığını söyledi.

Buluştuk. Ona al yanaklı bir maymun gibi görünmüşümdür herhalde... Arkadaşları tarafından terk edilmiş, bir ağacın tepesine kaçmış, tu-

haf, paranoyakça ve saldırgan davranışlar sergileyen, serbest piyasada canına okunmuş bir maymun. Kemiklerim sayılıyordu. Titriyordum. Eski dostum Koca Ayak'a sorduğum ilk şey, bana 25 dolar borç verip veremeyeceğiydi. Hiç duraksamadan cebinden 200 dolar çıkarıp verdi. Böyle bir şey yaptığına göre bana çok güveniyor olmalıydı. Koca Ayak beni on yıldan fazladır görmemişti. Halimi görünce ve son günlerde yaşadıklarımın hafifletilmiş versiyonunu dinleyince, verdiği parayla ortadan kaybolup uyuşturucu alacağımı ve işe bir gün bile gelmeyeceğimi düşünse onu hiç suçlayamazdım. Aslında bana 200 dolar yerine 25 dolar vermiş olsa, gerçekten de öyle yapabilirdim. Ama Koca Ayak her zamanki gibi güveninin karşılığını aldı. Koca Ayak gibi inançsız bir piç kurusunun bana nedensiz yere güvenmesinden öyle etkilenmiştim ki, "Onu hayal kırıklığına uğratmaktansa parmaklarımı yer, gözlerimi balık çatalıyla oyar, Yedinci Cadde'de anadan doğma koşarım" diye düşündüm.

Hayatım tekrar düzene girdi. Koca Ayak'ın dünyasında işe *on beş dakika* erken gelinirdi. İki dakika geç mi kaldınız? Vardiyayı kaçırır, evinize postalanırdınız. Trendeyseniz ve gecikecek gibiyseniz, ilk durakta inip onu ararsınız ve bir sonraki trene binersiniz. Koca Ayak'ı arayıp "Koca Ayak, dün bütün gece esrar içtim, içki içtim, kan içtim ve şeytana tapma ayinleri yaptım... Bu yüzden biraz gecikeceğim" derseniz mesele yoktur. Böyle şeyleri kabul edebilir... Çok nadiren de olsa. Ama işe geç geldikten *sonra* bahane bulmaya çalışırsanız (doğru söylüyor bile olsanız), "Şey... Koca Ayak, işe gelirken başkanın limuzini yanımda kaza yaptı da... Ben de inip onu arabadan kurtarmak ve hayat öpücüğü vermek zorunda kaldım... Yani hür dünyanın liderini kurtardım dostum!" derseniz, kovulursunuz.

Uzun süredir Koca Ayak'ın yanında çalışan bir garson kızın, tatilden geç döndüğünü ve uçağının on beş dakika rötar yapması yüzünden geciktiğini söylediğini gülerek anımsıyorum. Koca Ayak havaalanını arayıp işin gerçeğini öğrendikten sonra kızı yalan söylediği için kovdu. Koca

Ayak'ı aptal sanmak büyük bir hataydı. Zeki olmak için yaşayan biriydi. Otuz-kırk yıllık hayatı boyunca görmediği ve duymadığı numara kalmamıştı. İnsan zihninin tasarlayabileceği her yalanı, her hileyi, her kumpası bilirdi. Kendisini kandırmak isteyen salaklara bunu göstermekten de haz alırdı. Koca Ayak size bir soru soruyorsa ve cevabını bilmiyorsanız, lafı gevelemektense "Bilmiyorum" demenizi yeğlerdi. Koca Ayak'ı yaptıklarınızdan haberdar etmeliydiniz. "Yönetici sendromunu" yaşamaktan, sürekli saate bakıp işçilerinin gelip gelmeyeceğini merak etmekten nefret ederdi. Koca Ayak yönettiği yerlerde işçilerinin ne zaman geleceğini bilirdi: İşbaşından on beş dakika önce gelirlerdi.

Koca Ayak, karakterin becerilerden ya da iş deneyiminden daha önemli olduğunu bilirdi (bunu zamanla ben de öğrendim). İnsan sarrafıydı. Her gün zamanında gelen, asla hastayım diye işe gelmemezlik etmeyen ve kendisine söyleneni yapan birinin, inanılmaz bir iş geçmişine sahip ama zamanında gelmeyen birinden daha güvenilir olduğunu öğretti bana. Beceriler öğretilebilir. Karakter ise insanda ya vardır ya yoktur. Koca Ayak dünyada iki tip insan bulunduğunu anlamıştı: Yapacağını söylediği şeyi yapanlar... Ve geri kalanlar. Uyuşturucu bağımlısı serserileri çöplükten çıkarır ve güvenilir yöneticilere dönüştürürdü. Bu insanlar Koca Ayak'ı hayal kırıklığına uğratmaktansa intihar etmeyi yeğlerlerdi. Meksikalılar'ı tekneden iner inmez alır ve çalışma iznine sahip, avukatı olan, düzenli bir işte çalışıp iyi para kazanan, hali vakti yerinde vatandaşlara dönüştürürdü. Ama Koca Ayak onları sabahın dördünde arayıp taraçanın onarılması gerektiğini söylüyorsa, hemen yataktan fırlayıp kireç aramaya başlasalar iyi olurdu.

Toptancılar, Koca Ayak'tan nefret ederdi. Koca Ayak onları devreden çıkarıp, doğrudan kendilerine satış yapan adamla temas kurmasın diye, ona gönderdikleri siparişlerin kutularındaki etiketleri çıkarırlardı. Teçhizatlar konusunda uzmandı. Bir keresinde bir buz makinesi kiralamış-

tı. Makineyi kiralayan şirket, belirli bir miktar buz üretimini garanti ediyordu. Koca Ayak sözleşmeyi imzaladıktan iki dakika sonra adamlarına makinenin buz üretimini ölçtürdü. Makinenin vaat edilenden bir kilo daha az buz ürettiği ortaya çıkınca, Koca Ayak'a bir buz makinesi daha verildi. Böylece bir makine fiyatına *iki tane* kiralamış oldu. Toptancıları birbirine düşürerek fiyat kırdırmaya bayılırdı. Bazen, diyelim ki bir et firması verebileceği en düşük fiyatı verdiğini söylemişse, bir başkasına onları arattırırdı. Bu adam en büyük müşterileri (diyelim ki 300 sandalyelik bir et lokantası) olduğunu öne sürerek, son faturalarını kaybettiklerini söyler ve bir kopyasını fakslamalarını isterdi. Peter Luger etin kilosuna Koca Ayak'tan iki cent daha az ödüyorsa, o et firmasının başı büyük belaya girerdi. Hayatta en sevdiği şey sahtekârlıkları, hileleri, hatta masum yalanları ortaya çıkarmaktı. Bir keresinde, saygın bir deniz mahsulleri toptancısından yıllardır satın almakta olduğu donmuş BeeGee karidesleri-nden birinin sandığında alelacele yapıştırılmış bir net ağırlık etiketi gördü. Etiketi kazıyınca, altında başka bir etiket çıktı. O zaman şirketin kendisini yıllardır dolandırdığını, sandıklara sahte etiketler yapıştırdığını, böylece karidesin kilosu başına on gram kazık attığını anladı. Bunun üzerine şirketin gönderdiği faturaya, o sandığın Polaroid bir fotoğrafını göndererek karşılık verdi. Fotoğrafta şirketin etiketi soyulmuş, altındaki gerçek etiket açıkça görünüyordu. Bir sonraki sefer de aynı şeyi yaptı. Koca Ayak neredeyse bir yıl boyunca balığa para ödemedi. Bu konuyu şirketle hiç konuşmadı... Onlar da konuyu açmadılar. Ona bedava balık gönderip duruyorlardı. Koca Ayak nihayet sipariş vermeyi kesince, nedenini sormadılar bile.

Koca Ayak toptancılara borcunu hep zamanını öderdi. Onun için bir ibadet gibiydi bu. Aslında o piyasada hiç alışılmamış bir şeydi. Restoran dünyasında lokantacıların asıl ortakları onlara krediyle yiyecek ve malzeme veren toptancılardır. Böyle bir durumda, Koca Ayak en iyi hiz-

meti bekliyordu haklı olarak. Ona kalitesiz kılıç balığı gönderenin vay halineydi.

"Bu ne ki şimdi?" diye sorardı telefonda, aptal rolü oynayarak. "Ödemeleri geç mi yapıyorum? O yüzden mi iyi mal göndermiyorsunuz bana? Bende mi bir *tuhaflık* var ki, işe yaramaz şeyleri kakalamaya çalışıyorsunuz? Yoksa aptal mıyım? Aptal olduğum için... Öyle balıklar *istediğimi* mi sanıyorsunuz? Ya da *aptal olduğum* için kokmuş balığı tanıyamayacağımı, taze sanacağımı mı düşünüyorsunuz? Belki de suç bende. Sizi bir biçimde beni ve müşterilerimi rahatsız etmeye *teşvik mi ettim* acaba? Lütfen bana açıklayın... *Aptalım ya*, anlayamıyorum. Belki de *çok zenginsiniz* ve benimle iş yapmaya ihtiyacınız yok. Belki de işleriniz öyle *iyi* gidiyor ki, benim parama ihtiyaç duymuyorsunuz." Koca Ayak hiç taviz vermezdi. Balığa *ihtiyacı olsa bile*, mal beş dakika geç gelmişse önce kamyondan indirilmesini bekler, sonra da geri yollardı. Bunu tonlarca kuru malzeme biraz gecikti diye yaptığına şahit oldum. Biliyor musunuz, artık ben de genellikle aynı şeyi yapıyorum. Şoföre 15 kiloluk un çuvallarını, konserve sandıklarını, yerfıstığı yağlarını, meyve sularını, salçaları, şekerleri indirttikten sonra gerisin geri kamyona yükletiyorum. Böylece siparişlerim zamanında gelmeye başlıyor. Balıklar istediğiniz gibi çıkmadı mı? Şoförün gitmesini bekleyin. Sonra şirketi arayıp, onları geri götürmek için ikinci bir kamyon göndermelerini sağlayın. Her kutuda yirmi mal var mı diyorsunuz? Umarım öyledir, çünkü Koca Ayak hepsini teker teker sayacak, tartacak ve kaydedecektir.

Koca Ayak'la son çalıştığımda bürosu otuz santim kalınlığında titanyum çelik kapılı, pencereleri içten parmaklıklı, depo gibi bir yerdi. Orada faturaları inceler, planlar kurar, toptancılarına eziyet çektirir, çalışanlarına emirler yağdırırdı. Sürekli lokantanın içinde durmasına gerek yoktu. Koca Ayak'ın emrinde çalışan insanlar, onun terslikleri sezdiğini bilirdi. Aklınızdan bir fesatlık geçtiği anda karşınıza dikilirdi. Bir tepsi dü-

şürseniz, onu karşınızda bulurdunuz. Çorba mı azaldı? Koca Ayak bunu her nasılsa sezerdi, sanki restoran onun merkezi sinir sisteminin bir uzantısıymışçasına.

Zamanının çoğunu restoranı daha kârlı, daha üretken, daha hızlı ve daha ucuz bir yer haline getirmenin yollarını aramakla geçirirdi. Küçük ayrıntılarla uğraşırdı: Barmenlerin gecenin sonunda ellerinde kalan buzları eritmeleri için kolayca ulaşabilecekleri bir yere konmuş bir sıcak su borusu (su ziyan edilmezdi tabii), işçilerin ellerinin ıslak olabileceği yerlerdeki elektrik fişlerine geçirilmiş şirin plastik kılıflar... Böyle şeyler hep onun eseriydi. Onun mekânında her şeyi temizlemek ve depolamak kolaydır. Bardaki şişeler ortadaki kasanın iki yanına muntazaman dizilmiştir. İşçilerin ayakkaplarını koydukları yerden tutun da, buhar masasındaki kolay kullanım için yapılacak değişikliklere kadar, en küçük ayrıntıyı düşünürdü.

Hâlâ bir West Village barına girdiğimde, oranın yöneticisinin Koca Ayak Üniversitesi mezunu olup olmadığını anlayabilirim. Şişeler klasik tarzda dizilmişse, bara bedava (ama baharatlı ya da tuzlu) çerezler, aralarında eşit mesafe kalacak biçimde konulmuşsa, bar tezgâhının üstü tertemiz ve cilalıysa, kül tablaları hep boşsa, meyve suları taze sıkılmışsa, yönetici eskiden Koca Ayak'ın yanında çalışmış demektir. Koca Ayak'ın adamları temizlik ve tünel kazma gibi işlerin yanı sıra, her gece greyfrut, portakal ve limon suyu sıkarak buzdolaplarında uygun kaplarda (ve *mutlaka* cam olmalıydı bunlar) saklarlardı.

Koca Ayak'ın bar müşterilerinin onu sevmek için çeşitli nedenleri vardı. Müdavimlere arasıra müesseseden bir duble attırırdı. Barmenlerini becerikliliklerinin yanı sıra karakterlerine göre de seçerdi. Barda hep bir televizyon ve bir langırt masası bulundururdu. Bara düzenli ziyaretler yaparak, sevdiği müşterilerine Knicks, Yankees, Giants, Jets, Mets ve Rangers takımlarının maçlarına kapalı tribün biletleri dağıtırdı. Süper Kupa

maçlarında, sonucu doğru tahmin etmişseniz bedava içki içerdiniz. Maç sırasında da 2. Cadde'deki bir şarküteriden yiyecek getirtilirdi.

Öylesine ayrıntıcı bir kontrol delisinin emrinde çalışmanın zor yanları da vardı elbette. İşçilerin boş zamanlarında en çok konuştukları konu (tahmin ettiğiniz gibi) Koca Ayak'tı. Dedikodular yapılır, teoriler anlatılır, şikâyetler edilirdi. Ama Koca Ayak bunları bilirdi. İşçilerinden birinin canına tak etme noktasına geldiğini neredeyse doğa üstü bir biçimde sezerdi. İtilip kakılmaktan, durmadan alay edilmekten, sürekli çalışmaktan ne zaman yılacaklarını bilirdi. Adamlarından biri geceleri sabahlara kadar onun sevdiği ve sevmediği şeyleri kestirmeye çalışmaktan, değişken ruh hallerine katlanmaktan, çöp kutusu temizlemekten bıktığında ve gözyaşları içinde istifa etmeye hazırlandığında, Koca Ayak ona bir maç bileti, bir ceket (yalnızca en üst mertebeye ulaşmış kıdemliler) ya da mesela karısı ya da sevgilisi için bir Movado kol saati gibi bir armağan verirdi. Hep son ana dek beklerdi. Tam kafanızı kazıyıp bir kuleye tırmanarak yabancıları vurmaya başlayacağınız, anadan doğma soyunup sokaklarda böğürerek koşturacağınız, bütün dünyaya bir daha *asla asla asla* o manipülatif, Makyevalist psikopatla çalışmayacağınızı haykıracağınız zamanı beklerdi. Son anda müdahale ederek sizi ekibe geri kazandırırdı, genellikle de beyzbol şapkası ya da tişört gibi sade ve ucuz bir armağanla. Önemli olan verdiği armağan değil, zamanlamasıydı. Halinizi bilmesiydi. Ne zaman sırtınızı okşayacağını, zorlanarak da olsa "İşini iyi yaptığın için teşekkürler" diyeceğini bilmesiydi.

Ayrıca Koca Ayak yardım istediğinizde sizi geri çevirmezdi. Bir daireye mi ihtiyacınız var? Yardım edebilirdi. Dişiniz mi ağrıyor? Sorun değildi. Avukat mı arıyorsunuz? Sizi en iyi avukatla tanıştırabilirdi. Sahile mi gitmeniz gerekiyor? Koca Ayak size hiç kullanmadığı Corvette'ini ya da hiç kullanmadığı, gıcır gıcır ve üstü açılır Cadillac'ını ödünç verebilirdi.

Bana en büyük armağanı Koca Ayak Sistemi'ydi. O sistemi *hâlâ* kullanırım. Örneğin mal listemi onunki gibi, saat yönünde ve konumlarına göre tutarım. Klasik listeler gibi alfabetik sıra yaparak sürekli sayfaları çevirip durmak yerine, yiyecek listemi bulundukları konuma göre tuttuğumdan, onu kolayca gözden geçirebilir, nelerin eksik olduğunu şıp diye bulabilirim. Bütün siparişleri not ederim. Hiçbir şeyi şansa bırakmam. Bir Koca Ayak restoranını sokaktan bile tanıyabilirim: Garsonlar rahat giysiler giymiştir (yüzde yüz pamuklu bol pantolonlar ya da aynı renkli tişörtler, kot ya da haki pantolonlar. Sipariş defterleri için kılıfları ve bir sürü kalemleri vardır (Koca Ayak diyarında kaleminiz yoksa Tanrı yardımcınız olsun.) Aşçılar restoranın kar beyazı giysileri içindedir. Hammallarsa arkadan ilikli mavi göğüslükler giymiştir. Telefonu kim açarsa açsın hep aynı şeyi söyler. Bütün tencereler ve tavalar tertemizdir. Koca Ayak'ın yanında çalışırken, bazılarının metal yorgunluğu yüzünden bulaşık makinesinde patladığını hatırlıyorum. (Sorun değildir. Koca Ayak şirketi arayıp yenisini bedavaya ister! Ömür boyu garantili olduklarını *unutmamıştır* çünkü.)

Koca Ayak'tan öğrendiğim en önemli ve kalıcı dersler, personel ve personel yöneticiliği üstüne olanlardı. *Her şeyi* bilmem ve asla şaşırmamam gerektiğini öğrendim ondan. Bana iyi, güvenilir ve bağımsız haberalma teşkilatlarından düzenli raporlar alıp, bunları karşılaştırmayı öğretti. Anlıyorsunuz ya, *bilmem gerekiyor*. Yalnızca mutfağımda değil, sokağın karşı tarafında olanları da. Sosçum mutsuz mu? Karşıdaki şef onu uygun bir zamanda kapmak için fırsat mı kolluyor? Bilmeliyim! Karşıdaki sosçu mutsuz mu? Belki ben onu kapabilirim. Bunu da bilmeliyim. Cumartesi geceleri çalışan seksi garson kız ızgaracımla mı yatıyor? Belki de birlikte beni dolandırıyorlar! Anlıyorsunuz ya, her şeyi bilmeliyim. Neler olabileceğini, neler olacağını bilmeliyim. Olacaklara hazırlıklı olmalıyım. Personel sorunlarına, teslimat sorunlarına, aletlerin teknik sorunlarına hazır ol-

malıyım. Niyetlerimi hep gizlemeliyim. Rakibimin mutfağındaki casusum, şefinin yaptıklarını bildirmekte nazlanmaya mı başladı? Oraya yeni bir casus yerleştirmeliyim. Ne olur ne olmaz.

Orduda dedikleri gibi, "Hazırlıklı Olmak Düşük Performansı Engeller". Ben hep, hep hazırlıklı olmak isterim. Tıpkı Koca Ayak gibi.

ÜÇÜNCÜ SERVİS

kendimi kanıtlıyorum

CIA'den mezun olunca şehre yerleştim.

Artık işi biraz kapmıştım. Aldığım iki yıllık yemek eğitimi boyunca, hafta sonları işlek bir West Village lokantasında çalışmıştım. Pilot kabini boyutlarında dumanlı bir mutfakta *brunch* yemekleri ve akşam yemekleri hazırlamıştım. Provincetown'da da iki yaz çalışmıştım. Yani artık acemi sayılmazdım. Hatta işler yoğunken hiç çenemi açmadan çalışmayı bile başarabiliyordum. Etkileyici hareketlerim vardı. Ellerim güzelce çırkinleşiyordu, tam istediğim gibi. Gözüm yükseklerdeydi.

Diplomam (ve sudan ucuza çalışmaya razı olmam) sayesinde Rockefeller Merkezi'nin en tepesindeki saygın bir New York lokantası olan *Rainbow Room*'da iş buldum. İlk kez böyle bir yerde çalışacaktım. Orası ülkenin en büyük, en işlek ve en ünlü lokantalarından biriydi. Kendimi kanıtlamak için her şeyi yapmaya hazırdım. Asansörle altmış dördüncü kattaki mutfağa ilk çıkışımda, kendimi aya gidiyormuş gibi hissettim.

O zamanlar *Rainbow Room*'un kapasitesi 200 kişiden fazlaydı. Rainbow Grill de 150 kişi alabiliyordu. Bunlara *bir de* yemek servisi veren iki kafeyle bir kat dolusu ziyafet salonunu eklerseniz (hepsine aynı anda tek bir merkezi mutfak hizmet veriyordu) oradaki işlerin ne kadar yoğun olduğunu ve ne kadar kaliteli aşçılar gerektirdiğini anlarsınız.

Room ekibinin çoğu sert adamlardı. Aralarında Porto Rikolular, İtalyanlar, Dominikliler, İsveçliler, Amerikalılar ve bir iki de Basklı vardı.

Çoğu o hangar gibi mutfakta yıllardır çalışan yaşlı adamlardı. Yalnızca iş güvenliği ve vasat mutfak kalitesi garantisi veren bir sendika sayesinde tuzları kuruydu. Bazıları işlerinden başka bir şeyi umursamayan, agresif, iri kıyım piç kurularıydı. *Room* yöneticileri onları kiralık katır gibi çalıştırıyordu.

Bir duvar boyunca ocaklar uzanıyordu. Alevleri arkalarındaki yangın duvarını yalıyordu. Yarım metre ötedeyse, aynı uzunlukta paslanmaz çelikten bir tezgâh vardı. Bu ikisinin arasındaki çalışma yeri, siper gibiydi. Tezgâhın büyük bir bölümünü kaplayan buhar masası ısıtmalıydı ve sürekli sıcak tutuluyordu. Yani aşçılar o uzun ve daracık boşlukta, alevlerin neredeyse dayanılmaz sıcaklığıyla buharların arasında havalandırmasız çalışıyorlardı. Dayanılmaz derken abartmıyorum. Aşçılar bayılıp duruyordu. Böyle durumlarda sürüklenerek götürülüyorlardı ve onlar ayılana kadar yerlerine yedekleri çalışıyordu. O ocaklar bazen öyle çok açılıyordu ki (özellikle ortadakiler), etraf alev alıyor ve İtalyan şef yangın söndürme sistemi harekete geçip bütün mutfağı köpüğe boğmadan önce alevleri söndürmek için o daracık yerde elinde bir yangın söndürücüyle koşarken komik bir biçimde aşçılara çarpıyor ve tökezliyordu.

Orası tam bir tımarhaneydi. Aşçılar yamaksız çalışıyordu. Siparişleri bildiren adam ülkeye yeni gelmiş olan bir İtalyan'dı. Anlaşılmaz şivesi ve boğuk sesiyle mikrofondan monoton bir sesle konuşup duruyordu. Sesini hâlâ işitebiliyorum: "Biğ Orloff bifteğ... ve üç sade Balmoğalla. Belvedeğa Suitine üç Wellingtona bonfileyle ooon yeediii tavuk... Üüç Toscana *crespelle*'si... İkiii biftek, biği az, biği orta pişmiş."

Üç yüz kişilik alakart akşam yemeklerinin ortasında, aşçılardan özel yemek siparişleri, dev meze tabakları ve özel davet yemekleri hazırlamaları bekleniyordu. "Beş yüüüz Wellingtona bonfilee!" denince herkes harekete geçiyor, uzun masalar mutfağın ortasına çekiliyor ve tıpkı bir otomobil fabrikasındaki gibi bir üretim hattı kuruluyordu. Masanın bir ucunda-

ki iki aşçı etleri kesip döverken, diğerleri dev ve uzun oluklu cezvelerden sos döküyor, iki aşçı da sebze ve garnitür ekliyordu. Masanın diğer ucundaysa, bolero ceketli garsonlar hazır yemekleri gümüş kapaklarla kapatarak on-on beş tabağı servis tepsilerine yükledikten sonra, tepsileri işçi karıncalar gibi iterek uzaklardaki ziyafet salonlarına götürüyorlardı. Birkaç dakika sonra da geri dönüyorlardı.

Dediğim gibi, içerisi sıcaktı. Vardiyada on dakika çalışınca, bize verilen beyaz ve ucuz polyester giysiler terden sırılsıklam oluyor, göğsümüze ve sırtımıza yapışıyordu. Harlayan alevler yüzünden bütün aşçıların boyunlarıyla bilekleri yanık pembesiydi. Vardiya sonunda pis kokulu, mikroplu soyunma odalarında yapılan giysi değişiklikleri, iğrenç bir dermatolojik tuhaflıklar panoramasıydı. Yanıklar, sivilceler, ters dönmüş kıllar, kurdeşen lekeleri, hıyarcıklar, yaralar ve ancak bir bataklık köyünde rastlanabilecek kadar çeşitli türden iltihaplar görülüyordu. Pek temiz denemeyecek otuzdan fazla aşçının kokusu da (ıslak iş botlarının ve spor ayakkaplarının, koltuk altlarının, losyonlarının, mantarlı ayaklarının ve nefeslerinin kokuları) üç gündür çürüyen iş kıyafetleriyle giysi dolaplarında unutulup kokuşmuş yiyeceklerin kokularıyla birleşince, ortaya sizi evinize kadar takip eden ve sanki koyun bağırsaklarının arasında yuvarlanmışsınız gibi kokmanıza yol açan iğrenç bir bulut çıkıyordu.

Ortamın genel ruh hali Pinaro'nun bir oyununa ait gibiydi. Orası kodese benziyordu. İnsanlar birbirlerine pandik atıyor, bağıra çağıra tartışıyor, aşırı maço takılıyor, ayyaşlar gibi saçmalıyorlardı. Katil tipli zebella gibi adamlar, konuşurken birbirlerinin taşaklarına dokunuyorlardı, sanki "Bakın, ibnelikle uzaktan yakından ilgim olmadığından, *bunu* bile yapabiliyorum!" dercesine. Ortak dil, Nuevo Yorkeno İspanyolca'sının, İtalyanca'nın ve İngilizce'yle Çince karmasının bir karışımıydı. İspanyollar'la İtalyanlar birbirleriyle anlaşmakta zorlanmıyorlardı. Ama "İngilizce'leri" bir tuhaftı. "Bu benim bıçağım" demek yerine "Benim için bu bıçak" diyorlardı.

Orada geçirdiğim ilk birkaç haftadaki kâbusum, yiyecekten sorumlu şef ve satın alma müdürü yardımcısı olan iri yarı, çirkin, tipi kayık bir Porto Rikolu olan Luis diye biriydi. Luis, amirim diye kirli pençeleriyle genç kıçıma dokunabileceğini sanıyordu. Her fırsatta parmaklarını pantolonumun elverdiği ölçüde kıçıma *daldırıyordu.* Bir süre işi şakaya vurup buna katlandım. Ama sonunda canıma tak etti. Gerçi herkes birbirinin kıçını ve testislerini elleyip duruyordu. Ben de aralarına karışmak, onlardan biri olmak *istiyordum.* Ama Luis her sabahın onunda bol miktarda konyak içmiş olurdu ve o sarhoş haliyle kıçımı ellemeleri, artık parmak sokmaya yaklaşında bu işe bir son vermem gerektiğini anladım.

Bir sabah büyük mangalın başında *crespelle toscana* hazırlıyordum. Ağır, paslı, kıvrık bir Dexter et çatalıyla mantar, dil, salam, hindi, ıspanak ve beşamel karışımını karıştırıyordum Göz ucuyla Luis'nin geldiğini gördüm. Sağ elini kıçıma daldırmaya hazırlanıyordu. O anda "artık yeter" dedim. O ayyaş domuza haddini bildirecektim. İri et çatalını usulca aşağı indirdim. Tam Luis elini kıçıma uzatırken, çatalı var gücümle parmaklarına sapladım. Çok hoşuma giden bir çıtırtı duydum. Luis yanan bir kurt gibi haykırarak dizlerinin üstüne çöktü. Orta parmağının dış ekleminin iki yanındaki iki büyük delikten kan boşanıyordu. Luis ayağa kalkmayı başardı. Mutfaktaki herkes kahkahadan kırılıyordu. Luis'in eli davul gibi şişmiş ve siyah, mavi ve kırmızı karışımı, ilginç bir renge bürünmüştü. Sendikanın anlaşmalı olduğu hastanelerden birine gittikten sonra, eli daha da büyüdü. Sarı antiseptik sızdıran sargılarıyla, bir futbol topuna benziyordu.

Hayatım bir anda güzelleşti. Diğer aşçılar bana kendilerinden biri gibi davranmaya başladılar. Artık kimse kıçımı ellemiyordu. Sabahları işe geldiğimde insanlar bana gülümsüyor, sırtıma pat pat vuruyorlardı. Kendimi kanıtlamıştım.

Room'daki ilk işim Rockefeller Merkezi Öğle Yemeği Kulübü'nün yüz kadar düzenli üyesine öğle yemeği büfesi hazırlayıp sunmaktı. Üyele-

rin çoğu binada çalışan ve her gün *Rainbow Grill*'e gelen yaşlı iş adamlarıydı. Her gün bir soğuk büfe ve iki sıcak giriş yemeği hazırlamam gerekiyordu. Sonra bunları öğleden üçe kadar servis yapıyordum. İşim kolay değildi, çünkü büfeyi yalnızca dün geceki artıklardan hazırlıyordum. Her sabah yedi buçukta küçük bir el arabasını mutfakta sürmeye başlıyordum. Aşçılar arabama domuz kızartması parçaları, haşlanmış fasulyeler, fazla pişmiş makarnalar, beyazlaşmış sebzeler ve sos artıkları atıyordu. Benim işim bütün bunları bir biçimde yenir hale sokmaktı.

İşimi oldukça iyi yaptığımı söylemeliyim. CIA'de öğrendiğim bütün pis numaraları kullandım. Geceden kalma biftekleri, mesela *salade de boeuf en vinaigrette*'e makarna artıklarıyla yumuşamış sebzeleri süslü makarna salatalarına, dilim rosto artıklarını hoş görünüşlü etli peltelere dönüştürüyordum. Artıkları yaşlı ama zengin müşterilerimiz şikâyet etmeden yiyebilsinler diye çalkalanıp dondurulmuş krema, et ezmesi, dana eti peltesi gibi yiyecekler haline getiriyordum. Ayrıca temiz bir ceketle önlük giyiyordum elbette. Kafama da o kahve filtresine benzer komik aşçı keplerinden birini takıp servis tepsisinin yanında durarak sıcak girişleri dilimleyip servis yapıyordum.

Her öğle yemeğinde soslarla kamufle edilmiş artıkları yiyen sağır endüstri liderlerine yüzümde sahte bir gülümsemeyle, dişlerimi sıkarak "Biraz *Tongue en Madère* ister misiniz?" diye soruyordum. O insanlar, yedikleri sıcak giriş yemeklerinin günlerinin doruk noktası olduğunu düşünüyorlardı. "Karaturp soslu haşlanmış biftek ister misiniz beyefendi?" diyordum neşeyle. "Yanına da haşlanmış patates?"

Öğle Yemeği Kulübü'nde benimle birlikte çalışan İrlandalı garsonlar, yıllarca bu işi yaptıktan sonra dadılara benzer olmuşlardı. Düzenli müşterilerimize lakaplar takmışlardı. Mesela, lokmalarını ağzında tutmakta zorlanan doksan bir yaşındaki bir müşterimize "Salyalı Dick", sidiğini tutamayan bir bankere "Kokarca", bıçak kullanmaktan aciz bir adama ise

"Titrek Pete" diyorlardı. Bankacılık ve endüstri dünyasının ünlü adları her gün mekânımızda öğle yemeği yiyordu. Cam duvarlarımızdan gözler önüne serilen New York manzarasına bakarak, dünyanın tepesinde çöp yiyorlardı.

Luis'i yaraladıktan sonra giderek saygı görmeye başlamıştım. Quinto adlı kibar, mavi gözlü bir İtalyan olan şef, gençliğimden, dayanıklılığımdan ve asgari ücretle çalışmaya gönüllülüğümden sonuna kadar faydalanmaya karar vermişti. Sabah yedide gelip artıkları topladıktan ve soğuk büfemi hazırladıktan sonra (yarına kullanabileceğim şeyleri de ayırıyordum), kalıp akşamki büyük ziyafetlerin ve kokteyl partilerinin hazırlıklarına yardım etmem isteniyordu artık. O işçi cennetinde işe gelmemek normal sayıldığından, son anlarda giderek daha fazla çağırılır ve gece yarısına kadar çalıştırılır olmuştum. Izgara, sote, balık tezgâhlarında çalışıyordum. İlk başta yalnızca komilik yapıyordum. İstenenleri getiriyor, aşçılar ara verdiklerinde yerlerine geçiyor, malzemeleri tazeliyor, sos hazırlıyor, terli alınları siliyor, mutfağın bahisçisine numaraları bildiriyor ve bahis paralarını topluyordum vb. Ama çok geçmeden kendi tezgâhımda çalışır oldum ve çok da iyi idare ettim.

Partiler için binlerce *baby quiche* ve dana antrikotun kenarındaki sert, yenmesi neredeyse imkânsız kısımdan kebaplar yaptım. Bir oturuşta 35 kilo karides soyuyor, Wellingtonlar pişiriyor, tavuk ciğerinden mus hazırlıyordum (bizim *foie gras* versiyonumuzdu bu). Ayakçılık yaptığım o günlerde, *Room*'un gizli saklı her köşesini inceleme fırsatı buldum.

Ayrıca ağır abileri tanıdım: Ketum kasapla asistanını, bebek yüzlü ve cıva gibi *pâtissier* şefini, perişan görünüşlü gece sosçusunu. Ama beni en çok etkileyen, ızgaracı Juan oldu. Altmışlarında, agresif, küfürbaz bir Basklı'ydı. Bir keresinde yemin ederim ki elindeki çok derin bir bıçak yarasını mutfakta iğne iplikle dikerken "Ben *sert* bir... sikiciyim! Ben sert bir *orospu çocuğuyum*! Ben *sert* bir... sikiciyim!" diye kendi kendine mırıldan-

dığına şahit oldum. Juan ayrıca yaralı bir parmağını koparmakla ünlüydü. Parmağını bir fırın kapağına sıkıştırdıktan sonra, sendikanın iş kazasında parmağını kaybedenlere ne kadar verdiğini öğrenince, bu parayı almak için parmağını kopardığı söylenirdi. Bunun doğru olup olmaması umurumda değildi. Juan'ı tanıdıktan sonra, böyle bir şeyi yapabileceğinden hiç kuşkum kalmamıştı. Yaşı altmışı geçkin olmasına karşın, koca koca kazanları tek başına kaldırıyor, hayatımda gördüğüm en büyük bıçağı kullanıyor ve genç aşçıların hepsinden daha iyi ve hızlı dövüşüyordu.

İsveçli, Avusturyalı ve Amerikalı sos şefleri birkaç haftadan fazla kalmazlardı. Tecrübeli ekibimiz karşısında kısa sürede pes eder, onları kontrol etmekten ya da herhangi bir biçimde değiştirmekten umudu keserlerdi. Juan ve Luis gibi duayenler onlara küfrederlerdi. Hayranları da onlara arka çıkardı. Sonuçta mutfakta hiçbir şey değişmezdi. Orada cinayet işlemediğiniz sürece işten atılmanız imkânsızdı. Bir keresinde iri yarı bir Alman şef yardımcısı, Sivrisinek lakaplı bir komiden küfür yiyince onu boğazından tuttuğu gibi havaya kaldırıp silkelemek gafletinde bulunmuştu. Olay çıkınca, böyle durumlarda devreye giren iki sinsi görünüşlü ve uzun ceketli adam geldi. Şef yardımcısı, komi, şef ve diğerleri bir odaya kapanıp yarım saat orada kaldılar. Dışarı çıktıklarında şef yardımcısı sinmiş, özür diliyordu. Gerçek patronların kim olduğunu öğrenmişti. Kendisinden öncekiler gibi o da kısa süre sonra ortadan kayboldu.

Rainbow Room'un koridorlarında, arka merdivenlerinde, ofislerinde, yemek ve depo alanlarında giderek daha fazla gezinir oldum. İlginç bir keşifte bulundum. Kullanılmayan bir bölgede, üstü üste konmuş masaların arasından geçen dar bir geçit vardı. Bu geçit açık bir pencereye açılıyordu. Sendikanın bize kazandırdığı on beş dakikalık molalarda, altmış dördüncü kattaki o pencereye bulaşıkçılarla birlikte oturup ayaklarımı dışarı sarkıtarak Central Park ve yukarı Manhattan manzarası karşısında ot içiyordum. Ayrıca vardiya aralarında çatıya çıkıp güneşlenebiliyordum da.

İnsan gözünü dört açınca başka ilginç şeyler de görüyordu. Mutfakta spor bahisleri yaygındı. Bir Panamalı'yla Dominikli dünya orta sıklet şampiyonluğu için dövüşecekse, favori kim olursa olsun vatanseverlik hissiyle bahis oynayan birileri mutlaka çıkıyordu. Bir Porto Rikolu, Ekvadorlu bir boksöre oynamak istemez, adam favori olsa bile. Ben akıllılık ederek kazandığım paranın bir kısmıyla bir kasa bira alarak bütün ekibe dağıtıyordum. Böylece kimse bana gücenmiyordu. Ekipteki İspanyolca konuşan mensupların çoğu, tuhaf bir "bankerlik" uygulamasına katılıyordu. Hafta sonları hepsi haftalık çeklerini tek bir adama veriyorlardı. Bu kişi her hafta dönüşümlü olarak değişiyordu. Anladığım kadarıyla o grubun üyeleri iki ay kadar olabildiğince az para harcamaya çalışıyorlardı. Sıra kendilerine gelince ise, ellerine binlerce dolar birden geçiyordu. Bu parayı sarhoş denizciler gibi harcıyorlardı. Bu uygulama bana çok anlamsız geldi. Ayrıca herkesin birbirine çok güvenmesi gerekiyordu. Ben mesela Luis gibi birine güvenemezdim. Bu yüzden asgari ücret çeklerimi biriktirmeye devam ettim. Zaten onları harcayacak zamanım yoktu.

Sisli bir gece vakti, saat on civarında, ana yemek salonunda yalnızca birkaç müşteri kalmışken, çalışanları bir heyecan sardı. Herkes üst kata akın etti. *Room*'da ne olduğunu görmeye çalışıyorlardı. "Frank gelmiş! *Frank* gelmiş!" diye bağırıp duruyordu insanlar. Aşçılar bile tezgâhlarını bırakıp ne olduğunu anlamaya koşmuşlardı. Sahiden Frank Sinatra gelmişti... *ve şarkı söylüyordu*! Ensesi kalın arkadaşlarıyla birlikte birkaç şişe içki ve çerez ısmarladıktan sonra, oda orkestrası eşliğinde, tatlıdan sonra oyalanacak kadar şanslı ve ağızları bir karış açık yirmi kadar dinleyiciye şarkı söylüyordu. Şimdiye kadar muhtemelen havanın berbatlığından, sis yüzünden meşhur manzaranın görülemeyişinden, restoranın boşluğundan ve yemeklerinin kötülüğünden yakınmış olan o turistler, bir anda New York'taki en şanslı piç kurularına dönüşüvermişlerdi. Sinatra'nın keyfi yerinde olmalıydı ki, epey şarkı söyledi. İşten çıktığımda bile hâlâ oradaydı.

Oraya gelen diğer yıldızlar arasında, bir Sicilyalılar Derneği'nin meşhur bir mensubu vardı (kendisi "eğlence ve finansal hizmetler sektöründe" çalışıyordu). Mutfağa girerek sevgili Napolili şefimizle biraz sohbet etti. Zavallı Quinto'nun göğüs cebine elli papel sıkıştırdığını ve yanağına pat pat vurduğunu gördüm. Şimdi o talihsiz piç kurusu "Cenova *gnocchi*'si" yapmak zorundaydı ("...eskiden yediklerimin aynısından istiyorum.") Cenova *gnocchi*'si menümüzde *yoktu*. O şefinse bırakın *gnocchi* ve et sosu yapmayı, yıllardır herhangi bir şey pişirdiğini bile *sanmıyordum*. Quinto, aşçıdan çok hava trafik kontrolörü gibiydi. Ama adamın parasını almıştı (zaten seçme şansı yoktu). Bu yüzden işlerin en yoğun olduğu saatte tam bir saatini kaynar suya *gnocchi* atarak geçirdi. Başaramadıkça elleri titriyor, gözlerinden yaş geliyordu. Sonunda başardı mı hatırlamıyorum ama ertesi gün işe geldiğine göre müşterisini memnun etmişti herhalde.

Bir başka unutulmaz akşam da, RFK Hayır Kurumu tenis turnuvasının olduğu akşamdı. İçeriyi aktörler, siyasetçiler, ünlüler ve Kennedy'nin smokinli, basket ayakkaplı ve uzun saçlı çocukları istila etmişti. Gizli servis ajanları mutfağı köpeklerle aradılar, patlayıcı ya da silah var mı diye. Hiçbir şey bulmamalarına şaşırdım doğrusu. Gecenin zirvesi, ziyafet masasının başında, kocası Cliff Robertson'ın yanında oturan Dina Merrill'in başına gelen talihsizlikti. Kıdemli garsonlarımızdan biri dengesini kaybedip de elindeki bir tepsi dolusu sıcak *tortellini Alfredo*'lu tepsinin kontrolünü yitirince, Bayan Merril'in şapkasına kremalı makarnaları boca ediverdi. O gece mutfakta ağlandığını ve kıyafet değiştirildiğini söyleyebilirim. Kabahati işleyen garson korku, utanç ve üzüntüden neredeyse intihar edecek hale gelmişti. Babası da aynı yerde çalışıyordu ve emekliliği yaklaştığından yalnızca kahve siparişlerine bakıyordu. Oğlu yıkılmıştı. Gerçi neden ağlıyordu anlamadım, çünkü ne de olsa sendikamız *vardı*.

Her restoran gibi orada da küçük güç odakları, derebeylikler, normal hiyerarşinin ötesinde işleyen küçük imparatorluklar bulunuyordu. Gi-

anni pasta şefiydi. Tezgâhı ana mutfaktan ayrı bir yerdeydi. Yani o karmaşa denizinin ortasındaki sessiz sakin bir adada çalışıyordu. Bazen Gianni'yle birlikte çalışırdım... Sırf ana mutfağın sıcağından ve koşuşturmasından kurtulmak için. Bir de Gianni'nin küçük krallığındaki hayat şartları çok daha iyi olduğundan. CIA'deki Şef Bernard sayesinde, doğru dürüst sufle yapabilmeyi öğrenmiştim. Kekleri süslemek ve üstlerine yazı yazmakta da iyiydim. Bu iş çok çıkıyordu. Gianni'nin ekibi, üç işte daha çalışan ve her an bitkinlikten bayılacakmış gibi görünen ketum bir İsveçli'yle, saçıyla bıyığını kızıla boyayan yaşlı bir eski Wehrmacht onbaşısından ibaretti. "Kızlağa muz yediriğlerdi" demişti bana bir keresinde, sözde bok yemeyi sevenlerin gittiği bir kulüpten söz ederken, pis pis sırıtıp göz kırparak. "Hitleğ'le Goeğing... ya, Goeğing gideğledi öyle yeğlere." Gianni'yle gündüzler çok hızlı ve sıkı çalışmakla, genellikle kek yapmakla, hiç bitmeyen Wellington'ları pasta hamuruyla sarmakla, çörekler, pastalar, *crespelle* için krepler, kurabiyeler hazırlamakla ve daha sonra karamelize şekere batırmak üzere meyve dilimlemekle geçiyordu. Gianni sürekli "*Cha*! *Cha*! *Via*! Hadi çabuk!" diyerek bizi gaza getirmeye çalışırdı.

Ama Gianni diyarının atmosferi gerçekten çok hoştu. İş gününün sonunda bir garson elinde bir güğüm dolusu buharı tüten espressoyla çıkagelirdi. Oturup *demitasse*'lerimizden espresso içer ve yanında ev yapımı çörekler yerdik. Gianni en yoğun anımızda bile altmış dört kat aşağıdaki Rock Center patinaj sahasında kayan insanlara profiterol atmaya fırsat bulurdu. Hedefe isabet ettirdiğinde kahkahayı basardık. Gianni aynı zamanda iyi bir anlatıcıydı. Yaşadığı gönül maceraları ve talihsizliklerle bizi gülmekten kırıp geçirirdi. Evli olmasına karşın, restorandaki bütün kadınlara azimle asılırdı. Bu kadınların çoğuysa Cagney'le Lacey'den hangisi daha çirkindiyse ona benzerlerdi (hani şu dizinin son bölümlerinde, yarı-ağır sıklet maçlarına çıkarmış gibi halleri vardı ya.) Her reddedilişinde şaşırıp kalırdı: "Ben dedi ki o kıza, 'Sana yemek *ısmarlayacak* ben... Güzel

arabamda gezdirecek... *Buick*... Ve sen benimle yatmak istemiyor?' Ben anlamıyor!" Çekici, hiç güvenilmez, kumpasçı, işletmenin sahipleriyle garip bir arkadaşlığı olan, normal komuta zincirinin tamamen dışında yaşayabilen biriydi. Ama Gianni'nin sevdiğim bir yönü vardı... Saat dört olup da gündüz vardiyası bitti mi, hepimizi masaya oturturdu. *Prosciutto*, roka, söğüş domates ve taze İtalyan ekmeği üstünde *mozzarella*'dan oluşma nefis bir ziyafet çeker, yanında da leziz bir şişe kırmızı şarap ve espresso içerdik.

Gianni bütün bunları nereden bulurdu, bilmiyorum. Personelin geri kalanıyla mutfak ekibinin yenilebilir yiyecekler yemek gibi bir lüksleri yoktu oysa. Ana mutfakta ve genelde o katta çalışanlara verilen "personel yemeği" her zaman iğrençti. Gri dana söğüşle (yumuşayana kadar pişirilmezdi, yalnızca birkaç dilim soğanla grileştirilirdi) yanında topak topak olmuş pilav artıkları ya da iki günlük makarna. Şansınız varsa tabağınıza yanlışlıkla birkaç dilim kızarmış biber ve soğan konabilirdi. En büyük ziyafet, aşçılardan birine dondurucudan birkaç kutu sosis çıkarma izni verilmesiydi. Aşçılar *pinga* dedikleri bu sosislere bayılırdı. Bu herkesin en sevdiği yemekti. Silah arkadaşlarımın o sosisleri hapır hupur mideye indirmeleri gerçekten trajik bir sahneydi. Ama "Sal Günü"yle kıyaslandığında *pinga*'lar hakikaten bir lükstü. *Room*'un mutfağında hep üç dev kazan dolusu durmadan kaynayan et suyu bulunurdu. Et suyunun üstü et parçalarından, tavuk kemiklerinden, hindi leşlerinden ve sebze ile yumurta kabuklarından oluşma bir "sal" ile kaplı olurdu. Darda kalındığında aşçılar bu "salı" kepçeyle sıyırıp içine biraz domates sosuyla makarna artığı katarak, nedense kendilerine minnettar kalan personele verirlerdi.

Rainbow Room'da çalıştığım süre içinde tanık olduğum çeşitli yiyecek suçlarından yalnızca biriydi bu. Servis sırasında *châteaubriand*'lar çok pişmiş istenmişse, önce derin kızartıcıda gevrek haline getirilir, sonra fırına atılırdı. Her şey önceden hazırlanırdı. Mikrofondan sipariş geldiğinde,

zaten hazır olan yemek (sebzeleri ve garnitürleriyle birlikte) ısıtılır ve üstüne biraz sos döküldükten sonra saf köylülere yollanırdı. Büyük ve ünlü bir New York restoranı mutfağında çalışmanın büyüsüyle ilgili hayallerim tamamen yıkılmış, yerini sorunları yaratıcı bir biçimde çözebilmenin, ortama ayak uyduracak kadar hızlı çalışabilmenin ve hileler yapıp cezasız kalmanın verdiği bir gurur duygusu almıştı. "Yarım kilo sos ne günahları gizler" derdik.

Saf halka ne kötülükler yaptığımız umurumda değildi. Muhteşem manzaramız, saygınlığımız, büyük orkestramız ve fahiş fiyatlarımız bizi umursamaz yapmıştı. Çok verimli çalışıyor, en tecrübelilerle aşık atmayı başarıyordum. Güzel bir bifteği ya da Dover dil balığını onlar kadar hızlı bir biçimde iyi hazırlayabilir ya da berbat edebilirdim. Mutfağın her tezgâhında çalışıyordum. Provincetown'daki hiç kimsenin hayal edemeyeceği kadar çirkin ve huysuz, yirmi yıllık duayenlere ayak uyduruyordum. Ben her işi iyi yapabilen biriydim, bir jokerdim. Hepsinden üstündüm. Dünyanın zirvesindeydim.

Ama yorulmuştum. Artık hemen her sabahın yedi buçuğunda işe gidiyor ve geceyarısına kadar durmadan çalışıyordum. Öğle Yemeği Kulübü ya da pasta bölümünde işim biter bitmez, şef beni çağırıp etimden sütümden sonuna kadar yararlanmaya çalışıyordu. Haftalarca böyle çalışmama karşın, elime hâlâ haftada yalnızca 200 dolar geçince nihayet isyan ettim. Şef beni ikna edemeyince ağır aksanlı, sinsi görünüşlü bir İtalyan olan patronla görüştürdü. Patron masasından beni bir köpekbalığı gibi süzerek "Bu gece kalıp bize yardım etmek istemiyormuşsun galiba?" dedi.

Yorulduğumu söyledim. Ayrıca patronun romantik Akdenizli ruhuna hitap etme umuduyla, âşık olduğumu ekledim. "Kız arkadaşımı göremez oldum" dedim. "Onu özlüyorum ve... buranın dışında da bir hayatım var." Her gece eve gittiğimde kız arkadaşımın çoktan uyumuş olduğunu, yıkanmaya bile halim kalmadığından kendimi hemen yatağa attığımı, sa-

bah altıda kalktığımda kızın hâlâ uykuda olduğunu anlattım. Birbirimizle iki çift laf etmeye bile fırsat bulamadığımızı, bunun ilişkimiz için hiç iyi olmadığını söyledim.

"Bana bak" dedi patronum, sanki şık takımı, saç kesimi ve masası her şeyi açıklıyormuş gibi. "Karımla on yıldır evliyim." Gülümsedi. "On yıldır sürekli çalışıyorum. Onu hiç görmüyorum... O da beni görmüyor." Susup sırıttı. Bakışları iyice delici ve korkutucu olmaya başlamıştı. "Çok da mutluyuz."

Patronum özel hayatından bu küçük kesitle ne anlatmak istemişti, bilmiyorum. Ama beni etkilemişti. Çalışmayı sürdürdüm. Belki de benden bekledikleri şey, kendimi tamamen işime adamamdı. Sevdiklerimi unutmalıydım. Dış dünyayı unutmalıydım. Bu hayattan başka hayat yoktu. Bunu anlamak için çok düşünmem gerekmedi. Patronumdan korkmuştum. Yıllar sonraysa olaya farklı bir açıdan bakma fırsatı buldum. Bir gün *Post* gazetesini açınca eski patronumun karısının Yukarı Doğu Yakası'ndaki bir Çin lokantasının tentesinden sarktığını gördüm. Kendini evinin penceresinden aşağı atmış ama kaldırıma düşmeyi başaramamıştı. Yani pek de mutlu olmasa gerekti.

Rainbow Room'da bir buçuk yıl çalıştıktan sonra, mutfak şefliği seçimleri geldi. Yiyecek sorumlularından biri aday olmamı önerdiğinde, şansımı denemeye karar verdim. Sonuçta Luis o işi hiç beceremiyordu. Ben de artık *Rainbow Room*'un benimsenmiş, hatta popüler bir çalışanıydım. Aidatlarını tıkır tıkır ödeyen, kartlı bir sendika üyesiydim. Gençtim, bu işin okulunda okumuştum, ilginç yemek adları biliyordum, aşçılık diplomam vardı ve sol görüşlüydüm. İşçi haklarına duyarlı ve mazlumların dostu bir genç, kararlı bir eylemci, insanları yönetip şevklendirebilecek ve ülkenin en büyük işçi sendikalarından birine yararlı olabilecek biriydim. Sendika yöneticileri benim gibi iş bitirici bir genci o ayyaş Luis'ye yeğlerlerdi herhalde! Ayrıca o gizemli "sözleşme"yi, sendikal haklarımızın yazılı

olduğu sözleşmeyi görmek istiyordum. Sendika el kitapçıklarımızda yazdığına göre, o önemli belgeyi istediğimiz zaman inceleyebilirdik. Oysa aramızda henüz gören olmamıştı. Seçtiğimiz temsilcilerle sendika yetkilileri tarafından pazarlık edilerek belirlenen, *Rainbow Room* çalışanları olarak sahip olduğumuz haklar konusunda hâlâ söylentilerden ve spekülasyonlardan başka bir şey bilmiyorduk. O sözleşmeyi okumak istiyordum. Bu yüzden adaylığımı koydum.

Rahat kazandım. Luis garip bir biçimde direnmedi bile. Bunu eline et çatalı sapladığım için benden korkmasına yordum. Ama yanıldığımı sonradan anlayacaktım. Böylece hızlı bir oylamadan sonra, mutfak şefi oldum.

Sendikanın buna sevineceğini, en azından beni merak edeceklerini düşünmüştüm doğal olarak. Sendika başkanından bir randevu aldım. Ona, "İşçilerin Boyunlarını Ezen Emperyalist Çizmeler"den yakınmaya ve "Üretim Olanaklarının Denetimini Ellerinde Bulunduranlara Karşı Mücadele" hakkında konuşmaya hazırlanıyordum. Nihayet sendika başkanının karşısına oturduğumdaysa, yine ağır aksanlı bir İtalyan olan o adamın tuhaf bir biçimde ilgisiz olduğunu gördüm. Loş bürosunda masasının ardından uykulu gözlerle bana bakıyordu. Sanki ona sandviç getiren bir çıraktım. Mutfak şefi olarak üyelerimize daha iyi hizmet verebilmek amacıyla "sözleşme"yi görmek istediğimi söylediğimde, kol düğmeleriyle oynayarak "Eee... Nereye koyduğumu şu anda hatırlamıyorum" dedi. Ona inanıp inanmadığıma zerre kadar aldırmadığı her halinden belliydi. Birkaç dakika sustuk. Başkanın motivasyon faktörü hâlâ sıfırdı. Sonunda mesajı aldım ve işe kös kös, eli boş döndüm.

Ertesi gün bir sendika görevlisi geldi ve beni şaşırtacak kadar samimi bir tavsiyede bulundu. Restoran dünyasında uzun, başarılı ve en önemlisi sağlıklı bir kariyere sahip olmak istiyorsam, belki de istifa edip yerimi Luis'ye bırakmam daha iyi olacaktı. Bu "herkes için en iyisi" olurdu. Lafı-

nı tekrarlamasına gerek kalmadı. Birkaç güvendiğim emektar çalışana danıştıktan sonra, hemen istifamı verdim. Luis tekrar başımıza geçti. Sanki bunun olacağını en başından beri biliyordu. Sorun çıkarmadım. Birkaç hafta sonra da *Rainbow Room*'dan ayrıldım.

Rıhtımlar Üzerinde filmini izlemiştim. Gördüklerimden ders almıştım.

mutlu zamanlar

1981'de, liseden ve daha sonra Provincetown'dan arkadaşım olan Sam G., *Work Progress*'te şef oldu. SoHo'da Spring Sokağı'nda bir zamanlar gözde bir mekân olan o restoran artık sıkıntıdaydı. El değiştirmişti ve mutfak ekibini toplama işi Sammy'ye (bizden birine!) verilmişti. Çoğumuzun beklediği fırsattı bu. Haber çabuk yayıldı. Dimitri bile, efsanevi bir mutfak tarihi yazmak umuduyla, sezon sonunda olmamıza karşın ta Provincetown'dan kalkıp geldi. Ben şef yardımcısı olacaktım. Sammy'yle birlikte West Village lokantalarını gezdik ve o zamana kadar birlikte çalıştığımız ne kadar genç esrarkeş ve holigan varsa topladık. Şöhret ve para masallarıyla akıllarını çeldik. "Bir rock'n'roll grubu gibi dostum... Mesela Blind Faith'i düşün... Biz de süperstar aşçıları toplayıp grup kuruyoruz. New York restoran dünyasında olay olacağız."

Kendimizi şehirdeki en bilgili ve deneyimli gençler olarak görüyorduk. Geleceğe umutla bakıyorduk. Herkes bizi kıskanacaktı. New York'da *Larousse Gastronomique*'ten ve *Répertoire de la Cuisine*'den alıntı yapabilen, Vatel, Carême ve Escoffier'nin kim olduklarını ve okyanusun diğer tarafında Bocuse, Vergé ve Guérard'ın neler yaptıklarını bilen tek bizleriz sanıyorduk. O yıldızlar kadar meşhur ve zengin olmak istiyorduk. Çevremizde bizimle boy ölçüşebilecek kimseler göremiyorduk.

Tamam, bir kişi vardı. Patrick Clark. Patrick, komşu Tribeca semtindeki *Odeon* adlı bir lokantanın şefiydi. Mahalleyi ünlendirmişti. Başarılarını kıskançlıkla izliyorduk.

"O, mangalda doğmuş" diyorlardı.

"Gael Greene'le yatıyor" diyorlardı.

Bir sürü dedikodu dolaşıyordu. Şeflerin gevezeliklerinin çoğu gibi, bunların da çoğu uydurmaydı. Ama Patrick hakkında emin olduğumuz şeyler bile bizi çok etkilemeye yetiyordu. Kendi çapında ünlüydü. İri yarı ve zenciydi. En önemlisi de *Amerikalı*'ydı. Bizden biriydi. Peynir müptelası, teslim olma uzmanı, kurbağa yiyen bir Fransız değildi. Patrick Clark kahramanımızdı. Bunu öğrenmek hoşuna gider miydi bilmiyorum. Bizim Joe Di Maggio'muzdu. Amerikalılar'ın da *bu işi yapabileceklerinin* kanıtıydı.

Bir yandan mutfağımızı hazırlarken bir yandan da işletme çalışmaları menü planlama toplantılarıyla başladı. Uyuşturucudan sersemlemiş olan beyinlerimizle bir plan kurduk. Bu plan sayesinde bütün o geri kafalı Avrupalı moruk şeflerin pabucunu dama atacak, yeni Amerikan tarzımızla herkesi kendimize hayran bırakacaktık... Tarzımızı bulur bulmaz tabii.

Bazı saldırı eylemleri bile planladık. Böylece kendimizi çabucak tanıtacaktık. O zamanlar yaşlı Avrupalı şefler (Soltnerer ve kuşağı) yıllık bir Şefler Yarışı'na katılırdı. O yarışmada Hunter Dağı'nın yamacından kızakla kayılırdı... Bembeyaz aşçı kıyafetleri içinde. Biz yarışmanın yapılacağı yerin civarındaki korulukta gizlenecektik. Bizim de kıyafetlerimiz beyaz olacaktı ama üstlerine tavuk kanıyla korsan arması çizecektik (kurukafa ve çapraz kemikler). O salak yarışmacılar yamaçtan aşağı kayarken, onlara kayak sopalarımızla saldıracak, hatta belki de foie gras fırlatacaktık. O zamanlar gençtik ve iyi kayakçılar olduğumuza inanıyorduk. Bu yüzden muhtemel bir karşı saldırıdan kolayca kaçabileceğimizi düşünüyorduk. Bu eylemle kendimizi dünyaya bir anda tanıtabileceğimize emindik... Kokainimiz bitene ve kafalarımız açılana dek tabii.

O zamanlar oturup ciddi ciddi böyle planlar yaptığımızı düşündükçe hâlâ gülüyorum. Ama o fikir zalimce, aptalca ve anlamsız olsa da, kendimize inancımızın göstergesiydi. Soltner'e tapıyorduk tabii. Kayak sopa-

larımla kafasına vurmaya ya da kiralık kayaklarımla Rossignol ayakkabılarını ezmeye asla gönlüm razı olmazdı.

Work Progress'in yeni sahipleri, "Asla Restoran Sahibi Olmaması Gereken Kişiler"e mükemmel örneklerdi. İki erkek kardeştiler. Biri vasat zekâlı, diğeriyse gerçekten salaktı. Babalarından ve onlardan biraz daha deneyimli ve eğitimli eski bir okul arkadaşları olan ortaklarından sermaye almışlardı. Asıl işleri gösteri dünyasıydı. Ama bu işten yeterince zarar etmemiş olacaklar ki, paralarını daha çabuk ve emin bir biçimde kaybetmek için restoran işine girmeye karar vermişlerdi.

Sammy, Dimitri ve ben daha en başından itibaren ortakların canını sıkıp onları kendi restoranlarından kaçırmayı başardık. O acemilerin her önerilerine dudak büküyor, görmüş geçirmiş adamların horgörüsüyle gözlerimizi deviriyor ve o salakça fikirleri her neyse (mesela masa örtüleri, mutfak aletleri ya da menülerle ilgili) hemen çürütüyorduk. Her fikirlerini azimle, teker teker aşağılıyorduk. Onları sürekli rahatsız ediyor, küçümsüyorduk.

Bu mutfak ütopyasının üç yönetici beyni olan bizler, P-Town kıdemlileri olarak, alt kattaki mutfağı, orada çalıştığımız yerlerin mutfaklarına benzettik: Dar, kaotik, uyuşturucu ve alkolün su gibi tüketildiği, sürekli bangır bangır *rock'n'roll* çalınan bir yer haline getirdik. Restoran açıldığında, her vardiyaya *Kıyamet* filminin başındaki sahneyi canlandırarak başlıyorduk. Bir yandan da filmin müziğini çalıyorduk. Hızla yaklaşan helikopterlerin sesleri bıçakların giderek yükselen ve tuhaflaşan hışırtıları eşliğinde, tam Jim Morrison "This is the end, my brand-new friend... the end..." demeden önce bütün çalışma tezgâhını konyakla kaplayıp yakardık. Alevler tavana kadar yükselirdi... Tıpkı filmdeki gibi olurdu. Ahmak işverenlerimiz ve yeni işe aldığımız personel bu yaptığımızı görünce bizden iyice korkmaya başladılar.

Sam, Dimitri ve ben sürekli kavga ederdik. Yemek kitaplarımızı bir-

birimize fırlatır, bazı yemekleri "doğru" yapmanın yolları üstüne tartışır dururduk. Şakalaşır, dürtükler, dirsek atar, surat asar, kumpas kurar ve yarışırdık. En iyi olmak istiyorduk. Farklı ama aynı zamanda da düzgün olmak *istiyorduk*. Klanımızı onurlandırmak istiyorduk. Bu yüzden aşırı endorfin yüklü beyinlerimizin icat edebildiği en çılgınca, en cüretkârca menüyü hazırladık. *Şaibeli Kariyerlerimizin Toplama Albümü* gibi bir şeydi bu. Fransız klasikleri, Portekiz kalamar yahnisi, Tante Jeanne'in basit domates salataları, yemek kitaplarından öğrendiğimiz ya da diğer şeflerden çaldığımız yemekler, televizyondan öğrendiğimiz tarifler... Bütün bunlar aynı menüdeydi. Wellfleet istiridyesi, Mitcham istiridyesi (Howard'ın onuruna), *Mario*'s'tan bir makarna (hatırladığım kadarıyla kuruyemişli ve ançuezli bir tür *taglierini*'ydi), kuzu kulağı soslu tarak (*Bocuse*'den mi almıştık?), ahududulu sirke soslu dana ciğeri, siyah fasulyeli ve beyaz pilavlı kılıç balığı, *pompano en papillotte*, annemin *crème renversée*'si...

Kafamız sürekli iyiydi. Her fırsatta "fikir geliştirmek" için mola veriyorduk. Uyuşturucu kullanmadan hiçbir karar vermiyorduk. Esrar, kokain, LSD, bala batırılmış ve çayla birlikte yenen psilosibinli mantarlar, Seconal, Tuinal, *speed*, kodein ve giderek artan dozlarda eroin kullanıyorduk. Eroini İspanyol çırağa *Alphabet City*'den aldırıyorduk. Çok çalışıyor ve emeklerimizle gurur duyuyorduk. Uyuşturucuların işimizi olumsuz etkilemediğini düşünüyorduk. Hayat buydu bize göre: Uyuşturucu *kullanıp* iş yapmak, yorulmak, uykusuz kalmak, acı çekmek, ama bunları belli etmemek. LSD emdirilmiş kâğıtla tribe girmiş, üç buçuk gün uykusuz kaldıktan sonra bir şişe Stoli'yi devirmiş olabilirdik ama biz *profesyoneldik*! Böyle şeylerin işimizi etkilemesine izin vermezdik. Mutluyduk. Gerçekten mutluyduk. V. Henry'nin çocukları gibiydik. Kardeş gibiydik. Hırpani, biraz alemci savaşçılardık. Sonunda başaracağımızdan zerre kadar şüphemiz yoktu. Zihinlerin ve midelerin Agincourt Savaşı'nı kazanacaktık.

İlk başta işlerimiz çok yoğundu. Sam, Dimitri ve ben, bizden ürken

ve saygı duyan genç hamilerimizle birlikte geceyarılarına kadar çalışıyorduk. Restoran kapanınca bara geçiyor, Cristal içiyor (bunu maliyetine satın alırdık) ve barın üstüne boydan boya kokain çizgileri çektikten sonra, bara çıkıp emekleyerek bunları burnumuza çekiyorduk. Üst kat personelinin seksi ve kaşar olanları bizimle takıldığından, depoda ve yemek masalarının üstünde bol bol düzüşüyorduk. 25 kiloluk un çuvalları iş sonrasında düzüşmek için idealdi. Civardaki bütün gece kulüplerinin ve rock barların kapıcılarına ve korumalarına rüşvet olarak biftekli sandviçler ve bedava yemekler verdiğimizden, *Work Progress*'in barında eğlencemiz bittikten sonra kulüpten kulübe rahatça, para vermeden ve sıra beklemeden girip çıkıyorduk. Bir sürü keş punk gitar kahramanları *Work Progress*'te karınlarını bedava doyurduklarından, *Mudd Club*, CBGB, *Tier Three*, *Hurrah*, *Club 57* gibi yerlere bedava biletler alıyor ya da arkadan giriyorduk. Kulüpler kapanınca dışarıda takılıp biraz daha içtikten ve uyuşturucu aldıktan sonra, sabah yedi treniyle Long Beach'e gidiyorduk. Elimizde kalan son malları trende tüketip, kumsalda sızıyorduk. Arada hangimiz uyanırsa diğerlerini ters çevirirdi, güneşte hep aynı taraflarımız yanmasın diye. Nihayet kumlu saçlarımızla işe geri döndüğümüzde bronz tenli, dinlenmiş ve çalışmaya hazır olurduk.

Kendimizi bir kabile olarak görüyorduk. Bu yüzden bize özgü bir takım tuhaf âdetlerimiz, ritüellerimiz ve hareketlerimiz vardı. Mesela *Work Progress* mutfağında birimizin parmağı kesilirse, yarayı iyice kanatmak zorundaydık. Parmağımızı sıkarak, yoldaşlarımızın ceketlerine ve önlüklerine kanımızı fışkırtırdık. Mutfağımızda kana *bayılırdık*. Birinin kendini kötü yaralaması utanç verici bir şey değildi. Aksine, bu olayın şerefine tezgâhının altına küçük bir şef bıçağı resmi kazınırdı. Bir süre sonra savaş pilotları gibi bunlar üstünde tartışmaya başladık. Mutfağın kedisinin su kabının ardındaki duvara da, avladığı her fare için minik bir fare resmi çiziyorduk.

İşten ayrılan aşçılar ve sevilen garsonlar, son çalışma günlerinde pis iş ayakkabılarını Ünlüler Müzesi'ne çivilemek üzere Sammy'nin bodrumdaki ofisine davet edilirdi. Duvarda çivili duran pis iş botlarının, ayakkabıların ve spor ayakkabılarının sayısı arttıkça, ne kadar çok dostun gittiğini anımsatan iç karartıcı bir tablo oluştu. İşlerin kesat olduğu gecelerde (bunların sayısı da kaygılandırıcı bir biçimde giderek artıyordu) yiyeceklerle ve tatlı hamurla oyun oynardık. Dimitri ana malzemelerden son derece gerçekçi parmaklar ve cinsel organlar yapmakta ustaydı. İnsanı ürkütecek kadar gerçek görünen kesik başparmaklar yapardı (bir tarafının derisi yüzülmüş ve içinden pırasa akından yapılma kemikler çıkan). Bunları garsonlarla idarecilerin göreceği yerlere bırakırdık. Garsonun teki sabahleyin bir dolabı açınca, içinde bir dilim ekmeğe kürdanla tutturulmuş kanlı, yara bantlı bir parmak ucu bulurdu. Restoran müdürü bir akşam mutfağa çağrıldığında, birimizin, kanlı bir kesme tahtasının yanında, eli kanlı bir bezle sarılı halde durduğunu görürdü. Yaklaşırken Dimitri'nin iğrenç parmaklarından biri ayağına düşerdi. Sürekli deneyler yapa yapa, tatlı hamurun yalnızca doğru biçimlendirildiğinde ve boyandığında insan etine benzediğini keşfetmekle kalmadık, tıpkı et gibi *sinekleri* çektiğini de fark ettik! Dimitri'nin yapay organları oda sıcaklığında bir gece kaldığında, gerçekten korkunç bir görüntü teşkil edebiliyorlardı.

Sonunda personelin her üyesi pisuarlarda sineklerle kaplı kopuk penisler görmeye ya da önlük ceplerinde kanlı bir parmak bulmaya alışınca, daha da korkunç projelere geçtik. Bir gece Dimitri'yi kendi rızasıyla anadan doğma soyup ağzını, burnunu ve kulaklarını yapay kanla boyadıktan sonra ambalaj filmiyle sarıp restoranın arka tarafında bulunan karanlık depodaki bir dondurucuya soktuk. Dondurucunun içine sanki öldükten sonra oraya atılmış gibi uzandı. Sonra interkomdan müdürü arayıp Dimitri'yi görüp görmediğini sorduk. Onu saatlerdir görmediğimizi, merak ettiğimizi söyledik. Sonra zavallı adamcağıza elimizde karides kalmadığı-

nı, Dimitri ortadan kaybolduğu için çok meşgul olduğumuzdan bizzat gidip alamadığımızı söyleyip, depodaki dondurucudan bir kutu getirmesini istedik. Müdürün başına gelenleri tahmin edersiniz: Tek bir ampülle aydınlatılan o karanlık mahzene koşa koşa inip dondurucunun kapağını kaldırınca ve Dimitri'nin çıplak, balık eti gibi beyaz, kanlı, filme sarılı cesedini görünce bayıldı. Filmin alt tarafının buzlanmaya başlamış olması, o korkunç sahneye iyice gerçeklik katmıştı.

Onu amonyakla ayıltmak zorunda kaldık. Yürüyemiyordu. İşine geri dönmesi bir saatten fazla sürdü. Dimitri de korkunç bir gribe yakalandı tabii. Ama değerdi. Müdür o olaydan kısa süre sonra işten ayrıldı... Hem de Ünlüler Müzemiz'e botlarını bile çivilemeden. Ama müdürler de, patronlar da... müşteriler de umurumuzda değildi.

Artık işler beklenileceği gibi hızla kesatlaşmaya başlamıştı. Sonraları "Başarısız Restoran Sendromu" adını vereceğim şeyi ilk kez görmeye başlamıştım. Bu hastalık restoran sahiplerinin hızlı çareler aramalarına yol açar. Çabuk ve büyülü bir hamleyle "işleri düzeltebileceklerini", bütün sorunları halledeceklerini, iflasa doğru kaçınılmaz gidişi tersine çevirebileceklerini sanırlar. New Orleans *brunch*'ı vermeyi denedik. Bir Dixieland bandosu tuttuk. Fiks menü satmayı, Pazar geceleri açık büfe hazırlamayı, reklam vermeyi ve bir tanıtımcı tutmayı denedik. Ama her beyin fırtınamız, bir öncekinden de zararlı oluyordu. Telaşımız ve konsept değiştirip duruşumuz, zaten morali bozuk olan personelin moralini iyice düşürdü.

Maaş çekleri karşılıksız çıkmaya başlayınca ve toptancılar peşin para ister olunca, restoran sahipleri danışmanlarını aradılar. O zamanlar bile, danışmanların genellikle repoculardan ve icra memurlarından hemen önce geldiklerini biliyorduk. Ölüm çanları çalmaya başlamıştı. Denemiştik. Başaramamıştık. Doğal olarak suçu restoran sahiplerine attık. Mekânın muhiti kötüydü, ambiyansı kötüydü, yemek salonunda çalınan müzikler kötüydü, garsonlar eğitimsizdi... Böyle sıradan bahanelerle kendimizi

avutmaya çalıştık. Ama işin gerçeği, çuvallamıştık. Yemeklerimizi sevenler çıksa da, çoğu kişi berbat buluyordu. Harakiri yapmadık. Sam ile Dimitri restoranda kaldılar. Batan gemiyi terk etmek istemiyorlardı.

Ama kuzenim bana ilk şeflik işimi ayarlamıştı. Tiyatro muhitinde yeni açılmış ama şimdiden sorunlu, küçük bir restoranda çalışabilirdim. Bu teklife balıklama atladım. Arkadaşlarımı bıraktığım için kendimi kötü hissettim. Ayrıca sıkı bir eroin bağımlısı adayıydım. Ama ne önemi vardı ki? Şef oluyordum, şef!

geleceğin şefi!

46. Cadde'nin Batı tarafındaki (Restoran Caddesi) tiyatro muhitinde açılan yeni bir restoranın şefi olduğumda yirmi iki yaşındaydım. Kariyerimde sonradan sık sık yaşayacağım bir durum gerçekleşmişti: Alkolik bir psikopat, yalancı ve hırsız olduğu için işten atılan ilk şefin yerine geçecektim. Benim farklı olduğumu umuyorlardı. Yemek okulundan yeni mezun olmuş, bebek yüzlü, hevesli bir gençtim. Yeniyetme patronlarımın sözünü dinleyebilir ve kötü gidişatı düzeltebilirdim.

Restoranın adı *Tom H.* idi. *Tom H.*, gösteriş merakıyla açılmış, pahalı mekânlara tipik bir örnekti. Adını sahiplerinden birinden almıştı. Üç katlı kahverengi bir binanın giriş katındaki, camdan ve kadifeden yapılma küçük ve ezik bir mücevher kutusu gibiydi. Restoranın en büyük hissedarı Tom eski bir giysi tasarımcısıydı. Yıllardır sevgilisi olan Fred ise tiyatro, moda, müzik ve film dünyasından bir sürü yıldızın arkadaşıydı. Tom ile Fred yüzlerce unutulmaz parti düzenlemiş, sevilen kişilerdi. İnsanlar onları cidden severdi. Zeki, iyi kalpli ve komik iki ihtiyardılar. Aşçılıkları ve tad duyuları mükemmeldi. Harika, eğlenceli ve ilginç insanlar olarak tanınırlardı (haklı olarak). Bu yüzden lokantacılıkta çok başarılı olacakları söylenmişti, özellikle de bir sürü kişi tarafından tanınıp sevildikleri bir yerde, yani tiyatro muhitinin göbeğinde.

Tom geniş arkadaş çevresinde köfte somunuyla ve *jalapeño* mısır pudingiyle, Fred ise dereotlu ekmeğiyle ve *jalapeño* jölesiyle meşhurdu. Köfte somununu pek saygın bir yemek olarak görmesem de (sonuçta *şef* ben-

dim ve *mutfağımda* ne yapılacağına ben karar vermeliydim), bunların menüye konmasından şikâyetçi değildim. Köfte somunu, tanıdıkların dedikodu sütunlarında övgüler aldı. İlk birkaç ayda, köfte somunumuzu tatmak için ünlüler (John ve Angelica Houston, Liv Ullmann, José Quintero, Glenda Jackson, Chita Rivera ve Lauren Bacall gibiler) limuzinlerle gelip kapımızda sıra oldular.

Mutfak çalışanları dışındaki bütün personel eşcinseldi. Vassar, Provincetown, West Village ve SoHo'da çalıştıktan sonra bunu hiç kafama takmıyordum. O aşırı neşeli, dedikoducu havaları, aşçılığın dedikoducu ve ahlaksızca dünyasına pek çok açıdan uyuyordu aslında. Garsonlarla barmenler sürekli başlarına gelen komik cinsel talihsizlikleri anlatıyordu (80'lerin başlarındaydık.) Dün gece ne yaptıklarını en ince ayrıntısına kadar, çok komik bir biçimde anlatmaya her zaman hevesliydiler. Müşterilerimiz ise, yani *Tom's*'un kapısından girince ilk gördüğünüz insanlar, o barın sahipleri gibi yaşlı eşcinsellerdi. Çok daha genç ve yakışıklı olan yemek salonu personeliyle barmenler, restorandan saygısızca "moruklar odası" diye bahseder ve bazı müşterilerimizin bir bakıma üzücü, hatta iç paralayıcı arayışlarıyla bol bol alay ederlerdi. Dedikodu sütunlarında adımız epey çıkmış olabilir. Ben oraya geldiğimde, akşamları tiyatro saatlerinden hemen öncesinde ve sonrasında içerisi hâlâ epeyce kalabalık oluyordu. Ama *Tom's* kesinlikle *in* bir mekân *değildi.* Müşterilerinin yaş ortalaması altmıştı ve bara dizilip barmene göz süzüyorlardı.

Tiyatro saatleri öncesi yoğun oluyorduk. Perdeler kalkmadan önce tiyatrolara yetişmek isteyen müşterilere çılgınca bir tempoyla servis yapıyorduk. Sonraysa üç saat kadar bomboş oturuyorduk. 1982'de 46. Cadde'nin Batı ucunda hiçbir şey yoktu. Orada yalnızca soyguncular, çeteler ve keşler takılırdı. Geceleri bütün ekip, mutfak ve salon personeli, hatta Tom'la Fred bile restoranda kalıp çene çalardı. On bir civarında insanlar tiyatrolardan çıkınca tekrar bir yoğunluk yaşanacağı umulurdu. O sıralar

Work Progress'in kapanmasına yalnızca birkaç hafta kalmıştı. Bu yüzden önemli adamlarını çalmaya başladım. Dimitri yardımcım oldu. Diğer aşçılarla bulaşıkçılardan birkaçı da benimle geldiler. Menüyü zenginleştirmek için elimden geleni yaptım. Köfte somunuyla *jalapeño* mısır pudingine uyacağını düşündüğüm bazı çok sevdiğim yerel Amerikan yemeklerini ekledim. Tavuklu pay, kremalı kızarmış tavuk biftek, bezelyeli kıvırcık lahana, salçalı biftek, New England tarak çorbası, San Francisco *cioppino*'su gibi klasiklerden bol bol yaptık. İyi çalışmak, Tom'la Fred'in parasını akıllıca harcamak, iyi ve hassas kalpli yeni patronlarımı gücendirmemek için elimden geleni yapıyordum.

Ama işler kötüleşmeye başlamıştı bile. Tom ve Fred, hayallerinin restoranına çok para harcamışlardı. Bütün binayı kiralayıp değiştirmişlerdi. Fransa'da bir açık arttırmadan yılan kabartmalı çok hoş bir çinko bar satın almış, içeriyi yepyeni el eşyalarla döşemiş, üst katlara bir daire, büro ve küçük bir mutfak yaptırmışlardı. Bütün bunlar epeyce tuzluya patlamış olsa gerekti. Ama yemekhanenin havalandırma borusunu altmış metre uzatıp üç kat yukarıya kadar çıkarmak ve bu yüzden küçük bir araba boyutunda yeni bir havalandırma cihazı da satın almak zorunda kalacakları hiç akıllarına gelmemişti sanırım. Ayrıca havalandırmayı şehrin ses düzeyi standartlarına uydurmak için susturucular ve filtreler de takmaları gerekiyordu. Öğleleri pek müşteri gelmiyordu. Tiyatro seyircileriyse şehrin göbeğindeki bir restoranın kira, yiyecek, içki, maaş, elektrik gibi giderlerini karşılamaya yetmezdi. Tom'un kapıda durup müşteri beklemesi durumu daha da kötüleştiriyordu. Beklediği mucizeler gerçekleşmiyordu bir türlü. En fazla, yaşlı bar müşterilerimizden biri, Sekizinci Cadde'deki, mafyanın işlettiği bir fahişe barı olan *Haymarket*'tan pis ve saldırganlığa eğimli bir çocuk ayarlamışsa, ona restoranımızda bir ziyafet çektiriyordu o kadar.

Tom'la Fred binayı ömür boyu kiralamışlardı. En üst katta kalıyor-

lardı. Sanırım hayatlarının geri kalanını orada geçirmeye niyetliydiler. Bu yüzden hayallerinin yavaş yavaş yıkıldığını, giderek gerçeği anlamaya başladıklarını (her pahalı tamiratla, her kesat geceyle, her beklenmedik masrafla birlikte biraz daha anlıyorlardı) görmek beni üzüyordu. Garsonlar durumla ilgili acı şakalar yapıyorlardı tabii. "Tom'un arkadaşları beleş yemekler kesilince hiç uğramaz oldular" diyorlardı ukalaca.

"Ama Betty Bacall bu yemeğe *bayılır*!" diye itiraz ediyordu Tom, hiç satmayan bir yemeği menüden kaldırmaya çalıştığımda. Meşhur arkadaşlarının sevdiği şeyleri korumaya özen gösteriyordu, bir gün geri döneceklerini umarak. Ama Betty Bacall her akşam restoranımızda yemek yemiyordu. Hatta haftada bir bile yemiyordu. Hatta muhtemelen artık hiç yemeyecekti. Restoran can çekişiyordu. Havada umutsuzluk kokusu vardı. Yüz metre öteden alınıyordu bu koku (çünkü çevremiz bizim gibi müşteriye aç mekânlarla sarılıydı). Tom'un yüzünde de umutsuzluk vardı. Arada sırada birkaç ünlü kapıdan içeri girdiğinde, üstlerine aç kurt gibi saldırıyordu.

Restoranda kalıp savaştım. Başka ne yapacağımı bilmiyordum. Mekâna kendi damgamı vurmam engellendiğinden (zaten bir kurtuluş yolu bulacağım da yoktu), 9. Cadde'de uyuşturucu kullanmakla, barda çene çalmakla, kötü gidişattan kaygılanmazmış gibi görünmekle meşgul oldum. Şeftim ama şeflik sanatından haberim yoktu. Zaten Tom'un mekânında bu sanat gereksizdi. Dostlarımla çalıştığım için manipulasyon, bilgi toplama ve detektiflik çalışmaları yapmama gerek yoktu. İşler kesat olduğundan, bir hava trafik kontrolörü gibi çalışmama da gerek yoktu. Yemek seçimini de ben yapmıyordum. Tom'un artık pek ünlü olmayan köfte somunundan nefret etmeye başlamıştım, çünkü ondan kurtulamıyordum (oysa gerçekten güzel yapıyordu). Şeften çok aşçı muamelesi görmek de hoşuma gitmiyordu. *Tom's*'da öğrendiğim üzücü bir dersi aradan yıllar geçmesine karşın unutmadım: Başarısızlığı tanımayı öğrendim. İki sevilen, eğlenceli

ve popüler adamın, dostlarının aklına uymaya çalışınca sevilmeyen, sevimsiz ve küçümsenen insanlara dönüşebildiklerini öğrendiim. Eminim arkadaşlarını kaybetmişlerdi. Sadık dostlarının gelmeyi kesmesi kendilerini ihanete uğramış hissetmelerine yol açmıştı. Sonuçta hepimiz onları hayal kırıklığına uğrattık galiba. Ben *Post* gazetesindeki ilanlardan bir iş bulup ilk fırsatta batan gemiyi terk ettim.

Rick'in Café'si daha da salakça bir girişimdi. Tribeca'daki ıssız bir sokakta açılmış, Bogart konseptli bir restorandı. Başarılı bir Yunan şarküteri sahibinin beyinsiz karısı istedi diye açılmış bir yerdi. O lağım çukurunu görür görmez (daha önceki müesseseden kalma taverna dekorunu, çerçeveli Bogart ve Ingrid Bergman fotoğraflarını, içki ruhsatının bulunmayışını -ki bu her zaman ölümcüldür-) hemen tabanları yağlamalıydım. Ama *Tom's*'dan kurtulmak istiyordum. Ayrıca restoran sahibi bana nakit ödeme yapmıştı... Cebinden kalın bir tomar çıkararak. Gerçek bir şeflik işi bulana kadar orada idare edebilirim gibi gelmişti.

Korkunç bir yerdi. Bütün toptancılarımız ucuza alıp ucuza satan sinsi Yunanlılar'dı. Yemek salonu personelimiz iç karartıcı, uyuşuk ve çirkindiler. Müşterilerimiz civardaki turizm acentalarının çalışanlarıydı ve yalnızca öğle yemeğine geliyorlardı. Hepsi de cimriydi. Akşamlarıysa Antarktika'da yüzen bir buz kütlesinin üstünde gibiydik. Bütün mahalle altıda kapanıyordu. Zaten güzel bir mekân değildik. Bir de içki ruhsatımızın bulunmaması durumu iyice kötüleştiriyordu. Aklı başında hiç kimse küçük Bogart müzemizi görmek için o sapa yere gelmezdi. O salakça *Casablanca* konseptine bir Fransız-Kuzey Afrika tadı katmaya çalıştım. Fransa'dayken yediğim lezzetli kuskuslu *tagine* yapıyordum. En azından benim hoşuma gidiyordu. *Merquez* ve Güney Fransa mutfağından yemekler de yaptım. Ama boşa çabaladığım ortadaydı. Patronum bile durumun farkındaydı. Sanırım sırf karısının çenesinden kurtulmak için zarara girmeye razı oluyordu.

Tom's'dan ayrılışımdan sonra orada işler iyice kötüleşmiş olacak ki, Dimitri yanıma gelerek o Bogart cehenneminde bana katıldı. Artık kolayca eroin bulabildiğimden keyfim yerine gelmişti. Dimitri de ona P-town'da vaat ettiğim şöhrete ve refaha kavuşamamış olsa da, *Rick'in Café'si*'nin garson kızına düzenli olarak otuz bir çektirmeye başladı. Yani hayatımız çok kötü değildi.

Çalıştığım son üç restoranda da başarısız olmuştum. Neyse ki hâlâ genç olduğumdan, suçu başka faktörlerde bulmakta zorlanmıyordum: Kötü patronlarda, mekânlarda, müşterilerde ve dekorlarda. Umudum kırılmamıştı.

Sorunum paraydı. Fazla para kazanıyordum. Akıllılık edip Amerikan mutfağının yükselen yıldızlarından birinde düşük maaşa çalışmaya razı olacağıma, kısa vadeli, salakça, çılgınca, can çekişmekte olan işletmelerde çalışıyordum. Fransa'ya ya da California'ya gitmek, hatta şehrin lüks semtlerindeki üç yıldızlı kurbağa havuzlarından birinde komi olarak çalışmak yerine (öyle Avrupai yerler insanın kariyerini ve karakterini geliştirir), paranın peşinde koşuyordum. Şef maaşına ve eroine bağımlı olmuştum. Bay Gezgin Tamirci olmaya mahkûmdum artık. Hep benden önceki şef işleri berbat ettikten ve kurtlar kapıya dayandıktan sonra geliyordum. Doktordan çok cenaze kaldırıcısı gibiydim. Tek bir hastayı bile kurtarabildiğimi sanmıyordum. Geldiğimde çok geç oluyordu. En fazla, can çekişmelerini uzatmış olabilirim.

Nihayet şeflik hayalimi gerçekleştirince, engin dünyaya açıldım. Şaşkın ruhların yıkılan hayalleriyle beslenen, para ve uyuşturucu peşinde koşan bir hayalettim artık.

kıyamet

Geldiğimde personel tuvaletinde, satılacak makineli tüfekler toplanıyordu. Bütün aşçılar Armalite'lerle M-16'ların başında toplanmıştı. Neredeyse bomboş kalmış olan mutfakta ise, durmadan çalışan yazıcıdan çıkan siparişlerle kimse ilgilenmiyordu.

Gino'nun Yeri (diyelim), deniz kıyısındaki devasa, iki katlı bir Kuzey İtalya restoranıydı. Rolls-Royce'u yüzünden ve restoranlarında üç dört dakikadan fazla kalmadığı için Gümüş Gölge lakabını almış bir adamın en son ve en salakça girişimiydi.

Kapıdan içeri ilk girişim, *Kıyamet* filmindeki Do Luong köprüsü sahnesi gibi oldu. Hani Martin Sheen bir çatışma sahnesine girer ve fonda Hendrix çalarken bir askere "Komutanınız nerede?" diye sorar. Asker de "O sen değil misin?" karşılığını verir. Orada kimin yönetici olduğu, neler olduğu, yemekleri kimin sipariş ettiği ve ne olacağı belli değildi. Büyük, pahalı ve kalabalık bir tımarhaneydi. Neredeyse tamamen müşteriler tarafından yönetiliyordu. Para geliyordu (işler iyiydi) ama nereye gidiyordu? Kimse bilmiyor gibiydi, özellikle de Gümüş Gölge.

Gino'nun Yeri ve Baltimore'daki ikizi, başarılı lokantacıların hırslanıp gereğinden fazla mekân açmamaları gerektiğinin klasik örnekleriydi. Gümüş Gölge ailesinin kârlı yiyecek toptancılığı işini geliştirmiş, Yukarı Doğu Yakası'ndaki *Mortimer's*, *Elaine's* ve *Coco Pazzo*'nun müşterilerini çeken bir restoran açmış, sonra bunun yanına bir tane daha açmış ve başına ünlü ve çalışmaya hiç niyeti olmayan bir İtalyan yarış otomobili sü-

rücüsünü geçirmiş, ardından da Village gibi yerlerde kaliteli mekânlar açarak başarılarını sürdürmüştü. Bir süreliğine, sanki işlerinin ters gitmesi imkânsızmış gibi görünmüştü. Bir sürü şefi işe alıyordu. Eski dostum Sammy de onun yanında çalışmıştı. Gümüş Gölge ona "Senin gibi başkalarını tanıyor musun?" diye sorunca Sammy "Evet!" demişti. Böylece ben ve daha sonra Dimitri, New York tarihinin en büyük zincirleme batışlarından birinde aktif rol oynadık.

Gümüş Gölge, işletmelerinin hesaplarını tutamıyordu. Gino'nun New York'u, (iki mutfaklı, iki yemek salonlu, açık hava kafeli ve 300 sandalyeli bir yerdi) ve Baltimore Rıhtımı'ndaki daha küçük ikizi neredeyse aynı anda açıldılar. Boston, New Orleans ve başka yerlerde de benzerlerinin açılması planlanıyordu. 80'li yıllar refah yıllarıydı ne de olsa. Kendine fazla güvenen hiperaktif iş adamlarıyla yatırımcıların ellerine fazlasıyla para ve kokain geçiyordu. Hele Gölge, iyice çığrından çıkmıştı. İki günde bir yeni bir işletme açıyordu. *Gino'nun Yeri*'nin karşısına bir dondurmacı ve bir pizzacı açtı. Sonra İtalya'ya gidip oradan bir sürü tabak çanak, dondurma makinesi, mobilya getirdi... Sonra onları nereye koyduğunu unuttu. Şefler, müdürler, şef yardımcıları, ortaklar gelip gidiyordu ama ne yaptıkları belli değildi. Hep yedekte bekletilen birkaç şef vardı. Bunlar tam maaş alır, otellerde kalır ve telefon beklerdi. Gümüş Gölge insanların süpermarketlerde *TV Rehberi* almaları gibi şef alırdı... Asıl alışverişini bitirdikten sonra, anlık bir dürtüyle.

Beni de anlık bir dürtüyle işe almıştı. Yukarı Doğu Yakası'ndaki küçük bir Amerikan restoranı olan (diyelim) *Dexter'in Yeri*'nin şefliğine atadı hemen.

"Orada sana ihtiyaçları var!" diye haykırdı şevkle. "Seninle tanışmaya can atıyorlar!"

Böylece çalıştığım yerden, Columbus Caddesi'ndeki küçük lokantadan ayrılıp *Dexter'in Yeri*'ne gittim. Geleceğimden haberleri yoktu. Da-

ha da kötüsü, *Dexter'in Yeri*'yle Gölge'nin diğer restoranının (yandaki Kuzey İtalyan lokantasının) mutfakları, şefleri ve ekipleri aynıydı. Kırıtkan, tuhaf görünüşlü bir albino olan şef işleri bensiz pekâlâ yürütebilecek kapasitedeydi. Bunu bana hemen belli etmekten de çekinmedi. Beni mutfak ekibiyle gönülsüzce tanıştırdıktan sonra (ona çok saygı duyduklarını hemen anladım) bir kenara çekti ve "Kahrolası Gölge sana ne dedi bilmiyorum ama burası benim mutfağım ve ben burada olduğum sürece, yani sonsuza dek, ıspanak yıkamaktan başka bir halt yapamazsın!" dedi.

Bana düşman bir mutfakta, o salağın emrinde çalışacak değildim. Bana şeflik vaat edilmişti... Kendi mutfağım ve içindeki her şey. Albino, şefliği benimle paylaşmaya razı olsaydı bile, *bir* ekibi *iki* şefin yönetmesi olacak iş değildi. Ispanak yıkamak da istemiyordum, haftada bin dolara bile.

Hemen gidip bir telefon kulübesinden Gölge'yi aradım.

"Beni ne biçim yere *gönderdin*!" diye bağırdım öfkeyle. "Beni aralarında istemiyorlar! Orada zaten bir şef *var*!"

"Sorun değil" dedi Gölge, sanki o iki restoranın aynı mutfağı kullandığını yeni hatırlamış gibi. "Sana Baltimore'da ihtiyaçları var. Sahildeki *Gino'nun Yeri*'ne git ve müdürüyle görüş. Sana ne yapacağını söylesin ve biraz da avans versin."

Böylece bavulumu toplayıp Baltimore'a gittim. Harmandım ve şaşkındım.

Baltimore iğrenç bir yer.

Oraya gitmediyseniz, hiç gitmeyin. (Ben gittiğim sıralarda, şehir büyük bir değişimden geçiriliyordu. Mesela sahildeki koca bir mahalle "restore edilerek" kırmızı tuğla binalı ve asfalt döşeli bir eğlence parkına dönüştürülüyordu.) Barlar gece birde kapanır. Yarımda ışıkları yanıp sönmeye başlar ve kapanacakları belirtilir. Baltimore'lular New York'tan ve Washington'dan tuhaf bir özlemle söz ederler, sanki birkaç kilometre ku-

zeyde ve güneyde gerçek şehirler varken oraya nasıl düştüklerini anlayamamışlar gibi. Baltimore'da bir güney köyü havası vardır. Bu Oz havası John Waters filmlerinde ilginç gelebilir ama içinde yaşamak hoş değildir. En kötüsü de, orada hiç tanıdığım torbacı yoktu.

Baltimore'daki *Gino'nun Yeri*, rıhtımda su üstüne yeni kurulmuş büyük bir binanın ikinci katındaydı. Mutfağı yemek salonundan büyüktü (bu hoşuma gitti) ama yemek salonunun genellikle boş olmasından hoşlanmadım. Personel, restoran imparatorluklarının ücra karakollarında genelde rastlandığı gibi, patronları tarafından çoğu zaman unutulmaya alışmışlardı. New York'tan getirtilen malzemeler düzensiz geliyordu. Yöneticilik berbattı. Oraya girer girmez, bana benden önceki şefin yeni gittiği söylendi. Bir menü hazırlayıp çiçeği burnunda yemek okulu mezunlarına makarna yapmayı öğrettikten sonra istifa etmişti.

İlk gece tatildeki bir garsonun dairesinde kaldım. İki ailelik, Victoria tarzı, tuhaf evde tuhaf bir yatak ve tuhaf bir kedi vardı. Bütün geceyi uyanık kalıp kediyi ayaklarımdan kovmakla geçirdim. Ertesi gün New York'tan gelen önemli ziyaretçilerin kaldığı resmi bir konuk evine götürüldüm. Yapay bir tarihi semtin göbeğindeki o üç katlı bina yepyeni olmasına karşın eski görünecek biçimde inşa edilmişti. Epey gösterişli bir yerdi. Yerler halıfleksti. Dört banyosu, büyük bir yemek salonu, oturma odası ve en üst katta stüdyosu vardı. Tek sorunu mobilyasız oluşuydu. Üçüncü katın ortasında bir şilte, karşısında da antenli bir siyah beyaz televizyon vardı, o kadar. Mutfakta da birkaç dilim katılaşmış kek kalmıştı. Burada birilerinin yaşamış olduğunun son kanıtıysa, dolaplardan birinde asılı bir şef ceketiydi. Müzelik bir tarihi eser gibiydi... Çok eskiden buraya gelmiş bir astronotun kalıntısı.

Buraya oyalanmak için gönderildiğimi anlamıştım. Gölge beni arayıp, bir *brunch* menüsü ve bir *happy hour* büfesi hazırlamamı istedi. Bu kolay bir görevdi, çünkü o akşam yalnızca üç müşteri geldi (müdürle çene

çalıp durdular). *Brunch* saatinde de yalnızca beş masalık müşteri geldi (onlar da vitrin bakarken yanlışlıkla içeri girip utançlarından oturan turistlerdi). Orası yalnızca birkaç aydır açık olmasına karşın şimdiden felaket kokusu yaymaya başlamıştı. Büyük bir felaket. On iki aşçısı, yepyeni ekipmanları, bir fırını ve makarna bölümü vardı. Gümüş Gölge bu muazzam kibir ve kokain anıtına milyonlarca dolar harcamış olmalıydı. Aşçıların yüzüne bakınca, yakında işsiz kalacaklarını *bildiklerini* görüyordunuz... Tıpkı ikinci sınıf bir şehirde yaşadıklarını bildikleri gibi. Vücut ölüyordu ama beyin henüz durumun farkında değildi.

Hızlı çalışıyordum. Sık sık New York'a gidip Aşağı Doğu Yakası'nda eroin kullanıyordum. Maaşım belli değildi. Paraya ihtiyacım olunca, genel müdüre bana birkaç yüz dolar vermesini söylüyordum. O da sorun çıkarmadan veriyordu. Ne de olsa *Gino'nun Yeri*'nde bir sürü gereksiz harcama yapılıyordu. İşler kesat olduğundan yapacak pek iş de yoktu. Gerçek şehre dönemediğim zamanlarda, sefil bir *punk rock* barı olan *Charles Kulübü*'nde içiyor ya da manzararalı odamda tek başıma televizyon seyrediyordum.

Baltimore'daki işi ilk fırsatta Dimitri'ye devrettim. Bu bir kıyak sayılmayabilir ama sonuçta gerçek, dolgun maaşlı bir *şeflik işiydi*. Ayrıca yemek ve kalacak yer bedavaydı! Gölge'yi tekrar arayıp ona işsiz olduğumu söyledim. Bana şöyle dedi: "New York'ta sana ihtiyaçları var! Çabuk geri dön! Seninle tanışmaya can atıyorlar!"

Böylece kendimi makineli tüfeklerle dolu bir tuvalette buldum.

Gino'nun Yeri'nin New York şubesi, Baltimore'dakinin tersine hâlâ işlek bir yerdi. Hatta fazla işlekti. Tımarhaneden farksızdı. Dört yıldan fazladır uyuşturucu kullandıktan ve iki yıl Colombus Caddesi'ndeki bir barda çalıştıktan sonra, *Gino'nun Yeri*'nde tamamen bittim. *Gino'nun Yeri*, beni bitirdi.

Baltimore'da ceketini bulduğum adamın yerine şef olmak için gel-

diğim o mekânın bir suç ve ahlaksızlık yuvası olduğunu görünce afalladım. (Beni bile afallattığına göre düşünün nasıl bir yerdi.) Oradaki ilk günümde, dolgun maaşlı şef yardımcısının soğan bile soyamadığını anladım. Çoğu zaman işe gelmeye bile tenezzül etmiyordu. Biraz soruşturunca, patrona kokain bulan adam olduğunu öğrendim. Sırf patron ve üst düzey çalışanlar istedikleri zaman kokain bulabilsinler diye işte tutuluyordu.

Geveze, güvenilmez, *quaalude* müptelası bir adam olan genel müdür de bazen günlerce işe uğramıyordu. Bu sorun oluyordu, çünkü büronun tek anahtarı ondaydı. Mahallenin mafyası her Salı koruma parası almak için geldiğinde (teslimat kamyonlarımızın tekerleklerinin yarılmasını engelliyorlardı), bürodaki kasaya ulaşmak için kapıyı levyeyle açmak zorunda kalıyorduk. Kasanın şifresini bilen yoksa, müdür yardımcısı barmenimizden birkaç bin dolar borç istiyordu. Barmen müşterilere kokain sattığından hep paralıydı.

Geniş mutfak personeli kadromun giriş kartlarının kayıtlarını incelediğimde, gözüme bazı tuhaflıklar çarptı. Örneğin soteci Juan Rodriguez, Juan Martinez, Juan García ve Juan Pérez gibi hayali kişilerin isimleriyle de giriş kartı kullanıyordu. Böylece her ay birkaç maaş alıyordu. Çoğu zaman personelin yarısı bile çalışmıyordu... Silah satmayı, merdiven altlarında ot içmeyi ve eroin kullanmayı yeğliyorlardı. İşleri mutfakta kim varsa o hallediyordu. Baltimore'a gidecek erzak önce bize geliyordu. Bizde bir gün kaldıktan sonra gönderiliyordu. Bazen kendi hamurumuzu hazırlıyorduk. Bazen de başka restoranlardan ya da dışarıdan alıyorduk. Genellikle üçünü birden yapıyorduk. Dev kazanlarda Gorgonzola ve sarmısaklı krema pişirerek, meşhur sarmısaklı ekmeğimizi yapıyorduk (ve somununu sekiz dolardan satıyorduk). Bir sürü müşterimiz oluyordu... Gezmeye çıkanlar, turistler, iş adamları, aylaklar, köylüler ve serseriler akın akın geliyordu.

Yemeklerimiz kötü değildi. Bir sürü aşçımız ve teçhizatımız vardı. Yerimiz de boldu. İşler bir biçimde yürüyordu. Orası okyanusta başıboş sa-

lınan, buzulları yara yara ilerleyen bir hayalet gemi gibiydi. Mutfağı işini bilen biri tasarlamıştı: Hamur tezgâhları boyunca uzanan bir su oluğu vardı. Buzdolapları garnitür ve yemek malzemeleriyle doluydu. Alt kattaki yemek salonunun etrafında kıvrılarak uzanan barda sandviç, ızgara et, peynir, tarak gibi hafif yiyecekler satılıyordu. Sıcak havalarda dışarıdaki kafeye uzun bir barbekü çıkarılıyordu.

Menünün ince ayarını yaptım. Gölge'yle günde birkaç dakika konuşarak, sorularına cevap veriyordum. "*Bagda cauda* mı? Yapabilirim. Sorun değil! Kekikli midye mi? Neden olmasın?" İtalyan mutfağında uzman olmamayı kafama takmadığımdan, benden önceki şeften daha olumlu davranıyordum. Böylece Gölge'yi memnun ediyordum. Hatta insanlar bana Gölge hakkında sorular fısıldamaya başlayınca, onunla günde üç dört dakika yaptığım konuşmaların beni bütün personelin gözünde en yakın arkadaşı haline getirdiğini anladım. Oysa adamın göz rengini bile bilmiyordum. Onu doğru dürüst görmek imkânsızdı. Sürekli bir yerlere koşturuyordu. Tıpkı Patty Hearst'ın banka soygunu sırasında güvenlik kameraları tarafından çekilen hali gibi, sürekli kaçış halindeydi.

Dediğim gibi, İtalyan mutfağından pek anlamıyordum. Tariflerin çoğunu Dimitri'den alıyordum. Gerçi o da *Mario'nun Yeri*'nde yalnızca Güney İtalya kırmızı sosu gibi şeyler yapmıştı. Ama Gölge'nin her hafta çıkardığı yeni icatlara kafa sallayarak onu idare ediyordum. Günün birinde artık yeter deyip torbacı yardımcımı kovunca, organizasyon için ne kadar değerli olduğum anlaşıldı.

Gölge ile amirlerim bundan etkilenmişti. Tutumlu biri olduğumu anlamışlardı. Sonuçta kovduğum adam gereksiz bir masraftan başka bir şey değildi. İki Cumartesi peş peşe işe gelmemişti, hem de mazeretsiz. Ayrıca aşçılıktan da anladığı yoktu. *Patronlarımın* torbacısını kovmakla, cesaretli olduğumu da göstermiştim. *Bu*, hoşlarına gitmişti. Onu bizzat kovmaya cesaret edememişlerdi. Çünkü o piç kurusu çok şey biliyordu. Ben-

se bu işi yetenekli bir diplomat gibi halletmiştim. Zaten para sıkıntısı çekmeyen yardımcımı bu restoran işinin sıkıcı olduğuna ve onu asıl mesleğinden alıkoyduğuna, eski hayatına geri dönüp lüks İtalyan arabalarıyla New York barlarını ve gece kulüplerini gezerse daha mutlu olacağına ikna etmiştim. Rodriguez, García, Pérez sorununu halledince ve birkaç tembel garsonu kapı dışarı edip yerine *Tom's*'dan ve *Work Progress*'ten tanıdığım sıkı adamları alınca, Gölge nihayet ne olduğumu anladı: Patronun kirli işlerini yapan, insanları kovan biriydim ben.

Gerçi hoşnut olmadığım bir roldü bu.

Ama artık eroini bırakmıştım. Biraz metadonla gevşedikten sonra, sık sık bara gidip burnumu kokainle dolduruyordum. Böylece ruh hallerim daha değişken oluyordu. Bir anda sinirlenip parlayabiliyordum. Ayrıca insanları işten atıp patronuma tasarruf ettirmek gibi ciddi işleri de yapıyordum. Her sabah uyanınca biraz sabah keyfi yaptıktan sonra kalkıp işe gidiyor (oraya vardığımda herkes harıl harıl çalışıyor oluyordu) ve kovacak birilerini arıyordum. Aslında tek görevim buydu. Erzak temininden sorumlu bir adam vardı. Yemekleri de aşçılar, bildikleri gibi pişiriyordu. İdari kararları yönetim kurulu veriyordu. Ben yalnızca geliş gidiş saatlerini kontrol etmekle ve insanları işe alıp çıkarmakla uğraşıyordum. Kadromuz gereğinden fazla geniş olduğundan, genellikle sonuncusunu yapıyordum.

Ama işimden memnun değildim.

Her gün bir aşçının aciz gözlerine bakıp "*No más trabajo aquí*" demek beni yıpratmaya başlamıştı. Özellikle de nedenini sorduklarında. Beyazlar sorun değildi. Bunu *bekliyor* oluyorlardı zaten. Hatta o zamana kadar kovulmamalarına şaşıyorlardı. Ama Meksikalılar'ın, Ekvadorlular'ın, Salvadorlular'ın, Latin Amerikalılar'ın gelecek hafta ya da ondan sonraki hafta maaş çeki almayacaklarını kavradıkça yaşaran gözleriyle bana bakıp belki yanlış işitmişlerdir umuduyla "*Porqué?* Neden Şef? Yok mu artık bana iş?" demelerini duymak vicdanımın kalıntılarını cidden rahatsız edi-

yordu. Her gün yataktan daha geç kalkıyordum. Suçluluk hissi ve kendimden tiksinme yüzünden felç olmuş bir halde, yatakta biraz daha kalıp o gün işe biraz daha geç gidersem, belki de bu kez kovulan ben olurum ve böylece bir daha bu işi yapmak zorunda kalmam, o korkunç anları bir daha yaşamam diye umuyordum.

Ama kovulmuyordum. İşler daha da kötüleşiyordu. Tutumluluğumdan hoşlanan Gölge ile adamları, beni daha da gaddar olmaya teşvik ediyorlardı. Sonunda kendi getirdiğim adamlarla uğraşmaya, onları ücretsiz fazla mesaiye bırakmaya başladığımda (onlar benimle gelmiş adamlardı... aralarında bulaşıkçılıktan alıp eğiterek aşçı yaptığım Mısırlılar vardı), daha fazla dayanamaz oldum. Bir gün genel müdüre "İstifa ediyorum" dedim. Böylece o kâbus bitti.

Üç hafta uyudum. Uyanınca, bir daha asla şeflik yapmamaya karar verdim.

Aşçılık yapacaktım. Para kazanmak zorundaydım. Ama bir daha asla lider olmayacaktım. Bir daha asla elimde not defteriyle gezinip eski dostlarıma ihanet etmeyecek, insanları işsiz bırakmayacaktım.

Tam zamanında ayrılmıştım. *Gino'nun Yeri*, Gümüş Gölge'nin bütün imparatorluğunu batırdı. Hatta ailesinin şirketini bile iflas ettirdi. Gölge hakkında son duyduğum şey, vergi kaçakçılığından hapis yattığıydı.

Çöle girmek üzereydim.

çöl yılları

Eroini bırakır bırakmaz işlerin kötüleşmesi, hayatımın başlıca ironilerinden biridir. Eroin kullanırken en azından bir şeftim.... Mutfak ekibi, garsonları ve patronları tarafından sevilen biri (yani *Gino'nun Yeri*'nde çalışmadan önce). Metadon yüzündense saygın bir yerde çalıştırılamaz hale gelmiştim neredeyse. Dengesiz, güvenilmez, kokainman ve hırsız olmuştum. Genellikle takma adla aşçılık yapıyor, sık sık iş değiştiriyordum.

Yukarı Madison'daki ucuz bir otelde çalıştım. Orada işler öyle kesattı ki, müşteri gelince salonun tek garsonu aşağı inip beni uyandırmak zorunda kalıyordu. İş arkadaşlarım otel müdürüyle topal bir bulaşıkçıydı. Amsterdam'da, demokrat siyasetçilerle yanlarından ayrılmayan tüccarlara öğle yemekleri hazırladım (pankek ve omlet). Columbus'da, sanat galerisiyle bar karışımı tuhaf bir yerde çalıştım. Orada yalnızca ben ve kokain satan bir barmen vardı. Tipik bir yıkıcı sembiyozdu bu. 39. Cadde'deki iki yıldızlı çok hoş bir mekânda yardımcı şeflik yaptım. Orada Paul Bocuse'ye dört servisli bir akşam yemeği hazırladığımı hayal meyal hatırlıyorum. Bana Fransızca teşekkür etmişti galiba. O sıralar beynim kokainden büzülmüş olduğundan, yiyecek sorumlusuna, çabuk olmazsa gözlerini oyup kafatasını düzeceğimi söyleme gafletinde bulundum. Bu, huysuz patronumun hoşuna gitmedi. 2. Cadde'deki deniz mahsulleri satan ve hiç iş yapmayan bir yerde buharda mavi yengeç pişirip yengeç keki kızarttım. SoHo'da *brunch* yemekleri hazırladım. 8. Cadde'deki bir barda ayyaşları doyurdum.

Bir ara tekrar şeflik yaptım (sayılır). Başım sıkışınca, Bleecker Sokağı'ndaki *Billy's* adlı bir tavuk lokantasında çalıştım. Orası bütün dünyaya yayılması planlanan bir tavuk lokantası zinciri imparatorluğunun amiral gemisi olacaktı güya.

Kariyerimin düşüşte olduğu o dönemde, oranın başarılı olup olmaması umurumda değildi. Paraya ihtiyacım vardı.

Patronum hapisten yeni çıkmış yaşlı bir Yahudi'ydi. Lokantasına haytanın teki olan oğlu Billy'nin adını vermişti. Gençliğinde bir Las Vegas kumarhanesinde müdürlük yapmıştı. "New York ve Cincinnatili çocuklar için" işyerinden milyonlarca dolar çaldığı anlaşılınca, kendisine bir anlaşma önerilmişti. Takdire şayan bir biçimde bunu reddedince, hayatının son beş yılını kodes yemekleri yiyerek geçirmişti. Hapisten çıktığında neredeyse beş parasızdı. Ama New York'taki eski dostları vefalı çıkıp ona bu lokantayı açmış, ileride daha da fazlasını vaat etmişlerdi.

Ne yazık ki yaşlı adam hapiste keçileri kaçırmıştı. İyi bir komedyen olabilirdi ama zırdelinin tekiydi.

Orası mafyanın bir kuklaya satın aldırıp iyice borca soktuktan sonra eşyalarını satarak kapayacağı türden bir lokanta değildi. Sanırım o zavallı adamın gerçekten para kazanıp başarılı olmasını istemişlerdi. Ona sürekli yardım etmeye çalıştılar, açıkça deli olan ortaklarının saçmalıklarına aldırmadan.

Şimdi düşünüyordum da, orada çalışmak yararlı bir deneyimdi. Mafyayla daha önce de bir aşinalığım vardı tabii ama ilk kez onlara ait bir mekânda çalışıyor ve adları gazetelerde çıkan mafya babalarını görüyordum. Şaşırtıcı bir biçimde, kimse bağlantılarını gizlemekten kaçınmıyordu. Mesela patronum toptancılarla telefonda pazarlık yaparken "Benim kim olduğumu biliyor musun? *Kiminle* çalıştığımı biliyor musun?" diye bağırmaktan hoşlanırdı.

Billy's'te işler farklı yürüyordu.

Mesela aşçılarım: Hepsi de kanun kaçağıydı. Bütün serbest zamanlarını gözaltında geçiriyorlardı. Dışarı ancak işe gitmek için çıkmalarına izin vardı. Başı arada sırada kanunla belaya giren sert adamlarla çalışmaya alışkındım ama Billy'deki aşçılarımın *hepsi* istisnasız polis tarafından aranıyordu. Bundan şikâyetçi değildim. İlk kez çalıştığım bir yerde aşçılarımın her gün işe geleceklerini *biliyordum*. Yoksa hapse geri dönerlerdi.

Veresiye alışveriş yapmak da sorun olmuyordu. Yeni bir restoranın veresiye mal bulabilmesinin ne kadar zor olduğunu önceki deneyimlerimden biliyordum. Bazen bir haftalık veresiye için bile resmi başvuru yapmak ve uzun süre beklemek, arada peşin mal satın almak gerekirdi. *Billy's*'de ise telefonu kapar kapamaz mallar kapıya geliyordu. Paraları genellikle *altmış gün* sonra ödeniyordu. Çalıştığım başka yerlerde bana iki haftalık kredi bile tanımayan toptancılar, birdenbire melek kesilmişti.

Patronum zamanının çoğunu telefonda geçiriyor, atlarla ilgileniyordu... Cinsleriyle, atalarıyla, çamurda ve çimende nasıl koştuklarıyla. On sekiz yaşında olan Billy ise spor otomobiliyle kız tavlama derdindeydi. Yani onları pek görmüyordum. Asıl görüştüğüm kişiler, bir İtalyan derneğinden gelen birtakım canayakın insanlardı. Bana yardımcı oluyorlardı. Etlerimi, masa örtülerimi, ekmeklerimi vb nereden alacağımı söylüyorlardı. Sık sık otomobillerde görüşmeler yapıyordum.

"Ekmekçi geldi" diyorlardı. Son model bir Buick, restoranın önüne park ediyordu. Direksiyonun başında oturan, buruşuk golf şapkalı yaşlı bir adam beni eliyle çağırdıktan sonra otomobilden çıkıyordu. Arka koltuktaki daha da yaşlı bir başka adam yana kayıyordu. Girip yanına oturuyordum. Bir süre gevezelik ettikten sonra ekmekten söz etmeye başlıyorduk. Sonra beni dışarı çıkarıp aracın bagajındaki örnekleri gösteriyordu. Tuhaf bir işti.

Ama aşmamam gereken bazı sınırlar vardı. Örneğin çöp atma işi gizemli bir biçimde önceden ayarlanmıştı. Aradığım şirketler, bana milli

borçtan daha yüksek fiyatlar çekiyorlardı. Nihayet iş yapmam istenen şirketi arayana kadar, bu durum sürüp gitti. "Ha evet, *Billy's*!" dedi telefondaki ses. "Aramanı bekliyordum!" Bana çok makul bir fiyat söyledi. Bir et şirketini arayıp yılda binlerce dolarlık hamburger köftesi sipariş etmek istediğimi söylediğimde, beni reddettiler. Fiyat bile vermediler. Yıllar sonra, *Babaların Babası* adlı bir Paul Castellano biyografisi okurken, o et şirketinin rakip bir aile tarafından işletildiğini öğrendim.

Tavukçu da benimle bir otomobilde buluşur ve bagajdaki örnekleri gösterirdi. Onu patronumla tanıştırdığımda, yaşlı adam fiyatların fahişliğinden şikâyet etti. Kanlı beyaz kasap önlüğü takmış olan tavukçuya, "Kahrolası Virginia'ya gidip oradan alırım daha iyi!" ve "Hem sen *benim kiminle çalıştığımı biliyor musun?*" gibi şeyler söyledi.

Tavukçu sinmedi. Yere tükürdü, patronumun gözlerine baktı ve "Hassiktir ordan götoş!" dedi. "Asıl sen benim *kiminle* çalıştığımı biliyor musun ha?! Kahrolası Virginia'ya gidip tavuklarını oradan alabilirsin. Umurumda değil. Ama bana paramı ödeyeceksin! Kahrolası Frank Perdue bile bana para verir göt! *Sen de vereceksin*!"

Patronum bir süreliğine pes etti.

Ama giderek keçileri kaçırıyordu. Lokantamız nihayet açıldığında, ilk gün içerisi tıklım tıklımdı. Telefonlardan, bardan ve masalardan siparişler yağıyordu. Bu yoğunluğa hazır değildik. Personel de yetersizdi. Bu yüzden İtalyanlar bize yardıma geldi. Aralarında Dee ve Lang gibi anglosaksonca'ya dönüştürülmüş garip adlara sahip adamlar vardı. Bazıları ziyarete gelmiş önemli şahsiyetlerdi. Hepsi de puro çiğneyen, 10 bin dolarlık kol saatleri taşıyan, korumalarla gezen orta yaşlı insanlardı. Daha sonra adlarını gazetelerde gördüğüm, kaçak inşaat yapan, cinayet işleyen, Staten Island ve Long Beach gibi hapishanelerin yanı sıra Jersey'deki yüksek duvarlarla çevrili konaklarda yaşayan, Greenwich Village'deki apartman dairelerine kahverengi torbalar içerisinde tavuk siparişleriyle birlikte baş-

ka siparişler de götüren bu adamlar, *pita* ekmeklerine mayonez döküp avokado dilimleri dizdiler ve bizzat servis yaptılar. Ne yalan söyleyeyim, bunu görünce onlara kanım kaynadı.

Ama patronum nedense bir gün bana ekibimdeki dövmeli herkesi kovmamı söyleyince ikilemde kaldım. Bütün aşçılarım hapishane dövmeleri taşıyordu çünkü: Haykıran kurukafalar, çarmıha gerilmiş ve dikenli tellerle bağlanmış İsalar, çete armaları, yanan zarlar, gamalı haçlar, *Doğuştan Kaybeden*, *Ölü Doğmuş*, *Bela Çıkarmaya Doğmuş*, *Aşk*, *Nefret*, *Anne* yazıları, Meryem'in, karıların, kız arkadaşların, Ozzy Osbourne'un portreleri. Onu bu fikirden caydırmaya çalıştım. O adamlardan vazgeçemeyeceğimizi, mesela en çalışkan ve vazgeçilmez adamımızın (o anda peş peşe çalıştığı yirmi ikinci çift vardiyasında daracık ve soğutucusuz kilerde yüzlerce tavuk artığını çöp kutularına doldurmakla meşguldü) derisinin kahrolası Sistina Şapeli gibi kahrolası bir sanat eseri olduğunu söyledim. Hem dövmesiz bir kanun kaçağını nereden bulacaktım ki? Watergate hırsızlarını işe alabileceğimizi sanmıyordum.

İşler daha da kötüleşti. Patron ertesi gün kafayı altın zincirlerle mücevherlere taktı. Izgaracım o zamanlar varoşlarda moda olan takılar takardı. Patronum "O altınları nasıl aldı sanıyorsun?!" diye bağırdı, yiyecek ve tükürük saçarak. "*Uyuşturucu* satarak. İnsanları *zehirleyerek*! Yaşlı kadınları soyarak! Onu restoranımda istemiyorum! Hemen kov!"

Bunu yapmam imkânsız olduğundan, sessiz ortaklardan birine fikir danıştım. Patronum asabileştikçe ve dengesizleştikçe, o adamın da çenesi açılmaya başlamıştı. O ve iş arkadaşları yönetim toplantılarına katılıyorlardı artık. "Ne yapmamı istiyor, işittin mi?" diye sordum. Adam başıyla evetleyerek gözlerini devirdi. Bana sempati duymuş gibiydi.

"Hiçbir şey yapma" dedi. Sonra gerçekten tehditkâr bir ses tonuyla ekledi: "*Aspeta*." Yani İtalyanca "Bekle."

Bundan hiç hoşlanmamıştım. Adam bana sırıtınca, gözümde patro-

numun otomobil toplantılarından birinden sonraki, çamurluğa cansız yaslanmış haldeki görüntüsü canlandı. Birkaç gün sonra patronum iyice azıtıp bir müşteri kalabalığının ortasında bana bağırarak bütün dövmeli ve altın zincirli çalışanların hemen defolup gitmesini söyleyince, hesabımı kapatmasını, çünkü istifa ettiğimi söyledim. Paramı vermeyi reddetti. O zaman sessiz ortak yaklaşıp ceket cebinden kalın bir tomar çıkararak ücretimi yüz dolar fazladan verdi ve beni gülümseyerek uğurladı.

Billy's'e ne oldu, bilmiyorum. Deli patronumun planladığı gibi dünya çapında bir zincire dönüşmediği, hatta ikinci bir şubesinin bile açılmadığı kesin. O mahalleye tekrar yolum düşünce, restoranın yerini bir sanat galerisinin aldığını gördüm. O yaşlı adama ve oğlu için kurduğu restoran imparatorluğu hayallerine ne oldu, bilmiyorum. Yalnızca tahmin yürütebilirim.

Bir süre 2. Cadde'nin yukarısındaki bir Meksika restoranında, bol bol margarita içilen ve kapı önü kusmuk dolu o striptiz barlarından birinde çalıştım. İçerisi fare kaynıyordu. Her gece kaldırımda çürümeye terk edilen avokadoları yiye yiye semirmişlerdi. Mutfakta ayaklarımın üstünden geçiyor, çöp kutularından fırlıyor ve en kötüsü çaldıkları yiyecekleri duvarlarda ve tavanlarda depoluyorlardı. O rutubetli, akustik tavan fayansları ufalandıkça kafalarımıza avokado parçaları, kemirilmiş tavuk kemikleri ve yarısı yenmiş patatesler yağıyordu.

Hem kişisel hem de mesleki açıdan dibe vurmaya yaklaşıyordum. Meksika restoranından kovuldum. Nedenini bilmiyorum. Bir sürü neden olabilir: Alkolikliğim, keşliğim, hırsızlığım, tembelliğim. Ama üzülmedim. Farelerden gerçekten rahatsız olmaya başlamıştım çünkü... Özellikle de kokain kullandığım zamanlarda, yani genelde.

Bir süre bir Çin restoranında çalıştım. Diğer aşçılarla birlikte yere çömelerek personele her gün verilen pilinç lapası, domuz eti suyu ve balık kılçıklarını çubuklarla yiyor ve o günkü domates kasasından kaç tane

diri domates çıkacağı üstüne bahse giriyordum. Bir deniz mahsulleri barında istiridye kırarak, sarhoş müşterilerin karidesleri kabuklarıyla birlikte çıtır çıtır yemelerini izledim. Aktörlerle, tefecilerle, tahsilatçılarla, otomobil hırsızlarıyla, sahte kimlik satan adamlarla, telefonla çalışan dolandırıcılarla, porno yıldızlarıyla ve morgda öğrenim gören uyuşturucu bağımlısı bir garson kızla tanıştım. Bir gece barda dururken yüzünde mutlu bir ifadeyle yanıma gelip "Bugün okulda bir bebek üstünde çalıştık" dedi. "Onu kucağıma aldığımda nefes alışını hissettim! Düşünebiliyor musun?" Buna sevinmiş gibiydi. Con Ed çalışanlarına fetişi vardı. Belki de üniformalarını beğeniyordu. Ne zaman civarda bir elektrik ya da su borusu tamiratına gelseler, ertesi gün kızın yüzü gülerdi. Elektrik ve su alabilmemizi sağlayan o iyi insanları över dururdu.

Elli yaşlarında, gri gözlü bir İrlandalı kabadayıyla tanıştım. Bazen basın sendikası "için" çalışıyordu. Zaman zaman bardaki arkadaşlarını toplayıp, insanların kafasını kırmak için bir depoya ya da matbaaya giderdi. Bir gece sağ eli parçalanmış halde geldi. Parmak eklemleri neredeyse bileklerine kadar gerilemişti. Ayrıca bir kemik parçası korkunç bir biçimde etinden fırlamıştı.

"Hastaneye gitmelisin dostum!" dedim.

Yalnızca gülümsedi. Sonra bardaki herkese içki, istiridye ve karides ısmarladı. Bar kapanana kadar içki içip, dans edip eğlendi. Kanlı elini bir üstün hizmet madalyası gibi sallıyordu. Vietnam savaşından beri on beş yıldır aynı komando ceketini giyen arkadaşı James, barda takılıp bana öyküler anlatmayı severdi. James, West Village'da meşhur biriydi. İçkiye para verdiğini gören olmamıştı. Hep başkalarına ısmarlatırdı. Ayda bir kere kira zamanı geldiğinde, evim dediği gizli mahzen odasında parti verip para toplardı. Partileri çok kalabalık olurdu. James'in yanından hiç ayırmadığı paslanmaz çelikten bir kutu vardı. Soranlara, içinde En Büyük Amerikan Romanı, nükleer silahları ateşleme kodları vesayısız silah bulundu-

ğunu ima ederdi. Bense birkaç yıpranmış *Penthouse* dergisiyle yedek bir çift çorap olduğunu tahmin ediyordum... Gerçi James'in yaydığı koku çorap konusunda şüpheye düşmeme yol açıyordu. Bir asker ailesinden gelme zeki, sevimli, mürekkep yalamışa benzeyen biriydi. Village'daki barların yarısına girmesi yasaklanmıştı. Ama çalıştığım yerde müşteriler şikâyet etmediği sürece ona göz yumuluyordu. James'in sağ kalma becerisine, direncine, dayanıklılığına hayran kalmıştım. Dış görünüşünden yardım almadığı kesindi. Planlı değil içgüdüsel bir biçimde, yaşamak için ne gerekiyorsa yapmayı öğrenmişti.

Sonumun ona benzeyebileceğini anladım. Hoşuma gitmedi. Tamam, beleş içki için ayyaşların ağız kokusunu çekmek ya da kira partileri düzenlemek zorunda kalmıyordum. Bir işim, evim ve beni hâlâ sever gibi görünen bir kız arkadaşım vardı. Ama hayatımda pek güzel şeyler olmuyordu. Birikmiş param yoktu. Evim, tavanlarının boyaları dökülen karanlık, tozlu bir mağaraydı. Artık iş yerinde kafayı bulmuyordum ama serbest zamanlarım hâlâ uyuşturucu bulup kullanmakla geçiyordu... Her ne kadar eroine dönmemiş olsam da. Aşçılığı da doğru dürüst beceremiyordum. Aldığım mutfak eğitimi, çocukluğumdaki yiyecek maceralarım, Fransa'da tattıklarım, gördüklerim ve yaşadıklarım; çoğu insanın tersine kolejde okumuş olmam... Bütün bunlar o barın arkasında pek işime yaramıyordu.

Bir şeyler değişmeliydi. Kendime çeki düzen vermeliydim. *Uçan Hollandalı*'nın aşçı versiyonu rolüne kendimi fazla kaptırmıştım. Hayatımı yarım yamalak yaşıyordum, geleceği hiç düşünmeden, hazlara akarak. Dostlarım, ailem ve kendim için yüz karasıydım. Hayal kırıklığımı uyuşturucular ve alkolle bile bastıramıyordum artık. İçimden telefonu açmak bile gelmiyordu. Arayan olursa telesekretere söylediklerini dinliyordum o kadar. Onlarla konuşup canımı sıkmak istemiyordum. Başlarına iyi bir şey gelmişse, onları kıskanacak ve mutsuz olacaktım. Kötü bir şey olmuşsa,

dünyada onlara yardım edebilecek son kişi bendim. Ne dersem diyeyim uygunsuz kaçacaktı. Derin, karanlık bir kuyuda saklanıyordum. İstiridye kırarken, midye açarken ve peynirli tartlara kaşıkla kokteyl sosu dökerken, artık yukarı tırmanmaya çalışmamın zamanının geldiğini, *gerçekten* geldiğini anlamaya başlamıştım.

et hakkında bildiklerim

Çöl yıllarımdan bir kesit.

İşler iyi gitmiyordu. Aylardan Ağustos olmasına karşın, geçen Noel'de aldığım çam ağacı hâlâ kullanmadığım karanlık yemek odamda duruyordu. Çöpe atmaya utanıyordum, çünkü komşularımın artık ne hale geldiğimi görmelerini istemiyordum. Felç olmuş gibiydim. Nihayet karımla ben cesurca bir girişimle, o ağacı bir cesetmişçesine baltayla parçalayıp plastik torbalara koyarak, bir gece yarısı sokağa indirip tanınmış bir kokain torbacısının kapısının önüne bıraktık. Artık onun sorunuydu.

İşsizlik maaşım yakında kesilecekti. Yaptığım iş başvurularına verilen cevaplarda da, öylesine felakete mahkûm budalalarla görüşmem isteniyordu ki, tecrübeli bir leş yiyici olduğum halde benim bile midem isyan ediyordu. Mesela Marla Maples'a restoran açmak isteyen bir adam vardı. Marla üst kattaki kokteyl salonunda şarkı söyleyecekti. Böylece güya bir sürü müşteri gelecekti. Görüşmeye gittiğimde, henüz hazırlıkları tamamlanmamış olan restoranı inceleyen *feng shui* danışmanı, adamın başarısız olacağı kanısına vardığını açıklıyordu. Görüşme yapmadan geri döndüm.

Yine ünlü bir New Yorklu restorancı beni çok gizli toplantılara çağırdı. İnanılmayacak kadar gürültülü, tuhaf, televizyon konseptli, korkunç lokantasını hoş bir Fransız restoranına dönüştürmek istiyordu. Adam saygın biri olduğundan işi hemen kabul ettim. Hem vaat ettiği maaş dolgundu ve Fransız yemekleri yapma fikri de hoştu. Adam Fransız mutfağı konusunda epeyce bilgiliydi. Ama restoranına bir gece bile katlanamadım. Sa-

tış standından beslenme kutuları, oyuncak ayılar, tişörtler ve pilot ceketleri almak isteyen çocuklar çığlıklar atıyordu. Mikrofonlu garsonlar müşterilere TV programlarının adlarını sorarken, Volkswagen büyüklüğünde hoparlörlerden *Green Acres* ve *Petticoat Junction*'ın müzikleri çalıyordu. Yemekler Uganda Havayolları'nda verilebilecek türdendi: Sebzeli burgerler, önceden pişirilmiş beykın dilimleri, yine önceden pişirilmiş ve buzdolabında kendi yağında donmaya terk edilmiş biftekler. Ruhum ölüyordu. O gecenin sonunda restoran sahibine kısa bir not yazdım. Şöyle bir şeyler dedim: "Bu bok çukurunda on dakika bile kalamam artık. Burayı nasıl bir yere dönüştüreceğin umurumda değil... İsterse Lutéce olsun. ŞU HALİ çok korkunç."

70'lerden kalma birkaç yatırımcı beni Yukarı Doğu Yakası'nda açacakları yeni bir deniz mahsulleri restoranında çalışmaya davet ettiler. Ama saygın bir balık toptancısında çalışan bir arkadaşım, onu arayıp orada çalışmayı düşündüğümü söylediğimde inledi.

"O herifler kimseye para vermiyor. Diğer mekânlarına veresiye mal satacak kimseyi bulamıyorlar. Verdikleri bütün çekler karşılıksız çıkıyormuş..."

Arkadaşıma verdiği bilgiler için teşekkür ettikten sonra, o adamların yeni görüşme tekliflerini kibarca geri çevirdim.

Depresyonun dibindeydim. Bütün gün yatıyordum. Suçluluk duygusu, korku, utanç ve pişmanlık yüzünden felç olmuştum. Kül tablalarım izmaritlerle dolup taşıyordu. Her yerde ödenmemiş faturalar vardı... Köşelerdeyse kirli çamaşır yığınları. Geceleri gözüme uyku girmiyordu... Çarpıntılar, korkular ve kendimden iğrenme hissi yüzünden. Özellikle kendime duyduğum tiksinti öyle yoğundu ki, rahatlamamı ve bitkin bir biçimde uykuya dalmamı sağlayan tek şey kendimi altmışıncı kattaki evimin penceresinden dışarıya, Riverside Caddesi'ne atma düşüncesiydi.

Nihayet beni umutlandıran bir iş görüşmesi randevusu aldım. Söz

konusu mekân, Park Avenue'daki gözde, klas bir et lokantasıydı. *Zagat Rehberi*, onlara tam 24 puan vermişti. Hamptons'ta, iyi tasarlanmış bir ikizi vardı. Birinci sınıf biftek, bol kepçe deniz mahsulleri, iri kadehlerde martiniler ve sek malt viskisi veriyorlardı. Puro odaları da vardı tabii. Taksiyle görüşmeye giderken iki şeyden emindim: 1) Burada çalışmaktan utanmayacaktım. 2) Bir et lokantası mutfağını çekip çevirmek benim için çocuk oyuncağıydı. On beş yılda biftek, domuz eti ve dana eti hakkında, kızartmak ve pişirmek hakkında bilinebilecek her şeyi öğrenmiştim. Kolay işti. Hiç zorlanmayacaktım. Mesela spesiyalleri istediğim gibi değiştirebilirdim. Et lokantalarında spesiyallerin ve deniz mahsulü çeşitlerinin sık değişmesi alışıldık bir durumdu. O restoranı çok güzel bir yere dönüştürebilirdim. Buna emindim.

Görüşmeye her zamanki gibi yarım saat erken gittim. Kaygılı ve susamış olduğumdan, biraz içki içmeye karar verdim. İş görüşmeleri sırasında genellikle fazla sorgulayıcı ve ukala olurum. Oysa bunlar şeflerde aranan özellikler değildir. Bu yüzden biraz içersem gevşerim, rahatlarım diye düşündüm.

Cazip görünüşlü bir işçi barına daldım. Barmen İrlandalı'ydı. Barda bayat pretzel dolu kâseler duruyordu. Paralı müzik kutusunda Van Morrison çalıyordu. Birkaç yudum alınca, çevremdeki gündüz içicileriyle kesif bira kokusundan rahatsız olmamaya başladım. İçki içtim, sigara içtim, birkaç tabure ötede duran bir çift tavuk kanadına iştahla baktım. Görüşmeden önce yemek yememeliydim. Potansiyel işverenim beni pek de parlak olmayan kariyerim hakkında sorguya çekerken dişlerimin arasında iri tavuk eti parçaları bulunması hoş olmazdı. Görüşme saati yaklaştıkça, gitmek istemez oldum. Bütün gün orada kalmak, müzik kutusuna birkaç bozukluk atmak, Steppenwolf'un "Magic Carpet Ride"ını çalmak ve birkaç kadeh Bass birası daha içmek istiyordum. Bunlar için para alsam ne güzel olurdu. Mutfaklarla uğraşmak yerine gündüzlerimi loş İrlanda barlarında

takılmakla geçirmem için bana haftada bin iki yüz papel verselerdi... Ama paraya ihtiyacım vardı. İşe ihtiyacım vardı. Oyuna geri dönmeliydim.

Ağustos sıcağına tekrar çıktığımda belki de hayatımda hiç olmadığım kadar gevşek ve hazırdım.

Restoranın duvarları koyu ahşap kaplamaydı elbette. Atların, eski New York'un düz bıyıklı sporcularının çok eski ve çerçeveli fotoğrafları asılıydı. İçerisi kulüp tarzı döşenmişti. İkindi vakti olduğundan, yemek salonunda yalnızca iki kişi vardı: Rahat giysileri ve bakımlı bıyığıyla "patron" olduğunu belli eden beyaz saçlı bir adamla takım elbiseli bir delikanlı. Bir başka adayla görüşüyorlardı. Önlerinde görüşme formları yığılıydı.

Kalın kaşlı bir garson beni bir bara doğru itince, oranın bir bekleme salonuna dönüştüğünü anladım. Bir sürü asık suratlı, sivil kıyafetli şef adayı oturmuş soda içerek bekliyorlardı. Çoğu benim kadar hırpaniydi. Donuk bakışlarında ezik bir ifade vardı. Yıllarca floresan mutfak lambalarının ışığında çalışmaktan tenleri solmuştu. Birbirimizi görmezden gelip, bu işe ihtiyacımız yokmuş gibi davranmaya çalıştık. Etrafımdaki o şefler kara iznine çıkmış denizaltı komutanları gibiydiler. Soda pipetlerini sallayıp, peçetelerini ufalayıp duruyorlardı. Görüşmeden önce sigara içmek istemiyorlardı. Barmene adımı söylediğimde, bana ilgisiz gözlerle bakıp patronun benimle "birazdan" görüşeceğini söyledi. Bekledim, bekledim, bekledim. Epey zaman geçti. Benim gibi bir şefe (her ne kadar son zamanlarda adım kötüye çıkmış olsa da) garson muamelesi yapılmasına fena içerlemiştim.

Gözlerinin altı morarmış ve elleri feci yanmış olan bir Fransız, yanımda oturmuş futbol maçı sonuçlarını okuyordu. Diğer şeflerse müşteri gibi davranıyor, bir et lokantasında iş görüşmesi yapmak için sıraya girecek adamlar değillermiş rolü yapıyorlardı. O sefil halleri bana güç verdi.

Bekleme sırasında tek bir müşteri geldi. Kokteylini içerken, barmenin "N'aber?" sorusunu sinirimi bozan bir biçimde yanıtladı: Aruba'da

yaptığı tatilden, New Mexico'ya golf oynamaya gittiğinden, Beemer'in neden Mercedes *coupé*'den daha iyi olduğundan bahsetti. Sonra çalan cep telefonunu açarken müstehcen bir şaka yaptı. Elimde olmadan onlara kulak kabartmıştım. Sonra diğer şeflerin de adama hasetle baktıklarını fark ettim. (Bundan sefilce bir haz aldım.) Belki onlar da benim gibi tatile çıkmanın, otomobil sahibi olmanın, iş gezileri sırasında golf oynamanın nasıl olduğunu merak ediyorlardı. Kara bir bataklığa gömüldüğümü hissettim.

Nihayet çağırıldım. On yıllık ceketimle jöleli saçımı düzelterek, emin adımlarla görüşme masasına yürüdüm. Oradakilerle el sıkıştıktan sonra oturdum. Yemek okulu mezunu, evsiz barksız, eski bir uyuşturucu bağımlısı olduğum her halimden belliydi.

Görüşme başlangıçta iyi gitti. Kalın topuklu ayakkabılar giymiş canayakın bir İskoç olan mekân sahibi, CV'mi Amerikalı yardımcısına verdi. Adam nerelerde çalıştığımı görünce gülümsedi.

"Akşam Yemeği Kulübü ha?... İşleri nasıl gidiyor? Marvin'le Elliot'ın yanında mı çalıştın?" Ağzı kulaklarına varmıştı. "Ne günlerdi be" dedi hülyalı bir ifadeyle. 70'li ve 80'li yıllarda kendisinin de bir sürü kadınla yatıp bol miktarda kokain kullandığını ima ediyordu.

Devam ettik. Amerikalı mesleki geçmişim hakkında sorular sormayı sürdürüyordu. Neyse ki attığım yalanların, aralardaki kayıp ayların, iflasında parmağım olan restoranların üstünde durmuyordu.

"Jimmy S.'nin yanında mı çalıştın?" diye sordu, kıkırdayıp başını sallayarak. "Hâlâ mutfakta patenle mi geziyor?"

Başımla onaylayarak güldüm. Geçmişten söz edilmesi hoşuma gidiyordu. O adam da bir zamanlar Jimmy'nin yanında çalışmıştı besbelli. Kaynaşıyorduk!

"Onu *yıllardır* görmüyorum" dedim, eski hocamı hemen aklımdan çıkararak. "Ha ha..."

Mekân sahibiyle Amerikalı müdüre gülümsemeyi sürdürdüm. Mekân sahibi bana et lokantasının tarihi, felsefesi ve geleceği hakkında bilgiler verirken onu ciddi ama sevimli, hesaplı bir ifadeyle dinledim. Bana sordukları birkaç soruyu cevaplamakta zorlanmadım. Görüşmenin iyi gittiği yüzlerinden okunuyordu. Bütün sorularını savuşturuyordum. Her hamlelerine bir karşılık buluyordum.

"Hangi saatlerde çalışmak istersin?"

Bu da beklediğim bir soruydu. "Fark etmez. İlk birkaç ay mutfakta çadır kurarım. Sonraysa... Genellikle günde en az on saat çalışırım... On-la on arası. Haftada altı ya da yedi gün, duruma göre."

"Güçlü ve zayıf yönlerin nelerdir sence?"

Bu soruyla da daha önce karşılaşmıştım. İyi niteliklerimi biraz kötüleyerek anlattım.

"Şimdiki işinden neden ayrılmak istiyorsun?"

Bu da en kolay sorulardan biriydi. Son patronumu kötülemem iyi olmazdı. Bu yüzden "namusumla çalışmak ve Amerikan yemekleri yapmak istediğimi" söyledim.

"Menümüze ne gibi katkılarda bulunabilirsin?"

İyi gidiyordum. Verdiğim her cevaba gülümsüyor, kafa sallıyorlardı. Hiç tereddüt etmiyordum. Artık hepsi gülmeye başlamıştı. Geleceğe dair umutlarımdan söz ederken, genelde patronların hoşuna giden "verimlilik", "yiyecek maliyeti yüzdesi", "üretim artışı" ve "paranın karşılığını almak" gibi terimler kullandım. Gayet mütevazı, sağduyulu, ciddi, mantıklı ve deneyimli bir şef (elli beş yaşındaki İskoç bir et lokantası sahibinin konuşmak ve birlikte zaman geçirmek isteyeceği türden bir şef) olduğum izlenimini özenle, sanki farkında değilmişçesine uyandırdım.

Susup o iki adama gülümsedim. İşler iyi gidiyordu. Keyfim yerindeydi. Patron ne kadar maaş istediğimi sorunca gözümü karartıp 85 bin dolar artı aile sağlık sigortası dedim (sonuçta mutlu bir yuva sahibi bir ko-

caydım). Adam gözünü bile kırpmadan o meblağı CV'min kenarına kurşunkalemle yazdı. "Tamamdır" dedi. Sevincimi fazla belli etmemek için konuşmayı sürdürdüm. Bu kahrolası işi yapabilirdim! Mutfak çalışanlarını eğiterek günde birkaç yüz biftek pişirecek, alüminyum folyoyla patates saracak ve yemek yerken sigara içen müşterilere unlu midye çorbası yapacak hale getirebilirdim. Benim için *çocuk oyuncağı* olacaktı! Havadan para kazanacaktım! Ama bunu söylemedim tabii. İyi olmazdı.

İşi kapmak üzereydim. Bunu hissediyordum. Yemeklerin görüntüsünden çok içeriğine önem verdiğimi söyledim. Patronların çoğu böyle şeyler işitmeye bayılır. Böylece burnu havada olmadığımı da sergiliyordum. Üstünde Jackson Pollock'ın şişe resimleri bulunan tabakların ve kesilip biçimlendirilmiş sebzelerle yapılan süslemelerin şefin egosunu tatmin etmekten başka işe yaramadığını, yemeğin lezzetini azalttığını, zaman ve nakit kaybı olduğunu söyledim. "İyi hazırlanmış bir yemekte böyle salakça şeylere ihtiyaç yoktur" dedim. "En iyi malzemeler en iyi biçimde kullanılmışsa, kesinlikle ihtiyaç yoktur." Bir et parçasını kahrolası bir doğumgünü pastası gibi süslemenin ibnelik olduğunu ima edercesine konuşuyordum.

İşler çok iyi gidiyordu... Ta ki tuhaf bir biçimde sarpa sarana kadar. Mekân sahibi birden ciddileşerek bana eğilip En Önemli Soru'yu sordu. Mavi gözleriyle beynimi inceleyerek sorduğu soruyu, ağır aksanı ve o sırada geçen bir kamyonun gürültüsü yüzünden anlayamadım. Birden bocalayarak, soruyu tekrarlamasını istedim. Bu kez pür dikkat dinledim. Adamın sağır olduğumu (ya da daha da kötüsü, aksanını anlayamadığımı) düşünmesini hiç istemiyordum.

"Pardon?" dedim. "Ne dediniz?"

"Hakkımda ne biliyorsun diye sordum" dedi adam, biraz sinirlenerek.

İşte bu zor bir soruydu. Adam şimdiye kadar tamamen işten söz et-

mişti. Nasıl bir yanıt bekliyordu acaba? Müstakbel şefinin "hakkımda ne biliyorsun?" sorusuna nasıl bir cevap vermesini bekliyordu?

Kıçını yalamamı mı istiyordu acaba? "*Tabii*, hakkınızda çok şey duydum! Sizi bilmeyen *var mı ki*? İskoçya'dan gemiyle üçüncü mevkide kahramanca gelip basamakları azimle tırmandığınızı, tuvaletçilikle başlayıp zengin olduğunuzu ve nihayet bu *efsanevi* et lokantasını açtığınızı Amerika'da bilmeyen mi var? Aslında... Aslında hayat hikâyenizi göğsüme dövme yaptırdım! Siz... Siz benim kahramanımsınız! Çocukluğumdan beri *örnek aldığım* kişisiniz!" dememi mi bekliyordu?

Sanmıyordum. İstediği bu olamazdı. Hızlı düşünmeliydim. Ne istiyor olabilirdi? Belki de ciddiyetinden söz etmemi istiyordu o kadar. "Tabii ki sizi tanıyorum! Siz işini ciddiye alan, işçilerini sıkı çalıştıran, onlardan çok şey bekleyen, kariyerinizin başlarında züppe şeflerden çok çekmiş ve artık öyle adamlarla çalışmak istemeyen, rakiplerinizin kırık kafalarına basarak zirveye çıkmış birisiniz..." Bunu mu işitmek istiyordu?

Belki de cesaretimi sınıyordu? "Aslında herkes sefil, Makyevalist, insafsız, korkak; sevimsiz bir piç kurusu olduğunuzu söylüyor... Ama aslında fena bir insana *benzemiyorsunuz*."

Belki de istediği buydu!

İşin gerçeği, o kapıdan içeri girmeden önce o adam hakkında hiçbir şey işitmemiştim. Hiçbir şey. *Zagat*'tan 24 aldığını biliyordum o kadar. Hakkında bildiğim tek şey buydu! Her şey iyi giderken yalan söylemek, yalakalık yapmak bir çuval inciri berbat edebilirdi.

Bu yüzden riske girmeye, gerçeği söylemeye karar verdim.

Gururla (onlara muhtemelen salakça geldiğini sonradan fark edeceğim bir gururla) "Hakkımda ne biliyorsun?" sorusunu cevapladım. Mekân sahibinin gözlerinin içine bakıp, kararlılıkla ve tamamen içtenlikle, kalbimin küt küt atmasına karşın sakin görünerek cevap verdim: "Hemen hemen hiçbir şey!"

Istediği cevap bu değildi.

Bana afallamış yüzlerle baktılar. Gergince gülümsediler. Cesaretimden etkilenmiş olabilirlerdi ama beni işe almayacakları kesindi. Çuvallamıştım.

Onları güldürmüştüm. Hatta eğlendirmiştim. Ama masadaki CV yığınlarını düzelterek görüşmenin sona erdiğini belirtirlerken, galiba biraz fazla eğlendirdiğimi düşündüm. "Karar vermeden önce diğer adaylarla görüşmek istiyoruz" demelerinden birkaç saniye sonra kibarca kapıya götürüldüm.

Blokun yarısını yürüdükten sonra (Ağustos sıcağı ve az önce yaşadıklarım yüzünden ter içinde kalmıştım) hatamın ne olduğunu anladım. O gururlu İskoç'un bana aslında ne sorduğunu fark edince inlemeye, ağlamaya başladım. O et lokantası sahibi (satışlarının yüzde doksanı et yemekleriydi muhtemelen) bana "*Benim* [ing: *me*] hakkımda ne biliyorsun?" diye sormamıştı aslında. Çok başarılı bir et lokantası sahibi için daha makul bir soru sormuştu.

"*ET* [ing: *meat*] HAKKINDA NE BİLİYORSUN?" diye sormuştu.

Bense çılgın, intihara meyilli, salak bir kamikaze pilotu gibi davranmıştım. Soruyu tekrarlamasını istedikten sonra uzun uzun düşünmüş ve gururla "*Hemen hemen hiçbir şey*!" demiştim.

En gurur duyacağım anlarımdan biri değildi bu.

"pino noir" toscana macerası

Uzun ve çoğu başarısız geçen kariyerim boyunca yaşadığım bütün beklenmedik, eğitici, zihin ve beden yıpratıcı, tuhaf "deneyimler" arasında, Tuscany'de New York Restoranları'nın Karanlık Prensi Pino Luongo'yla yaşadığım kısa macera belki de benim için en yorucu olduğu kadar en "aydınlatıcı" olanıydı. *Coco Pazzo*, *Le Madri*, *Sapporo di Mare*, *Il Toscanaccio* gibi işletmelerin sahibi olan Pino, hâlâ piyasadaki en tanınmış işadamlarından biridir. Yanında çalışanlar tarafından kıskanılan, korkulan, tiksinilen ve hayran kalınan bir adamdır.

Önce Pino'nun yanında çalışmanın nasıl bir şey olduğu hakkında genel bir fikir verebilmek için, anlatacağım olayın birkaç hafta ilerisine gideyim. Pino'nun Toscorp adlı şirketinin açtığı restoranının yeni aşçısıydım. Pino'nun, Batı 46. Cadde'deki gösterişli ve klas Paramount Oteli'nin zemin katında yeni açtığı *Coco Pazzo Teatro*'nun önündeki kokteyl bölümünde, üstünde maviyle adım yazılı yepyeni Bragard ceketimle dururken tam bir şef gibi görünüyordum. Vassar'dan tanıdığım bir gazeteci arkadaşım yanında bir sürü çıkık elmacık kemikli mankenle ve şık takımlar giymiş yumuşak görünüşlü genç adamla çıkageldi. Beni görünce çok şaşırdı. Elimi sıkıp "Tony! Pino'nun yanında çalışmaya başladığını bilmiyordum!" dedi. Sonra sesini alçaltarak şaka yollu ekledi: "Demek ki birkaç ay sonra ya kendi lokantanı açacaksın... *ya da biteceksin.*"

İtalyanca'm kötüydü. O zamana kadar İtalyan yemeklerini hep horgörmüştüm. Hatta hayattaki tek arzusu çocukluğu boyunca yediği kırmızı

sos, sarmısak ve Parmesan peyniri gibi şeylerden kurtulup *Fransız* mutfağından yemekler yapmak olan, sonunda kalamar yahnisi yapmaktansa kendi *ailesine ihanet eden* genç bir İtalyan-Amerikalı şef hakkında bir kitap bile yazmıştım. Öyleyse Pino Luongo'nun açtığı en yeni, klas Toscana lokantasında ne işim vardı?

Bilmiyorum.

51. Cadde'deki, son çalıştığım yer iflas edince işsizliğin tadını çıkarmaya başlamıştım. Tozlu evimde oturup bütün gün TV izliyor, arada sırada kalkıp bir iki yere CV fakslıyordum. Bir gün eski bir dostum, Koca Ayak'ın öğrencilerinden olan Rob Ruiz aradı.

"Tony! Ben Elvis! (Koca Ayak ona hep Elvis derdi) *N'aber? Le Madri*'deyim... Şef yardımcısına ihtiyaçları varmış! Çabuk gel!"

"Orası *İtalyan* lokantası" dedim.

"Fark etmez. Sen gel hele. Şefle tanış! Seninle tanışmak istiyor. İnan bana... Burayı *seveceksin*!"

Rob'u severim. Eski kulağı kesiklerdendir. New York'taki her restoranda olup bitenleri bilir. Şehirdeki bütün toptancıları tanır. Onlardan kaliteli malları bedavaya ya da ucuza, hem de başkalarından daha çabuk alır. Pek çok ortak anımız vardır ve hepsi de güzeldir. "Neden olmasın?" dedim. Sonuçta yapacak işim yoktu... Beşte *Rockford Files* dizisinin tekrarlarını, yedide de *Simpsonlar*'ı seyretmek dışında. Temiz giysiler bulmayı başarıp kendime biraz çeki düzen verdikten sonra Chelsea'ye koştum.

Le Madri, kanımca hâlâ Pino'nun en güzel mekânlarından biridir. Pino'nun "Ana yemeklerine", yani gençliğinde yediği, anneler ve nineler tarafından hazırlanan ev yemeklerine olan düşkünlüğüyle, meşhur iş adamı sezileri sayesinde açtığı bir yerdi. Şefi Gianni Scappin açık tenli, cana yakın bir adamdı. Ceketinin bütün düğmelerini iliklemiş, minik mendilini kemik ya da fildişi bir klipsle tutturmuştu. Benimle alt kattaki bürosunda buluştu. Sanırım yanında yardımcı ve satın almacı olarak çalıştırdığı

Rob'un yüksek performansından etkilendiğinden, bana da olumlu bakıyordu. Gianni'nin istekleri mantıklıydı: Haftada altı vardiyaya gelecek, akşam yemeği spesiyalleri ve çorbalar yapacak, Ekvadorlular'ın başında duracak, gereken yerlerde çalışacak ve haftada bir gün sotecilik yapacaktım. Maaş dolgundu. Ayrıca Gianni'den etkilenmiştim. Görüşmemizin sonuna doğru, birkaç hafta sonra açılacak olan *Coco Pazzo Teatro*'da şeflik yapmayı isteyip istemeyeceğimi sordu. "İstemiyorum" dedim. "Fazla meşgulüm."

Böylece Toscana'yla ilgili her şeye dair alacağım hızlandırılmış kurs başlamış oldu.

Birkaç saat önce umutsuz bir halde yatağımda yatıyor, uyumaya devam mı etsem yoksa pizza mı sipariş etsem diye düşünüyordum. Şimdiyse New York'taki en iyi İtalyan restoranlarından birinde şef yardımcısıydım. Ayrıca Pino Luongo'nun Philippe Starck tarafından tasarlanmış ve sahibinin Schrager olduğu, ultra-klas otelinde açacağı ve ünlülerin uğrak yeri olacak restoranında şeflik yapma teklifi almıştım. Başdöndürücü gelişmelerdi bunlar.

Başım sahiden *dönüyordu*. Unutmayın ki İtalyan yemeklerini sevmezdim. Ama *Le Madri*'ye geldiğim o ilk gün buzdolaplarının *bomboş* olduğunu, domates sosu, tavuk suyu, makarna, ekmek gibi şeylerin (*her şeyin*) taze hazırlandığını (domates sosunun taze, tohumları ayıklanmış, kabukları soyulmuş domateslerden yapıldığını) görünce afallamıştım. Aşçılar yeni gelen et, balık ve hayvansal ürünleri anında kapışıyorlardı. Yemeklerin kalitesi mükemmeldi. Siparişler gelmeye başlar başlamaz, kasaba koşmak zorunda kaldım. Adam etleri *siparişe göre* kesiyordu. İki parmağı kesik, kısa boylu bir Ekvadorlu hamurcunun sardığı *garganelli*'ler, kestiği *spaghetti alla chitarra*'lar, açtığı *ravioli* hamurları ve hazırladığı *gnocchi*'ler anında servis yapılmak üzere üst kata götürülüyordu. Mutfaktaki gerçekten zehir gibi Ekvadorlular ekibi, *focaccia* ve ve beyaz domalanlı yağlı piz-

zalar yapıyor, taze çizgili levreklerin içlerini bitkilerle doldurup deniz tuzuyla ovduktan sonra çıtır kıvama gelene dek kızartıyor, Parma salamını kâğıt gibi incecik kesebiliyor, inanılmaz makarnalar pişiriyorlardı. Bütün bunları öyle çeşitli ve iyi hazırlanmış malzemelerle yapıyorlardı ki, hepsine nasıl zaman ayırabildiklerine şaşıyordum.

Daha önce makarna yapmayı *bilmediğimi* anladım. Orada kurutulmuş makarna hamurları fırında hafif pişirildikten sonra *yıkanmadan* ve ılık halde hafif yağlı tavalara atılıyordu. Birkaç dakika sonra da sosları ekleniyordu. Makarnaları siparişe göre kesiyorlardı.

Makarnayı doğru pişiriyorlardı. Yani mesela düdük makarnası taneleri, soslandıktan sonra tabakta *dik* duruyordu. Yan durmuyor ve kâselere doldurulmuyordu.

"Yalnızca sosu değil, *makarnayı da* tatmaları lazım" diye açıkladı Gianni. Doğrusu ilk kez böyle bir fikir duyuyordum. Basit bir *pasta pomodoro* (kırmızı soslu makarna... yani düşünebileceğim en basit yemek) bile bir anda güzel ve heyecan verici bir şeye dönüşmüştü.

Bütün yemekleri sadeydi. Kolay ya da sıradan demiyorum. Demek istediğim, ilk kez yalnızca üç dört malzemeyle (taze ve en iyi kalite oldukları sürece) gerçekten muhteşem yemekler yapılabildiğini görüyordum. Toscana usulü ekmek çorbası, beyaz fasulye salatası, kalamar ızgara, yavru ahtapot, zeytinyağlı ve sarmısaklı enginar, karamelize soğanlı dana ciğeri sotesi gibi ev yemekleri yepyeni ve ilginç gelmeye başlamıştı ansızın. O temiz ve sade düzen benim için yepyeni bir yaklaşımdı. Yakın geçmişimde soslarla ve egzotik malzemelerle yaşadıklarımdan çok farklıydı.

Ayrıca orada kendimi rahat hissediyor sayılırdım. Herhalde Rob da orada çalıştığı için. Olmadık zamanlarda beni telefonla arayıp garip sesler çıkarırdı. Gianni de Pino'nun imparatorluğunda epey çalışmış bir gedikliye benziyordu. Onun kanatları altında kendimi güvende hissediyordum.

Pino'yla birkaç gün sonra tanışacaktım. Soyadı Fransız gibi duran

yeni şef adayıyla tanışmak istiyordu. Akıllılık ederek, dersime çalışmaya karar verdim. Pino'nun yazdığı iki mükemmel kitabı okudum: *A Tuscan in the Kitchen* (çoğunda *Le Madri*'nin açılışından bahsediyordu) ile *Fish Talking*'i (bundaysa çocukluğunun İtalya'sındaki minik yağlı balıkları ve artık gözden düşmüş diğer deniz mahsullerini anlatıyordu). Bu kitapları gerçekten ilgiyle okudum... Özellikle de *Fish Talking*'i. Eski hocam Mitcham gibi, Pino da "çöp balıklarını" seviyordu. Pino hakkında ne denirse densin, adamın yemeğe *taptığı* belliydi. Kitaplarından olduğu kadar lokantalarından da anlaşılıyordu bu. Kitaplarından birinde, Coco Pazzo'daki *antipasti* barında dururken, düzenli müşterilerine ikram ettiği taze ançuvez ve sardalyalar geri çevrildiğinde neredeyse kalp krizi geçirdiğini anlatır. Leziz bulduğu yiyecekleri müşterilerine tattırma çabası hoşuma gitmişti.

O adam için aşçılık yapma fırsatını ele geçirdiğimde ne yapacağımı biliyordum.

Le Madri'de buluştuk. Ona CV'mi verdim. Neyse ki fazla ilgilenmedi. Sanırım Pino iş görüşmelerinde daha çok ilk izlenimlere önem veren biri. Görüşme iyi geçti. Pino'nun Barney mağazasının mahzenindeki *Mad 61* adlı barında yapılacak bir denemeye, marifetlerimi sergilemeye davet edildim. Ona yemek yapabildiğimi göstermek için elimden gelen herşeyi yapacaktım.

Diğer şef adayları ile Toscorp'ta çalışıyor olup yeni restorana menü önerisinde bulunmaya gelenler, her zamanki gibi "Bakın neler pişirebiliyorum" havasındaydılar: Avokadolu (!) kılıçbalığı tartar ve California'ya uyarlanmış Toscana yemekleri gibi, pahalı malzemelerle hazırlanan yiyecekler yapıyorlardı. Bense hep sevdiğim ama en ucuz, yağlı ve sevilmeyen balık türünü seçtim: Mütevazı lüferi. Kızartıp tabağa koydum ve yanına sıcak patatesle sosis salatası, üstüne de biraz dereotu, kırmızı soğan, nane ve fesleğen ekledim. Sonra işimi sağlama almak için Sicilya zeytinli, biberiyeli, sarmısaklı, fesleğenli ve patates püreli kuzu budu ile yengeç, ıstakoz

ve morina *brandade*'li dev bir *raviolone* hazırladım. Pino lüferi görünce gülümsedi. En azından biraz cesur olduğumu anlamıştı.

İşi aldım.

Maaş meselesi hemen çözümlendi. Pino ne kadar istediğimi sordu. Hak ettiğime inandığım meblağın çok daha yükseğini söyledim. Pino beş bin dolar azını önerdi. O teklif bile o zamana (ve şimdiye) kadar aldığım ücretlerden çok, çok daha yüksekti. Pino'nun 59. Cadde'deki bürosundan çıktıktan sonra *Oak Room*'a gidip bir martini içtim. Sesimin titremesi hâlâ geçmemişti. Nihayet karımı aramayı başardığımda, sesim heyecanlı bir genç kızınki gibi çıkmıştı herhalde: "Baba! Bil bakalım *ne oldu*? Dünyada tahmin edemezsin! Bana *evlenme teklif etti*!"

New York Times'ta işi aldığımı belirten bir yazı çıktı. Şirketin tanıtım görevlisiyle tanıştırıldım. Özgeçmişimi yazmam istendi. Böylece Pino'nun dünyasındaki kısa ama unutulmaz maceram başlamış oldu.

Daha sonraki bir görüşmede (yeni menüyü hazırlamak için daha bir sürü toplantı yapmamız gerekecekti), her ne kadar şef olsam da, sansara benzer bir İtalyan olan yardımcımın Toscana mutfağı konusundaki eksikelerimi tamamlayacağı ve tecrübesiyle bana yardımcı olacağı söylendi. Bu bana mantıklı bir fikir gibi geldi. Kendi yamaklarımı (iki tane gerekiyordu) ve aşçılarımı *seçebilecektim* ama elimi çabuk tutsam iyi olurdu, çünkü *Coco Pazzo Teatro* on gün sonra açılıyordu. Bu süre içinde bir menü hazırlamalı, gerekli teçhizatı almalı ve yirmi beş-otuz aşçı bulmalıydık. Bir sürü ünlünün ve medya organlarının katılacağı açılışa kadar her şey hazır olmalıydı.

Hayatımda ekip toplamak için o kadar koşuşturduğumu hatırlamıyorum.

Önce Steven'ı aradım (kendisi daimi yardımcımdır, ondan daha sonra söz edeceğim). Ona heyecanla her şeyi bırakıp gelmesini, çünkü bu kez turnayı gözünden vurduğumuzu söyledim. Kariyerlerimizin en büyük işiydi bu! Hemen gelmeliydi, çünkü adama ihtiyacımız vardı. Onu henüz

bitmemiş restoranda gezdirdim. Fırınların ve tezgâhların nereye konulacağını gösterdim. Mangalın, su ısıtıcısının, hamur ve dondurma makinelerinin, kasap aletlerinin, depoların, büronun... Her şeyin yepyeni ve birinci sınıf olduğuna dikkatini çektim. Birkaç gün içinde tencere, tava, blender, mikser, çatal bıçak ve bir sürü *oyuncak* almamız için bize tam altmış bin papel vereceklerdi! Üstelik bu paraya ağır teçhizatlar dahil değildi. Onlar sipariş edilmişti bile.

Steven her zamanki gibi hızlı ve akıllı davranıp yardımcım oldu. *Akşam Yemeği Kulübü*'nden tanıdığım hoş, yetenekli bir Kolombiyalı-Amerikalı'yı (ona Alfredo diyelim) ikinci yardımcıın yaptım. Artık zamanla yarışıyorduk. *Le Madri*'den Gianni, mutfak şefimi görünce başını sallayıp "O adama tikkat et. Sığtından bıçaklağ seni" diye uyarıda bulundu, bıçak saplama hareketi yaparak.

"Niye ki? Sorunu ne? Sicilyalı mı?" diye sordum gülerek. Gianni'nin Kuzey İtalya'nın her şeyini yeğlediğini biliyordum.

"Dağa da kötü" dedi Gianni. "*Napolili.*"

Etrafımın mavi gözlü kuzeylilerle çevrili olduğunu fark edememiştim henüz. O insanlar İtalyan olmadığım halde beni bile güneyli birine yeğlerlerdi. Kurnaz, kumpasçı, saplantılı, gelip gidenleri ve patronumuzun günlük ruh hallerini dikkatle takip eden o adamlardan bazıları sanki Medici soyundanmış gibi davranıyordu. İşlerinde iyiydiler! Siyasette, o büyük İtalyan işletmesinde sürekli taraf değiştirmekte, iyi olduğumu sandığım her şeyde cidden iyiydiler. Patronu memnun ederken potansiyel rakipleriyle düşmanlarını safdışı etmekte ustaydılar. Yalnızca İtalyan mutfağı konusunda değil, diğer konularda da onlarla aşık atamazdım. Güzel ve egzotik olmasına karşın *hiç bilmediğim* bir ormandaydım.

Gianni'nin bütün söyledikleri doğru çıktı. Keşke onu dinleseydim. Ama Pino bana hep dürüst davrandı. (Düşmanlarını hayal kırıklığına uğrattıysam özür dilerim.) *Daima* etkileyici, açıksözlü, cömert ve dürüst ol-

du. Bana söz verip de yerine getirmediği hiç olmadı. Onu *sevmiştim*. Görsem yüzüne de söylerim. Havalandırma fanları, elektrik hatları, pazarlama ve makarnanın tarihi hakkında her şeyi bilirdi. Çok sayıda restoranında çalışan herkesin adını bilirdi. Restoranlarından birinin mutfağındaki iki dondurucudan birinin kompresörünün bozuk olduğunu bilirdi. Her restoranında yapılan her yemeğin malzemelerini bilirdi. Asla gafil avlanmazdı. Yıllarca salaklarla çalıştıktan sonra, ona saygı duymam normaldi. Daha birkaç yıl önce garsonluk yaparken, İngilizce'yi doğru dürüst konuşamazken, şimdi koca bir imparatorluğun sahibiydi. Gerçi yanında çalışan adamların çoğu paranoyak ve kumpasçıydı. İşyerlerinde korku, ihanet ve dedikodular kol gezerdi. Ama o gergin ortamda çalışmanın baskısı güzeldi. Herkes göze girmeye çalışırdı. Başarıların ödülü muazzam, başarısızlığın cezasıysa tez ve mutlak olurdu.

İlk görevim yalnızca yirmi beş-otuz kadar yetenekli aşçıyı işe almak değil, yemek şefimin işe aldığından *daha fazla* adam getirmekti. Ekibimi kendi adamlarımla (sırtımı dönebileceğim, güvenebileceğim erkek ve kadınlarla) doldurmalıydım. Yoksa mutfak şefi *kendi* adamlarını getirecekti. O adamlarsa bırakın birinin bana bıçakla pusu kurmuş beklediğini söylemeyi, saçımın alev aldığını bile haber vermezlerdi.

Steven'la birlikte bildiğimiz bütün mutfakları *talan ettik*. *Boathouse*'u soyup soğana çevirdik. Bir haftada bütün personelini ayarttık. Çoğunu haber bile vermeden işlerini bırakmaya ikna ettik. Başka şeflerin mutfaklarını yağmaladık. Huzursuz, düşük maaşlı, mutsuz, saf ve hırslı insanlar aradık. Bir sürü telefon görüşmesi ve mülakat yaptık. Verdiğimiz gazete ilanlarını okuyup akın akın gelen insanlarla bazen üç-dört kişi birden görüştük. Ne yazık insan bolluğuna karşın aralarından kaliteli adamlar pek çıkmıyordu. Yüzlerce cahil, tinerci ve deneyimsiz aşçı arasından, iki üç profesyonel aşçı bulmayı başardım. Yemek şefimse daha başarılı olmuştu. *Paglio* ve *Torre de Pisa* gibi mükemmel İtalyan restoranlarından, daha

önce birlikte çalıştığı, cidden işinin ehli, Ekvadorlu makarnacılar, ızgaracılar ve soteciler topluyordu. Adamlarını rüşvetle, ricayla, tatlı sözlerle ve vaatlerle kandırdığımız bir sürü lokantacı bize düşman oluyordu. O aşçılardan çoğunun işimize yaramayacağını biliyorduk tabii. Bu yüzden kırk civarında aşçı toplamaya çalışıyorduk. Böylece ilk birkaç haftada çürükleri eleyince, elimizde yeterli sayıda iyi aşçı kalacaktı. Çılgın ve heyecanlı günlerdi. Karmamızı kötü etkileyecek şeyler yapıyorduk... Ama sonuçta elimize geçen en büyük fırsatı *değerlendirmeliydik.*

Restoranların park alanlarında adam ayartmakla, dumanlı İrlanda barlarında iş başvurusu yapan kişilerle görüşmekle, *Le Madri*'de Gianni'ye yardım etmekle ya da kamyon kamyon gelen teçhizatlarla ilgilenmekle meşgul olmadığım zamanlarda Pino'yla ve Toscorp'un genel müdürüyle buluşuyordum. Genel Müdür ufak tefek, canayakın, yetenekli, akıllı, elli yaşlarında, Marta Pulini adında eski bir kontesti. *Mad 61*'in mutfağında ya da Toscorp'un 59. Cadde'deki bürolarında buluşup menü üstüne konuşuyor, lezzet testi yapıyor ve fiyatlar üstüne tartışıyorduk. İlk başta, *Coco Pazzo Teatro*'nun "eğlenceli" ve "teatral" bir yer olması kararlaştırılmıştı. Menüdeki bütün yemek adları İngilizce yazılacaktı. *Teatro*'nun yemek salonunun ortasına kurulacak fütüristik tezgâhlarda, mutfaktan gelen yemeklerin "rötuşları" yapılacaktı. Tekrar ısıtılacak, biçimlendirilecek ya da gerekirse kılçıkları ayıklanacaktı. Sonra da özel kostümlü ve iyi eğitimli garsonlar tarafından hemen servis yapılacaktı.

Her hafta (*Coco*'nun açılışından sonra da) Toscorp'un konferans salonunda bir şefler toplantısı yapılıyordu. Toplantıya gecikmişsem, İtalyanca konuşanlar içeri girdiğimde birden İngilizce'ye geçiyordu. *Coco*'nun açılışına birkaç gün kalmışken, bir toplantı sırasında (herhalde De Bragga'nın mı yoksa Master Purveyors'ın mı daha iyi antrikot sattığına karar vermeye ya da fiyatlarda indirim yaptırmak için ortak bir zeytinyağı markasında uzlaşmaya çalışıyorduk -bunu asla başaramadık-) Pino birden ba-

şını kapı aralığından içeri uzatıp meşum bir şekilde "Anthony, bir dakika gelir misin?" dedi.

Salondaki herkes derin derin iç geçirdi. Diğer şeflerin alınları ter içinde kalmıştı. Büyük liderin odasında onunla beklenmedik bir görüşme yapmaktan kılpayı kurtulmuşlardı. Şaşkınlıkla ayağa kalkıp Pino'yla görüşmek üzere dışarı çıktım.

Beni bürosuna götürdü, kapıyı kapadı, konforlu görünen kanapesine oturdu, bacak bacak üstüne attı.

"Anthony... *Düşmanların* var mı?" diye sordu.

"Ha?" dedim salakça. Neden söz ettiğini anlamamıştım.

"Biri aradı" dedi ağır ağır. "Seni... Seni sevmeyen biri... *Times*'daki haberi görmüş... Başkalarının şef yardımcılarını mı *çalıyorsun*?"

"Ben... Ben... Hayır!... Bilmiyorum." Sesim dehşetten cırlak çıkmıştı.

"Beni arayan adam... Şef yardımcılarını çaldığını söyledi. Ayrıca... Esrarkeş olduğunu da söyledi." Düşünceli bir edaya büründü. "Senden bu kadar nefret eden kişi *kim* olabilir?"

Paniğe kapılmıştım. Şef yardımcıları çaldığımı inkâr ettim. Oysa yalnızca bunu yapmakla kalmayıp, bulabildiğim bütün kahrolası aşçıları ve bulaşıkçıları da çalıyordum tabii. Çok sonraları bir şey hatırlayacaktım. Yaptığım adam toplama görüşmelerinden birinde, garson adayı bir kız, erkek arkadaşının bildiğim bir restoranda şef yardımcılığı yaptığını söylemişti. Oradaki şefi hiç sevmezdim. Bu yüzden kıza erkek arkadaşının beni aramasını söylemiş olabilirim. Erkek arkadaşı arayıp temsilcimle (Steven'la) nahoş bir konuşma yapmış olabilir. Üstelik yine daha sonra, o adamın, kendisine duyduğumuz ilgiyi kullanarak şefine baskı uygulayıp, maaşına hatırı sayılır bir zam yaptırdığını öğrendim. Ama o sırada Pino'nun loş özel bürosunda düşünebildiğim tek şey, hayatımın fırsatını kaçırmakta olduğumdu... Hem de daha başlamadan.

Tamamen afallamış olmama karşın, Pino'ya artık uyuşturucu sorunum olmadığını, bu konuda kesinlikle başını ağrıtmayacağımı söylemeyi başardım. Yalan da değildi. Pino elini sallayarak beni susturduktan sonra, *kimin* telefon numarasını bulup onu arayarak beni kötüleyip büyük fırsatımı baltalamak isteyecek kadar benden nefret edebileceğinde odaklandı. Aklıma kimse gelmiyordu.

Pino birden *samimi* bir biçimde gülümsedi. Memnun görünüyordu.

"Biliyor musun Anthony" dedi. "Benim bir sürü düşmanım var. Bazen düşman sahibi olmak *iyidir*... Kim olduklarını bilmesen bile. *Önemli* biri olduğun anlamına gelir. Demek ki sen de önemli birisin... Düşman sahibi olacak kadar önemli biri." Sırtımı sıvazlayarak beni kapıya kadar geçirdi. Perişan ama sevinçli bir haldeydim.

Coco Pazzo Teatro'da çalıştığım ilk birkaç haftada beş kilo kaybettim. Oysa işe girdiğimde kaybedecek fazla bir kilom yoktu. Tersine, zaten kaburgalarım sayılıyordu. Teatro'da iki hafta boyunca bir mutfaktan diğerine koşturup durunca (çalı yangınlarını söndürmeye çalışan hiperaktif bir park bekçisi gibi), son on yılımı bir kaplan kafesinde asit kullanmakla geçirmiş gibi görünmeye başlamıştım. Uğraşmam, görev vermem ve kovup yerine adam bulmam gereken yirmi beş aşçı, üstüne bulaşıkçılar, kapıcılar, spesiyalistler, makarnacılar, müdürler, müdür yardımcıları, garsonlar, çıraklar ve daha bir sürü kişi vardı. *New York Times* muhabiri bir kere gelmişti. Kapıya onu tanıyan birini koymuştuk, bir daha gelirse haberimiz olsun diye. Bütün gün orada bekliyordu. Ünlüler, Pino ve dostları da günün her saati gelebiliyorlardı. Aşçılar iş çıktığında çağrılıyordu. Vardiya sistemi yoktu. Sırf ekibi idare etmek bile başlı başına bir işti. İkinci yardımcım Alfredo kafayı yeme raddesine gelmişti bile.

Ekvadorlu aşçılardan yakınıyordu. "Bana *saygı göstermiyorlar*!" diyordu. "Söyle onlara! İstersem onları *kovabileceğimi* söyle!" Yardımcımın böyle biri olmasını *istemiyordum*. Aşçılar ona saygı duymuyorlarsa, onlara

kendilerini işten atabileceğini söylemem işe yaramazdı. Aramızda yalnızca Alfredo'nun koca bir aşçı kepi takması (hele kısacık boyuyla iyice komik görünüyordu) ve gururlu bir Kolombiyalı olması durumu iyice kötüleştiriyordu. Ekvadorlular ondan nefret ediyor, her fırsatta aşağılıyorlardı. Sonunda ortalıkta şef yardımcılığından bıktığını, aşçı olmak istediğini söylemeye başlayınca onu işten çıkarmak zorunda kaldım. Ama yağcı genel müdüre gidip yalvararak işini geri istedi. Bu ihaneti karşısında afallamıştım. Onu istemeyerek de olsa işe geri almak zorunda kaldım, sonunda ölmemde katkısı bulunacak zehirli bir hap yuttuğumu bile bile. O iyi bir arkadaşım ve iyi bir aşçıydı ama bir daha asla işe almadım. Aşırı baskının bizi ne hale soktuğunu görmüştüm.

Restoran güzel bir yerdi. Hemen sağda Randy Gerber'ın Viski Barı vardı. Yemek salonundaki bir yan kapıdan Paramount'un bilim kurgu tarzı dış lobisine çıkılabiliyordu. Morandi taklidi tablolar asılı duvarlar sıcak renklerdeydi. Döşemeyse sarımtırak ahşap parkeydi. Garsonlar Vatikan muhafızları gibi giyiniyordu. Ama o geçici krallığımın en ilginç yönü, Paramount Oteli'nin derinliklerindeki, alt kat mutfağımızın yanından geçen labirentimsi servis koridorlarıydı. O koridorlardaki otele ait çamaşır arabalarının, kirli kilimlerin ve servis arabalarının arasından geçilip, serin ve nemli hava takip edildiğinde, şaşırtıcı bir yere varılıyordu: Billy Rose'un yıllardır kapalı olan efsanevi New York gece kulübü *Diamond Horseshoe*'ya. Orası Luxor Tapınağı gibi devasa bir yerdi. Resimlerle bezeli kubbeli tavanından hâlâ Rönesans tarzı avizeler sarkıyordu. Billy Rose'un meşhur kız grubunun dans ettiği, kenarları sahte elmaslarla bezeli sahne hâlâ sapasağlam duruyordu. Nal biçimli bar ise artık yoktu. Döşeme tahtaları sökülmüştü. Mağaraya benzeyen o dev mekânın kenarlarında, bir zamanlar Legs Diamond'ın, Damon Runyon'un, Arnold Rothstein'in, gangsterlerin, dansçı kızların, fahişelerin ve ünlülerin (eski Broadway'in Winchell döneminin bütün tanınmış simalarının) gelip içinde oturduğu,

selamlaştığı, anlaşmalar yaptığı, bahisler oynadığı, dönemin meşhur şarkıcılarını dinlediği ve her türlü sefahate daldığı kabinlerin kalıntıları duruyordu. Oranın büyüklüğü ve içeri bir duvardaki delikten girilmesi, insanda eski Troya şehrini ilk keşfeden kişiymiş hissi uyandırıyordu.

Üst kattaki gerçek dünyadaysa işler hızla tatsızlaşmaktaydı.

Şunu söylemeliyim ki, o işi yapabilecek kapasitede biri *değildim*. Denizde fazla açılmıştım. Her an bir fırtına kopabilirdi. Bir gün Doğu Yakası'ndaki bir şefler komitesi toplantısından döndüğümde, menünün tekrar tamamen İtalyanca'ya çevrilmiş olduğunu gördüm! Bilgisayardaki listeler de aynı biçimde değiştirilmişti. Bu yüzden o gece İtalyanca yemek adlarını okuyup kafamda İngilizce'ye çevirdikten sonra Ekvadorlu ekibime İspanyolca söylemek gibi zor bir duruma düştüm. Bazı hafıza oyunları icat etmek zorunda kaldım. Mesela "Kalkan için lambada yapmak istiyorum" cümlesini ezberliyordum. Böylece kalkanın İtalyanca'sının *lambatini* olduğunu hatırlıyordum. "Ciğerini fortladığımın" diye düşündüğümdeyse, *fegato*'nun ciğer demek olduğu geliyordu aklıma.

Haftada yedi gün, günde on yedi saat çalışıyordum. Etrafım Pino'nun yanında yıllarca çalışmış ve ona ölümüne bağlı adamlarla çevriliydi. Öyle hırslıydılar ve başarısızlıktan öyle korkuyorlardı ki, yere çatal düşürseniz boğazınızı kesmek isterlerdi. Genel müdür iri yarı, sarışın, aşırı titiz kuzeyli bir İtalyan'dı. Garsonların ödünü koparan, onlara sürekli "gülümsemelerini" ve "eğlenmelerini" söylerken içinden onları kovma planları yapan, samimiyetsiz, iki yüzlü, sahte gülümsemeli biriydi. Beni her gün Viski Barı'na davet ediyordu, güya stratejimiz üstüne tartışmak için. Bana bir içki ısmarlıyor, sonra da müthiş bir "ekip" olduğumuzu, "birlikte diğerlerine karşı" çalışacağımızı söyleyip duruyordu. Bir yandan da arkamdan konuşup, cahil ayyaşın teki olduğumu söylüyordu mutlaka. Sanırım o görüşmelerin bir nedeni de, canının fena halde içki çekmesiydi.

Kısa süre sonra işimle başa çıkamaz hale geldim. Ne yapacağımı bil-

miyordum. Bitkindim, Kafam karışıktı. Hissizleşmiştim. Hep yapılması gereken bir şeyler vardı ve hiçbiri hoş değildi. Bunlar yetmezmiş gibi, maliyet düşürme programlarının uygulanmasıyla birlikte ekibimdeki adamları işten çıkarmaya başlayınca, onların işlerini de üstlenmek zorunda kaldım. Zavallı Steven'la ben, daha birkaç hafta önce büyük vaatlerle dolgun maaşlı işlerinden ayırdığımız insanları kovuyorduk. O kadar çok insanı kovuyorduk ki, genellikle Steven yan odada birini kovarken ben de bir başkasının hayatını karartmakla meşgul oluyordum. Sonra her kovma icraatını, her olayı ve her kazayı gerçekten sevimsiz biri olan insan kaynakları müdürüne uygun biçimde rapor etmek zorundaydık. New Age tutkunu olan o kadın, hayalleri çalışarak gerçekleştirmekten, çalışmaktan haz almaktan, uygun kişileri işe almaktan ve onları yormamaktan söz eder dururdu... Oysa asıl önemli işleri yapan adamlarımızın canları çıkana dek çalıştırılan ve yetersiz beslenen (her gün onar dakikalık öğle ve akşam yemeklerinde tavuk budu, düdük makarnası ve salata yemek zorundaydılar) düşük maaşlı, kaçak Ekvadorlular olduğunu pekâlâ *biliyordu*. O beyinsiz, iki yüzlü salağın saçmalıklarını dinledikçe, sanki Kissinger gibi biri olan Pino'nun yanında değil de Ben ve Jerry'yle çalışıyormuşuz gibi konuştuğunu duydukça, o bön suratına bir biber değirmeniyle vurasım geliyordu.

Sonlara doğru Steven'la Alfredo (onların da ipi çekilmek üzereydi) beni civardaki bir bara, *Scruffy Duffy's*'e konuşmaya çağırdılar.

"İşini bitirecekler dostum" dediler. "*Bir şeyler* yapmalısın. Böyle giderse kovulacaksın!"

Artık kılımı kıpırdatacak halim yoktu.

"*Biliyorum* arkadaşlar, inanın *biliyorum*. Ama elimden ancak bu kadarı geliyor. Var gücümle çalışıyorum. Eninde sonunda kovulacağımı *biliyorum*. Ama bu olduğunda, şimdi yaptıklarımdan fazlasını yapamam. Üzgünüm."

Mad 61, güya Pino ile *Barney's*'in sahipleri Pressman'ler arasındaki

bir sidik yarışı yüzünden ansızın ve beklenmedik bir biçimde kapandığında, işimin bittiğini anladım. Gerçekten merak ettiğimden değil, akademik bir egzersiz yapmak için, kertenkelemsi genel müdürle yemek şefime, elliden fazla adamı kovduğumuza göre burada ne olacağını düşündüklerini sordum. Cevabı *biliyordum* elbette ama bana yalan söyleyip söylemeyeceklerini görmek istiyordum. Beni hayal kırıklığına uğratmadılar.

Bir gece kalabalık bir grup halinde içmeye gittik. Yanımdaki sekiz kişi, bilmediğim bir şeyi biliyorlardı: Şeflikten vazgeçip o iğrenç ve sadist cücenin, yani yemek şefimin emrinde çalışmamın isteneceğini. (Sürekli Ekvadorlular'ın omuzlarına *vurduğunu* fark etmiştim. Adamlar işi şakaya mı vursunlar bilemiyorlardı. Onlara, karşılık verdikleri her darbe için beş dolar vaat ettim hemen.)

Ertesi gece, vardiyanın sonunda genel müdür elinde bir martiniyle barda beni bekliyordu. Biletimin kesildiğini anladım. Lafı kibarca dönüp dolaştırmaya, atamalardan söz etmeye, performansımı samimiyetsizce övmeye başladı. Hemen lafını kesip sadede gelmesini söyledim. O gün başparmağımı kesmiştim. Yara bandı ve üç kat sargıya rağmen kanaması durmuyordu bir türlü. Genel müdür konuşurken pantolonuma ve yere kan damlıyordu.

"Sadede gel. Ne yapmam gerektiğini söyle" dedim. "Kovuldum mu?"

"Hayır, hayır... Tabii ki hayır" dedi, bembeyaz dişleriyle sırıtarak. "Kalmanı istiyoruz... Şef yardımcısı olarak." Teklifini reddettim, pılımı pırtımı topladım ve hemen eve gittim. Üç buçuk gün deliksiz uyudum.

Coco Pazzo Teatro'da yaşadıklarımı pek özlemiyorum. Yemeklerini özlüyorum: Balsam sirkesiyle yumuşatılmış şekerli ve hafif naneli çileklerini, Patti Jackson'ın muhteşem karpuz parfesini, inanılmaz *focaccia*'sını, *robiola* peyniri ve beyaz domalanla hazırladığı pizzasını, deniz tuzu ve zeytinyağıyla servis yapılan *carta di musica* ekmeğini, el yapımı makarnasıyla taze domates sosunu.

Pino hakkında da iyi şeyler düşünüyorum. Onunla ve diğer şefleriyle oturup yiyecek tattığımız zamanları hatırlıyorum... Tattıktan sonra elimizdeki parçayı yanımızdakine verirdik. Pino'nun Amerika'daki ilk yıllarına, çektiği çilelere ve tattığı hazlara dair anlattıklarını özlüyorum. Yemek sevgisini, küçükken İtalya'da yediğini söylediği şeyleri (kalamar, ahtapot, uskumru, sardalya) hatırlıyorum. O dünyası şimdikinden (şık takımlardan, cep telefonlarından, özel şoförlü arabalardan, uşaklardan ve yalakalardan) öyle uzak ve farklıydı ki. Pino'nun yanında çalışmış bazı şeflerin söylediği şeylere karşın (ki çoğu doğrudur muhtemelen), ona çok şey borçluyum. Bana İtalyan mutfağını sevmeyi öğretti. Biraz tanıttı. Bana gerçekten makarna yapabilmeyi, yalnızca üç-dört kaliteli malzemeyle saf, soylu ve doğal bir yemek hazırlayabilmeyi öğretti. Ayrıca sırtımı daha iyi kollamayı ve elime geçen fırsatları en iyi biçimde değerlendirmeyi öğretti. Onun yanında çalışırken öğrendiğim tarifler ve teknikler hâlâ işime yarıyor.

Ayrıca ona (ve eski mutfak şefime) bir konuda daha minnettarım: *Coco Pazzo Teatro*'yla *Le Madri*'de geçirdiğim kısa süre boyunca bir sürü telefon numarası topladım. Bunların bir kısmı gerçekten çok yetenekli Ekvadorlular'a aitti.

Bir sonraki işimde, Pino'nun en iyi aşçılarını ayarttım. Onlar, iş ve özel hayatımda hâlâ yakın arkadaşım.

TATLI

sıradan bir günüm

Koca Ayak'tan aldığım eğitim sayesinde her sabah altıya beş kala uyanıyorum. Hava hâlâ karanlık. Karanlıkta bir süre yatakta yatıp sigara içiyor, günün spesiyallerini ve işlerini tasarlıyorum. Bugün günlerden Cuma. Yani hafta sonu siparişlerimiz gelecek: Yirmi beş kasa, salata için karışık yeşillik, on sekiz kasa patates, dört kuzu bacağı, iki kasa dana antrikot, yüzlerce kilo et, kemik, sebze, deniz mahsulü, baharat ve süt ürünleri. Neyin hangi zamanda geleceğini az çok bildiğimden, yapılacak işleri sıraya koyuyorum.

Dişlerimi fırçalarken, duş yaparken, ilk iki aspirinimi yutarken, daha önce gelmiş malzemeleri nerelerde, hangi spesiyallerde kullanacağımı ve ne sipariş edeceğimi planlıyorum. Kahve öğütücünün sesini işitince Nancy'nin uyandığını anlıyorum. Yani iki dakikalığına medeni bir insan gibi davranmadan önce, yemekler üstüne düşünmek için yalnızca birkaç dakikam kaldı.

Karımla birlikte yerel haberleri ve hava durumunu izliyorum. Profesyonel nedenler yüzünden başlıca spor olaylarına, trafiğin durumuna ve en önemlisi hafta sonu hava durumu tahminlerine dikkat ederim. Hava iyi olacaksa ve büyük bir maç yoksa, o gece çok müşteri gelecek demektir. Eve geceyarısından önce dönemeyeceğim demektir. Televizyon izleyip Nancy'yi dinlerken, kafamda spesiyallerin ince ayarlarını yapmaya başlıyorum: Izgaracım karmaşık ya da fazla tava kullanımı gerektiren spesiyal-

lerle uğraşamayacak kadar meşgul olacağından, hızla ve kolayca yapılacak, ayrıca köylü hafta sonu kalabalığı tarafından sevilen sade bir şeyler bulmam gerekecek. Bu gece ve Cumartesi gecesi restoranıma yemek yemeye gelecek olan insanlar, hafta içi müşterilerimden farklı olacak. Bunu göz önünde bulundurmam şart. Mesela *foie gras* doldurulmuş yaban tavşanı, iyi bir hafta sonu spesiyali değildir. Halkın çoğunun adını bilmediği balıklar da satmaz. Hafta sonları karides, ıstakoz, *t-bone* biftek, yengeç, ton ve kılıç balığı gibi popüler yiyecekler satılır. Neyse ki o gün biraz *hamachi* ton balığı gelecek. Millet buna bayılır.

Broadway'de bir taksiye binerken, balık spesiyali olarak kızarmış patatesli ve kuşkonmazlı ızgara ton *livornaise*'i düşünüyorum. Izgaracım çok yoğun olsa da, önceden kızartılmış pateslerle beyazlatılmış kuşkonmazları tavada ısıtıp servise hazırlayabilir. Ton balığını da ızgarada ısıtıverir. Sosu da ısıttı mı, yemek hazır demektir. Böylece balık spesiyali sorunu hallolur. Aperatif spesiyali baharatlı sosis, pırasa, domates ve beyaz şarapla pişirilmiş istiridye olacaktır. Tek bir tavayla yapılabilecek mucizevi bir yemektir bu. Yiyecek sorumlum, salataları, *rillette*'leri, *ravioli*'leri, *confit de canard*'ları tabaklara yerleştirirken arkadaki bir ocakta tarak spesiyali kendi halinde pişecek. Et spesiyali ise bir sorun. Geçen haftanın spesiyali her zaman popüler olan *t-bone* biftek olduğundan, bu hafta başka bir şey bulmam gerekiyor. Yoksa iki hafta peş peşe *t-bone* spesiyali çıkarmakla, restoranın Fransız imajını tehlikeye atmış olurum. Ayrıca et pahalıdır. İri et dilimleri bulunan tabaklar bana yüzde elli daha pahalıya mal oluyor. Izgaracım ton balığıyla uğraşacağından, et spesiyalini sotecinin yapması gerekiyor. Bu gece sotecilik yapacak olan yardımcımın işi başından aşkın olacak. Her an alabileceği *moules marinieres*, karamelize elmalı *boudin noir*, kuzu güveci (havuç, soğan cücüğü, *niçoise* zeytin, kızarmış sarmısak, küp domates, bakla ve çeşitli kıyılmış otlar gibi bir sürü garnitürle birlikte), *filet au poivre*, dana ciğeri persillé, *cassoulet toulousaine*, ayvalı ve *miel* soslu *mag-*

ret de moulard, nedense çok popüler olan *mignon de porc* ve *pieds du cuchon* siparişlerinin yanı sıra, bir de gecenin spesiyaliyle uğraşmak zorunda kalacak (her ne olacaksa).

Bir seçim yapmak zorundayım: Hem geyik bacağı hem de sülün gelecek. Sülünü seçiyorum. Kızartma yapılacağına göre, önceden kızartılabilir. Böylece yardımcıma yalnızca kemiklerini ayıkladıktan sonra eti fırına atmak ve garnitürlerle sosu ısıtmak kalır. Kolay bir spesiyal. En azından o sorun çıkarmayacak.

Les Halles'e vardığımda, iş günümün planı az çok netleşmiş oluyor.

Her zamanki gibi ilk gelen benim (gerçi bazen pasta şefim erken gelerek beni şaşırtır). Restoran karanlık. Barın arkasında, gece kapıcısının açık bıraktığı stereo sette bangır bangır salsa müziği çalıyor. Rezervasyon defterine bakınca, bu gece için sekiz masanın ayırtıldığını görüyorum. Sonra dün gecenin rakamlarını kontrol ediyorum (şef garsonum rezervasyon ve siparişleri kaydetmiş). Dün gece tam 280 tabak yemek satmışız. İyi bir rakam. Ne kadar *steak-frite* satarsam bu rakamı o kadar arttıracak. Müdürün defterini karıştırıyorum. Gece müdürü bu deftere gündüz yöneticileri için notlar yazar: Müşteri şikâyetleri, onarım ihtiyaçları, işçilerin kötü davranışları, önemli telefon görüşmeleri gibi şeyler. Defterden okuduğum kadarıyla, restoranın kapanış saatine (yani geceyarısına) üç dakika kala beş müşterinin gelip beş *côtes du boeuf* ısmarlamaları üzerine (pişme süresi kırk beş dakikadır) ızgaracım garsonlardan birine "ibne" deyip yumruğunu kesme tahtasına "tehditkâr bir şekilde" vurmuş. Yandaki şarküteriden bir plastik bardak dolusu tatsız kahve aldıktan sonra mutfağa geçiyorum. Gece işçisinin mutfağı tertemiz yaptığını görüyorum. Jaime merdivenden bana sırıtıyor. Islak masa örtüleriyle dolu bir çuvalı sürükleyerek indirirken "*Hola* şef" diyor. Yüzü gözü kir içinde. Kirli, yiyecek artıkları bulaşmış mutfak kilimlerini taşımaktan ve sokağa yüzlerce kilo çöp çıkarmaktan, beyaz giysileri neredeyse kapkara olmuş. Peşinden aşağı ine-

rek, zemini hâlâ ıslak mahzenden geçip büroma giriyor, masama geçiyor, günün onuncu sigarasını yakıyor ve çekmecemde et envanteri / sipariş formu aramaya başlıyorum. Her şeyden önce, elimde ne kadar kesilmiş ve işlenmiş et bulunduğunu öğrenmeliyim. Et stokum azalmışsa, kasabı erkenden aramam gerekiyor. Bu gecelik idare edecek kadar varsa bile, yarının siparişini vermeliyim. *Les Halles*'in kasabı çok yoğundur. Yalnızca Park Avenue'daki restoranımıza değil, DC, Miami ve Tokyo şubelerimize de çalışır.

Ayakkabılarımı çıkarıp kareli pantolonumu, şef ceketimi, sabolarımı ve önlüğümü giyiyorum. Bıçak kutumu buluyor, içine bir sürü temiz havlu sıkıştırıyor, ceket cebime yanlamasına bir kalem koyuyor (eğilirken düşmesin diye) ve masamdan anahtarlar alarak kuru yiyecek deposunun, koridorların, pasta kilerinin ve dondurucuların kilitlerini açıyorum. Etlerin kesildiği soğutuculu kasap odasının plastik perdelerini açıyorum. Tezgâhın üstünden kasap yardımcısının kasetçalarını alıyorum. Bıçakları, havluları, teybi, not defterlerini ve anahtarları taşıyarak, merdiveni çıkıp mutfağa dönüyorum.

70'lerin ortalarının punk klasiklerinden oluşma iyi bir kaset koleksiyonum var: Dead Boys, Richard Hell & the Voidoids, Heartbreakers, Ramones, Television vb. Meksikalı ızgaracım da bunları severek dinler (Rob Zombie, Marilyn Manson, Rage Against the Machine filan dinleyen genç bir metalci olduğundan, müzik zevkimden rahatsızlık duymaz). Sote tezgâhının dolabını boşaltırken o geliyor. Mükemmel bir vücudu ve halkalı bir kaşı olan Carlos, kendini çorba ustası olarak görür. Bana ilk sorduğu şey, levrek kemiği gelip gelmeyeceği oluyor. Başımla evetliyorum. Carlos, Ricard ya da Pernod katabileceği bütün çorbalara bayılır. Özellikle bugünün çorbası olan kırmızı biber ve sarmısakla hazırlanmış mayonezli balık çorbası en sevdiklerinden biridir. Biraz sonra yiyecek sorumlusu adamım Ömer geliyor. Ömer'in pazusunda kalın bir dikenli tel dövmesi vardır. Onu Queens'te oturan diğerleri takip ediyor: *Vato Loco*'ya bayılan

yamak Segundo, bulaşıkçı Ramón ve pasta şefi Janine. En son gelen kişi genel müdür Camelia oluyor (işe yürüyerek gelir). Birbirimize "*Bonjour*!" ve "*Comment ça va*?" diyoruz.

Birazdan hepimiz işe koyuluyoruz: Carlos et suyu için kemik haşlarken ben sos ısıtıp *pavée*, fileminyon, *porc mignon*, ördek göğsü ve ciğer dilimliyorum. On ikiden önce etleri kesip biberlemem, dana ciğerlerini soyup kesmem, kuru fasulye için çeşitli etleri hazırlamam ve elmaları karamelize etmem, küçük havuçları beyazlatmam, peynir rendelemem ve soğanlları kavurmam, soğan çorbası, deniz tuzu, ezilmiş biber, ekmek kırıntısı ve yağ stoklarını yenilemem gerekiyor. Elimdekilerle bir makarna spesiyal, Carlos için *livornaise* sosu, sülün için sos ve en sinir bozucusu kocaman bir tencere patatesli soğanlı kuzu güveci hazırlamam gerekecek, ki sabahın çoğunu bu işe harcamak zorunda kalacağım. Bu arada Camelia'ya bilgisayara girmesi ve fiyatları belirlemesi için spesiyal listesi yazmam gerekiyor (tam dokuz buçukta interkomdan, ağır Fransız aksanıyla listeyi soracak).

Sipariş getiren adamlar imza için beni rahatsız edip duruyor. Gelen malları yeterince inceleyecek zamanım yok. Kapıdan giren her balığı, her sebzeyi teker teker kontrol etmek istesem de bunu yapamam. Zamanım yetmez. Neyse ki toptancılar dengesiz, tehlikeli, küfürbaz bir piç kurusu olduğumun farkındalar. Gönderdikleri malları beğenmezsem telefon edip "Çabuk şu boktan şeyleri alın!" diye bağıracağını biliyorlar. Genelde birinci sınıf mallar alırım. Beni mutlu etmek toptancılarımın işine gelir. Ama bugünkü bazı mallar tuhaf bir biçimde gecikti. Mutfak saatine kaygıyla bakıyorum. Fazla zamanım kalmadı. On bir buçukta günün spesiyallerini yemek salonu ekibine tattırmam ve ayrıntılarıyla tanıtmam gerekiyor, sülünden "bir çeşit tavuk" diye söz etmelerini önlemek için.

Kasap geliyor. Gece giysileriyle uyumuş gibi bir hali var. Peşinden koşarak aşağı iniyorum, sipariş ettiğim etleri almak için. Aşağıda plastiğe

sarılı *côte du bouef*, antrikot, *rumpsteak*, kuzu budu, *merguez*, *saucisson de Toulouse*, *rosette*, domuz işkembesi, *onglet*, kıyma, beykın ve sarmısakla çeşnilendirilmiş domuz antrikotu, pate, *rillette*, *galantine* ve tavuk dolu süt kasaları var. İrsaliyeli faturayı imzaladıktan sonra malları iterek bir köşede topluyorum, Segundo'nun gelip oradan alması için. Sonra bizzat ihtiyaç duyacağım şeyleri alıp yukarı taşımaya başlıyorum (iniş çıkışları en aza indirmek için olabildiğince çok şey almaya dikkat ediyorum). Bu öğle ve gece işlerin çok yoğun olacağını hissediyorum. Bu yüzden hazırlıklı olmam gerek, aşağıya malzeme almak için ne kadar az inmem gerekirse zamandan o kadar kazanırım. Kasalarıma domuz eti, ciğer, pavée, *filet*, ördek göğsü, bir torba bakla ve sos için çeşitli otlar ile sirke yüklüyorum. İhtiyaç duyduğum diğer şeyleriyse (mesela sos malzemeleri ve rendelenecek peynirler) bulaşıkçı Ramón'un taşımasını istiyorum. Bunlar kolayca tanıyabileceği şeyler olmalı.

Sote tezgâhımda yalnızca altı gözlü bir Garland fırınım var. Yanındaki fırındaysa bütün gün ve gece boyunca soslar, soğan çorbası ve et suyu (dana, tavuk, kuzu ve domuz) pişecek. Fırınımın gözlerinden birinde de Ömer'in *ravioli* haşlaması için bir tencere dolusu sıcak su durması gerektiğinden, bana yalnızca beş göz kalacak. Ömer sağ ön taraftaki bir başka gözü de hindiba salatalarına domuz pastırması sotelemek, *onglet* salatalarına et parçaları haşlamak, *confit de canard* tabağına kaz yağında patates kızartmak ve midye tava hazırlamak için kullanacak. Yani bir sürü yemeği hazırlamak için muhtemelen yalnızca dört fırın gözüm olacak (ki bu yemeklerden herhangi biri iki gözü birden kullanmamı gerektirebilir). Birazdan yanımda hemen ısıtılmayı bekleyen sote tavaları birikecek. Diyelim ki bir masadan iki *marget de moulard*, bir *porc mignon*, bir *cassoulet*, bir *boudin noir* ve bir makarna siparişi geldi. Bu durumda sırf o masa için tam *dokuz* sote tavası kullanmak gerekir.

Kasetçalarda Dead Boys'un "Sonic Reducer"ı çalarken kaz sosu ha-

zırlıyorum. Kaynar hamur suyunun buharında çikolata eriten Janine'e yer açmak için yana kayıyorum. Janine ayak altında dolaşmadığı için sevdiğim biri. Eskiden Queens'te garsonluk yapardı. Okulunu yeni bitirmiş olmasına karşın sert bir kız. Restoranda çalışmaya başlamamdan önce, azgın bir Fransız şef yardımcısıyla, her zamanki gibi kadın canlısı olan Meksikalılar'la ve ona kafayı takmış bir müdürle başa çıkmayı başarmış biri. Şimdiye kadar hiç hastayım diye gelmemezlik etmemiş ve işe geç kalmamıştır. İşini de gayet iyi öğreniyor. Cumartesiler'i kendi malzemelerini bizzat kontrol eder. Meyve gibi yapışkan ve tatlı şeylerden nefret ettiğimden, bunu yapması işimi çok kolaylaştırıyor. Dediğim gibi, faal mutfaklarda çalışan sert kadınlara hayranımdır. Bu kitapta biraz sözünü ettiğim o küçük, cehennemsi soyunma odalarımızdaki bir sürü salaklığa katlanmak zorundadırlar. Böyle bir yüksek testosteron dünyasında başarılı olabilen kadınlar enderdir. Janine iyi gidiyor. Kahvenin yanında bedava verdiğimiz *madeleine*'lerin kaydını tuttuğunu iddia ederek bütün yemek salonu ekibini kendine düşman etmeyi başardı şimdiden. İşinden memnunum, genelde pastacıları sevmememe karşın.

Yanımda duran yiyecek sorumlusu Ömer otomatiğe bağlamış. Dönüp ne yaptığına bakmama gerek yok, çünkü biliyorum: Sürahi dolduruyor, salata sosu hazırlıyor, *confit* yapmak için kaz ayaklarını deniz tuzuyla ovuyor, *cassoulet* için kısık ateşte domuz eti pişiriyor, *ravioli de royan* için mantarlı krema yapıyor. Genelde ondan sorun çıkmaz. Pernod kokusu aldığımdan, Carlos'un da ne yaptığını biliyorum: Balık çorbası.

Segundo alt kattaki sevkıyat rampasından mal taşıyor. Birkaç dakikada bir çalan zilden, birkaç ton malın daha geldiğini anlıyorum. Depomu ameliyata girmiş bir kalp hastası gibi açmış olmalı. Yeni malları içeri sokarken eskileri, bozulmuşları ve karanlık köşelere tıkıştırılıp unutulmuş "bilimsel deney ürünlerini" atıyor. Ürkütücü görünüşlü bir piç kurusu. Diğer Meksikalılar onun bir tabanca taşıdığında, tiner ve "pintura" kullan-

dığında, uzun süre hapiste yattığında ısrar ediyorlar. Kennedy'yi öldürmüş olsa bile umurumda değil. Şimdiye kadar sahip olduğum en iyi aşçı o. Mallarla uğraşmak, kalamar temizlemek, midye ve ıspanak yıkamak, domates ve balık dilimlemek, pırasa doğramak, domuz bacağı paketlemek ve etlerini kemiklerinden ayırmak, biber ezmek gibi işlerle başa çıkabilecek zamanı ve enerjiyi nereden bulabiliyor bilmiyorum. Üstelik kasap bıçağıyla incecik maydanoz kıymayı da ihmal etmiyor.

Son gelen aşçı, patates kızartmacımız. *Les Halles*, patates kızartmalarıyla ünlüdür. Bir Aztek kralının torunu gibi görünen Miguel, bütün gününü yalnızca patates soymakla, patates dilimlemekle, patates dilimlerini 190° C'deki yerfıstığı yağına atıp tuzlamakla ve oradan çıplak elleriyle alıp tabaklara koymakla geçirir. Bu işi birkaç kez yapmak zorunda kaldım. İnsanın elleri *nasır* tutuyor.

On bir buçukta garsonlarla bir toplantı yapıyorum. Yeni garsonun *prosciutto*'nun ne olduğunu bilmediğini öğrenince içim kararıyor. Spesiyallerin adlarını tane tane söylüyorum, en aptalları bile öğrenebilsin diye. Çorba, *rouille*'li (sarmısaklı, biberli ve mayonezli bir sos) balık çorbası. Makarna kızarmış sebzeli, sarmısaklı, enginarlı, fesleğenli ve taze zeytinyağlı *linguine*. Günün balık kızartması *sel de Bretagne* ile kızartılmış kara levrek (çizgili levrek *olmadığını* ısrarla belirtiyorum). Günün balığı, kuşkonmazlı ve haşlanmış patatesli ızgara ton *livornaise*. "*Livornaise*"in ne olduğunu *tekrar* açıklamama gerek var mı? Et spesiyali, porto soslu ve haşlanmış kırmızı lahanalı sülün kızartma. İki kişilik *faux filet* satıyoruz (yani sığır filetosunun en güzel parçasını, elle papele). Tatlı spesiyaliyse, *tarte Tatin*. Bugünkü garsonlar fena değil: Doogie Howser, "iç çamaşırı mankenliği" de yapan Morgan, eski asker Ken (manyakça kahkahası sokaktan bile işitilebilir, kafasını kazıtıp bir kuleye tırmanarak yabancıları tüfekle vurmaya en müsait garsonumuzdur) ve yeni bir garson (*prosciutto*'nun ne olduğunu bilmeyen). Adını öğrenme zahmetine girmedim, çünkü bizimle

uzun süre çalışacağını sanmıyorum. İki tane de komi var: Portekizli ketum bir iş manyağıyla tembel bir Bengalli. Her zamanki gibi birbirlerini dengeleyecekler.

Bugünkü koşucum elimizdekilerin en iyisi... Mutfaktaki lakabı "Cachundo" olan muhteşem Muhammed. Elimde öyle biri olduğu için şanslıyım. Çünkü bugün yoğun geçeceğe benziyor ve diğer koşucu (ona da Osman diyelim) başı sıkışınca paniklemeye eğilimli biri. Ayrıca *s* harflerini uzatması da en yoğun anlarda kulağa hiç hoş gelmiyor. Cachunda hemen garnitürleri dizmeye, küçük kaplara doğranmış frenk maydanozu, parmesan rendesi, *harissa* sosu, biberiye, kekik, patates cipsi koymaya ve gümüş kutulardan en sevdiğim sos kaşıklarını alıp getirmeye başlıyor.

Çalıştığım süre içinde iki defa dışarıda gizli görüşmeler yapmayı başarıyorum. Dün gece ben gittikten sonra olanları casuslarımdan öğreniyorum. Müdürün sözünü ettiği ızgaracı olayını soruşturuyorum. Önemli bir şey değilmiş. İçki odasının yanında da bir başkasıyla kısa bir görüşme yapıp, Miami şubemizle ilgili son dedikoduları, 47. Cadde'deki yeni şubemiz olan *Le Marais*'deki son gelişmeleri ve üst düzey yöneticilerle şirket sahiplerinin planları üstüne spekülasyonları öğreniyorum. Gerçi bunlar zaten bildiğim ya da tahmin ettiğim şeyler. Patronlarımı seviyorum (onların da beni sevdiklerini düşünüyorum). Yani yaptıkları toplantılarda konuşulanlar ve diğer şubelerimizde olanlar hakkında bilgi toplayıp bunları analiz etmemin nedeni paranoya değil, yalnızca merak. Hem aynı olayı farklı ağızlardan dinlemek hoşuma gidiyor. Böylece durumu farklı açılardan değerlendirebiliyorum. Ayrıca bazen birilerinin bana bazı şeyleri anlatmadıklarını ya da *çarpıtarak* anlattıklarını fark ediyorum. Bu durumda da "*Neden?*" sorusu geliyor aklıma. Haftada birkaç kez sırf eğlence olsun diye, seçtiğim kişilere güya sırlar veririm. Sonra bu "sırlar" dönüp dolaşıp bana geri geldiğinde, işyerimdeki veri akışı konusunda ilginç bilgiler elde ederim. Kimin kimlere öttüğünü öğrenmiş olurum. Bu taktiğin birkaç il-

ginç varyasyonu vardır: Örneğin bir gevezeye sevmediğim biri hakkında yanlış bilgiler vermek gibi. Duyduğum şeylerin çoğu tamamen yararsız, gerçekdışı ve sıkıcıdır. Ama yine de kulaklarımı dört açmayı severim. Neyin ne zaman lazım olacağı belli olmaz.

Öğleyin on ikide müşteriler gelmeye başlıyor. Günün ilk darbesini alıyorum: Bir masadan *porc mignon*, iki *boudin*, bir ciğer ve bir sülün siparişi geliyor. *Boudin*'lerin hazırlanışı en uzun süreceğinden, onları hemen fırına atmak gerek. Önce, patlamasınlar diye kokteyl çatalıyla derilerini deldikten sonra, bir avuç karamelize elma ve bir parça tereyağla birlikte sote tavasına atıyorum. Bir başka tavada domuz eti için tereyağ ve zeytinyağı ısıtıyorum. Yine bir başka tavaya un döküp, tuzladığım ve biberlediğim iri bir dilim dana ciğerini atıyorum. Bir sote tavasını da ona ayırıp, tereyağ ve zeytinyağı ısıtıyorum. Tavalar ısınırken, yarım sülünün etini ayıklayıp tepsiyle fırına verdikten sonra, dönüp küçük bir tavaya porto sosu döküyorum. Tavalar hazır olunca, domuz etini kızartıyor, ciğeri sote yapıyor (domuz etini bir başka tepsiyle fırına veriyor), sıcak tavaya şarap, etsuyu ve domuz eti sosu döküp birkaç kavrulmuş sarmısak ekliyor, sonra bir kenara koyuyorum. Ciğer hafif pişince onu da tepsisiyle birlikte kenara koyuyorum. Arpacık soğanı sote yapıp, tavaya kırmızı şarap sirkesi ve *demi-glace* ekliyor ve biraz ısıtıp terbiye ettikten sonra onu da bekletiyorum. Midye ve hemen ardından ördek göğsü siparişi geliyor. Ördek için yeni bir tava hazırlıyorum. Soğuk bir tavayı da midye, *tomato coulis*, sarmısak, arpacık soğanı, beyaz şarap ve baharatlarla dolduruyorum. Midyeler bir dakika piştikten sonra tereyağ ve maydanoz katıp servise göndereceğim.

Siparişler gelmeye devam ediyor. Gerçekten yoğun bir gün olacak. Yine bir sülün, domuz eti, ciğer ve (*kahretsin*!) bir *navarin*. *Navarin* için tek bir tava yeterli ama bir sürü malzeme gerektiriyor. Bütün siparişlere yetişebilmemin tek yolu, Cachundo adlarını söyler söylemez hemen harekete geçmem... Tavayı hazırlamam, soyma işlemini yapmam ve fırına ver-

mem. Böylece işler iyice yoğunlaştığında ne yaptığımı ve ne yapmam gerektiğini fişlere bakmadan bilebilirim.

"On iki hazır!" diyor Carlos. Biftekler, bonfileler ve birkaç ton balığı pişmek üzere. İşin bana düşen kısmının bitip bitmediğini öğrenmek istiyor. "On ikiyi yapalım!" diyorum. Miguel patates kızartmaya başlıyor. Bense Ömer'den *boudin*'ler için patates püresi alıyor, elmaları alevden geçiriyor, ciğer sosumu ısıtıyor, *porc mignon*'ları fırından çıkarıyor ve onları birbirine bağlayan ipleri kesiyor, sülünün patates ve sebzelerini ısıtıyor, sosunu hazırlıyor, midyeleri ateşten alıp bir tabağa koyuyor ve dönüp eğilerek ördek göğüslerimi kontrol ederken Miguel'e "*Papas fritas para conchas negras*" diye sesleniyorum. Ayvalı ördek sosumu ısıtacağım ama şimdilik yer yok. Siparişler yağmur gibi yağıyor. Yazıcı durmadan çalışıyor. Yazıcıdan çıkmakta olan kâğıtlarda yazılı siparişlere göz ucuyla bakarak, neye ihtiyaç duyacağımı anlamaya çalışıyorum. İnterkom çalıyor. Sinirle açıyorum.

"Birinci hattan şefi arıyorlar" diyor sekreter kız.

Yanıp sönen yeşil ışığa basıyorum. Arayan bir satıcı. Bana tütsülenmiş balık satmaya çalışıyor. Ona kibar ve sevimli davranıp, Koca Ayak tarzı bir tuzağa çekiyorum: "Doğru mu anladım acaba?" diyorum, satıcının kendi reklamını epey yapmasına izin verdikten sonra, kafası karışmış bir budala rolü yaparak. "Bana yiyecek satmak istiyorsun, değil mi?" "Evet!" diyor satıcı hevesle. İlgimden ve salaklığımdan umutlandığı belli. "Ve *bir sürü* restoranla... Özellikle de *şeflerle* çalışıyorsun, öyle mi?" "Evet, evet!" diyor aptal satıcı. Bana leziz tütsülenmiş mersin balığı, somon, alabalık ve balık yumurtalarını alan şeflerin adlarını saymaya başlıyor. Artık sıkılmaya başladığımdan, sözünü kesiyorum. "Peki... NİYE BENİ KAHROLASI ÖĞLE YEMEĞİ SAATİNDE ARIYORSUN?" diye haykırdıktan sonra, telefonu "çat" diye kapıyorum.

Ördeği tam zamanında yakalıyorum. Derili tarafının üstüne yatır-

dıktan sonra fırından çıkarıyorum. Bir *filet au poivre* siparişi geliyor. Aslında öğle yemeği menümüzde yok ama Cachundo düzenli bir müşterimizin istediğini söylüyor. Zaten gerekli malzemeler de hazır. Bu yüzden bir tane yapmaya başlıyorum. Bir makarna siparişi daha geliyor. Bir tavaya zeytinyağı döküp, kâğıt inceliğinde sarmısak dilimleriyle kırmızı biberden sote yapıyor, içine enginar göbeği, haşlanmış sebzeler ve biraz zeytinyağı ekliyorum. Nedenini bilmiyorum ama makarna yaparken mutlaka Tony Bennett ya da Dino şarkıları mırıldanırım. (Bugünkü "Ain't That A Kick in the Head?") Makarna yapmayı severim. Belki de ruhumun karanlık bir köşesinde hep bir İtalyan-Amerikalı olmayı istediğim içindir. Belki de fesleğene zeytinyağı fışkırtmak hoşuma gittiğindendir. Bilmiyorum. Yeni *porc mignon* siparişleri geliyor. Koşucu alt kattaki Janine'e sesleniyor. Mahzendeki odasında vanilyalı hamur yapmakta olan Janine, elinde tatlı tabaklarıyla koşarak geliyor.

Şimdilik işler iyi gidiyor. Normalde daha hızlı çalışan bir bölüm olan ızgaraya ayak uydurabiliyorum (*côte de boeuf* ya da iki kişilik *faux filet* ya da bütün kızarmış bir balık gibi, beni yavaşlatan siparişler gelmediği sürece). Ömer aperatifleri zamanında hazırlıyor. Ben de kendimi iyi hissediyorum. Hangi siparişten kaç tane gelirse gelsin, ellerim hep doğru yerlere gidiyor. Hareketlerim hâlâ kararlı ve tezgâhım hâlâ temiz ve düzenli görünüyor. Kendimi gerçekten çok iyi hissediyorum. Hazır tabakları verirken bir yandan da Carlos'la şakalaşmaya ve Doogie Howser'ı, hazırladığı *filet poivre*'i bana kontrol ettirmeden servise verdiği için azarlamaya fırsat buluyorum.

"Doogie, seni John Tesh özentisi, frengili, beyaz ekmek düşkünü, mayonez hastası seni... Bir daha bana kontrol ettirmeden spesiyal gönderirsen Carlos'la birlikte boynunda iki delip açıp seni oradan düzeriz ona göre!"

Doogie irkiliyor, kaygıyla gülümsüyor ve özürler mırıldanarak kaçıyor.

"Şef" diyor Ömer suçlu bir ifadeyle. "Domates kalmadı..."

Ağzım açık kalıyor. Gözlerim kararıyor.

Domates *sipariş etmiştim*. Domateslerin geldiğini sanıyordum. Sonra siparişi üç ayrı şirkete böldüğümü hatırlıyorum. İnterkomdan Segundo'yu arayıp hemen gelmesini söylüyor, domatesler bitene kadar durumu benden gizlediği için Ömer'e de kızıyorum.

"Neler oluyor kahrolası?" diye soruyorum Segundo'ya. Kapı eşiğinde hava almaya çıkarılmış bir mahkûm gibi duruyor. "Baldor göndermedi" dediğini işitince patlayıp küfürler yağdırmaya başlıyorum. Baldor çok iyi bir toptancıdır. Ama son haftalarda iki kez teslimatlarını geciktirmesi, adamlarına telefonda hayli kaba konuşmama yol açtı. Bu gecikmeleriyle beni onlar kadar iyi olmayan bir başka şirketle çalışmaya zorluyorlar. Şimdi en yoğun saatlerden birinde domatessiz kalmış haldeyim. Çok sinirliyim. Baldor'u arayıp bağırmaya başlıyorum: "Baksana, yanında tinerciler mi çalıştırıyorsun sen? Neden malımı *göndermedin? Ne?! Sipariş almamış mısın?* Bizzat aradım... *Bir adamla* konuştum! Telesekretere filan mesaj bırakmadım yani! Bir de kalkmış bana siparişini almadım diyorsun? Bak, ben tam üç toptancıyla çalışıyorum! ÜÇ! SENDEN BAŞKA DA BEN! GÖTÜMDEN DÜZEN YOK!" Telefonu kapıyorum, birkaç tavayı ateşten alıyorum, içlerine biraz daha midye atıyorum, bir ördeği sosluyorum, birkaç sülünü hazırlıyorum ve not defterime bakıyorum. Cachundo'ya sokağın karşısındaki Park Bistro'ya gidip oradaki şeften ödünç domates istemesini söyleyecekken, domates siparişini Baldor'a değil başka bir şirkete vermiş olduğumu hatırlıyorum. Yaptığım hataya üzülecek zamanım yok. Daha sonra üzülürüm. Baldor'u boş yere azarlayınca sinirim geçti. Bu yüzden gerçek suçluyu arayınca sakin konuşuyorum. Meğer domateslerim yanlışlıkla *Les Halles* yerine *Layla* adında bir restorana gönderilmiş. Bir dahaki sefere restoranımın adını "Less Halluss" olarak söyleme kararını alıyorum. Telefondaki adam karışıklık için özür diliyor, siparişimin bir saat içinde

teslim edileceğini ve yüz dolarlık kısmının armağan edileceğini söylüyor.

Yine ördekler, sülünler, midyeler ve *porc mignon*'larla uğraşıyorum. Nihayet öğle yemeği siparişleri azalmaya başlıyor. Merdivenin altında bir sigara içiyorum. Carlos biftek, pirzola ve ızgara dana yapmayı sürdürüyor. Şimdilik işim yok. Özel siparişlerimi verdiğim toptancım D'Artagnan geliyor. *Foie gras*, ördek bacağı ve ilginç bir sürpriz getirmiş: 100 kiloluk bir yaban domuzu. Bunu patronlarımdan biri olan José sipariş etmiş, biz ve şarküterici patelerde ve *tete du porc* kullanalım diye. 100 kiloluk canlı bir insanı kaldırabilirim (en azından birkaç saniyeliğine). Ama o 100 kiloluk ölü ağırlığı bacaklarından çekerek alt kattaki kasap odasına götürmek için dört güçlü adam gerekiyor. Kasap, bulaşıkçı, şarküterici ve ben o canavarı merdivenden indiriyoruz. Kafası garip bir biçimde basamaklara çarpıp duruyor. "Artık ceset taşımak nasıl bir şeymiş biliyorum" diye mırıldanıyorum. Gambino mafya ailesini kıskanmıyorum... *İşleri* gerçekten zormuş!

Genel Müdür, salon hostesimizle yemeğe oturuyor. Yağsız ve sarmısaksız iki kalamar, sossuz bir balık spesiyal, bir *céleri rémoulade*. Yeni Fransız yardımcım Frank geliyor. Ona bir liste veriyorum: Akşam yemeği spesiyalleri, restoran düzeni, yapılacak işler, dikkat edilecek hususlar. Benim yerime geçip sote yapmaya başlayınca ona minnettar kalıyorum. Dizlerim ağrıyor. Ayaklarım da her zamankinden fazla zonkluyor.

Patronum José uğrayıp beni Greenmarket'a götürmek istiyor. Restorandaki son birkaç işimi hızla halledip, Frank'a tekrar talimatlar verdikten sonra, on bir sokak ötedeki pazara yürüyerek gidiyoruz. Oradaki malları epey mıncıklayıp kokluyoruz. Bir saat sonra restorana armutlarla, melisa yapraklarıyla, ufak dereotlarıyla, patateslerle ve şalgamlarla dönüyoruz. Bütün bunları spesiyallerde kullanacağım. *Les Halles*'de sık yapılan bir şaka vardır: José ne zaman gelse, yiyecek maliyetinin yüzde iki arttığı söylenir. Ona kalsa bütün soslarımı Normandiya tereyağıyla ve *foie gras*'yla yapmalı, her şeyi taze domalanlarla süslemeliyim. Ama yemeği seviyor.

Bir patronda iyi bir özelliktir bu. José siyah domalanlar ya da yumuşak kabuklu yengeçler gibi (düzinesi altmış dolar olsa bile!), mevsimsel, yüksek kaliteli, klasik Fransız mutfağında kullanılan, av eti olan ya da az bulunan her şeyi satın almaya bayılır. Böyle yiyecekleri restoranında ilk satan kişi olmak ister, bedeli ne olursa olsun. Bu taktiği işe yarıyor. Başlıca gelir kaynağımız kızarmış patatesli biftek olabilir ama düzenli müşterilerimiz yalnızca 20 dolar ödedikleri tabaklarında 15 dolarlık egzotik yiyecekler bulunca genellikle seviniyorlar. Böyle ufak tefek ekstralar sadık müşterilerimiz haline gelmelerini sağlıyor. José'nin yanında çalışmak, çabuk bozulabilen ve pahalı yiyeceklerin gelişine sürekli hazır olmayı gerektirir. Bunları kullanacak yerler arar dururum hep. Ama hangi şef kanaldan yeni çıkarılmış, ıslak ve diri Dover dil balıklarına sahip olmak istemez ki? Tamam, ızgaracım bundan pek hoşlanmayabilir (sonuçta balıkların deri ve kılçıklarını ayıklamak işini yapan *odur*), ama bu da onun sorunu.

Pazardan döndüğümüzde, gece ekibi kıyafet değiştirmekte. Adamları toplayıp Cumartesi gününün talimatlarını verme fırsatını buluyorum. Bu yapmaktan *hoşlandığım* bir şey. Genç gangster dostum Segundo'yla birlikte alt katı turluyoruz. Yanımda iki not defteri var. Biri vereceğim emirlerin (bir sayfası Cumartesi, bir sayfasıysa Pazartesi listesine ayrılmış), diğeriyse yarın yapacaklarımın listesi için.

Kimlerle iş yapacağımı planlıyorum. Pazartesi günü etleri De Bragga'dan, beykınları Schaller ile Webber'den, meyve ve sebzeleriyse Riviera ile Ridge'den alacağız. Henüz Baldor'la konuşmaya yüzüm yok. 20 kilo tatlısu midyesine, 15 kilo kalamara, sekiz balığa ve ayrıca Cumartesi ve Pazar gününün spesiyalleri için yeni bir balığa ihtiyacım olduğunu görüyorum. Wild Edibles'ı arayıp Chris Gerage ile konuşuyorum (bir ara Pino'nun yanında şeflik yapmıştı). Yarın için neyin iyi olacağını tartışıyoruz. Çizgili levrek, kral somon ve aperatif olarak yavru ahtapotta karar kılıyorum. Kuru besinler... Cumartesi günü kimse teslimat yapmayacağın-

dan, hafta sonunda bir şey alamam. Ama Pazartesi'nin listesini şimdiden hazırlamaya başlıyorum. D'Artagnan'dan Pazartesi'ye kadar biraz daha *foie gras*, ördek kemiği, belki de biraz daha *magret* ve bir spesiyalde kullanmak üzere taze kara çulluk balığıyla *chanterella* mantarı alabilirim (José buna bayılacak). Son günlerde yaban domuzundan iyi ekmek yedik. Belki mantarların zararını onlardan çıkarabilirim. D'Artagnan'a vereceğim listeye iki tane domuz bacağı ekliyorum. Segundo ondan neyi hangi sırayla isteyeceğimi biliyor.

Çat pat ama işe yarar İspanyolca'mla listemi okuyorum.

"Karışık yeşillik?"

"*Veinte*" diye karşılık veriyor.

"*Cebolla blanca.*"

"*Una.*"

"Arpacık soğanı?"

"*Tres.*"

Vesaire vesaire...

Süt ürünlerini erken sipariş vermeliyim, yoksa onlar beni arar, ki bundan nefret ederim. Bu yüzden hemen telefon açıp Pazartesi gününün siparişlerini veriyorum: İki kasa süt, dört yirmişer kiloluk tatlı tereyağ kalıbı, bir kasa ultra koyu krema, bir kasa iri yumurta. Bir başka toptancı olan Gourmand'ın zamana ihtiyacı var... Malları Washington, DC'den getiriyorlar. Bu yüzden onu da hemen arayıp siparişleri söylüyorum: *Tarbe* fasulyesi, yani çeşitli etlerle hazırladığımız fasulye yemeğinde kullandığımız pahalı beyaz fasulyeler (en iyi onlar emiyor), pastalar için *feuille de brik*, ördek sosu için Provence balı, *niçoise* salatası için zeytinyağlı beyaz ançuez, salyangoz, *flageolet*... Gelecek haftanın *pot-au-feu*'sünü şimdiden düşünmeye başlıyorum. Bol miktarda pahalı gri deniz tuzuna ihtiyacımız var.

Gündüz bulaşıkçısı Ramón yarın için izin istiyor. Hastanedeki bir akrabasını ziyaret edecekmiş. Ama gece bulaşıkçısı Jamie onun yerine de

çalışacakmış. Buna seviniyorum. Çünkü son dakikada yapılan acil plan değişiklikleri kadar nefret ettiğim bir şey yoktur. Ekibimin sorunları kendi aralarında halletmelerini severim. Telefonla adam bulmam neredeyse imkânsız. Arayabileceğim kişilerin çoğu kanun kaçağı olduğundan, telefonları bulunmadığını iddia ediyor. Olanların da telefonlarını tuhaf ve şüpheli Kuzey Latin Amerikalılar açıyor. Bir sürü soru soruyorlar ve Bay Pérez, Rodriguez, García, Sanchez ya da Rivera'nın o adreste oturduğunu inkâr ediyorlar.

Yemek salonu ekibine akşam yemeklerini beş buçukta tattırıyorum... Tecrübeli garsonlar geldiğinde. Yemeklere kuduz çakallar gibi saldırıyorlar. Garsonların yemek yiyişlerini izlemek hiç hoş değildir. Açlıktan ölüyor gibidirler. Restorandan müşteri eksik olmadığından, yemek tattırma işini mutfakta yapıyorum. O akşamki spesiyalleri tabak tabak tanıtırken, mutfak kalabalık bir metroya benziyor. Dört tabak yemeğe saldırıyor, sülünleri elleriyle parçalıyor, ton balığını çatallarken neredeyse birbirlerinin gözlerini oyuyor, yağlı midyeleri hapır hupur mideye indiriyor ve Janine'in muhteşem *tarte Tatin*'ini kara bir bulamaca çeviriyorlar. Birkaç aspirin daha yutuyorum.

Altıya çeyrek kala alt kat gece garsonlarıyla doluyor. Süt kasalarında oturuyor, peçete katlıyor, sigara içiyor ve sohbet ediyorlar. Dün gece kim sarhoş olmuş, kim mafyanın barlarından birinden atıldıktan sonra evinin önündeki çalılarda uyanmış, kim yeni şef garsonun bu gece içerisi dolunca ve müşteriler barda birikip bağıra çağıra masa istemeye başlayınca kafayı yiyeceğine inanıyormuş, kim Dünya Kupası'nı kazanacakmış, kim Heather Graham'ı seksi buluyormuş, kim *bu hafta* muhtemelen arkadan verecekmiş, Bengalli komilerin yemek salonunda kavgaya tutuştuğu ve birinin diğerini et bıçağıyla yaraladığı zamanı hatırlayan var mıymış? Böyle şeylerden söz ediyorlar.

Akşam yemeği servisi. İçerisi her zamanki gibi aşırı kalabalık. On

ikişer kişilik iki masa da dolu. Mutfakta çalışırken, belki de müşterilerin on civarında azalacağını ve böylece birkaç kokteyl içip on birde evde olabileceğimi umuyorum. Ama o iki masadakilerin en az bir saat daha kalacağını biliyorum. Büyük ihtimalle geceyarısına kadar buradayım.

Sekiz buçukta içerisi tamamen doluyor. Vantilatörlerin rüzgârında sipariş fişleri titreşiyor. Sağımda, pencerenin altında, aperatif tabakları masalara servis yapılmayı bekliyor. Yanlarında sote tabakları var. Izgara tezgâhının önündeki masa çeşitli biçimlerde pişirilmiş bifteklerle dolu. Cachundo çift vardiya çalışmasına karşın hâlâ işini aksatmıyor. Masaya bir seferinde dört-beş tabak birden koyuyor. Bazen komileri ve boş duran garsonları çağırıp, onları tatlı servisi yapmakla görevlendiriyorum. *Clafoutis'in* dondurmasının erimesini ya da *chocolate mousse*'un üstündeki kerem şantinin akmaya başlamasını istemiyorum. Yemekler soğuyor. Bulaşık makinesinin, havalandırmanın ve Paco-Jet makinesinin gürültüsüyle yemek salonundan giderek daha fazla yükselen uğultu yüzünden bağırmaktan sesim çatlak çıkıyor. Ne istediğimi bilen bir garson arkadaşıma bir işaret çakıyorum. Bana hemen bir bira bardağı dolusu margarita getiriyor. İçki beni biraz sakinleştiriyor. Üç duble espressodan, iki biradan, üç kızılcık suyundan, sekiz aspirinden, iki *ephedrine* tabletinden ve bir parça ekmeğin arasına koyup iki lokmada mideye indirdiğim bir *merguez*'den sonra iyi geliyor. Midem, bastırılmış öfkem, sinirim, kafein ve alkol yüzünden yanıyor. On iki yaşında gibi görünmesine karşın göğsünde hançer saplanmış bir kurukafa dövmesi bulunan yiyecek sorumlum Angel (evlenince karısını döven tiplerden olacak sanırım) işleri aksatıyor. Üç *ravioli*, iki ördek *confit*, beş yeşil salata, iki *escargot*, iki andiv ve Stilton salata, iki midye, bir somon füme, iki *foie gras* ve bir pate siparişi birikti. Soteci ve ızgaracı da ısrarla sebze ve patates püresi isteyip duruyor. Pasta komilerini Angel'a yardım etmeye gönderiyorum ama koridor öyle dar ki birbirlerine çarpıp duruyorlar.

Kıdemli bir garson olan Tim, Cachundo'ya arkadan sürtünüp duruyor. Cachundo'nun bundan hoşlanmadığı belli. Tim onu taciz ederken mutfağın dar koridorunu tıkıyor ve trafiği engelliyor. Tim'e iş saatlerinde çalışanlarımı taciz etmemesini, böyle şeyleri işten sonra yapmasını rica ediyorum. Bir sipariş yeniden pişirilmesi için geri gönderiliyor. İsidoro bundan hiç hoşlanmıyor, çünkü mükemmel pişirilmiş. Loş salona bakıyorum. Barda masa bekleyen müşterilerin karanlık siluetleri dışında hiçbir şey göremiyorum. Mutfağın gürültüsüne karşın yemek salonunun seslerini işitiyorum: Sohbetler, müzik, garsonlara sürekli seslenen müşteriler, bağırarak spesiyalleri anlatan ve daha sonra kısıtlı sayıdaki bilgisayarlara siparişleri önce girip, çıktılarını almak için birbirleriyle kavga eden garsonlar. "*On dördüncü* masayı ateşle! *Altı*, *yedi* ve *birinkiler* nerede kaldı?!" "Isidoro, çabuk ol!" diye haykırıyorum. "On dördünkini hazırlıyorum" diyor ızgaracı Isidoro, geri gelen siparişi bir tabağa atarken. Cachundo arkamdan eğilip yemek tabaklarını alıyor. Papatya toplarcasına rastgele seçiyor sanki. Birkaç aspirini daha susuz yutuyorum ve birkaç nefes sigara çekmek için merdivenin altına geri dönüyorum.

Bütün bir kızarmış balık geri gönderiliyor. "Müşteri kılçıksız istiyormuş" diyor garson mahçupça. "Onlara kılçıklı servis yaptığımızı söylemiştim" diye sızlanıyor, kellesini kaybetmekten korkarcasına. Isidoro homurdanarak balığın kılçıklarını ayıklamaya başlıyor. Sonra etlerini elleriyle dilimleyip tabağa geri koyuyor. Yazıcı artık kesintisiz çalışıyor. Sol elimle fişleri alıyorum. Beyaz kopyaları ızgaracıya, sarı kopyaları soteciye, kahve siparişlerini komilere veriyor, pembeleri de kendime ayırıyorum. Sağ elimle ise tabak siliyor, patates püresine *gaufrette* patatesleri ve biberiye dalları sokuyor, fırın gözlerindeki tavalarla ve aperatiflerle ilgileniyorum. Artık durmadan bağırıyorum. Kafayı yememeye çalışıyorum. İşlere yetişmeye çalışıyorum. Tek bir hatada bile, tıkır tıkır işleyen bütün o mutfak mekanizması bir anda durabilir. Mesela birden ateşe verilerek yakılan bif-

tek ya da çeşitli haklı veya haksız nedenlerden aynı anda geri gönderilen bir kaç sipariş ya da unutulan bütün bir kızarmış balık bir tezgâhtaki aktiviteyi birkaç kritik saniye boyunca durdurur. Şeflerin en çok korktuğu durumdur bu. Böyle bir şey akşamın ritmini tamamen bozabilir, herkesin moralini sıfıra indirebilir ve içinden çıkılması çok zor bir karanlık delik açabilir.

"*Altıncı* masaya bir sıcak fındık!" diye sesleniyorum. Karşımdaki rafta hızla soğumakta olan bir sosis duruyor. İçine bir ton spesiyalin katılmasını bekliyor.

"İki dakika" diyor Isidoro.

Aynı anda somon füme için *blini* yapmaya, fırına kahverengi *ravioli* koymaya, pateleri dizmeye ve beş adet andiv salatası birden hazırlamaya kahramanca uğraşan zavallı Angel'ı "Şu kahrolası *confit* nerede kaldı?" diye azarlıyorum. Bir tavadaki sıcak bir *escargot* patlayınca üstüme sarmısaklı kaynar tereyağla salyangoz iç organları sıçrıyor. "Kahretsin!" diyorum, gözümü bir bezle silerken. "*Kahrolası escargot*'lar!"

Frank işini çok iyi yapıyor. Hiç aksatmıyor. Robuchon'un öğrencisi olduğundan, mütevazı *Les Halles*'imize göre fazla gösterişli yemekler yapmaya alışık. Ama basit yemekleri neşeyle, hızla ve güzel yapabildiğini görmek hoş bir sürpriz oldu. Fırına fazla bel bağlamaması çok hoşuma gidiyor (Fransızlar genellikle her şeyi iyice pişirip dilimledikten sonra dilimleri fırının ızgarasında renklendirmeyi sever... Ki benim nefret ettiğim bir şeydir). Mikrodalga fırını da olabildiğince az kullanıyor. Meksikalılar genellikle mikrodalga fırınlara dudak büker, onların "Fransızlar'a göre" olduğunu söylerler. Kızartma makinesini de şimdiye kadar yalnızca bir kez, bir bifteği kızartmak için kullandığını gördüm. Şimdilik iyi gidiyor yani.

"*Platos*!" diye haykırıyor Isidoro. Bulaşıkçı kollarını omuzlarına kadar lavaboya sokmuş. Yanında kirli bulaşık yığınları yükseliyor. Bengalli bir komiyi tutup burnunu kemirilmiş kemiklerle ve yarısı yenmiş sebzeler-

le dolu bir tabağa sokuyorum. "Temizle!" diyorum öfkeyle. "Ama çok işim var şef" diye sızlanıyor komi. Oysa gördüğüm kadarıyla saatlerdir arada sırada kahve götürmekten başka bir iş yaptığı yok. "İstersen dünyayı kurtarıyor ol, umrumda değil" diyorum. "*Hemen bu* tabakları temizlemezsen kıçına tekmeyi yersin!"

Portekizli komi David arkamda espresso ve kapuçino yapıyor. Ama hareketleri öyle zarif ki, ne bana çarpıyor ne de içecekleri döküyor. O daracık yerde birlikte çalışmaya alışığız. Uyumlu hareket edebiliyoruz. Bulaşık getirenlere ve yemek götürenlere, elli kiloluk yeni kesilmiş patates taşıyan ızgaracıya birlikte yol verebiliyoruz. Elinde kahve ve pötifur tepsisiyle arkamdan geçerken omzu hafifçe sürtünür o kadar. Bazen de kulağıma eğilip "Arkandayım" ya da "*Bajando*" der. Fred'le Ginger gibiyiz yani.

Yazıcı nihayet yavaşlamaya başlıyor. Bardaki müşterilerin azlığından, en yoğun zamanı atlattığımı anlıyorum. Yemek salonunda boş masalar belirmiş. Şeritli masa örtüleriyle müşteri bekliyorlar. Şimdiden 280 müşteriye hizmet verdik. Mutfağı Cachundo'ya teslim edip son bir teftiş için en alt kata iniyorum. Soğusun diye koridora konmuş plastik kovalardaki et sularına, yarın bin bir güçlükle etlerinin ayıklanması gerekecek, bezlerle sarılı domuz bacaklarına, beyazlatılması gereken ıslak fasulyelere, ördek yağı ve bitkilerle kızartılması gereken, tuzla ovulmuş ördek bacaklarına bakıyorum. José'yle pazardan aldığımız meyve ve sebzeleri fark ediyorum.

Kuru yiyecekler deposunu son bir kez gözden geçiriyorum. Yakında yerfıstığı yağımın, top karabiberimin ve *sherry* sirkemin biteceğini fark ediyorum. Yarının yapılacaklar, alınacaklar listesinin taslağını şimdiden hazırlamaya başlıyorum. Çizgili levrek ve ahtapot yavrusu siparişlerini bugün verdiğimi kendime hatırlatıyorum. José kara incire kafayı taktı (pazarda görmüştü). Janine'e incirli bir spesiyal düşünmesini söylemeliyim. Yarın sabah haftalık envanteri yapmalıyım. Yani restorandaki bütün et,

balık ve peynirleri son gramına kadar kaydetmem, bütün kutuları, kasaları ve dolapları incelemem gerek. Yarın maaş günü. Bugün herkesin (bulaşıkçısından kapıcısına ve aşçısına tam on dört kişinin) tam zamanında gelip gitmesine şaşmamalı. Carlos geçen hafta fazla mesai yapmıştı. Isidoro da bir gece Ömer'in yerine bakmıştı. Ömer'se tatile çıkan Angel'ın yerine baktı ve... Kahretsin, Beard House partisi için de ekstradan çalışmışlardı! Bir de bir tanıtım partisi vardı. Ne içindi? NoHo için miydi? Yoksa Burgundy Night mıydı? Yoksa bir hayır kuruluşu mu düzenlemişti? Depolarımızdan diğer şubelerimize gönderdiğimiz bütün yiyecekleri kaydetmem gerekiyor. Washington'a somon füme, Miami'ye *flageolet*, Tokyo'ya *rosette* ve *jambon de Paris* gönderdim. Kasaba verdiğim her şeyi de kaydetmeliyim. Philippe (diğer patronum) Tokyo şefine bir spesiyal tavsiye listesi vermemi istiyor. Leş gibi kokan beyaz giysilerimi çıkarıp kot pantolonumla süveterimi giyerken 2000 yaşındaki bir adam gibi inliyorum.

Kapıdan çıkarken Isidoro beni yakalıyor. Konuşmak istiyormuş. Kanım donuyor. Bir aşçının sizinle konuşmak istemesi genellikle hayra alamet değildir. Ya bir başka aşçıyı şikâyet edecektir ya maaşını beğenmemektedir ya da izin isteyecektir. Isidoro zam istiyor. Carlos'a geçen hafta zam yapmıştım. Bu yüzden birkaç hafta boyunca diğer açgözlü aşçılar beni sıkıştırıp duracak. Bir başka zihinsel not düşüyorum: Frank ayın on altısında gelmeyecek, bu yüzden Steven'ı aramalıyım. Nihayet müşterilerin arasından geçip kendimi dışarı atarak bir taksi çevirirken hâlâ adrenalin yüklüyüm.

Aklımdan eve gitmek geçiyor. Ama yatakta öylece yatıp diş gıcırdatarak sigara içeceğimi biliyorum. Şöföre 50. Cadde ile Broadway'in köşesine götürmesini söylüyorum. Orada inip, yer altındaki *Siberia Bar*'a giriyorum. Burası *grunge* çalan, gürültülü, küçük bir mekân. İçkileri plastik bardaklarda veriyorlar. Çalan müzikler de hoşuma gidiyor. Barda birkaç Hilton aşçısıyla, biraz ilerideki bir başka barda striptiz yapan iki yaşlı, hır-

palanmış gibi görünen kadın var. Barın sahibi Tracy de orada. Yani bu gece içkiye para vermeyeceğim. Saat gecenin biri. Yedi buçuk civarında işte olmalıyım. Ama Cramps çalıyor. Ayrıca ilk içtiğim bira nefis geliyor. Hilton aşçıları düzen üstüne tartışıyorlar. Biri diğerinin tuzunu çaldığından yakınıyor. Suçlanan aşçıysa meselenin abartıldığına inanıyor. İster istemez bu konuşmayı dinleyeceğim, Cramps şarkısı bitince, Velvets'in "Pale Blue Eyes"ı başlıyor. Frank buzdolabında sakladığı bir kadeh Georgia votkasını ikram etmeyi öneriyor...

yardımcı şefim

İdeal bir durumda, yardımcım karım gibidir.

Daha da ileri gideyim: İdeal bir durumda, yardımcım bana karımdan da yakındır. Karım Nancy'ye saygısızlık etmek istemiyorum. Ona taparım. Liseden beri aşkımdır. Ama yardımcımla daha çok zaman geçiriyorum. Nancy bunu yargıca yutturamayacağımı söylüyor.

1993'ten yakın zamana kadar yardımcım olan Steven (nihayet kendi mutfağında çalışıyor) şeytani ikizimdi. Yokluğumda mutfağı idare etmek, birinci sınıf aşçılık yapmak ve sırtımı kollamak gibi normal işlerin yanı sıra, *iş bitiriciliğiyle* benim için paha biçilmez değer taşıyordu. Onu Bilko'ya benzetirdim.

Deponun kilidi mi kayboldu? Steven'a sorun. Kapıyı birkaç dakikada menteşelerinden söker. Yoğun bir tatil gününün ortasında mutfak robotu mu bozuldu? Steven hemen gidip yenisini getirir... İçinde başka bir restoranın arpacık soğanlarıyla. Patronlar neler mi düşünüyor? Steven'a sorun. Sekreterlere rüşvet verdiğinden, patronların elektronik postalarını her gün okumaktadır. Kefalet parası mı gerekiyor? Aldığınız bıçak yarası yüzünden bir kodein hapı mı? Yeni ve kaliteli ama ucuz bir bıçak mı? Steven hepsini halleder. İşçilerimden birinin neler düşündüğünü, neler hissettiğini mi merak ediyorum? Steven'a sorarım. Onları bir bara götürüp sarhoş ederek dillerini çözer ve ertesi gün öğle civarı bana ayrıntılı bir rapor verir.

Yapamayacağım (ya da yaparken *görülmemem* gereken) her şeyi o

yapardı. Hem de iyi yapardı. Aslında büyük bir restoranda dolgun maaşlı bir şef olmasına karşın, hâlâ haftada bir kere ızgaracılığımı yapıyor. Burayla bağlantısını koparmamak için herhalde. Yani hâlâ kullanabileceğim gizli bir kolum var.

Yardımcınızın hem mükemmel aşçılık becerilerine hem de bir caninin zihnine sahip olması Tanrı'nın bir lütfudur. Birlikte geçirdiğimiz o eski, görkemli günlerde, mafya babaları ya da CIA direktörleri gibiydik. Steven'a bir bakışım, hafifçe kaşımı kaldırışım ya da başımı sallayışım, halledilecek *işin* (*her neyse*) yapılmasına yeterliydi. Uzmanlık alanlarımız casusluk, bilgi toplamak, intikam, yanlış bilgi yaymak ve sorgulamaydı.

Steven'la *Supper Club*'da tanıştım. 1993 yılıydı. "Büyük işletmelere" geri döndüğüm yıldı. Koca Ayak'ın West Village'deki lokantasında çalışıyordum. Rahatım yerindeydi ama geleceğim belirsizdi. Birkaç haftalığına tatile çıkıp Karayipler'e gitmiştim. Geri döndüğümde, Koca Ayak'ın mutfağında Jimmy Sears'ı buldum. Koca Ayak son zamanlarda Gotham'da yemek yer olmuştu. Birdenbire gerçek bir şef istediğine karar vermişti. Hampston'daki restoranı yeni batmış olan Sears ise Manhattan'da sağda solda kalıyor, alacaklılarından ve eski sevgililerinden kaçıyor, yani zor bir dönemden geçiyordu. Tam Koca Ayak'ın işe almak isteyeceği türden biriydi.

Jimmy mükemmel bir aşçıydı. Arizona 206'da Brendan Walsh'la birlikte çalışmıştı. Koca Ayak'ın yanında çalıştığı kısa dönemde yaptığı yemekler de öyle güzeldi ki, vardiyam bittikten sonra barda oturup yemek sipariş eder ve *parasını verip* yerdim. Jimmy'nin mutfakta neler yapabildiğini görmek beni cidden şevklendirmişti. Artık keşin teki olmaktan bıkmıştım. Tekrar *gerçek* bir *demi-glace* tatmak, yeni ve heyecan verici yemekler yemek, farklı sunum tarzları görmek, bu mesleği neden seçtiğimi hatırlatmıştı bana. Jimmy için çok çalışıyordum. Birlikte birkaç bin yemek yaptıktan ve birkaç kez kayağa gittikten sonra arkadaş olmuştuk. Bir ka-

rar verdik. Jimmy ile Koca Ayak'ın iş ilişkisi sona erdiğinde (ki er geç olacaktı bu), becerikli Bay Sears'ın peşinden gidecek, mümkünse onun çalıştığı yerlerde çalışacaktım.

Beklenen iradeler savaşı gecikmedi. Birkaç ay sonra Jimmy lokantadan ayrıldı. Batı 74. Cadde'deki devasa bir restoran/gece kulübü/disko olan *Supper Club*'da idari şeflik yapmaya ve aşçıları işe almaya başladı. İlk aradığı aşçı ben oldum.

Supper Club'da idari şeflik yapmak muhteşem bir şeydi. Aslında *Supper Club*'da *herhangi bir şey* yapmak muhteşemdi. Ana yemek salonu yaklaşık 200 kişilikti. Duvarlar boyunca özel bölmeleri, bir dans pisti ve üstünde on iki kişilik bir orkestranın 40'lı yılların *swing* şarkılarını çaldığı bir sahnesi vardı. Ayrıca 150 kişilik bir asma katı bulunuyordu (kulübün Broadway Tiyatrosu zamanlarından kalmaydı). Bu asma katta da bir bar vardı. Ayrıca yine ikinci katta, Mavi Oda denilen 80 kişilik bir VIP salonu bulunmaktaydı. Epeyce klas bir yerdi... Bir sürü çatlakları bulunan büyük, görkemli bir projeydi. İçindeyken, Burt Lancaster'ın gençlik halinin içeri girip Kirk Douglas'ı (mekân sahibi) özel bölmelerden birinde gecenin hasılatını sayar halde bulduğunu kolayca hayal edebileceğiniz türden bir yerdi. Akşam yemeği ve *swing* müziğiyle dans beşten on bire kadar sürerdi. Daha sonra duman makineleri çikolata kokulu dumanlar yaymaya başlar, lazer ışınlarıyla gösteri yapılır, disko topları döner, bir DJ müziği devralır ve *Supper Club* (bir süreliğine) şehirdeki en eğlenceli dans kulübüne dönüşürdü.

Her DJ'in kitlesi, ortamı farklıydı. Chicks with Dicks gecelerinde yüksek topuklu piliçler ve travestiler, *house* ve tekno eşliğinde dans ederdi. Soul Kitchen, 70'lerin *funk* şarkılarını çalarken, dev ekranda eski zenci aksiyon filmleri sessizce oynardı. Giant Stepp *acid jazz* ve *fusion*, Café Con Lece ise *salsa nueva* ve *Latin funk* çalardı. Funkmaster Flex hip-hop kitlesini, Noel Ashman ise şık giyimli, estetikli Eurotrash kitlesini çeker-

di. Her gece her türden çılgınlıklar yaşanırdı. İnsanlar tuvaletlerimizi kırıp dökmek, üç barımıza doluşmak, ot içmek, kokain çekmek ve o mağaramsı haz sarayının her kuytusunda tavşanlar gibi çiftleşmek için metal detektörümüzle on üç iri kıyım güvenlik görevlimizin önünde sıraya geçip beklerlerdi.

Jimmy beni yiyecek sorumlusu olarak işe aldı. Maaşım süperdi. Salata hazırlamak ve tatlıların üstüne krema fışkırtmak için gecede 120 papel alıyordum. Ama Jimmy o sıralar organizasyon konusunda pek yetenekli değildi. Ben öyleyim. Jimmy zamanının çoğunu paten kaymakla ve gevezelik etmekle geçiriyordu. İkinci bir işi vardı: Mariah Carey ile Tommy Mottola'nın aşçılığını yapıyordu. Hamptons'a geri dönebilmek için kumpaslar kuruyordu. Ayrıca etekli her şeyin peşinden koşuyordu tabii. *Supper Club*'a uğradığındaysa, mal almak, zamanlama yapmak, çalışanlarla ilgilenmek ve menüleri organize etmek gibi ufak tefek işlerle pek ilgilenmiyordu. Jimmy'yi beklemektense işleri bizzat çözmemin daha kolay olduğunu kısa sürede fark edince, mutfağın yönetimini elime aldım. İşimizin gereği olan parti, büfe, ordövr ve menülerle başa çıkabilecek kadar yiyeceğimiz, malzememiz, adamımız ve bilgimiz olmasını sağlıyordum. Jimmy'nin yemekleri her zamanki gibi muhteşemdi. Ama kendisi pek ortalıkta görünmüyordu. Birkaç ay içinde restoranın mutfağının gayrı resmi şefi olmuştum. Neler olup bittiğini öğrenmek isteyen herkes bana geliyordu. Karayipler'de yaptığım bir başka kısa tatilden döndüğümde, Jimmy hâlâ görünürde şef olsa da, aslında Hamptons'daki *The Inn at Quogue* restoranında gizlice çalışmaya başlamıştı. Steven Tempel da *Supper Club* mutfağında çalışıyordu.

Sanırım tarihi bir andı bu.

Yanında, Gerçek Soyadı Belirsiz Adam adlı, ondan da serseri bir arkadaşıyla sotecilik işi aramaya geldi. Sears'ın Hamptons'a gitmesinden önce o ikisinin birlikte çalışmalarını izlemiştim. Beni o iki kokainman,

hırsız, kundakçı, ayyaş, serseri caniyle yalnız bırakmaması için Jimmy'ye yalvardım. Yakarışlarıma kulak asmadı.

Steven'la Gerçek Soyadı Belirsiz Adam mutfakta birliktelerken, sırtımı bir an bile onlara dönemiyorum. Hiperaktif ve yıkıcı iki enerjik tavşan gibiydiler. Ağız dalaşı yapıp birbirlerine yiyecek atmadıkları zamanlarda mutfaktan çıkıp çeşitli suçlar işliyorlardı. Gürültücü, hırsız ve aşırı meraklıydılar. Steven açtığı her çekmecenin içini boşaltmadan duramazdı. Eşek şakalarına düşkündüler. Kendileri gibi iş arkadaşlarıyla çete kurmuşlardı. Steven gelişinden birkaç hafta sonra kulübün tamamını denetimi altına almıştı bile. Bürodakiler ona herkesin maaşını söylüyordu. Korumalar kapıda topladıkları uyuşturuculardan pay veriyordu. Teknisyenler bilgisayarla oynamasına izin veriyorlardı (böylece mesela bir kılıçbalığı sipariş fişine "Beni Sert Düz" ibaresini ekleyebiliyordu). Bakım-onarımcılar ona promosyon artıklarından (losyon, CD, tişört, pilot ceketi, kol saatleri vb dolu çantalardan) pay veriyordu. Bakım-onarım şefi ona kullanılmayan üçüncü kattaki eski bir kapıcı deposunu bile vermişti. Burası yöneticilerden habersiz halılı, mobilyalı, hatta telefonlu bir haz odasına dönüştürülmüştü. Küçük toplantılar, uyuşturucu pazarlıkları ve imparatorluk kurma faaliyetleri için biçilmiş kaftandı. Duvarları vücutlarına sebzeler sokan Latin kadınların posterleriyle kaplıydı. Halıları ve eşyaları yandaki Edison Oteli'nden çalıntıydı. Çöplerle kaplı uzun arka merdivenlerden çıkılan, pis kokulu soyunma odalarının arkasındaki, yedek servis takımlarının saklandığı karanlık bir koridorda bulunduğundan, yöneticilerin hiç uğramadığı bir yerdi. Genç bir adamın herhangi bir karanlık iş üstündeyken (ne kadar gürültülü, vahşice ya da canice olursa olsun) rahatsız edilmeyeceğinden neredeyse emin olabileceği bir yerdi.

Yöneticiler nihayet Jimmy'nin *Supper Club*'da çalışmamak için maaş aldığına uyanınca, yerine ben atandım. Ne yazık ki Steven imparatorluğumun içinde kendi görünmez imparatorluğunu kurmuştu bile.

Bu durum işimi epey zorlaştırdı.

Ama gerçekten iyi bir *aşçıydı*.

Club, özellikle kış partileri sezonunda (yüzlerce kişiye yemek hazırlamak zorunda kaldığımız zamanlarda) güçlü, becerikli ve dayanıklı insanlara ihtiyaç duyuyordu. Büro duvarımdaki not panosu parti listeleriyle kaplıydı. Genellikle bir günde 300 kişilik bir yemek, hemen ardından da dört büfe ve bir kokteyl partisiyle uğraşmamız gerekiyordu. O kadar çok kişi için yiyecek satın almak, yemek hazırlamak ve servis yapmak muazzam bir olaydı. Haftanın her günü Normandiya çıkartmasını yaşıyorduk sanki. Steven gibi iş bitirici ve becerikli bir piç kurusuna sahip olmak çok önemliydi. Bütün gece kokain çekip Long Island buzlu çayları içtikten ve en korkunç tiplerle dalaştıktan sonra ertesi sabah gelip bin tabak yemek hazırlayabilen biriydi. Steven'la Adam'ın mafya organizasyonunun faaliyetleriyle uğraşmaya fazla zaman harcamış olabilirim. Birini ya da diğerini sürekli azarlamak ya da sorgulamak için büroma çağırıp dururdum (ikisini de en az üçer kez kovmuşumdur herhalde). Ama özellikle Steven bir biçimde tekrar gözüme girip kendini vazgeçilmez kılmayı hep becerirdi.

Steven bir süreliğine uslanmış gibi göründü (tabii kendi sınırları dahilinde). Bir gece Nancy ile ben ona bir Westhampton barında rastladık. Ek iş olarak Sears'ın yanında çalışıyormuş meğer (tam ondan beklenecek bir şeydi). Doğru dürüst konuşamıyordu. Kokain yüzünden çenesi seğiriyordu. Gözleri kafese kapatılmış bir örümcek maymununun gözleri gibi fıldır fıldır dönüyordu. Omzuma bir şaplak vurup artık işe *zamanında* gelmeye, *sorumluluk sahibi* biri gibi davranmaya başlayacağını, *yeni bir sayfa* açacağını söyledi.

Nancy'nin "Tabii, *tabii*..." dercesine bana baktığını hatırlıyorum.

Steven tutamayacağı sözler veriyordu elbette. Onunla geçirdiğim beş-altı yıl içinde, yapmadığı kepazelik kalmamıştı. Ama gerçekten işe *zamanında* gelmeye başladı. İki-üç günlüğüne ortadan kaybolma huyunu da bıraktı. Beni ve mutfağımı rezil etmemek için elinden geleni yaptı.

En önemlisi, Steven anlaşılmaz bir biçimde sözünün eri birine dönüştü. Şef yardımcılığının özü budur. Artık Steven'a her sabah "Şu işi yaptın mı?" diye sormama gerek kalmamıştı. O iş (her neyse) mutlaka halledilmiş oluyordu.

Sözünün eri insanları severim. Steven'ı yardımcım yaptım.

Steven Tempel'ın çalkantılı kariyerini, elimizdeki güvenilmez ve yetersiz verilerden yola çıkarak gözden geçirelim: Long Island'da büyümüş, Johnson & Wales Aşçılık Okulu'na gitmişti. Bir saldırı olayından dolayı oradan neredeyse kovulması şaşırtıcı değil tabii. J&W'deyken Providence'daki bir lokantada çalışmıştı (Steven bütün kusurlarına karşın parayı sever ve çalışmaktan asla korkmamıştır). Sonra Island'da, *Big Barry's*'te çalıştı, bir sürü işe girip çıktı ve nihayet Kuzey California'ya göç etti. Orada *La Casa Nostra* diye bir restoranda çalışmaya başlayıp, zırdeli yabani dahi aşçı Adam'la (soyadını kimse bilmiyor... Hatta resmi kayıtlara göre *var olmayan* biri) tanıştı. Hunt ve Liddy gibi, bu ikisinin de tanışmasına *asla* izin verilmemeliydi. Bir araya geldiklerinde saçmasapan, aptalca şeyler yapmaya başlıyorlar. California'daki günlerini yad etmekten hoşlanırlar: Kokain çekmelerini, striptiz kulüplerinin park alanlarına kusmuk fışkırtmalarını, patronlarını iflas ettirmelerini, kadınları taciz etmelerini, pezevenkliklerini, hırsızlıklarını, her geçtikleri yerde iz olarak yıkım ve vücut sıvıları bırakmalarını. Steven muhtemelen kanundan kaçmak için New York'a dönerek kısa süreliğine *Matthew's*'ta (Mathew Kenney için "Götün teki" der), *Carmine's*'te, Plaza Oteli'nde ve çok saygın birkaç başka restoranda çalıştı. Bu süre içinde edindiği aşçılık ve kanun dışı faaliyetlerdeki becerilerini hâlâ kullanmaktadır. Restoran dünyasının nasıl işlediğini bilen, gerçek bir bilgi hazinesidir. Kırık bir kompresörü tamir edebilir. Elektrikli aletleri onarabilir. Kilitleri açabilir. Elektrik tesisatından anlar. Tıkalı tuvaletleri açabilir. Buzdolabı kapılarını onarabilir. İşyerindeki bütün insan ve makine faaliyetlerini dikkatle gözlemler. Olup

bitenleri fark eder. Bunun nedeni muhtemelen yıllar boyu suç işleme fırsatlarını kollamış olmasıdır. Gözünden pek bir şey kaçmaz. Biri bir dolap çevirmeyi planlıyorsa, Steven'ın her şeyden haberi olur. Hatta çevireceği dolabı o kişiden önce fark etmiştir muhtemelen.

Supper Club'da parti sezonuyla boğuşurken, Steven'la iş çıkışı sık sık içmeye giderdik. O akşamki olayları tartışır, ertesi günün planlarını yapar, hayat tarzımızın gizemleri üstüne kafa yorardık. Ona giderek daha fazla bel bağlar oldum. Olup bitenleri öğrenmek, bir şeyleri tamir ettirmek, yüzlerce yemek yapmanın rutininde yardım almak, her günün farklı menülerini, ordövrlerini ve alakart yemeklerini belirlemek, normalda sekiz kişi civarında olmasına karşın büyük olaylarda sayıları çift haneli rakamlara ulaşan aşçı kadrosuyla başa çıkabilmek için hep ona başvuruyordum.

Her gün on binlerce dolarlık et satın almak bana tuhaf bir heyecan veriyordu. Lunaparklardaki hız trenlerine binmek gibiydi. Her gün mutfağıma gelen yüzlerce kilo balık, meyve ve sebzeyle uğraşmak da hoşuma gidiyordu. Tekrar general olmaktan haz duyuyordum. Askerlerimi gerekli yerlere gönderiyor, büfe hazırlayanların çıkardığı yangınları söndürmek için aşçılar yolluyor, teftişler yapıyor, gözcüler belirliyor, kulübün çeşitli köşeleriyle telsizle haberleşiyordum.

"Altıncı büfede fileto bitti" diyordu biri telsizden. "Dördüncü büfede somon bitti!" "Kapı güvenliğinden arıyorum. Burada üç yüzden fazla insan var. Sayıları artıyor! Ana baba günü oldu burası!" Tuhaf bir biçimde, New York polisinin civarda sokak suçları üstüne çalışan gizli bir kolunun telsiz frekansını kullanıyorduk. Frekansımızı değiştirmemizde ısrar edip duruyorlardı. Ama yapamıyorduk, çünkü bütün frekansları kullanmaktaydık: Birini idareciler, birini mutfak çalışanları, biriniyse güvenlik görevlileri kullanıyordu. Polisler tehditlerin ve hakaretlerin işe yaramayacağını anlayınca akıllandılar. Bizi dinlemeye başlayıp argomuzu ve görevlerimizi öğrendiler ve dalga geçmeye başladılar. Mesela "Birinci büfede

rozbif bitti!" diye işletiyor ya da korumalara içeride kavga çıktığını söylüyorlardı. *Club*'daki hayat tarzı uçuktu. Çıplak kadınların vücutlarındaki dondurmaları mutfakta hortumla temizledikleri (Howard Stern olayı), sinsi Faslı gurmelerin kavga çıkardıkları (Royal Air Maroc partisi), Ted Kennedy'nin bir mutfak koridorunda RFK'nin son anlarını tuhaf bir biçimde andıran bir edayla gezindiği, sarhoş ekibimizin Mike Myres'ı *Wayne'in Dünyası*'ndaki gibi konuşmaya zorladığı, Rosie Perez'in sote bölümüne gidip bir kesme tahtasının üstüne oturarak sanki bizden biriymiş gibi takıldığı, "Buranın nesi güzeldir çocuklar?" dediği, sahnede klitorislerin delindiği (yine Stern), Madonna hayranlarının mutfaktan geçerek otele ulaşmaya çalıştığı (Madonna, Caesar salatasını kendi getirdiği yumurtalarla yaptırıyor), konserlerin, bikini defilelerinin, hip-hop partilerinin düzenlendiği bir yerdi. Mesela bir gün 100 kişilik bir düğün yapılır, müşteri her davetliye ıstakoz ve domalanlı *ravioli*, buz kalıplarında dondurulmuş votka şişeleri ve minik pastalar verilmesi için kişi başına bin papel bayılırdı. Ertesi günse kulüp dev bir çadıra döner, içerisi Kuzey Afrikalı derviş ve dansçılarla dolar, yine kişi başına bin papele kuskus ve güvercinli börek servisi yapılırdı.

Koca Ayak'tan öğrendiklerim sayesinde hiç yiyeceksiz kalmıyor, asla gafil avlanmıyor, hiç gecikmiyordum. Steven da bana çok yardımcı oluyordu. Onu gerçekten ciddiye almam, donmuş *demi-glace* kesmeye çalışırken eline bıçak sapladığı gece oldu. Kan fışkıran elini bir önlükle sararak talimatlarımı dinledi: "Hemen Saint Vincent'a git. Acil servisleri hızlı çalışır. Elini diktirip iki saat içinde burada ol! Bu gece işler çok yoğun olacak. Sana ihtiyacım var!" Doksan dakika sonra dönüp tek eliyle sote yapmaya başladı. İşlerin üstesinden kolayca gelip, 150 kadar alakart yemek tabağı çıkardı. Bu sadakat gösterisi hoşuma gitmişti. Bir insanın yaralıyken, acı çekerken bile çalışabilmesi benim için çok önemlidir.

Supper Club'da ne oldu bilmiyorum. İyi anlaştığım genel müdür bir-

den ortadan kayboldu. Gece kulübü faaliyetleri durduruldu. Herhalde komşular gürültüden ve sokakta çığrından çıkan müşterilerden şikâyet etmişti. Yöneticiler değişti. Yeni yönetim ekibi, Waldorf'da garsonluk yapmış iki yağcıydı. Biri İspanyol'du. Diğerini bilmiyorum. Ama ikisi de Fransız rolü yapmaktan hoşlanıyordu. Gazetedeki "bir şef aranıyor" ilanına başvurup kulüpten ayrıldım.

Steven'ı yanımda götürdüm.

One Five'ı görür görmez, felakete mahkûm olduğunu anladım. Jerry Kretchmer da, çok yetenekli olan Alfred Portale de aynı mekânda başarısız olmuşlardı. Yeni sahipler restoran deneyimi hemen hiç olmayan iki orta yaşlı, anaç kadındı. Ama mutfağa bayılmıştım. Devasa, tarihi ve iyi donanımlı bir yerdi. CIA'deyken orada bir günlüğüne çalışmıştım, "New York'ta Bir Gün" gezisi sırasında. Yemek salonu New York limanında gizemli bir biçimde batan Normandie transatlantiğinin parçalarıyla döşenmişti. Orada çalışma arzuma karşı koyamadım. Benden önceki megaloman şef gecede altmış tabak yemek için on üç kişilik bir mutfak ekibi kurmuştu. Kalıp o hoş bayanlara biraz tasarruf ettirmem güzel olabilirdi.

Steven'ın yardımıyla yeni bir ekip toplamak eğlenceliydi. Kendimi Lee Marvin, Steven'ı da Ernest Borgnine gibi görüyordum. Hani *The Dirty Dozen* filminde bir dövüş ekibi toplarlar ya... Onlar gibiydik. Steven'la toplantı yapıp "Kimi çağırabiliriz?" diye düşünürdük. Kimlerin hâlâ kendi kendilerine konuştuklarını ve paranoyakça yanılsamalara düştüklerini ("Peki işini iyi yapabilir mi?"), kimlerin başkalarından çalınabileceklerini ("Mutlu mu? Ne kadar mutlu? Ne kadar alıyor ki?"), *Supper Club*'da partilerde kullandığımız yarım gün ya da serbest çalışan kişilerden hangilerine güvenebileceğimizi, kimlerin *Le Bernardin*'de çalıştıktan sonra akşamları da çalışabileceklerini, kimlerin işi becerebileceğini, zamanında gelebileceğini, çenesini sıkı tutacağını, işini doğru dürüst yapacağını (her sabah soğuk bir banyo zemininde çıplak ve kusmuk kaplı bir halde

uyansa bile) tartışırdık. Steven muhteşem hafızasını yoklayarak başka şeflerin mutfaklarındaki zırdelileri gözden geçirirdi. Sonra birlikte gizlice kelle avına çıkıp, rakip mutfakları soyup soğana çevirirdik. Özellikle ilk iş görüşmelerini, eski dostları tekrar görmeyi, yeni insanlarla (psikopat ızgaracılarla, alkolik *garde-manger*'cilerle, küfürbaz sosçu kadınlarla, Ekvadorlu makarnacılarla, kaçık *patissier*'lerle, Sylvester Stallone'un kendilerini sürekli gözetlediğini sanan aşçılarla) tanışmayı severdim (bir tanesi bana "Sly, *Cliffhanger*'ı benim yazdığımı *biliyor*... *Çok şey* bildiğimi biliyor" demişti, sanki Planet Hollywood'da burger yaparken Stallone ile telepatik iletişim kurabiliyormuş gibi). "Her gece yedide iki Heineken isterim!" dedi Koca Ayak günlerimden kalma Çinli eski dostum Davey. Kapısı tam açılmayan bir soğutucudan geceler boyu bira çıkarmaktan eli soyulmuştu. "Her gece! Tam yedide! İki Heineken!! Budwasser olmaz! *Heineken*!" İşi aldı. Makarnacı Manuel ise şehrin göbeğindeki çok yoğun bir mutfaktan telefonla konuşarak "Tamam Şef, hemen geliyorum!" dedi ve ardından o müşteri kalabalığında önlüğünü atıp, şefe kendi kendini düzmesini söyledikten sonra gerçekten de hemen geldi. O adamı hep sevmişimdir zaten. Hiç sorun çıkarmaz. Tanrı yardımcım olsun, Adam'ı bile arada sırada yanımda çalıştırıyordum.

"Bir daha asla çuvalladığım hissiyle eve dönmeyeceğim" dedim Steven'a, iş görüşmelerinden sonra genellikle yaptığımız analiz toplantılarından birinde. "Burada işler kötü giderse, sorumlusu biz olmayacağız. Ben elimden geleni yapacağım. Asla işimi aksatmayacağım. Asla vardiya sonunda evime utançla gitmeyeceğim. Patronlarımızın buna değip değmemesi umurumda değil. Ben... Biz elimizden gelen her şeyi yapacağız. Her gece yeniden savaş alanına çıkacağız. Savaşı kaybetsek bile umrumda değil. Bizler profesyoneliz dostum. Bizler kahrolası *A Takımı*'yız. Dover'lı profesyonelleriz. Kimse çuvalladığımızı, patronlarımızı hayal kırıklığına uğrattığımızı, tembellik ettiğimizi söyleyemeyecek..."

One Five battı. "Eğlenceler" işe yaramadı. Sahnemizde öyle kötü gruplar çaldı ki, Joe Franklin'i bile utandırırlardı: Tek kollu piyanistler, seksenlik kabare şarkıcıları, çığlıklarıyla camları çatlatabilen ve Broadway'de meşhur olmayı uman saf kızlar, tamamen yeteneksiz Tirol şarkıcıları. Müşteriler görkemli döner kapılarımızdan girip de karşılarında Yugoslavya aksanıyla "New York, New York"u söyleyen o yaratıkları görünce dönüp kaçıyorlardı. Kötü durumda olan pek çok restoran gibi, bizim de başımıza sahte kıyakçılarla ("Joey Buttafuoco'yla konuştum. Bu gece geliyor. Aman ona iyi davranın!") rüşvetçi dedikodu yazarları ("Kocam bu gece uğrayacak. Kendisiyle ilgilenir misiniz?") üşüşmüştü. Böyle tipler, bizden ancak şöyle söz edilmesine yarıyordu: "John Wayne'le Joey Buttafuoco, *One Five*'da öpüşürken görüldüler." Müşterilerin akın akın gelmesini sağlayacak türden bir reklam olmuyordu yani.

Ama Steven'la ben mutluyduk. İstediğimiz aşçıları almıştık. Güzel yemekler yapıyorduk.

Pino Luongo, beni *Coco Pazzo Teatro*'yu açmam için işe aldığında, o kısa Toscana macerasına çıkarken Steven'ı yanıma aldım. Daha sonra birlikte *Sullivan's*'ta çalıştık. Gezgin bir tiyatro gibiydik. Yeni bir restorana geçtiğimizde, geride bıraktığımız aşçılardan en iyilerini yanımıza alıyorduk. Dediğim gibi, Steven tam bana göre bir şef yardımcısıdır. Yemek yapmayı sever. Aşçıları da sever. Farklı bir hayatın düşünü kurmaz. Çünkü bu hayata ait olduğunu bilir. Herkesle iyi geçinir. Yabancılar bile onun en büyük kabahatlerini (ne derse desin, ne yaparsa yapsın) genellikle affederler. Sevimli bir piç kurusudur, hem de hiç yapmacıksız. Onu utandırmak ya da ona hakaret etmek imkânsızdır. Çünkü ne kadar sefil olduğunu zaten *bilir*. *Les Halles*'deki Meksikalı aşçılar onu çok sever. Hiçbir işe yaramayan, yarım yamalak İspanyolca'sı onları çok eğlendirir... Mutfakta tiz ve atonal sesiyle hiç çekinmeden avazı çıktığı kadar bağırarak Elton John ve Madonna şarkıları söyleyip spastik bir *breakdance*'çı gibi dans et-

mesi, duyarlı göğüs uçlarını yara bantlarıyla kapaması (tahriş olmalarını önlemek içinmiş), mutfakta taşaklarına mısır nişastası sürmesi, herkese kıçındaki başındaki sivilce ve çıbanları göstermeye kalkışması da. Aşçılığın teknik yönlerini gerçekten sever. Hızlı, temiz ve güzel çalışır. İşini aksatan aşçıların yerine geçer ve onları korkunç İspanyolca'sıyla azarlar. *İşi yoksa* bulaşık yıkamayı sever. Hiçbir işten kaçınmaz ya da gocunmaz. Şaşılacak kadar düşünceli biridir. Mesela jelibon sevdiğinizi öğrensin, hemen ertesi gün bir torba getirir. Kahvaltısını bir burgercide yaparsa, ekstradan birkaç burger daha satın alır, herkes tadabilsin diye. Tanıdığım aşçılar arasında, yemek salonu personeline yemek yapmayı gerçekten seven tek kişi odur. Onlara yenebilir yemekler yapmakta ısrar eder. Garsonlarla ve müdürlerle şakalaşır. Yaş, toplumsal tabaka ve geçmiş gibi ölçütler gözetmeksizin, istisnasız her kadına sarkar. Onlar da şaşılacak bir biçimde bundan *hoşlanırlar*. Yıllarca birlikte çalışıp da İspanyolca ya da İngilizce tek kelime ettiklerini işitmediğim Meksikalı aşçılar, Steven'la tanıştıktan birkaç saat sonra onunla can ciğer kuzu sarması olurlar. Ona "*Chuletita loca*" derler, yani "minik kaçık domuz pirzolası".

Kasığında şef şapkası takmış bir kedi karikatürü dövmesi vardır. Biraz ilgilendiğinizi belli ederseniz, hemen pantolonunu indirip gösterir. Sıcak aylarda çorapsız ve sandaletlerle çalışır, kollarını da midye toplayıcıları gibi sıyırır (düşürülen bir bıçağın ya da dökülen ördek yağının insanın kariyerini bitirebileceği bir ortamda cesurca bir tavırdır bu). Geleneksel şef ceketlerini yine mağrurca reddederek, kısa kollu bulaşıkçı gömlekleri giyer. Önlük giymeyi de reddeder. Yemeklerini lokma büyüklüğünde kesip birbirine karıştırarak yer (et, nişasta ve sebze bulamaçlarını hiç tiksinmeden iştahla mideye indirir). Yeni tat karışımları bulmaya hep heveslidir. En yoğun iş saatlerinde, işinden geri kalmazken her nasılsa bir yandan da cipsli ve havyarlı mezeler yapıp diğer aşçılara ikram etmeye fırsat bulur.

Barmenler, garsonlar, müdürler, aşçılar, bulaşıkçılar, kapıcılar ona

her şeyi anlatır. Her nasılsa hiç tanımadığı insanlara en utanç verici ve mahrem sırlarını hiç uğraşmadan anlattırmayı becerir. İnsanlar onun için her şeyi yapar. Eşek şakalarına, el kol hareketlerine, kulaklarına bezelye taneleri atma huyuna, cinsel hayatı konusunda anlattığı korkunç derecede ayrıntılı öykülere gülüp geçerler.

Eşek şakaları konusunda Steven'la asla aşık atmamayı öğrendim. İntikamını alana kadar vazgeçmez. Ayakkabısına patates koyarsanız, sokak giysilerinizi buzluğa atar. Sırtına bir çıkartma yapıştırırsanız, soyunma kabininizin kapısını söker ve içini porno dergilerle doldurur.

Bir keresinde doğum gününde ona promosyon olarak dağıtılan, yetişkinler için yapılmış bebek bezlerinden göndermiştim. Ertesi gün bütün aşçılar tepkisini merakla bekliyordu. Bana içtenlikle teşekkür etti. "Biliyor musun? O şeylere bayıldım! Artık Nachos yiyip TV izlerken kalkıp tuvalete gitmeme gerek kalmadı! Cidden harika bir şey! Hem de çok rahat!"

Steven, *Sullivan's*'daki Ekvadorlu sofu makarnacımız Manuel'i haftalarca her gece dörtte, kız arkadaşıyla sevişirken aradı: "Manuel... Aaahhh... Ben Steven... Ooohhh... Bil bakalım ne yapıyorum?"

Steven'ın hayatındaki herkes gibi Manuel de ona uyardı.

"Ah Şef, Şef..." derdi ertesi gün kafa sallayarak. "*Chuletita* dün gece beni yine aradı!" Sonra da kıkırdamaya başlardı.

Bunu hâlâ anlayabilmiş değilim.

Steven'ın sürekli yaptıklarının yarısını yapsam (ki işlediği suçları değil, yalnızca kabalıklarını, eşek şakalarını, imalarını, teşhirciliğini, kumpasçılığını kast ediyorum), mahkemede cinsel taciz davalarıyla boğuşuyor olurdum. Oysa Steven'ı sevmeyen, ona tapmayan, güvenmeyen, başı sıkıştığında yardımına koşmayan tek bir kişi tanımadım (*Sullivan's*'ın sahibi dışında, ama bu başka bir hikâye). İşe ayakkabılarında sperm lekeleriyle gelen ("N'apayım, *azmıştım*! Yolda bir striptiz barına uğrayıp otuz bir çektim" diye bir de açıklama yapar pişkince), bazen tam bir domuz gibi davranan,

herkese sindirimsel, dermatolojik ve cinsel hayatını rahatça anlatan biri için inanılmaz bir başarı bu.

İşte... En yakın ve en güvendiğim dostum ve iş arkadaşım *böyle* bir adam, sevgili okuyucu.

muhabbet düzeyi

Geçen gece çalışırken bir ara servis tamamen durdu. Barın içi ve önü bekleyen müşterilerle dolu olmasına karşın, yemek salonu ekibi masaları bir sonraki müşteriye hazırladıkları için, mutfakta on dakika kadar süren bir dinginlik yaşandı. Komiler masa örtülerini değiştirip yeni servis yerleştirirken mutfakta aşçılar, koşucular ve şef yardımcısı soda içip tezgâhlarını temizleyerek çene çaldılar.

Ben bodrum mutfağının kapısında durup kaygıyla bir sigara içtim. Fırtınanın gözündeki tuhaf sakinliği yaşıyorduk. On dakika sonra, yeni müşteriler masalara oturunca ve ekmekleriyle suları getirilince, bizler miskinliğimizin cezasını çekercesine normalden de sıkı çalışmak zorunda kalacaktık. Siparişler hep birden gelecek, etkileri mutfakta bir dalga gibi yayılacaktı. Önce salatacı, sonra soteci ve nihayet ızgaracı dalgaya kapılacaktı... Ta ki hepimiz o daracık mutfakta telaşla, kan ter içinde, küfürler savurarak çalışana kadar. Molamızın bitmesine yalnızca birkaç dakika kalmıştı. Huzursuzca kımıldanıp sigara içerek ekibimin konuşmalarına kulak kabarttım,

Konuşma tarzları ve konuları tanıdıktı. Son yirmi yıldır uyanık geçirdiğim saatler boyunca arka planda hep çalan, tuhaf bir biçimde huzur verici bir müzik dinliyordum sanki. Birden fark ettim ki... Aman *Tanrı'm*! *Yirmi beş yıldır* hep *aynı* muhabbeti dinliyordum.

Kim daha ibne? Kim arkadan veriyor? Şu anda kim bir *pédé*, bir *maricón*, bir *finocchio*, bir *puta a pato*? Çükten başka bir şey konuşmazlar sizin

anlayacağız. *Chupa mis huevos* zamanı geldi, *mama la pinga* zamanı geldi, *culo*'na koyayım zamanı geldi... Orospu çocuğu, *pinche baboso*, sulugöz karı. *Viergan* da neye benziyor biliyor musun? Yarım bir *merguez*'e. *Muy, muy, muy chica*... Böcek gibi.

Fransız yardımcımın, Amerikalı *patissier*'min, Meksikalı ızgaracımın, salatacımın ve kızartmacımın Bengalli koşucu ve Dominikli bulaşıkçıyla küfürleşmelerini izlerken, uluslararası mutfak dilinin bu olduğunu fark ettim. Yirmi beş yıldır aynı lafları dört beş farklı dilden dinliyordum.

Aşçı geyiği *hauki* ya da *kabuki* gibi bir sanat türüdür. Kesin ve köklü kuralları vardır. Tarihsel gerekliliklerden dolayı, aşçı geyiğinde yalnızca anal tecavüzden, penis boyutundan, fiziksel kusurlardan ve sinir bozucu huylardan söz edilebilir.

Kuralları kafa karıştırıcı olabilir. Mesela *cabrón* kelimesi "Karın/kız arkadaşın şu anda başka bir herif tarafından düzülüyor ve sen hiçbir şey yapamayacak kadar korkaksın" anlamına gelebileceği gibi, "kardeşim" anlamına da gelebilir. Farkı yaratan tonlama ve vurgudur. "Sikmek" sözcüğü genellikle virgül niyetine kullanılır. "Sikimi em", "Bir saniye" ya da "Biraz bekleyebilir misin?" anlamına gelir. "Hemen hazırlanmaya başlamazsan oraya gelir *culo*'nu sikerim"in anlamı ise şudur: "Pardon yoldaş ama birazdan işler yoğunlaşacak ve korkarım sen hazır değilsin. Eksik malzemen yok, değil mi kardeşim?"

Pinche wey "Kahrolası herif" anlamına gelebileceği gibi, "âlemsin ya" ya da "arkadaşım" anlamına da gelebilir. Ama mutfakta "arkadaşım" ya da daha da kötüsü "dostum" kelimesini kullanırsanız, millet paranoyaklaşır. "Dostum" kelimesi, "göt" manasına gelir... Hem de en kötü anlamıyla. Bir aşçıya fazla iyi davranırsanız, ertesi gün kovulacağını sanabilir. Çoğu aşçı gibi *vato loco*'larım da yüzyıllık bir sözel geleneği sürdürerek, hepimiz gibi çükler hakkında konuşmanın yeni ve ilginç yollarını ararlar.

Size homofobik mi geldi bu? Salakça mı? Cinsel tercihlere ve çalış-

ma ekibinin etnik farklılıklarına saygısızlık mı? Haklı olabilirsiniz. Mesela böyle bir soyunma odası ortamında kadınların barınması zor mudur? Evet. Ne yazık ki çoğu kadının. Ama sistemin aradığı şey, ihtiyaç duyduğu şey, işini alınganlık göstermeden yapabilecek birileri, herhangi biridir. Ailenize, doğum koşullarınıza, cinselliğinize, görünüşünüze, ebeveyninizin çiftlik hayvanlarıyla cinsel ilişki kurma ihtimaline ilişkin yorumlardan rahatsız olan biriyseniz, profesyonel aşçılık dünyası size göre değildir.

Ama diyelim ki gerçekten eşcinselsiniz ve penis emiyorsunuz. Aslında bu önemli değildir. Kimse umursamaz. Öyle meşgul ve birbirimize öyle yakınızdır ki (artık geniş ve tuhaf bir aile gibi olmuşuzdur), kimse kimsenin cinsiyetiyle, cinsel tercihleriyle, ırkıyla ya da milliyetiyle uğraşmaz. Yemek zincirindeki yerinizi belirleyen, aşçılık yeteneklerinizden sonraki ikinci faktör eleştirilere ve hakaretlere olan duyarlılığınızdır. İstediğiniz kadar kulaklarınızı tıkayın ve size *chino*, *morena*, *indio*, *gordo* ya da *cachundo* demediklerini düşünün... Ama diyorlardır. Hoşunuza gitse de gitmese de adınız, lakabınız budur. Elinizde olan bir şey değildir. Bana *flaco*, *cadavro* ve muhtemelen *borracho* dendiği olmuştur. Bizim dünyamız böyledir işte. Tereyağ ya da sos istemek için interkomla diğer mutfağı aradığımda, et sularımı hazırlayan ve o muhteşem kıyılmış maydanozları yapan minik gangster, istediklerimi vermeden önce işitemeyeceğim bir biçimde "kodumun!" diyecektir. Ondan önce davranmam daha iyidir: "Bana kahrolası *mantequilla*'yla sosumu versene piç kurusu. Bir *horita* ver, kodumun!" O küçük serseriyi severim aslında. Bandana takar, bol pantolonlar giyer, en üst düğmesi ilikli ve en alttaki açıktır, yarı Porto Rikolu ve yarı *cholo vato loco*'dur, kabaca yapılmış hapishane dövmeleri ve belindeki kuşakta taşıdığı bir kelebek bıçağı vardır. Onu evlat edinmeyi kaç kez düşündüm. Bir evlatta aradığım bütün özelliklere sahip.

Benim gibi kültürlü bir domuz neden çoğu cahil ve ağzı bozuk olan işçilerinin kaba saba laflarından haz alır ki? Neden yıllarca onların arasın-

da yaşamaktan ağzım bozuldu (öyle ki artık Noel'lerde ailemin yanındayken "Şu kahrolası hindiyi uzatsana ibne!" dememek için kendimi güç tutuyorum)?

Bilmiyorum.

Ama *seviyorum.*

Hem de çok seviyorum. Hayatımdaki diğer sesleri sevdiğim gibi seviyorum: Bulaşık makinesinin foşurtusunu, sıcak bir tavaya düşen balık filetosunun cızırtısını, sıcak bir tavanın su dolu lavaboya atıldığındaki haykırışını, bir *côte de boeuf* için dövülen etin sesini, hazır bir tabağın "rafa" bırakılırkenki sesini. Küfürbaz ekibimin iğnelemeleri, küfürleri, hakaretleri ve sataşmaları bana şiir gibi geliyor. Bazen öyle hoşuma gidiyor ki. *Beat* dönemi caz şarkılarının motifleri gibi, klasik temaların küçük varyasyonları var. Sanki Coltrane sürekli "My Favorite Things"i çalıyor ama her seferinde farklı, yeni bir biçimde. "Benimkini em" demenin bir milyon farklı yolu var galiba. Mutfağımda çalışanların çoğu bunu İspanyolca, Fransızca, İtalyanca, Arapça, Bengalce ve İngilizce söyleyebiliyor. Bütün büyük performanslar gibi, bunda da belirleyici faktör zamanlama, tonlama ve sunum. Yemek pişirmeye benziyor.

Ayrıca mesleki jargonumuz da var. Her meslekte olduğu gibi. Bazılarını bilirsiniz. En ünlüsü 86'dır. Bir yemek bitmişse, "86 oldu" deriz. Ama işten atılmış ya da atılmak üzere olan biri ya da artık istenmeyen bir bar müşterisi için de kullanılabilir.

Altı kişilik masa ya da sekiz kişilik masa denmez. Altılık ya da sekizlik denir. İki müşterili bir masa ikilidir.

"*Otlamak*" gecikmek, geride kalmak, boka batmak ya da "*dans la merde*" anlamına gelir... "Papara yemenin", "bitmenin" ya da "yanmanın" yakın akrabası ve muhtemel sonuçudur.

70'lerde cinsiyet belirtmeden yemek salonu garsonlarından söz edilirken onlara *waitron* ya da *waitron birimi* denirdi. Aşçılar bu kişilere "sa-

lon", "akraba" ya da "pislik" derler. Kendi yemeklerineyse (özellikle de yaygın tavuk, makarna ve salata kombinasyonundan ibaretse) "şafi yemeği" ya da "lapa" denir.

Alet edevata gelince. Yemek sanatının icadından beni, herhangi bir besin işleyiciye *Queez* denir. Dörtgen ve uzun sos kaplarına boyutlarına göre altılık tava ya da sekizlik tava, çok derin olmayan uzunlarınaysa "otel" denir. Delikli ya da yarıklı aşçı kaşıklarına *dişi*, yarıksızlara *erkek* denmesi şaşırtıcı değildir.

Mutfakta tezgâhınızın düzenine, hazır malzemelerinize ve bir ölçüde ruh halinize *meez* denir. *A la minute*, bir yemeği başından sonuna her şeyiyle hazırlamak demektir. Bir aşçıya "*Sipariş*!" diye bağırmak, "Ön hazırlıkları yap!" (kavurmak, hafif haşlamak gibi) anlamına gelir. "*Ateşle*!" "Yemeği bitir ve götürülmeye hazırla!" manasındadır. Götürülmeye hazır yemek *pencereye* ya da *en la ventana*'ya (diğer adları geçit ve raftır) konur. "Kayan şerit"ten kasıt, sipariş fişlerinin asılıp sarktığı raftır. Mesela biri "Hangi siparişlerim sarkıyor?" dediğinde karşılık şu olabilir: "Beşteki ikili için iki bifteğin var. Üç dil balığını da ateşle." Bir aşçı *bütün günü* sorabilir... Yani bir gün içinde belirli bir yemeğin kaç adet sipariş edilip ateşlendiğini. *Isısını* da soruyorsa, hangi ısıda pişirildiğini öğrenmek istiyordur. *Uç* "Çabuk ol!" anlamına gelir.

Silmek tahmin ettiğiniz gibi son dakikada yapılan tabak temizliği anlamındadır. Kıyılmış maydanoza *marihuana*, *mota* ya da *kronik* denir. *Demi-glas* gibi ısıtılarak koyulaştırılmış herhangi bir sıvıya *jiz* denir. Jize tereyağ eklemek bindirmektir, tıpkı *monter-au-beurre*'deki gibi. *Çok pişmiş olsun*, demek, "Yak! Öldür! Katlet!" anlamına gelir. Çok pişmesi gereken bir biftek, siparişin geri kalanının beklemesine yol açacak biçimde gecikiyorsa, *müzik kutusu*'na atılabilir ya da *mikro*'da, yani mikrodalga fırında biraz *radar aşkına* maruz bırakılabilir.

Nadiren taktığımız lastik cerrah eldivenlerine *anal sondaj eldivenle-*

ri deriz. Genellikle bunları takarken imalı imalı sırıtır, "Sola dön ve öksür" ya da "Ayak bileklerini tut, çünkü *papi chulo* geliyor" deriz. Kâğıt aşçı şapkalarına *kahve filtresi* ya da *soytarı şapkası* denir. Hepimizin giydiği kareli pantolonlar *kareliler*, ceket ve önlüklerimizse *beyazlar*'dır.

Patron geldiğinde "Elvis binada" ya da "Pısst, *desastre es aquí*!" denir. Herkese lakap takılır.... Aşçılara, garsonlara, komilere, koşuculara. Kaba ironi bol bol kullanılır. Mesela yakışıklı bir koşucuya *cachundo*, yani "kıç" denebilir. Çelimsiz bir aşçıya *caliman*, yani "güçlü adam" denir. Yavaş çalışan birine *rayo*, yani "şimşek"; salağın tekineyse... Şey, "salak" demek âdettendir. Sarışın, bakımlı garsonlara "Opie", "Richie Cunningham" ya da "Doogie Howser" denebilir. İri yarı komilere *Burro* denir. Meksikalı *carnale*'lerim kendilerine *La Raza*, *La M* (*la emaayy* diye okunur) ya da *La Mafia* demekten hoşlanırlar. "İş tecrübesi" edinmek için bedava çalışan yemek okulu stajyerleri (zaten iş tecrübesinin anlamı "bedavaya çok çalışmaktır"), hemen KYÇ (Kahrolası Yeni Çocuk) ya da *mal carne*'nin [bozuk et] kısaltması olan Mel adını alıverirler. Kötü ya da tembel aşçılara "Ordu aşçısı"nın kısaltması olan *ordu* ya da kunduracının kısaltması olan *kundura* denir.

Aşçılar arasında sıkça kullanılan sevgi sözcükleri de vardır: *Piç kurusu* (övgüdür), *ibne*, *orospu çocuğu*, *bok*, *pislik*, *salak*, *fare*, *geveze*, *aptal*, *bruto*, *animale*, *asesino*, *mentiroso*, *yatağını ıslatan bebecik*, *bokubok*, *tortugo*, *strunze*, *salaud*, *salopard*, *chocha podrida*, *pendejo*, *salak amcık*, *seso de pollo*, *spazz*, *sersem*, *kova kafalı*, *chucho*, *papi-chulo*, *güzel kıçlı*, *güzel memeli*, *aşk çocuğu*, *culero*, *bok lekesi*, *meni yutucu* vb. Tuhaf bir biçimde, göt kelimesi gerçekten hakarettir ve ancak cidden sinirlenildiğinde kullanılır. Ayrıca insanın karısını/annesini/kız arkadaşını/erkek arkadaşını ya da ailesinden herhangi birini hedef alan hakaretler de kesinlikle yasaktır. Izgaracınızın karısının West Sokağı'nda motorsikletlilere para karşılığı otuz bir çektiğini görseniz bile, bundan söz etmezsiniz. Asla.

Aşçı muhabbetindeki pek çok kelime askeri jargondan gelir. İnsan bir şeyi taşımaz, *sırtlanır*. Hazırlanılmaz, *talim yapılır*. Emirlere *emredersiniz* denilir, kalabalığa karşı *siper kazılır*. İşler fazla yoğunsa *kötü bir yara* alınmıştır. *Kötü bir duruma düşmek*, düzülmek ya da arkadan düzülmektir. Böyle bir durumda arkadaşınızın müdahele edip kefaletinizi ödeyeceğini, kıçınızı koruyacağını, beykınınızı kurtaracağını umarsınız.

Aspirinlere *şekerleme* denir, çünkü onları şeker gibi yeriz. Eldivenlere *kondom* denir (İspanyol aksanıyla söylenir). Halledilmiş siparişlerin fişlerinin asıldığı çivi *mızrak*'tır. Suya konan herhangi bir yuvarlak metal kaba *bain* (*bayn* diye okunur ve *baahn maree* diye okunan *benmari*'den gelir) ya da *testi* denir. Yaşadığımız hayat la *puta vida*'dır, yani "orospu hayat" Halinizden yakınmak isterseniz "*Porca miseria*!" (Acı domuzu!) ya da "*Qué doloré*!" (Ne büyük acı!) diyebilirsiniz.

Kayan şerit yemek tabaklarıyla dolarsa, *tezgâh* adını alır. Mesela "Tezgâh doldu" denir. Yiyecek taşıyan bir koşucuya ya da garsona *Elim* denir. Mesela: "Kahrolası biftek nerede?" Cevap: "Elimde Şef!" Bir müşterinin siparişi acilse *Sıcak Fındık* denir: "Altıncı masaya sıcak fındığım var." Bu müşteriler genellikle VIP'ler (Çok Önemli *Pendejo*'lar) ya da *soignee muthafucka*'lardır... Yani restoran sahibi ya da arkadaşı. Yani siparişinin hemen uçurulması gerekir.

Şimdiye kadar öğrendiklerimizi gözden geçirelim. Mesela çalışırken şöyle cümleler kurabilirsiniz: "Yedincideki altılıya sıcak fındığım var *Cabrón*! On kahrolası *minutos*'tur ateşleniyor, *pinche tortuga*. Ne? *Meezin* daha hazır değil mi *asenino*? O boku hemen pencereye koy, seni *seso de pollo pinche* ızgaracı bozuntusu. Gerekirse kahrolası müzik kutusuna at. Diğer siparişleri elime ver! Silmeyi, *mota*'lamayı ve o kırmızı *jiz*'den koymayı da unutma. İşim başımdan aşkın, sen hâlâ otluyorsun!"

Şöyle bir karşılık alabilirsiniz: "Çalışıyorum. Burada gömüldüm kaldım. Sosçu neden benim gibi papara yemiyor? Bütün gece sikildim burada! *Ocho* masasının durumu ne? Ateşlendi mi? Sekize geçeyim mi?"

Siz de şöyle diyebilirsiniz: "Sekiz mi? Avcunu yala *baboso*! Sekiz geberdi bile kahrolası. Sekiz *en la ventana* can çekişerek kahrolası Doogie Howser'ın gelmesini bekliyor *idiota*. Sen ne yapıyorsun peki? Boka batmışsın! Hey *Rayo*! *Culero*'nun yerine geçip kefaletini öde!"

diğer çalışanlar

Koşucular

Koşucular şefin imparatorluk muhafızları gibidirler. Garson gibi giyinir, maaşlarını yemek salonu personeliyle birlikte alırlar ama (ideal olarak) şefe ve mutfağa bağlıdırlar. Genellikle eski komiler ya da sürgün edilmiş garsonlardır. Hangi tarafın adamı olacaklarına çabuk karar vermelidirler, çünkü eski meslektaşlarının çıkarlarına ters düşecek işler yapmaları emredilebilir.

Ben iri yarı, yüksek motivasyonlu koşucuları severim. Koşucularım özellikle otuz-kırk dakika içinde bütün yemek salonuna servis yapılması gereken yoğun saatlerde öyle bir korku, şevk ve saldırganlıkla çalışırlar ki, mutfağa füze gibi girip çıkarlarken garsonlara çarpmamaları konusunda onları uyarmam gerektiği sürekli söylenir bana. Koşuculuk sıra dışı beceriler ister. Dil becerileri önemli değildir. Koşucularımdan istediklerim sadakat, hız, kalabalık ve karmaşık bir ortamda neler olduğunu bir bakışta anlayabilmeleri, bir sürü yemek tabağı arasından gereken siparişi alabilmeleri, aynı anda birkaç tabağı düşürmeden taşıyabilmeleri, siparişlerin hangi masalara gideceğini unutmamaları ve önceliklerini mantıklı bir biçimde belirlemeleridir. Koşucular genellikle garsonların bahşişlerinden pay alırlar... Hem de müşterilerle uğraşmak zorunda kalmadan. Onların işi müşterilerin yemeklerini mutfaktan masalara uygun sıralarla götürüp hemen mutfağa geri dönmektir. Ayrıca şef ne derse yapmalıdırlar. Hatta istihbarat toplayıcılık da yapabilirler. Şefin "Birinci masada neler oluyor?

Yemeğe başlamaya hazırlar mı? Spesiyali beğendiler mi?" gibi sorularının cevaplarını bulabilirler. Şefe içki getirmek, ceketini temizlemeciye götürmek, acil durumlarda depodan malzeme getirmek, "pencereyle" servis bölgesini temiz tutmak, garnitürleri dizmek, şefin emirlerini iletmek de sürekli görevleri arasında sayılabilir, Koşucularımın çoğu İngilizce bilmez ama menümdeki her yemeği ve okunuşunu bilir.

Bir koşucu bir bifteğin ne kadar pişmiş olduğunu anlayabilmeli, sipariş fişlerini şef kadar iyi okuyabilmelidir. Kafese kapatılmış kuduz bir hayvan gibi enerjik olmalıdır. Koşucularımın yoğun saatlerden hemen önce, bir tepeye tırmanacak olan bahriyeliler gibi hızlı hızlı solumaya başlamalarını isterim. Kararlar ya da strateji konusunda kendimi General Patton olarak görürüm. Onların göreviyse yemekleri götürüp *hızla* geri dönmektir. Muhteşem bir yemeğim ısı lambalarının altında can mı çekişiyor? Koşucumun yolda bir masadaki kırıntıları temizlemek ya da bir kültablasını boşaltmak için oyalanmasını istemem.

Ayrıca iri yarı koşucularımı koruma niyetine kullanmayı da severim. Mutfağıma girip işimi yapmama engel olan davetsiz misafirleri gerekirse zor kullanarak attırmakta kullanabilirim onları. Diyelim ki patronun bir "arkadaşı", bir satıcı ya da geveze bir garson mutfak koridorunu tıkıyor. İri kıyım koşucularım o kişinin yanından her geçişte böbreğine dirsek atar. İnsanlar o "kazayla" atılan dirseklerden birkaç tane yiyince genellikle mesajı alıp koridoru boşaltır.

Gerçekten iyi bir koşucu, muhteşem ama nadide bir şeydir. En ideal durumda, şefle koşucu arasında telepatiye yakın bir ilişki oluşur. Birbirleriyle yalnızca bakışarak ya da mimiklerle haberleşebilirler. İyi bir koşucu müşterilerin yüzlerinden ne sipariş edeceklerini anlayabilir. Diplomatik olması da iyidir, çünkü aşçılarım kendilerine sevimsiz gelen bir ses tonuyla bir bifteği tekrar ısıtmalarının ya da bir siparişi çabuk hazırlamalarının söylendiğini işitirlerse sinirlenebilir.

Yemek salonunda çalışan eski dostlarını gammazlayabilecek bir koşucu da faydalıdır. Üst katta sorun çıkıp çıkmadığını hep merak ederim. Bir garson beni ya da spesiyallerimi kötülüyorsa, onunla eninde sonunda uğraşmam gerekecektir. Geç olacağına tez olsun. Erken uyarılmak her zaman iyidir. Diyelim ki turist dolu bir otobüs restoranın önüne park etti. *Miss Saigon*'u izlemeden önce üç servislik hızlı bir yemekle midelerini doldurmak istiyorlar. Bunu bana koşucum haber vermezse kim verecek? Garsonların vermeyeceği kesindir, çünkü onlar masaları birleştirmek ve hesaba % 18 mi, yoksa % 20 mi bahşiş eklemeleri gerektiği üstüne tartışmakla fazlasıyla meşgul olacaktır.

Koşucular resmi olarak üst kat personelinden olmalarına karşın, mutfağı tanıyıp ısındıkça bizim eşsiz dünya görüşümüzü benimsemeye başlarlar: Mutfak kapılarının ardında var olan her şeye biraz paranoyakça bakar, tuhaf bir espri anlayışı geliştirir ve mutfak çalışanı olmayan personellere güvenmez olurlar. Bunu teşvik etmek için koşucularımı daha iyi besler, arada sırada över, özel hayatlarıyla ve parasal durumlarıyla ilgilenirim. Gerektiğinde korkunç ve tuhaf gücümle onlara yardım ederim. Üst kattaki *part-time* garsonlar, koşucularımdan birinin payını mı vermiyor? Tanrı yardımcıları olsun.

Gece İşçisi

Keşke bir gece işçisine ihtiyacım olmasaydı. Ama var. Servis bittikten sonra birileri restoranı temizlemeli, çöpleri çıkarmalı, fırınların içini dışını silmeli, ölü fareleri dışarı atmalı, can çekişenleri öldürmeli, tuzaklardaki yağları boşaltmalı, mutfağı hortumla temizlemeli... Kısacası aklı başında hiç kimsenin ne zevk ne de para için yapmayacağı işlerle ilgilenmeli. Bütün mesele, bu işleri yalnız ve gözetimsiz yapmaya razı olacak birini bulmaktadır. Bu pis işleri (mesela pis, ıslak çöp torbalarını sürükleyerek çöplüğe götürmek gibi) yaptığı için kimse ona teşekkür etmeyecektir. Tek ba-

şına olduğundan, bu fırsatı değerlendirme hakkını kendinde görebilir. Meksika'daki ailesini arayabilir. Bulduğu ve aranmayacağını düşündüğü her şeyi yiyebilir. Belki tozunu aldığı şişelerden biraz içebilir. En güzeli de, yemek salonunda bulduğu her şeyi kendine saklayabilir. Şunu kabul edelim ki, yoğun bir Cumartesi gecesinden sonra işlek bir restoranın yemek salonunu temizleyen bir kişi, ilginç şeyler bulacaktır: Cüzdanlar, mücevherler, kredi kartları, cep telefonları, el çantaları, şemsiyeler, uyuşturucular, para... Müşteriler genellikle geride böyle şeyler bırakır. Gece işçisi çalışanların soyunma odalarında da ilginç şeyler bulabilir... Hızla çıkarılan üniformalardan düşen şeyler. Yani uyanık bir gece işçisi geçimini çeşitli yollardan sağlayabilir.

Bu işi kimse yapmak istemediğinden, hatta bütün gece kalıp onun bu işi *yapmasını* izlemeyi ya da bir başkasını bu iş için eğitmeyi de kimse istemediğinden, işini kaybetme derdi yoktur... Arada sırada küçük hırsızlıklar yaptığından şüphelenilse bile. Bir gece işçisinin adı hırsıza çıksa bile değerli bir çalışandır, *neyi çalıp neyi çalmaması* gerektiğini bildiği sürece. Queens'in arka sokaklarında, pek çok restorandan toplanma bardaklarla, çatal bıçaklarla ve mutfak gereçleriyle dolu bir sürü daire vardır eminim. Ayrıca otuz papele bir Yeşil Kart ve Sosyal Güvenlik numarası almayı becerebilen biri, bir kredi kartıyla ya da kullanılmış bir Burberry yağmurlukla ne yapacağını da bilir eminim. Kimsenin de pek umrunda olmaz. Hem, barmenden de daha az çalıyordur muhtemelen.

Barmen: Şefin Dostu

Mutfakla bar arasında uzun süredir sorunsuz bir simbiyotik ilişki vardır. Kısaca açıklayayım: Mutfak içki ister, barmense yemek. Barmen kendini (haklı olarak) garsonlardan üstün gördüğünden, dört ile beş arasında ısı lambalarının altında sertleşen o yağlı personel yemeğinden yemek istemez. Vardiyası bittiğinde karnı açtır. Kendini bir öykücü, şovmen ve önemli bir

şahsiyet olarak gördüğünden, tavuk buduyla dünden kalma makarnayı kendine yakıştıramaz. Özel muamele ister. Genellikle de istediğini alır. Şef herhangi bir zamanda canının istediği herhangi bir şeyi içmek ister. Ama üst düzey yöneticiler onun alkolikliğinin boyutlarından ya da pahalı içkilere düşkünlüğünden habersiz olmalıdır. Barmen genellikle bu konuda yardımcı olmaya gönüllüdür... Doğru davranılırsa tabii.

Barmen bütün personelle konuştuğundan, ilginç bilgiler de verebilir. Ayrıca bazen üst düzey yöneticilerin ve mekân sahibinin planlarını da öğrenebilir. Mekânın herhangi bir gecede ne kadar para kazandığını ya da kaybettiğini (dolar bazında), kimin ve neden rüşvet aldığını bilir. Çok şey bilir. Eninde sonunda herkes barmenin aslında bir doktor ya da rahip gibi sır tutmak zorunda olmadığını unutur. Barın bir köşesinde arkadaşlarına patrondan yakınırken, barmenin onları dinlediğini unutur. Şefin şansı varsa, barmen işittiklerini ona anlatacaktır.

Daha önce bütün barmenlerin hırsız oldukları imasında bulunarak düşüncesizlik etmiştim. Aslında bütün barmenler hırsız değildir. Ama bütün restoran işçileri arasında, dalavere çevirme fırsatı en çok onların eline geçer. Kasayı barmenler tutar. Garsonlarla anlaşıp hesap fişlerini değiştirebilirler. Kendi içkilerini satabilirler. Hatta kendi kasasını getirip, satılan içkilerin üçte birini o kasadan yazan, sonra olduğu gibi evine götüren barmenlerden söz edildiğini bile duydum. Ama barmenlerin en sık rastlanan numarası, bazı müşterilere iki üç serviste bir bedava içki vermesidir. Bütün gece sek malt içmişseniz ve içtiklerinizin yalnızca yarısına para veriyorsanız, epey kârdasınız demektir. Böylece cömert barmeninize on ya da yirmi dolar bahşiş vermek size koymaz. Hem barmen bu yoldan kendine iyi bir çevre de edinir. Bir barmenin sahip olabileceği en iyi şey, nerede çalışırsa oraya gelen "takipçi" müşterilerdir.

Şefler bu tip barmenlere bayılır elbette. Bu tarz "ticari indirim" *yapmayan* barmenlerin çalıştığı yerlerde de kesinlikle içmezler. Şefler ve aşçı-

lar iş çıkışında barları gezer, daha önce birlikte çalıştıkları barmenlerin cömertliğinden faydalanırlar. Ama onlara fazla yüklenmekten, sürekli aynı mekâna gelip beleş içki istemekten kaçınırlar. Barmenler ise onların restoranlarına geldiklerinde paşa gibi ağırlanmakla ödüllendirilir. Orada beleş çerezler ve mezeler, hatta bazen yemek bile yerler. Şef onları bizzat ziyaret eder, personel çok iyi davranır. Çalışmaktan canı çıkan bizim gibi yorgun işçilerin yemeğe çıkınca beklediği muameleyi görürler kısacası.

gerçek soyadı belirsiz adam

Mutfak telefonu çaldı. Hemen ardından bir "bip" sesi işittim ve minik yeşil ışığın yandığını gördüm. Demek ki beni dışarıdan birileri arıyordu.

"Evet?" dedim, radyonun sesi, tava takırtıları ve bulaşık makinesinin gürültüsü arasında santralcı kızı daha iyi işitebilmek için elimle bir kulağımı kapayarak.

"Şefi arıyorlar" dedi kız. "İkinci hattan."

Yanıp sönen kırmızı ışığa baktım. Izgara tezgâhındaki Steven'a radyonun sesini kısmasını işaret ettim.

"*Orospuyu besle*!" dedi telefondaki ses. "*Orospuyu besle yoksa ölecek*!"

Arayan, Adam'dı.

Bana söylemek istediği şuydu: Şu anda bile kabarmakta ve 35 galonluk bir Lexan konteynerin ağır kapağını kaldırarak taşmakta olan üzüm, un, su, şeker ve mayadan oluşma hamurla ilgilenmemi istiyordu, çünkü kendisi bunu yapamayacak kadar sarhoş, yorgun ve tembeldi, ayrıca özel bir işi çıkmıştı.

"Adam, işimiz başımızdan *aşkın* zaten!" diye itiraz ettim.

"Söyle ona ben ilgilenmiyorum" diye seslendi Steven. Bu telefonu beklemekteydi. "Söyle ona hemen buraya gelsin!"

"*Bak dostum*... benim... şey... Şu anda başım belada. O yüzden... *gelemem*. Lütfen. Bir kıyak yap işte. Bak, söz veriyorum, yarın bütün gece çalışacağım, tamam mı? Lütfen... Orospuyu... besle."

"Ne işin var ki? Neden buraya gelemiyorsun?" diye sordum, onu yalan söylemeye teşvik ederek.

"Bak dostum. Beni dairemden atmaya çalışıyorlar. Bu yüzden... Buradan ayrılamam. Avukatımın aramasını bekliyorum dostum."

"Adam, seni hep dairenden atmaya *çalışıyorlar* zaten" dedim. "Yeni bir şey değil ki bu."

"Evet... evet. Ama bu kez iş *ciddi*" dedi Adam. Hafifçe dili dolanıyordu. "Burada kalıp avukatımın aramasını beklemeliyim. Yoksa mahvolurum, anladın mı?"

"Saat Cuma gecesinin sekiz *buçuğu* Adam. Bu saatte hangi avukat arar?"

"Şey, aslında *avukat* değil. Bana yardım eden biri, daha çok."

Telefonun diğer ucundaki sahneyi gözümde canlandırabiliyordum: Gerçek Soyadı Belirsiz Adam, o psikopat fırıncı, Yukarı Batı Yakası'ndaki küçük, pis dairesinde tek başına oturuyordu. Otuz altı saatlik bir kokain ve içki âleminden sonra gözlerinin boyutları birbirinden farklı bir hal almıştı. Ağzının kenarlarında beyaz köpükler, suratında iki günlük pis sakal vardı. Porno dergileriyle boş Çin yemeği kutularının arasında, üstünde yalnızca bir gömlekle duruyordu. Spice Kanalı'nı gösteren sessiz televizyonun mavi ışığı, dağınık yatakta duran bir Dinty Moore et yahnisi konservesini aydınlatıyordu. Adam bütün parasını kokaine, ota, yarım galonluk bir Wolfschmidt ya da Fleischman votkasına harcamış (daha iyi bir marka içtiyse mutlaka restorandan çalmıştır) ve meteliksiz kalmıştı. Taksiye binecek parası yoktu ve orospuyu beslemek için yirmi sokak yürüyemeyecek kadar tembel ve yorgundu.

Düşünmeye başladım. Konteynere ve sonra Steven'a baktım.

"Ben *yapmam*!" dedi Steven (kızınca sesi tizleşir). "Vinnie'ye söyle kendini becersin!" (Steven, Adam'a Vinnie der. Nedenini bilmiyorum. Belki de gerçek adı budur.)

Adam'ı hatta beklettim.

"Onu beslemene yardım ederim dostum" dedim Steven'a. "Herifin sesi berbat geliyor. Suratı nasıldır kimbilir. Hiç görmek istemiyorum. Sen gerçekten istiyor musun? Bu haldeyken? Bazen nasıl olur *bilirsin*."

"Tamam, tamam" diye homurdandı Steven. Izgaraya bir biftek daha attı. "Ama bu son. Söyle ona, bir daha yardım filan etmem. Hatta yaptıklarını çöpe atarım. Ekmeğimizi dışarıdan *alabiliriz*."

"Onu besleyelim" dedim Adam'a.

Şimdi insanı fıtık edecek kadar ağır bir hamur yığınını o plastik Lexan'dan çıkarıp parça parça büyük Hobart mikserine atmam ve bir sıcak su, taze un ve maya karışımıyla "beslemem" gerekiyordu. Sonra mikserden çıkarıp *tekrar* Lexan'a koymak, ardından Lexan'ı bekleyeceği yere taşıyıp üstüne tavalar ve patates çuvalları koymak zorundaydım. İki kişilik bir işti bu. Üstelik tertemiz mutfağım un ve su içinde kalacaktı. Tırnak altlarıma ve takunyalarımın tabanlarına hamur yapışacaktı. Ama Gerçek Soyadı Belirsiz Adam'ı şu anda mutfağımda görmektense her şeye razıydım. *Her şeye*.

Yüce Tanrı'm neden bu adamı o kadar yetenekli yaratmıştı peki?

Onca yaratık arasında özel fırıncısı olma payesini neden bu şamatacı, pis, pasaklı, iğrenç, zaptedilmez, megaloman zırdeliye bahşetmişti? İşçilerin, yurttaşlarımın ve insanlığın yüz karası olan bu adam (New York'taki bütün restoranlarda -onar dakikalığına- çalışmış olan bu cahil, eğitimsiz, bilgisiz ve leş kokulu kaçık) biraz un ve suyla büyü yapmayı nasıl beceriyordu?

Gerçek büyüden söz ediyorum arkadaşlar. Adam'ın ölmesini binlerce kez istemiş olabilirim. Ölümünü hayal etmiş, hatta planlamış bile olabilirim (kuduz köpekler tarafından parçalanmasını, aç martılar tarafından barsaklarının deşilmesini, bir direğe bağlanıp zincirler ve dikenli tellerle kırbaçlandıktan sonra kurşuna dizilmesini). Ama ekmeği ve pizza hamu-

ru muhteşem. Ekmeğinin fırından çıkışını görmek, kokusunu *almak*, insanın ruhuna huzur veren o nefis maya kokusunu içine çekmek, o unlu kabuğunu ısırıp içindeki ilahi tada ulaşmak, *onu tatmak*.... Gerçek bir dehayı tanımak demektir. Köy usulü *boule*'leri kusursuzdur. Bütün duyuları aynı anda tatmin eder. Ne Tanrı ne de insan tarafından geliştirilmeleri imkânsızdır. Cézanne onları tatsa, resimlerini çizmek ister ama bunu başaramayacağını düşünürdü herhalde.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam uygar insanların ve huzurlu mutfakların düşmanı, bir güvenlik riski ve potansiyel bir seri katil olabilir. Ama hamur pişirmeyi biliyor. Sık sık Tanrı'ya ciddi ve mahrem laflar eden salak bir âlim. Ama Tanrı ona ne karşılık veriyor bilemiyorum. Belki söylediklerini işitmiyordur bile.

Eskiden Haçlılar sefere çıkmadan önce yerel kilise ya da manastıra uğrarlarmış. Orada endüljans belgeleri satın almalarına izin verilirmiş. Bu Tanrı'dan avans almak gibi bir şeymiş galiba. Herhalde şöyle pazarlık yapıyorlardı:

"Kutsa beni peder, çünkü günah işlemek *üzereyim*. Güney Avrupa'yı ve Kuzey Afrika'yı yakıp yıkmayı, kadınların ırzına geçmeyi, insanların barsaklarını deşmeyi, Tanrı'nın adını boş yere ağzıma almayı, oğlancılık yapmayı, İslam'ın kutsal mekânlarını yağmalamayı, kadın çocuk hayvan dinlemeden karşıma çıkan her canlıyı öldürmeyi ve cesetlerini yığınlar halinde yakmayı planlıyorum. Tabii bir asker olarak, arada her zamanki gibi göz çıkarmayı, kol bacak kesmeyi, insanların üstüne köpekler salmayı ve kundakçılık yapmayı da sürdüreceğim. Şimdi bütün bu günahların bedeli ne oluyor peder?"

"Giyinme odasının tavanını yaptırman gerekiyor evladım. Şu koridora da birkaç halı alsan iyi olur. Gittiğin yerde güzel halılar yapıyorlarmış. Ayrıca ganimetin yüzde on beşi desek?"

"Anlaştık."

"Huzur içinde git evladım."

Adam fırından o leziz ekmeklerini ve pizza hamurlarını her çıkarışında Tanrı'yla bağlantıya geçer. Tanrı'nın hepimize yaptığı minik bir şakadır bu. Özellikle de bana.

Onu üç dört kere işe aldım. Ayrıca defalarca kovup geri aldığım oldu. Sanırım yirmilerinin sonunda ya da otuzlarının başında ama daha yaşlı görünüyor. Orta boylu, düz siyah saçlı, tepesi hafif kel biri. Geniş bir göğsü ve omuzları var. Pazuları yıllarca hamur yoğurmaktan dolayı şişkin, Gözleri kahverengi ama kömür karası gibi görünüyor. Aynı anda hem tehditkâr hem sefil bir ifadesi var. Fesat bebek yüzüyse insanda sarılma hissi uyandıracak kadar sevimliyken, bir anda bir manyağın suratına dönüşebilir.

Adam'ı ekibinize almak, hayatımda tattığım en lezzetli ekmeği bir süreliğine satın almak demektir. Müşterileriniz ekmek sepetlerini inceleyerek "*Bu ekmeği* nereden aldınız?" ve "Ben nereden *alabilirim*?" diye soracaklardır. Öte yandan hayatınız tam bir kâbusa dönüşecektir. Mutfağınızın her yerinde tuhaf görünüşlü ve pis kokulu bilimsel deney ürünleri bulmaya başlarsanız: Çürük üzümler, küflenmiş kırmızı biberler, ıslak mantar dolu kovalar (mantarların alt kısımları ve sapları çürüyüp kararmış, iğrenç bir hale dönüşmüştür). Bunların hepsi de "orospusunu" tatlandırma deneyleri içindir. Koridorlarda unutulmuş hamur dolu kovalar görürsünüz. Dondurucular yarı pişmiş *boule*'lerle, donmuş ve ekşimiş hamurla dolu olur. Yerler de yapış yapış hamurla kaplanır. Adam ardında salyangoz gibi iz bırakır.

Ama başka şeyler de bırakır: İnanılmayacak kadar lezzetli zeytinyağlı, otlu, biberli, mantarlı, sarmısaklı, baton ekmekler, *focaccia*'lar, pizzalar ve *brioche*'lar. Sicilyalı kanı taşıdığını *iddia eder*. Scorsese filmlerindeki Brooklyn'li sokak serserilerinin tavırlarına, hareketlerine ve laflarına özenir. Peki, sahiden İtalyan kanı taşır mı? Bunu kimse bilmez. Steven doğum sertifikasını (gerçek olanını) gördüğünü ve gerçek soyadının Türkçe

ya da Arapça olduğunu iddia eder. Ama kimbilir? Adam'ın belgelerine güvenmeye gelmez. Aşçılığının İtalyan tarzı olduğu kesindir. Fırıncılığı, Lydia Bastianich'ten öğrendiğini söyler (ama sözüne güven olmaz) ve pek çok takma adından birini kullanarak imzalattığı yıpranmış bir kitabını gösterip hava atmayı sever.

Aşçılık, şeflik, danışmanlık, mezecilik, fırıncılık yaptığını, pizzacılarda, pastanelerde çalıştığını biliyorum. Söylediklerinin yarısı kesinlikle yalandır... Geri kalanıysa belki doğrudur. Sürekli meteliksiz ve borçludur. Köşedeki şarküteriyle mahallesindeki barın ona veresiye satış yaptıklarını söyler. Parasız zamanlarında onlara borçlanır, biti kanlanınca da borçlarını öder. Sürekli "Little Italy"ye giderek karanlık tiplerle görüşür, ot alır ya da kira sorunlarını halleder. Bütün eski patronlarını dava etmiş (hakaret, sözleşme ihlali, emek hırsızlığı, kötü çalışma koşulları ve hatta cinsel taciz iddialarıyla) ve ikinci mesleği olan profesyonel davacılık kariyerinde hayli başarılı olmuştur. Sanırım kurbanlarından çoğu sırf ondan kurtulmak için birkaç dolar vermeye razı olur.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam'ı ('92 sezonunun meşhur Steven'la Adam ikilisini) benimle tanıştıran kişi olan Jimmy Sears da onun gönülsüz hayranlarından biridir. Jimmy de tıpkı benim gibi, o vahşi hayvanın mutfağında gezinmesine istemeye istemeye göz yumar. Sears'la Adam'ın iş ilişkisi çok uzun süredir devam etmektedir. Birkaç kez yumruklaştıkları olmuştur.

Birbirlerinin can düşmanları ve dostları olmuşlardır. *The Inn at Quogue*'un çimenlerinde yuvarlanarak birbirlerini öldürmeye çalışmış, *13 Barrow*'da güreşe tutuşmuş ve *Supper Club*'da bağırma yarışına girmişlerdir. Adam'ı en uzun süredir tanıyan kişi olan Steven, onunla New York ve California'da öyle iğrenç, aptalca ve korkunç maceralar yaşamıştır ki, bunları ben bile yazamam. Adam beni defalarca dava etmekle tehdit etti. Sanırım Sears'ı birkaç kez dava ettiği *oldu*. Bazen alacakları konusundaki

fikirleri gerçekle örtüşmez (ama şu bir gerçek ki, Jimmy de bazen borçları konusunda gerçeklerden uzaklaşır). Yıllar önce bir dergi makalesi için çekilmiş ama asla yayımlanmamış bir fotoğraf vardır. Bu fotoğrafta baştan aşağı unla kaplı olan Adam kolunu Jimmy'nin boynuna dolamış, bir çiviyle kafasını deliyor gibi yapmaktadır. Aralarındaki ilişkinin en güzel özeti budur bence.

Yıllar sonra, geçenlerde Jimmy Sears'ı yeni çalıştığı yerde (Gramercy'deki klas bir restoran/gece kulübü) ziyaret ettim. Bir masaya oturup yemek sipariş ettim (Jimmy'nin yemekleri hep muhteşemdir). Ekmek sepeti gelince, sepetteki ekmeği tanıyıp dehşete kapılarak Jimmy'ye baktım.

"Bunu yapmış *olamazsın*!" diye inledim. Gerçekten inanmakta zorlanıyordum.

"Ama yaptım" diye iç geçirdi Jimmy. "Ekmeklerimle pizzalarımı Adam'a yaptırıyorum."

Son duyduğumda Adam icra memurlarını yollayıp Sears'ın fırınlarına ve aletlerine el koydurmakla övünüyordu. Alacağı ödenmediği için bu yola başvurduğunu söylüyor, bu sefer Jimmy'nin kafasını kıracağını, onu bir kız gibi ağlatacağını, hayatını kaydıracağını iddia ediyordu. Geçen yıl, meşhur *Quogue* vakalarından birinden sonra Adam, Westhampton tren istasyonuna polis nezaretinde gitmek zorunda kalmıştı. Hamptons'tan ilk kez biri zorla çıkarılmıştı. Jimmy, Adam'ın en gözde saplantısıydı. Bir numaralı konuşma konusuydu. Hep ondan intikam almaktan söz eder dururdu. Oysa şimdi, restoran dünyasındaki pek çok kişi gibi onlar da tekrar birlikte çalışmaya başlamışlardı.

Adam'ı çalıştırmak, aynı anda polislik, psikiyatrlık, tefecilik, arkadaşlık ve hasımlık yapmak demektir. Ama sevimli bir yönü de yok değildir hani.

Bir keresinde Steven, Nancy ve ben onunla birlikte kayağa gitmiştik. Adam *normal* bir şeyler yapmaya bayılmıştı. Dr Hervey Cleckley, seri

katiller üstüne yazdığı meşhur kitabı *The Mask of Sanity*'de bu durumdan söz eder. Sosyopatların bilinçaltlarında kendi durumlarının farkında olduklarını, bu yüzden normalleşmek için çeşitli uğraşları abarttıklarını (izci liderliği, kriz danışmanlığı, Cumhuriyetçiler'e bağış toplayıcılık gibi) söyler. Adam da "arkadaşlarla kayağa gitmek" gibi normal bir şeyin heyecanına kapılarak, yanına bizim için bir sürü yiyecek almıştı: Ev yapımı *caponata*, *antipasto*, soğuk et dilimleri, taze İtalyan ekmeği, peynir, marine edilmiş enginar ve kızarmış biberle dolu tam iki soğutucu kasa. Bunları hazırlamak için bütün gece uğraşmış olmalıydı. Ayrıca o gün bir kahraman gibi kayak kaydı (gerçi bunu yapmasına izin vermemeliydik). İlk bir saat boyunca kayak botlarını ters giydi. Ayrıca eldiven getirmemişti. Bir kayak sopasını kaybetti. Ama hiç sızlanmadan kaymayı sürdürdü. Onun yüzüstü yere çakıldıktan sonra bin bir güçlükle ayağa kalktığını görünce "Bu adamın sevilecek tek şeyi ekmekleri değil" diye düşündüğümü dün gibi hatırlıyorum. Sağ kalma yetenekleri çok gelişmiş biri o. Hayatında çok iyi ve çok kötü şeyler yaşamış, her seferinde kendini toparlamayı başarmış bir insan. Belki bugünlerde farklı bir ad kullanıyordur. Belki başı derttedir ama düşse bile tekrar ayağa kalkacaktır... O muhteşem ekmeği yapmayı da sürdürecektir.

Adam aptal değildir. Ama bazen aptallığa özendiğinden şüpheleniyorum. Aşırı abartılı, inanılmayacak kadar müstehcen ve ayrıntılı öyküler anlatır (genellikle penisiyle ilgili). Ama arkadaşı Steven kadar iyi ve içten bir anlatıcı değildir. Onun gibi sevimli bir biçimde kendini aşağılamaz. Adam'ın esprileri genellikle tahmin edilir türdendir: Mesela hamur mikserini çalıştıran kola "*dildo*" der ve ardından manyakça bir kahkaha atar. Tuhaf ve gerçekten korkunç bir tiki vardır: Yemek yerken bir gözü yukarı döner ve sırf akı görünür. Seks yaparken de yüzü tuhaf biçimlere giriyormuş. Ama bunu gözümde canlandırmamak için çabalıyorum. İşiyle gerçekten gurur duyan, duygusal biridir. Tiramisu yapmayı beceremediğin-

de ya da *cassata* keki sıcaktan erimeye başladığında ağladığına şahit olmuşumdur. Bir şey istediğinde (yani her zaman) surat asar, dil döker, sızlanır ve kabadayılık taslar. Ruh halini yüzünden okuyabilirsiniz. Tıraş olmamışsa, yanından kaçmak gerekir.

Sullivan's'tayken onu geceleri, mutfak kapandıktan sonra çalıştırırdım. Diğer aşçılarla temas kurmasını istemiyordum. Ağzından çıkanı kulağı işitmediğinden, Ekvadorlu ve Meksikalı aşçılarla başı eninde sonunda belaya girerdi çünkü.

"Mutfağıma gece birde geleceksin. Ekmeğini yapacaksın ve sabah ilk aşçım gelmeden önce *gitmiş* olacaksın" diye talimat vermiştim. Yiyecek sorumluma "Seni kadınım yapacağım" demesini, "*casa de putas*"taki gerçek ya da hayali bir macerasını anlatıp böbürlenmesini ya da onu neredeyse şeytan gibi gören bulaşıkçılara salakça, müstehcen ve hiç komik olmayan Noel ilahileri söylemesini istemiyordum. Ama Adam'ın geceleri tek başına çalışmasına izin vermek, depomu yağmalayıp *t-bone* biftekleriyle, beyaz domalanlı *risotto*'larla, domates salatasıyla ve bir şişe Dom Perignon'la kendine ziyafet çekmesine göz yummam anlamına geliyordu. Eh, o kadar da olacaktı. Ekmekleri öyle güzeldi ki.

Adam'ın çalıştığı ilk birkaç ay cicim ayları olurdu. Genellikle işe zamanında gelir ve gerekenleri yapardı. Sonra, işler yolunda gitmeye başlayınca (müşteriler ekmeklerini övünce, patronlar mutlu olunca) karamsar bir ruh haline ("şehit moduna") girer, surat asmaya, kendine acımaya başlardı. Zalim ve duyarsız patronlarının, yaptığı o muhteşem ekmeklerinin değerini bilmediğini düşünürdü. Taksi ve "araştırma" gibi şeyler için benden para istemeye başlardı. Yeni aletler, bir sürü malzemeler, şirketleri arayıp kendi başına siparişler verme yetkisi isterdi. Kısacası çekilmez bir hal alırdı. Arzuları yerine getirilmeyince kaytarmaya, işe geç gelmeye başlardı.

"Orospuyu besle" telefonları giderek sıklaşırdı.

Genellikle böyle zamanlarda dışardan ekmek almaya başlardım.

Adam da işsizlik maaşı alamadığından *Yankee Doodle Büfesi*'nde sandviç yapmaya, West Side restoranlarında *brunch* hazırlamaya, kuş beyinli bir pizzacı sahibine ya da acemi bir lokantacıya danışmanlık yapmaya, restoranlarda geçici işler bulmaya ya da dairesinde boş boş oturmaya geri dönerdi. Sonra yeni bir özgeçmiş yazar, yeni yalanlar uydurur, yeni bir soyadı bulur ve işe baştan başlardı. Eninde sonunda ben ya da Sears onu arardık.... Gerçek Soyadı Belirsiz Adam yanımıza geri dönerdi.

Adam şaşırtıcı *olabilir*. Mesela karımla iyi anlaşır. Aslında bazen kibar olabilir. Son birkaç yıldır çok klas bir restoranda çalışıyor. Ondan gayet memnunlarmış. Bir gece kablolu televizyonda Adam'ı gördüm. Üstünde beyaz şef giysileriyle bir gece programına katılmış, sunucuyla ve konuklarla esprili konuşmalar yapıyordu. Gayet iyiydi. Zeki, komik ve enerjik görünüyordu. Bir masaya etkileyici görünüşlü hamur işleri dizilmişti. Hâlâ Jimmy Sears'a ekmek ve pizza yapmayı sürdürüyor. Kavgalara karıştığına, on üç dolarlık kerhanelere gittiğine ya da aşırı dozdan neredeyse öldüğüne dair öyküler de kulağıma gelmiyor bir süredir. Belki de gerçekten uslanmıştır artık.

O kusursuz ekşi hamurlu *boule*'leri ve Toscana ekmeklerini yapabilen biri mutlu olmayı hak eder bence. Bir şekilde.

Sonuçta yaptığı işin en iyisidir. Hayatımda tattığım en güzel ekmekleri yapan kişidir (en güzel ama en pahalı: Para, sinir katsayısı ve kaygı açısından). Gerçek Soyadı Belirsiz Adam'ı işe almak Tanrı'yla ya da Şeytan'la yapılan (hangisi bilmiyorum) bir pazarlıktır ama buna hep değer. Ekmek hayatın kaynağıdır. Adam ise, tuhaf bir biçimde, ekmeğin kaynağıdır.

Tanrı bunu da açıklamalı.

insan kaynakları

İlk şefliğini yaklaşık bir yıldır yapmakta olan iyi bir arkadaşım aşçılarından biriyle sorun yaşıyordu. O piç kurusu, arkadaşıma epeydir zorluk çıkarıyordu: Bazen geç geliyor, bazense hiç gelmiyor, çalışırken ot içiyor, küstahlık yapıyor ve iş arkadaşları arasında husumet çıkarıyordu. Mutfağın merkezinde *kendisinin* olduğuna emindi. Bu yüzden kaba, saldırgan, öfkeli bir zırdeli gibi davranmaktan çekinmiyordu. Güvertede yuvarlanan tehlikeli bir gülleydi. Şefine ve iş arkadaşlarına yanlış düğmeye basmaları için meydan okuyordu.

Yine bir gün gelmeyip ertesi gün de geç gelince ve ardından son derece çirkin ve küstahça tavırlar sergileyince, arkadaşımın o kokainman ve kaçık işçisini kovmaktan başka çaresi kalmadı. Klasik bir tarzda, "Pılını pırtını toplayıp defol!" dedi ona.

Aşçı evine gidip birkaç telefon konuşması yaptıktan sonra kendini astı.

Böyle şeylerin olabilmesi, nasıl bir iş yaptığımızın göstergesidir. Arkadaşım mutfağımı ziyaret ettiğinde aşçıların ve garsonların alaylarına maruz kaldı. Boğulma hareketleri yapıyor, dillerini dışarı çıkarıp gözlerini deviriyor, arkadaşıma "seri katil" diyor, onunla acımasızca dalga geçiyorlardı. Arkadaşım yıllarca yanımda çalışmış ve beni bazen epey üzdüğü, canımı sıktığı olmuştu. Ama şef olduktan sonra beni arada sırada aramaya, eskiden yaptığı kötü şeyler için özür dilemeye, kendi personeliyle başa çıkmanın zorluklarıyla, yani "insan kaynakları" sorunlarıyla yüzleşince,

bana çektirdikleri için gerçekten pişmanlık duyduğunu söyleyip özür dilemeye başlamıştı.

Anlıyorsunuz ya, artık o da *biliyordu*. Aşçıların lideri olmanın, psikopatlarla boğuşmanın, bir korsan gemisine kaptanlık etmenin nasıl bir şey olduğunu biliyordu. İşinin bu kısmını pek sevmemişti. Şimdi biri ölmüştü ve o belalı aşçının işten kovulmasıyla adamın intiharı arasında bir bağlantı olduğu inkâr edilemezdi.

"Herif zaten kafayı yemişti. Senin suçun yok ki" diye onu avutmaya çalışıyorduk hepimiz. Elimizden ancak bu kadarı geliyordu.

"Eninde sonunda o işi yapacaktı zaten dostum. Sen olmasan bir başka şef yüzünden yapacaktı."

Bu da yeterince avutucu değildi.

"O herifin atılması şarttı" dedim her zamanki zalim şef modumda. "Ne yani? Onu yanında tutmayı sürdürecek miydin? Adamlarının yanında sana hakaret etmesine izin mi verecektin? Geç gelmesine, işleri yüzüne gözüne bulaştırmasına göz mu yumacaktın... Sırf *intihar eder* diye? Siktir et onu. Bir cankurtaran botundayız dostum. Zayıflar, tehlikeliler, hastalar *denize düşer*."

Her zamanki gibi abartıyordum. Yıllarca tehlikeli ve dengesiz tiplere kol kanat germiştim. Başıma bela açacağını ve beni zor duruma sokacağını *bildiğim* bir sürü insanı yanımda tutmuştum. Ben yufka yürekliyim, Bay Rogers gibi biriyim demiyorum... Belki biraz *öyleyim*, tamam. Her gün işe gelip ellerinden geleni yapan insanları takdir ederim... Ruh hastası, uyuşturucu bağımlısı ve antisosyal eğilimli olsalar da. Onlara hayatlarını değiştirmek, düzeltmek için elimden gelen yardımı yaparım genellikle.

Ama dünyamdan çıkarlarsa (istifa ederlerse, kovulurlarsa ya da ölürlerse) onları unutup bir sonraki soruna geçerim. Her zaman bir sorun vardır.

Son yirmi yıl içinde mutfağımdan geçen pek çok kişi başarılı oldu. Çoğu Meksikalı ve Ekvadorlu olan bu insanların şimdi evleri ve kariyer-

leri var. Meslektaşları ve komşuları tarafından saygı görüyorlar. Ailelerine bakıyor, kendi otomobillerini kullanıyor, İngilizce'yi güzel konuşabiliyorlar... Yani, benim bile doğru dürüst beceremediğim şeyleri yapıyorlar. Bense ekibimle ve sorunlarıyla ilgileniyorum.

Diyelim ki Cumartesi gecesi eve giderken aklımda surat asan bir aşçı var. Mutfağımdaki birisi ortadan kaybolmaktan söz ederek o korkunç şehit modunun belirtilerini gösteriyor. Hafta sonum zehir olur. O aşçıdan ve sorunu halletmekten başka bir şey düşünemem. Yatağıma yatar, gözlerimi tavana dikerim. Televizyonu da, karımı da işitmem. Faturalar, evin ihtiyaçları, normal bir insan gibi davranmak gibi gündelik meseleler aklıma gelmez.

Aslında normal bir insan nasıl davranır *bilmiyorum*. Mutfağımın dışındayken nasıl davranmam gerektiğini bilmiyorum. Kuralları bilmiyorum. Kuralların varlığının *farkındayım* elbette ama artık onları öğrenmeye çalışmaktan vazgeçtim... Çünkü yıllardır buna ihtiyacım *olmadı*.

Tamam, bir ceket giyip akşam yemeğine çıkabilir ve sinemaya gidebilirim. Yanımdakileri utandırmadan çatal bıçak kullanabilirim. Ama normal bir insan gibi davranabilir miyim? Bilemiyorum.

Sorumluluklarım var, diyorum kendime ve karıma. Düşünmem gereken şeyler var. İnsanların hayatlarından sorumluyum. Ağır bir yük bu.

Benim dünyamda, arkadaşım bir katil.

Hayır değil, diyeceksiniz. O uyuşturucu bağımlısı manyağın ne yapacağını nereden bilebilirdi ki? Kokainman bir aşçının kendisine ve ailesine yaptıklarının sorumluluğu nasıl ona yüklenebilir?

Çünkü yüklenebilir. Çünkü bir insanın gözlerine bakarak onu işten kovarsanız, her şey olabilir. Bir satırla ya da kemik bıçağıyla üstünüze saldırabilir. Gerçek Soyadı Belirsiz Adam gibi sizi yalan ama utandırıcı nedenlerden dolayı dava edebilir. Mesleği bırakıp Arizona'ya taşınarak sigorta poliçeleri satmaya başlayabilir.... Tanıdığım yetenekli bir aşçının

yaptığı gibi. Öte yandan kovulmaya aldırmayıp yeni bir mutfağa geçerek büyük başarılar da kazanabilir. On yıl sonra bir James Beard ödül töreninde onu yanınızda görebilirsiniz. En İyi Yeni Şef ödülünü almıştır. Smokininin içinde sırıtırken dönüp bacağınıza işer. Sorunlu bir işçiye bakıp kaderi üstüne düşünürken bütün bunları göz önüne almanız gerekir.

Sağ kalmanın bedelleri vardır.

Yıllar önce bir taksiye binmiştim. Bir grup yakın arkadaşımla birlikte, Aşağı Doğu Yakası'ndan dönüyorduk. Hepimiz az önce uyuşturucu kullanmıştık. Uyuşturucudan kurtulabilenlerle ilgili istatistikleri anlatan bir yazıdan söz etmeye başladım.

"Bağımlıların yalnızca dörtte biri kurtulabiliyormuş. Ha ha ha" dedim. Ama lafımı bitirir bitirmez sözlerim acı geldi. O tangırdayan Checker Marathon'un arka koltuğunda kaç kişi olduğumuzu saydım. Dört. O anda, aramızdan biri uyuşturucuyu bırakacaksa bu kişinin ben olacağımı *anladım*. O heriflerin beni aşağı çekmelerine izin vermeyecektim. Onları ne kadar zamandır tanıdığım, birlikte neler yaşadığımız, ne kadar yakın olduğumuz umurumda değildi. *Ben* yaşayacaktım. O kişi *bendim*.

Ben başardım. Onlar başaramadı.

Bu konuda kendimi suçlu hissetmiyorum.

"Diyelim ki bir cankurtaran botundayız" diye söze başlarım, işe yeni aldığım yardımcılarımı gaza getirme konuşmalarıma. "Dört gündür denizdeyiz. Kimse bizi kurtarmaya gelmiyor. Elimizde yalnızca iki gofretle minik bir parça tuzlu domuz eti kalmış. Kıç tarafındaki şişko piç kurusu giderek kafayı yiyor. Gözünü gofretlerden ayırmıyor.... Artık kürek çekemeyecek kadar mecalsiz olmasına karşın. Biz geri kalanlar için açık ve yakın bir tehdit oluşturuyor. Hem bütün yiyeceklerimizi yemek istiyor hem de kendisine karşı kumpas kurduğumuzu sanıyor. Ne yapmalıyız?

O şişko çocuğu denize atmalıyız, derim. Hatta önce kalçasından biraz et kessek daha da iyi olur. Bu yanlış mı?"

Tabii, tabii sert adam. *Eminim* öyle yaparsın. Bunun üzerine şu karşılığı veririm: "*Beni pek tanımıyorsun.*" İsyan edersen, otoriteme herkesin içinde karşı gelirsen, görevlerini yapmayarak ihanet edersen, senin de sıran gelir dostum. Bu kez denize atılan sen olursun. Seni mutfağımdan kovmak için elimden geleni yaparım. *Her türlü* kumpası, planı, kurnazlığı, manipülasyonu, ihaneti yapmaktan çekinmem (bunu aşçılarıma baştan söylerim). Başına ne geleceği de umurumda olmaz. Beklenmedik bir biçimde işsiz kalman kendini bir köprüden atmana, bir ağaçtan sallandırmana ya da bir litre tuvalet deterjanı içmene yol açacaksa... Bana ne bundan?

Bu işe başlamamı sağlayan şeylerden biri de (yemeklere olan düşkünlüğümün yanı sıra) *mutlaklardı.* Her şeyin siyah beyaz oluşuydu. Kesinlikle *yapmam* ve kesinlikle *yapmamam* gereken şeyler olduğunu bilebilmemdi. Hayatımda biraz olsun düzen varsa, bunu mutlak doğrulara ve mutlak yanlışlara olan inancıma borçluyum. Bunlar ahlaki değil, pratik ayrımlardır.

Yerinize bir başka aşçının mı bakması gerekiyor? Yanlış.

Şef sizi pohpohlamakla, egonuzu okşamakla, iş arkadaşlarınızla olan sorunlarınızı çözmekle fazla zaman mı harcıyor? Yanlış.

Liderinizin arkasından mı konuşuyorsunuz? Yanlış.

Bunları yaparsanız, kısa sürede gözümde bitersiniz.

Acemi "katil" arkadaşım olanlardan gerçekten yıkılmıştı. Bana şöyle dedi: "Tony, ben senin gibi *değilim.* Benim bir kalbim var!" Güldüm. Bunu bir iltifat kabul ettim (ki bir bakıma öyleydi).

Aslında benim de bir kalbim var. Beni tanırsanız, duygusal biri olduğumu anlarsınız. Yaralı bir köpek yavrusu, şehirlerarası telefon servisi reklamları, Ali'nin boks maçları ya da Lou Gehrig'in son konuşması gibi şeyler görünce gerçekten ağlarım. Ama benimle zıtlaşan olursa tam bir piç kurusuna dönüşürüm kesinlikle. Garsonlarımı azarlarım ama sonradan

acaba fazla ileri mi gittim diye düşünürüm. En azından tanıdığım bir şefin yaptığı gibi burunlarını ısırmam. Kafalarına tabak filan da fırlatmam... Genellikle. Kendi hatalarımı başkalarına yüklemem. Zayıflara hoşgörülüyümdür ama elinden geleni yapmayan güçlülere acımam. Serbest zamanlarımda tembelin teki olsam da, iş saatlerinde kesinlikle tembel değilimdir. Adamlarımı sonuna kadar kollarım. Bir aşçımı korumak uğruna yalancı tanıklık yaptığım olmuştur. Yöneticilerin, patronların ya da herhangi birinin ekibimin *herhangi bir* üyesiyle uğraşmalarına göz yummaktansa istifa ederim. Aşçılarım ekstra ücret ödenmeden aşırı çalıştırılmak isteniyorsa, rahatım yerinde olsa bile *çeker giderim*. İlkelerimden dolayı istifa etme tehdidi savururken blöf yapmam. Çalıştığım restorana sadığımdır... Bu sadakat, sadık işçilerime zarar getirmediği sürece. Yanımda kalanlar, katlanılabilir olduğuna inandığım şeylere katlananlar, doğru şeyi yaparlar.

Gerisi boş laftır.

Değil mi?

bryan'ın hayatı

Dünyada daha iyi şefler var. İnsan bu kanıya kariyerinin başlarında, gönülsüzce de olsa varır. Hayal bile edemeyeceğiniz yemekler yapan eski bir usta ya da genç bir yetenek her zaman çıkar. Ayrıca yemek dünyasının Olimpos Dağı'nın zirvesinde yaşayan üç ve dört yıldızlı yarı-tanrılar (Eric Ripert, Grey Kunz, Bouley, Palladin, Keller gibi adamlar... Kim olduklarını zaten *biliyorsunuz*, hepsini saymama gerek yok) yalnızca dahi ya da dahiye yakın olmakla kalmazlar, aynı zamanda daha geniş, daha eğitimli ve daha disiplinli ekiplere sahip olmak gibi avantajları da vardır. Bu bir anda olmamıştır tabii. Bu adamların mutfaklarının kapılarını yüzlerce genç ve aç aşçı çalıyor ve onların alınlarını silmek, soğanlarını soymak gibi imtiyazlar için yalvarıyorlarsa, bunun nedeni ceketlerinde isimlerinin yazılı olması değildir yalnızca. Kimse bir şef başkalarından daha hızlı biftek pişirebiliyor ya da sevimli bir aksanı var diye ona milyonlarca dolarlık mutfak gereçleri, kombili buharlı ısıtıcılar, indüksiyon ocakları, porselen takımlar, yeşim mutfak ocakları, kristal kadehler ve avuç avuç domalanlar satın almaz. Krem tabakası üste çıkar. Kusursuzluğun ödülleri vardır. Televizyona çıkıp çenebazlığıyla ve birkaç sır vererek Amerikan izleyicilerini büyülemeyi başaran her şarlatana karşılık, gerçek mutfaklarda çalışıp her gün işlerine zamanında gelerek son derece leziz, orijinal şekillerde süslenmiş, birinci sınıf yemekler hazırlayan düzinelerce aşçı bulunmaktadır. Ben bu birincilere sinirlenirken, ikincileri takdir ediyorum elbette.

Peki, ideal aşçıyı söylemem istense? Özentisiz, eski okul, birinci sınıf bir aşçıyı?

Bizim sokaktaki *Veritas*'ta çalışan Scott Bryan derim.

Onunla tanışmadan önce, adını yıllarca diğer şeflerden ve aşçılardan işitmiştim.

"Scott şöyle der", "Scott böyle der", "Scott dana eti suyu yapmaz. Tavuk kemiği haşlar! Yeni öldürülmüş tavuklar kullanır. Tıpkı.... *Chinatown*'da yaptıkları gibi!"

Ne zaman biri ondan söz etse, diğer aşçıların yüzünde tuhaf bir ifade belirirdi. Sanki Satchel Paige'nin öğüdünü hatırlarlardı: "Sakın arkanıza bakmayın. Biri sizi kovalıyor olabilir." Kaygılı görünürlerdi. Sanki Scott'ın yaptıklarını *yapamayacaklarının*, *yapmayacaklarının* farkındaydılar.

Tanıdığım aşçılar arasında kült bir figür olarak görülüyor gibiydi. Zamanla onu gözümde dünya işlerinden elini ayağını çekmiş kısa saçlı bir zahit, deli bir keşiş, kendini halktan soyutlamış bir mükemmelliyetçi, kötü bir yemek sunmaktansa hiç iş *yapmamayı* (kabuğuna çekilip ölmeyi) yeğleyecek biri olarak canlandırmaya başladım.

Şimdiye kadar yazdıklarımdan edinmiş olabileceğiniz izlenimin aksine, bütün aşçılık dünyası benim dünyam değil. Aslında gerçeği söylemem gerekirse, anlattıklarımın çoğu bana özel şeyler. *Veritas*'ın mutfağında biraz takılırsanız, Scott Bryan'ın çalışmasını dikkatle izlerseniz, size şimdiye kadar anlattığım her şeyin yanlış olduğunu, yaptığım bütün o genellemelerin, saydığım kuralların, ifade ettiğim önyargıların ve genel ilkelerin tamamen saçma olduğunu görürsünüz.

Benim mutfağımda patron benim. Orası *benim* gemim. Oranın genel havası, işleyişi, hiyerarşisi (hatta çalan müzikleri) çoğunlukla benim eserimdir. Bir şef *coq au vin* yapmak için tavuk keserken Sex Pistols dinliyorsa, ekibine bir mesaj veriyor demektir, Escoffier dönemi iş ahlakı kurallarına bağlı olsa da.

Yıllarca Steven Tempel gibi bir yardımcı şefle çalışan birinin Robuchon gibi bir dahi *olmadığı* (ve muhtemelen onun kadar başarılı olamayacağı) açıktır. Bütün mutfaklarımın zamanla birbirine benzemesi, gençliğimde çalıştığım restoranları hatırlatması tesadüf değildir. Şamatacı, ahlaksız, maço, üretken ama geçimsiz bir ailenin evine dönüşürler. Holigonlarımı azarlamadığım zamanlarda üstlerine titrerim. Aşırılıklarına ve antisosyal eğilimlerine bayıldığımı gizlemem. Kaosa, kumpasa ve insan doğasının karanlık yönüne olan düşkünlüğüm, zaten yoldan çıkmaya meyilli olan işçilerimin tavırlarına renk katar.

Ama benimkinden farklı tarzlarda mutfaklar da *vardır*. Bütün mutfaklarda benimkindeki gibi baskıya dayanıklı çeteler çalışmaz. Bazıları mantık ve huzur adalarıdırlar. Ekipleri düzenli çalışır. Niteliği her zaman nicelikten önde tutarlar. Sürekli belden aşağı muhabbetler de yapmazlar.

Kitabın sonuna yaklaşırken, bir karşılaştırma ve değerlendirme yapalım. Benimkinden çok farklı bir mutfak işleten, daha kaliteli yemekler yapan, kariyeri boyunca neredeyse yalnızca bu sektörün en iyileriyle çalışmış olan, yiyecekten başka bir şey düşünmeyen, üç yıldızlı bir şefe bakalım. Bu karşılaştırmada küçük düşebilirim ama önemi yok. Size gerçeği söyleyeceğimi daha önce söylemiştim sanırım. Bu da gerçeğin bir parçası.

Scott Bryan da benim gibi kendini "marjinal" bir karakter olarak tanımlar. "Marjinal" kelimesini memleketinin (Brookline, Massachusetts) şivesiyle söyler... "Woostah", "New Bedfahd", "Glahsta" ve Framingham'daki araba tamircilerinin ve İrlandalılar'ın şivesiyle. Ama Scott "ahbap" kelimesini sık kullanır, ki bu da Bostonlu olabileceği izlenimini uyandırır. Geçenlerde onu ziyarete gittim. Klas, geniş, altmış beş kişilik yemek salonundan, dört şarap garsonunun (evet, tam *dört* tane) yanından, göğüslerinde *Veritas* logosu bulunan ilikli Bragard ceketleri ve MC Hammer tarzı şef pantolonları giymiş ciddi görünüşlü genç Amerikalılar'la dolu bir mutfaktan geçip bir merdiveni inerek ona ulaştığımda, havan topu büyüklüğünde bir

foie gras'yı tülbentle sarıyordu. Sırtında bütün düğmeleri ilikli, kısa kollu bir bulaşıkçı gömleği vardı. Kasetçalarda bangır bangır "Alice In Chains" çalıyordu. Bütün bunlar beni rahatlattı. "Hey, belki de o kadar farklı değiliz!" diye düşündüm. Ama aslında çok *farklıyız*, birazdan göreceğiniz gibi.

Scott bir sitede ("Aslında orası bir projeydi") büyüdü. Benim çocukluğumsa tuğla "colonial" tarzı evlerden, uzaktan gelen çim biçme makinesi seslerinden, arka bahçelerde oynanan kriket oyunlarından, japon balıklarıyla dolu havuzlardan ve kokteyl partilerinden oluşma yemyeşil bir masal diyarında geçmişti. Scott bir devlet okuluna, Brookline High'a gitti. Orada teknik becerilere ağırlık verilirdi. Özel bir aşçılık eğitimi programları ve halka açık bir restoranları vardı. Bense öğrencilerin göğüs cebinde okul arması ve Latince *Veritas fortissima* yazısı bulunan Brooks Brothers ceketleri giydiği, eğitimi pek de iyi olmayan özel bir okula gittim. Scott geçimini *çalışarak* sağlamak zorunda kalabileceğini genç yaşta öğrendi. New Frontier ile Great Society'nin bir ürünü olan bense, dünyanın bana iyi bir hayat sunma borcu olduğuna, ebeveynimden daha iyi yaşamak için tek yapmam gereken şeyin beklemek olduğuna cidden inanıyordum.

Ben arkadaşlarımın babalarının pahalı otomobillerini parçalamalarına yardım ederken ve İran halılarına Boone's Farm şarabı kusarken, Scott, *Brookline High* restoranında Henry Kinison'ın yanında çalışmaya başlamıştı bile. Bu işi para için yapıyordu. Sonra *Hungarian Continental*'da ve Boston'daki *Legal Seafood*'da çalıştı. Çalışmak zorunda olduğunun farkındaydı. Yemek dünyası henüz pek ilgisini çekmese de, aşçılığı elektrik mühendisliğine ve elektrikçiliğe yeğliyordu.

Hocası Kinison ona Providence'daki Johnson&Wales Aşçılık Okulu'na gitmesini tavsiye edince, "Neden olmasın?" diyerek bu tavsiyeye uydu.

Oradan nefret etti.

Okurken Bob Kinkead'in Cambridge'deki meşhur restoranı *Harvest*'ta çalışmaya başladı. Hayatı boyunca ne yapacağına orada karar verdi... Kinkead'in *foie gras*'lı ve domalan *vinaigrette*'li ıstakoz salatasını ilk kez tadınca. Birden hayatı değişti, Johnson&Wales'ten ayrılmaya karar verdi.

"Geri dönmüyorum" diyerek aşçılık okulundan ayrılıp, gerçek dünyada yaşamaya başladı.

İşinde iyiydi. Öyle olmak zorundaydı. Kinkead kabiliyetli birini bulduğunun farkındaydı. Scott okuldan ayrılınca onu hemen Fransa'ya gönderdi, tek bir talimat vererek: "Ye!"

Fransızlar konusunda Scott da benim gibi çelişkili davranır. Fransızlar'ı küçümsemeyi, tutarsızlıklarıyla dalga geçmeyi severiz. "Oradaki sistem farklı" demişti bir keresinde, o teslimiyetçi maymunların çalışma âdetlerinden bahsederken. "Genç yaşta çalışmaya başlarsın. Kariyerinin ilk on yılında canın çıkar. Seni köpek gibi çalıştırırlar. Sonunda şef yardımcısı ya da şef olduğundaysa, çalışma hayatın biter. Ortalıkta gezinip insanlara emirler verirsin o kadar." *Foie gras torpedo*'sunu bitirirken omuz silkmişti. "Sosyalizm aşçılara yaramaz dostum."

Ama kötü teknik, yani Fransız *olmayan* teknik görünce işkence gibi gelir ona. Elinize bir şef bıçağı alıp da yiyeceklere yaklaşmaya başladığınız anda, Fransızlar'a borçlu kaldığınızı Scott da çok iyi bilir (ve itiraf etmekten çekinmez). Mesela kariyerinin en kötü dönemlerinden birinden, California'daki bir mutfakta çalıştığı zamandan söz ederken, eve her gece "utançla ve biraz da sinirli" gittiğini söylemişti. "Çünkü teknikleri çok kötüydü dostum... *Fransız* değildi!"

Omaha sahilinde Fransızlar'a büyük bir kıyak yapmış olabiliriz ama şu gerçeği kabul edelim ki, pis kokulu atalarım olmasa hâlâ ananas halkalı domuz eti yiyor olurduk. Scott bunu herkesten daha iyi bilir.

Fransa'dan gelince tekrar Kinkead'in yanında çalışmaya başladı. Nantucket'ta onunla birlikte *21 Federal*'i açtı.

İşte tam bu noktada kariyer yollarımız ayrıldı.

Scott artık kalifiye bir aşçıydı. Performansı iyiydi. İlginç yemekler yapabiliyordu, iş tecrübesi vardı ve Fransa'ya gidip Fransız yemekleri yemişti.

Kariyerimin o noktasında benim de durumum aynıydı. İşimde iyiydim! Ben de Fransa'ya gitmiştim. CIA diplomam vardı (o zamanlar pek az kişide görülen, etkileyici bir belgeydi bu). Öyleyse ne oldu peki? Neden ben üç yıldızlı bir şef değilim? Neden benim dört şarap garsonum yok?

Aslında bir sürü nedeni var ama en önemlisi paranın peşine düşmüş olmam. Karşıma çıkan ilk şeflik işine atladım. Ondan sonrakilere de. Belirli bir hayat standardına alıştığımdan (boşanan insanların deyişiyle) geri adım atıp *yeni şeyler* öğrenmek istemiyordum.

Scott benden daha zeki ve kararlıydı. Neyi yapmak ve *ne kadar iyi yapmak* istediğini benden daha iyi biliyordu. Parası yerine tecrübelerini artırmayı yeğleyerek, bir tür gezgin çıraklık yapmaya başladı. New York'a gelip Brendan Walsh'ın yanında çalıştı.

Brendan Walsh ile *Arizona 206*, 80'ler döneminin neredeyse bütün şeflerinin CV'lerinde yer alan adlardır. John Tesar, Kerry Heffernan, Pat Williams, Jeff Kent, Maurice Rodriguez, Herb Wilson, Donnie Masterton... Sanki *herkes* kariyerlerinin başlarında o mutfağın kapılarından geçmiş gibidir. Scott orada iyi vakit geçirdi. "Yaptığımız işin öneminin herkes farkındaydı. Bir aşçı *ekibiydik*." Scott daha sonra kariyerinde giderek yükseldi. Düzinelerce ünlü şefle ve dahilerle çalıştı. Yeniyetmeler bu insanların sırf adını işitince bile neredeyse hazırola geçer.

Gotham'da Alfred Portale'le çalıştı. Sonra DC'ye, *21 Federal*'e, Kinkead'in yanına geri döndü. Sonra tekrar New York'a gidip David Bouley'le çalıştı. Bir ara Jimmy Sears'la *Hamptons*'da birlikte çalıştılar. (Şimdi derin bir soluk alayım). *Le Bernardin*'de Eric Ripert'in yardımcılığını yaptı!

Daha birkaç yıl önce geçimini priz takmak ve sigorta onarmakla geçirmeyi planlayan birine bütün bunlar yetmezmiş gibi, Grey Kunz'la birlikte *Lespinasse*'yi açtı.

Bununla da kalmadı. Alakart aşçılığını bırakıp hamur işçiliğine geçti (bu neredeyse akıl almaz bir şeydir). *Mondrian*'da muhteşem *überpatissier* Richard Leach'in yanında çalıştı.

Ne demek istediğimi anlıyor musunuz?

Ben bunu asla yapmazdım.

Ben Eric Ripert ve Grey Kunz'la çalışmış *olsam*, blender reklamlarına çıkar, giderek başarısız olmaya başlayan restoran zincirimin Vegas şubesinin havuzunda tuhaf hareketler yapardım. Kariyerimin o noktasında, hamur işi öğreneceğim diye işi gücü bırakmazdım! *Food Network* kanalında görünür, Beard Ödülleri törenlerinde çevre edinmeye çalışır, asla pijamalarımı çıkarmak zorunda kalmayacağım bir hayatın planlarını kurardım!

İşte aramızdaki fark.

Scott böyle şeylerden nefret eder. Partneri Gino Diaferia onu *Food Network* kanalına ya da *Beard House*'a zorla, neredeyse sürükleyerek götürdüğünü söylemişti. "Ona günün birinde *dört* yıldızlı olabileceğini söylüyorum ama *istemiyor*!" Sonra başını sallayıp gülümsemişti. "O zaman yemeklerle ilgilenmeye fırsat bulamazmış."

Bu adamın hayatında yalnızca yemek mi var? Bilmiyorum. Scott kendini bir aşçı olarak tanımlar. Bir başka şeften bahsederken "İyi aşçıdır" demesi, yapabileceği en büyük iltifattır.

Veritas barında beleş martini içerken, Gino'ya, Scott'ın bu işi yemek yapmayı sevdiği için mi, yoksa hayat tarzı yüzünden mi seçtiğini sordum.

"Bilmiyorum." Aklı karışmış gibiydi. "Yani, bence bu hayat tarzını seviyor. Sabahtan akşama kadar bu işi yaptığına göre, seviyor olmalı. Ay-

rıca işten sonra aşçılarla ve şeflerle içmeye gitmeyi sever... Bilirsin." Duraksayıp sorumu tekrar düşündü. "Ama..."

Gino, "size anlattığım her şeyin yanlış olduğunun" bir başka kanıtıdır. Eskiden petrolcüydü. Restoran deneyimi *sıfırdı*. Sonra birkaç ortakla birlikte Chelsea'de vejetaryen bistro *Luma*'yı açtı. İşler kötü gitmeye başlayınca ortaklarının hisselerini satın alıp bütün zamanını restoranda geçirmeye başladı. "Güya *pasif* bir ortak olacaktım!" Şef ararken, *Wild Edibles*'tan bir garson ona "Scott Bryan boşta" dedi.

"Onunla bir kafede buluştum. Menüye baktı ve 'Vejetaryen olmaz. Değiştir' dedi. Ben de 'Tamam!' dedim. Scott belki danışmanlık yapabileceğini söyledi.

Gelip çalışmaya, restoranla uğraşmaya başladı. Aylar geçti... Altı ay oldu! Karım bana 'Danışmanlık mı yapıyor? *Kalacak mı* peki?' diye soruyordu. Ben de Scott'a 'Anlaşamaz mıyız?' deyip duruyordum. Nihayet bir gün 'Şey... Kalacağım galiba' dedi."

Böylece bir efsane başladı. *Luma*, *New York Times*'taki Ruth Reichel'den hemen iki yıldız aldı. Adı işitilmeye başladı. Size imajlarını tamamen değiştiren restoranların asla başarılı olamayacağını söylemiştim, hatırlıyor musunuz? Yanlış! Petrolcülerin açtığı restoranlar başarılı olmaz. Bunun gibi bir şey de söylemiş olabilirim. Bu da yanlış. Dallanıp budaklanan operasyonlar başarıyı getiren niteliklerin sulanmasına yol açar. Bunun en azından bir istisnası var.

Zaman geçtikçe *Luma* iyi iş yapmaya başladı. Gino'yla Scott, Batı 10. Cadde'de *Indigo*'yu açtılar. Restoranı açtıkları yer öyle zehirli, öyle başarısızlık kokan bir mekândı ki, orada en az sekiz-dokuz lokantanın battığını bizzat biliyorum. Size başarısızlık kokan mekânlardan söz etmiştim, hatırlıyor musunuz? Yine yanıldın şapşal.

Indigo, *One Five*'ın yalnızca birkaç sokak ötesindeydi. Scott Bryan hakkında çok şey işittiğimden, orası açılınca bir tipiye rağmen gittim. Barda oturup beleş çerezler yedim. Tatları çok hoşuma gitti. Bunu insan-

lara söyledim. Ekibimdekileri teker teker oraya götürüp mantarlı *strudel*'leri, Manilla midyelerini tattırmaya başladım. Scott'ın menüsünün mükemmelliği karşısında hayrete düşmüştük. Listenin yarısını popüler yemeklere ayırmamış, genelde şeflerin koymak zorunda olduklarını düşündükleri hiçbir yemeği koymamıştı! Çorba yoktu. Vejetaryen yemekleri yoktu. *Biftek yoktu*! Tavuk müşterilere tanıdık gelecek tarzda hazırlanmıyordu. Tuhaf, sert, baharatlı bir icattı. İçinde kırmızı *köri* vardı, Tanrı aşkına! Üstelik tadı *güzeldi*. Sığır eti olarak yalnızca omuz haşlama vardı. O *daube provençale* öyle nefisti ki, *One Five*'taki bütün adamlarım iş çıkışında soluğu *Indigo*'da alır oldular. İki mutfağımız da aynı saatte kapandığından, çıkmadan önce telefonla geleceğimizi haber veriyor, *daube*'leri hemen hazırlamaya başlamalarını söylüyorduk! Soğuması önemli değil, siz hemen başlayın, diyorduk! Indigo'nun deniz mahsulleri seçimlerinin hiç popüler olmaması da takdire şayan ve heyecan vericiydi. Morino ve uskumru sunuyorlardı. Sanki *aşçılar için* yemek yapıyorlardı. Bizim *sevdiğimiz* yemeklerdi bunlar. Sade, düzgün ve gösterişsizce hazırlanan yemeklerdi. Bu açılardan Scott'a benziyorlardı.

Ben de, adamlarım da o sığır eti türlüye ve Scott'un uykuluklarına bayılıyorduk. Henüz denemediğimiz bir yemeği incelerken, acaba ne yapmış diye düşünüyorduk. Uskumruyu nasıl pişirmiş? Sonra öğreniyorduk.

Scott'ın yaptığı her yemek *yenir*. Seyredilecek değil, yenilecek *yemekler* yapar çünkü. Ama görünüşleri de güzeldir. Temiz, sade Japon yemeklerinin, ninenizin en sevdiğiniz yemeğinin lezzetiyle hazırlandığını düşünün. Scott tutumluydu da. Kimsenin istemediği yağlı balıklardan harikalar yaratırdı. İlginç görünüşlü, üç katmanlı yemekleri vardı ki, çatalınızı batırıp üçünü birden ağzınıza attığınızda tadı nefis gelirdi. En üstteki katmanı oraya koymasının nedeni *güzel görünmesi değil*, böyle daha lezzetli olmasıydı. Indigo'da bir yemek büyük bir kâsenin içinde gelirse, muhtemelen dibinde sos kalacak demektir, ekmeğinizle sıyırmanız için.

Scott'ın üç yıldızlı olmasının, benimse olmamamın nedeni bu işte. Muhtemelen yakın zamanda dördüncü yıldızını alamayacak olmasının nedeni de bu. Yemekleri fazla güzel, fazla leziz. Bir Scott Bryan-Gino Diaferia restoranında dirseklerinizi masaya dayayıp bütün dikkatinizi nefis yemekler tatmakta, koklamakta ve çiğnemekte odaklayabileceğiniz hissine kapılırsınız.

Scott'a iş saatleri dışında da yemek düşünüp düşünmediğini sordum. Mesela karanlıkta yatağında yatarken, ertesi günün spesiyalini mi düşünür? Hayır dedi. "İşe gelince pazarda neler var bakarım. Sonra onlara göre bir şeyler uydururum." Ona inanmadım.

"Scott çalışmadığı zamanlarda da yemek düşünür mü?" diye sordum Gino'ya, Scott'ın işitemeyeceği bir yerde. Gino gülümsedi.

"Epey düşünür" dedi.

Scott otuz dört yaşında. Esmer, yakışıklı, çocuksu bir tipi var. İlginç burnu bir şefe tam uyan cinsten. Gözlerinin altında mavi torbalar var. Teni mutfak floresanlarının altında çalışmaktan solmuş. İşlerin ne kadar kötüye gidebileceğini bilen ve sürekli tetikte olan bir adamın donuk ifadesine sahip. Artık fazla bağırıp çağırmıyor. "Eskiden sürekli sinirlenirdim. Tembellik yapanı, işten kaytaranı görürsem hâlâ bağırıyorum." Ama bugünlerde daha çok iğneleme yöntemini kullanıyor gibi. Ayrıca benim aksime, korsanlarla çalışmaktan da hoşlanmıyor. "Mutfağımda çalışanların birbirleriyle sorunları varsa, aralarında halletmelerini söylerim. Böyle şeylerle uğraşacak zamanım yok. 'Aranızda halledin' derim. Halledemezlerse birini, belki de *ikisini birden* kovarım." Kabadayılık taslamaz, nutuk çekmez, azarlamaz. Bir iması sorunları çözmeye yeter. Son zamanlarda iş çıkışında *Veritas*'ın mutfağında takılıyorum. Çok sakin bir yer.

Yoğun bir Cuma gecesinde, yemek salonu tamamen doluyken bile benim restoranımın aksine stres olmuyordu. Herkes ciddiyetle işini yapıyor ama kimse bağırıp çağırmıyordu. Kimse fırın kapaklarını tekmeleye-

rek kapamıyor, küfür etmiyor, tavaları mutfak lavabosuna fırlatmıyordu. Scott da hiç sesini yükseltmiyordu.

Mesela "Otuz üçüncü masanın ana yemeklerini hazırlayın" diye fısıldaması, beş aşçının birden işe koyulmasına yeterli oldu. "On ikinci masanın siparişlerini götürün" deyince üç garson belirdi. Her biri farklı tabaklara ustalıkla frenk soğanı yağı, ıstakoz yağı ve otuz yıllık balsemik fışkırttılar. Kimse küfür etmiyordu. Kimse terlemiyordu. Fırın gözleri, kesme tahtaları, tezgâhlar, aşçıların beyaz giysileri, hatta önlükleri tertemizdi... Hem de Cuma gecesinin sekiz buçuğunda! Sosçular ve salatacılar, hazırladıkları her tabağı teker teker tadıyordu. Aynı anda hazırlanan üç *veal cheek*'in tadı tıpatıp aynıydı.

Ben *Les Halles*'de her gün beş kilo arpacık soğanı doğrarım. Bu yüzden Scott Bryan'ın çalışma tarzını görmek acı vericiydi. Soğanlar makineyle doğranmıyordu. *Küçük küpler biçiminde* doğranıyordu. O minicik parçalar birbirlerinin tıpatıp aynısı oluyordu. Aynı şey sarmısak için de geçerliydi. Tek bir sarmısak parçası bile diğerlerinden farklı değildi. Sanki klonlanmış gibiydiler.

Mutfak domalan kokuyordu. Garnitür tepsisinde başparmak iriliğinde çok pahalı iki mantar vardı. Scott bunları siparişlere doğruyordu. Domalan yağı tavalara sanki zeytinyağıymış gibi dökülüyordu. Soslar *foie gras*'la ve Normandiya tereyağıyla hazırlanıyordu. Her şey (*her şey*) sipariş üstüne yapılıyordu. Mesela *risotto*. Sipariş gelir gelmez hemen hazırlanıyordu.

Bir köşede ufak tefek bir genç kadın çalışmaktaydı. Ekibe ilk baktığımda vardığım önyargılı kanıyı ona da uyguladım: "Öğrenci. Peter Kump'ın ya da Fransız Mutfağı'nın öğrencisi olabilir. Sebzelerle uğraşarak deneyim kazanıyor." Yanından geçip giderken ona pek dikkat etmedim. Ama biraz sonra hareketleri dikkatimi çekmeye başladı. Bu kez daha dikkatli bakınca balık ve *risotto* pişirdiğini, sos hazırladığını, aynı anda üç,

dört, beş siparişle birden uğraştığını gördüm. Çalışırken yüz ifadesi hiç değişmiyordu. Yüzünde sabırsızlık ya da sinirlenme belirtileri görülmüyordu (oysa yerinde ben olsam kesinlikle görülürdü). Hiç kaygılanmadan, yirmi yıllık kıdemlilerin sakinliği ve ustalığıyla çalışıyordu. Tavaları bezsiz tutmuyor, boşa efor sarf etmiyor, her sosu tadıyor, gerekli düzeltmeleri yapıyor, üstüne düşeni gecikmeden yerine getiriyordu. Genel olarak, klasik tarzda ve deneyimli aşçılar gibi ama onların çoğundan daha temiz ve iyi çalışıyordu. Tezgâhı ve üniforması tertemiz, lekesizdi... Bir Cuma gecesi olmasına karşın.

"Şu *kızı* nereden buldun?" diye fısıldadım Scott'a. Beni şaşırtan şey bir kadının *bu işi* yapabilmesi değildi. Otuz beş yaşındaki bir Ekvadorlu adam gibi soğukkanlı çalışabilmesiydi. (Amerikalılar'la güneyli *mis carnales* arasında yaptığım karşılaştırmayı hatırlıyor musunuz? O da yanlıştı.)

"Ha, o mu?" dedi Scott ilgisizce. "Alain Ducasse'ın yanından geldi." *Tanrı*'nın adını, sanki "Hilton" ya da "*Houlihan's*"tan söz edermişçesine telaffuz etmişti.

Bütün bunlar yetmezmişçesine, beni iyice yerin dibine geçirecek başka şeyler de oldu: Mesela bir garson elinde yarısı dolu bir 1989 Le Chambertin şarap şişesiyle gelip, *şişeyi Dominikli bulaşıkçıya verdi*. Ben o noktada artık gazete ilanlarından iş aramaya, samur yetiştiriciliği filan yapmaya hazır hale gelmiştim. Her neyse, bulaşıkçı şişeyi minnetle aldıktan sonra, tortu var mı diye inceledi. Sonra şarabı bir sürahiye boşaltıp tortusundan ayırdı ve ardından bir kadehe döktü. Kadehi iki parmağıyla sapından ustaca tuttuktan sonra tekrar süzdü ve ardından şaraptan bir yudum aldı. Ben artık kafamı en yakındaki duvara vurma arzusu içindeydim.

Ah evet... Yemekler.

Leziz ama sade. Salatalık turşulu, limonlu, *chili*'li ve limon otlu ton tartar elle yapılıyordu. Scott çoğu meslektaşının aksine, yiyecekleri tuhaf biçimlere sokmaktan hoşlanmaz. (Metal halkaları hatırladınız mı? *Onlar*

hakkında söylediklerimi de gözden geçirmeniz iyi olabilir.) Yeşil ve beyaz kuşkonmazlar *chanterelle* ve domalanlı fondüyle birlikte kaşıkla eziliyordu. Donmuş ıstakozlar barbunya püresiyle birlikte Liguria zeytinyağında kızartılıyordu. Yeşil salatalar bile özenle seçilip tabağa konuyor, yiyecek sorumlusu bazen tatlarına bakıyordu. Pencereye konan bir fileminyondaki pembe bir kemik iliği, ince sos tabakasının altında hoş görünüyordu.

Scott hâlâ dana eti suyu yapmaz. O gece, *tête de porc en crepinette*, domuz pastırmalı, kızarmış domatesli ve beyaz fasulyeli keşiş balığı, siyah domalanlı *vinaigrette* ve domates/frenksoğanı/patates püresi üstüne bezelye filizli tarak ile kestane balında kavrulmuş soğan ve yıllanmış *sherry* şarabıyla hazırlanmış İskoç somonu yaptı.

Bunlar küçümsenecek şeyler değildi. *Les Halles*'de kırk beş dakika içinde Scott'un bütün gece boyunca yaptığından daha fazla yemek yapıyor olmam beni avutmuyordu. Yemekleri öyle süssüz ve sadeydi ki. İlgisiz yabani otlar, mutfak robotuyla önceden hazırlanmış garnitürler katılmıyordu. Kabarsınlar diye kâğıt hunilerden geçirilmiyordu. Garnitürleri hoştu. Ama yemekleri garnitürsüz de güzeldi. Ayrıca tabakları beyazdı. Üstlerinde SB logosu, rengârenk spiraller, barok desenler, acayip çizimler, kareler ya da noktalar yoktu. *Patissier* bir peynir tabağına iri bir dilim *Morbier* koydu. Tehlikeli bir seçimdi aslında, çünkü kokusu insanın parmaklarından bir hafta çıkmaz. Ekmeklerini (ve köy *ciabatta*'larını) Amy's'den alıyorlardı.

Siparişler daha hızlı gelmeye başlayınca, biraz tempo arttırdılar. Ama çok az. Kimse koşmuyordu. Kimse telaşlı görünmüyordu. Scott tezgâhtan tezgâha geziniyordu. Balık, sos, hatta hamur tezgâhına gidiyordu. Onun yokluğunda garsonlar devreye girip hazır tabakların son rötüşlarını yaparak servise götürüyordu. (Garsonlar yemeklere dokunmamalıdır. Bunu söylemiş miydim? Yine yanılıyordum.)

Herkes yemeklerini zamanında alabiliyor muydu acaba? Burada

herkes öyle sakin ve soğukkanlı görünüyordu ki. Ama belki de dışarıda kaos vardı. Belki bir sürü kızgın müşteri sessizce ve öfkeyle garsonlara bakarak, yemeklerinin nerede kaldığını merak ediyordu. *Risotto*'larını bekliyorlardı, siparişlerinin geri kalanı da gelebilsin diye. Gidip bir bakmaya karar verdim.

Hiç şansım yoktu. Dışarıdaki yemek salonu da mutfak kadar dingindi. Herkesin yüzü gülüyordu. Aperatiflerini atıştırıyor, şaraplarını yudumluyorlardı. Yüzlerinde ilk kez âşık olan, birlikteliklerinin çok iyi olacağını bilen kişilerin hevesli ifadesi vardı. Bar tek tabanca takılan şarapçılarla doluydu. Tam 1400 içkilik listeyi Talmud âlimleri gibi inceliyorlardı. Önlerinde duran sürahiler, bardaklar, şişeler onları şık giyimli Dr Frankenstein'lar gibi gösteriyordu. Seçim yapmakta zorlanmaları normal. *Veritas*'ın listesinde, fiyatları 18 dolarla 25 bin dolar arasında değişen çok sayıda şarap yer alır. Barmene umutla yaklaşarak, o şarap tutkunlarının hiç aralarında tartışıp tartışmadıklarını sordum. Mesela Côtes du Rhône mu daha iyidir yoksa Bordeaux mu diye tartışıyor olabilirlerdi. Ya da 95 mahsulü mü daha iyidir yoksa 98 mi diye. "Burada hiç şarap markaları üstüne tartışma çıktı mı? Tarım, sulama, içki gibi konularda kapışan sarhoşlar oldu mu?"

Hayır. Hep sükûnet olurmuş. Herkesin keyfi gıcır olurmuş.

Müşterilerin şarap üstüne ciddi, çok ciddi sohbetler yapmalarını dinlerken, Scott'ın üç yıldızlı bir şef olmasının, benimse olmamamın bir nedenini daha buldum: Şarap hakkında neredeyse hiçbir şey bilmiyorum.

Şarabın hazlarına bağışıklı değilim. Şarabı hayatım boyunca severek içtim ve yemeklerimde kullandım. Bu konuda kör cahil olmadığım gibi, şarabın önemsiz olduğunu da düşünmüyorum. Bourdeaux'dayken Gustav Amca'mla birlikte şarapçıya gidişimi, orada boş şişelerimize dev fıçılardan *vin ordinaire* dolduruşumuzu dün gibi hatırlıyorum. Şarabın iyisinden, kötüsünden, muhteşeminden anlarım. Fransa ve İtalya'nın şarap üreten bölgeleri hakkında epey bilgim var. Bugünlerde California'dan da içi-

lebilir ürünler çıktığının farkındayım. Ama şarap konusundaki bilgim, mesela pul koleksiyonculuğu ya da frenoloji gibi konulardaki bilgim kadardır ancak. Açıkçası bağımlılığa eğilimli biriyim. Şarapta pahalı bir bağımlılığa dönüşme potansiyelini hep görmüşümdür. Kış kıyamette yukarı Broadway'de bir battaniyenin üstünde titreyerek, uyuşturucu alabilmek için hayatınız boyunca topladığınız nadide kitap, albüm ve çizgi roman koleksiyonlarınızı satmak zorunda kalmanın ne demek olduğunu biliyorsanız, bir sonraki haftalığınızı bir şişe kırmızı şaraba verme fikri pek akıl kârı gelmeyebilir.

Bryan'dan ve *Veritas*'tan epeyce söz etmiş olsam da, aslında oraya iyilik değil kötülük yapıyorum. *Veritas*'ın menüsü, işi, konsepti şarap üstüne kuruludur. Evrendeki en iyi iki şarap koleksiyoncusu ve uzmanı tarafından kurulmuş muazzam bir mahzeni vardır. Şunu belirtmeliyim ki, Scott, *Veritas*'ta o şarapları tamamlayacak türden yemekler yapar. Yemekleri sahiden de o şaraplarla iyi gidiyordur, eminim. Özellikle balıkları nefistir. Sanırım çoğu kırmızı şarapla yeniyor (ama bu konuda bana güvenmeyin). Et yemekleri de listedeki şaraplara uyanlardan seçiliyor. Bryan görevini yerine getirmek için ilk dönemlerinde kullandığı bazı garnitürlerinden ve malzemelerden vazgeçmek zorunda kaldı.

Ben *Veritas*'ta yemek yerken bira ve votkayı yeğliyorum. Paramı oranın iyi olduğunu bildiğim şeylerine, yani yemeklere harcıyorum. Biliyorum, bu Mısır'a gidip de piramitleri görmemek gibi bir şey. Ama ne yapayım, ben kıskanç, hasetinden çatlayan eski bir aşçıyım o kadar.

Sorun şu ki, Scott da eski bir aşçı. Mutfak kapanınca (daha on bire çeyrek kala son siparişleri almaktan söz ediyorlardı!) onu yer altındaki *Siberia Bar*'a götürdüm. Amacım benden çok daha iyi olan o piç kurusunu adamakıllı sarhoş edip, sevmeyeceğim yönlerini keşfetmekti. Hatta belki de eskiden birlikte çalıştığı mutfak kahramanlarını kötülemesini bile sağlayabilirdim.

Geçenlerde *LeBernardin*'de yediğimi söyledim. Tek kaşını kaldırdı. "Sahi mi? Ne yedin peki?"

Ona söyleyince, yüzünde mutlu bir ifade belirdi. İlk istiridyemi tarif ederken yüzümde beliren ifadeye benziyordu.

"Uskumru *tartare* yedin mi ahbap?" diye sordu.

"Evet" dedim. Duraksadım. "İyiydi... Gerçekten iyiydi."

"Evet" dedi. "İyi, değil mi? Başka ne yedin?"

Yediklerimi saydım. Menüler üstüne sohbet etmeye başladık.

"Bugünlerde yemeklerini beğendiğin birileri var mı?" diye sordum.

"Bir düşüneyim... Tom. *Gramercy Barı*'nda çalışan Tom Collicchio. Tom güzel yemek yapar. *Union Pacific*'teki Rocco di Spirito'nun yaptıkları da ilginç."

"Köpük adamının yediği haltı gördün mü?" diye sordum. Ferran Adrià'nın İspanya'da açtığı ve o sıralar meşhur olan *El Bulli* restoranından söz ediyordum.

"Köpük adam abartılıyor" dedi yüzünü ekşiterek. "Orada *yedim* dostum. İğrenç. Deniz tuzlu sorbe denedim!"

Onu birilerini kötülemeye ancak bu kadar itebildim. Neler yemekten hoşlandığını sordum. "İşten sonra karnın acıkınca ne yersin?" dedim.

"*Beef bourguignon*" dedi hemen.

İşte ortak bir noktamızı bulmuştum. Kırmızı şarap, biftek, mantar, birkaç dilim soğan, *bouquet garni*, yanında belki biraz erişte ya da haşlanmış patates. Sosa banmak için ekmek. Yanılmadığım konular da var galiba.

Bütün aşçılar duygusal ahmaklardır.

Ve sonuçta belki de hayat yemekten ibarettir.

tokyo görevi

Bu dünyada adalet diye bir şey olsa, şimdiye kadar en az iki kez ölmem gerekirdi.

Demek istediğim şu: Aşırılıklarım, basiretsizliğim ve eğlenceli gelen hiçbir şeye hayır diyemeyişim yüzünden, hayatımda pek çok kez ölümle burun buruna geldim. Aslında defalarca ölmeliydim... Vurularak, bıçaklanarak, hapiste ya da en azından iri bir tümor yüzünden.

Genellikle freni patlamış dondurma kamyonu benzetmesini kullanırım. Sokakta yürürken size bir Mister Softiee kamyonu çarpsa ne olur? Yerde yatıp son bilinçli anlarınızı yaşarken, nasıl pişmanlıklara kapılırsınız acaba? "En azından son bir sigara içseydim!" diye düşünebilirsiniz mesela. "1974'te diğerleriyle birlikte asit atmalıydım!" Belki de: "O hostesle yatmalıydım!" Kısacası şöyle bir şey düşünebilirsiniz: "Daha çok *eğlenmeliydim*! Biraz daha *gevşemeli*, hayatın tadını biraz daha *çıkarmalıydım*..."

Benim asla böyle bir sorunum olmadı. Göğsümden bir araba tamponu çıkarılırken, kaçırdığım eğlence fırsatlarına *yanmayacağım* kesin. Daha çok incittiğim, hayal kırıklığına uğrattığım insanlara, boşa harcadığım paralara ve fırsatlara üzüleceğim.

Hâlâ buradayım. Buna şaşıyorum. Her gün.

1999 ilkbaharında, artık bütün büyük maceralarımı yaşadığıma, hayatımın eğlenceli ve heyecanlı kısmının çoktan bittiğine *karar verdim*. Yapabileceğim her şeyi yaptığımı düşünüyordum. Bu bir savunma mekanizmasıydı, beni geçmişteki aptalca hatalarımı tekrarlamaktan alıkoyan. Öğ-

reneceğim yeni şeyler vardı elbet. Sürekli bir şeyler öğrenirim. Ama insanın hayata bakışını değiştiren deneyimleri kast ediyorum: İlginç, korkutucu, yepyeni şeyleri. Kırk üç yaşında artık yeni uyuşturucular deneyecek değildim. Kendimi suça eğilimli yeni alt kültürlere kaptıracak, profesyonel kumarbazlar, eroin bağımlıları ya da seks düşkünleri gibi yaşayacak değildim. Oysa bir zamanlar bunların hepsi bana çekici gelirdi. Artık büyük bir yelkenli gemiye binip uzaklara gitmek (Lou Reed'in deyimiyle), Peşaver'in arka sokaklarında gezinmek ya da *Golden Triangle*'da canlı maymun beyni yemek istemiyordum. Kişisel yolculuğumun sonuna geldiğim inancındaydım. Güvenli bir hayatım ve beni (şaşılacak bir biçimde) hâlâ zaman zaman eğlenceli bulan bir karım vardı. *Başarılı* bir restoranda çok sevdiğim bir işi yapıyordum. Hepsinden önemlisi, *yaşıyordum*! Hâlâ *bu dünyadaydım*! Her ne kadar çoktandır uzatmaları oynasam da, hâlâ yaşayacağım şeyler vardı. Bunları hayata atıldığım New York şehrinde, dünyanın merkezi olduğuna bütün kalbim ve ruhumla inandığım yerde yaşamaktan mutluydum.

Bu yüzden bir ilkbahar ikindisinde *Les Halles*'in iki ortağından biri olan Philippe LaJaunie (o zamana kadar doğru dürüst konuşmamıştık bile) yanıma gelip "Tokyo'ya gitmeni istiyoruz Şef. Oradaki yemeklerin görünüş ve tat itibarıyla New York'takiler gibi olmasını sağlayacaksın" deyince şaşırdım.

Brasserie, *Les Halles* çok sevilen bir New York işletmesidir. Her gün yüzlerce insana Fransız işçilerinin otantik akşam yemeklerini yedirir. Soyum sopum ne olursa olsun, ben bir Amerikalı'yım. Bu yüzden dünyanın diğer tarafına gidip Japonya'daki *Les Halles Tokyo*'da çalışan Fransız şefe *cassoulet*'in, *navarin d'agneau*'nun, *frisée aux lardon*'un ve *boudin noir*'ın inceliklerini anlatmamın istenmesi beni şaşkına çevirdi.

Ama patronlarım Philippe (bir Fransız) ile José de Meireilles (Fransız hayranı bir Portekizli), taptıkları yemekler konusunda bana güveniyor

olmalıydılar ki, beni bir uçağa bindirip bir haftalığına Tokyo'ya gönderdiler. Tuhaf ve ürkütücü bir görevdi bu. Üstelik yalnız gidiyordum. Karım benimle gelmeyecekti.

En büyük kaygım uçak yolculuğuydu. Havada tam *on dört saat* geçirecek, sigara *içemeyecektim*! Hava alanına gitmeden önce, belki uykumu getirir diye yanıma bir kutu Valium aldım. Ama İsrailli bir şoförün kullandığı taksi Kennedy Havaalanı'na yaklaşırken, kahrolası hapları bulamadım. Bütün ceplerimi ve bavullarımı panikle aradım. Neredeyse ağlayacaktım. Bu korkunç duruma düşmemden sorumlu olabilecek herkese (kendime, karıma, diğer insanlara ve Tanrı'ya) lanet okudum.

Bıçaklarımı yanıma almak istemediğimden kargo kısmına verdim. Gündüz on birde, kendimi iflah olmaz sigara tiryakilerinin son durağı olan, çıkış kapısının yanındaki barda buldum. Barda benim dışımda yalnızca mutsuz görünüşlü birkaç Asyalı vardı. Onlar da benim gibi asık, kararlı suratlarla peşpeşe sigara ve bira içiyorlardı. Yanımdaki Çinli başını sallayıp burnundan duman çıkararak "Uyku hapı" dedi. "Uyumaktan başka çare yok. Uçak Narita'ya on dört saatte gidiyor. Çok uzun bir süre." Bunu işitince iyice keyfim kaçtı. Yine bardaki müşterilerden biri olan, bir tutukluyu almak üzere Güney Kore'ye giden bir askeri inzibat, sigarasını tüttüre tüttüre, *business class*'ta dünyanın öbür ucuna gitmenin korkunçluğundan bahsetti. O da başını salladı ve dudaklarını büzdü. Kaderine razı olduğu belliydi. Tokyo'dan sonra beş saatlik bir yolculuk daha yapacak olan bir Avustralyalı bana en azından bir bira daha içmemi tavsiye etti. "*Ya da* üç tane iç dostum. Uçakta uyumaktan başka yapacak işin olmayacak." Evet, haklısın, diye düşündüm. Demerol'ün var mı?

Ne olur ne olmaz diye yanıma birkaç nikotin bandı almıştım. Son çağrı yapılırken, bir kolumu sıyırıp bunlardan birini bir damarımın tam üstüne yapıştırdım. Bu badireyi atlatmamda yararlı olacağını umuyordum.

Uçuş bitmek bilmedi. Pencereden bakmaktansa, gösterilen filmi iz-

lemeyi yeğledim: Anladığım kadarıyla suni sinekle balık avlamakla ilgili bir Japon filmiydi. Balıkçı pantolonlu adamların sazanlar hakkında bilmediğim bir dilde konuşmalarını izlemek hoş bir biçimde uykumu getirdi. Bir sürü bira da içtikten sonra, birkaç saatliğine uykuya dalmayı başardım.

Bu arada Japonya hakkında *hiçbir şey* bilmediğimi belirteyim. *Yedi Samuray*, *Raşomon* ve *Yojimbo* gibi Kurosawa filmlerini, Sonny Chiba'yı, *Gidrah Meka-Godzilla'ya Karşı*'yı filan biliyordum tabii ama Japonya konusundaki bütün önemli konularda karacahildim. Japon kültürü ve tarihi hakkında, yalnızca hiçbir şey bilmediğimi anlayacak kadar bilgim vardı. Oraya gideceğimi yalnızca bir hafta önceden öğrendiğimden, bir turist rehberi ya da Tokyo sokak haritası bulma zahmetine bile girmemiştim. Ama suşi ve saşimi seviyordum.

Tokyo şehri inanılmayacak kadar büyük. William Gibson ya da Philip Dick romanlarındaki şehirlere benziyor. Ucu bucağı yok sanki. Hava alanında bindiğim otobüs köprülerden, tünellerden, apartmanlarla büro binalarının üst katlarının etrafından dolanan yollardan geçti. Kanallar, sanayi bölgeleri, fabrikalar, ikamet bölgeleri, iş bölgeleri, sazan havuzları, sade tapınaklar, kayak merkezleri, çatılarda park yerleri gördüm. Hedefime yaklaştıkça hava kararmaya başladı. İçki, cep telefonu ve albüm reklamlarının bangır bangır yapıldığı dev video ekranları, İngilizce ve Japonca reklam panoları, sıra sıra arabalar, karşıdan karşıya trafik kurallarına uyarak geçen bir sürü insan gördüm. Burası Amerika'ya hiç *benzemiyordu*. Dünyanın öbür ucu çok *farklıydı*.

Otobüsten Roppongi semtindeki bir otelin önünde indim. Üniformalı bir görevli bana bir taksi çağırdı. Taksinin arka kapısı uzaktan kumandalıydı. İçeri girip temiz, beyaz arka koltuğa kuruldum. Görevliyle taksici *Les Halles* kartvizitini inceleyerek, oraya en çabuk nasıl gidebileceğimi tartıştılar. Kararlarını verince kapı kapandı ve yola koyulduk. Şoförün beyaz eldivenleri vardı.

Roppongi semti uluslararası bir niteliğe sahiptir. Georgetown'un Asyalılar'la dolu haline benzer. Eyfel Kulesi'ne benzer Tokyo Kulesi'nin dibinde ve bir paçinko salonunun karşısında bulunan *Les Halles Tokyo*, New York'taki ağabeyine çok benziyordu. Ama yepyeni ve pırıl pırıldı. *Les Halles New York*'un duman lekeli duvarları, gıcırdayan sandalyeleri, yıpranmış ahşap barı sevilir. Eski Paris'in içkili lokantalarına benzemesi insanların hoşuna gider. *Les Halles Tokyo* ise, New York şubesinin tıpatıp aynısı olmasına karşın gıcır gıcırdı. İyi bakım gösterildiği belliydi.

O gece hava sıcaktı. Kafenin kapıları açıktı. Bardaki Philippe beni gördü. O da dün gelmişti. Beni karşılamak için dışarı çıktı.

"Tokyo'ya hoşgeldin Şef" dedi.

Bana civarda bir daire tutulmuştu. Philippe valizlerimi iki kiralık bisiklete yüklememe yardım etti. Tokyo'yu ilk yakından inceleyişim, Philippe'e yetişmek için üç vitesli bir bisikletin pedallarını kan ter içinde çevirişim sırasında oldu. Roppongi'nin kalabalık sokaklarında şimşek gibi ilerliyordu. Sonradan öğrendiğime göre, orada bisikletle kaldırımlardan gidilirmiş. Bunu nasıl *yapabiliyorlar* anlamadım. Trafik orada ters taraftan aktığından, dosdoğru içine daldım. Yayalara çarpmamaya, 25 kiloluk valizlerimi düşürmemeye ve boynuma asılı torba yüzünden dengemi yitirmemeye çalışıyordum. Roppongi Geçidi, Tokyo'nun en büyük ya da işlek kavşağı olmasa da, binlerce gencin barlara ve kulüplere gitmek için buluştuğu yerdir. Sokaklar tıklım tıklımdı. İnsanlarla, yanıp sönen neonlarla, dalgalanan bayraklarla, bangır bangır reklam yapan dev ekranlarla, etrafı saçları sarıya boyalı, kalçalarına kadar çıkan çizmeler ve çok mini etekler giymiş Asyalı kadınlarla, pezevenge benzeyen takım elbiseli genç adamlarla doluydu. Philippe birden saptı. Yılankavi, dar ve daha sakin sokaklardan geçerek bir tepeden indik. Her şey giderek tuhaflaşıyor ve yabancılaşıyordu. Geçtiğimiz her binadan nefis yemek kokuları geliyordu.

Organizasyonun bir tür apart otelde birkaç dairesi vardı. Orası ote-

le benziyor, otel gibi görünüyordu ama ortalıkta hiç müşteri yoktu. Dairem ummadığım kadar geniş ve konforluydu. Kablolu televizyonu, telefonu, faks makinesi, mutfağı, çok güzel bir banyosu vardı. Oraya hemen yerleştim. Gizemli Fransız patronum yan dairede kalıyordu.

Philippe "Bir duş alıp biraz dinlenmek istersin herhalde" dedi *Les Halles*'e dönmeden önce. "Restoranın yolunu kendi başına bulabilir misin?" Bulabileceğime emindim.

Dairenin dar ve uzun banyo küvetinde uzun bir duş aldıktan sonra *Les Halles*'e dönmeyi başardım. Bana orayı gezdirip tanıttılar. Şef Frédérick Mardel, Bora-Bora'daki Aquitaine'da doğmuştu. Yardımcıları olan Japon Hiroyoshi Baba, Sri Lankalı Delma Sumeda Elpitiya ve Birmanyalı Mo Ko Ko son derece kibar insanlardı. Neyse ki mutfakta ortak dil Fransızca'ydı. Fransızca'yı hâlâ konuşup anlayabilmem şaşırtıcıydı.

Sonunda kaygıyla beklediğim an gelip çatmıştı: Bir başka şefin mutfağını işgal ediyordum. Bizler yabancıların işlerimize burnunu sokmasını pek sevmeyiz. Her ne kadar aynı işletmede çalışsak da, mesela Washington ya da Miami şubemizden birileri mutfağıma gelip bana ders vermeye kalksa ben ne hissederim biliyorum. Ama Frédéric nazik ve dostane davrandı. Ekibin geri kalanı gibi o da hiç New York'a gitmemiş olduğundan, ona ilginç geliyordum. Ben onları ne kadar tuhaf buluyorsam, onlar da aynı şekilde beni tuhaf buluyorlardı.

Mutfak küçük ve tertemizdi. Benim gibi 1.93'lük biri için biraz basıktı. Yerde, her tezgâhın önünden geçen bir su oluğu vardı. Sürekli akan su, kesme tahtalarından düşebilecek kırıntıları temizliyordu. Konteyner yerden kazanmak için kare şeklindeydi. Beyazlarımı giyip, bıçaklarımı elime alıp mutfakta biraz takıldım. Yemeklerin hazırlanıp servis yapılışını izledim. Ekiptekilerle çene çaldım. Gözlerimin arkası sürekli zonkluyordu. Şakaklarım büzülüyordu sanki. Yeterince oksijen alamıyor gibiydim.

Uçak yolculuğundan bitkin düştüğümden, o gece yalnızca birkaç

saat, Tokyo saatiyle gece 10'a kadar kaldım. Sonra daireme dönüp kendimi yatağa attım.

Sabahın beşinde uyandım. Midem kazınıyordu. Kazak, gömlek, blucin, bir çift eski, geyik derisi, kara kovboy çizmesi ve Steven'ın bana bit pazarından aldığı kullanılmış bir deri ceket giydim. Maceraya hazırdım.

Kahvaltı.

İlk başlarda ürkektim. Sabahın köründe Roppongi sokaklarında gezinirken, bir sürü *noodle* dükkânından gelen nefis kokular bana işkence ediyordu. Kalabalıktan rahatsız olmuştum. Japon işçiler iştahla *soba* yiyordu. Onlara bakmak istemiyordum. Rahatsız olmalarından çekiniyordum, Boyumla, çizmelerimle ve deri ceketimle aralarında ne kadar sırıttığımın, ne kadar tuhaf göründüğümün farkındaydım. O lokantalardan birinin kapısını açıp içeri süzülmek, kalabalık bir köşedeki bir tabureye ilişip neyi ve nasıl sipariş vereceğimi düşünmek fikri biraz korkutucu geliyordu. Böyle bir yere girdikten sonra fikrimi değiştirip çıkamazdım. Bu saatte, henüz afyonum patlamamışken, uçakta içtiğim biralar yüzünden başım ağrırken ve uçuşun yorgunluğunu dünden bile fazla hissederken, öyle bir yere girmeyi kaldıramazdım. Sokaklarda aval aval bakınarak dolaşmayı sürdürdüm. Midem gurulduyordu. Oturup bir kahve içecek ve bir şeyler yiyecek bir yer arıyordum.

Nihayet *Starbucks*'ta karar kıldım. En azından sokaktan görebildiğim kadarıyla orada sigara içilebiliyordu. Yağmur çiselemeye başlamıştı, bu yüzden utancımı yenip oraya sığınmaya karar verdim. Kahvemi yudumlamaya başladım (siparişimi verdiğimde, garsonlar avazları çıktığı kadar birbirlerine seslenmeye başladılar: "Trippa latte!! *Hai*! Bir *trippa latte*!"

Pencere kenarına oturmuştum. Başım zonkluyordu. Sigara ve kahve içerken, bir *soba*'cıya girmek için cesaret toplamaya çalıştım. Tokyo'da ilk yemeğimi *Starbucks'ta* yiyemezdim! O farazi Mister Softee kamyonunun altında can verirken cidden pişmanlık duyacağım *bir şey olurdu bu.*

Kendi kendime mırıldanarak dışarı fırladım, en dar ve ürkütücü görünüşlü sokağa daldım, karşıma çıkan ilk *soba*'cıya girdim ve bir tabureye çöktüm. Bir garson yaklaşınca, başparmağımla yanımda oturan adamı göstererek "Onun yediğinden istiyorum" dedim.

İşler iyi gitti. Biraz sonra önüme *noodle*, domuz eti, pirinç ve turşu dolu, dumanı tüten koca bir tabak geldi. İştahla yemeye koyuldum. Bu sipariş yöntemini daha sonraki günler ve gecelerde de kullanacaktım. Kahvaltı yapınca kendimi çok daha iyi hissetmeye başladım. O restoranda birkaç saat kaldıktan sonra taksiyle Chiyoda-ku semtine gittim. Bir randevum vardı.

Belki bilmiyorsunuzdur. Birkaç yıl önce hiciv dolu bir polisiye roman yazmıştım. Restoran dünyasıyla ilgiliydi elbette. Daha önce sözünü ettiğim, Work Progress ve "İtalyanlar Derneği"yle olan deneyimlerimden ilham almıştım. Büyük bir Japon Yayınevi olan Hayakawa, kitabımı çevirtip yayımlamıştı. Fırsatçı olduğumdan, Tokyo'ya gideceğimi öğrenir öğrenmez Japon yayıncımı arayıp, oradayken kitabımı tanıtmak için "elimden gelen her şeyi" yapabileceğimi söylemiştim. Bu hoşuna gitti mi bilmiyorum. Kitap çıkalı epey olmuştu ve dünyayı sarsmamıştı. Japonlar, David Hasselhoff'u seviyor olabilirdi. *Airwolf* dizisi de bir ara Büyük Okyanus kıyısında popülerdi sanırım. Ama küçük kitabım pek başarılı olmamıştı. Yayıncılarım beni arayıp oraya çağırmamışlardı. Geleceğimi yalnızca *bir hafta önceden* haber vermekle, yayınevini zor ve sevimsiz bir duruma düşürdüğümü fark ettim birden.

Ama dehşete kapılmış olsalar bile bunu bana hiç belli etmediler. Son derece kibar ve canayakın davrandılar. Bir kokteyl düzenlendi. Bir resepsiyon komitesi kuruldu. Arabalar kiralandı. Yemek partileri düzenlendi. Kitabımın kopyaları çabucak bulundu ve binanın giriş katındaki kitabevinin vitrinine konuldu. Sonra yayınevi sahibinin hemen yan taraftaki restoranı *La Rivière*'e gidip şefiyle tanıştım. Muhabirler için kitabımda an-

lattığım yemeklerden birini hazırlayacak, bir basın toplantısında espriler yapacak, bir Japon kablolu televizyon kanalına çıkacak (o da yayıncıma aitti), kısacası bana uzaktan nezaket göstermiş ve hiçbir kötülük yapmamış yabancılara her şekilde zahmet verecektim.

La Rivière'in şefi Suzuki-san beni gördüğüne pek sevinmemiş olsa gerekti. İri yarı, kıllı bir *gaiji*'nin mutfağına gelmesi, ekibini kullanması, malzemelerini karıştırması yetmezmiş gibi... Bir de *İtalyan* yemekleri yapıyordum. Önce *minestra toscana*, sonra fesleğen yağında kızarmış kırmızı biberli sebze püreli dana *paillard*, ardından da roka, andiv ve kırmızı hindiba salatası servis yapılacaktı. Şef Suzuki bana nazik davrandı. Mutfağına sokulduğumda eğilip selam verdi. Benden elinden gelen yardımı esirgemedi, tıpkı ekibi gibi. Ama için için öfkeden köpürüyor ve benden tiksiniyor olmalıydı. Suzuki-san'la bir tercüman aracılığıyla ve el kol hareketleriyle anlaştım. Ona armağan ettiğim Yankee World Series Champs beyzbol kepi, mutfağına yapacağım şeyler karşısında hissettiği hoşnutsuzluğu gidermeye pek yetmemiş olsa gerek. Kitabımdaki bir gangster karakter tarafından hazırlanan ve orada yaptığım sade İtalyan yemeği, şefe yolda ezilmiş bir hayvanın leşi gibi görünmüştür herhalde. Porsiyonlarım da biraz abartılıydı! İyi ayarladığımı sanıyordum aslında. Ama bir salon dolusu eğilip selam veren, durmadan sigara içen ve son derece canayakın Hayakawa yöneticileri ve birkaç muhabir, bana peş peşe "Bourdain-san, *Les Halles*'de bir porsiyona kaç gram et koyuyorsunuz?" diye sormaya başladılar. Verdiğim cevap karşısında kıkırdayarak kafa sallıyorlardı. Sanırım dehşete kapıldıklarının göstergesiydi bu. Yalnızca yarısı yenmiş bir ana yemeği geri göndermek korkunç bir şeydir. Terbiyeli Japonlar, böyle bir şeyi yapmaktan her ne pahasına olursa olsun kaçınırlar. Bu yüzden bir kiloluk bir *côte de boeuf*'ü ya da bir tabak dolusu *cassoulet toulousaine*'i yeme fikri, oradakilere bir hayvan pisliği dağını yemek gibi gelmiş olmalıydı herhalde.

Yine de Hayakawa çalışanları bana çok nazik davrandılar. İki baş

editör beni arabalarıyla gezdirdi ve öğle yemeğine davet etti (bu kez yemekleri Şef Suzuki yaptı). İkinci kitabımın baskısı biraz aceleye getirilmişti galiba. Gelip kapılarına dayanmasam, unutulup gidecekti muhtemelen. Kendimi Japon televizyonunda ve gazetelerinde gördüm. Hayakawa çalışanları bana metroyu kullanmayı öğrettiler. Bir oda dolusu insanın aynı anda eğilip selam vermesi gibi hoş durumlar yaşadım. Zarif, kurnaz ve etkileyici Bay Hayawaka'yla tanıştım. Artık yaşamayan bir sürü insan için kitap imzaladım... Böyle bir şeyi ilk kez yapıyordum. Sanırım orada ölüler için kitap imzalatmak âdetten sayılıyor.

Üçüncü gün kendimi fena hissetmiyordum. Gerçi başım hâlâ mengeneye kıstırılmış gibi ağrıyordu ve herhalde devirdiğim çamlarla Hayakawa çalışanlarını epey gücendiriyordum ama şehirde tek başıma gezmeyi başarmıştım. Bir değil, tam iki Japon mutfağında yemek yapmıştım. Taksilere ve kitle ulaşım araçlarına binmekte, yemek ve içki sipariş etmekte, şehri keşfetmekte zorlanmıyordum. İyi vakit geçiriyordum. Öğreniyordum.

Les Halles'e döndüğümde, *La Rivière*'deki deneyimlerimden yararlanarak porsiyonları azalttım ve sunumları güzelleştirdim. Frédéric ve ekibiyle çalışarak, porsiyonları New York'takilerin daha küçük versiyonları haline getirdim. Yeni garnitürler deneyip müşterilerin tepkilerini ölçtüm. Tabaklardaki renk kontrastını artırmanın yollarını buldum. Salataları ayrı tabaklara koymaya, çeşitli otlarla süslemeye başladım. Frédéric'le birlikte, Japon yemekleriyle örtüşen spesiyaller geliştirmeye çalıştım.

Burada işler farklıydı. Verdiğiniz siparişle önünüze gelen şey her zaman birbirini tutmayabiliyordu. Yemeklerle ilgili sorularım genellikle donuk bakışlarla ve omuz silkişleriyle karşılanıyordu. Nihayet sorunu bulduğumdaysa cevap genellikle aynı oluyordu: "Çok pahalıya gelir." Burada malzeme bulmak ciddi bir sorundu. Dana kaburgası ya da sığır filetosu bulmak kolaydı, çünkü New York'tan getirtiyorduk. Ama parlak kırmızı *filet*

bir Japon ürünüydü ve çok pahalıydı. Balık ve çiftlik ürünleri (özellikle balık) neredeyse kutsal kabul ediliyor, fiyatları da bunu yansıtıyordu. Japonya'da kavun armağan etmek, hayat boyu sürecek bir bağlılık anlamına gelir. Bizim organizasyonumuzda kızarmış patatesler çok önemlidir ama Japon patateslerinin nişasta/şeker içeriği tuhaftır ve suda beyazlatılmaları gerekir. New York'ta yaptığımız gibi kolza yerine yerfıstığı yağı kullanmamızı önerdiğimde, bir fritöz dolusu yerfıstığının parasıyla küçük bir daire kiralanabileceğini öğrendim. Ekiptekiler yanımda getirdiğim beyaz domalan yağına ve domalanlara sanki Mars'tan getirmişim gibi baktılar.

Les Halles Tokyo'da koşucu ya da gözcü yoktu. Yemekler tabağa konduktan sonra dışarıdaki servis barına götürülüyor, oradan da garsonlar tarafından alınıyordu. Yemek salonundan görülebilen açık bir alanda çalışan ve aynı zamanda *patissier*'lik deyapan yiyecek sorumlusu, âdet gereği garsonlar, barmen ve müdürle birlikte, içeri giren bütün müşterilere Japonca "Hoşgeldiniz!" diye seslenmek zorundaydı. Bu, hâlâ uçağın etkisinden kurtulamayan bana biraz kaygı verici geldi. Müşteriler çıkarken de aynı biçimde güle güle deniyordu. Gittiğim neredeyse her yerde duyduğum "*Arigato gozaimashiTAAAA*!" çığlıklarından kafayı yiyordum.

Frédéric çok yoruluyordu. Haftada yedi gün, günde on dört saat çalışıyordu... Tıpkı genel müdür gibi. Tokyo şubemiz henüz yeni açıldığından, tam bir ekibe ihtiyaç duyacak kadar işlek olmuyor, bu yüzden de çok çalışmak gerekiyordu. Genel müdürün fıldır fıldır dönen gözlerinin altı torbalıydı. Aşçılar kesintili vardiyalarda çalışıyordu. Servis başlamadan hemen önce geliyor, öğleden sonra Roppongi'de geziyor (evleri çok uzaktaydı), sonra akşam yemekleri için dönüyorlardı. Böyle bir düzen New York'ta isyana yol açardı herhalde. Buradaysa insanlar keyifle ve canla başla çalışıyordu.

Les Halles New York'un proleter havası Japonlar'ın alışık olmadığı bir şeydi. Maaşları genellikle dolgundur. *Pahalı* şeylere taparlar. Bazen

haute ve *nouvella* klasiklerini aynı tabakta veriyorduk (örneğin *fettucine* ile pilavı). Japonlar Fransız mutfağını gerçekten merak eder ve öğrenmek isterler. Her ne kadar oraya yaptığım yolculuktan bu yana işler iyice açılsa da, o zamanlar bile *Les Halles*'de yemek (Çakmaktaş ailesine uygun porsiyonları ve kan, yağ ve organ etine olan tuhaf yaklaşımıyla) cesaret istiyordu. Ama işlerin her an açılabileceğini hissediyordum.

Öğleleri bir sürü yalnız kadın geliyordu. Tek başlarına oturup etrafa kaçamak, hatta utanç dolu bakışlar fırlattıktan sonra, bifteklerini ve kızarmış patateslerini kemirmeye başlıyorlardı. Hanım büro çalışanları sanki gizli, pis ve zevkli bir şey yapıyormuş (mesela sevgilileriyle buluşuyormuş) gibi davranıyorlardı. Bir grup Japon işçinin iki kişilik bir *côte de boeuf*'u yemelerini izlerken, sanki geleneklere isyan ediyor ve bundan haz alıyorlarmış hissine kapıldım. Japonlar'ın geleneksel kabuklarını parçalamalarına ilk şahit oluşumdu bu. Daha fazlasını da görecektim.

Artık sürekli şehri keşfe çıkıyordum. Zaman farkı yüzünden hâlâ doğru dürüst uyuyamadığımdan geç yatıp erken kalkıyor, günün her saatinde karanlık sokaklarda körlemesine geziniyordum. Tokyo'da sokak suçları işlenmiyor galiba. En saldırgan görünüşlü, Elvis'e benzemeye çalışan pezevenkler ve sokak satıcıları bile, yaklaştığımı görünce sessizce kenara çekiliyordu. Deri motorsiklet ceketli ve gümüşi saçlı punkçılara arkadan yaklaştığımda, biri beni fark edince hafif bir ses çıkarıyor (öksürüyor ya da boğazını temizliyor), böylece herhalde "*Gaijin* geliyor" demiş oluyor, grup da hemen ikiye ayrılıyordu. Kimse gözlerimin içine bakmıyordu. Sabahın dördünde bir kerhanenin önünde dursam da, bir Yakuza limuzininin pembe halkalarını incelesem de, kimse bana "Niye *bakıyorsun*?" diye sormuyordu. Oysa Amerika'da olsam sorarlardı. Fahişe barlarının, striptiz kulüplerinin ve kerhanelerin çığırtkanları bile (Batılılar'ı kabul eden yerler olsalar da) benimle asla doğrudan konuşmuyorlardı. Yanlarından bir hayalet gibi geçip gidiyordum. Yürüyüp duruyordum. Sokak-

lar doluyor, boşalıyordu. Gece gündüz aylak aylak yürüyor, geniş turlar atıyor, yolumu kaybetmemek için çeşitli yerleri ezberliyordum. Sonra metroya binip hiç bilmediğim yerlere gidiyor ve yürümeyi sürdürüyordum. *Suşi* yiyordum. *Soba* makarnası yiyordum. Aklınıza gelebilecek her yiyeceğin geçtiği konveyör kayışlı büfelerden karnımı doyuruyordum. Yalnızca Japonlar'ın bulunduğu, gönüllü sürgünlerin ve onları seven kadınların gittiği barlara giriyordum. İçki ucuzdu. Bahşiş geleneği de yoktu. Ben Sessiz Amerikalıydım, Çirkin Amerikalı'ydım, Aç Hayalettim... Sürekli arayıştaydım.

Bir gece *Les Halles*'de, Philippe beni hayatımın en ilginç akşam yemeğine davet etti.

Tokyo'yu araştırdığımı fark etmişti. Geliş gidiş saatlerimden, geceleri şehri dolaştığımı anlamıştı. Böylece o yemeğe hazır olduğuma karar vermişti. Yol boyunca muzipçe sırıtıp durdu.

Her zamanki gibi nereye gittiğimiz konusunda hiçbir fikrim yoktu. Philippe beni Roppongi'nin seyyar satıcılarla ve çığırtkanlarla, orospularla ve dolandırıcılarla, atari salonlarıyla, fahişelerin takıldığı barlarla ve müşterileriyle birlikte oldukları otellerle dolu, hareketli bölgesine götürdü. Kıvırcık saçlı pezevenk çocukların, kalın tabanlı botlar ve mini etekler giymiş ağır makyajlı Taylandlı, Filipinli ve Malezyalı kadınların, Yakuza'nın işlettiği çok büyük ve tuhaf bir biçimde boş gece kulüplerinin, karaoke barlarının, restoranların önünden geçtik. Neon ışıklarından ve reklam panolarından uzaklaştıkça hava kararıyordu. Ama kimse bize ne ters bir laf ediyor ne de pis pis bakıyordu. Philippe nihayet durdu, bir av köpeği gibi havayı kokladı, birden döndü ve boş bir avludaki loş bir merdivene yöneldi. Aşağıda bir aktivite olduğuna dair tek ipucu, yanıp sönen bir sıçrayan balık piktografıydı. Sessiz merdiveni inip sade bir sürme kapıya vardık. Philippe kapıyı çekip açınca, karşımızda küçük ve aydınlık bir suşi barı belirdi. Sarhoş görünüşlü iş adamları ve sevgilileriyle dolu, ta-

mamlanmamış sarı bir ahşap barda üç bandanalı genç suşi şefiyle şef ceketi giymiş iki yaşlı adam duruyordu. Tek boş masaya, yavaşça erimekte olan dev bir buzdağının tam önüne oturtulduk. O buz parçasının etrafındaki havuzda bulunan balıklar ve yumuşakçalar öyle güzeldi ki, nefesim kesildi.

Yiyeceğim yemek, New York'taki şef arkadaşlarımın bir gözlerini ya da hayatlarının beş yılını feda etmeyi göze alacakları türdendi.

Önce sıcak bezler geldi. Sonra çeşniler: Yeni hazırlanmış *wasabi*'yle sos. Sonra donmuş, koyu, nefis *sake*'ler. Aldığım ilk yudum doğrudan beynime giderek, sanki dondurma yemişim gibi başımı ağrıttı. *Sake*'yi peş peşe yudumlamaya başladım. Bardağım boşaldıkça Philippe hevesle dolduruyordu. İlk gelen minik tabakta ahtapot yavrusu kolları vardı. Biz yerken şef başımızda durup tepkilerimizi ölçtü. Tadına bayılmıştık. İnliyor, gülümsüyor, eğilerek teşekkür ediyorduk. *Sake* şimdiden bizi çarpmaya başladığından, ona Fransızca, İngilizce ve bozuk Japonca'mızla teşekkür ettik. Tekrar eğilerek selam verdik. Şef tabakları götürdü.

Birkaç bıçak darbesiyle dev bir midyenin iç organlarını çıkarıp önümüze getirdi. Tabaklarımızda can çekişiyordu. Şef tekrar başımızda durup yememizi izledi. Gözlerimizi kapayarak yemeğin tadını çıkardık. Sonra ormerler geldi. Yanında balık yumurtası ve ciğere benzer bir şeyler vardı. Ne olduğu kimin umurundaydı? Tadı güzeldi.

Tekrar *sake* geldi. Sonra levrek. Ardından taze ve güzel uskumrular.

Yemeyi ve yeni yemekler sipariş etmeyi sürdürdükçe, iştahımız diğer şeflerle bazı müşterilerin dikkatini çekmeye başladı. Bizim kadar obur Batılılar'ı ilk kez görüyorlardı galiba. Şef önümüze her yemek koyuşunda, bize meydan okuyordu sanki. Barbarca zevkimize ve gelişmemiş damak tadımıza uygun olmayan bir şeyler bulmaya çalışır gibiydi.

Ama getirdiği hiçbir şeyi geri çevirmiyorduk. Yemeyi sürdürüyor, daha fazlasını istiyorduk. Philippe çat pat Japonca'sıyla şefe yapabileceği her şeyi yiyebileceğimizi söyledi. *Onun seçimini* yemek istiyorduk. Elinden

geleni ardına koyma orospu çocuğu dedik ama sanırım daha kibar bir biçimde. Diğer müşterileri epey etkilemiştik. Şef ve artık yanında durmakta olan asistanı da şevkimizden, yüzlerimizdeki vecd ifadesinden, sürekli *daha fazlasını* isteyişimizden etkilenmiş görünüyorlardı. Daha küçük bir midye geldi. Sonra tekrar balık yumurtası. Ardından pisi balığı yavrusu. Sürekli bir şeyler geliyordu. Öyle taze bir *wasabi* turşusu geldi ki, yemin ederim okyanus suyunun tadını aldım. Küçük bir sepet içinde bir ıslak bez daha geldi. Philippe bana âdetlere göre artık ellerimizle yiyebileceğimizi söyledi. Ton balığı geldi. Durmadan sırıtıyor, eğilip selam veriyor, yiyorduk.

Sake bardaklarımız tekrar dolduruldu. Şef artık gülümsemesini gizlemiyordu. Bu çılgın *gaijin*'ler her şeyi istiyordu! O zamana kadarki en güzel yemek geldi: İkiye bölünüp çabucak ızgara yapılmış bir balık kafası. Şef bizi merakla izledi. Sanırım bu son gelişmeyi nasıl karşılayacağımızı merak etmişti.

İnanılmaz bir şeydi. O nefis kılıç balığının ya da Şili *pompano*'sunun (yüzü hafifçe yanmış olduğundan hangisi olduğunu anlayamadım, umrumda da değildi) her kısmı ızgarada farklı bir tad almıştı. Başının tamamen pişmiş olan arka kısmından gevrek derisine, yumuşak ve saydam yanaklarına dek, tam bir tad ve renk mozaiğiydi. Hele *gözleri*! Onları oyup iştahla mideye indirdik. Sonunda balık kafasından geriye yalnızca dişler ve birkaç kılçık kaldı. Doymuş muyduk? Kesinlikle hayır!

Biraz daha *saşimi*, biraz daha *suşi*, büyük karidesler, ringaya benzer bir şey (öyle tazeydi ki çıtırdıyordu)... Artık önüme ne koyduklarını merak etmiyordum. O gülümseyen şefe ve ekibine güveniyordum. Kendimi onlara teslim etmiştim. Biraz daha buz gibi *sake*, daha başka yemekler... Son müşteriler kalkıp sendeleyerek kapıya doğru yürüdüler. İçki yüzünden onlar da bizim gibi kırmızı suratlı ve soluk soluğaydılar. Biz devam ettik. Hâlâ denemediğimiz bir şeyler olmalıydı! Herhalde bazı aşçılar artık aile-

lerini arıyor, "*Çabuk buraya gelip bize yardım edin! Bu* gaijin*'ler depoyu silip süpürüyor!*" diyorlardı.

Yirmi kadar servisten sonra, şef son yemeği hazırladı: Bir parça çiğ yılanbalığı. Toprak fincanlarda yeşil çay getirildi. Sonunda doyduk.

Her zamanki gibi eğilerek verilen selamlar ve "*Arigato gozaimashi-TAAA*!!!" çığlıkları eşliğinde dikkatle, çok dikkatle merdiveni çıkıp fiziksel dünyaya geri döndük.

Philippe'i *Les Halles*'e bıraktıktan sonra boş bir İrlanda barında birkaç kokteyl içtim. Sonra yalpalayarak evime döndüm. Sabah balık pazarına gideceğimden erken kalkmam gerekiyordu.

Tokyo'nun merkezi balık pazarı olan Tsukiji, New York'un Fulton Sokağı'ndan çok daha büyük ve kaliteli bir yer. Ayrıca Manhattan'daki benzerinin aksine, oraya sırf gezmek için bile gidilebilir.

Ben oraya sabahın dördünde taksiyle gittim. Pazarın renk cümbüşü bile gözlerimi acıttı. Tsukiji'de öyle çok, tuhaf ve çeşitli deniz mahsulleri vardı ki, insan apışıp kalıyordu. Deniz mahsulleri hastası Japonlar'ın her gün denizden ağlarla ve oltalarla *o kadar çok* canlı çıkardıklarını bilmek bile şaşırtıcıydı.

Gelir gelmez Himalaya büyüklüğünde, boş balık kutuları dağıyla karşılaştım. Etrafta bir sürü dükkânlar, kahvaltı yerleri ve pazara mal getiren tüccarlar vardı. Üstü kapalı olan pazar, uçsuz bucaksız uzanır gibiydi. O sabahı (ve daha sonraki sabahları) orada geçirmek şeflik hayatımı değiştirdi. Ezilmiş buzların üstünde kar ayakkabısı büyüklüğünde kara kabuklu taraklar yatıyordu. Satıcı tezgâhlarının arasından ilk kez yürürken, su dolu kovalarda çırpınan ve bana su sıçratan balıklar görüyordum. Burası diğer yerlerden farklıydı... Çünkü buradaki Japonlar bana bakmaktan çekinmiyor, hatta kenara itiyorlardı. *Meşguldüler*, hareket alanı dardı ve satıcıların, alıcıların, tehlikeli forkliftlerin, aval aval bakınan turistlerin ve bir milyon tonluk deniz mahsullerinin arasında mal taşımak zordu. Pa-

zar curcunalıydı. Kafalarından tahtalara çivilenmiş yılanbalıkları diri diri doğranıyor, ikişer kişilik ekipler ton balıklarının etlerini kılçıklarından ayırıyor, ters bir harekette partnerlerini ikiye biçebilecek korkunç kılıçlar ve testerelerle o leziz etleri kesiyorlardı. Her tarafta deniz salyangozları, yürek midyeleri, tuzlanmış, turşusu yapılmış, tütsülenmiş ve taze balık yumurtaları vardı. Yeni can vermiş olan balıklar; sinaritler, sardalyalar, kılıç balıkları, ormerler, dikenli ıstakozlar, dev ıstakozlar, sakso balıkları, palamutlar, lüferler, hâlâ kıvrık ve kaskatı duruyordu. Ton balıkları mücevher gibi satılıyor, alttan ışıklandırmalı kutularda sergileniyordu. Minik etiketlerde gramajları ve fiyatları yazılıydı. Ton balığı burada çok değerliydi. Tazeleri, kurutulmuşları, kesilmişleri vardı. Her satıcı farklı bir kısmını satmakta uzmanlaşmıştı. Yüzlerce, belki de binlerce lüfer ve palamut satılıyordu. Dondurularak çok uzaklardan gemilerle getirtilmişlerdi. Her yerde 100-150 kiloluk donmuş balıklar görülüyordu. Paskalya Adası'ndaki taş heykellere benziyorlardı. Müşterilere kuyruk taraflarından ince dilimler kesiliyordu, incelesinler diye. Forkliftler tarafından getirilip sıra sıra, yığınlar halinde diziliyorlardı. Dünyanın her yerinden gelme balıklar, deniz kestaneleri, yumurta keseleri vardı. Kol büyüklüğünde dev kalamarlar, tırnak büyüklüğünde yavru kalamarlarla ve küçük balıklarla, çamukalarla, solucanlarla, sümüklüböceklerle, salyangozlarla, yengeçlerle, midyelerle, karideslerle ve okyanus dibinden gelme diğer her türlü şeyle yan yana duruyordu.

Fulton'un aksine Tsukiji pis kokmuyordu. Balıktan çok deniz suyu ve balıkçıların içtiği sigaraların kokusu vardı havada. Orada gördüğüm yaratıkların bazılarını hayal bile edemezdim.

Karnım acıkınca, yakındaki bir büfeye girdim. *Rosie's Diner*'a benziyordu. Kahvaltı yapan lastik botlu pazar işçileriyle doluydu. Menü Japonca'ydı. Resimli filan da değildi. Canayakın bir balıkçı adıma sipariş verdi. Önüme gelen şey kusursuzdu tabii. Tokyo'da salaş bir büfede, ıslak

çizmeli ve sert görünüşlü adamlarla New York'takiler kadar kaba garsonların arasında oturuyordum ama önümdeki yiyecek memleketimin en iyi yemekleriyle boy ölçüşecek kadar lezzetliydi. Tazeydi, temizdi, sunumu sade ama hoştu. Midemi *suşi*, *miso* çorbası, sosta kızartılmış balık kuyruğu ve çeşit çeşit turşularla doldurmaya koyuldum. Bunlar çift yumurtalı omlete beş basar.

Restoran için yürek midyeleri ve kalamar, New York'taki yardımcım içinse birkaç bıçak aldım. Başım ağrımaya başladığından, dönüşte Akasuka Tapınağı'na uğradım. Burada hastalar sorunlu bölgelerine tütsü dumanı yeller. Duman baş ağrımı geçirmeyince aspirin satın aldım (aspirinle birlikte şeker ve ilaç broşürleri dağıtıyorlardı). Sonra bir taksiye atlayıp Tokyo'nun Bowery'si, Kappabashi'ye gittim.

Burada Tokyo'yu en iyi anlatan metaforu gördüm: Lokantanın kasiyeri hesabımı bir abaküsle ama vergisini hesap makinesiyle hesapladı.

Başımın ağrısından gerçekten kaygılanmaya başlamışken, restoranda Philippe'le karşılaşınca, başımın saat farkı yüzünden mi ağrıdığını sordum. Aspirin hiç işe yaramamıştı. Yoksa ölüyor muydum?

"Ha 'miğferi' mi diyorsun?" diye sordu parmaklarını kafasının tepesinde halka yaparak. Başımın tam orası ağrıyordu. Omuz silkti. "*C'est normal*" dedi.

Bir Fransız'ın "*C'est normal*" demesi asla hayra alamet değildir.

Onun da erken kalktığını biliyordum. Balık pazarına gitmeden önce, odasında gezindiğini duymuştum. Şimdi, akşam yedide her zamanki gibi fenalaşmaya başlamıştım. Konuşmakta zorlanıyordum. Ateşim çıkmıştı. Terliyor, titriyordum. Philippe'e gün içinde şekerleme yapıp yapmadığını sordum umutla. Üstündeki şık takımın içinde öyle dinç ve diri görünüyordu ki... Yanakları aldı. Üstelik en enerjik zamanımda bile beni zorlayacak kadar çok çalışmıştı bugün.

"Hayır" dedi neşeyle. "Tokyo'dayken pek uyumam. Vitamin alırım."

Ertesi gece, Tokyo'daki son gecemdi. Philippe beni Tokyo'nun Times Meydanı olan Shibuya'daki bir *shabu-shabu*'ya götürdü. Cuma gecesiydi. Katı âdetler ve iş gününün kuralları bir kenara bırakılmıştı. Sokaklar zil zurna sarhoş iş adamlarıyla ve gençlerle doluydu. Tokyo'da patronlarla işçilerin işten sonra birlikte içip sarhoş olmaları normal karşılanıyor galiba. Böyle bir durumda, yani bütün gece içip karaoke yaptıktan sonra, gönül rahatlığıyla patronunuzun ayakkaplarına kusabilir, ona yumruğu çakabilir, götün teki olduğunu söyleyebilirsiniz. Sizi sırtlayıp evinize kadar taşır herhalde. Herkes sarhoştu. Genç ve güzel kızlar, kusan erkek arkadaşlarının saçlarını düzeltiyordu. Tıklım tıklım sokaklarda, takım elbiseli adamlar kusmuk saçıyor, sendeliyor, şarkı söylüyor, kahkahalar atıyor ve lunaparklardaki arabalar gibi çarpışıyorlardı. İnsanlar bir köpek heykelinin dibinde arkadaşlarıyla ya da sevgilileriyle buluşmak için akın akın Shibuya İstasyonu'na gidiyordu. O heykel, efendisi öldükten çok sonra bile istasyona gelmeyi sürdüren bir köpeğin heykeliymiş. Japonlar bu tarz sadakati sever. O köpeğin heykeli, şehirdeki en popüler buluşma noktalarından biri haline gelmiş. Civardaki dar, neon ışıklı sokaklar gece kulüpleriyle, barlarla, restoranlarla, dişlerimi titretecek kadar yüksek sesler çıkaran bina büyüklüğünde video ekranlarıyla doluydu.

Bir *shabu-shabu* yeri, içinde hiç Batılı bulunmayan bir *tatami* odası bulduk. Alçak bir masaya sıkış tıkış oturduk. Bizim için büyük bir tavada etsuyu ısıtıldı. Sonra üniformalı bir garson bir tepsi içinde Everest kadar yüksek bir et, sebze, deniz mahsulleri ve *noodle* yığını getirdi. Yemeğe sıcak *sake*'yle başladık. Izgara edilip içine konmuş kılçıklarla üstte biriken yağ tabakasının yakılmasıyla ısıtılıyordu. Ağır ve tatlı kokulu dumanı, insanın beynine nüfuz ediveriyordu sanki. Yağ ısındıkça aşçı içine yiyecekleri ilave ediyordu. Sonunda yemeklerimiz önümüze gelince, garsonlar sık sık soğuk *sake*'lerimizi tazelemek dışında yanımıza uğramaz oldular.

Gitmek *istemiyordum*. Buranın yemeklerini tatmaya yeni başlamış-

tım. Daha keşfedilecek milyonlarca restoran, bar, tapınak, arka sokak, gece kulübü, mahalle ve pazar vardı. *Sake*'nin etkisiyle, pasaportumu yakmayı, blucin pantolonumla deri ceketimi kirli bir çubuklu Japon giysisiyle değiştokuş etmeyi ve egzotik Doğu'da ortadan kaybolmayı ciddi ciddi düşünmeye başladım. Burada... Burada yaşanacak öyle çok şey vardı ki. Heyecan, romantizm, macera. Bir ay, bir yıl, *on yıl* yetmezdi. Burada yaşayabileceğimi artık *biliyordum*. Birkaç şey öğrenmiştim. Fazla değildi ama yolumu bulmama, karnımı doyurmama, sarhoş olmama ve gezmeme yeterdi. Kendimi Graham Greene'in Afrika'daki Scobie karakteri, *Sessiz Amerikalı*'nın Saygon'daki ana kahramanı, hatta *Karanlığın Kalbi*'ndeki Kurtz gibi görmeye başlamıştım. Aklıma saçma sapan fikirler geiyordu. Sabahın ikisinde karanlık arka sokaklarda sendeleyerek yürüdüm. Sokaklar hâlâ Japon gençlerin kullandığı Amerikan spor otomobilleriyle doluydu. Üstü açık araçların arka koltuklarında kızlar oturuyordu. Gangsterlerle orospular gece kulüplerinden çıkıp başka mekânlara gidiyordu. Üstü çıplak *gaijin*'ler kerhanelerin pencerelerinden sarkıp aya uluyordu. Birkaç bara gittim. Sonra karnım tuhaf bir biçimde tekrar acıkınca, midemdeki alkol denizini bastırmak için Tokyo'da işlenebilecek en büyük kabahati işleyip yürürken bir McDonald's hamburgeri yedim. Trenler on bir buçuktan sonra çalışmıyordu. Görünüşe göre Tokyolular'ın çoğu taksiye binmektense bütün geceyi dışarıda geçirmeyi yeğliyorlardı. Philippe, Roppongi Geçidi'nde benden ayrılırken, burada sarhoş ve meteliksiz insanların polislerden yol parası alabildiklerini söylemişti. Parayı alan kişinin ertesi gün dönüp borcunu ödememesi ihtimaliyse, Japonlar'ın aklının köşesinden bile geçmezdi elbette.

Saatlerce yalpalayarak yürüdüm. Bir bara uğrayıp son bir içki daha içtikten sonra bir biçimde daireme dönmeyi başarıp Nancy'yi aradım.

Bana *Columbia Bagels*'dan taze *bialy* ve birkaç *Crispy Creme donut* almıştı. Hemen valizlerimi hazırlamaya başladım.

demek şef olmak istiyorsunuz? yeni başlayanlara öğütler.

Aşçılık okulu öğrencilerine, yükselmek isteyen aşçılara, yeni yetmelere (ve iş gücümüzün büyük bir kısmını oluşturan, başka bir iş yapamayacak kişilere) birkaç önerim var. Bunlar restoran sektöründeki yirmi beş yıllık deneyimlerimin ürünleri.

İkinci iş olarak profesyonel şefliği düşünen ve sayıları giderek artan insanlara da bazı önerilerim olacak. Aslında önce sizi aradan çıkaralım:

Demek şef olmak istiyorsunuz? *Gerçekten*, *gerçekten*, *gerçekten* şef mi olmak istiyorsunuz? Başka bir iş kolunda çalışıyorsanız, günde sekizden dokuza çalışmaya, hafta sonları ve akşamları dinlenmeye, ailenizle tatile çıkmaya, partnerinizle düzenli seks yapmaya, nezakete, insan muamelesi görmeye alışkınsanız, çoğu çalışan insan gibi umutlara, düşlere, ideallere ve fikirlere sahip, duyarlı ve çok boyutlu bir varlıksanız... Belki de aldığınız altı aylık kurs yüzünden kafanıza giren bu saçma sapan fikirden hemen vazgeçseniz iyi olur.

Daha önce en azından başlangıçta hiçbir hakkınızın olmadığını, fikirler ya da kişilik gibi şeylere *sahip olamayacağınızı*, işe yaramaz bir hayvan muamelesi göreceğinizi söylemiştim ya? Şaka yapmıyordum. İnanın bana. Mesleklerini bırakıp altı aylık bir aşçılık kursunu bitirdikten sonra mutfağıma gelen her yeni yetme için bir dolar alsam, şimdiye kadar zengin olmuştum. Bunlar genellikle birkaç ay sonra dehşetle kaçar.

Eğer nasıl bir dünyaya adım attıklarının bilincinde olan, tamamen hazır, şevkli ve becerikli, kendilerini Scott Bryan gibi bu işe adayabilecek, şef olmak uğruna her türlü kişisel ve fiziksel fedakârlığı yapabilecek, niyeti ciddi kişilerdenseniz, size şöyle demek istiyorum:

Dünyama hoşgeldiniz!

Aşağıdaki öneriler, yürümeye niyetlendiğiniz yolda işinize yarayacaktır:

1. Kendinizi tamamen adayın. Aylaklık ve boşboğazlık yapmayın. Günün birinde şef olacaksanız, önce kendinizi buna inandırın. Ne pahasına olursa olsun başarmayı kafanıza koyun. Günün birinde bir bodrumda oturup 200 patates soyduktan sonra yaptığınız seçimi sorgulamaya başlarsanız ya da yoğun bir gecede ızgaracıyken belki de yanlış yolu seçtiğinizi düşünmeye başlarsanız, hem kendinize hem de başkalarına zarar verirsiniz. Kendinizi askere alınmış farz edin. Emirlere uymaya, gerektiğinde emirler vermeye, emirlerin yol açtığı sonuçlardan yakınmamaya hazır olun. Liderlik yapmaya ve emir almaya hazır olun. Yoksa kenara çekilin.

2. İspanyolca öğrenin! Bu anlatamayacağım kadar önemli. Girmek üzere olduğunuz iş kolundaki çalışanların çoğu İspanyolca konuşur. Hoşunuza gitse de gitmese de, bu sektörün belkemiği ucuza çalıştırılan Meksikalılar, Dominikliler, Salvadorlular ve Ekvadorlular'dır. Bunların çoğu sizi masanın altında gözlerini bile kırpmadan pişirebilecek insanlardır. Onlarla iletişim kuramamanız, arkadaşlık yapamamanız, talimatlarını anlayıp iletememeniz büyük bir dezavantaj olur.

Hele liderlik yapacaksanız, İspanyolca bilmeniz *şarttır*.

Ayrıca Meksika, El Salvador, Ekvador ve Dominik Cumhuriyeti'nin kültürleri, tarihleri ve coğrafyaları hakkında olabildiğince çok şey öğrenin. Pueblalı bir aşçı Mexico City'li bir aşçıdan daha farklı bir kültür-

den gelir. Mano Blanco'dan kurtulabilmek için El Salvador'dan kaçmış biri, yan yana çalıştığı sağcı Kübalı'yla iyi geçinmeyecektir muhtemelen. Bunlar kariyeriniz boyunca iş arkadaşlarınız, dostlarınız, güveneceğiniz kişiler olacak insanlardır. Onlar da sizden destek bekleyecektir. Onlara saygı gösterdiğinizi, haklarında bir şeyler öğrenme zahmetine girerek belli edin. Dillerini öğrenin. Yemeklerini yiyin. Bu hem öğretici hem de kariyeriniz açısından zorunludur.

3. Hırsızlık yapmayın. Aslında yalan söylemenize yol açabilecek *hiçbir şey* yapmayın. Barda çok fazla beleş içki içen, mutfaktan biftek alıp karınıza götüren ya da molalarda Hawai otu içen biriyseniz, bunu herkese açıkça itiraf etmekten çekinmeyin. Abartmadığınız sürece, bu tarz davranışlarınız sizi çalışma arkadaşlarınızın ve patronların gözünde küçültmeyecektir muhtemelen. Ama hem hırsız hem de yalancıysanız, kötü şöhretiniz nereye gitseniz peşinizi bırakmaz. Bizimkisi küçük bir dünyadır. Herkes herkesi tanır. Kendinize büyük bir kötülük etmiş olursunuz.

Asla bir toptancıdan komisyon ya da rüşvet *almayın*. Yoksa bir şef olarak en büyük avantajlarınızı (dürüstlüğünüzü, güvenilirliğinizi ve *saygınlığınızı*) satmış olursunuz, ki bizim meslekte ender görülen değerli niteliklerdir bunlar.

Baştan çıkmak çok kolaydır tabii. Düşük ücretle çalışan ve aç bir aşçıysanız, kızarttığınız düzinelerce fileminyon size iştah açıcı gelebilir. Ama birini çaldınız mı işiniz biter. Çalacağınıza isteyin! Muhtemelen size bir tane verirler. Vermezlerse zaten yanlış yerde çalışıyorsunuzdur.

Sahte makbuz düzenlemek, yiyecek çalmak, bir toptancıdan ya da iş arkadaşınızdan rüşvet almak çok kolaydır. Bunlardan sakının. Gerçekten.

Kariyerimin ilk yarısında böyle şeyler yapardım. Yemek çalar, fişlerle oynar, mutfağa gizlice bira götürürdüm. Ama kendimi iyi hissetmezdim.

Geceleyin evinize döndüğünüzde, hırsızın teki olduğunuzu bilmek, bahaneniz ne olursa olsun ("Patronum da hırsız"... "Paraya ihtiyacım var"... "Nereden bilecekler ki") hoş değildir. Ayrıca ileride başınızı ağrıtabilir.

Geçenlerde büyük bir deniz mahsulleri toptancısının temsilcisiyle görüşmeyi kabul ettim. Onunla restoranımın boş barında, yoğun olmayan bir kuşluk vakti görüştüm. Kendisine başka bir restorandayken o şirketle çalıştığımı, kendilerinden memnun kaldığımı söyledim. Mallarını ve servislerini birinci sınıf bulmuştum. Şimdi benimle çalışmak istiyorlarsa yapmaları gereken tek şey, diğer toptancılarımınki kadar iyi ya da daha yüksek kalitede balıkları, onlardan daha düşük fiyata satmaktı. Bunda samimiydim. Rüşvet istemekten filan hiç anlamam. Böyle şeyler canımı sıkar. Yıllarca bir sürü kötü şey yapmış olabilirim ama bir toptancıdan asla (*gerçekten* asla) rüşvet almadım.

O günkü dikkafalılığım X Deniz Mahsulleri'nden Junior'ı (adı buydu) şaşırtmış gibiydi. O ensesi kalın, Amerikan tıraşlı, "canayakın" Junior seksten söz ettiğimizi sanıyordu sanki. Aradaki uzun sessizliklerde, nazikçe gülümseyerek birtakım imalarda bulundu ama hiçbirine karşılık alamadı. Mesela ben yalnızca Norveç somonunun fiyatını öğrenmek isterken, o birdenbire banyoma jakuzi yaptırmamın ne güzel olacağını söylüyordu. Bir süre sonra sinirlenip pes ederek kalkıp gitti.

Birkaç dakika sonra bir garson bana yerdeki beyaz ve yazısız bir zarfı gösterdi. Zarfı açınca içinde 100 dolarlık banknotlar ve civardaki otellerle restoranların listesini buldum. Listedeki bazı isimler işaretlenmişti. Bu zarfı "Junior" düşürmüştü besbelli. Bunun üzerine X Deniz Mahsullerini arayıp "Senior"a oğlunun restoranımda yanlışlıkla bir zarf bıraktığını, birini gönderip onu almasını söylemek çok zevkliydi. Birkaç dakika sonra kırmızı suratlı bir adam gelip zarfı aldı. Bir daha da o firma tarafından aranmadım.

Her gün bir sürü pislik, size onlarla çalışmanız, beleş yiyecek verme-

niz ya da çevirdikleri dolaplara göz yummanız karşılığında rüşvet önerecektir. Hepsinin canı cehenneme. Sakın onlarla cilveleşmeyin. Yani "Tamam Dom, bir düşüneyim... Ama sizinle çalışabilir miyim bilemiyorum" filan demeyin. Bunu sakın yapmayın. Restoran dünyasında bir sürü pislik vardır... Knicks maçına biletler ya da bedava fahişeler karşılığında, balıklarını ya da likörlerini belirli firmalardan alan insanlar. Bu insanlarla uğraşmak, bazen de mücadele etmek zorunda kalacaksınız. Siz de pisliğin tekiyseniz, onlarla nasıl başa çıkabilirsiniz ki?

4. İşe asla gecikmeyin.

5. Asla bahane bulmayın ya da başkalarını suçlamayın.

6. Asla hastasınız diye işe gelmemezlik etmeyin. *İstisnalar*: Kolunuzun ya da bacağınızın kopması, atardamarınızın kesilmesi, göğsünüzden vurulmanız ya da çok yakın bir akrabanızın ölümü. Nineniz mi öldü? Onu tatil gününüzde gömün.

7. Tembellik, gevşeklik ve yavaşlık kötüdür. Girişimcilik, beceriklilik ve hiperaktiflik iyidir.

8. Her türlü salaklığa ve adaletsizliğe tanık olmaya hazır olun. Ama kafayı yemeyin. Karakteriniz de *bozulmasın.* Bu hayatın çelişkilerine ve eşitsizliklerine katlanmak zorundasınız. "*Şef yardımcısı* olduğum halde, o gerizekâlı ve tembel kominin maaşı neden benimkinden yüksek?" sorusu, öfkeden ağlamanıza neden olmamalı. Olur böyle şeyler. Kabullenin.

"Ona niye benden iyi davranılıyor?"

"Niye şef, yemek salonunda aylaklık edip [buraya az çok tanınmış birinin adını koyun] ile çene çalarken, ben köpek gibi çalışıyorum?"

"Niye yaptığım işler ve azmim takdir edilmiyor?"

Bütün bunlar sorulmaması gereken sorulardır. Çünkü cevapları size er geç kafayı yedirir. Kendinize böyle sorular sorup durursanız, şehit moduna geçersiniz. İşsiz kalır, alkolik ve keş olur, geberip gidersiniz.

9. En kötü ihtimali bekleyin. Herkesten. Ama bunun iş performansınızı olumsuz etkilemesine izin vermeyin. Olup bitenlere aldırmayın. Hatta gördüğünüz ve şüphelendiğiniz şeylerle eğlenin. Birlikte çalıştığınız biri aşağılık, hain, bencil, kaprisli ve düzenbaz diye, onunla çalışmaktan zevk almayacaksınız ya da sohbetlerinden hoşlanmayacaksınız diye bir şey yok. Bu iş sektörü götler *yetiştirir*. Başlıca ihraç kalemimiz budur. Ben götün tekiyim. Bu işi yapacaksanız, siz de götün teki olmalısınız muhtemelen.

10. Yalan söylememeye çalışın. Unutmayın ki restoran işindeyiz. Ne kadar kötü bir şey yapmış olursanız olun, herkes çok daha kötülerini duymuştur muhtemelen. Mesela çiftlik ürünleri siparişini vermeyi mi unuttunuz? Yalan söylemeyin. Bir hata yaptınızsa açıkça söyleyin ve işinize devam edin. Ama o hatayı tekrarlamayın. Asla.

11. Kapısında sahibinin adı yazılı restoranlardan uzak durun. Kötü kokulu restoranlardan uzak durun. İsmi CV'nizde komik ya da zavallı görünecek restoranlardan uzak durun.

12. CV'nizi düşünün! Hiçbir yerde altı aydan fazla çalışmamışsanız, CV'nize bakan bir şef ne düşünür dersiniz? 1995 ile 1997 arasında ne yaptığınız belli değilse? Mutlu Malone'nin Neşeli Tavukları diye bir yerde sandviç şefliği yaptıysanız, bundan söz etmemeniz daha iyi olabilir. Ayrıca mesela bir pembe dizide "Bud" rolünü oynadıysanız ya da *Our Town*'daki anlatıcının sesi size aitse, bunu da CV'nize yazmayın. Kimsenin umrum-

da olmaz. Ayrıca şef burnu Kaf Dağı'nda olan biriyle çalışmak istemeyecektir. Son işinizden ayrılma gerekçeniz para ya da yükselme hırsı değilse, gerçek nedenini asla söylemeyin.

13. Okuyun! Yemek kitapları okuyun. Dergi değiştokuşu yapın. *Food Arts*, *Saveur*, *Restaurant Business* dergilerini öneririm. Onlar sayesinde piyasadaki son gelişmeleri ve yeni modaları takip edebilir, yemek tarifleri ve konseptler öğrenebilirsiniz. Mesleğinizin tarihini az çok bilmek de yararlı olabilir. Muazzam aşçılık tarihini bilmek, kendi zavallı kariyerinizi daha sağlıklı değerlendirmenizi sağlayabilir. Orwell'in *Down and Out in Paris* ve *London* adlı kitapları paha biçilmezdir. Nicolas Freeling'in *The Kitchen*'ı, David Blum'ın *Flash in the Pan*'i, Batterberry'nin mükemmel Amerikan restoranları tarihçesi *On the Town in New York* ve Joseph Mitchell'in *Up in the Old Hotel*'i de öyle. Escoffier ve Bocuse gibi eski ustalarla, Keller ve Marco-Pierre White gibi yenilerin kitaplarını okuyun.

14. Sağlam bir mizah anlayışınız olsun. Buna ihtiyacınız olacak.

mutfak kapandı

Ellerim ağrıyor.

Ayaklarım da ağrıyor. Yorganın altından çıkmışlar, dizlerime kadar acı yayıyorlar.

Pazar sabahı saat sekiz. *Les Halles*'de yorucu bir Cumartesi gecesinden sonra yatağımda yatıyor, bir insandan çıkmaması gereken sesler çıkarıyorum. Hissiz parmaklarımla, Zippo'mu ancak üçüncü denemede yakabiliyorum. Birkaç küfür mırıldanıyorum. Banyo öyle uzak görünüyor ki. Kendimi o uzun yolculuğa hazırlıyorum. Oraya sürünerek gittikten sonra, bir de aspirin şişesinin kapağını açmam gerekecek.

Pazar sabahları filozofa dönüşürüm. Şu andaki fiziksel durumuma uygundur bu. Sigara yakmakta bile zorlanırken, kardeşimle birlikte *La Teste de Buch*'daki eski evde gördüğümüz lazımlıklardan kullanmak cazip ve mantıklı gelirken, filozof olmak kolaydır.

Nihayet hep istediğim ellere kavuştum. Artık ellerim yıllar önce Tyrone'ın beni azarlarken gösterdiği ellerine benziyor. Tamam, dev kabarcıklarla kaplı değiller... En azından bu hafta sonu. Ama yara izleriyle dolu. Yatakta yatarken onları inceliyor, eski ve yeni yanık izlerine bakıyor, nasırlarımın durumunu kontrol ediyor, ilerleyen yaşımın ve sıcak metalin etkilerini üzüntüyle gözlemliyorum.

Sağ işaret parmağımın dibinde dört santim uzunluğunda çapraz bir nasır var. Rengi sarımtırak. Orası şimdiye kadar kullandığım bütün bıçakların saplarının dayandığı yer. Sürekli suya girmekten dolayı yumuşak. Bu

nasırımla gurur duyuyorum. Yılların aşçısı olduğumu belli ediyor. Elimi sıktığınızda onu hissedebilirsiniz, tıpkı benim başka meslektaşlarımın nasırlarını hissettiğim gibi. Gizli bir işarettir. Masonların el sıkışması gibidir, diğer saçmalıklardan soyutlanmış halde. Birbirimizi tanımamızın bir yoludur. O et parçasının büyüklüğü ve sertliği, bir tür CV'dir. Mesleğimizde ne kadar süre ve ne kadar çok çalıştığımızı gösterir. Aynı elimin serçe parmağı çırpma aletini kötü tutmaktan çarpılmıştır. Koca Ayak'ın yanında çalışırken her gün *hollandaise* ve *béarnaise* yapardım. Bu sırada çırpma aletini orta ve serçe parmaklarımla tutardım. Serçe parmağımın ucunun ekleminin çıktığını fark etmemişim. Arasında kalsiyum tabakası oluşunca, parmağım bugünkü haline geldi: Çarpık çurpuk ve kireçli.

Ellerimin üst taraflarında bugünlerde kalabalık mutfakta telaşla dolap karıştırırken, et dolu kasaları üst kata taşırken, sandık açarken ve Cumartesi'leri konserve sayarken açılmış yaraların izleriyle birkaç parlak yanık izi var... Herhalde sıcak yağ sıçramış ya da kızgın bir tava filan değmiştir. Tırnaklarım kirli (işten eve taksiyle dönerken onları kemiririm). Tırnak altlarımda kuru hayvan kanı, karabiber, dana eti yağı ve deniz tuzu var. Sol başparmak tırnağımın dibindeki bir morluk giderek yayılıyor. O parmağım Hint mürekkebine batırılmış gibi görünmeye başladı. Sol elimin parmaklarından birinin ucu yok... Yıllar önce *poplano* biberleri kesmeye çalışırken doğramıştım. Tanrım, o olayı dün gibi *hatırlıyorum*. Acil servisteki stajyerin, tırnağımdan iğne geçirerek düşmeye mahkûm olduğu belli bir et parçasını parmağımın ucuna tutturmaya çalışırkenki yüz ifadesini hâlâ hatırlıyorum. Masada acıyla kıvranarak yatarken onun yüzüne bakışımı, Marcus Welby'nin soğukkanlı, sakin, güven verici ifadesini görmeyi umuşumu hatırlıyorum. Oysa karşımda bir çocuk vardı... İğneyi geçirirken yüzünü buruşturan bir çocuk.

Sol avcumda bir Dijon hardalı kutusuyla boğuşurken açılmış bir yara var. O sırada az kalsın bayılıyordum. Kanımın akmaya başlamasından

önceki birkaç saniye korkunçtu. Yaralı avcuma bakakalmıştım. Elime benzemiyordu artık. Korkunç bir biçimde yarılmış, bembeyaz bir et parçasıydı yalnızca. Sonunda kan çıkınca neredeyse rahatlamıştım.

Sol elimde, başparmağımla işaret parmağım arasındaki deride bir sürü uzun yara izi var. Dreadnaught'ta çalışırken midye bıçağımın kontrolünü sık sık kaybederdim. Körelmiş ucu elime saplanır dururdu. Parmak eklemlerimde öyle çok yara izi var ki (bunlar tekrar tekrar açılıp duruyor), artık hangisinin ne zaman ya da nerede açıldığını hatırlamıyorum. Biri *Supper Club*'da ördek yağı kaynatırken açılmıştı ama diğerleri konusunda hiçbir fikrim yok. Ellerim artık antik bir şehrin kalıntıları gibi. Çalıştığım her mutfaktan izler taşıyor. Sol elimin orta parmağının ilk eklemini öyle çok kestim ki, o parmağımın ucu artık hissiz bir et parçasına dönüştü. Telaşla sebze doğrarken sık sık kesiyorum. Dikkatli olmalıyım. Parmak uçlarımda pancar suyu lekeleri var (dün günün çorbası olarak sıcak *borsch* yaptım da). Parmaklarımı burnuma götürünce somon füme, arpacık soğanı ve hafif bir *Morbier* kabuğu kokusu alıyorum.

Ayaklarımdan hiç söz etmeyeyim.

Belime kadar inen saçımla, serseri edamla ve para uğruna biraz çalışma arzusuyla *Dreadnaught*'a ilk kez adım atalı yirmi yedi yıl oldu. *Mario's*'ta ilk kez Tyrone'ın yara bere içindeki pençelerine bakıp utanışımdan ve öyle eller istediğime karar verişimden beri yirmi altı yıl geçti. Herkesin elli yaşında hak ettiği surata kavuştuğunu söyleyen kimdi bilmiyorum, ama ben kesinlikle hak ettiğim ellere kavuştum. Hem de birkaç yıl erken.

Bu işi daha ne kadar yapacağım?

Bilmiyorum. Bu işi gerçekten *seviyorum*.

Duck confit, *saucisson de canard*, *confit gizzards*, *confit deToulouse* ve *poitrine* yapmayı seviyorum. Muhteşem *Tarbaise* fasulyeleri ördek yağında pişirip toprak bir kâseye koyarak üstlerine ekmek kırıntısı serpmeyi seviyorum. Frenksoğanlı ve yaban mantarlı patates püresi, *ris de veau* yapma-

yı, yeşil salataya en sevdiğim kaşığımla sos yedirmeyi seviyorum. Bir *pot-au-feu* spesiyali yaptığımda patronumun yüzünde beliren ifadeyi seviyorum. Haşlanmış paça, omuz ve kuyrukla şalgam, patates ve havuçla dolu o dev tabağa, o mükemmel görünüşlü yemeğe bakarken yüzünde beliren mutluluğu seviyorum. Pino'nun kusursuz bir *spaghetti alla chitarra* tabağına bakarkenki ifadesi, benim Scott Bryan'ın hazırladığı mükemmel bifteklere ve kusursuz midye tabaklarına bakarkenki ifademe benziyor. Hayret dolu bir ifade bu: Plajda babaları tarafından denizin derinliklerine götürülen çocukların yüzlerinde beliren türden, güzel bir ifade. Hepimiz alaycı, bezgin, boğaz kesici, sefil piç kurularına dönüşmek zorunda kalmış olsak da, bir tabak yemek gibi basit bir şey yüzümüzdeki sıkıntılı ifadeyi bir iki anlığına silebilir. O zaman bu yola neden girdiğimizi hatırlarız çünkü.

Yatakta uzanmış, sabahın altıncı ya da yedinci sigarasını içerken, bugün ne yapacağımı düşünüyorum. Ha, tabii ya, *bu kitabı* yazmam gerek. Ama bu işten *sayılmaz*, değil mi? *Yazmaktan* para kazanmak pek dürüstçe gelmiyor. *Herhangi bir şeyi* yazmak ihanettir aslında. Gerçekleri tarafsızca söylemek bile (ki yaptığım şey bu değil), aynı hissi veremez asla. Olaylar anlatılırken gerçekliklerini biraz yitirir. Örneğin kusursuz bir kâse *bouillabaisse* ya da *Bassin d'Arcachon*'da ilk yediğim midyeler, haklarında yazınca silikleşiyor ve önemsizleşiyor. Steven Tempel'ın maceralarını ya da gündelik hayatımı anlatırken atladığım ya da yeterince anlatmadığı şeylerse o kadar önemli değil. Bir kazan dolusu haşlanmış etin, safran kokusunun, sarmısak, kılçık ve Pernod'un yanında, zaman ve mekândaki hareketlerimiz önemsiz kalıyor.

Hayatımın yarısını insanları izlemek ve onlara rehberlik etmekle, ruh hallerini, davranış nedenlerini ve eylemlerini kestirmeye çalışmakla, onlardan kaçmakla, onları manipule etmek ve onlar tarafından manipule edilmekle geçirmiş olsam da... Onlar benim için hâlâ bir sırdır. İnsanlar kafamı karıştırıyor.

Yiyeceklerse kafamı karıştırmaz. Birinci sınıf, kusursuz bir ton balığını görünce *tanırım*. Milyonlarca Japon'un o sert, neredeyse şeffaf ete olan düşkünlüğünü *anlayabilirim*. Patronumun gözlerinin mükemmel yapılmış bir *choucroute garnie* karşısında yaşarmasını da *anlarım*. Renkler, tatlar, dokular, kompozisyonlar... Kişisel geçmiş. Gözlerini yaşartan geçmişindeki hangi olaylar, hangi koşullardır kimbilir? Hem bana ne? Ben yalnızca gördüğüme bakarım. Onu da anlarım. Bana mantıklı gelir.

"*La voilá*!" diye haykırırdı yaşlı Jeanne Hala, bahçedeki piknik masasına topallayarak domates salatası, taze baget ekmek ve o günlerden beri bayıldığım peynirsi tereyağından getirirken. O günlerin hislerini, kokularını, hatta seslerini arada sırada hatırlarım. Bir hapishane arabasının uzaklardan gelen gıcırtısını, komşunun bahçesindeki bir horozun ötüşünü, ayak parmaklarımın arasındaki kumların dokunuşunu, şortlu bacaklarıma vuran dalgaları hatırlarım. Bazen bütün bunları hatırlamam için tek bir domates dilimi ya da bir demet maydanoz görmem yeterli olur. "These Boots Were Made for Walking"i ya da "Whiter Shade of Pale"i mırıldanmaya ve *Queen Mary*'deki o konserve frenksoğanlarını düşünmeye, dişlerimin arasında ezilişlerini hatırlamaya ve çorbanın soğuk olduğunu fark ettiğimde kapıldığım şoku tekrar yaşamaya başlayabilirim.

Ardımda bir sürü enkaz bıraktım. Bir sürü restorana kilit vurdum. Eski patronlarımın çoğuna ne oldu bilmiyorum. Dişçiliğe mi döndüler, yoksa hâlâ düşlerini gerçekleştirmeye mi çalışıyorlar, yeni girişimlerde mi bulunuyorlar, alacaklılardan mı kaçıyorlar, piyasanın zalim güçleriyle, bozulan ekipmanlarla, güvenilmez aşçılarla ve tehditkâr tefecilerle mi uğraşıyorlar? Bilmiyorum. Bazılarına pek yardımcı olamadığımı biliyorum... O sıralar elimden geleni yapmış olsam da.

Peki, ya mutfaklarımdan gelip geçen aşçılar? Onların çoğunun nereye gittiğini *biliyorum*. Aşçılarımla genellikle bağlantıyı koparmam, çünkü onlara ihtiyacım olabilir. Dahi Dimitri bu mesleği bırakalı yıllar oldu.

Telefonlarıma çıkmıyor. Hatırladığım kadarıyla Dimitri'ye yaptığım tek kötülük, onu New York'a sürüklemekti. Ama sanırım cazip bir teklifle onu baştan çıkarmamdan korkuyor. "Hey Dimitri! Sana *muhteşem* bir yerde iş buldum! Tıpkı eski günlerdeki gibi olacak." Hani filmlerde eski banka soyguncuları son bir iş için tekrar bir araya gelir ya. Ama Dimitri bunun iyi bir fikir olmadığını biliyor. Eminim, biliyordur.

Liseden arkadaşım Sam hâlâ bu piyasada. Hâlâ gezgin hayatı yaşıyor. Şehirdeki çeşitli barlara yiyecek satıyor ve bazılarında yarım gün korumalık yapıyor. Son derece güzel ve yetenekli bir pasta şefiyle evli. Onu sık sık görüyorum.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam prestijli bir toptancıda neredeyse iki yıldır çalışıyor. İşleri tıkırında gibi. Pino maceram sırasında tanıştığım Pati Jackson, şimdi benimle aynı sokakta çalışıyor. Yakışıklı asistanı için şöyle dediğini duyar gibiyim: "Onu güzelce yıkayıp yağladıktan sonra odama getirin!" Izgara Kaltağı Beth artık özel müşteriler için çalışıyor. Zenginlere Atkins diyeti yemekleri yapıyor. *Les Halles*'de sık sık yemek yer. Mutfağımdakiler onu bir yıldız olarak görür... Özellikle de onlara karate ve güreş numaraları gösterdiğinde.

Pino'dan çaldığım ve *Sullivan's*'ta benimle birlikte çalışan, geceleri Steven'la kız arkadaşının sevişirken çıkardıkları seslere katlanmak zorunda kalan makarnacı Manuel, Ekvador'a dönüp mühendis oldu.

Les Halles'de hayat her zamanki gibi devam ediyor. Her gün aynı çalışanlar tam zamanında geliyor: Franck'le Eddy, Carlos'la Ömer, Isidoro'yla Angel, Gerardo, Miguel, Arturo, iki Jaime, Ramón ve Janine. Hâlâ yanımdalar ve umarım yanımda kalırlar. Ama patronlarım *bu kitabı* okuduktan sonra beni hemen kovmazlarsa, *gerçekten* sanatçı hamisi olduklarını ispatlamış olacaklar.

Neyse ki karım beni her şeye karşın terk etmedi. Geceleri geç ve sarhoş gelsem de, aklım yemekler, iş bölümü, günlük spesiyaller ve yemek

maliyetleri gibi konularla meşgul olduğundan onu pek dinlemesem de, yanımda kaldı. Birkaç ay önce, ekibime özenerek pazuma hoş bir kafa avcısı şeridi dövmesi yaptırdım. Nancy dövmelerden tiksindiğinden, bunu bir hakaret olarak algıladı doğal olarak. Küplere bindi. Aslında siniri hâlâ geçmedi... Ama yine de hâlâ her sabah yanımda uyanıyor, arada sırada esprilerime gülüyor, götlük yaptığımda bunu belirterek bana yardımcı oluyor. Her yıl birkaç günlüğüne Saint Martin'e gideriz. Benimle birlikte olmaya başladığından beri, bir şef *olmadığım* günler yalnızca bunlardır. Bir palmiye ağacının dibinde barbeküde pişirilmiş tavuk butlarını kemirirken ve Red Stripes içerken, aklımda akşam yemeğimizden (yengeç ya da dikenli ıstakozdan) *başka hiçbir şey olmaz*. Öyle zamanlarda biraz olsun normal bir insan gibi davrandığıma inanırım.

Eski yardımcım ve istihbarat şefim Steven tuhaf bir biçimde evini barkını bırakarak New York'tan ayrılıp kız arkadaşıyla birlikte Florida'ya gitmeye karar verdi. Japon balığını bile yanına aldı. Herhalde bu aralar dönmez. Onsuz bir hayat düşünemiyorum. O şeytani ikizim, sağ kolum ve en iyi dostum olmadan ne yaparım bilemiyorum. Herhangi bir zamanda onu cep telefonundan arayarak kurduğum karanlık kumpaslara ortak *edememe* fikri korkunç bir şey. Hem Cumartesi geceleri dayanıklı bir ızgaracıya ihtiyacım olacak. Ama Steven eninde sonunda beni arayacak tabii. "Hey... Bil bakalım şu anda neredeyim?" Birkaç saniye kumsala vuran dalgaların seslerini ya da üstü açık otomobiliyle geçtiği South Beach'in ana caddesinin seslerini dinletecek. Piç kurusu.

Bense burada olacağım. Birileri beni zorla kapı dışarı edene kadar. Hiçbir yere gitmiyorum. Umarım. Maceralı bir hayat oldu bu. Geçip giden yıllar boyunca, bir sürü zaiyat verdik. Bazı şeyler kırıldı. Bazı şeyler kayboldu.

Ama yaşadıklarımı hiçbir şeye değişmem.

yemekanı



Anthony Bourdain

"Size restoran dünyasının gizli, karanlık köşelerinden... 'Rom, oğlancılık ve kırbaç' karışımında sarsılmaz bir düzeni ve sinir bozucu bir kaosu barındıran, yüzyıllardır süregelen askeri bir hiyerarşiye sahip bir alt kültürden söz etmek istiyorum. Çünkü kendimi bu kültürün içinde çok rahat hissediyorum. Bu dünyada rahat hareket edebiliyorum.Bu dünyanın dilini biliyorum. New York şehrinin şef ve aşçılarının bu küçük ensest meraklısı dünyasındaki insanları tanıyorum. Mutfağımda nasıl davranmam gerektiğini biliyorum."

New York'un ünlü şeflerinden Anthony Bourdain seks, uyuşturucu, küçük kaçamaklar, aşçılara özel küfürlü jargon ve Fransız mutfağıyla geçen 25 yılını sonunda anlatmaya karar verince ortaya *Mutfak Sırları* çıktı. Fransa'da çocukken yediği ilk istiridyeden, Princetown'da bir lokantada bulaşık yıkadığı günlere... Rockefeller Center'in tepesindeki Rainbow Room'un mutfağından, East Willage uyuşturucu satıcılarına... Tokyo'dan Paris'e ve tekrar New York'a... Bourdain'in *Mutfak Sırları*, garip oldukları kadar tutkulu... Komik oldukları kadar da şaşırtıcı.

Mükemmel bir kitap. İnsanın ağzını sulandıran kocaman bir kâse cips kadar baştan çıkarıcı.
DAILY TELEGRAPH

Stephen King romanlarından bile daha çekici.
SUNDAY TIMES

ISBN 975-329-458-1
9 799753 294583

TV'de şiddete hayır!
Şiddet ögeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.
TV'de şiddete sen de hayır de.

