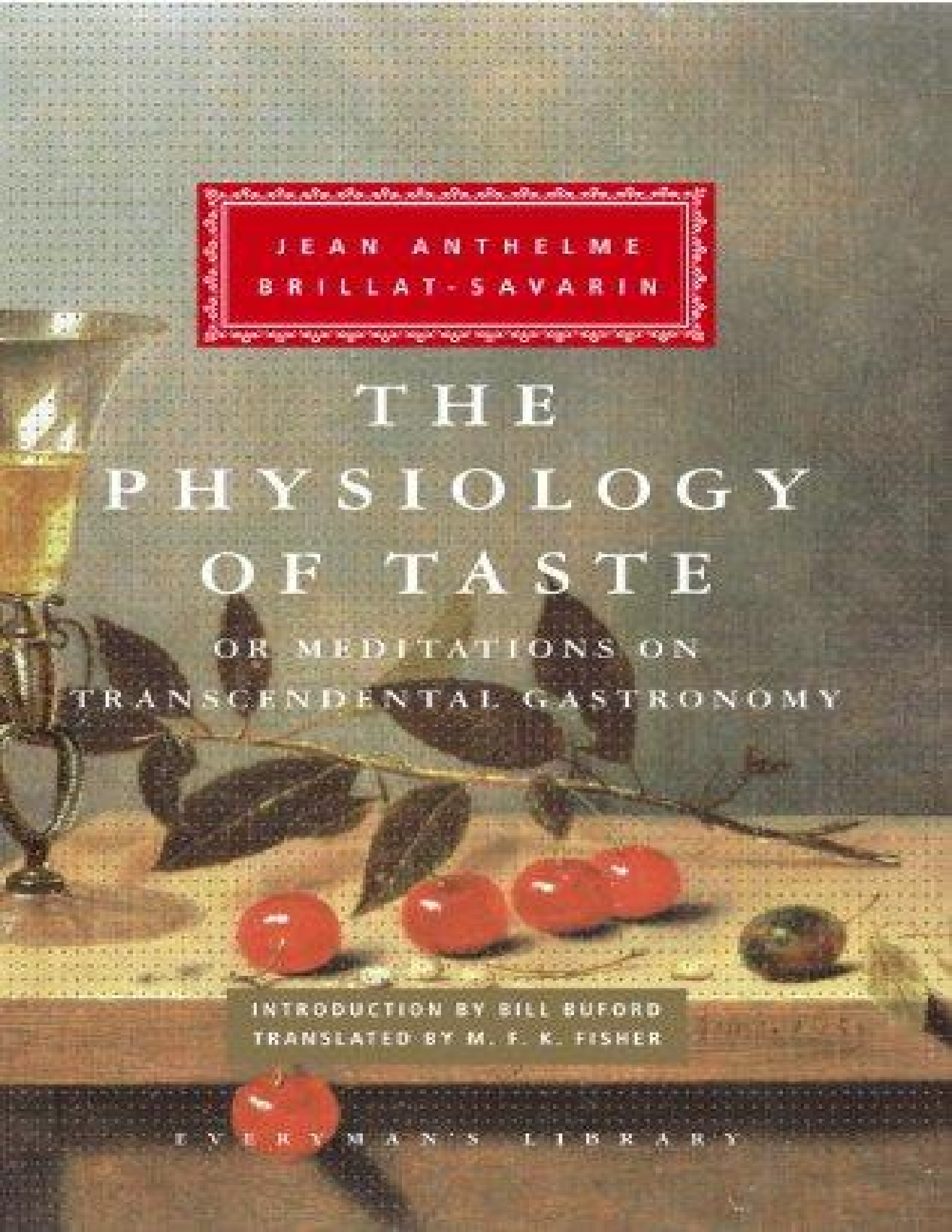

JEAN ANTHELME
BRILLAT-SAVARIN
THE
PHYSIOLOGY
OF TASTE
OR MEDITATIONS ON
TRANSCENDENTAL GASTRONOMY
INTRODUCTION BY BILL BUFORD
TRANSLATED BY M. F. K. FISHER
EVERYMAN'S LIBRARY

HERKEZ,
Seninle birlikte gideceğim.
Ve sen de onun rehberi ol.
En çok ihtiyaç duyduğun zamanda.
Yanında olmak için…

JEAN ANTHELME
BRILLAT-SAVARIN

THE PHYSIOLOGY OF TASTE

OR, MEDITATIONS ON TRANSCENDENTAL GASTRONOMY

TRANSLATED AND EDITED
BY M.F.K. FISHER

WITH AN INTRODUCTION
BY BILL BUFORD



EVERYMAN'S LIBRARY
Alfred A. Knopf New York London Toronto
314

GİRİŞ

———

Bileşenlerinin toplamından daha fazlası

Başlık oldukça uzun ve anlaşılması zor: “Tadın Fizyolojisi; veya, Transandantal Gastronomi Üzerine Düşünceler”. Ancak bu uzun ve karmaşık kelimelerin her biri bilinçli olarak seçilmiştir. Alt başlık da oldukça anlamlıdır: “Paris’in gastronomlarına adanmış, teorik, tarihsel ve çağdaş bir eser; bir profesör tarafından, çeşitli edebi ve akademik derneklerin üyesi olarak yazılmıştır”. Ancak çoğu kişi tarafından alaycı ve kendini küçümseyici bir ifade olarak değerlendirildiği için bu alt başlık bir daha kullanılmadı. Genellikle başlık da göz ardı edildi. 1859 yılında yayımlanan baskının adı “Yemek Yeme El Kitabı” idi. 1884 yılına gelindiğinde bu el kitabı “Gastronomi” adını aldı. 1889’daki baskının adı ise “Gastronomi: Bir Sanat Biçimi” oldu. Neredeyse yüz yıl boyunca, her beş yılda bir yeni baskılar yapıldı. Bazı baskıların kapakları oldukça sadeydi; adeta birer broşür gibiydiler. Bazı baskılar ise anlaşılmaz şekilde çevrilmişti. “Transandantal Gastronomi Üzerine Düşünceler” ifadesi ise nadiren kullanıldı; sanki başka bir şeyin anlatılması gerektiğini ima ediyordu.Orada, kendi yerlerinde duruyorlar: Örneğin, “Corpulency and Leanness” (1864) veya “Science of Good Living” (1879) gibi eserler. İngiltere’de hâlâ 1970 yılında Penguin Classics tarafından yayımlanan “The Philosopher in the Kitchen” adlı kitabı bulmak mümkün. Kitabın iç sayfalarının kapağına kıyasla daha az korunduğu açıkça görülüyor. Kitabın ilk yayıncısı olan Paris’teki Sautelet’in bu sayfalara hiç önem vermemiş olması sevindirici bir durum. 1825 yılında profesör, otuz yıl süren bir çabanın ürünü olan bu eseri

değerlendirilmek üzere sundu. Ancak eseri reddedildi. Yılmayan profesör, beş yüz adet kitabın basılmasını sağladı ve adının kitaba eklenmemesini istedi. Kitabın yayımlanmasından sadece iki ay sonra hayatını kaybetti; ancak bu süre zarfında eserinin başarısını görebildi. 21 Ocak 1826'da, kaderle ve tarihin alaycı bakışlarıyla yüzleşerek, XVI. Louis'in idamının 33. yıl dönümüne katıldı. Saint-Denis Katedrali'nin nemli ortamında zatürreye yakalandı ve iki hafta sonra hayatını kaybetti.

Bu kitap nedir acaba? Bilen var mı? Bazen bir otobiyografi gibi görünüyor; ancak asıl olarak akşam yemeğiyle ilgili anekdotlarla anlatılıyor (bir tanesi kahvaltıyla ilgili; ancak o kadar uzun ki, o da aslında bir akşam yemeği haline geliyor). Bu bir yemek kitabı değil. Ancak bir dahaki sefere, küçük bir bisiklet kadar büyük ve kullanışsız bir turbot balığı elinize geçerse, onu nasıl pişireceğinizi bileceksiniz. Fırına sığmadığı için bu balık aslında tencerede buharda pişiriliyor. Kitabın başlangıcı ise insanın onu asla olamayacağı bir şey olarak düşünmesine neden oluyor. İlk iki sayfada, peynirsiz bir yemeğin, gözü olmayan bir kadın kadar eksik olduğunu öğreniyoruz. Ayrıca, bir akşam yemeğinin asla sıkıcı olmadığını; en azından ilk saat için böyle olduğunu öğreniyoruz. Yeni bir yemeğin, bir yıldızın keşfinden daha çok insanın mutluluğunu artırdığını da öğreniyoruz. Eğer bir yemeğin sonunda tok ve sersem hissediyorsanız, demek ki yemeği ve içmeyi doğru şekilde yapamıyorsunuz demektir.Ve en ünlüsü de şu: "İnsan, yediği şeydir." Bu ifade, yiyecek ve kimlik kavramlarını özetleyen bir söz olup, o kadar sık tekrarlanmıştır ki artık modern reklamlarda sıkça kullanılan bir ifade haline gelmiştir. Bu "Profesörün Aforizmaları", aslında profesörün hayat boyu söylediği kısa sözlerdir. Bu sözler, not defterlerine yazılıp tekrarlanarak, bekar bilim insanının asla yalnız yemek yemesine gerek kalmamasını sağlamıştır. Ancak ilk birkaç sayfadan sonra bu aforizmalar ortadan kayboluyor. Bunun yerine tarih yer alıyor. Peki buna güvenmeli miyiz? Profesör bir tarihçi değil. Ya da belki de öyledir? Burada bilim var; tarihten daha çok bilim… Peki biz,

daha iyi bildiğimiz için bunu reddetmeli miyiz? Bu adam kim böyle?

Ne bir kimyagerdi, ne de bir tarihçi. Meğerse profesör de değilmiş. Bir keresinde profesör sanılmış ve bu unvanın kulağa hoş geldiğini düşünerek bunu kullanmaya devam etmiş. Jean Anthelme Brillat-Savarin aslında bir avukat ve yargıçtı. "Mutfak Fizyolojisi" adlı eserini, temyiz yargıcı olarak görev yaptığı sırada yazmıştır; çoğunlukla da mahkemede bulunduğu saatlerde yazmıştır. Elindeki el yazmalarını her yere götürürdü; bir keresinde el yazmalarını kaybetmişti. Babası olan Marc Anthelme Brillat da avukat ve savcıydı. "Savarin" ise annesinin kız kardeşinin adıydı ve bu isim, miras alma şartı olarak Brillat-Savarin'in adına eklenmişti. Yazarın çocukluğu hakkında pek bir bilgi yoktur; annesinden veya büyükannesinden bahsedilmez. Yemeğe olan ilgisinin nereden geldiği de bilinmiyor. 1755 yılında, ülkenin doğu kesiminde, Lyon ve Cenevre arasındaki bir Roma yolunda bulunan Belley'de doğdu.Hâlâ Alp peynirleriyle ünlüdür; aynı zamanda şaraplarıyla da meşhurdur (ancak filoksera hastalığı yüzünden bu şaraplar büyük zarar görmüştür). Honoré de Balzac'ın onun hakkında yazdığı tek biyografide belirttiği gibi, Brillat daha önce de eserler yayımlamıştı. Ancak yazdığı eserler oldukça çeşitlidir: Çocukluğunu geçirdiği dağlarla ilgili yazılar, hukuk teorisi üzerine iki makale, politik ekonomi üzerine bir deneme ve düello konusunda başka bir deneme… Ayrıca bazı pornografik hikayeleri de yayımlanmamıştır. Tüm bunlar, Brillat'ın akşam yemeklerini düşünmek için harcadığı uzun saatleri göstermez. Kadın güzelliğinin bir hayranıydı; bu tutkusu "Fizyoloji" adlı eserinde de açıkça görülür. Ancak hiç evlenmemiştir.

Devrim'in olumlu yönlerinden biri olarak, Brillat 1789 yılında Genel Meclis'e seçildi ve Versay ile Paris'teki Ulusal Meclis'te görevine devam etti. Ancak, ölümünden sonra onun hayranlarını hayal kırıklığına uğratan bir şekilde, ölüm cezasının kaldırılmasına ve jürilerin mahkemelerde görev yapmasına karşı

çıktı. 1791 yılında Belley'ye döndü ve bir yıl sonra belediye başkanı seçildi. Ancak 1793 yılında Devrim'in yanlış tarafında yer aldığını anlayınca, mahkemeye çıkarılmadan önce Alp yolları üzerinden İsviçre'ye kaçtı. Daha sonra Almanya üzerinden Hollanda'ya gitti ve Temmuz 1794'te New York'a doğru yola çıktı. Orada Fransızca öğretmeni olarak ve John Street'teki bir orkestrada ilk keman çalarak geçimini sağladı. Thomas Jefferson ile tanıştı. Vahşi hindiler avladı. 1796 yılında Fransa'ya geri döndü. Neyse ki, ailesi el konulan mal varlığının büyük bir kısmını korumayı başarmıştı.Sattığı bağlardan birini, o bağı satın alan köylüden geri almayı bir türlü başaramadı. Kısa bir süreliğine yargıçlık görevine geri döndü; ancak 18 Fructidor darbesinin ardından bu görevini yine kaybetti. Fakat bu zor zamanları atlatmayı başardı ve orduda bürokrat olarak iş buldu. Bir yıl içinde Versailles'da Devlet Savcısı gibi prestijli bir göreve getirildi.

Bu dönem, politik alanda büyük değişimlerin ve yeniliklerin yaşandığı bir dönemdi. Belki de o kadar bilinmese de, yemek kültürü açısından da önemli değişimlerin ve yeniliklerin yaşandığı bir dönemdi. Brillat-Savarin, bu iki alanın da tanığı oldu. Fransa'nın artık ne olduğunu ve neye dönüşmekte olduğunu gördü; özellikle de yemekle ilgili düşünce yapısı açısından. Onun yaşadığı dönemde, yemek hazırlama işlemi artık özel mutfaklarda değil, kamusal alanlarda gerçekleşiyordu. Yani yemek, artık bir tüketim maddesi haline gelmişti. Restoranların kurucusu olarak kabul edilen Antoine Beauvilliers, Brillat-Savarin'den bir yıl önce, 1754 yılında doğdu. Brillat-Savarin'in ölümünden altı yıl sonra, 1833 yılında, dünya çapında ünlü olan şef Antonin Carême, beş ciltlik "L'Art de la cuisine française" adlı eserini yayımladı. Bu eser, modern ulusal mutfak anlayışını ortaya koydu. Bu iki isim arasında, menülerin, günlük yemeklerin, yemek hizmetlerinin ve yemek pişirme yöntemlerinin kökenleri yer alıyor.Çiçek desenli masa örtüsü, restoran eleştirmenleri, uzman tedarikçiler, müşteriler… Ayrıca, yağlı siyah Rus balık yumurtalarının pahalı

bir Fransız baharatı olarak kullanılması da ilginç bir durumdu. Brillat-Savarin, her şeyi tadıyor, not alıyor, kitap okuyor, kimya derslerine katılıyor, düşünüyor ve bunların hepsinin anlamını çözmeye çalışıyordu. Birbiriyle ilişkili görünmeyen fikirleri bir araya getirmeye çalışıyordu. Bu süreçte bir tür "gastronomi" yaratıyordu. Ulaşılmaz gibi görünen bu anlayışa bir adım daha yaklaşıyordu. Bu başarının özü, başlıktaki iki kelimeyle özetlenebilir: "Fizyoloji" ve "Transandantal".

"Tadın Fizyolojisi" – Güzelliği, neredeyse çirkinliğinde yatmaktadır. "Fizyoloji" kelimesi, bilimsel bağlamları nedeniyle kullanılmaya devam etmektedir; ancak bu kelimenin anlamı belirsiz ve çekici bir şekildedir. Bu, metafiziksel bir kavramdır. Fizyoloji, bir organizmanın hareketli parçalarının incelenmesidir. Peki, "tat" – ve bu kelimeyle ifade edilen tüm duyular – fizyolojinin konusu olabilir mi? Evet, belki de olabilir; aslında ise olamaz. Bu, aslında bir bilim olmayan bir alanın incelenmesidir. Altıncı yüzyılın felsefi düşünceleri, on yedinci yüzyılın anatomi çalışmaları, kalp ile ilgili tartışmalar, arzuyla ilgili botanik çalışmaları… Balzac da bu akımdan etkilenmiş ve 1826 yılında, Brillat-Savarin'in kitabından bir yıl sonra, kendi "Evliliğin Fizyolojisi" adlı eserini yayımlamıştır. Yine de, yemek pişirme sürecinde açıkça bir bilim söz konusudur; bu bilim, fizyolojiden ziyade kimyadır; aynı zamanda botaniktir de.Belki de; fizik, ara sıra… Ayrıca mutfak da, elementlerin test edildiği, bir araya getirildiği, aşırı sıcaklıklara maruz bırakıldığı ve incelendiği bir "laboratuvar"dır.

"Maître la Planche," diyor Brillat, aşçısını çağırarak. Aşçı, rengi lekeli bir iç çamaşırı kadar olan, solgun ve sönük bir balık pişirmişti. "Bu talihsizlik, kızartma işleminin prensiplerini göz ardı ettiğiniz için oldu. Siz oldukça inatçısınız; laboratuvarınızda meydana gelen olayların aslında doğanın ebedi yasalarının bir sonucu olduğunu, ve başkalarının yaptığını görerek sizin de yaptığınız bazı şeylerin aslında en yüksek ve en karmaşık bilimsel

prensiplere dayandığını anlamanız için biraz çaba sarf etmem gerekti.” Bu sözler, insanların günümüzde yiyeceklerle ilgili nasıl düşündüklerinin özünü ortaya koyuyor: Biz, başkalarını taklit ederek yemek pişiriyoruz; ancak yaptığımız şeylerde bilimin prensiplerinin nasıl işlediğini göz ardı ediyoruz. Hervé This, bu pasajı “Molecular Gastronomy: Exp” adlı kitabının giriş bölümünde alıntılamıştır.Lezzet biliminin inceliklerini keşfeden Harold McGee, bu konuyu “On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen” adlı eserinin giriş sayfasında ele alır. Daha önce kimse böyle bir ifade kullanmamıştı; kimse de bunu daha iyi bir şekilde ifade edememiştir. Brillat-Savarin’in kitabında yer alan bilimsel bilgilerde, elbette, yanlış olan pek çok şey vardır. Örneğin, “osmazome” terimini kullanan veya bunun bir çorbanın lezzetini belirlediğine inanan kimse var mıdır? Yine de, Brillat-Savarin’in çabasının zarafetini anlayabilmek için yeterli bilgiye sahibiz. Özellikle de günümüzde, gıda konusunda daha fazla bilinç kazandığımız bu dönemde… Sonuçta, neden çorbaları böyle hazırlıyoruz? Neden yavaşça pişiriyoruz? Neden yüzeyden buhar çıkıyor? Neden et kullanmadan, ancak yine de et gibi bir lezzet elde ediyoruz? Aslında, Brillat bu soruyu soruyor; McGee ise bir buçuk yüzyıl sonra bu soruya yanıt veriyor. İyi bilim, şüpheyle başlar; “Neden?” diye sorar. Bu süreç, sakin bir şekilde yapılan bir inceleme şeklindedir. Modern eğitim almamış olan Brillat bile, mutfakta nasıl bir bilim insanı olunacağını biliyordu. O, bunu anlamıştı.

Ayrıca, başka birçok niteliğin de rol oynadığını anlıyor. Acaba bu nitelikler “transandantal” nitelikler olabilir mi? Bu nitelikler arasında tarih de yer alıyor: Brillat-Savarin’in şekerle ilgili açıklamaları oldukça ilginçtir; çünkü bu açıklamalar, uzun zamandır terk ettiğimiz bir bakış açısından yapılmıştır. Yani şekerin, mutfakta kullanılması için yeterli gerekçelerin olmadığı bir malzeme olarak görülmesi gibi… Ayrıca diyet de bu nitelikler arasındadır: Acaba profesör, günümüzün düşük karbonhidrat diyetlerini uygulayan kişiler tarafından taklit edilmiş olabilir mi?

Erotizm de bu nitelikler arasındadır… Peki ya yeni dünyadan gelen malzemelerin getirdiği yenilikler, yemek masasının getirdiği samimi ortam, restoranın getirdiği anonimlik… Aşırılığın felsefesi (Akşam yemeğinden önce üç yüz seksen dört istiridye mi? Gerçekten mi?), otantikliğin felsefesi (Kuşların tüyleri, iç organları ve gagalarıyla birlikte çiğ olarak yenmesi…)… Her şey. Hatta nadir bulunan şeyler bile.Kişisel deneyimler – örneğin Brillat'ın sürgün hayatındaki zorluklar – yemek bağlamında anlatılır. Aç ve yoksul olduğu zamanlarda, yabancıların onunla paylaştığı yemekler… Dağlarda, bir hanede, ateşin etrafında toplanarak yenen yemekler… Dost mu düşman mı olduğunu bilemediği durumlar… İsviçre'ye geçebilmek için katıldığı resmi yemekler… Her yerde aynı mesaj geçer: Yemek, kendi başına bir şeydir; her şey değildir. Ancak neredeyse her şeyle ilişkilidir: Anılar, hava durumu, toprak, açlık, kimya, evren…

Bu "aşkınlık" kavramı ve uygulaması, tıpkı Brillat-Savarin'in adının bir zamanlar Balzac'ın zihnine girmesi gibi, M. F. K. Fisher'ın çevirisini de etkilemiştir. Burada söz konusu olan, ne çevirinin metnidir –ki hem özgün haliyle hem de herhangi bir süsleme olmadan okunduğunda Fisher'ın en iyi eserleri arasında yer alır– ne de çevirinin yanındaki dipnotlardır. Bu dipnotlar, genellikle bir metnin anlaşılmaz kısımlarını açıklamak amacıyla yazılan notlar değildir. Bunlar daha çok, Fisher'ın aşık olduğu bekar adamla olan ilişkisine dair mesajlardır. Bazen anlamlı, çoğunlukla karmaşık, bazen de alakasızdır. Ancak her zaman aydınlatıcı ve ilham vericidirler. Bu etki, Brillat-Savarin'in kendisinin de kesinlikle onaylayacağı türdendir. (Bu etki sayesinde Brillat-Savarin'in eserlerini dört farklı bağlamda okuyabiliriz: kendisinin yaşadığı dönem, Fisher'ın savaş öncesi Fransası, Fisher'ın savaş sonrası Amerikası ve bizim yaşadığımız dönem.)Onlar, ele aldıkları eserlerin seviyesinde değillerdir; aksine, o eserlerden ilham alırlar, ister istemez… Bu da onların o eserlerin okuyucuları olduklarının ve uygun şekilde, metafiziksel bir şekilde o eserlerin etkisi altında kaldıklarının bir göstergesidir.

Brillat, insanları daha zeki hissettirir, diye belirtmiştir Balzac. Daha büyük resim de böylece anlaşılabilir hale gelir. Brillat ("Botanik, zooloji, kimya, tarım, anatomi, tıp, hijyen, politik ekonomi… Brillat'ın eserlerinde bunların hepsinin izleri vardır"), okuyucularına kendilerinin bilgili olduklarını düşündürür. Ancak Balzac, belirli bir tereddütle de olsa bunu söyler.

Balzac, yazarın anonimliğindeki bu tereddütleri fark etti. Bence Brillat da böyle düşünmüştür: Bu tür düşünceler yeterince ciddi değildir ve bir yargıcın ağzından çıkması uygun olmazdı. Roland Barthes ise 1970 yılında Fransızca baskısının önsözünde şöyle demiştir: Brillat sanki her zaman kendi konusuyla arasında bir mesafe bırakıyor gibi görünüyor. Alaycı tavırları, ironisi, kendini alaya alması… Bizi onu fazla ciddiye almamamız gerektiğini düşündürüyor. Ama acaba Brillat'ın görüşleri, Balzac veya Barthes'in anladığından daha karmaşık bir yapıya mı sahip olabilir? Bazen bu durumu "yemeğin karizması" olarak düşünüyorum; yemeğin her şey olma kapasitesi… Yemeek, kimlik, kültür, tarih demektir. Aynı zamanda bilim, doğa, botanik de demektir. Yemeek, dünya demektir. Ailemiz, felsefemiz, geçmişimiz demektir. Hayatımızdaki en önemli şeydir. Sadece içindeki malzemelerden ibaret değildir. Aşkındır.Brillat bunu anlamıştı. Ama sonuçta bu sadece bir akşam yemeğidir; hiçbir anlamı yoktur. Brillat bunu da biliyordu. Yani bu durum hem ciddi, hem de değil.

Bill Buford

SEÇİLEN KAYNAKLAR/REFERANSLAR

———

Giles MacDonogh, Brillat-Savarin: The Judge and His Stomach, John Murray, Londra, 1992; Ivan R. Dee, Chicago, 2006.

HONORÉ DE BALZAC, “Brillat Savarin”, Michaud’un “Biographie Universelle” adlı eserinden, 1835 (cilt 59). Eserin tamamı için bkz.: Oeuvres complètes, cilt 23, Club de l’Honnête Homme, 1956.

Honoré de Balzac, “Traité des excitants modernes”, editör: Rose Fortassier. Eser, La Comédie humaine adlı eserin içinde yer almaktadır. Editör: Pierre-Georges Castex. Cilt XII. Bibliothèque de la Pléiade serisi, Gallimard, Paris, 1981.

PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, “Belly Talk: 19. Yüzyıldaki Gastroloji, Gurmelik ve Yemek Kültürü”, Dix-Neuf dergisinde, Society of Dix-Neuvièmistes’in yayını, sayı 1, Eylül 2003.

Joshua Wilner, “Brillat-Savarin, Balzac ve Baudelaire’de Aşırılığın Ekonomisi”, Romantic Gastronomies adlı kitapta. Bu kitap, Romantic Circles Praxis Series serisinin bir parçasıdır. Maryland Üniversitesi Yayınları, Ocak 2007.

STEPHEN MENNELL, All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present, University of Illinois Press, Chicago, 2. baskı, 1996.

REBECCA L. SPANG, The Invention of the Restaurant, Harvard University Press, Cambridge, MA, 2. baskı, 2001.

PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, “Tadın Muhasebesi: Fransız Mutfağının Zaferi”, Chicago Üniversitesi Yayınları, Chicago, 2004.

Paul Freeman (editör), Food: The History of Taste, Thames and Hudson, Londra, 2007.

ZAMAN ÇİZELGESİ

———

Tarih: 1746

EDEBİ BAĞLAM: Menon: La Cuisinière bourgeoise.

Tarih: 1747

EDEBİ BAĞLAM: Voltaire: Zadig.
Hannah Glasse: Yemek Pişirme Sanatı – Basit ve Anlaşılır Bir Şekilde.

Tarih: 1748

EDEBİ BAĞLAM: Montesquieu: De l'Esprit des lois.
Toussaint: Les Moeurs. Diderot: Les Bijoux Indiscrets.

Tarihi Olaylar: Aix-la-Chappelle Antlaşması ile Avusturya Veraset Savaşı sona erdi. XV. Louis'in, Fransa'nın fethettiği toprakları (Güney Hollanda) Avusturya'ya geri verme kararı, yabancı ülkeler tarafından olumlu karşılanırken, ülke içinde pek beğenilmedi.

Tarih: 1749

EDEBİ BAĞLAM: Buffon: Histoire naturelle, générale et particulière (1778 yılına kadar).
Diderot: "Körler Üzerine Mektuplar".
Menon: Aşçı-başının bilimi.

TARİHİ OLAYLAR: Büyük bütçe açıklarını finanse etmek amacıyla Machault, tüm sınıflar tarafından ödenecek olan yirmide bir oranında bir vergi getirdi. Bu uygulama, geleneksel olarak vergiden muaf olan soylular ve din adamları tarafından protesto edildi ve uygulanmadı.

Tarih: 1751

Edebi Bağlam: “Encyclopédie”nin ilk cildi yayımlanır (Toplam 35 cilt; yayım işlemi 1776 yılına kadar sürer).

TARİHİ OLAYLAR: Machault’un reform girişimlerinin başarısızlığı. 1770’lerin başlarına kadar, parlamentolar her türlü mali reform girişimini başarıyla engellediler.

Tarih: 1752

EDEBİ BAĞLAM: Voltaire: XIV. Louis’nin Çağı.
Hume: Siyasi Söylemler.

Tarih: 1753

TARİHİ OLAYLAR: **Büyük Protesto:** Paris Parlamentosu, Papa’nın Fransa’daki kilise üzerindeki otoritesini destekleyen kraliyet fermanını kabul etmeyi reddetti. Paris Parlamentosu 1754 yılına kadar sürgünde kaldı.

Tarih: 1754

EDEBİ BAĞLAM: Condillac: Duyumlar Üzerine İnceleme.

TARİHİ OLAYLAR: Dünyanın ilk restoran işletmecisi olarak kabul edilen Antoine Beauvilliers’in doğumu.

Tarih: 1755

YAZARIN HAYATI: Jean Anthelme Brillat-Savarin, 2 Nisan’da Belley’de doğdu. Belley, Bugey bölgesinin başkentiydi. Bugey, Fransa’ya ancak 1601 yılında katılmış olan, ıssız ve engebeli bir bölgeydi; daha önce ise Savoy Dükleri tarafından yönetiliyordu. Babası Marc Anthelme bir avukattı ve kraliyet savcısı olarak görev yapıyordu. Annesi Claudine Aurore Récamier ise bir avukatın kızıydı. Aile hem zengindi hem de bölgede saygın bir konuma sahipti. Jean Anthelme, sekiz çocuğun en büyüğüydü.

EDEBİ BAĞLAM: Morellet: Doğanın Kodu.
Rousseau: Eşitsizliğin Kökeni Üzerine Bir İnceleme.

TARİHİ OLAYLAR: Lizbon depremi. Newfoundland açıklarında İngilizlerin Fransız gemilerine saldırısı.

Tarih: 1756

EDEBİ BAĞLAM: Mirabeau (büyük): Halkın dostu olan bir kişi.

TARİHİ OLAYLAR: İttifakların değişmesi: Prusya ile Büyük Britanya arasında Westminster Antlaşması imzalandı; Fransa ve Avusturya arasında Versay Antlaşması yapıldı. Yedi Yıl Savaşı başladı; bu savaş hem Avrupa'da hem de kolonilerde gerçekleşti.

Tarih: 1757

EDEBİ BAĞLAM: Hume: Dört Deneme.
Haller: Elementia Physiologiae Corporis Humani (1766 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Rossbach'ta II. Frederick'in Soubise'yi yenmesi. XV. Louis'e suikast girişimi.

Tarih: 1758

EDEBİ BAĞLAM: Helvétius: De L'Esprit.

TARİHİ OLAYLAR: Fransız ordusu Hanover'den çekiliyor. Choiseul, başbakan olarak görev yapıyor (1770 yılına kadar).

Tarih: 1759

EDEBİ BAĞLAM: Voltaire: Candide.
Sterne: Tristram Shandy (1767 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Fransızlar Minden'de yenildi. Quebec, Martinik ve Guadeloupe kaybedildi.

Tarih: 1760

YAZARIN HAYATI: JA'nın çocukluk döneminde, ona özel ders vermek üzere bir öğretmen tutulmuştur. Çocukluğu boyunca aile, yasal olarak belirlenen sürelerde şehirdeki evlerinde yaşamış; tatillerde ise Valromey yakınlarındaki Vieu'daki malikânelerinde kalmışlardır.

EDEBİ BAĞLAM: Diderot: La Religieuse.
Vergi Teorisi.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa ile Savoy arasında imzalanan Torino Antlaşması sayesinde, BS'nin anavatanı olan bölgedeki sınır anlaşmazlıkları nihayet çözüldü. Bugey bölgesindeki engebeli dağ yollarının yeniden inşasına başlandı.
Rameau: Paladınlar.

Tarih: 1761

EDEBİ BAĞLAM: Rousseau: La Nouvelle Héloïse.
Diderot: Rameau'nun Oğlu.
Marmontel: Ahlaki Hikayeler.

TARİHİ OLAYLAR: Greuze, "Köydeki Nişan Töreni" adlı eseriyle ünlüdür.

Tarih: 1762

EDEBİ BAĞLAM: Rousseau: Toplumsal Sözleşme

TARİHİ OLAYLAR: Fransa ve İspanya arasındaki anlaşma. Calas'ın ve daha sonra La Barre'nin işkence görmesi ve idam edilmesi (1765), din adamlarına karşı olan tepkileri artırdı.
Bugey'e komşu olan küçük bir prenslik olan Dombes, Bresse bölgesine dahil edildi. Trévoux'daki küçük parlamentosu ise 1771 yılında kapatıldı.

Tarih: 1763

EDEBİ BAĞLAM: Crébillon fils: Le Hasard du
Ateşten yapılmış madeni para.

Tarihi Olaylar: Paris Antlaşması ile Yedi Yıl Savaşları sona erdi. Bu antlaşmayla, savaşan tarafların sömürgecilik çıkarları Büyük Britanya lehine düzenlendi. Fransa, Kanada ve Hindistan'ı kaybederek aşağılanmış oldu. Choiseul, Fransız ordusunu ve donanmasını yeniden güçlendirmeye başladı.

Tarih: 1764

Yazarın Hayatı: Bu dönemlerde JA, prestijli Collège de Belley okuluna yatılı öğrenci olarak girer. Okuldaki öğretmenlerin çoğu idari görevlerde bulunsa da, eğitim programı oldukça kapsamlıdır. JA, Latince şairlerden çok etkilenir; aynı zamanda Lavater, Pascal, La Rochefoucauld, Montesquieu ve Rabelais'in eserlerini

de okur. Hayatı boyunca en çok sevdiği yazarlar ise Voltaire, Rousseau, Fénelon ve Buffon'dur.

EDEBİ BAĞLAM: Voltaire: Felsefi Sözlük.
Beccaria: Suçlar ve Cezalar Üzerine.
Winckelmann: Antik Çağ Sanatının Tarihi.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa'da Cizvit tarikatı yasaklandı – Bu, Jansenistlerin bir zaferiydi.
Paris'teki Boulanger'in restoranları, "divin" yemekler sunuyor (burada "restoran" ifadesi, enerjiyi yeniden kazandırdığına inanılan et suyu yemeklerini ifade ediyor). Ayrıca Boulanger, menüsünü giderek genişletmeye başlıyor. İlk yemeği olan "mutton trotters à la sauce poulette", Boulanger'ın Paris Parlamentosu'nun karşısına çıkmasına neden oldu; çünkü bu yemek, halka yiyecek sağlama hakkına sahip olan restoranların tekelindeydi.
Davasını kazandıktan sonra, daha fazla yemek türünü tanıtmaya devam etti. 1771 yılına gelindiğinde ise Dictionnaire de Trévoux adlı sözlükte "restoran" kelimesi modern anlamıyla yer aldı.

Tarih: 1765

EDEBİ BAĞLAM: Ephémérides du citoyen (Fizyokratların dergisi; yayınlanmaya 1772 yılına kadar devam etmiştir).
Sedaine: Farkında olmadan felsefeci olan bir kişi.

TARİHİ OLAYLAR: Dauphin'in ölümü. Boucher, XV. Louis'nin saray ressamı oldu. Grenville'in Pul Yasası, Amerikalı kolonicileri öfkelendirdi.

Tarih: 1766

EDEBİ BAĞLAM: Turgot: Zenginliklerin oluşumu ve dağılımı üzerine düşünceler.
Smollett: Fransa ve İtalya'da Yapılan Seyahatler.

Tarihi Olaylar: Lorraine, Fransa'ya bağlandı. Brittany'nin öncülüğündeki eyalet meclisleri, kraliyet otoritesine meydan okudu. XV. Louis, bu talepleri bir mahkeme oturumunda reddetti. Manastır dünyasındaki usulsüzlükleri incelemek üzere bir komisyon kuruldu.

Tarih: 1767

EDEBİ BAĞLAM: Holbach: Le Christianisme dévoilé.
Voltaire: Naif.

TARİHİ OLAYLAR: Fragonard'ın "The Swing" adlı eseri, Rokoko döneminin başyapıtları arasında görülür.

Tarih: 1768

EDEBİ BAĞLAM: Crébillon fils: *** Düşesinin Mektupları.
Sterne: Fransa ve İtalya'da Bir Duygusal Yolculuk.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa, Korsika'yı Cenova'dan satın alır. Cook'un Güney Pasifik'e yaptığı ilk seyahat.

Tarih: 1770

EDEBİ BAĞLAM: Holbach: Doğanın Sistemi.
Galiani: Buğday ticareti üzerine bir diyalog (Fizyokrat doktrinlerine eleştiriler).

Tarihi Olaylar: Geleceğin Kralı XVI. Louis ile Habsburg İmparatoriçesi Maria Theresa'nın kızı Marie Antoinette'in evliliği. Choiseul'un görevden alınması. Maupeou ve Terray'ın bakanlıkları. Kötü hasat nedeniyle artan tahıl fiyatları üzerine hükümet müdahalede bulundu. Ancak bu durum, halkın açlıktan öldüğü bir dönemde kralın tahıl piyasasında spekülasyon yaptığı yönündeki suçlamalara yol açtı.

Tarih: 1770'lerin başı

YAZARIN HAYATI: Küçük bir katedral şehrinde büyüyen JA, kendisiyle yemek pişirme sırlarını paylaşan birçok din adamıyla tanışır. Keman çalmayı öğrenir ve bu alanda yetenekli bir sanatçı haline gelir. Aynı zamanda arkeolojiye de ilgi duymaya başlar.

Tarihi Olaylar: Maupeou ve Terray, XV. Louis'i saltanatı boyunca ilk kez reformlara karşı çıkan güçlerle yüzleşmeye zorladılar. Parlamentoların muhalefeti ortadan kaldırıldıktan sonra (bkz. 1771), Terray, hem vingtième vergisinin hem de Paris'te uygulanan kişi başı vergisinin toplanma şeklini değiştirerek mali sistemde köklü değişiklikler yaptı.

Tarih: 1771

YAZARIN HAYATI: 93 yaşındaki büyük teyzesi Christine Brillat'ın ölümüne tanık olur. Christine Brillat ile çok yakındı ve teyzesinin sakin tavrı ve dini inançsızlığı onu derinden etkiler. Yazar da ilerleyen yıllarda Katolik Kilisesi'ni terk edecektir.

Edebi Bağlam: Dictionnaire de Trévoux'un altıncı ve son baskısıdır. Bu eserin hazırlanmasına 1704 yılında, Maine Dükü'nün desteğiyle Cizvitler başlamıştır.
Goldoni: İyi kalpli, ama inatçı adam.
Crébillon fils: Atina Mektupları.
Mackenzie: Duyguların Adamı.

TARİHİ OLAYLAR: Maupeou tarafından Paris Parlamentosu sürgüne gönderildi ve yerine kral tarafından atanan maaşlı yargıçlardan oluşan altı yeni mahkeme kuruldu. Rüşvetle verilen görevler de kaldırıldı.
Eyalet parlamentoları da benzer şekilde yeniden düzenlendi. Soylular, eyalet soyluları ve Paris burjuvazisi bu duruma şiddetle karşı çıktılar (Ancak Voltaire bunun mantıklı olduğunu düşünüyordu). Daha fazla yargısal ve idari reformlar gerçekleştirildi.
Grétry: Zémir ve Azor (Fontainebleau).

Tarih: 1772/3

YAZARIN HAYATI: Yıllar sonra yazılan "Ma premiere chute" adlı hikayenin bir bölümünden anlaşıldığı üzere, JA'nın ilk aşk deneyimi bu dönemde gerçekleşmiş.

EDEBİ BAĞLAM: 1772 – Susannah Carter: Tutumlu Ev Kadını.
Cazotte: Aşık Şeytan.
Guibert: Genel Taktikler Üzerine Bir İnceleme.
1773: Diderot – Jacques le Fataliste.
Marat: İnsan Üzerine Felsefi Bir Deneme.
Goldsmith: Zafer kazanmak için her yolu deniyor.

TARİHİ OLAYLAR: Boston Çay Partisi (1773).

Tarih: 1774

YAZARIN HAYATI: Dijon'da ikamet ediyor; buradaki üniversitede hukuk eğitimi alıyor. Ayrıca adının önüne soylu sıfatı olan "de" ekliyor.

EDEBİ BAĞLAM: Goethe: Genç Werther'in Üzüntüleri.
Marat: Köleliğin Zincirleri.

TARİHİ OLAYLAR: XV. Louis'in ölümü (10 Mayıs). Torunu XVI. Louis tahta çıktı. Maurepas, hükümette büyük bir nüfuz kazandı. Parlamento üyeleri, "kıtlık anlaşması" efsanesini kullanarak Paris'te gösteriler düzenlediler. Parlamento üyeleri görevden alındı. Turgot, Maliye Bakanı oldu.
Gluck: Paris'te sahnelenen "Iphigénie en Aulide": Paris'te yaşayan bu iki bestecinin hayranları tarafından körüklenen Gluck-Piccinni rekabetinin bir ürünü. Priestley, oksijeni keşfeder.

Tarih: 1775

EDEBİ BAĞLAM: Beaumarchais: Le Barbier de Séville.
Restif de la Bretonne: Yozlaşmış Köylü.
Lavater: Fizyonomi Üzerine Denemeler (1778'e kadar).
Mirabeau (genç): Despotizm Üzerine Deneme.
Johnson: İskoçya'nın Batı Adalarına Yolculuk.

Tarihi Olaylar: 1774 yılındaki kötü hasat, ilkbaharda isyanlara yol açtı. Bu isyanlar öncelikle bölgelerde başladı (BS'nin eğitim gördüğü Dijon da bunlar arasındaydı) ve daha sonra Paris'e de sıçradı. Turgot, ekonomik ve idari reformlar yapmaya çalıştı; ancak bu çabaları güçlü çıkar gruplarının tepkisine neden oldu. Saint-Germain Savaş Bakanı oldu ve orduyu Prusya usullerine göre yeniden düzenlemeye başladı (1777 yılına kadar).

Tarih: 1776

YAZARIN HAYATI: Louise'a olan romantik duyguları… Muhtemelen Dijon Parlamentosu'nda görev yapan bir danışmanın kızıydı. Görünüşe göre bazı yeme bozuklukları vardı ve 18 yaşında onun kollarında hayatını kaybetti.

EDEBİ BAĞLAM: Haller: Bibliotecae Practicae (Tıp bibliyografyası; 1788 yılına kadar).
Klinger: Fırtına ve Heyecan.
Gibbon: Roma İmparatorluğu'nun Çöküşü ve Yıkımı (1788 yılına kadar).
Smith: Ulusların Zenginliği.
Paine: Sağduyu.

TARİHİ OLAYLAR: Amerika'nın Bağımsızlık Bildirgesi.
Turgot'un altı kararnamesi, ayrıcalıklara yönelik bir saldırı olarak görülerek parlamentolar tarafından reddedildi (özellikle de zorunlu iş gücü sisteminin

kaldırılmasıyla ilgili düzenlemeler). Turgot'un görevden alınmasıyla birlikte, Fransa'nın mali işlerinden Necker sorumlu oldu (1781 yılına kadar).
Jenner, aşılamanın prensiplerini keşfeder. Marquis de Jouffroy d'Abbans ise 3 metre uzunluğunda bir buharlı gemi olan Palmipède'yi tasarlar ve bu gemiyi Doubs Nehri'nde başarıyla kullanır.

Tarih: 1777

Yazarın Hayatı: Louis Bernard Guyton de Morveau tarafından verilen kimya derslerini dinler. Dijon'da geçirdiği yıllar boyunca da bilime olan ilgisi devam eder; hukuk eğitiminin yanı sıra tıp alanında da bazı ek çalışmalar yapar.

EDEBİ BAĞLAM: Robertson: Amerika'nın Tarihi.
Sheridan: Skandalların Okulu.

TARİHİ OLAYLAR: Lafayette, Amerikalılarla birlikte savaşmak üzere bir grup Fransız gönüllüyü yönetir. Gluck'un "Armide" adlı eseri (Paris'te sahnelenir). Lavoisier'in yanma konusundaki çalışmaları. Marie Grosholtz (daha sonra Madame Tussaud olarak bilinecektir), ilk balmumu heykelini yaratır (Voltaire'in heykeli).

Tarih: 1778

YAZARIN HAYATI: Derecesini aldı. Belley'de avukatlık yapabilmek için gerekli lisansı almak amacıyla gemiyle Lyon'a gitti.

EDEBİ BAĞLAM: Voltaire ve Rousseau'nun ölümü.
Menon: Sarayın Akşam Yemekleri.

Tarihi Olaylar: Fransa, resmi olarak Kolonicilerin yanında Amerikan Bağımsızlık Savaşı'na katılır. Necker, savaşın finansmanını büyük borçlar alarak sağlar.
Mozart'ın "Paris" Senfonisi. Piccinni: Roland.

Tarih: 1779

EDEBİ BAĞLAM: Restif de la Bretonne: La Vie de mon père.

TARİHİ OLAYLAR: Necker, kraliyet topraklarında köleliğin son kalıntısı olan "mainmorte" uygulamasını kaldırdı. Fransız ve İspanyol birliklerinin Cebelitarık'ı kuşatmaları başarısız oldu (1782 yılına kadar).

Gluck’un “Iphigénie en Tauride” eserinin Paris’teki başarısı.

Tarih: 1780’ler

YAZARIN HAYATI: Bir ilçe avukatı olarak rahat bir hayat sürmektedir. Boş zamanlarını avlanma, atış yapma ve yemek yiyerek değerlendirmektedir. 1770’lerde kurduğu müzisyen grubunu tekrar canlandırarak, istek üzerine konserler vermektedir.

TARİHİ OLAYLAR: Ceza reformları uygulamaya konuldu: Suçlamalarda itiraf elde etmek amacıyla sanıklara işkence yapılması yasaklandı (1780). Aynı şekilde, idam edilmeden önce mahkumların suç ortaklarını açıklamaları için onlara işkence yapılması da yasaklandı (1788). Ayrıca, “lettres de cachet” adı verilen emirlerle ilgili olarak meydana gelen en ciddi kötü uygulamaların önlenmesine yönelik çabalar da oldu (1784).

Tarih: 1780

EDEBİ BAĞLAM: Marat: Ceza Kanunu Tasarısı.

TARİHİ OLAYLAR: Maria Theresa’nın ölümü: 1765’ten itibaren ortak hükümdar olan II. Joseph, Habsburg topraklarının tek hakimi oldu. 1781–1785 yılları arasında bir dizi kapsamlı reform başlattı.
Alsace valisinin aşçısı olan Jean-Joseph Clause, kendi yarattığı “Pâté à la Contades” adlı ürünü satmak için bir dükkan açtı. Böylece Alsace bölgesindeki ilk foie gras üretim merkezi ortaya çıkmış oldu.

Tarih: 1781

YAZARIN HAYATI: Sivil davalara bakan özel yetkilere sahip bir yargıç olan “lieutenant civil du bailliage” unvanını aldı. Ayrıca, soylular dışındaki tüm Fransız vatandaşlarından alınan ve herkes tarafından nefret edilen bir vergiden de muaf oldu.

EDEBİ BAĞLAM: Kant: Saf Aklın Eleştirisi.
Şiller: Haydutlar.
Mercier: Le Tableau de Paris (1788 yılına kadar).
Brissot: Ceza Hukuku Teorisi.

TARİHİ OLAYLAR: Cornwallis, Yorktown'da Fransız-Amerikan kuvvetlerine teslim oldu. Necker, kraliyet hesaplarının nasıl dengelendiğini gösteren bir rapor yayımladı. Aslında kraliyetin borçları aşırı faiz oranlarıyla birlikte oldukça yüksekti.

Tarih: 1782

YAZARIN HAYATI: 20 Ağustos'ta Cisterciyenlerle birlikte unutulmaz bir ziyafetin tadını çıkardı.

EDEBİ BAĞLAM: Laclos: Tehlikeli İlişkiler.
Rousseau: İtiraflar (ve 1789); Yalnız Yürüyen İnsanın Düşünceleri.
Mirabeau (genç): "Des Lettres de Cachet et des prisons d'état".
Le Grand d'Aussy: Fransızların özel hayatlarının hikayesi.

Tarihi Olaylar: Antoine Beauvilliers, Paris'in Richelieu Caddesi'nde "La Grande Taverne de Londres" adlı bir restoran açtı. Bu restoran, elitlerin gidebileceği ilk resmi yeme-içme mekanı oldu. BS dergisi tarafından "şık yemek salonu, kibar ve profesyonel garsonlar, mükemmel bir şarap koleksiyonu ve üstün bir mutfak" nedeniyle övüldü.

Tarih: 1783

EDEBİ BAĞLAM: Stendhal'in Doğuşu.

TARİHİ OLAYLAR: Versay Antlaşması ile Amerikan Bağımsızlık Savaşı sona erdi. Fransa'nın elde ettiği kazanımlar çok sınırlı oldu. Calonne, Mali İşlerden Sorumlu Bakan olarak atandı ve kısa süreliğine de olsa kraliyet hazinelerine olan güveni yeniden tesis etmeyi başardı.
Cavendish, suyun bileşimini belirledi. İlk kez bir sıcak hava balonuyla insanlı uçuş yapıldı (Fransa). David: Horatii'nin Yemini. Toplum portreleri çizen ressam Elisabeth Vigée-Lebrun, Marie Antoinette'in desteğiyle Fransız Kraliyet Akademisi'ne kabul edildi; rakibi Adelaide Labille-Guiard da aynı gün akademiye kabul edildi.

Tarih: 1784

EDEBİ BAĞLAM: Beaumarchais: Figaro'nun Evliliği.
Sade, Les 120 Journées de Sodome adlı eserini 1785 yılına kadar yazmaya devam etti.

Necker: Fransa'nın mali yönetimi üzerine bir inceleme.

Tarihi Olaylar: Paris'in Palais Royal bölgesinde şık bir restoran olan Café de Chartres açılır. Devrimden sonra bu restoran, Napolyon'un yanı sıra BS ve Grimod de La Reynière gibi ünlü gurme kişilerin de sık sık uğradığı lüks bir restorana dönüşür. 1820 yılında Jean Véfour tarafından satın alınan restoranın adı Véfour olarak değiştirilir (daha sonra Grand Véfour adını alır). Günümüze kadar politikacılar, yazarlar ve sanatçılar için favori mekan olmaya devam etmektedir.

Tarih: 1785

TARİHİ OLAYLAR: Elmas kolye skandalı nedeniyle Kraliçe Marie Antoinette toplum nezdinde itibarını kaybetti.

Tarih: 1786

EDEBİ BAĞLAM: Restif de la Bretonne: Les Nuits de Paris (1793 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Vergennes, İngiltere ile serbest ticaret anlaşması müzakereleri yürütüyor.
Mozart: Figaro'nun Düğünü (Beaumarchais'in eserinden uyarlanmıştır.)

Tarih: 1787

YAZARIN HAYATI: 1780'ler, Bugey bölgesi için ciddi bir ekonomik krizin yaşandığı bir dönemdi. Bu kriz, merkezi hükümetin yerel özgürlükleri kısıtlamasıyla daha da şiddetlendi. BS'nin bu yıl Versay'daki saraya yaptığı ilk ziyaretin de bununla bir ilgisi olabilir.

EDEBİ BAĞLAM: Bernardin de Saint-Pierre: Paul et Virginie.
Louvet: Les Amours du chevalier de Faublas (1789 yılına kadar).
Şiller: Don Carlos.
Blake: Çocukluk Şarkıları.
Adams: Amerika Birleşik Devletleri Anayasasının Savunusu.

TARİHİ OLAYLAR: Calonne'un yeni bir arazi vergisi önerisi, yeni toplanan Notables Meclisi tarafından reddedildi. Calonne görevden alındı ve yerine Brienne getirildi. Notables Meclisi dağıtıldı. Paris Parlamentosu, daha fazla kraliyet kredisi vermeyi kabul edene kadar Ağustos'tan Kasım'a kadar Troyes'a sürgün edildi. Hükümet, tüm parlamentolardan gelen protesto ve itirazlarla karşı karşıya kaldı

(Kasım 1785'den Mayıs 1785'e kadar). Hoşgörü Fermanı ile Protestanlara sivil haklar verildi.

Tarih: 1788

YAZARIN HAYATI: Yasal reformlar, Belley'daki mahkemenin konumunu olumsuz etkiledi. Belley Mahkemesi, yeni kurulan Bourg-en-Bresse Mahkemesi'ne karşı birçok dava kaybetti. Belley Mahkemesi'nin üyeleri ve diğer yetkilileri, sürgündeki Dijon Parlamentosu tarafından onaylanana kadar kraliyet fermanlarına uymayı reddettiler.

EDEBİ BAĞLAM: Duc de Saint-Simon'un (1675–1755) anılarının ilk baskısı.

TARİHİ OLAYLAR: Mühürlerin sorumlusu olan Lamoignon, kraliyet fermanlarını hazırladı (8 Mayıs). Bu fermanlarla parlamentolar askıya alındı ve yerlerine 47 yeni mahkeme kuruldu. Dauphiné'nin başkenti Grenoble'da isyanlar çıktı (7 Haziran); diğer bölgelerde ise daha az şiddetli ve daha az başarılı direnişler oldu. Dijon'da protesto eden üyeler, "lettres de cachet" adlı emirlerle kırsal bölgelere sürgün edildi. Brienne istifa etti. XVI. Louis, 1614'ten beri ilk kez Genel Meclis'i toplamak zorunda kaldı (2 Ağustos). Necker tekrar göreve geldi. Parlamentolar yeniden faaliyete geçirildi (Eylül).

Tarih: 1789

YAZARIN HAYATI: Genel Meclis seçimleri.
Ayrıca, nefret edilen "lettres de cachet" uygulamalarına karşı koruma talep edecek ve Belley Mahkemesi'nin egemenliğinin yeniden sağlanmasını isteyeceklerdi. Birçok konuda anlaşamayan bu üç grup (bir noktada Üçüncü Sınıf, piskoposun sarayını yakmakla tehdit etti), kendi bölgelerinin özerkliğini geri kazanmaya kararlıydı. BS, Nisan ayında Versailles'a vardı. Genel Meclis'in açılış töreninde oradaydı; ancak Üçüncü Sınıf'ın giysilerini giymek zorunda kaldığı için rahatsız oldu. Tenis Sahası Yemini'nin edildiği sırada ise orada değildi.

EDEBİ BAĞLAM: Lavoisier: Temel Kimya İlkeleri.
Madam de Staël: Rousseau Üzerine Mektuplar.
Marat, radikal bir gazete olan L'Ami du Peuple'ü yayımlamaya başladı (1792 yılına kadar).
Siéyés: Üçüncü Sınıf nedir?
Desmoulins: Özgür Fransa.

TARİHİ OLAYLAR: Ocak ayında Rennes'te isyanlar çıktı. 1788'deki berbat hasatın ardından ilkbaharda tüm Fransa'da ekmek isyanları yaşandı. Açlık sorununu çözmek amacıyla bir anlaşma yapıldığına dair iddialar tekrar gündeme geldi. Nisan ayında, maaşları düşürmeyi planladığı düşünülen bir işverene karşı Faubourg Saint-Antoine bölgesinde kanlı isyanlar oldu; 300 kişi öldü ve 1000'den fazla kişi yaralandı. Seçimlere öncülük etmek amacıyla, tüm sınıflardan kendi şikayetlerini birer belge halinde sunmaları istendi.

Büyük Korku (Ağustos ortasına kadar): Bastille'nin düşüşüyle ilgili haberler, tüm bölgelerde karışıklığa neden oldu. Yabancı askerlerin Üçüncü Sınıf'ı yok etmek için bölgeye getirildiği yönündeki söylentiler de durumu daha da kötüleştirdi. Kaleler ve manastırlar yağmalandı (1782 yılında BS'nin müzikal bir etkinlik düzenlediği Saint-Sulpice Manastırı da bunlar arasındaydı). Kırsal bölgelerdeki karışıklıkları bastırmak amacıyla feodal hak ve ayrıcalıkları kaldıran kararlar Meclis tarafından hızla kabul edildi (4–11 Ağustos). Meclis, Haklar Bildirgesi'ni yayınladı (26 Ağustos).

Kasım, Aralık ayları: Ulusal borçları ödemek için kilise arazilerinin laikleştirilmesi; "assignat" adlı kağıt paraların basılması – Bu uygulama iki yıl boyunca başarılı oldu. Fransa, 83 idari bölgeye ayrıldı.

Tarih: 1790

YAZARIN HAYATI: BS'nin babasının ölümü üzerine, o da aile mirasını ve Vieu'daki malikâneyi devraldı. Sürekli olarak yerel sorunlarla ilgili girişimlerde bulundu. Meclis'te, Fransız hukuku ve toplumunun yeniden düzenlenmesiyle ilgili önemli tartışmalara katkıda bulundu. İngiliz tarzı jüri sistemlerinin getirilmesine karşı çıktı. Kamu davalarına karşı çıktığı zamanlarda ise ilk kez Robespierre ile çatıştı. Ekim ayında Belley Ulusal Muhafızları'nın onursal albayı olarak seçildi. Güçlü bir yapıya ve etkileyici bir ses tonuna sahip olan bu kişi, Kasım ayında, Meclis üyelerinden biriyle yapılan düello sonrasında Castries Dükü'nün evinin yağmalanmasını engellemek için gönderilen 12 kişilik heyetin üyelerinden biriydi.

EDEBİ BAĞLAM: Burke: Fransa Devrimi Üzerine Düşünceler.

Hébert, aşırı radikal görüşlü Le Père Duchesne adlı gazeteyi yayımlamıştır (1794 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Bu yıl boyunca Meclis, yeni bir anayasa hazırlamakla meşgul oldu. Dinî kurumlar bastırıldı (Şubat); din adamlarının sivil statüsüyle ilgili düzenlemeler ise özellikle Mart 1791'de Vatikan tarafından kınandığında

büyük direnişle karşılaştı. Bastille Günü'nü kutlamak için etkinlikler düzenlendi (Temmuz). Nancy'de isyan çıktı (Ağustos). Necker istifa etti (Eylül).

Tarih: 1791

YAZARIN HAYATI: BS, bölgesel din okulunun ve Ain Piskoposunun merkezinin Belley'de kalmasını sağlayarak küçük bir zafer kazanır. 31 Mayıs'ta idam cezası konusunda düzenlenen önemli bir tartışmada konuşma yapar (BS idam cezasını destekler; ironik bir şekilde Robespierre ise buna karşıdır).

Anayasal monarşist olan bu kişi, kralın kaçma girişiminin ardından Meclis'in krala karşı herhangi bir işlem yapmamaya karar vermesini şiddetle destekledi. Belley halkına "Önemli olan şu ki, yeni bir devrimin başlangıcında değiliz; eski devrimi tamamlama sürecindeyiz," dedi. 23 Temmuz'da olağanüstü halin ilan edilmesini ve Champs de Mars olaylarının sorumlularının cezalandırılmasını destekledi; bu durum yine Robespierre'in öfkesine neden oldu. Eylül ayında, krala Anayasal Yasa'yı sunan 60 milletvekilinden biri oldu. 30 Eylül'de Meclis dağıtıldı ve o eve döndü. Belley'nin sivil mahkemesinin başkanı oldu. Daha sonra Bourg'daki sivil mahkemede yargıç olarak görev yaptı ve yeni ulusal temyiz mahkemesinde yedek yargıç oldu. Avlanma, içki içme, yemek yeme ve flört etme gibi eski alışkanlıklarına geri döndü.

EDEBİ BAĞLAM: Paine: İnsan Hakları (ve 1792)
Boswell: Samuel Johnson'ın Hayatı.
De Sade: Justine veya Erdemin Felaketleri.
Brissot: Kuzey Amerika'daki Amerika Birleşik Devletleri'ne Yeni Bir Seyahat.
Franklin: Benjamin Franklin'in Özel Hayatına Dair Anılar.
Olympe de Gouges: Kadın ve Vatandaşın Hakları Bildirgesi.
Madam Dacier: Antiquitates Culinariae.

TARİHİ OLAYLAR: Mirabeau, muhtemel göçmenlere yönelik alınan "vahşi" önlemleri kınıyor; bir polis devletinin doğmasından endişe ediyor (Şubat). Mirabeau'nun ölümü (Nisan).

Yeni Yasama Meclisi toplandı (Ekim ayında). Devrimci kağıt para olan assignat'ların neden olduğu enflasyon vardı. Brissot'un öncülüğündeki Brissotistler veya Girondistler, Avusturya'ya karşı savaş açılması için çaba gösterdiler. Böylece sol kanadın çıkarları doğrultusunda halkın desteğini kazanmayı umuyorlardı.

Condé Prensi'nin eski aşçısı olan Mêot, bir restoran açtı. Bu restoran kısa sürede Beauvilliers'in restoranıyla rekabet eder hale geldi. Son derece lüks olan bu

restoranda, müşterilerin her türlü ihtiyacını karşılayacak kızlar da bulunuyordu. Ayrıca, bir söylentiye göre, müşterilerin şampanya eşliğinde rahatlayabilecekleri gümüş bir banyo da vardı. Bu restoran, Danton ve Desmoulins gibi devrimciler tarafından çok beğeniliyordu. 1791 Anayasası'nın büyük ölçüde Mêot'un restoranında hazırlandığı söylenir.

Tarih: 1792

YAZARIN HAYATI: Fransa'ya karşı kurulan koalisyona karşı savaşı destekliyor. Annesi, Belley kasabasındaki tüm aile mal varlığını ona bırakıyor. Ağustos ayında, Danton'un yargıçların seçimle göreve gelmesini zorunlu kılması üzerine işini kaybediyor. Aralık ayında Belley'nin belediye başkanı olarak seçiliyor.

EDEBİ BAĞLAM: Chénier: Châteauvieux Alayı'ndaki isyancı İsviçreliler üzerine.
Marat, "Journal de la République Française" adlı gazeteyi yayımlamaya başladı.
Wollstonecraft: Kadınların Haklarının Savunusu.
Genç: Fransa'da Seyahatler.

TARİHİ OLAYLAR: Girondistler bir hükümet kurdu (Mart); Avusturya'ya (Nisan) ve Prusya'ya (Temmuz) savaş ilan edildi. Fransa'nın ordusu yetersiz şekilde hazırlanmıştı; bu yüzden Fransa askeri açıdan büyük felaketlerle karşı karşıya kaldı. Assignat para biriminin değer kaybetmesi gıda krizine, tahıl isyanlarına ve fiyat kontrolü taleplerine yol açtı.
Eyaletlerdeki karşı-devrimci faaliyetler – özellikle Marsilya ve Provence'da – yerel Jakobenler tarafından bastırıldı. Girondistler, sarayın ve soyluların komplolarını kınayarak, Paris'teki Devrimi savunmak için eyaletlerdeki Ulusal Muhafızları harekete geçirdiler. XVI. Louis, Haziran ayında Girondist bakan Roland'ı görevden aldı. 20 Haziran'da Paris'te halk gösterileri yapıldı; bu sırada kraliyet dairelerine tekrar girildi. Paris belediye yönetimi artık devrimcilerin kontrolü altındaydı. 25 Temmuz'da bu yerel yönetim birimleri kalıcı hale getirildi. Yasama Meclisi olağanüstü yetkiler aldı. Müttefiklerin generali olan Brunswick Dükü, Fransız kraliyet ailesine zarar verilirse Parislilere şiddetli misilleme yapılacağını söyledi. Robespierre, 29 Temmuz'da Jakoben Kulübü'ndeki konuşmasında, evrensel oy hakkına dayalı yeni bir Ulusal Meclis seçiminin amacını açıkladı.
Radikal grupların liderleri, 9 Ağustos'ta ayrı bir devrimci komün kurarlar. 10 Ağustos'ta Fédérés, Tuileries Sarayı'na saldırır; bu saldırı bir katliama dönüşür. 13 Ağustos'ta XVI. Louis ve ailesi Tuileries'de tutuklanır. Girondistler, demokratik bir Ulusal Meclis toplamak ve Danton'un Adalet Bakanlığına gelmesine izin vermek

zorunda kalırlar. Lafayette 19 Ağustos'ta ülkeyi terk eder. Verdun, Prusya ordusuna teslim olur; Paris'teki panik nedeniyle kalabalık hapishanelere baskın düzenleyerek mahkumları öldürür (2–10 Eylül).
Ulusal Meclis'in ilk toplantısı yapıldı (şu an seçimlerde oy kullanma hakkına sahip olanların sadece %7,5'i oy kullandı). Bu toplantıda monarşi kaldırıldı (22 Eylül). Eyaletlerde büyük destek alan Girondistler hâlâ önemli bir nüfuza sahipti. Paris'ten gelen Jakoben temsilcileri, Robespierre'in liderliğinde, kralın yargılanmasını talep ettiler. Avusturya ile olan yazışmaların bulunması üzerine kralın yargılanması kaçınılmaz oldu; yargılama 10 ve 11 Aralık'ta gerçekleşti.

Tarih: 1793

YAZARIN HAYATI: Bu dönemde BS, Girondistlerle ittifak kurmuş ve Belley'de "Özgürlük ve Eşitlik Dostları Derneği" 的 başkanlığını yapmaktadır. BS'nin belediye başkanlığı sırasında yaptığı konuşmalarda özgürlüğün önemi vurgulanmış, ancak eşitliğin sadece servet açısından değerlendirilemeyeceği belirtilmiştir. Kralın yargılanması konusunda farklı görüşlere sahiptirler (BS'nin görüşleri bilinmemektedir). Ancak hepsi, Parisli isyancıların gücünü dengelemek amacıyla sınırlı bir federalizmi desteklemektedirler. Lyon, Marsilya ve Bordeaux'da Girondistlerin iktidardan düşmesine karşı yapılan hareketleri destekleyen konuşmalar yapılmıştır; bu konuşmaları BS'nin kuzeni de yapmıştır. Ancak Ulusal Konvansiyon'un Lyon'daki federalist isyanlarını bastırmak için asker toplama emrini vermesi üzerine BS, bu emre uymuştur. Ayrıca, Sardinya birliklerinin tehdidi altındaki Chambéry'ye yardım etmek için gönüllülerden oluşan bir grupla birlikte hareket etmiştir (Ağustos ayında). Ancak bu vatanseverlik gösterisinden etkilenmeyen yerel halk…Kafe sahibi Antoine Bonnet'in öncülük ettiği Jakobenler, onun görevden alınması için başarılı bir kampanya yürüttüler (13 Ekim). BS ise karşı koymaya çalıştı; bu sayede zaman kazandı, geçici olarak belediye başkanlığı görevine geri döndü. Ancak, Ulusal Konvansiyon'un temsilcilerinin kendisiyle ilgili soruşturma yapmak üzere Belley'ye gönderildiğini öğrenince hızla kasabadan ayrıldı (10/11 Aralık). Onun yokluğunda, o bir federalist ve hain olarak nitelendirildi. Eşyaları ve belgeleri ise müsadere edildi.

EDEBİ BAĞLAM: Paine: Akıl Çağı (ve 1794).
Kant: Akılın Sınırları İçinde Din.
Desmoulins (editör): Le Vieux Cordelier (1794 yılına kadar).

Mirabeau (genç): Sophie'ye Mektuplar.

TARİHİ OLAYLAR: XVI. Louis, vatan hainliğinden suçlu bulunduğu için, Ulusal Meclis'te idam cezası konusunda oylama yapıldı ve bu karar az bir farkla kabul edildi. İdam cezası 21 Ocak'ta uygulandı.

Fransa, Şubat ayında Büyük Britanya ve Hollanda'ya, Mart ayında ise İspanya'ya savaş ilan eder. Enflasyon nedeniyle Paris'te Roux ve Varlet liderliğinde isyanlar çıkar (Şubat–Mart). Vendée bölgesinde de isyanlar meydana gelir. Devrimci adaleti düzenlemek amacıyla Devrim Mahkemeleri kurulur; suçüstü yakalanan tüm suçluların derhal idam edilmesine karar verilir (bu uygulama, önceki uygulamalardan daha fazla kurbanın olmasına neden olur). Her köyde "Gözetim Komiteleri" oluşturulur (Mart). Girondist general Dumouriez, Hollanda'da yenilgiye uğrar ve Avusturyalılara sığınır. Kamu Güvenliği Komitesi kurulur; Danton ve Barère gibi kişiler, Meclis'teki çatışan gruplar arasında arabuluculuk yapmaya çalışırlar (Nisan).

2 Haziran'da, muhtemelen Montagne tarafından kışkırtılan büyük bir kalabalık, Ulusal Meclis'i kuşattı. Bu olay sonucunda birçok Girondin tutuklandı. Birçok ılımlı üye Paris'i terk etti; böylece Jakobenler iktidarı ele geçirdi. 1793 Anayasası oylanmasına rağmen, ülke savaş halinde olduğu için hiçbir zaman yürürlüğe konulmadı. Temmuz ayında Robespierre'in de aralarında bulunduğu yeni Kamu Güvenliği Komitesi yeniden seçildi.

Girondist ordusu Marsilya'da kuruldu; ancak şehir Ağustos ayında Cumhuriyet ordularının eline geçti. Ulusal Meclis, genel seferberlik ilan etti; 18 ile 25 yaş arasındaki erkeklerin askere alınması kararlaştırıldı. Toulon'daki Kralcı isyancılar şehri İngilizlere teslim ettiler (Ağustos). Sardinya kuvvetleri isyancılara destek olmak için Fransa'ya girdi; ancak Eylül ayında püskürtüldüler. Ulusal Meclis, baskılar sonucunda "Terörün devam etmesi gerektiğini" ilan etti. Devrimci ordular kuruldu, "Şüpheliler Yasası" kabul edildi ve ücretler ile fiyatlar kontrol altına alındı (Eylül). Devrimci takvimde ayların isimleri değiştirildi, on günlük hafta uygulamaya konuldu ve yılın başlangıcı 22 Eylül 1792 olarak belirlendi.

Metrik sistemin kabulü. Lyon, Cumhuriyetçilerin eline geçti ve isyan acımasızca bastırıldı (Ekim). Marie Antoinette idam edildi. Brissot ve 30 Girondist de idam edildi (Ekim); Roland, Condorcet ve Pétion gibi diğerleri ise intihar etti. Kadınların siyasi toplulukları yasaklandı. Hükümet, Kamu Güvenliği Komitesi tarafından yönetiliyordu. Robespierre, Collot d'Herbois, Barère ve Saint-Just bu komitenin en önde gelen üyeleriydiler. Jacques Hébert ve diğer Parisli aşırılık

yanlıları tarafından Hristiyanlığın ortadan kaldırılması için çabalar yapıldı. Yılın sonuna gelindiğinde Vendée isyanı bastırıldı; ancak bölge 1796 yılına kadar iç savaş durumunda kaldı. Toulon, genç Bonaparte tarafından Cumhuriyet için geri alındı (Aralık). 4 Aralık'ta çıkarılan yasa ile Kamu Güvenliği Komitesi, eyaletleri doğrudan kontrol altına aldı; her bölgeye ulusal temsilciler atanarak her on günde bir hükümete rapor verilmeleri sağlandı. David'in "Marat'ın Ölümü" adlı eseri.

Tarih: 1794

YAZARIN HAYATI: BS, İsviçre'ye geçti ve Lozan'a vardı. Orada, göçmen bir arkadaşı olan Jean-Antoine de Rostaing ile buluşmayı planlamıştı. Daha sonra Moudon'da annesinin büyükanne ve büyükbabasıyla zaman geçirdi. Amerika Birleşik Devletleri'ne gitmeye karar verdiklerinde, ikili Almanya üzerinden Hollanda'ya gittiler ve 12 Temmuz'da Rotterdam'dan yola çıktılar. 30 Eylül'de New York'a vardılar. BS, Fransızca öğreterek geçimini sağladı; kendisine "Professeur" diyordu ve bu unvanı hayatının sonuna kadar kullanmaya devam etti. Ayrıca, şehrin tek tiyatrosunda baş kemancı olarak da görev yaptı. Bu tiyatro, John Street'te bulunan oldukça harap bir binaydı.

EDEBİ BAĞLAM: Mme Merigot: La Cuisinière Républicaine.
Restif de la Bretonne: Monsieur Nicolas (1797 yılına kadar).
Bayan Radcliffe: Udolpho'nun Sırları.
Coleridge ve Southey: Robespierre'in Düşüşü.

Tarihi Olaylar: Robespierre, hem soldaki hem de sağdaki düşmanlarını ortadan kaldırdı. Mart ayında Hébert ve taraftarlarını giyotinle idam ettirdi. Nisan ayında ise Terör politikalarının hafifletilmesi için çaba gösteren Danton, Desmoulins ve diğerlerini idam ettirdi. Yeni rejimi tanıtmak amacıyla çeşitli törenler düzenlendi; örneğin "Yüce Varlık Bayramı" (Haziran) ve 10 Ağustos Devrimi'nin yıldönümü gibi.
"Termidor Reaksiyonu": Paris'te "Beyaz Terör" başladı. Sözde "jeunesse dorée" adlı gruplar, Jakobenlere karşı intikam saldırıları düzenledi. Jakoben Kulübü kapatıldı (Kasım). Terör, özellikle Lyon ve güney bölgelerine de yayıldı. Orada, Compagnies de Jéhu adlı gruplar tarafından yapılan katliamlar 1795'in ortalarına kadar devam etti. Fiyat kontrolleri kaldırıldı (Aralık).

Tarih: 1795

YAZARIN HAYATI: New York’ta hem yemeğin hem de erkeklerle kadınlarla bir arada olmanın keyfini çıkarır. Sonbaharda ise Boston’a gider; çünkü o dönemde Boston’da sarı humma salgını nedeniyle tiyatrolar kapatılmıştır. Yolda, Connecticut’taki Hartford yakınlarında yabani hindiler avlar. Fransa’daki ailesi, onun mülklerinin ve eşyalarının satılmasını engellemek için elinden geleni yapar. Annesi ise Ekim ayında onun Bourg-en-Bresse’daki göçmenler listesinden çıkarılmasını sağlar. Jakobenlerin iktidardan düşmesiyle birlikte eve dönmesi mümkün hale gelir ve Kasım ayında bunun için yetkililere başvurur.

EDEBİ BAĞLAM: Condorcet (ö. 1794): İnsan Zekasının Gelişiminin Tarihsel Bir Özeti.
Chamfort (ö. 1794): Atasözleri ve düşünceler, karakterler ve anekdotlar.
Sade: Aline ve Valcour; “Boudoir’da Felsefe”.
Goethe: Wilhelm Meister’in Çıraklığı.

TARİHİ OLAYLAR: Bu yıl Prusya, Hollanda ve İspanya barış yaptılar; Avusturya ve Büyük Britanya ise Birinci Koalisyon Savaşı’nı sürdürüyorlar.
Jaunaye Antlaşması sayesinde Vendée bölgesindeki monarşist isyanları geçici olarak sona erdirildi (Ocak). 12 Germinal günü (1 Nisan): Halk gösterilerinde “Ekmek ve 1793 Anayasası” talep edildi; Collot d’Herbois, Billaud-Varenne ve Barère gibi önemli teröristler tutuklanıp sınır dışı edildi. 1 Prairial günü (20–23 Mayıs): Paris’teki isyanlar Ulusal Muhafızlar tarafından bastırıldı. Kamu Güvenliği Komitesi’nin diktatörlüğü sona erdi; eyaletlerdeki devrimci komiteler ortadan kaldırıldı; Paris Komünü dağıtıldı. Genç kral Louis XVII, Temple hapishanesinde hayatını kaybetti (Haziran). Brittany’daki Quiberon’da sürgündekilerin ordusu yenildi (Temmuz).
Paris’teki salonların yeniden ortaya çıkışı; özellikle de Mme Récamier, Josephine de Beauharnais, Mme Tallien ve entelektüel çevreler için önemli olan Mme de Staël’in salonları. “Incroyables” ve “Merveilleuses” adlı grupların abartılı moda anlayışları.

Tarih: 1796

YAZARIN HAYATI: Fransız hükümeti, BS’nin gönderdiği birçok mektuba hiç yanıt vermedi. İlkbaharda New York’a geri dönen BS, bir sevgili edindi; ancak parası hızla tükeniyordu. Ulaşım masraflarını karşılamak için Fransız Konsolosu’ndan borç aldı. Daha sonra Philadelphia’ya, oradan da Fransa’ya gitti (Haziran). Paris

üzerinden Belley'ye döndü (Eylül). Orada, sürgünler listesinden adının çıkarılması için çaba gösterdi.

EDEBİ BAĞLAM: Lewis: The Monk.

TARİHİ OLAYLAR: Napolyon, Mart ayında İtalya'daki ordunun komutanı oldu. Nisan ayında Sardinya ordusunu yendi. Sardinya barış talebinde bulundu ve Savoy ile Nice'i Fransa'ya kaptırdı.
David: Sabine Kadınlarının Müdahalesi (1799'a Kadar)

Tarih: 1797

Yazarın hayatı: Şubat ayında BS, Yargıtay'daki yargıçlık görevine geri döndü. Aynı zamanda, Machuraz'daki en sevdiği bağ dışındaki tüm mal varlığına da kavuştu; bu bağ, inatçı bir köylüye satılmıştı. Paris'te yaşıyordu. 19 Fructidor darbesinden sonra işini kaybetti. Ancak General Augereau'nun Ren ve Moselle Ordusu'nda Genelkurmay Sekreteri olarak iş buldu. Ancak bu görevi pek hoşuna gitmedi.

EDEBİ BAĞLAM: Chateaubriand: Devrimler Üzerine Deneme.
Sade: Yeni Justine; Juliette.
Schelling: Doğa Felsefesi Üzerine Düşünceler.

TARİHİ OLAYLAR: Ocak ayında Napolyon, Rivoli'de Avusturya ordusuna ağır bir yenilgi tattırır. Şubat ayında Mantova düşer. Napolyon, Papalık Devletleri'ne saldırır; Papa, Bologna, Ferrara ve Ancona'yı Fransa'ya bırakır. Mart ayında Viyana'ya doğru ilerlenir. Nisan ayında Avusturyalılar barış teklif ederler. Ekim ayında imzalanan Campo Formio Antlaşması ile Avusturya, Fransa'nın yaptığı toprak ilhaklarını kabul eder; Kuzey İtalya, Fransız Cumhuriyetleri haline getirilir. Fransızlar tarafından işgal edilen Venedik ise Avusturya'ya devredilir.
Anayasal monarşistler, Nisan ayındaki Fransız seçimlerinde çoğunluğu kazandılar. 4 Eylül'de gerçekleşen darbenin ardından Paris askeri işgal altına alındı ve bu sayede üç cumhuriyetçi yönetici, monarşist meslektaşlarını görevden alabildi. Ardından her zamanki gibi temizlik hareketleri ve baskıcı önlemler alındı. Göçmenlere karşı olan yasalar tekrar yürürlüğe kondu.

Tarih: 1798

YAZARIN HAYATI: Ocak ayında Bourg'daki Ceza Mahkemesi'nin başkanı olarak yeni bir göreve başladı. Burada görülen davalarda çoğunlukla hem Jakoben hem

de monarşist teröristler yargılanmaktadır.

EDEBİ BAĞLAM: Schiller: Wallenstein.
Wordsworth ve Coleridge: Lirik Baladlar.
Coleridge: Vazgeçiş (Daha sonra “Fransa: Bir Övgü” adıyla yayımlandı.)
Amelia Simmons: Amerikan Mutfağı.

Tarihi Olaylar: Fransız birlikleri Roma’ya girdi; Papa kovuldu ve Roma Cumhuriyeti kuruldu (Şubat). İsviçre işgal edildi; Helvetik Cumhuriyeti kuruldu. Cenevre Fransa tarafından ilhak edildi (Nisan). Napolyon Mısır seferine çıktı (Mayıs); Piramitler Muharebesi’nde Memlük kuvvetlerini yendi (Temmuz). Fransız filosu, Aboukir Körfezi’nde Nelson tarafından yok edildi (Ağustos).

TARİH: 1799

YAZARIN HAYATI: 18 Brumaire darbesine tanık oldu ve bu darbeyi açıkça onayladı. On gün sonra Versailles’daki yargıçlar Napolyon’a tebrik mesajı gönderdiler.

EDEBİ BAĞLAM: Balzac’ın Doğuşu.

Tarihi Olaylar: İkinci Koalisyon Savaşı: Rusya, Türkiye ve daha sonra Avusturya, Portekiz ve Napoli, Fransa’ya karşı Büyük Britanya’nın yanında yer aldılar. İttifak kuvvetlerinin başlangıçtaki başarıları (Mart–Temmuz), işgal korkusuna yol açtı; ancak Eylül ayında Masséna’nın İsviçre’de Rus ordusunu yenmesiyle bu korku bir ölçüde hafifledi. Siéyés, Mayıs ayında Yönetim Kurulu’na girdi ve iki meslektaşını görevden aldı (30 Prairial günü: 18 Haziran). Daha sonra Napolyon ile ittifak kurarak cumhuriyetçilerin egemen olduğu yasama meclislerine karşı mücadele etti. 18 Brumaire darbesi (9–10 Kasım): Jakoben teröristlerinin komplolarıyla ilgili söylentilerin yayılmasıyla ortaya çıkan korku ortamında Napolyon’un askerleri, Château de Saint-Cloud’da toplanan Beş Yüzler Meclisi üyelerini oradan kovdular. Sekizinci yıl anayasası kabul edildi. Üç kişilik Birinci Konsül olarak Napolyon, fiilen kendini diktatör ilan etti (Aralık). Yönetim yapısının merkezinde yeni kurulan Devlet Konseyi yer alıyordu.

Tarih: 1800

YAZARIN HAYATI: Yeni yasal düzenlemelerle savcılık görevi kaldırıldı. Brillat, Temyiz Mahkemesi’ne yeniden atanmak için başvurdu ve başarılı oldu (Nisan ayında). Bu sefer yargıçlara sınırsız süreyle görev yapma hakkı verildi.

Brillat, Paris'te bir ev kiraladı ve haftada sadece üç gün mahkemede bulunması gerektiğinden, başkentteki birçok restorandan yemek yeme fırsatı buldu.

EDEBİ BAĞLAM: Sade: Aşkın Suçları.
Madam de Stael: Edebiyat Üzerine.

TARİXİ OLAYLAR: 28 pluviôse (17 Şubat) VIII. yıl yasası, yerel yönetimleri kontrol etmek için valilik sistemini kurar. Kraliyetçi Batı'nın barıştırılması. Marengo Muharebesi (Haziran). Fransız zaferi yine Avusturya işgali korkusunu ortadan kaldırır. Avusturyalılar Hohenlinden'de (Aralık) bozguna uğradı. Cadoudal liderliğindeki kraliyetçiler, Napolyon'u operaya giderken havaya uçurmaya çalışır (24 Aralık). Bank of France kuruldu. David'in Madame Récamier'in portresi. Tavuk Marengo, Napolyon'un İsviçreli şefi tarafından Marengo'daki zaferini anmak için yapıldığı iddia edilir.

TARIH: 1801

YAZARIN HAYATI: Mahkeme oturumları için Paris'te ve çekim sezonu için sonbaharda iki ay boyunca Vieu'daki mülkünde (iki evlenmemiş kız kardeşinin yaşadığı yer). Neredeyse istisnasız, bu BS'nin hayatının geri kalanında da böyle devam ediyor. Kamu hayatının birçok alanında – kamu hizmeti, yollar, ticaret ve sanayi, tarım, hukuk, ordu ve finans – iyileştirmeler öneren Vues et projets d'économie politique adlı eserini yayımlar.

EDEBİ BAĞLAM: Joseph Berchoux'un La Gastronomie ou l'homme des champs à table adlı şiirinde gastronomi kelimesinin ilk belgelenmiş kullanımı yer almaktadır.
Anthelme Richerand (BS'nin vaftiz oğlu): Fizyoloji unsurları.

TARİXİ OLAYLAR: Lunéville Antlaşması: Avusturya, Fransa ile barış yapar (Şubat), onun fetihlerini tanır. Mısır'daki Fransız ordusu teslim olur (Ağustos). Jacquard mekanik tezgahı icat eder. Alman kimyager Franz Karl Achard, Silezya'nın Konary kentinde ilk şeker pancarı rafinerisini açtı.

TARIH: 1802

YAZARIN YAŞAMI: Yargılama Mahkemesi, planlanan Medeniye Kanunu hakkında istişarelerde yer almaktadır. Merakla, BS Amiens Barışı'nı kutlamak için Notre Dame Katedrali'nde düzenlenen bir ayine katılır; Napolyon ve diğer konsolosları da burada bulunur (18 Nisan). Uzun yıllardır ilk kez ayinlere gitmiştir.

EDEBİ BAĞLAM: Cabanis: İnsanın Fiziksel ve Manevi Yönleri Arasındaki İlişkiler.
Chateaubriand: Hristiyanlığın Dehası.
Madam de Genlis: Mademoiselle de Clermont.
Madam de Stael: Delphine.
Florian: Masallar.
Hugo ve Dumas père'in doğumu.

Tarihi Olaylar: Mart ayında Napolyon, Fransa lehine olacak şartlarla Büyük Britanya ile Amiens Barış Antlaşması'nı imzalar. Nisan ayında Roma Katolik Kilisesi ile bir anlaşma yapıldığı duyurulur. Yaklaşık 1000 sürgün dışındaki herkes için af ilan edilir (Nisan). Mayıs ayında halk oylamasıyla Napolyon'un ömür boyu Birinci Konsül olarak seçildiği kesinleşir. Yeni eğitim sistemiyle ilgili kararlar alınır ve 30 lise kurulur (Mayıs). "Onur Lejyonu" kurulur. 1794'ten beri yasaklanmış olan kölelik, kolonilerde tekrar uygulamaya konulur. Akdeniz kıyısında La Grande Corniche projesine başlanır. Napolyon'un yönetimi sırasında 20.000 mil imparatorluk yolu ve 12.000 mil bölgesel yol inşa edilir; bunlar arasında Simplon ve Mont Cenis dağ geçitleri de bulunmaktadır.

Tarih: 1803

YAZARIN HAYATI: "Kollarının şekli", Vieu'daki köy kilisesindeki sırasına oyulmuş durumda.

EDEBİ BAĞLAM: Grimod de La Reynière: L'Almanach des gourmands (1813 yılına kadar).
Goethe: Doğal Kız.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa, Louisiana'yı Amerika Birleşik Devletleri'ne satar. Fransa ve Büyük Britanya arasındaki savaş yeniden başlar.

Tarih: 1804

YAZARIN HAYATI: Kuzeninin eşi olan, toplumun güzeli Juliette Récamier'in, General Moreau ve diğer monarşist komplocuların yargılanmasına katılmasını sağlayarak Napolyon'un hoşnutsuzluğunu üzerine çeker. Bunun sonucunda Récamier ailesinin sık sık misafiri olur; Récamier ailesi de ona cömertçe ev sahipliği yapar. Juliette Récamier'e karşı derin bir sevgi besler. Yargıç arkadaşlarıyla birlikte 14 Temmuz'da Légion d'honneur nişanını alır. Vieu'daki kırsal evinde bir balo düzenler. Napolyon'un imparator ilan edilmesiyle birlikte

Tribunal de cassation adı Cour de cassation olarak değişir ve BS de bu kurumun üyesi olur.

EDEBİ BAĞLAM: Schiller: Wilhelm Tell.

Tarihi Olaylar: Napolyon'u öldürmeye yönelik ikinci komplo. Medeni Kanun yürürlüğe girdi (Mart); sonraki yedi yıl içinde Medeni Usul, Ceza Usulü, Ticaret ve Ceza Kanunları da yürürlüğe konuldu. Yabancı ülkelerde hizmet veren bir kişi olarak Enghien Dükü idam edildi (Mart). İmparatorluk ilan edildi (Mayıs). Fransız kuvvetleri İngiltere'ye saldırı için Boulogne'da toplandı; ancak bu saldırı gerçekleşmedi. Napolyon, Notre Dame'da kendini kral ilan etti; törene Papa da katıldı (2 Aralık).

Hikayeye göre, Dük de Tallyrand, o zamanlar zaten yetenekli bir pastacı olan genç Antonin Carême'e, yılın her günü için mevsimsel malzemeler kullanarak farklı menüler hazırlama görevini verdi. Bu görevi başarıyla yerine getiren Antonin Carême, dükün mutfağında eğitim aldı ve daha sonra bir mutfak ustası haline geldi. Aynı zamanda "haute cuisine" akımının öncülerinden biri oldu. Napolyon da onu özel görevler için yanına alırdı.

Bu dönemde Paris'teki Café Hardy, "déjeuner à la fourchette" adlı yemeği icat etti. David, Napolyon'un saray ressamı olarak atandı. Beethoven'ın "Eroica" Senfonisi de bu dönemde bestelendi.

Tarih: 1805

YAZARIN HAYATI: Kış aylarında Paris'te bulunan BS, Sanayinin Teşviki Derneği ile arkeoloji alanındaki Académie Celtique adlı derneğin aktif üyesidir. Keman çalmaya devam etmektedir (elinde bir Stradivarius kemanı vardır); ayrıca bir de ayin müziği bestelemiştir.

EDEBİ BAĞLAM: Chateaubriand: René.

Wordsworth, "The Prelude"un ilk versiyonunu tamamladı.

TARİHİ OLAYLAR: Mayıs ayında Napolyon, İtalya'nın kralı oldu. Temmuz ayında Üçüncü İttifak kuruldu. Ekim ayında Ulm'da, Aralık ayında ise Austerlitz'de Fransızlar zaferler elde etti. 21 Ekim'de Nelson, Trafalgar Savaşı'nda Fransız-İspanyol filosunu yendi.

Prud'hon tarafından yapılan Josephine de Beauharnais'in portresi. Amerikalı mucit Oliver Evans, ilk soğutma makinesinin tasarımını yapar (ancak makineyi

üretmez). Absinthe içkisi ilk kez Franche-Comté bölgesinde, Maison Pernod Fils tarafından üretildi.

Tarih: 1806

YAZARIN HAYATI: Napolyon'un ordusunun ilerlemesini memnuniyetle izlemektedir. Kardeşi Frédéric, Almanya'da bir taburu komuta etmektedir; iki yeğeni ise Joseph Bonaparte ile birlikte Napoli'dedir. Kendi mülklerine daha fazla arazi eklemektedir.

EDEBİ BAĞLAM: Grimod de La Reyniere: Journal des gourmands et des belles.
Maria Eliza Rundel: Yeni Bir Ev Yemekleri Pişirme Sistemi.

Tarihi Olaylar: Austria, Fransa ile aşağılayıcı bir barış anlaşması imzalar (Ocak). Napoli kralı olarak Joseph Bonaparte göreve başlar (Mart); Hollanda kralı olarak Louis Bonaparte göreve başlar (Haziran). Napolyon'un "koruyucusu" olduğu Ren Konfederasyonu kurulur (Temmuz). Kutsal Roma İmparatorluğu dağılır (Ağustos). Prusya ordusu Jena'da yenilgiye uğrar (Ekim). Berlin Kararnameleri yayınlanır (Kasım): Britanya'nın bloke edilmesi kararlaştırılır. Zafer Takı'nın inşasına başlanır (Ancak 1814'te Restorasyon döneminde inşaat durdurulur).

Tarih: 1807

YAZARIN HAYATI: Kendisini intihara sürüklemeye çalışan Mme Récamier'e minnettarlığını ifade etmek için, yazar ona kendi terrakota büstünü hediye eder. Yazar bu büstten son derece gurur duyar.

EDEBİ BAĞLAM: Mme de Stael: Corinne.
Hegel: Zihnin Fenomenolojisi.

TARİHİ OLAYLAR: Ruslar, Friedland'da yenildi (Haziran). Fransa, Rusya ve Prusya ile imzalanan Tilsit Antlaşması sayesinde Avrupa'daki hakimiyetini pekiştirdi (Temmuz).
Napolyon, Paris'te Bourse binasının inşa edilmesini emreder. Brongniart tarafından neoklasik tarzda tasarlanan bu bina 1825 yılında tamamlanır. Sir Humphrey Davy, "Elektriğin Bazı Kimyasal Etkileri" adlı çalışmasıyla Fransa Enstitüsü'nden Napolyon Ödülü'nü kazanır. Ayrıca sodyum ve potasyumu keşfeder.

Tarih: 1808

Yazarın Hayatı: Yazar, yargıçların seçimi konusunda bir broşür yayımlamıştır; bu broşürün ardından daha kapsamlı bir eser yazmayı planladığı anlaşılmaktadır. Napolyon, Temyiz Mahkemesi'nin tüm üyelerini yeni imparatorluk soyluları sınıfına yükseltti; BS de "İmparatorluk Şövalyesi" unvanını aldı.

EDEBİ BAĞLAM: Grimod de La Reynière: Manuel des Amphitryons.
Fourier: Dört hareketin ve genel kaderlerin teorisi.
Goethe: Faust (1. Bölüm).

Tarihi Olaylar: Joseph Bonaparte, İspanya kralı oldu. Yarımada Savaşı başladı. Napolyon, kalıtsal bir soyluluk sistemi oluşturmaya başladı; yönetiminin sonunda 3000 soylu sınıfı yarattı. Sarayı, eski rejimde uygulanan törenlerin yeniden canlandırıldığı, görkemli ve zarif bir mekan haline geldi. Fransa'daki eğitimi kontrol altına almak için "İmparatorluk Üniversitesi" kuruldu. "Baccalauréat" sınavı getirildi. Üniversitelerde ve liselerde öğretmen yetiştirmek amacıyla "Ecole Normale" adlı okul kuruldu.

Tarih: 1809

EDEBİ BAĞLAM: Cadet de Gassicourt: Cours gastronomique ou les dîners de Manant-ville.
Chateaubriand: Şehitler.
Goethe: Seçmeli Yakınlıklar.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa ile Avusturya arasındaki savaş yeniden başladı (Şubat); Fransızlar Wagram'da zafer kazandılar (Temmuz). Fransa, Papalık Devletleri'ni kendisine bağladı (Mayıs). Napolyon'u aforoz eden Papa VII. Pius, Fransızlar tarafından esir alındı (Temmuz). Wellesley, Talavera'da zafer kazandı ve Wellington Dükü unvanını aldı (Temmuz).

Tarih: 1810

EDEBİ BAĞLAM: Gall: Sinir sisteminin, genel olarak ve özellikle de beynin anatomisi ve fizyolojisi.
Goethe: Renkler Teorisi.
Madam de Staël: Almanya Üzerine.

TARİHİ OLAYLAR: Napolyon, Josephine'den boşanıp Avusturyalı Arşidüşes Marie-Louise ile evlenir.

Tarih: 1811

EDEBİ BAĞLAM: Appert: Hayvansal ve bitkisel maddelerin saklanma yöntemleri.

Tarihi Olaylar: Napolyon'un oğlu, Reichstadt Dükü'nün doğumu. Portekiz'de İngilizlerin zaferleri. Avrupa'daki ekonomik kriz (1813 yılına kadar). Polisin aldığı yeni kısıtlamalar sonucunda Paris'teki gazete sayısı dörde düştü (Napolyon iktidara geldiğinde bu sayı 73'tü).

Tarih: 1812

EDEBİ BAĞLAM: Byron: Childe Harold's
Hac yolculuğu (1818 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Napolyon'un Rusya'yı işgali (Haziran); Borodino Savaşı ve Moskova'nın işgali (Eylül); Moskova'dan çekilme (Ekim–Aralık). Wellington'un Madrid'i ele geçirmesi (Ağustos).

Tarih: 1813

EDEBİ BAĞLAM: Louis Eustache Ude: Fransız Aşçısı.
Saint-Simon: İnsan Bilimi Üzerine Bir İnceleme.
Shelley: Kraliçe Mab.

Tarihi Olaylar: Prusya ve Avusturya, Altıncı Koalisyon'un bir parçası olarak Fransa'ya karşı tekrar savaşa katılırlar. Almanya'nın kurtuluş süreci başlar. Napolyon, Leipzig Savaşı'nda Müttefik kuvvetler tarafından yenilgiye uğratılır (Ekim). Wellington, Pireneler'i geçer (Ekim).

Tarih: 1814

Yazarın Hayatı: İmparatorluk yapısının bir parçası olarak, Yüksek Mahkeme yargıçları, Napolyon'un tahttan çekilmesinin hemen ardından harekete geçtiler ve 9 Nisan'da krallığın yeni valisi olan Kont d'Artois'a bağlılık yemini ettiler. Brillat, Belley'ye çekildi ve orada "De la Cour suprême" adlı ikinci hukuk makalesini yazdı. Bu makalede, rejim değişikliklerine rağmen yasaların ve mahkemelerin korunması gerektiğini savundu. Kendi konumu konusunda endişeli olan Brillat, eski dostu ve yeni atanan İçişleri Bakanı olan soylu Montesquiou'ya mektup yazarak geçmişteki "monarşiye olan bağlılığından" bahsetti (Ekim). Zamanını avlanarak ve beş kısa hikaye yazarak geçirdi; ancak bu hikayelerin çoğu 20.

yüzyılın başlarında muhtemelen pornografik içerikleri nedeniyle yok edildi. Günümüze sadece birkaç parça ulaşmıştır.

EDEBİ BAĞLAM: Beauvilliers: L'Art du cuisinier.
Etienne de Jouy: L'Hermite de la Chaussée d'Antin, veya 19. yüzyılın başlarında (1815 yılına kadar) Fransızların gelenekleri ve adetleri üzerine gözlemler.

TARİHİ OLAYLAR: Müttefikler Fransa'yı işgal eder. Paris'in düşüşü (Mart). Napolyon'un tahttan çekilmesi ve Elba'ya sürgüne gönderilmesi (Nisan). Wellington'un Toulouse'a saldırısı (Nisan). Müttefikler ve Fransız geçici hükümeti, XVIII. Louis'yi İngiltere'deki sürgününden geri getirirler. XVIII. Louis, temsili bir hükümetin kurulacağını ve önceki rejimlerin destekçilerine tazminat ödeneceğini vaat eden bir bildiri yayınlar. 3 Mayıs'ta Paris'e törensel olarak girer. **Anayasal Kararname** (Haziran): İki meclisli bir parlamento kurulur; dini hoşgörü ilan edilir ve mevcut mülkiyet hakları yasal olarak tanınır. **Viyana Kongresi** (1 Kasım – 1 Haziran 1815): Avrupa'nın savaş sonrası düzenlenmesi konusunda uluslararası bir konferans.
Fransız Dışişleri Bakanı Talleyrand'ın Viyana Kongresi sırasında kullandığı masa ve aynı zamanda onun aşçısı olan Antonin Carême de ünlü oldular. Ertesi yıl Carême, İngiltere'de Vali Prens'in hizmetinde çalışmaya başladı. Diğer ünlü müşterileri arasında Çar I. Alexander ve James Rothschild de vardı. Yemek kitapları yazmaya başladığında ünü daha da arttı ve böylece dünyanın ilk ünlü şefi oldu.

Tarih: 1815

YAZARIN HAYATI: Temyiz mahkemesi yargıçları görevlerine geri döndüler ve BS de Şubat ayında bir monarşist olarak Paris'e döndü. Ancak 27 Mart'ta, Napolyon imparatorluğunu geri kazanmaya çalışırken, Yüksek Mahkeme onu destekledi. Napolyon'un Waterloo'daki yenilgisinin ardından ise hemen Louis XVIII'e sadakatlerini ilan ettiler. BS, Napolyon'un gözüne girmek için yaptığı çabaların sonucunda en eski ve en yakın dostlarından biri olan Rostaing ile ilişkilerinin bozulmasından dolayı çok üzüldü.

Edebi Bağlam: Sürekli olan şeyler: Tüm temsili hükümetler için geçerli olan politika ilkeleri.
Carême: Paris'in kraliyet pastacısı.

Tarihi Olaylar: **Yüz Günler:** Napolyon Fransa'ya çıkar ve 20 Mart'ta Paris'e girer. 18 Haziran'da Waterloo'da Müttefik kuvvetler tarafından yenilgiye uğratılır. XVIII. Louis kaçar ve daha sonra geri döner. Temmuz ayında ikinci Bourbon Restorasyonu gerçekleşir. Ağustos ayında Napolyon, St. Helena'ya sürgüne gönderilir. Ağustos ayında güneyde ikinci bir "Beyaz Terör" dönemi yaşanır. Ağustos ayında aşırı monarşistlerden oluşan bir meclis seçilir.

Tarih: 1816

YAZARIN HAYATI: Restorasyondan sonra da BS'nin hayatında pek bir değişiklik olmadı. Vieu'da hâlâ avlanmaktan keyif alıyor, şarap yapımıyla ilgileniyor, klasik eserleri okuyor ve ara sıra arkeolojik kazılar yapıyor. Her yere, yeni av köpeği Ida ile birlikte gidiyor; hatta mahkemeye ve restorana bile… Bir keresinde Ida, bir dava dosyasını yutmuştu. Ida'ya çok düşkün olan BS, onun yaşlılıktan dolayı hayatını kaybetmesi üzerine duygusal bir şiir yazdı.

EDEBİ BAĞLAM: Sürekli olarak yer alan isim: Adolphe.
Saint-Simon, 1818 yılına kadar "Industrie" adlı dergiyi yayımladı. Bu dergi, Thierry ve daha sonra da Comte ile birlikte hazırlanan bir dizi derginin ilkiydi.

TARİHİ OLAYLAR: Chambre introuvable'ın dağılması; yeni seçimler sonucunda Richelieu için çalışabilecek bir çoğunluk oluştu.
Rossini: Sevilla Berberi (Beaumarchais'in eserinden uyarlanmıştır.)

Tarih: 1817

YAZARIN HAYATI: BS'nin godsonu olan Anthelme Richerand, Versay yakınlarında bir kır evi satın alır. Yargıç sık sık bu eve uğrar ve La Physiologie du goût adlı eserinin büyük bir kısmını burada yazar. İşte bu evde, devasa boyuttaki levrek balıklarını da pişirir.

EDEBİ BAĞLAM: Lamennais: Din konusundaki ilgisizlik üzerine deneme (1824 yılına kadar).

Tarih: 1818

EDEBİ BAĞLAM: Mme d'Epinay'ın (1726–83) mektuplarının ve yazışmalarının "Histoire de Madame de Monbrillant" adı altında yayımlanması.

TARİHİ OLAYLAR: Fransa’nın savaş borçları ödendi ve Müttefik orduları ülkeden çekildi (Kasım). Richelieu istifa etti ve yerine XVIII. Louis’in gözdesi olan Decazes getirildi.

Tarih: 1819

Yazarın hayatı: Mme Récamier’e başka bir hikayesini hediye eder (yine sadece bir parçası günümüze ulaşmıştır). “Essai historique et critique sur le duel” adlı eserini yayımlar; bu konu o dönemde oldukça gündemdeydi, çünkü Bonapartçılar ile monarşistler arasında düello olayları sıkça yaşanıyordu. Doğum gününde (26 Haziran), Paris’teki evinde başkentte yaşayan herkesin katılabileceği bir parti düzenler.

EDEBI BAĞLAM: Irving: Eskiz Kitabı (1820'ye kadar).
Byron: Don Juan (1824'e kadar).
Scott: Ivanhoe; Lammermoor'un Gelini.
Chénier (ö. 1794): La Jeune Tarrentine; Genç esir.
De Maistre: Papa'nın.

TARİXİ OLAYLAR: Peterloo Katliamı ve İngiltere'de Altı Perde. Metternich'in baskıcı Carlsbad Kararnameleri (Alman Federasyonu).
Géricault: Medusa'nın Salını.

TARIH: 1820

YAZARIN HAYATI: Mémoire sur l'archéologie de la partie orientale du département de l'Ain, BS'nin Bugey'deki asma tarihi kitabı.

EDEBİ BAĞLAM: Lamartine: Şiirsel Meditasyonlar.
Thomas Brown: İnsan Zihni Felsefesi Üzerine Dersler.

TARİHİ OLAYLAR: Fransız tahtının muhtemel varisi olan Berry dükü'nün suikastı; oğlunun ölümünden sonra doğum. Decazes hükümetinin düşüşü ve Richelieu'nun geri çağırılması. İspanya ve Napoli'de Devrim vardı.

TARIH: 1821

EDEBİ BAĞLAM: Carême: Le Maître d'hôtel français.
Etienne de Jouy: Sulla.
De Quincey: İngiliz afyon yiyeninin itirafları.

TARİXİ OLAYLAR: Kilise Fransa'da eğitimin kontrolünü ele geçirmeye başlar. Yunanistan Bağımsızlık Savaşı başlar.

TARIH: 1822

EDEBİ BAĞLAM: Von Rumohr: Yemek Pişirmenin Ruhu.
Madame de Genlis: Baron d'Holbach'ın Akşam Yemekleri.
Cardelli: Şehirde ve kırsalda kullanılmak için aşçı ve aşçı kullanım kılavuzu.
Stendhal: De l'Amour (yazarın 1842 baskısına önsözünde Physiologie de l'amour olarak adlandırılmıştır.)
Fourier: Evrensel Birlik Teorisi.

TARİHİ OLAYLAR: La Rochelle'de dört çavuşun komplosu. Villèle, Konsey'in başkanı oldu; onun mali politikaları uzun vadede finansal istikrarın sağlanmasına yardımcı oldu. Hükümetin sansürü arttı. Champollion, Rosetta Taşı'nı çözdü. Delacroix: Dante's Bark.

Tarih: 1823

YAZARIN HAYATI: BS, yazdığı bir mektupta, Physiologie du goût adlı eseri üzerinde "hâlâ çalıştığını" belirtiyor.

EDEBİ BAĞLAM: Launcelot Sturgeon: İyi Bir Yaşamın Temelleri Üzerine Ahlaki, Felsefi ve Diğer Konularda Denemeler.
Kuzu: Elia'nın Denemeleri.
Stendhal: Racine ve Shakespeare.
Guizot: Fransa Tarihi Üzerine Denemeler.
Thiers: Fransız Devrimi Tarihi (1827 yılına kadar).

TARİHİ OLAYLAR: Fransız seferi sayesinde İspanya'daki Bourbon kralı tekrar tahta çıkarıldı. Beethoven'ın Dokuzuncu Senfonisi tamamlandı.

Tarih: 1824

EDEBİ BAĞLAM: Mary Randolph: Virginia'lı Bir Ev Hanımı.
Barante: Burgonya Düklerinin Tarihi (1826 yılına kadar).
Mignet: Fransız Devrimi Tarihi.
Dumas fils'in doğumu.

TARİHİ OLAYLAR: Seçimler sonucunda Yeni Meclis tekrar toplandı. XVIII. Louis öldü; yerine kardeşi, eski Artois Kontu olan Charles X tahta çıktı (1830 yılına kadar). Delacroix'un "Scio Katliamı" adlı eseri. Rossini, Paris'teki Théâtre Italien'in müdürü oldu.

Tarih: 1825

YAZARIN HAYATI: Yayıncı risk almak istemediğinden, kitabın basım masraflarını yazar kendisi karşılıyor.

EDEBİ BAĞLAM: Raisson ve diğerleri: Nouvel Almanach des gourmands.
Saint-Simon: Yeni Hristiyanlık.
Thierry: Normandların İngiltere'yi fethetme hikayesi.
Mérimée: Clara Gazul'un Tiyatrosu.

TARİHİ OLAYLAR: Kutsallara saygısızlık yapanlara yönelik yasalar. Göçmenlere tazminat ödenmesi.

Tarih: 1826

YAZARIN HAYATI: Yargıtay Başkanı, her yıl 21 Ocak'ta XVI. Louis için düzenlenen ayinlere katılması gerektiğinde ısrar ediyor. Oysa ki yazar, şimdiye kadar bunu her seferinde kaçınmıştı. Zaten grip olan yazar, ayinden hemen sonra sokakta yere yığıldı.

EDEBİ BAĞLAM: Balzac: Evliliğin Fizyolojisi (İlk versiyonu).
Casanova (ö. 1798): Hayatımın Hikayesi.
Vigny: Cinq-mars; Antik ve Modern Şiirler.
Alibert: Tutkuların Fizyolojisi.

Tarihi Olaylar: On altı yaşındaki Alexis Soyer, zaten Douix, Boulevard des Italiens'te tanınmış bir şefti ve on iki çırak onun altında çalışıyordu. 1830 Devrimi'nden sonra Londra'ya kaçan Soyer, kısa süre içinde Viktorya dönemi İngilteresi'nin en ünlü şefi haline geldi. 1838–50 yılları arasında Reform Club'da şef olarak görev yaptı. Burada Charles Barry'ye mutfak tasarımında yardım etti ve yılda 1000 sterlin maaş aldı. Gazla pişirme, soğuk suyla soğutulan buzdolapları ve sıcaklığı ayarlanabilen fırınlar gibi birçok yeniliği getirdi. Mutfakları o kadar ünlü oldu ki, ziyaretçilere açıldı. Kraliçe Victoria'nın taç giyme töreninde (28 Haziran 1838), Club'da 2.000 kişi için kahvaltı hazırladı. Niépce ise doğadan fotoğraflar çekti.

Tarih: 1827

EDEBİ BAĞLAM: Raisson ve diğerleri: Le Code gastronome: Manuel complet de gastronomie ve Code de gastronomie transcendente.
Hugo'nun Cromwell Üzerine Yazdığı Önsöz.
Audubon: Amerika'nın Kuşları (1838 yılına kadar).

Tarih: 1828

EDEBİ BAĞLAM: Carême: Le Cuisinier parisien.
Grimod de La Reynière ve diğerleri: Le Gastronome français ou l'Art de bien vivre.

Tarih: 1829

YAZARIN HAYATI: "Physiologie" adlı eserin ilk baskısıdır. Bu kitap günümüze kadar sürekli olarak basılmaya devam etmiştir.

EDEBİ BAĞLAM: Balzac: Les Chouans.

Tarih: 1830

EDEBİ BAĞLAM: Raisson ve diğerleri: Almanach perpetuel des gourmands.
Durand ("Provençal Mutfağının Oruç Dönemi"): Aşçı Durand.

TARİHİ OLAYLAR: Temmuz Devrimi: X. Charles'ın tahttan çekilmesi ve Orléans Dükü'nün Louis Philippe adıyla Fransa Kralı olması.

Tarih: 1831

EDEBİ BAĞLAM: Balzac: Kırmızı Han; Üzüntünün Derisi.

Tarih: 1832

Edebi Bağlam: Roques: Yenilebilir ve zehirli mantarlar üzerine bir inceleme. Peytel: Louis Benoît adlı bahçıvan tarafından yazılan "Armutun Fizyolojisi" adlı eser.

TARİHİ OLAYLAR: Napolyon I'in oğlu olan Reichstadt Dükü'nün Viyana'da ölümü.

Tarih: 1833

EDEBİ BAĞLAM: Carême: Yemek Sanatı

On dokuzuncu yüzyıldaki Fransız kadını
(3 cilt, 1835 yılına kadar): 1843–4 yılları arasında Armand Plumery tarafından 2 cilt daha eklenmiştir.

TARİHİ OLAYLAR: Antonin Carême'in ölümü. Zafer Takı'nın inşaatına tekrar başlandı ve 1836 yılında tamamlandı.

Tarih: 1835

YAZARIN HAYATI: Balzac'ın, Michaud'un "Biographie universelle" adlı eserinde Brillat-Savarin hakkında yazdığı makale.

EDEBİ BAĞLAM: Balzac: La fille aux yeux d'or.

Tarih: 1837–8

EDEBİ BAĞLAM: Roques: Yaygın olarak kullanılan bitkiler üzerine yeni bir eser.

Tarih: 1839

YAZARIN HAYATI: "Physiologie" adlı eserin yeni baskısında, Richerand tarafından yazılmış bir önsöz bulunmaktadır. Ayrıca, eserin ek bölümü olarak Balzac'ın "Traité des excitants modernes" adlı eseri de yer almaktadır.

Tarih: 1840–42

EDEBI BAĞLAM: Fizyolojiler çok popüler: seri üretimde ve son derece popüler olan Parisli sosyal tipler hakkında 120'den fazla sahte bilimsel eskiz – örneğin Physiologie des amoureux, Physiologie du bas-bleu, Physiologie des demoiselles de magasin – cep boyutunda ciltlerde yayımlanıyor (birçoğu Aubert ve Philipon tarafından) ve sokaklarda satılıyor. Bunlar Daumier ve Gavarni gibi tanınmış karikatüristler tarafından çizilmiştir.
Fransızlar, kendi başlarına boyanmış olanlar, sehpa karşılığıdır.

TARİXİ OLAYLAR: Napolyon'un Invalides'e yeniden gömülmesi.

TARIH: 1844

EDEBİ BAĞLAM: Fayot: Masanın klasikleri arasında Cussy's Culinary Art'tan yer alıyor.

TARIH: 1846

EDEBİ BAĞLAM: Soyer: Gastronomik Yenileyici.
Briffault: Paris masada.
Balzac: La Kuzen Bette.

TARİXİ OLAYLAR: Fransız mutfağının modernleşmesinde merkezde rol oynayan ve Le Guide Culinaire (1903) kitabının yazarı Auguste Escoffier'in doğumu.

TARIH: 1847

EDEBI BAĞLAM: Balzac: Le Cousin Pons.

TARIH: 1848

EDEBİ BAĞLAM: Sue: Yedi Ölümcül Günah.

TARİHİ OLAYLAR: Paris'te Devrim. Louis Philippe'in tahttan çekilmesi. İkinci Cumhuriyet, Louis Napolyon (III. Napolyon'un yeğeni) başkan olarak kuruldu.

TARIH: 1850

TARİHİ OLAYLAR: Baron Brisse, su ve Ormancılık departmanındaki işini bırakarak gastronomi ve yazarlık alanlarına ilgi göstermeye başladı. Muhtemelen ilk yemek gazetecisi olan Lizher'e La Liberté'de düzenli bir köşe yazısı teklif ediliyor. Kendisi bir aşçı değil, daha tuhaf tarifleri yüzünden çok eleştiriliyor.

TARIH: 1851–2

EDEBİ BAĞLAM: Baudelaire: "Şarap ve Haşişin Bireyselliğin Çoğaltılması Aracı olarak Karşılaştırılması Üzerine" (Baudelaire, hayranı olmadığı BS'yi hakaret ederek başlar.)

TARİXİ OLAYLAR: Louis Napolyon'un darbesi ve İmparatorluk ilanı.

Tarih: 1853

EDEBİ BAĞLAM: Viart, Fouret, Délan: Le
Şehir ve kırsal alanların ulusal aşçısı.
Sydney Whiting: Bir Midenin Anıları – Kendisi tarafından yazılmıştır; yemek yiyen herkesin okuyabileceği bir kitap. O dönemin en çok satan kitaplarından biriydi.

Tarih: 1855

EDEBİ BAĞLAM: Soyer: Halk İçin Uygun Fiyatlı Yemek Tarifleri.

Tarih: 1856

EDEBİ BAĞLAM: Flaubert: Madame Bovary.
Dubois/Bernard: Klasik Mutfak.

Tarih: 1859

EDEBİ BAĞLAM: Monselet: La Cuisinière poétique.

Tarih: 1860

EDEBİ BAĞLAM: Baudelaire: Yapay Cennetler.

Tarih: 1862

EDEBİ BAĞLAM: Flaubert: Salammbô.
Monselet: Almanach des Gourmands (6 cilt, 1870 yılına kadar).

Tarih: 1863–4

EDEBİ BAĞLAM: Dumas, père: "Napoli'li bir zevzek'e yazılan mutfak üzerine mektuplar".

Tarih: 1867

EDEBİ BAĞLAM: Gouffé: Mutfak Kitabı.

TARİHİ OLAYLAR: 7 Haziran'da, ünlü aşçı Adolphe Dugléré, Café Anglais'de "Üç İmparatorun Akşam Yemeği" adlı ünlü yemeğini servis etti. Yemeğe Çar II. Aleksandr, oğlu olan geleceğin Çarı III. Aleksandr, Prusya Kralı I. Wilhelm ve Bismarck katıldı. Bu akşamın, bir restoranda düzenlenen en muhteşem akşam yemeği olduğu söylenir (ancak Çar, foie gras'ın olmamasından şikayet etti; bu ürün, ekim ayında, yani hasat zamanında ona gönderildi).

Tarih: 1868

EDEBİ BAĞLAM: Brisse: Baron Brisse'nin 366 Menüsü.

Dubois: Tüm ülkelerin mutfakları.

Tarih: 1869

EDEBİ BAĞLAM: Flaubert: L'Éducation Sentimentale.

Tarih: 1870–71

TARİXİ OLAYLAR: Fransız-Prusya Savaşı. Sedan Muharebesi. Napolyon III'ün teslimiyeti; Cumhuriyet ilan etti. Paris'in kuşatılması ve teslimi. Paris Komünü.

TARIH: 1872

EDEBİ BAĞLAM: Dumas père: Mutfağın büyük sözlüğü.
Gouffé: Le Livre de pâtisserie; Koruma Kitabı.

TARIH: 1873

EDEBI BAĞLAM: Zola: Le Ventre de Paris.

TARIH: 1875

EDEBİ BAĞLAM: Gouffé: Çorbalar ve Çorbalar Kitabı.

TARİXİ OLAYLAR: Üçüncü Cumhuriyet Anayasası oylandı.

TARIH: 1877

EDEBİ BAĞLAM: Zola: L'Assommoir.

TARIH: 1878

EDEBI BAĞLAM: Dubois: Şehir ve kırsal için yeni burjuva mutfağı.

TARIH: 1879

YAZARIN HAYATI: Charles Monselet, Fizyoloji'nin yeni bir baskısını tanıtıyor.

TARIH: 1882

EDEBİ BAĞLAM: Brisse: Oruçta Yemek Pişirme.

TARIH: 1884

EDEBİ BAĞLAM: Huysmans: Bir Yeniden Dönüşler.

TARIH: 1885

EDEBİ BAĞLAM: Maupassant: Bel-Ami.

TARIH: 1887

EDEBI BAĞLAM: Maupassant: "Le Rosier de Madame Housson".

TARIH: 1892

EDEBİ BAĞLAM: Lucien Tendret (BS'nin büyük yeğeni): La Table au pays de Brillat-Savarin.

TARIH: 1894

EDEBİ BAĞLAM: Chatillon-Plessis: La vie à table à la fin du XIX siècle, Galerie des Gastronomes et Practiciens français, de Brillat-Savarin à nos jours'un kolektif portresini içerir.

Çevirmenin Önsözü

———

Bu çeviriyi kendim yaptım; bu yüzden de bunun için kimseye teşekkür edemem. Belki sadece bana okumayı öğreten ilk öğretmenime teşekkür edebilirim. Çeviriyi bildiğim en basit kelimelerle yazdım; çünkü bence bu metin, o süslü edebi dönemde yazılmış olsa da oldukça sade ve anlaşılır bir metindir. Metnin ritmini mümkün olduğunca korudum; aşırı derecede karmaşık olan virgül ve noktalı virgülleri ise sadece üst üste iki nokta ile değiştirdim. Daha önce de belirttiğim gibi, profesörün yabancı kelimeleri yazarken kullandığı özel yazım kurallarını, onun vurguladığı kelimelerden ayırt etmek için büyük harflerle yazdım. Çeviri sürecinin zorluklarından sonra, daha da alçakgönüllü bir şekilde bu işi tamamladım.

Metne eklediğim sayısız notlar konusunda, bana yardım eden birkaç arkadaşıma minnettar olabilirim; ancak bu minnettarlık yeterli değildir. Los Angeles'taki Kaliforniya Üniversitesi Kütüphanesi'nden Lawrence Clark Powell ve Robert Vosper, kütüphanelerindeki muazzam bilgi birikiminden istediğim her şeyi alabilmem için bana yardım ettiler. Los Angeles'taki William Andrews Clark Anı Kütüphanesi'nden H. Richard Archer ise daha sınırlı, ancak belki de daha değerli olan bilgi kaynaklarından yararlanmama yardım etti. Bu üç kişi ve çalışanları, benim için önemsiz gibi görünen, ancak ilginç olan bilgileri bulmak için kendi zamanlarını harcadılar. O dönemde Los Angeles Halk Kütüphaneleri'nin müdiresi olan Althea Warren ve onun zeki ve yorulmak bilmeyen asistanlarından Armine Mackenzie de zamanlarını ve tavsiyelerini cömertçe sundular. San Francisco'dan

Harold H. Price'ın nadir bulunan ve çoğu zaman hayal ürünü olan bilgilerinden de yararlanabildim. Ayrıca, enerjik ve bilgili kişilerden de yardım alabildim.Pasadena'dan Dr. Henry B. Bieler'e teşekkürlerimi sunuyorum; çünkü o, açlık mucizesiyle ilgili hem biyolojik hem de manevi verileri sağlamıştır. Frances Wolf'un vicdanına güvenebilirdim; o, iki parmakla yazdığım metinleri dikkatle ve titizlikle kopyalardı. Sayısız umutsuzluk, hayal kırıklığı ve sinir bozucu anlarda bile, Donald Friede'nin titiz editörlüğüne başvurabilirdim.

Tüm bunlar için kendimi çevirmenler arasında şanslı sayıyorum. Dürüstçe yaptığım bu işin, Brillat-Savarin'in 1825 yılında bahsettiği dört veya daha fazla grup gurme tarafından eleştirilmek yerine beğenileceğini umuyorum. Onun yirmi beş veya otuz yıl süren çalışmalarını çevirmek için sadece iki yıl harcadım.

Öyle olması gerekiyor zaten.

M. F. K. FİŞER

Brillat-Savarin'in bende pekiştirmeme yardım ettiği bu sadelik ihtiyacı, 1949'daki zamana kıyasla daha da güçlü. O zaman yazdıklarıma eklemem gereken hiçbir şey yok; sadece şunu söyleyebilirim ki, o eski avukata olan sevgim hâlâ tıpkı eskisi gibi güçlü.

M. F. K. FİŞER

ÇEVİMEN HAKKINDA

MARY FRANCES KENNEDY FISHER (1908–1992), yirminci yüzyılın en önemli mutfak yazarlarından biriydi. Kaliforniya'da büyümüş olan Fisher, 1930'ların başlarını Fransa'da geçirdi. Onlarca yıl boyunca yazdığı eserler arasında "Serve it Forth", "Consider the Oyster", "The Art of Eating" ve "The Cooking of Provincial France" yer almaktadır.

Tanıtan Kişi Hakkında

Bill Buford, The New Yorker dergisinin kadrolu yazarlarındandır. Aynı zamanda sekiz yıl boyunca bu derginin kurgu bölümünün editörlüğünü yapmıştır. Granta dergisinin kurucu editörü olmanın yanı sıra, Granta Books'un da yayıncısıdır. Among the Thugs ve Heat: An Amateur's Adventures as Kitchen Slave, Line Cook, Pasta-Maker, and Apprentice to a Dante-Quoting Butcher in Tuscany adlı kitapların yazarıdır.

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM I

Profesörün Özdeyişleri

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Yazar ile arkadaşı arasındaki diyalog

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Dr. Riccherand'ın Biyografisi

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

YAZARIN ÖNSÖZÜ

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 1: Duyular Üzerine

1. Duyu Organlarının Sayısı
2. Duyuların Kullanımı
3. Duyuların Geliştirilmesi
4. Tadın Gücü
5. Duyuların Etkinleşmesinin Nedenleri

Meditasyon 2: Tad Hakkında

6. Tadın Tanımı
7. Tat Algısının İşleyişi
8. Tat Algısı
9. Tatlar/Lezzetler
10. Koku'nun Tada Etkisi
11. Tat alma hissinin analizi

12. Tatla İlgili Çeşitli İzlenimlerin Sıralaması
13. Tat duyusu tarafından sağlanan zevkler
14. İnsanın Üstünlüğü
15. Yazar tarafından benimsenen plan/strateji

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 3: Gastronomi Üzerine

16. Bilimlerin Kökeni
17. Gastronominin Kökeni
18. Gastronomi'nin Tanımı
19. Gastronomiyle İlgili Çeşitli Konular
20. Gastronomi bilgisinin avantajları
21. Gastronominin İş Dünyası Üzerindeki Etkisi
22. Gastronomi Uzmanları Akademisi

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 4: İştah Üzerine

23. İştahın Tanımı
24. Anekdotlar/Kısa Hikayeler
25. Büyük İştahlar

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 5: Genel olarak yiyecekler üzerine

26. Tanımlar
27. Analitik Süreç
28. Osmazomlar

Gıdaların Bileşenleri

29. Sebze Dünyası

30. Oruç Tutmanın ve Ziyafet Yapmanın Farkları
Belirli Bir Vaka/Örnek
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 6: Genel olarak yiyecekler üzerine

31. Özel Gıdalar
32. Pot-au-feu, çorba vb.
33. Haşlanmış
34. Kümes Hayvanları
35. Hindiler
36. Türkiye Severler
37. Türkiye'nin Finansal Etkisi
38. Profesörün Ağırbaşlılığının Kullanılması
39. Oyun
40. Balıklar
Anekdot/Kısa Hikaye
42. Felsefi Düşünceler
43. Trüfler
44. Trüflerin Cinsel Özellikleri
Trüfler sindirilemez mi?
45. Şeker
Yerli Şeker
Şekerin Çeşitli Kullanım Alanları
46. Kahvenin Kökeni
Kahve Yapmanın Farklı Yöntemleri
Kahvenin Etkileri
47. Çikolata ve Kökenleri
Çikolatanın Özellikleri

Kaliteli çikolata üretimindeki zorluklar
Çikolata Yapmanın Resmi Yöntemi
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 7: Kızartma Teorisi

48. Kızartma Teorisi
Vaaz/Öğüt
Kimya
Teorinin Uygulanması
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 8: Susuzluk Üzerine

49. Susuzluk
Farklı türdeki susuzluklar/Çeşitli şekillerdeki susuzluk hissi
50. Susuzluğa Neden Olan Faktörler
51. Örnek

Meditasyon 9: İçkiler Üzerine

52. Su
İçeceklerin Ani Etkisi
53. Güçlü İçkiler

Meditasyon 10: Dünyanın Sonu

54. Dünyanın Sonu
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 11: Aşırı Yeme Alışkanlığı Üzerine

55. Tanımlar
Gourmandizmin Avantajları

56. Daha Fazla Avantaj
57. Gourmandizmin Güçleri
58. Sevimli Bir Yemek Severin Portresi
Anekdot/Kısa Hikaye
Kadınlar yemek konusunda çok titizdirler.
59. Aşırı yeme alışkanlıklarının sosyallik üzerindeki etkileri
Gurme tutkununun evlilik mutluluğu üzerindeki etkisi
Vatansever Bir Aşçının Notları
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 12: Gurme Kişiler Üzerine

60. Gourmandlar/Lezzet Severler
Napolyon
Kader tarafından belirlenmiş gurme insanlar
61. Duyusal Kadercilik
Anekdot/Kısa Hikaye
62. Meslek olarak gurme olanlar
Bankacılar
63. Doktorlar
64. Uyarılar/İhtarlar
65. Yazarlar
66. Dindar Kişi
67. Şövalyeler ve Rahipler
68. Lezzet meraklılarının kaçınılmaz uzun ömürlülüğü
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 13: Gastrolojik Testler Üzerine

69. Gastrolojik Testler

İlk Seri
İkinci Seri
Üçüncü Seri
Genel Değerlendirme
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 14: Yemeğin Keyifleri Üzerine

70. Yemeklerin Keyfi
71. Yemekten Alınan Zevklerin Kökeni
72. Yemek Yemenin Verdiği Zevk ile Sofra Zevkleri Arasındaki Fark
73. Etkiler/Sonuçlar
74. Yapay Süslemeler
75. On Sekizinci ve On Dokuzuncu Yüzyıllar
Çizim/Prova
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 15: Avcılık ve Öğle Yemekleri Üzerine

76. Avcılık ve Öğle Yemekleri
77. Bayanlar
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 16: Sindirim Üzerine

78. Sindirim
79. Yutma
80. Midenin İşlevleri
81. Sindirimin Etkisi
Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 17: Dinlenme Üzerine

82. Dinlenme
83. Dinlenme zamanı.

Meditasyon 18: Uyku Üzerine

84. Uyku
85. Tanım

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 19: Rüyalar Üzerine

86. Rüyalar
87. Araştırma yapılması gerekiyor.
88. Rüyaların Doğası
89. Dr. Gall'ın Sistemi

İlk Gözlem

İkinci Gözlem

Sonuç

90. Yaşın Etkisi
91. Rüyaların Oluşumu/Süreci

İlk Gözlem

92. İkinci Gözlem
93. Üçüncü Gözlem

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 20: Diyetin Etkisi Üzerine

94. Diyetin Dinlenme, Uyku ve Rüyalar Üzerindeki Etkisi
95. Diyetin Doğum Süreci Üzerindeki Etkileri
96. Rüyalar Hakkında

97. Devamı
98. Sonuç

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 21: Obezite Üzerine

99. Obezite
100. Obezitenin Nedenleri
101. Devamı
102. Devamı
103. Bir anekdot/Ilginç bir hikaye
104. Obezitenin Getirdiği Rahatsızlıklar/Zorluklar
105. Obezitenin Örnekleri

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 22: Obezitenin Tedavisi Üzerine

106. Obezitenin Önlenmesi veya Tedavisi
107. Genel Bilgiler/Genel Açıklamalar
108. Diyetle İlgili Daha Fazla Bilgi/Detaylar
109. Asitlerin Tehlikeleri
110. Antifat Kemer
111. Kinin Hakkında

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 23: İncelik Üzerine

112. Tanım
Türler/Çeşitler
113. İnce Olmanın Etkileri
114. Doğal Kadercilik

115. Kilo Aldıran Diyetler

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 24: Oruç Tutma Üzerine

116. Oruç Tutmanın Kökeni
117. Eskiden Nasıl Oruç Tutardık
118. Laxness'in Oruç Tutma Alışkanlığının Başlangıcı

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 25: Yorgunluk Üzerine

119. Yorgunluk/Bitkinlik
120. Tedavi/İlaçlama
121. Profesör tarafından uygulanan bir tedavi yöntemi

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 26: Ölüm Üzerine

122. Ölüm

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 27: Yemek Pişirme Sanatının Felsefi Tarihi

123. Yemek Pişirme Sanatının Felsefi Tarihi
124. Beslenme Alanındaki Gelişmeler
125. Ateşin Keşfi
126. Yemek Pişirme
127. Doğuluların ve Yunanlıların bayramları
128. Roma Ziyafetleri
129. Lucullus'un İkinci Gelişi
130. Lectisternium ve Incubitatium

131. Şiirler
132. Barbar İstilaları
133. XIV. ve XV. Louis dönemleri
134. XVI. Louis
135. Sanat açısından yapılan iyileştirmeler/Değişiklikler
136. Son Rötuşlar/İyileştirmeler

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 28: Restoran sahipleri hakkında

137. Restoran sahipleri/Restoran işletmecileri
138. Köken/Menşe
139. Restoranların Avantajları
140. Bir restoranın incelenmesi
141. Rahatsız edici durumlar/Engeller
142. Rekabet
143. Sabit Fiyatlı Restoranlar
145. İyi bir restorandaki aşçı

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 29: Klasik Gurmeliğin Uygulamadaki Hali

146. M. de Borose'nin Hikayesi
147. Bir varisin hizmetkarları/yardımcıları

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Meditasyon 30: Bouquet

148. Gastronomi Mitolojisi

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

BÖLÜM II

Geçiş/Transformasyon

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

ÇEŞİTLER

I. *Papazın Omleti*
Ton Balıklı Omletin Hazırlanışı
Bu yemeğin hazırlanmasıyla ilgili teorik bilgiler
II. *Et Suyunda Haşlanmış Yumurtalar*
III. *Ulusal Zafer*
IV. *Temizlik/Arınma İşlemleri*
V. *Profesörün Aldatılması ve Bir Generalin Yenilgisi*
VI. *Yılan Balığı Yemeği*
VII. *Kuşkonmaz*
VIII. *Tuzak*
IX. *Turbot Balığı*
X. *25. Meditasyon'da anlatılan vakaya ilişkin olarak Profesör tarafından geliştirilen bazı iyileştirici yöntemler*
XI. *Bresse Tavuğu*
XII. *Fasanyan*
XIII. *Sürgündekilerin Gastronomi Endüstrisi*
XIV. *Sürgünle İlgili Daha Fazla Anı*
Örücü
Açlıktan Ölen Obur
Gümüş Aslan
Amerika'da kalın.
Bir Savaş
XV. *Kuşkonmaz Demeti*
XVI. *Fondue Hakkında*
Fondue Tarifi
XVII. *Hayal kırıklığı*

XVIII. *Klasik bir akşam yemeğinin harika etkileri*
XIX. *Güçlü Alkollü İçkilerin Etkileri ve Zararları*
XX. *Şövalyeler ve Rahipler*
XXI. *Çeşitli/Çeşitli Konular*
XXII. *Aziz Bernard Manastırı'nın Rahipleriyle Bir Gün*
XXIII. *Yolcunun Şansı*
XXIV. *Şarkılar:*
Denias Şenliği'nde Democharesin Şarkısı
Şarkı/Şarkılar
Maynard'a
Bilimler Arasından Yapılacak Seçim
Anlık/Doğaçlama
Ölüm Yatağı: Fizyolojik Bir Balad
XXV. *Bay H… de P…*
XXVI. *Faydalı İpuçları*
XXVII. *Yoksunluklar: Tarihsel Bir Ağıt*

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Eski ve Yeni Dünyaların Aşçılarına Son Bir Saygı Duruşu

Çevirmenin Son Sözü/Notu

BÖLÜM I

Profesörün Özdeyişleri: Kendi eserlerinin girişi olarak ve aynı zamanda gastronomi biliminin sağlam bir temeli olarak hizmet etmektedir.

I: Evrende, içinde yaşayan varlıklar olmadan hiçbir şey yoktur. Yaşayan her şey bir şeyler yer.

II: Hayvanlar kendilerini beslerler; insanlar ise yemek yerler. Ancak yeme sanatını ancak bilge insanlar bilir.

III: Ulusların kaderi, kendilerini nasıl beslediklerine bağlıdır. [1]

IV: Ne yediğinizi söyleyin, size kim olduğunuzu söyleyeyim. [2, 3]

V: Yaratıcı, insanların yaşamak için yemek yemesini zorunlu kılarken, aynı zamanda onları iştahla yemeye teşvik eder ve bunun karşılığında da onlara zevk verir.

VI: İyi bir yaşam sürmek, bir zeka göstergesidir. Bu sayede, hoş bir tadı olan şeyleri, hoş olmayan şeyler yerine seçeriz.

VII: Yemekten alınan zevkler, her ülkeden, her coğrafyadan gelen her insan için geçerlidir. Ayrıca, tarihteki veya toplumdaki konumlarından bağımsız olarak da bu zevklerden yararlanılabilir. Yemekten alınan zevkler, insanın diğer tüm zevklerinin bir parçası olabilir. Üstelik bu zevkler en uzun süre devam eder ve insan, diğer zevklerin sona ermesinden sonra bile bu zevklerle teselli bulabilir.

VIII: Masanın bulunduğu yer, bir erkeğin ilk saat içinde asla sıkılmayacağı tek yerdir.

IX: Yeni bir yemeğin keşfi, bir yıldızın keşfinden daha çok insan mutluluğuna katkıda bulunur. [4]

X: Kendilerini aşırı yiyip sarhoş olan erkekler, ne nasıl yemeleri gerektiğini ne de nasıl içmeleri gerektiğini bilmezler.

XI: Bir akşam yemeğinde yemeklerin doğru sıralaması, en ağır yemeklerden en hafif yemeklere doğrudur.

XII: Şarapların veya içkilerin doğru sıralaması, en hafif olanlardan başlayarak en yoğun ve en aromatik olanlara doğrudur.

XIII: Şarapları bir arada içmememiz gerektiğini savunmak bir sapkınlıktır. Bir insanın damak zevki, aynı şaraptan üçüncü kadehten sonra bile körelir ve en iyi şaraplara bile tepkisiz kalır.

XIV: Peynirsiz biten bir akşam yemeği, tıpkı tek gözlü olan güzel bir kadın gibidir.

XV: Aşçı olmayı öğrenebiliriz, ancak kızartmayı yapmayı doğuştan bilmeliyiz.

XVI: Bir aşçının sahip olması gereken en önemli özellik hızlı olmaktır; aynı şekilde, yemek yiyen kişinin de bu özelliğe sahip olması gerekir.

XVII: Tüm misafirlerini, geç gelen bir kişi yüzünden bekleten bir ev sahibi, misafirlerinin refahını umursamıyor demektir. [5]

XVIII: Yemeğe ev sahipliği yaparken kişisel özenini göstermeyen kişi, dostlarını bu yemeğe davet etmeye layık değildir.

XIX: Evin hanımı, kahvenin her zaman kaliteli olmasına özen göstermelidir. Ev sahibi ise, sunulan şarapların en iyilerinden olmasını sağlamalıdır.

XX: İnsanları bizimle birlikte yemek yemeye davet etmek, onlar bizim evimizde oldukları sürece onların refahlarından sorumlu olmamız anlamına gelir.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Burada, düşünceleri üçten fazla olan herkesin sözlerinden alıntı yapmamak neredeyse imkansızdır; çünkü bu kişilerin düşüncelerinden biri mutlaka beslenmeyle ilgili olacaktır. Kendimi eğlendirmek için, diğer düşünürleri en çok şaşırtan ve hayrete düşüren bir adamın sözlerini hatırlamayı severim. O kişi Albert Einstein'dı. "Boş bir mide, iyi bir politik danışman değildir," dedi Einstein hayatının erken dönemlerinde; tıpkı dünyanın "slayt tahtasına" bir denklem daha yazıyormuş gibi basit bir şekilde.

2. Bu aforizmalar ilk kez ortaya atıldıktan yirmi yıldan fazla bir süre sonra, Alman materyalizm felsefesi uzmanı Ludwig Andreas Feuerbach şöyle demiştir: "İnsan, yediği şeydir…" "Patates kanıyla devrim yapılamaz," diye de eklemiş ve 1848 Devrimi'ni başaramayan aç ve zayıf insanların diyetlerini fasulyeye çevirmelerini önermiştir. Onun bu teorisi, aslında ona ait olmayan bir fikirdi; ancak Teuton zihniyetinde yeterince uzun süre yaşamıştır. Böylece Hitler'in insanlık düşmanları bu teoriyi, damarlarında artık patates kanının bile dolaşmadığı ülkeler üzerinde uygulamışlardır. Sanırım, Profesörün kendi aforizmalarının böylesine zalimce uygulanması karşısında felsefi sükunetini koruması zor olurdu…

3. "Aşırı Yeme Alışkanlıklarının Evlilik Mutluluğu Üzerindeki Etkisi" başlıklı makalemi ve "Vatansever Bir Gurmene Notlar" adlı yazımı 11. bölümde bulabilirsiniz.

4. Profesörün en çok alıntılanan bu davranış kurallarından biri, o kadar samimi bir şekilde ifade edilmiştir ki bunun bir itiraf olması

mümkün değildir (“Varieties”, XXV). Bu kurallar, profesörün eski dostu Henrion de Pansey’den gelmektedir. Henrion de Pansey, ünlü bir Fransız avukattı; adı Pierre-Paul’di. Brillat-Savarin’in bu kuralları 1825 yılında yayımlamasından dört yıl sonra bile, Henrion de Pansey hakkında dört satırlık bir övgü yazılmasına gerek duyulmamıştır. Görünüşe göre, bu iki adam arasında ne kıskançlık ne de şüphe vardı; bu da her iki taraf için de olağandışı bir durumdu, özellikle de hukuk mahkemelerinde birlikte hareket etmek zorunda olan kişiler için.

5. On dokuzuncu yüzyılın en ünlü İngiliz gurmelerinden biri, akşam yemeği saatini öğleden sonra beş olarak belirlemişti; bu da o dönem için uygun bir zamandı. Saat beş buçuk olduğunda kapısını kilitler ve anahtarı güvenli bir yere saklardı. Geç gelenler sadece içeri alınmazdı; aynı zamanda bir daha asla davet edilmezlerdi.

Yazar ile arkadaşı arasındaki diyalog [İlk iltifatlar yapıldıktan sonra]

Arkadaşım, bu sabah eşimle birlikte kahvaltı sırasında karar verdik ki, yazdığınız bu yemekle ilgili yazıların mutlaka ve bir an önce yayımlanması gerekiyor. [1]

YAZAR: Bir kadının ne istediğini, Tanrı da ister. İşte beş kelimeyle Paris hayatının tüm sırları burada! Ama ben kendim Parisli değilim; üstelik bekarım da… [2]

DOSTUM—Aman Tanrım, bekarlar da tıpkı bizler gibi bu kuralların kurbanlarıdır; hatta bazen bu durum onlar için oldukça zararlı olabiliyor! Ama bu durumda bile bekar kalmak bir çözüm değil: Karım, kitapla ilgili kararları kendisinin vermesi gerektiğine inanıyor; çünkü kitabın ilk sayfalarını onun kırsal evinde yazmışsınız.

YAZAR: Biliyorsunuz, sevgili Doktorum, bayanlara karşı büyük bir saygım vardır. Birçok kez, onların emirlerine itaat ettiğim için beni övdünüz. Hatta bir keresinde, mükemmel bir koca olacağımı bile söylediniz! Yine de kitabımı yayımlamayı reddediyorum. [3]

DOSTUM – Peki, neden?

YAZAR: Ciddi profesyonel çalışmalarla uğraştığım için, kitabın sadece adını bilen insanların, benim sadece saçma sapan şeyler yazdığımı düşüneceğinden korkuyorum.

DOSTUM – Tam anlamıyla panik içindeyim! Otuz altı yıl süren sürekli kamu hizmeti, böyle bir kötü ünün ortadan kalkması için yeterli değil mi? Her neyse, eşim ve ben, herkesin sizin yazılarınızı okumak isteyeceğine inanıyoruz.

YAZAR – Gerçekten mi?

DOST: Bilgili insanlar, sizden daha fazla şey öğrenmek ve sizin sadece taslak halinde bıraktığınız şeyleri tamamlamak için yazılarınızı okurlar.

YAZAR – Muhtemelen öyledir…

DOSTUM: Kadınlar seni okuyacaklardır; çünkü çok açık bir şekilde görecekler ki…

YAZAR: Sevgili dostum, artık yaşlıyım! En azından bilgelik kazandım… Lütfen bana merhamet edin! [4]

DOSTUM – Gurme olanlar seni okuyacaklardır; çünkü onlara hak ettikleri değeri veriyorsun. Sonunda, toplum içinde hak ettikleri yeri onlara sağlıyorsun.

YAZAR: Bu sefer haklısınız! Bu zavallıların bu kadar uzun süre yanlış anlaşılmış olmaları inanılmaz bir şey! Onlar için tıpkı kendi oğullarım gibi üzülüyorum… Çok sevimliler ve gözleri de pırıl pırıl.

DOSTUM – Ayrıca, kütüphanelerimizin kesinlikle senin kitabın gibi bir kitaba ihtiyacı olduğunu sık sık bize söylemiştin, değil mi?

YAZAR: Daha önce de söyledim… Bunu kabul ediyorum ve asla geri almayı reddederim!

DOSTUM – Artık tamamen ikna olmuş bir adam gibi konuşuyorsun! Benimle eve gel ve…

YAZAR – Hiç de öyle değil! Bir yazarın hayatında küçük mutluluklar olsa da, bir o kadar da zorluklar vardır. Bütün bunları mirasçılarıma bırakıyorum.

DOSTUM – Ama böyle yaparak dostlarınızı, tanıdıklarınızı, çağdaşlarınızı mirastan mahrum bırakmış olursunuz… Buna cesaretiniz var mı?

YAZAR: Varislerim! Varislerim! Duymuştum ki, hayaletler, yaşayanların övgüleri karşısında çok mutlu olurlarmış. Bu, kutsal bir nimettir; bunu isterim ki, öbür dünyaya saklayayım.

DOSTUM – Ama bu iltifatların doğru kişiye ulaşacağından emin misiniz? Ayrıca, varislerinizin güvenilir olduklarından da emin misiniz?

YAZAR: Onların böyle bir görevi ihmal edeceklerine dair hiçbir sebep yoktur. Zira bu sayede onları birçok başka görevden de muaf tutabilirim!

DOSTUM – Ama acaba onlar, kitabına o babacan sevgiyi, o ilgiyi gösterebilecekler mi? Çünkü bu tür bir ilgi ve sevgi olmadan, yayımlanan bir eser her zaman biraz beceriksiz ve eksik görünür.

YAZAR: Yazdığım metin düzeltilip, düzgün bir şekilde kopyalanacak ve her açıdan mükemmelleştirilecektir. Artık tek yapılması gereken, metni basmaktır.

DOSTUM – Peki ya kaderin etkisi ne olacak? Ne yazık ki, benzer planlar yüzünden birçok paha biçilmez eser kaybedildi! Bunlar arasında, örneğin, uykudaki ruhun durumu üzerine yazılan ünlü eser de vardı… Bu eser, o kişinin hayatının eseriydi…

YAZAR: Şüphesiz bu büyük bir kayıptı. Ben ise böyle bir pişmanlığı asla yaşamak istemem.

Arkadaşım, inan bana, varislerinin üstesinden gelmesi gereken pek çok şey olacak: Kilise, mahkemeler, doktorlar… İstekli olsalar bile, bir kitabın yayımlanmasından önce, sırasında ve sonrasında ortaya çıkan türlü sorunlarla ilgilenmek için pek vaktleri olmayacak. Kitabın uzunluğu ne olursa olsun…

YAZAR: Ama benim unvanım! Konum! Ve o alaycı arkadaşlarım!

Arkadaşım, “gastronomi” kelimesi herkesin ilgisini çeker. Bu konu her zaman moda olan bir konudur. Alaycılar da, diğer insanlar gibi yemek yemeyi severler. Bir de şu var: En ciddi kişilerin bile ara sıra daha hafif, eğlenceli eserler ortaya koyduğunu göz ardı edebilir miyiz? Örneğin, Başkan Montesquieu gibi… *

YAZAR: Aman Tanrım, doğru ya! O, “THE TEMPLE OF GNIDUS” adlı eseri yazmıştır… Unutmamak gerekir ki, hem gerekli hem de keyifli olan, aynı zamanda günlük olarak yapılan şeyler üzerine düşünmek, iki bin yıl önce Yunanistan’ın ormanlarında birbirini

kovalayan iki çocuğun ne yaptığına dair bilgiler edinmeye kıyasla çok daha anlamlıdır.

DOSTUM – O zaman sonunda vazgeçiyorsun, değil mi?

YAZAR mıyım? Hayır! Sadece bir anlığına kendimi bir yazar olarak gösterdim. Bu bana bir İngiliz oyunundaki komik bir sahneyi hatırlattı; gerçekten çok komikti. Sanırım bu oyunun adı “THE NATURAL DAUGHTER”. Siz ne düşünüyorsunuz? *

Bu oyun, Quakerler hakkındadır. Bilindiği gibi, bu mezhebin üyeleri birbirlerine “sen” diye hitap ederler; çok sade giyinirler, savaşı reddederler, asla vaaz vermezler, her şeyi dikkatlice düşünerek yaparlar ve en önemlisi, asla öfkelenmezler.

Kahramanımız, yakışıklı bir genç Quaker’dır. Sahneye koyu kahverengi bir takım elbise, büyük, düz kenarlı bir şapka ve düzgün şekilde taranmamış saçlarla girer… Ancak tüm bunlar onun aşık olmasını engellemez!

Aptal bir herif; kendisinin Kvaaker’in aşkındaki rakibi olduğunu fark edince, bu kişinin dindar görünüşü ve bunun ardında yatan gerçeklerden cesaret alarak onunla alay eder, onu küçümser. Bunun üzerine genç kahraman giderek daha da öfkelenir ve sonunda o aptala iyice bir ders verir.

Ancak bunu yaptıktan sonra, tekrar Quaker tarzı davranışlarına döner. Utanç içinde bağırır: “Ah! Görünüşe göre beden, ruhu yenmiş!”

Ben de aynı şekilde hissediyorum. Kesinlikle affedilebilir bir tepkiden sonra, yine ilk fikrime dönüyorum.

DOSTUM – Bunu yapmak mümkün değil. Bir iki saniyeliğine de olsa kendini bir yazar olarak gösterdiğini kabul ediyorsun. Artık seni ele geçirdim ve seni yayıncının yanına götüreceğim. Hatta birçok arkadaşının zaten sırrını tahmin ettiğini de söyleyebilirim.

YAZAR: Kendinizi savunmasız bırakmayın! Ben de sizin hakkınızda konuşacağım… Kim bilir, ne söyleyeceğim?

DOSTUM—Benim hakkımda ne diyebilirsin ki? Beni korkutup uzaklaştırabileceğini sanma!

YAZAR: Söylemeyeceğim şey şu: Anavatanımız * , sizin gibi bir insanı yetiştirmiş olmaktan gurur duyar. Yirmi dört yaşındayken zaten bir ders kitabı yayımlamıştınız ve bu kitap günümüzde hâlâ klasik olarak kabul edilmektedir. Hak ettiğiniz ün, insanlarda büyük bir güven uyandırıyor. Görünüşünüz hastaları rahatlatıyor; becerileriniz ise onları hayran bırakıyor. Tüm bunlar herkesin bildiği şeylerdir. Ancak tüm Paris'e, tüm Fransa'ya, hatta tüm evrene tek kusurunuzu açıklayacağım!

DOST (ciddi bir şekilde) – Peki, o nedir, sorabilir miyim?

YAZAR – Alışkanlık haline gelmiş bir kötü davranış; tüm uyarılarıma rağmen düzeltilmedi.

DOST (dehşet içinde): Lütfen söyleyin bana! Beni böyle işkence etmeyin!

YAZAR: Çok hızlı yiyorsunuz! †

Burada dostu şapkasını alır ve gülümseyerek oradan ayrılır. Kendisinin bir kişiyi dinden döndürmeyi başardığına oldukça emindir.

---

* M. de Montucla, mükemmel bir “Matematik Tarihi” eseriyle tanınır. Aynı zamanda “Gastronomik Coğrafya Sözlüğü” adlı bir eser de yazmıştır.

Fransızca okuyanlar muhtemelen fark etmişlerdir ki, arkadaşım bana karşı samimi davranıyor, ancak benim ona karşı aynı şekilde davranmamı beklemiyor. Bunun sebebi, benim onun babası olabilecek yaşta olmam ve ayrıca, o kendi alanında oldukça saygın bir kişi haline gelmiş olsa da, eğer ben davranışlarımı değiştirirsem bu onu çok üzecektir.

* Belley, Bugey bölgesinin başkentidir. Yüksek dağlar, tepeler, nehirler, berrak dereler, şelaleler ve uçurumlarla dolu, büyüleyici bir kırsal bölgedir. Adeta yüz mil karelik bir “İngiliz bahçesi” gibidir. Devrim’den önce ise, buradaki yerel anayasaya göre, Üçüncü Sınıf’ın diğer iki sınıf üzerinde veto hakkı vardı.

† Tarihi olaylar.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Dr. Richerand, Profesör'dan birçok yıl daha genç olmasına rağmen, muhtemelen onun en yakın dostuydu ve bu kitapta en sık adı geçen kişiydi. Brillat-Savarin'in ölümünden kısa bir süre sonra yayımlanan ikinci baskının önsözünü yazan da oydu. Bu önsöz, tarafsız bir giriş yazısı olmaktan ziyade, Profesör'e yönelik duygusal bir övgü niteliğindeydi. Dr. Richerand şöyle yazdı: "Bu kitabı yazan harika insan, kendisini o kadar çekici bir şekilde tasvir etmiş ve hayatındaki önemli olayları o kadar hoş ve doğru bir şekilde anlatmıştır ki, onun hikayesini anlatmak için çok az kelime yeterlidir…" Profesör'ün kariyerine dair duygusal bir özetin ardından Dr. Richerand şöyle devam etti: "Büyük zekâya sahip bir adamdı; yemeklerde çok keyifli bir arkadaştı ve sınırsız neşeye sahipti."Herhangi bir toplantıda, onun varlığıyla şanslı olan kişiler için o, ilgi odağı olurdu. Çünkü o, dünyevi zevklerin cazibesine gönülden boyun eğerdi; ancak gerçek dostluğun getirdiği samimi zevklerin tadını çıkarabildiği zamanlarda bunlardan vazgeçerdi. Burada üzgün olan Richerand, kendisinden ve Villecrêne'de Brillat-Savarin ile birlikte geçirdiği o neşeli anlardan bahsediyordu. Orada birlikte "gerçek dostluğun getirdiği samimi zevkleri" yaşamışlardı.

2. Kitabın başlarında, bu konuda en yetkili kişi tarafından yapılan bu açıklamaya karşı çıkan tek görüş, 1879 yılında Paris'te Charles Monselet tarafından yazılan "THE PHYSIOLOGY OF TASTE" adlı eserin önsözünde yer alıyor. Monselet, Brillat-Savarin'i hatırlayan birçok kişiyle konuştuktan sonra şöyle diyor: "Brillat-Savarin'in dul eşi, ondan çok sonra bile hayatta kaldı." Monselet ayrıca, "M. Lefeuve'a göre, 1859 yılında hâlâ Rue Vivienne'de yaşıyordu." Bu, profesörün hayatıyla ilgili olarak bulabildiğim tek bilgi. Benim gibi

olaylara ve döneme daha uzakta olan birinin, böyle bir kişiyle tartışması anlamsız olsa da, Fransız eleştirmenin Brillat-Savarin'in kardeşlerinden birinin dul eşinden bahsetmiş olması mümkündür. Söylenene göre bu kardeş, 1836 yılında Paris'te vefat etmiş ve ardında bir aile bırakmıştır.

3. Brillat-Savarin, 1826 yılının Şubat ayında ölümünden birkaç ay önce kitabını yayımladı. Bunu kendi cebinden ve anonim olarak yaptı. Dünyevi ve klasik bir yazar olduğunu hiç düşünmeyen arkadaşlarının şaşkınlığı sayesinde "Tadın Fizyolojisi" adlı eser ilk kez yayımlandı. Dr. Richerand'dan, pek de beklenmedik bir şekilde bu eseri beğenen Honoré de Balzac'a kadar herkes, bu kitaba önsöz yazmak istedi. 1826'dan beri yayıncıların bu kitabı basmak için kullandıkları yöntemler, kitabın ilk baskısını kendi cebinden ödeyen Brillat-Savarin'i bile güldürebilirdi. 1838 yılına kadar olan baskıların başlıkları şöyleydi: "Tadın Fizyolojisi, veya Transandantal Gastronomi Üzerine Düşünceler; Tarihsel, teorik ve güncel bir eser."Parisli gurme ustalarına adanmıştır. Bir profesör tarafından yazılmıştır; aynı zamanda birçok akademik derneğin üyesidir.

4. Brillat-Savarin, Latince kelimeleri veya ifadeleri kullandığında bunları bazen italik yazardı, bazen de yazmazdı. O dönemde okuma yazma bilen insan sayısı oldukça azdı; ancak bu insanlar, sözde "ölü" olan bu dili de kendi anadilleri kadar iyi biliyorlardı. Brillat-Savarin, kendisinin bildiğini iddia ettiği dört-beş "canlı" dilden alınan kelimeleri metnine serpiştirdiğinde, italik kullanımı zorunlu hale geliyordu. Örneğin, güzel bir Amerikalı kızın "YANKEE DUDDE" şarkısını söylediğinde bunun bir baskı hatası olmadığını, bunun Brillat-Savarin'in tercihi olduğunu göstermek için çift italik kullanmak gerekiyordu. Bu çeviride de aynı kural geçerlidir: Basit italiklerle yazılan her şey, Brillat-Savarin'in vurguladığı şekildedir; büyük harflerle yazılanlar ise, burada Galce coşkunun bilgeliğin üstünde geldiğini ve eski avukatı, dilbilimsel güzelliklerle dolu bir yola sürüklediğini göstermektedir.

Dr. Riccherand'ın Biyografisi

Önceki diyalogda tanıtılan doktor, efsanevi Chloris gibi hayali bir varlık olmaktan uzaktır. O, canlı, yakışıklı bir adamdır. Beni tanıyan herkes, onun aslında arkadaşım Dr. Richerand olduğunu hemen anlayacaktır.

Onun hakkında yazarken, aklıma ondan önce yaşamış olan insanlar geldi. Ain bölgesinde, yani doğduğum yer olan Belley çevresinin, uzun yıllardır dünyanın başkenti olan Paris'e birçok önemli doktor kazandırdığını gururla fark ettim. Bu kısa yazıda onlara adanmış küçük bir anıt oluşturma isteğine karşı koyamadım.

Regency döneminde, Genin ve Civoct en saygın hekimlerdi ve kazandıkları serveti memleketlerine geri yatırdılar. Genin tam anlamıyla Hippokratçı ilkelerine bağlı, son derece ahlaklı bir insandı. Civoct'un hastaları arasında birçok güzel kadın da vardı; o ise daha hoşgörülü ve anlayışlı biriydi… Tacitus'un dediği gibi: "Res novas molientem."

1750 yıllarında Dr. La Chapelle, askeri tıp alanında önemli başarılar elde etti. Bu konuda birçok faydalı kitap yazdı. Ayrıca, göğüs bölgesindeki iltihaplanmaların tedavisinde taze tereyağının kullanılması yöntemini de o ortaya attı. Bu yöntem, hastalığın başlangıcından itibaren ilk 36 saat içinde uygulandığında harika sonuçlar vermektedir. [1]

Yaklaşık 1760 yılında, Dr. Dubois, o dönemde oldukça yaygın olan bir hastalık olan "vapörler"in tedavisinde büyük başarılar elde etti. Bu hastalık, günümüzdeki "sinir krizleri" kadar yaygındı. Dr.

Dubois'un bu başarısı, aslında pek de yakışıklı olmaması göz önüne alındığında daha da şaşırtıcıdır…

Ne yazık ki, o, hayatının çok erken dönemlerinde büyük bir servet biriktirdi. Kendi tembelliğinin esiri oldu ve kendini çekici bir sohbet arkadaşı olarak görmekten memnundu. Güçlü bir adamdı ve hem eski hem de yeni rejimlerin düzenlediği akşam yemekleri sayesinde, 88 yıldan fazla yaşadı. *

XV. Louis'in hükümdarlığının sonlarında, Châtillonlu olan Dr. Coste Paris'e geldi. Yanında, Voltaire'den Choiseul Dükü'ne yazılmış bir tanıtım mektubu vardı. İlk ziyaretinde bile Choiseul Dükü'nün desteğini kazanmayı başardı.

Dük'ün ve kız kardeşi Grammont Düşesi'nin desteği sayesinde Coste hızla yükseldi. Birkaç yıl içinde Paris, bu doktoru en yetenekli hekimlerden biri olarak görmeye başladı.

Onun yükselmesine büyük katkı sağlayan aynı faktörler, onu kolay ve kârlı olan kariyerinden uzaklaştırdı. Böylece Fransa'nın, o zamanlar özgürlükleri için savaşan Amerika Birleşik Devletleri'ne gönderdiği orduyun sağlık hizmetlerinin başına getirildi.

Dr. Coste, görevlerini yerine getirdikten sonra Fransa'ya döndü. 1793 yılının zorlu günlerini neredeyse zarar görmeden atlattı. Versailles'ın belediye başkanı seçildi ve orada gösterdiği aktif, ancak aynı zamanda şefkatli ve merhametli yönetimiyle hâlâ hatırlanmaktadır.

Kısa bir süre sonra, Direktuar onu tekrar askeri tıp alanına geri çağırdı. Bonaparte, onu orduların tıbbi hizmetlerinden sorumlu üç generalden biri olarak atadı. Orada Coste, kendisi gibi aynı kariyere adım atmaya hazırlanan gençlerin her zaman dostu, koruyucusu ve rehberi oldu. Sonunda Invalides'te kraliyet hekimi olarak atandı ve orada ölene kadar görev yaptı.

Bourbonlar'ın yönetimi altında bu tür sadık hizmetlerin karşılıksız kalmaması gerekirdi. XVIII. Louis de, M. Coste'ye Saint-Michel nişanını vererek sadece kendine düşen görevi yerine getirmiş oldu.

Doktor, birkaç yıl önce vefat etti. Geride onurlu bir anı bıraktı; ayrıca, büyük ölçüde felsefi nitelikte olan bir servet de bıraktı. Tek çocuğu ise, M. de Lalot'un eşiydi. M. de Lalot'un Temsilciler Meclisi'ndeki etkileyici ve derin sözleri, onun siyasi başarısızlıklarını engelleyemedi.

Bir gün, Saint-Laurent'un papazı olan M. Favre ile birlikte yemek yerken, vatandaşımız Dr. Coste bana, aynı sabah Kont de Cessac ile yaşadığı tartışmayı anlattı. O sırada Kont de Cessac, Savaş Bakanlığı'nın müdürüydü. Tartışmanın sebebi, Kont de Cessac'ın Napolyon'un gözüne girmek için bazı tasarruf önlemleri almak istemesiydi.

Bu tasarruf önlemleri arasında, hastalıklı askerlerin günlük ekmek ve su miktarlarının yarısının verilmemesi ve bandajlardaki pamukların tekrar kullanılabilmesi için bandajların yıkanması yer alıyordu.

Doktor, bu planlara şiddetle itiraz etti ve bunları iğrenç olarak nitelendirdi. Akşam yemeği sırasında da öfkesi hâlâ devam ediyordu; adeta öfkesinin nesnesi hâlâ karşısındaymış gibi davranıyordu.

Bu kontun, küçük planını gerçekleştirmekten vazgeçip vazgeçmediğini ya da bunu sadece evrak çantasının içinde sakladığını hiç bilmiyorum. Ancak kesin olan bir şey var: Hastalıklı askerler, istedikleri kadar çorba içmeye devam ettiler ve kullanılmış sargılar da çöpe atıldı.

Yaklaşık 1780 yılında, Ambérieux yakınlarında doğan Dr. Bordier, Paris'te tıp pratiği yapmaya başladı. Teknikleri oldukça etkileyiciydi; ayrıca teşhis konusunda çok yetenekliydi ve iyimser bir yaklaşıma sahipti.

Tıp Fakültesi'nde profesör olarak atandı. Davranışları sadeydi; ancak dersleri çok anlamlı ve faydalıydı. En beklenmedik zamanlarda onurlar ona sunuldu; ayrıca İmparatoriçe Marie-Louise'nin doktoru oldu. Ancak bu görevde çok kısa bir süre

bulundu: İmparatorluk yıkıldı ve o da hayatı boyunca mücadele ettiği bacak hastalığı yüzünden hayatını kaybetti.

Dr. Bordier, memnun bir insandı; aynı zamanda güvenilir ve iyi kalpli bir kişiliğe sahipti.

On sekizinci yüzyılın sonlarında Dr. Bichat ortaya çıktı… Her yazdığı kelime dehanın izlerini taşıyan Bichat, hayatını bilimi ilerletmeye adadı. Hem büyük bir hevese sahipti, hem de daha sınırlı zekalara karşı derin bir sabra sahipti. Otuz yaşında ölse de, adına anıtlar dikilmesi gereken bir insandı.

Daha sonra, Dr. Montègre, felsefi düşüncelerini Paris'teki kliniklerine de taşıdı. "THE HEALTH GAZETTE" adlı derginin yayınlanmasını ustalıkla yönetti. Kırk yaşındayken, sarı humma ve "vomito negro" hastalıkları üzerine yaptığı araştırmaları tamamlamak için gittiği Batı Hint Adaları'nda hayatını kaybetti.

Şu an itibarıyla (1825 yılında), Dr. Richerand, cerrahi tıp alanında en üst basamaklarda bulunmaktadır. "Fizyolojinin Temelleri" adlı eseri her dildeye çevrilmiştir. Çok genç yaşta Paris Tıp Fakültesi'nde profesör olarak atandığı için büyük bir güvene sahiptir. Onun kadar nazik ve kibar bir insan, ya da onun kadar ustaca ameliyat yapan bir cerrah yoktur.

Aynı okulda profesör olan Dr. Récamier, vatandaşı olan kişinin yanında oturuyor.

Mevcut durum böylece düzeltildiğine göre, gelecek de umut verici görünüyor. Bu tür öğretmenlerin rehberliğinde, Belley bölgesinden gelen gençler, onların örneklerini takip etmeye çalışıyorlar.

Dr. Janin ve Dr. Manjot zaten başkentin sokaklarında büyük ilgi görüyorlar. 39 yaşındaki Dr. Manjot, özellikle çocukluk dönemi hastalıkları konusunda çalışmalar yapıyor. Teorileri oldukça başarılı ve yakında bu sayede halk tarafından da tanınacak bir isim haline gelecektir.

Umarım, okuyucularımın arasında bulunan kibar insanlar, bu yaşlı adamın bu dolambaçlı anlatımını affederler. Paris'te geçirdiği otuz beş yıl bile, onun kendi ülkesini ve vatandaşlarını unutturamamıştır. Belley'de hâlâ saygı gören birçok doktor var; bunlar, başkentin büyük sahnesinde parlamak fırsatını bulamasalar da, yine de diğer doktorlar kadar eğitimli ve değerli insanlardı. Bu konular hakkında sessiz kalmak benim için gerçekten zordu.

Bunu yazarken gülümsedim; çünkü bu durum bana, Fontenelle tarafından cenaze konuşması yapılan, çok saygın ve ünlü bir akademisyeni hatırlattı. Merhum kişi, hayatın ciddi yönlerinde pek bir şey yapmamıştı; ancak yine de sekreter, büyük bir yetenekle etkileyici ve uzun bir övgü konuşması yapmayı başardı. (Ayrıca, Dr. Dubois'un da yer aldığı "Masa Başındaki Zevkler Üzerine" adlı esere de bakınız.)

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu tedavi yöntemi, basitliği açısından bile ilginçtir. Günümüzde, karmaşık ve zor anlaşılır tedavi yöntemleri yaygınken, bu yöntemin basitliği insanı rahatlatıyor. Dr. Oliver Wendell Holmes'un, romatizmayı önlemek için bir cebinde at kestanesi, diğer cebinde ise patates taşıdığını bilmek güzel bir şey. Bu olay 1875 yılı civarında yaşanmıştır. Ancak günümüzde bile, bilgili doktorlar, Holmes'un bir doktorun bilmesi gereken her şeyi bildiğini söylüyorlar. La Chapelle için de aynı şey geçerli olabilir.

2. Bu nazik ve iyi kalpli yaşlı adam hakkında daha fazla bilgi için, "Meditation 14" bölümündeki "Sketch" başlıklı metne ve ayrıca, bu konularda uzman olan profesörün hayatında yediği en uzun yemekle ilgili hikayeye bakınız. Bence, Dr. Dubois gibi insanlar çok azdır. Belki de bu sadece benim duygusal bir görüşümdür; eğer günlerimi böyle bir adamla geçirmek zorunda kalsaydım, bu görüşüm yıkılırdı. Tanıdığım hoşgörülü bir kadın, yerel bir bakkal dükkanının, saygıdeğer amcasının kız çalışanlarına dokunduğundan şikayet etmesi üzerine çok sinirlendi. Amcasına neden böyle yaptığını sorduğunda, amcası bir süre düşündükten sonra "Onlara dokunulabilir işte," dedi. Belki de kadının, amcasının çevresine Madame Récamier'in portrelerini koyması daha iyi olurdu…

3. Sahip olduğum en eski baskıda, yani 1838 tarihli baskıda, şu not bulunuyor: "Yazarın godson'u; Brillat-Savarin'in son hastalık döneminde ona bakan kişi oydu." Bu notu kimin eklediğine dair bir bilgi yok. Ancak bu notu ekleyen kişinin, kitaptaki diğer notları yazan profesör olması mümkün değil. Dr. Reécamier, muhtemelen Brillat-Savarin'in ve aynı zamanda güzel Juliette'nin kuzeniydi.

1826 yılının Ocak ayının sonlarında Dr. Reécamier zatürre hastalığına yakalandı. 21 Ocak'ta, Fransız Barolar Birliği başkanının ısrarı üzerine, XVI. Louis'in ruhu için düzenlenen ayine katıldı. Bir yargıç olarak sorumluluklarını ciddiye aldığı için, hafif bir grip semptomu olmasına rağmen ayine katıldı.Bu dualar sayesinde Paris'in en bilge üç yaşlı adamı hayatını kaybetti. Hepsi hızla hastalandı ve 2 Şubat'ta Brillat-Savarin bu üç kişiden sonuncusu oldu. Görünüşe göre, Brillat-Savarin ölümünün yaklaştığını hissetmişti. Ölümü pişmanlık veya zayıflık duymadan kabul etti; çünkü o, hayata karşı gösterdiği aynı felsefi tutumu ölüme karşı da sergilemişti. Onun hayranlarından biri şöyle yazdı: "Dünyayı, ziyafet odasından memnun bir şekilde ayrılan bir insan gibi terk etti…"

YAZARIN ÖNSÖZÜ

Bu kitabı hazırlamak benim için pek zor olmadı. Şimdi de bu kitabı halkın hizmetine sunuyorum. Yapmam gereken tek şey, uzun süre boyunca topladığım materyalleri düzenlemekti. Bu oldukça keyifli bir işti ve yaşlılık günlerim için iyi bir hazırlık oldu. [1]

Masa başındaki zevklerin her yönünü düşündükçe, bir yemek kitabından daha iyi bir şeylerin yazılması gerektiğini anladım. Sürekli olarak var olan ve hayatımız için son derece gerekli olan bu faaliyetler hakkında söylenmesi gereken çok şey var. Bu faaliyetler, sağlığımız, mutluluğumuz ve hatta işlerimiz üzerinde doğrudan bir etkiye sahiptir.

Bu temel gerçeği fark ettiğimde, geri kalan her şey de netleşti. Etrafa baktım ve notlar aldım. Çoğu zaman, en lüks kutlamaların ortasında bile, diğer davetlileri gözlemlemenin verdiği zevk, kendi sıkıntılarımdan kurtulmama yardımcı oldu.

Elbette, planlarımı gerçekleştirebilmek için doktor, kimyager, fizyolog olmam gerekiyordu; hatta bir nevi bilgin de olmam gerekiyordu. Ancak tüm bunları yaparken asla yazar olma iddiam yoktu. Beni harekete geçiren şey, merak duygusu, zamanın gerisinde kalmaktan duyduğum korku ve her zaman birlikte olmayı sevdiğim bilim insanlarıyla başa çıkabilmek isteğiydi. *

Her şeyden önce, doktorları çok severim. Bu neredeyse bir takıntı haline gelmiş durumda. Hayatımın en mutlu anlarından biri, bir konuk olarak jüri üyeleriyle birlikte amfiteatroya girip Dr. Cloquet'in tezini dinlediğim andı. Seyirciler arasında merak dolu bir hava vardı. Öğrenciler beni, bu etkinliğe katılan saygın bir yabancı bilim insanı sanmışlardı!

Benim için neredeyse aynı derecede değerli olan başka bir anı daha var: O gün, Ulusal Sanayinin Teşvik Edilmesi Derneği'nin yönetim kuruluna kendi icadım olan "IRRORATOR" adlı cihazı tanıttım. Bu cihaz, aslında havayı koklandırmak için kullanılan bir tür basınç pompasından başka bir şey değildi.

Cebimde, iyi şekilde hazırlanmış olan makinelerden birini taşıyordum. Vanayı açtım. Bir ıslık sesiyle birlikte, tavana doğru yükselen bir buhar ortaya çıktı; bu buhar, küçük damlalar halinde bilim insanlarının üzerine ve üzerlerindeki kağıtlara düştü.

Sonra, tarif edilemez bir sevinçle gördüm ki, Paris'in en bilgili insanları bile benim görüşlerimin karşısında eğiliyorlardı. En çok eleştirilen kişilerin aynı zamanda en memnun olan kişiler olduklarını fark edince kendimle gurur duydum…

Bazen, konumun kapsamının beni sürüklediği bu derin düşünceler içindeyken, sıkıcı olmaktan korktum. Çünkü ben de zaman zaman başkalarının eserlerini okurken sıkıldım.

Bu tehlikeden kaçınmak için elimden gelen her şeyi yaptım: Sıkıcı olabilecek birçok konudan mümkün olduğunca kaçındım; kitabıma çeşitli anekdotlar ekledim; bunların bazıları kişisel anekdotlardı. Önyargısız bir eleştirmenin hoş karşılamayacağı türden tuhaf ve fantastik detayları ise kitabımdan çıkardım. Ayrıca, şimdiye kadar yalnızca en bilgili kişilerin anlayabileceği bazı gerçekleri, sıradan insanların da anlayabileceği şekilde açıklamaya çalıştım. Tüm bu çabalara rağmen, okuyucularıma kolayca anlaşılabilir bir bilim sunamadıysam bile, umarım çoğunluk iyi niyetlerimi anlayıp beni affeder.

Biliyorum, bazen kalemimin kontrolüm dışında hareket etmesine izin verdiğim ve hikayelerimi anlatırken fazla konuşkan olduğum için eleştirilebilirim. Ama yaşlı olmam benim suçum mu? Tıpkı Ulysses gibi, birçok ülkenin geleneklerini ve şehirlerini bilmem de benim suçum mu? Kendi hayat hikayemi yazmam için beni

suçlayabilirler mi? Okuyucu en azından, Siyasi Anılarımı ondan esirgediğim için bana minnettar olmalıdır. Zira bu anılar, başka birinin anıları gibi de yayınlanabilir. Çünkü otuz altı yıldır tarihin gelişimini birinci sıradan izledim.

Her şeyden önce, lütfen beni bir derleyici olarak görmeyin. Eğer böyle bir rolle yetinmek zorunda kalsaydım, çoktan kalemimi bir kenara bırakırdım ve bu durumdan hiç de mutsuz olmazdım!

Juvenal gibi diyorum ki:

“Her zaman sadece bir dinleyici mi olacağım? Hiçbir zaman kendimi ifade edemeyecek miyim?” Bunu bilenler kolayca anlayacaktır ki, toplumun gürültüsüne ve çalışma odamın sessizliğine eşit derecede alışkın olduğum için, bu iki durumdan da faydalanmakta haklıyım.

Son olarak, bu kitap sayesinde kendime büyük bir memnuniyet yaşattım. Kitapta, böyle bir şeyi beklemeyen birkaç arkadaşımdan da bahsettim. Bazı hoş anıları yeniden canlandırdım; unutulmak üzere olan diğer anıları ise daha net hale getirdim. Tabiri caizse, kahvemi içip kendimi mutlu ettim.

Belki de, diğerlerinden daha az nazik olan bir okuyucu şöyle şikayet edebilir: “Aslında bilmek istediğim şey şuydu… Böyle bir şey söyleyerek ne demek istiyor acaba?” Ancak eminim ki, diğer tüm okuyucular onu uyaracak ve büyük bir çoğunluk da bu iyi niyetli ifadeleri anlayışla kabul edecektir.

Stilimle ilgili hâlâ söylemem gereken bir şeyler var. Çünkü Buffon’a göre, “Stil, kişinin kendisidir.”

Ama şunu sanmayın ki, en çok ihtiyacı olanlara asla verilmeyen bir ayrıcalığı talep edeceğim. Sadece basit bir açıklama yapacağım, hepsi bu.

Haklı olarak, harika şekilde yazmalıyım; çünkü Voltaire, Jean-Jacques, Fénélon, Buffon ve daha sonra Cochin ile d’Aquesseau en sevdiğim yazarlardır. Onları ezbere biliyorum.

Ama belki de tanrılar başka türlü emretmişlerdir; eğer öyleyse, bunun sebebi şudur:

Beş farklı yaşayan dili oldukça iyi biliyorum. Bu durum, bana her türlü anlam ve niteliğe sahip binlerce kelime kazandırmıştır.

Belli bir ifadeye ihtiyacım olduğunda ve bunu Fransızca sözlüğümde bulamadığımda, bu ifadeyi başka bir sözlükten alırım. Okuyucunun yapması gereken şey ya benim söylediklerimi çevirmek ya da ne demek istediğimi tahmin etmektir. Başka çaresi yok!

Başka türlü davranabilirdim, ancak kendi teorime olan inancım yüzünden bunu yapamıyorum. Bu inanca sarsılmaz bir şekilde bağlıyım.

Fransızca'nın, yani benim anadilimin, nispeten zayıf bir dil olduğuna tamamen inanıyorum. Peki bunu güçlendirmek için ne yapılabilir? Başkalarından ödünç almak veya çalmak!

Her ikisini de yapıyorum; çünkü bu tür borçların geri ödenmesi gerekmiyor ve kelimelerin çalınması da yasalarca cezalandırılmıyor.

Okuyucu, benim ne kadar cesur olduğumu biraz olsun anlayacaktır. Çünkü ben, benim için her türlü işi yapan adama "VOLANTE" diyorum (bu kelime İspanyolcadan gelmektedir). Ayrıca, bir keresinde İngilizce "sip" fiilinden bir Fransızca kelime türetmeye karar verdim. "Sip" fiilinin anlamı "küçük yudumlarla içmek"tir. Ancak daha sonra "siroter" kelimesini hatırladım; bu kelimenin anlamı da neredeyse aynıydı.

Klasikçilerin, beni utandırmak için Bossuet ve Fénélon'un isimlerini anacaklarını çok iyi biliyorum. Ayrıca Racine, Boileau, Pascal ve XIV. Louis dönemine ait diğer kişilerin isimlerini de kullanacaklardır. Onların bu konuda ne kadar gürültü yapacaklarını şimdiden duyabiliyorum!

Bütün bunlara karşılık olarak sakin bir şekilde şunu söylüyorum: Bahsettiğim ya da varlığından bahsettiğim tüm yazarların yeteneklerini kesinlikle reddetmiyorum. Ama bu neyi kanıtlar ki? Hiçbir şeyi kanıtlamaz. Sadece şunu gösterir: Eğer yetersiz araçlarla elinden gelenin en iyisini yaptılarsa, daha iyi araçlarla elbette çok

daha iyi işler çıkarabilirlerdi. Bu, tıpkı Tartini'nin, eğer kemanının yayı Baillot'unki kadar uzun olsaydı, daha iyi çalabileceği anlamına gelir.

Görünüşe göre, ben de yeni kelime yaratıcılarının ve hatta romantiklerin tarafındayım. Romantikler, dilimizdeki gizli hazineleri keşfederler; yeni kelime yaratıcıları ise, ihtiyaç duyduğumuz şeyleri bulmak için uzak diyarlara yolculuk eden denizciler gibidirler.

Kuzeyliler, özellikle de İngiltere'dekiler, bu konuda bizden çok daha üstünler. Orada, deha hiçbir şekilde engellenmez; deha, istediği gibi yaratır veya başkalarından ödünç alır. Bunun sonucu olarak, özellikle derin ve canlı içerikli eserlerin çevirilerinde, çevirmenler asla orijinallerin gerçek anlamını yansıtamazlar. *

Bir keresinde enstitüde, yeni kelimelerin getirdiği tehlikeler konusunda çok bilgili bir kişinin sunumunu dinledim. Bu kişi, dilimizi bu tür yeni kelimelerden korumanın ve onu, Altın Çağ'ın yazarlarının dilin en mükemmel hali olarak belirlediği şekilde muhafaza etmenin gerekliliğinden bahsetti.

Bir kimyager olarak, bu görüşü mantığımın süzgecinden geçirdim. İşte geriye kalanlar: Yeterince iyi yaptık; artık daha iyisini yapmanın ya da farklı bir şekilde hareket etmenin bir yolu yok.

Ancak yeterince uzun süre yaşadım ki, her neslin aynı şeyleri söylediğini ve bir sonraki nesil tarafından alay konusu olduğunu biliyorum.

Ayrıca, ahlaki değerler ve fikirler sürekli değişirken, kelimelerin nasıl aynı kalabileceği söylenebilir ki? Atalarımızın yaptıklarını biz de yapsak bile, bunu aynı şekilde yapamayız. Eski Fransızca metinlerinde, ne Latinceye ne de Yunancaya çevrilemeyecek bölümler vardır.

Her dilin bir doğuşu, bir zirve dönemi ve bir de yok oluş dönemi vardır. Sesostris'ten Philip Augustus'a kadar olan tüm diller, artık

sadece antik eserlerde var olmaktadır. Fransızca için de durum böyle olacaktır: M.S. 2825 yılında Fransızca metinler ancak sözlük yardımıyla anlaşılabilir hale gelecektir…

Bir keresinde, Akademi üyesi olan ve çok nazik bir kişi olan M. Andrieux ile bu konuda şiddetli bir tartışma yaşamıştım.

Saldırımı mükemmel bir şekilde yaptım. Güçlü bir şekilde ilerledim. Eğer o hemen geri çekilmeseydi, onu ele geçirebilirdim. Neyse ki, onun yeni sözlüğün editörlerinden biri olduğunu hatırladım. Bu da onun için bir avantaj oldu.

Şimdi sona ereceğim. Bu kadar önemli bir gözlemi, en sona saklamıştım.

Kendimden bahsederken "ben" diye tekil şahıs kullanıyorsam, bu, okuyucumla bir tür işbirliği olduğunu varsayar: Okuyucu, söylediklerimi inceleyebilir, sorgulayabilir, itiraz edebilir, hatta gülebilir. Ancak "biz" diye çoğul şahıs kullanıyorsam, o zaman ben "Profesör" olurum; o zaman okuyucunun saygı göstermesi gerekir!

Ben Sir Oracle'ım.

Ve dudaklarımı açtığımda, hiçbir köpeğin havlamasına izin verilmemeli.

ŞEKSPİR, Venedik Taciri, 1. Perde, 1. Sahne.

"Gelecek Perşembe günü benimle birlikte akşam yemeği yiyin," dedi bir gün M. Greffuhle bana. "Bilim insanlarıyla mı, yoksa edebiyat insanlarıyla mı yemek yiyeceğinize kendiniz karar verebilirsiniz." "Kararımı zaten verdim," diye yanıtladım. "O zaman iki kez yemek yiyelim!" Böyle de oldu; edebiyat insanlarıyla yapılan yemek oldukça daha zarif ve inceydi. (Bkz. "Meditation 10.") [3]

Lord Byron'un eserlerinin M. Benjamin Laroche tarafından yapılan mükemmel çevirisi, bu kuralın bir istisnasıdır; ancak bu istisna, kuralın geçerliliğini ortadan kaldırmaz. Bu çeviri, yeniden gerçekleştirilemeyecek bir ustalık eseridir.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755 yılının 1 Nisan gününde Fransa'nın Ain bölgesindeki Belley kasabasında doğdu. Ailesindeki diğer erkekler gibi o da avukat olarak yaşadı ve öldü. 1793 yılında Belley'nin belediye başkanı olarak kanlı devrimcilere karşı direndi; ancak ülkesini terk etmek zorunda kaldı. Önce İsviçre'ye, ardından da Amerika'ya gitti. New York'ta yaklaşık iki yıl geçirdi; bu süre zarfında dil dersleri verdi ve bir tiyatro orkestrasında keman çaldı. 1796 yılında Fransa'ya geri döndü. Harika bağları da dahil olmak üzere neredeyse her şeyini kaybetmesine rağmen, yine de onurlu bir vatandaş olarak kabul edildi. Almanya'da Fransız Ordusu'nun genel karargahında sekreter olarak ve Seine-et-Oise Mahkemesi'nde komiser olarak birkaç yıl görev yaptıktan sonra Paris Temyiz Mahkemesi'nde yargıç olarak atandı. Hayatının son yirmi beş yılını ise muhafazakar bir monarşist olarak huzurlu ve sakin bir şekilde geçirdi.On dokuzuncu yüzyılın başlarında Paris'te yaşanan siyasi karışıklıklar ve toplumsal değişimler onu hiç etkilemedi. 1825 yılında, yaklaşık otuz yıl boyunca keyif alarak üzerinde çalıştığı "Tadın Fizyolojisi" adlı eserini kendi masraflarıyla yayımladı. 2 Şubat 1826 tarihinde vefat etti.

2. Bu görüşlerine sahip ve takdire şayan olan beyefendi hakkında daha fazla bilgi için Meditasyon 22 bölümüne bakınız. Söz konusu beyefendi, o dönemin geleneklerine göre, kesinlikle daha zeki olan profesörünün daha sakin yaşam tarzının aksine, hızlı ve keyifli bir şekilde yaşamayı tercih etmiştir.

3. Görünüşe göre Brillat-Savarin'in kendi tavsiyeleriyle çelişen görüşlerle tartışmakta tereddüt ediyorum. Ancak bence "Meditasyon

12”, onuncu maddeye kıyasla bu dipnotla daha fazla ilişkilidir. Elbette, çeşitli türdeki aşçıların özelliklerinin ele alınması, bu iki akşam yemeğiyle ilgili küçük anekdotla daha çok bağlantılıdır. Oysa onuncu madde, gezegenimizin ve bizim son günlerimizle ilgili detaylı bilgiler içermektedir.

4. İşte, bu canlı zihinli yaşlı profesörün dillerle ilgili yaptığı sayısız buluşlardan ilki. Bunlardan bazıları, bir çevirmenin de belirttiği gibi “barbarca”dır. Ancak yine de, yazarın kişiliğini anlamak açısından ilginçtirler. Latinceye temel düzeyde hakim olan herkes bunların çoğunu anlayabilir. Bu çeviride bu ifadeler, Brillat-Savarin’in İngilizce ve diğer “canlı” dilleri kullanırken yaptığı hatalarla birlikte, küçük harflerle yazılmıştır. Böylece bunlar, yazarın metninde vurgu yapmak için kullandığı italik harflerden ayırt edilebilir.

5. Bu kitabın tamamında görülebileceği gibi, Profesörün “daha çok veya daha az iyi” şeklinde nitelendirdiği ifadeleri aslında biraz abartılıydı. Örneğin, onun Amerikan İngilizcesi, Fransızcasından daha çok Fransızca özellikler taşıyordu. Ayrıca, metinde bir veya iki yerde İtalyanca kelimeler de kullanılmıştır. Birkaç İspanyolca kelime de mevcuttur. Ayrıca, Almanca’dan alınmış bazı kelimeler de vardır; bunları muhtemelen Almanya’da askerlik yapması ve o ülkeden gelen birçok soylunun kuzeni Madame Récamier’in evlerinde toplanması nedeniyle akıcı bir şekilde kullanabiliyordu. Ancak, beş farklı dilin “daha çok veya daha az iyi” şekilde kendisi tarafından konuşulabildiği varsayımında biraz kendini beğenmişlik var.

Duyular Üzerine 1. Meditasyon

Duyular, insanın kendisinin dışındaki dünya ile iletişim kurduğu organlardır.

Duyuların Sayısı

1: En az altısı vardır.

Görme yetisi, mekanın kendisini kapsar ve ışık aracılığıyla çevremizdeki nesnelerin varlığını ve renklerini bize bildirir.

İşitme, havadan, hoş bir şekilde rezonansa giren veya sadece gürültü yaratan nesnelerin sebep olduğu titreşimleri alır.

Koku alma duyusu sayesinde, tüm kokulu şeylerin tadını alabiliriz.

Tat, yani lezzet; hoşumuza giden veya yenilebilen her şeyin tadını algılamamızı sağlar.

Dokunma sayesinde, nesnelerin yüzeylerini ve dokularını fark edebiliriz.

Son olarak da, iki cinsi bir araya getirerek üreme işleminin gerçekleşmesini sağlayan fiziksel arzular.

İlginç olan şu ki, Buffon'un yaşadığı döneme kadar, bu kadar önemli bir duyu, yanlış anlaşılmış ve dokunma duyusuyla karıştırılmış veya onunla ilişkilendirilmiştir.

Ancak, bu ikisinin hiçbir ortak yönü yoktur: "Altıncı his", tıpkı ağız veya gözler gibi, kendi bağımsız varlığına sahiptir. İlginç olan şu ki, her iki cinsiyet de bu arzuyu ortaya çıkarmak için gerekli olan her şeye sahip olsa da, erkek ve kadının bir araya gelmeleri gerekmektedir ki bu hissin amacına ulaşılabilsin. Eğer tat duyusu, bir insanın var olabilmesini sağlamak amacıyla vardır ve şüphesiz insanın duyularından biridirse, o zaman insanlığın varlığını sürdürmesini sağlayan bu hissi de bir duyu olarak adlandırmak çok daha mantıklıdır.

O halde, fiziksel arzulara hak ettikleri yeri verelim ve bunların orada kalmasını da çocuklarımıza bırakalım.

Duyuların Kullanımı

2: Eğer insanın hayal gücüyle insanlığın başlangıcına geri dönmesi mümkünse, o zaman insanın ilk duyularının tamamen doğrudan olduğuna inanmak da mümkündür. Yani insanın gördükleri belirsizdi, duydukları da net değildi. Yediği yiyecekleri tadına bakmadan seçiyordu ve cinsel ilişkiyi de zevk yerine şiddet eşliğinde gerçekleştiriyordu.

Ancak tüm bu duyular, insanın o özel niteliğinden, yani mükemmelliğe ulaşmanın sürekli etkeni olan ruhtan kaynaklandığı

için, bunlar üzerinde düşünüldü, karşılaştırıldı ve değerlendirildi. Kısa süre içinde, her bir duyu, diğer duyuların işlevlerini ve bireyin refahını sağlamak amacıyla birbirine yardım etti. Yani, aslında her bir duyu, bireyin iyiliği için vardı.

Böylece, dokunma duyusu, görme duyusunun hatalarını düzeltti; ses ise, sözlü ifadeler aracılığıyla tüm duyguların "tercümanı" oldu. Tat duyusu ise, görme ve koku alma duyularının yardımıyla işlev gördü. İşitme duyusu ise, kendisine ulaşan sesleri karşılaştırarak mesafeleri belirleyebildi. Arzu duygusu ise, diğer tüm duyuların alanlarına nüfuz etti.

Zamanın akışı, insanlığın yüzyıllar boyunca yaşadığı süreçte, sayısız yeni mükemmellikler yarattı. Bu mükemmelliklerin ortaya çıkışı, her zaman devam eden bir süreçtir; ancak neredeyse fark edilmez. Bu sürecin temelinde, duyularımızın sürekli olarak tatmin edilme ihtiyacı yatmaktadır.

Böylece, görme yetisi resim, heykel ve her türlü sanat eserinin ortaya çıkmasını sağlar.

Sesten melodi ve uyum doğar; müzik ve dans da bunların tüm sonuçlarıyla birlikte ortaya çıkar.

Kokulardan yola çıkarak parfümler keşfedilmiş, ayrıca parfümlerin kültürü ve kullanım şekilleri de ortaya çıkmıştır.

Tat duyusu, bizi besleyebilecek her şeyin üretimi, seçimi ve hazırlanması süreçlerinde rol oynar.

Dokunma, bize tüm sanat ve endüstri alanlarında beceri kazandırır.

Fiziksel arzu, iki cinsin birleşmesini teşvik edebilecek veya bunu güzelleştirebilecek her şeyi ortaya çıkarır. XI. Francis döneminden itibaren bu arzu, aynı zamanda romantik aşkı, flört etmeyi ve modayı da beslemiştir. Özellikle de flört etme alışkanlığı; Fransa'da ortaya çıkmıştır ve başka bir adı yoktur. Dünyanın en seçkin insanları, ruhsal başkentleri olan Paris'e her gün bu konuyu öğrenmek için gelirler.

Bu teori, ne kadar tuhaf gelse de, aslında kanıtlanması kolaydır. Çünkü modern toplumun bu üç temel unsuru hakkında kendimizi başka hiçbir dilde açıkça ifade edemeyiz.

Bu konu üzerine bir keresinde bir diyalog yazmıştım. Bu diyalogun olumlu yönleri vardı; ancak her okuyucunun kendi zevkine göre bir diyalog oluşturabilmesi için bu bölümü kitabımdan çıkarmaya karar verdim. Burada, tüm bir akşam süren hayal gücü ve bilgi sergilemeleri için yer vardır.

Daha önce de belirttiğimiz gibi, fiziksel arzular diğer tüm duyuların işleyişini etkilemiştir. Aynı şekilde, bu arzular tüm bilimlerimizi de büyük ölçüde etkilemiştir. Dikkatlice incelendiğinde, bilimlerin içindeki her türlü incelikli ve ustaca düşünülmüş unsurun aslında bu "altıncı duyudan" kaynaklandığı görülür. Yani cinsel birleşmeden doğan arzular, umutlar ve minnettarlıklardan kaynaklanmaktadır.

İşte, en soyut bilimlerin ortaya çıkış şekli de budur: Bunlar, geliştirdiğimiz duyularımızı tatmin etme çabalarımızın doğrudan sonucundan başka bir şey değildir.

Duyuların Geliştirilmesi

3: Bu duyular, ki hayatımızın büyük bir kısmını onlara borçluyuz, hâlâ mükemmellikten uzaktır. Bunu kanıtlamak için fazla zaman harcamaya gerek yok. Sadece şunu söyleyebilirim ki, hem son derece soyut olan görme duyusu, hem de tam tersi şekilde somut olan dokunma duyusu, zamanla olağanüstü bir yetenek kazanmıştır.

Lensler sayesinde, gözler, diğer duyuların çoğunu etkileyen bu yaşa bağlı zayıflamadan kurtulabilir.

Öte yandan, teleskop sayesinde, şimdiye kadar bilinmeyen ve geleneksel ölçüm yöntemlerimizle tespit edilemeyen yıldızlar keşfedildi. Teleskop sayesinde o kadar uzak mesafeler görülebildi ki, devasa boyutlarına rağmen, bu yıldızlar bize sadece bulanık ve neredeyse görünmez noktalar gibi geldi.

Mikroskop, bize varlıkların iç yapısını anlamamızda yardımcı oldu. Daha önce hiç farkında olmadığımız yaşam formlarını bize gösterdi. Mikroskop sayesinde, çıplak gözle görülebilen en küçük varlıklardan bile yüz bin kat daha küçük canlıları görebildik. Hareket eden, beslenen ve üreyen bu minik canlılar, organlarının son derece küçük olması nedeniyle hayal gücümüzü zorluyor.

Öte yandan, mekanik beceriler de çeşitli yeteneklerimizi artırmıştır. İnsan, aklına gelebilecek her türlü planı gerçekleştirmiş ve başlangıçta üstesinden gelemeyeceği gibi görünen zorlukların üstesinden gelmiştir.

Silahlar ve çeşitli araçlar sayesinde, tüm doğayı kendi kontrolü altına almıştır. Doğayı kendi zevklerine, ihtiyaçlarına ve kaprislerine göre şekillendirmiştir. Doğayı alt üst etmiştir ve böylece zavallı iki ayaklı insan, yaratılışın efendisi haline gelmiştir.

Görme ve dokunma duyuları bu şekilde geliştirilmiş olsaydı, bunlar bizden daha üstün varlıklara ait olabilirdi. Ya da daha da iyisi, eğer diğer tüm duyular da eşit şekilde geliştirilmiş olsaydı, insanlık tamamen farklı bir yapıya sahip olurdu.

Ancak şunu belirtmek gerekir ki, dokunma duyusu, kas gücü açısından büyük ilerlemeler kaydetmiş olsa da, medeniyet bu duyunun hassas bir algı aracı olarak kullanılması konusunda neredeyse hiçbir şey yapmamıştır. Yine de umutsuzluğa kapılmamalıyız; çünkü insanlık hâlâ çok gençtir ve duyuların yeteneklerini genişletebilmesi için uzun yüzyıllar gerekmektedir.

Örneğin, armoninin keşfedilmesi ancak dört yüz yıl öncesine dayanmaktadır. Armoni, tıpkı resmin renklerle olan ilişkisi gibi,

göksel olayları inceleyen bir bilim dalıdır. *

Şüphesiz ki, eski insanlar, birlikte çalınan enstrümanlara eşlik edecek şekilde şarkı söylemeyi biliyorlardı. Ancak bilgileri burada sona eriyordu: Bir sesi diğerinden ayıramazlardı ve böylece duydukları seslerin güzelliğini de takdir edemezlerdi.

Ancak on beşinci yüzyıldan itibaren, insan sesine eşlik edecek ve ifade gücünü artıracak şekilde tonal ölçekler ve akor düzenlemeleri belirlenmeye başlandı.

Bu keşif, oldukça geç bir zamanda yapılmış olsa da, oldukça mantıklı bir keşifti. Bu keşif sayesinde işitme yeteneğimiz iki katına çıktı. Görünüşe göre işitme yeteneği, birbirinden bağımsız iki fonksiyondan oluşuyor: Birincisi sesleri algılamak, ikincisi ise seslerin tonlarını anlamaktır.

Alman bilim insanlarına göre, armoniyi duyabilen insanların, diğer insanlara kıyasla bir duyu daha fazladır.

Müziğin sadece kafa karıştırıcı bir gürültüden ibaret olduğunu düşünen insanlar için şunu söyleyebiliriz: Bu kişiler genellikle yanlış notalarda şarkı söylerler. Bu da bana, onların işitme organlarının yalnızca belirli frekanslardaki titreşimleri algılayabilecek şekilde yapılandırıldığını düşündürüyor. Ya da daha olası olanı, her iki kulağın da aynı frekansa ayarlanmamış olmasıdır. Bu durumda, dalga boyları ve duyarlılık farklılıkları, beynlerine belirsiz ve anlamsız bir his olarak ulaşır. Bu durum, adeta farklı tonlarda ve ritimlerde çalan iki enstrümanın sesleri gibidir; ortak bir melodi bile yoktur.

Son birkaç yüzyıl içinde, lezzetler alanında da önemli gelişmeler yaşandı: Şekerin ve çeşitli kullanım alanlarının keşfi, alkolün, dondurmanın, vanilyanın, çayın ve kahvenin bulunması, daha önce bilinmeyen lezzetlerin damaklarımıza ulaşmasını sağladı.

Dokunma duyusunun bir sonraki sıradaki duyu olup olmayacağını, ya da bazı tesadüfler sayesinde bu duyunun bize yeni bir mutluluk kaynağı olup olmayacağını kim bilebilir? Böyle bir

şeyin gerçekleşmesi oldukça muhtemeldir; çünkü dokunma duyusu vücudun her yerinde mevcuttur ve bu sayede her yerde uyarılabilir.

Tadın Gücü

4: Gördük ki, fiziksel arzular, tüm bilimlerin bir parçasıdır. Bu arzular, her zaman olduğu gibi, baskın bir şekilde kendini gösterir.

Tat alma duyusu, daha temkinli ve dikkatli bir duyu olsa da, yine de oldukça aktiftir. Aynı hedefe ulaşırken daha yavaş hareket eder; bu da onun başarılarının kalıcılığını garanti eder.

Bu konuyu daha sonra ayrıntılı olarak ele alacağız; ancak şu an için şunu söyleyebiliriz ki, aynalar, tablolar, heykeller ve çiçeklerle süslenmiş bir odada, hoş kokuların hakim olduğu, güzel kadınların bulunduğu ve hafif müziklerin yankılandığı bir ortamda lüks bir yemek yemiş olan herkes, her bilimin aslında onun zevklerini artırmak ve geliştirmek amacıyla çaba gösterdiğine inanmak için fazla çaba sarf etmeyecektir.

Duyuların Eylemlerinin Nedenleri

5: Şimdi, tüm duyularımızın nasıl işlediğine bir göz atalım. Görülecektir ki, Yaratıcı'nın iki amacı vardır; bunlardan biri diğerinin sonucudur. Bu amaçlar, bireyin korunması ve türün devam ettirilmesidir.

İşte, duygunlu bir varlık olarak insanın kaderi budur: Tüm eylemleri de bu iki amaca yöneliktir.

Gözleri, dış dünyadaki nesneleri algılar; ona çevresindeki harikaları gösterir ve ona, kendisinin aslında büyük bir bütünün

sadece bir parçası olduğunu öğretir.

İşitme duyusu, çevresindeki sesleri sadece hoş bir his olarak değil, aynı zamanda kendisi için tehlike oluşturabilecek diğer varlıkların hareketlerinin bir işareti olarak da algılar.

Acı hissi, ona zarar gördüğünü belirtmek için bir uyarı görevi görür.

Onun elleri, bu sadık hizmetkarlar, sadece onun kendini korumasına ve dik durmasına yardım etmekle kalmaz; aynı zamanda, içgüdüsünün ona "onarılması gereken" nesneler olduğunu söylediği şeyleri de tamir etmek için kullanılır.

Koklama duyusu, bu nesneleri de incelemektedir; çünkü zararlı maddelerin neredeyse hep kötü bir kokuşu vardır.

Sonunda tat duyusu devreye girer; insanın dişleri işlev görmeye başlar, dil ve damak bir araya gelerek yenen yiyeceğin lezzetinin tadını çıkarmaya yardımcı olur. Kısa süre sonra da mide, yenen yiyeceği sindirmeye başlar.

Bu durumda, onu tanımadığı bir uyuşukluk hissi sarar. Nesneler belirsizleşir, vücudu gevşer, gözleri kapanır. Her şey kaybolur ve duyuları tamamen dinlenme haline geçer.

Uyandığında, etrafındaki hiçbir şeyin değişmediğini görür. Ancak göğsünde gizli bir ateş yanmaktadır; yeni bir "organ" ortaya çıkmıştır. Artık hayatını biriyle paylaşması gerektiğini hisseder.

Bu aktif, rahatsız edici ve baskın duygu, her iki cinsiyet için de ortaktır. Bu duygu, insanları bir araya getirir ve onları birleştirir. Yeni bir hayatın başlangıcı gerçekleştikten sonra, her iki kişi de tekrar huzur içinde uyuyabilirler. Böylece, insanlığın devam etmesini sağlayarak en kutsal görevlerini yerine getirmiş olurlar. *

İşte, okuyucularıma sunmam gerektiğini düşündüğüm bu genel ve felsefi sonuçlar; bunlar sayesinde okuyucular, tat duyusunu daha ayrıntılı bir şekilde inceleyebileceklerdir.

Bazı insanların bunun tersini iddia ettiklerini biliyoruz; ancak bu gerçek tartışmaya açık değildir.

Eğer eski insanlar uyumu anlayabilmiş olsalardı, yazılarında bu konuya dair daha kesin ifadeler kullanırlardı. Aksi takdirde, neredeyse her türlü yoruma açık olan belirsiz ifadelerle yetinmek zorunda kalırlardı.

Ayrıca, günümüze ulaşan klasik eserlerdeki uyumun başlangıcını ve gelişim sürecini takip etmek mümkün değildir. Bu borcu Araplara borçluyuz; çünkü onlar bize “org” enstrümanını verdiler. Bu enstrüman, aynı anda birden fazla notayı çalabilme özelliğine sahipti ve böylece uyum kavramının ilk şekli ortaya çıktı.

M. de Buffon, Havva’nın hayatının ilk anlarını, en etkileyici üslupla tasvir etmiştir. Benzer bir konuyu tartışmak üzere buradayız; biz sadece kalemle bu anları hafifçe çizebiliriz. Okuyucularımız ise bu resme renkleri nasıl ekleyeceklerini bilecektir.

TAT HAKKINDA 2. DÜŞÜNCE/İZLENİM

Tadın Tanımı

6: Tat duyusu, lezzetli veya hoş kokulu maddelerle temas kurmamızı sağlayan duyudur. Bu temas, söz konusu maddelerin, bunları algılamakla görevli organlarda yarattığı hisler aracılığıyla gerçekleşir.

İştah, açlık ve susuzluk gibi faktörlerle tetiklenebilen bu duyu, bir insanın büyümesi ve gelişmesi, kendini koruması ve vücudundaki kayıpların yerine konulması süreçlerinin temelini oluşturur.

Var olan tüm organizmalar, kendilerini aynı şekilde beslememektedirler. Yaratıcı, yöntemleri konusunda çeşitlilik gösterse de, sonuçları konusunda kesindir. Bu nedenle de her canlı türüne, kendini sürdürebilmesi için farklı yollar sağlamıştır.

En alt basamaktaki canlılar olan bitkiler, kökleri aracılığıyla kendilerine gerekli olan besinleri alırlar. Toprakta bulunan kökler, kendi özgün mekanizmaları sayesinde, bitkinin büyüyüp gelişmesini sağlayacak çeşitli maddeleri seçerler.

Biraz daha yüksek bir seviyede ise, hayvansal özelliklere sahip olmalarına rağmen hareket etme yeteneğinden yoksun olan canlılar bulunur. Bu canlılar, yaşamlarını sürdürebilmek için gerekli olan her şeyi, bulundukları ortamdan elde ederler. Kendileri besin aramazlar; besinler onları bulur.

Dünyada dolaşan canlılar için başka bir düzen de mevcuttur. İnsan, şüphesiz bu canlılar arasında en gelişmiş olanıdır. İnsanda, ne zaman yemek yemesi gerektiğini söyleyen özel bir içgüdü vardır. İnsan, yiyecek arar; kendisini tatmin edebileceğini düşündüğü her şeyi yer. Sonra tekrar güçlenir ve bu şekilde hayatını sürdürür.

Tat, üç farklı başlık altında değerlendirilebilir:

Fiziksel insan bedeninde bu, insanın çeşitli tatları ayırt edebilmesini sağlayan yapıdır.

Ahlaklı insanlarda, her türlü lezzetli yiyecek veya içeceğin etkisiyle, duyguların merkezinde bulunan o organ uyarılır.

Son olarak, kendi özsel önemi açısından bakıldığında, "tat", herhangi bir maddenin sahip olduğu ve bu madde aracılığıyla duyulara etki edebilen bir özelliktir.

Tat algısının iki ana işlevi olduğu görülmektedir.

(1) Zevklerimizi uyandırarak, fiziksel varlığımız nedeniyle yaşadığımız sürekli kayıpları telafi etmemiz için bizi teşvik eder.

(2) Bu sayede, Doğa'nın bize sunduğu çeşitli maddeler arasından, bizi beslemek için en uygun olanlarını seçmemize yardımcı olur.

Bu seçimde, tadın belirlenmesinde koku alma duyusu büyük rol oynar; bunu daha sonra göreceğiz. Genel bir kural olarak şunu söyleyebiliriz: Besleyici olan şeyler, her iki duyu için de itici gelmez.

Tadın Algılanması Süreci

7: Tat alma duyusunu oluşturan bileşenlerin neler olduğunu kesin olarak belirlemek kolay değildir. Bu süreç göründüğünden daha karmaşıktır.

Elbette, dil, tat alma sürecinde önemli bir rol oynar. Oldukça güçlü kas yapısına sahip olan dil, yiyeceklerin ıslatılmasına, ezilmesine ve yutulmasına yardımcı olur.

Ayrıca, yüzeyinden minik tomurcuklar gibi çıkan çeşitli sayılardaki papillalar sayesinde, dokunulan nesnenin lezzetli ve çözünebilir bileşenlerini emer. Ancak bu tek başına yeterli değildir; tat hissinin tamamlanması için ağzın diğer bölgelerinin de işbirliği yapması gerekir: Yanakların iç kısımları, ağız tavanı ve özellikle de

burun boşluğu. Fizyologlar, burun boşluğunun önemini belki de yeterince vurgulamamışlardır.

Ağızın iç kısımları, tükürük üretir. Tükürük hem çiğneme işlemi için, hem de yiyeceklerin yutulabilecek kıvama gelmesi için gereklidir. Ağız tabanı gibi, bu bölgeler de lezzet algısı açısından önemlidir. Hatta bazı durumlarda diş etlerinin de bu lezzet algısına katkıda bulunduğu söylenebilir. Dilin arka kısmında meydana gelen bu son lezzet algısı olmasaydı, tüm tat algısı oldukça eksik ve anlamsız olurdu.

Dilini doğuştan kaybetmiş olanlar veya dilleri kesilmiş olanların bile oldukça güçlü bir tat alma duyusu vardır. İlk durum sıkça edebiyatta karşımıza çıkar. İkinci durumu ise, Cezayirliler tarafından, diğer mahkumlarla birlikte kaçmayı planladığı için cezalandırılarak dilini kaybeden bir adam bana oldukça ayrıntılı bir şekilde anlatmıştı.

Amsterdam'da tanıştığım bu adam, orada çeşitli işler yaparak geçimini sağlıyordu. Biraz eğitim almıştı ve onunla yazışarak iletişim kurmak oldukça kolaydı.

Dilinin ön kısmının bağlara kadar kesildiğini fark ettikten sonra, yediği şeylerin tadını hâlâ alıp alamadığını ve bu acımasız muameleye rağmen tat alma duyusunun hâlâ işlevini sürdürüp sürdürmediğini sordum ona.

Cevaben, onu en çok yoran şeyin yutkunmak olduğunu söyledi (bunu yaparken bazı zorluklar yaşıyordu). Hâlâ tatları oldukça iyi bir şekilde ayırt edebildiğini belirtti. Diğer normal insanlar gibi, neyin lezzetli neyin lezzetsiz olduğunu anlayabiliyordu. Ancak aşırı ekşi veya acı olan şeyler ona dayanılmaz acılar veriyordu.

Ayrıca bana, Afrika krallıklarında dilin kesilmesinin yaygın bir uygulama olduğunu, bunun özellikle de her türlü komplonun arkasındaki kişiler olarak kabul edilen erkeklere yapıldığını söyledi. Ayrıca bu işlem için gerekli aletlerin de mevcut olduğunu belirtti. Keşke bu işlemin nasıl yapıldığını bana anlatsaydı; ancak o anda o kadar büyük bir üzüntü ve iğrenme ifadesi sergiledi ki, ısrar etmedim.

Onun bana söylediklerini düşündüm. Cahillik çağlarını, yani dini inançlara hakaret eden kişilerin dillerinin kesildiği o zamanları hatırladım. Ayrıca, bu tür yasaların çıkarıldığı tarihî dönemleri de düşündüm. Bence bu yasaların Afrika kökenli olduğu ve Haçlı Seferleri sırasında Avrupa'ya getirildiği sonucuna vardım.

Daha önce de belirttiğim gibi, tat alma duyusu esas olarak dilin üzerindeki tat tomurcuklarında bulunur. Anatomik araştırmalar ise tüm dillerin bu tat tomurcukları açısından eşit olmadığını göstermektedir. Bazı dillerde bu tat tomurcuklarının sayısı diğerlerine kıyasla üç kat daha fazla olabilmektedir. İşte bu durum, aynı sofrada yemek yiyen iki kişiden birinin yemeğin lezzetinden keyif alırken, diğerinin ise neredeyse zorla yemek yediğini açıklar. Sonuncunun dilindeki tat tomurcukları çok azdır; bu da gösteriyor ki, tat alma duyusunun da "kör" ve "sağır" olan bireyleri vardır.

Tat Algısı

8: Şu ana kadar, tat duyusunun nasıl işlediği konusunda beş veya altı farklı görüş ileri sürüldü. Benim de kendi görüşüm var; işte o:

Bu his, daha önce de belirttiğimiz gibi, nem sayesinde meydana gelen bir kimyasal süreçtir. Yani, lezzet veren moleküllerin her türlü sıvıda çözünmüş olmaları gerekir; böylece bu moleküller, tat alma organlarının iç yüzeyini kaplayan duyarlı yapılar tarafından emilebilirler.

Bu teori, ister yeni olsun ister olmasın, fiziksel ve neredeyse somut kanıtlarla desteklenmektedir. [1]

Saf su, herhangi bir tat hissi uyandırmaz; çünkü içinde tat veren maddeler bulunmaz. Ancak içine bir tutam tuz eklenirse veya birkaç damla sirke ilave edilirse, tat hissi ortaya çıkar.

Ancak diğer içecekler, damak zevkimizi etkilerler; çünkü bunlar, farklı oranlarda çeşitli parçacıklar içeren sıvılardan başka bir şey değildir.

Çözünmeyen bir maddenin parçalarıyla dolu olan ağız boşluğunda, dil dokunma hissini yaşayabilir; ancak asla tat hissini yaşayamaz.

Lezzetli ve sert gıdalar söz konusu olduğunda, dişlerin bu gıdaları parçalaması gerekir. Tükürük ve diğer tat verici sıvılar da bu gıdaları ıslatmalıdır. Dil ise bu gıdaları damakla temas ettirerek onlardan sıvının çıkmasını sağlar. Bu sıvı yeterince lezzetli hale geldiğinde, tat tomurcukları tarafından algılanır. Böylece, parçalanmış gıdalar insan midesine girmek için gerekli olan "geçiş belgesini" almış olur.

Daha da geliştirilecek olan bu teori, ortaya çıkabilecek temel soruları kolayca yanıtlamaktadır.

"Sapid" kelimesiyle ne kastettiğim sorulursa, bunun, çözünebilen ve tat alma tomurcukları tarafından emilebilen her şey olduğunu söylerim.

Eğer bir tatlı maddenin nasıl işlev gördüğü sorulursa, şöyle yanıtlarım: Bir tatlı madde, ancak kendini, tadın alınması ve iletilmesi için gerekli olan boşluklara nüfuz edebileceği bir durumda bulduğunda işlev görebilir.

Kısacası, ya zaten çözünmüş olan ya da kolayca çözünebilen maddeler dışında, lezzetli olan hiçbir şey yoktur.

Tatlar/Lezzetler

9: Lezzetlerin sayısı sonsuzdur; çünkü her çözünebilir maddenin, başka hiçbir maddeye benzemeyen kendine özgü bir lezzeti vardır.

Ayrıca, tatlar, başka bir veya birkaç maddeyle birleştirildiğinde de değişir. Bu yüzden, çilekten acı elma gibi en çekici olanlardan en itici olanlara kadar tüm tatları sıralayan doğru bir tablo oluşturmak mümkün değildir. Bunu deneyen herkes elbette başarısız olmuştur.

Bu şaşırtıcı değil; çünkü sayısız basit tatın var olduğunu ve bu tatların birleşimlerine bağlı olarak değişebileceğini göz önünde

bulundurursak, tüm bu etkileri tanımlamak için tamamen yeni bir dil gerekecektir. Ayrıca, bunları tanımlamak için çok sayıda sayfa ve sınıflandırmak için de bilinmeyen sayısal semboller gerekecektir.

Şu ana kadar, herhangi bir lezzetin titiz bir şekilde analiz edildiği bir durum olmamıştır. Bu yüzden, tatlı, ekşi, acı gibi temel kavramlara dayanmak zorunda kaldık. Bu kavramlar aslında sadece "hoş" veya "hoş olmayan" ifadelerinden ibarettir. Yine de bu kavramlar, tanımladıkları besinlerin lezzet özelliklerini anlamamız için yeterlidir.

Bizden sonra gelen insanlar, bu konu hakkında bizden çok daha fazla şey bileceklerdir. Ayrıca, tatların nedenlerini veya temel unsurlarını ortaya çıkaracak olanın kimya olduğu konusunda şüphe yoktur.

Kokunun Tada Etkisi

10: Kendi için belirlediğim bu düzen, farkında olmadan beni şu noktaya getirdi: Koku alma duyusunun tüm haklarına saygı göstermek ve bu duyunun, tatları algılamamızda oynadığı önemli rolü kabul etmek zorundayım. Okuduğum yazarlar arasında, koku alma duyusuna layık olduğu değeri veren hiç kimse yoktu.

Bence, koku alma duyusunun katılımı olmadan tam anlamıyla bir tat alma eylemi mümkün değildir. Ayrıca, koku ve tat duyularının aslında tek bir duyu olduğuna inanmak istiyorum. Ağız bu duyunun "laboratuvarı", burun ise "bacağı" gibidir. Daha doğrusu, biri maddelerin kendilerinin tadını algılamak için, diğeri ise bu maddelerin yaydığı gazların kokusunu algılamak için kullanılır.

Bu teori oldukça mantıklı görünüyor. Ancak kendi okulumu kurma arzum olmadığı için, bunu sadece okuyucularımın düşünmeleri için belirtiyorum. Ayrıca, konuyu ilk elden incelediğimi de göstermek istiyorum. Bu nedenle, kokunun önemini, en azından tat duyusunun gerekli bir parçası olarak, ele almaya devam edeceğim.

Her türlü lezzetli madde, kaçınılmaz olarak bir koku da içerir. Bu da o maddenin hem koku alma duyusuyla, hem de tat alma duyusuyla ilişkili olmasını sağlar.

Bir insan, neredeyse her zaman, yiyeceği öncelikle koklayarak tüketir. Bilinmeyen yiyecekler söz konusu olduğunda ise burun, her zaman ilk "nöbetçi" görevi görür ve "Orada kim var?" diye sorar.

Koku alma duyusu engellendiğinde, tat alma duyusu da işlevsiz hale gelir. Bu durum, herkesin kolayca yapabileceği üç deneyle kanıtlanabilir.

İlk deney: Burun mukozası şiddetli bir soğuk algınlığı nedeniyle tahriş edildiğinde, tat duyusu tamamen ortadan kalkar. Dilin normal durumda olmasına rağmen, yutulan her şeyin hiçbir lezzeti yoktur.

İkinci deney: Eğer bir kişi burnunu sıkarak yemek yerse, tat alma duyusunun oldukça zayıf olduğunu fark eder. Böylece, en iğrenç gıdalar bile kolayca yenilebilir.

Üçüncü deney: Yutma anında, dilin doğal konumuna geri dönmesine izin verilmeyip, dilin ağızın üst kısmına değmeye devam etmesi durumunda da aynı etki ortaya çıkar. Bu durumda hava akışı engellenir, koku alma duyusu harekete geçmez ve tat alma işlemi gerçekleşmez.

Bu çeşitli etkilerin hepsi aynı nedenden kaynaklanmaktadır: Koku alma duyusunun yeterince işlev görmemesi. Bunun sonucunda da, bir besinin lezzeti sadece o besinin kendisinden kaynaklanan özelliklerle değerlendirilir; besinden yayılan kokular ise dikkate alınmaz.

Tat alma hissinin analizi

11: Teorimin ilkelerini bu şekilde açıkladıktan sonra, tadın üç farklı türde duygu uyandırdığından eminim: Doğrudan, tam ve yansıtıcı duygular.

Doğrudan hissedilen duygu, ağız organlarının doğrudan etkisiyle ortaya çıkar; bu sırada söz konusu olan beden hâlâ dilin ön kısmındadır.

Bu tamamlayıcı his, ilk algılanan duyumlar ile birlikte, yiyeceğin orijinal konumundan ayrılıp ağzın arka kısmına geçtiğinde ve tadı ve kokusuyla tüm ağız boşluğunu etkilediğinde ortaya çıkan izlenimlerden oluşur.

Son olarak, yansıtıcı his, bir kişinin ruhunun, ağız yoluyla kendisine ulaşan izlenimlerden oluşturduğu bir düşüncedir.

Bu teoriyi uygulamaya koyalım; bir insanın yemek yerken veya içki içerken ne olduğunu görelim.

Örneğin, bir şeftali yiyen kişi, öncelikle şeftalinin yaydığı hoş koku tarafından etkilenir. Şeftalinin bir parçasını ağzına koyduğunda, ekşi ve taze bir lezzet hisseder; bu da onu daha fazla yemeye teşvik eder. Ancak şeftalinin tam aromasını ancak yutma anında, yani şeftali ağzından geçip burun yolundan ilerlediğinde hissedebilir. İşte o zaman şeftalinin yarattığı bu hoş his tamamlanmış olur. Sonunda, yuttuktan sonra kişi, az önce yaşadıklarını düşünerek kendine şöyle der: “İşte bu gerçekten lezzetli bir şey!”

Aynı şekilde, içki içerken de durum böyledir: Şarap ağızda iken, insan onun tadını hoş bir şekilde hisseder, ancak tam olarak değerlendiremez. Şarabı yuttuktan sonra ancak o zaman insan, her bir şarap çeşidinin kendine özgü tadını gerçekten anlayabilir ve takdir edebilir. Gerçek bir uzmanın “Bu şarap iyi, fena değil veya berbat” demesi için ise biraz daha zaman gereklidir. “Aman Tanrım, bu bir Chambertin! Lanet olsun, bu sadece bir Suresnes!”

Görülebileceği gibi, gerçek amatörler şaraplarını belirli, iyi incelenmiş prensiplere göre içerler. Her yudumdan sonra tereddüt ettikleri için, tıpkı tüm bardağı bir yudumda içmiş olsalardı hissedecekleri kadar büyük bir zevk alırlar.

Aynı şey, tat duyusunun rahatsız edici şekilde uyarılması durumunda da meydana gelir; ancak bu durum çok daha belirgin şekilde ortaya çıkar.

Örneğin, doktoru, XIV. Louis'in hüküm sürdüğü dönemlerde içilen o eski usul siyah ilacın büyük bir bardak dolusu kadarını reçete eden bir hastayı ele alalım.

Onun koku alma duyusu, ona bu iğrenç sıvının berbat tadı hakkında uyarıda bulunuyor. Gözleri, gerçek bir tehlike olduğunu anlamış gibi fal taşı gibi açılıyor. Yüzünde açıkça iğrenme ifadesi var; midesi bile bulanıyor. Ancak ondan içmesi isteniyor ve o da kararlı bir şekilde bunu yapıyor. Önce biraz brendiyle boğazını temizliyor, burnunu kapatarak sıvıyı yutuyor…

Bu iğrenç sıvı ağzını doldurduğunda ve ağzın iç yüzeyini kapladığında, bu his oldukça rahatsız edici olsa da katlanılabilir düzeydedir. Ancak son yudumu aldığında, beraberinde gelen kötü koku daha da belirgin hale gelir ve hastanın yüzündeki ifade, ancak ölüm korkusuyla açıklanabilecek bir dehşeti yansıtır.

Öte yandan, eğer söz konusu olan şey bir bardak su gibi sıradan ve tatsız bir içecekse, ne bir tat ne de bir sonrası hissedilir. Hiçbir şey hissedilmez, umursanmaz. Sadece içilmiş olur ve işte bu kadar.

Tatla İlgili Çeşitli İzlenimlerin Sıralaması

12: Tat duyusu, işitme duyusu kadar gelişmiş değildir. İşitme duyusu, aynı anda birden fazla sesi dinleyip karşılaştırabilir. Tat duyusunun işleyişi ise çok daha basittir; yani tat duyusu, aynı anda iki farklı tadın etkisini algılayamaz.

Ancak tat, ardı ardına iki veya daha fazla kez hissedilebilir. Böylece tek bir yudumda ikinci, hatta üçüncü bir tat hissi de yaşanabilir. Bu tatlar zamanla azalır ve buna "art tat", "koku" veya "aroma" denir. Tıpkı bir müzik notası çalındığında, dikkatli bir kulağın bu notada bir veya daha fazla başka sesin varlığını fark etmesi gibi… Bu seslerin sayısı ise henüz tam olarak belirlenememiştir.

Hızlı ve düşüncesizce yiyen erkekler, bu ikinci seviyenin lezzetlerini fark edemezler. Bu lezzetler, yalnızca seçkin bir azınlığın

sahip olduğu özelliklerdir. İşte bu lezzetler sayesinde gurmeler, kendilerine sunulan çeşitli yiyecekleri mükemmellik derecelerine göre sıralayabilirler.

Bu geçici ve hafif değişiklikler, tat alma duyusunda uzun süre hissedilir. Bunları fark etmeden, insanlar kararlarını verirken belirli bir tutum sergilerler; boynlarını gerer ve burunlarını sola doğru çevirirler.

Tat duyusu tarafından yaratılan zevkler

13: Şimdi, tat duyusundan kaynaklanabilecek neşe veya üzüntüleri felsefi bir açıdan biraz düşünelim.

Öncelikle, ne yazık ki çok iyi bilinen bir gerçekle karşı karşıyayız: İnsanlar, zevke kıyasla acıya çok daha duyarlıdırlar.

Açıkçası, aşırı acı, asidik veya ekşi maddelere verdiğimiz tepkiler, bizde son derece şiddetli ağrılara ve rahatsızlıklara neden olur. Hidrojen siyanürün bu kadar hızlı öldürmesinin sebebi de, yarattığı şiddetli acının, vücudumuzun dayanamayacağı düzeyde olmasıdır.

Öte yandan, hoş gelen duyumlar sadece sınırlı bir alana yayılır. Eğer tatsız bir lezzet ile tatları uyandıran bir lezzet arasında belirgin bir fark varsa, “iyi” olarak nitelendirilen şey ile “mükemmel” olarak nitelendirilen şey arasındaki fark da pek büyük değildir. Bu durum, aşağıdaki karşılaştırmalarla daha iyi anlaşılabilir: Birincisi, olumlu örnek olarak, haşlanmış ve sert olan bir et parçası; ikincisi, karşılaştırmalı örnek olarak, bir parça buzağı eti; üçüncüsü ise en iyi örnek olarak, mükemmel şekilde pişirilmiş bir bıldırcın eti.

Ancak, Doğa’nın bize bahşettiği bu duyu, hâlâ bize en büyük mutluluğu veren duyulardan biridir.

(1) Çünkü yeme zevki, ölçülü biçimde tadıldığında, pişmanlık duyulmayan tek zevktir.

(2) Çünkü bu durum, tarihin tüm dönemlerinde, insanlığın tüm çağlarında ve her türlü sosyal koşulda ortak olarak görülür.

(3) Çünkü bu durum, günde en az bir kez mutlaka tekrarlanır ve aynı saatler içinde iki veya üç kez daha tekrarlanabilir.

(4) Çünkü diğer tüm zevklerle bir arada olabilir ve hatta bu zevklerin yokluğunda bize teselli verebilir.

(5) Çünkü bu duyumlar, diğerlerine kıyasla daha uzun süreli olmanın yanı sıra, bizim irademize de daha kolay şekilde tabidirler.

(6) Çünkü sonuçta, yemek yerken, içgüdüsel olarak fark ettiğimiz bir şey vardır: Yaptığımız bu eylem sayesinde vücudumuzdaki eksiklikleri gideriyor ve ömrümüzü uzatıyoruz. İşte bu duygu, tarif edilemez bir mutluluk hissidir.

Bu konu, özellikle modern medeniyetimizin yemekle ilgili zevkleri ne düzeye getirdiği açısından ele alınacağı bölümde daha ayrıntılı olarak işlenecektir.

İnsanın Üstünlüğü

14: Biz, yürüyen, yüzen, tırmanan veya uçan tüm canlılar arasında, insanın tat alma duyusunun en gelişmiş olduğu inancıyla büyütüldük.

Bu inanç, yıkılma tehlikesiyle karşı karşıya.

Dr. Gall [2] , bilmiyorum hangi araştırmalara dayanarak, tat alma duyuları bizimkinden daha gelişmiş ve hatta daha mükemmel olan hayvanlar olduğunu söylüyor.

Bu doktrin duyulduğunda şok edici geliyor ve bid’at niteliğinde.

İnsan, ilahi hakla tüm doğanın kralıdır ve yeryüzünün insanlarla dolması da onun yararına olmuştur. Bu nedenle, insanın, tebaasının arasındaki tüm lezzetli şeylerle iletişim kurabilmesi için uygun bir araca sahip olması gerekir.

Bir hayvanın dilinin hassasiyeti, o hayvanın zekâsıyla kıyaslanabilir. Balıklarda dil, sadece hareket edebilen bir kemiktir. Kuşlarda ise dil, zar şeklindeki bir kıkırdaktır. Dört ayaklı

hayvanlarda ise dil genellikle pullar veya pürüzlü yüzeylerle kaplıdır; ayrıca dilin dairesel hareket yapma yeteneği de yoktur.

Öte yandan, insanın dilinin yüzeyinin ve onu çevreleyen çeşitli zarların inceliği, dilin yerine getirdiği işlevlerin ne kadar mükemmel olduğunu açıkça göstermektedir.

Dahası, bunun içinde hayvanların bilmediği en az üç tür hareket olduğunu keşfettim. Bunları sırasıyla “SPICATION”, “ROTATION” ve “VERRITION” hareketleri olarak adlandırıyorum. İlk hareket, dilin ucunun dudakların arasından dışarı çıkmasıyla gerçekleşir. İkinci hareket ise dilin yanaklar ile damak arasındaki alanda dönmesiyle olur. Üçüncü hareket ise dilin, dudaklar ile diş etleri arasındaki alanda bulunan yiyecek parçalarını yakalamak için yukarı-aşağı hareket etmesiyle gerçekleşir.

Hayvanların damak zevkleri sınırlıdır. Bazıları yalnızca bitkilerle beslenir, bazıları ise sadece et yer. Bir diğer kısım hayvan ise yalnızca tohumlarla beslenir. Hiçbiri farklı tatların bir arada kullanılmasını bilmez.

Öte yandan insan her türlü yiyeceği yiyebilen bir varlıktır. Yenilebilir olan her şey, insanın doyurulamaz açlığının avıdır. Bu durumun doğrudan sonucu olarak, insanın tat alma duyusu da olağanüstü bir şekilde gelişmiştir. Kendimizi tam olarak ikna etmek için, bu duyunun nasıl işlediğine bir bakalım.

Yenilebilir bir madde ağza alındığı anda, gazlar, nem ve diğer her şey ile birlikte o madde vücut tarafından kabul edilir; geri çıkma ihtimali yoktur.

Dudaklar, kaçmaya çalışan her şeyi engeller; dişler ise onları ısırıp parçalar. Tükürük, o şeyleri ıslatır. Dil ise onları ezip karıştırır. Nefesle birlikte o şeyler yutağa doğru itilir. Dilin hareketleri sayesinde o şeyler daha da aşağıya doğru kayar. Koku alma duyusu da o şeylerin burundan geçişini algılar. Sonunda o şeyler mideye iner ve orada çeşitli işlemlere tabi tutulurlar. Bu tüm süreç boyunca, tat alma duyusunun algılayabileceği hiçbir atom, damla veya parça gözden kaçmaz.

İşte bu mükemmellik sayesinde, yemeğin gerçek keyfini çıkarmak insanlara özgü bir ayrıcalıktır.

Bu mutluluk hatta bulaşıcıdır; onu, evcilleştirdiğimiz ve bir şekilde toplumumuzun bir parçası olan hayvanlara da hızla aktarıyoruz. Bu hayvanlara örnek olarak filler, köpekler, kediler ve hatta papağanlar verilebilir.

Eğer bazı hayvanların dilleri diğerlerine göre daha büyükse, ağız yapıları daha gelişmişse ve boğazları daha genişse, bunun nedeni, kas olarak işlev gören dilin büyük parçalar halindeki yiyecekleri hareket ettirmesi gerektiğidir. Aynı şekilde, damak da bu yiyecekleri bastırmalı ve boğaz da normalden daha büyük parçaları yutabilmelidir. Ancak tüm bu özellikler, bu hayvanların tat alma duyusunun diğer hayvanlara kıyasla daha gelişmiş olduğu sonucuna yol açmaz.

Ayrıca, tat duyusu yalnızca, yaşam merkezinde uyandırdığı hislerin niteliğiyle ölçülebileceğinden, bir hayvanın aldığı izlenimler, bir insanın hissettikleriyle kıyaslanamaz. İnsanın hisleri daha açık ve daha kesindir; bu da, bu hisleri ileten organın daha üstün bir niteliğe sahip olmasını gerektirir.

Son olarak, Roma'daki lezzet meraklılarının, balığın şehrin köprüleri arasında mı yoksa nehrin daha aşağı kesimlerinde mi yakalandığını tadından anlayabildiği bir mükemmellik seviyesine ulaşmış bir ekibden daha ne beklenebilir ki?

Günümüzde de, uyuyan bir tavşanın ağırlığını taşıyan bacağın özel lezzetini keşfetmiş gibi yapan aşçılar yok mu? [3]

Ve etrafımızda, bir şarabın hangi enlemde olgunlaştığını, tıpkı Biot veya Arago'nun öğrencilerinin bir güneş tutulmasını nasıl tahmin edebildikleri gibi kesin bir şekilde söyleyebilen insanlar değil mi?

Peki bundan sonra ne olur? Basitçe şu: Sezar'a ait olan, Sezar'a geri verilmelidir. O adam, Doğanın büyük "lezzet ustası" olarak ilan edilmelidir. Ayrıca, iyi doktor Gall'ın da tıpkı Homeros gibi ara sıra uyuması pek de şaşırtıcı değildir.

Bazen de iyi olan G (her zaman), böyle saçmalıklar yapar. [5]

Yazar tarafından benimsenen plan/Strateji

15: Şimdiye kadar, lezzetin fiziksel yapısıyla ilgili yönlerini ele aldık. Birkaç kişinin fark edemeyeceği bazı anatomik detaylar dışında, tamamen bilimsel bir yaklaşım sergiledik. Ancak kendimize belirlediğimiz görev burada sona ermiyor; çünkü bu duyunun önemini ve değerini korumasının asıl sebebi, onun ahlaki tarihidir.

Bu nedenle, analitik bir plan doğrultusunda, bu tarihi oluşturan teorileri ve gerçekleri takip ettik. Böylece, öğretim süreci sıkıcı olmaktan kaçındı.

İşte bu şekilde, sonraki bölümlerde, duyumların tekrarlanması ve üzerinde düşünülmesi sonucunda tat alma duyusunun nasıl geliştiğini ve bu duyunun etki alanının nasıl genişlediğini göstereceğiz. Ayrıca, başlangıçta sadece bir içgüdü olan yeme ihtiyacının, toplumla ilgili her şey üzerinde önemli bir etkiye sahip olan güçlü bir tutkuya nasıl dönüştüğünü de anlatacağız.

Ayrıca, fiziksel bileşimle ilgili olan tüm bilimlerin, tat yoluyla tanınabilen maddeleri sınıflandırmak ve ayırmak için nasıl çaba gösterdiklerini de anlatacağız. Aynı zamanda, gezginlerin de doğanın asla bir araya gelmesini istemediği gibi görünen egzotik maddeler üzerinde deneyler yapabilmemizi sağlamak amacıyla benzer çabalar gösterdiklerini belirteceğiz.

Kimyayı, mutfaklarımıza, yani gastronominin bu “yeraltı laboratuvarlarına” girdiği ana kadar takip edeceğiz. Böylece asistanlarımızı aydınlatacak, bazı ilkeler ortaya koyacak, yeni yöntemler geliştirecek ve o zamana kadar gizem olarak kalan doğa yasalarını ortaya çıkaracağız.

Sonunda göreceğiz ki, zamanın ve deneyimin birleşik etkisiyle, nasıl olup da bize yeni bir bilim sunulmaktadır. Bu bilim, bireylerin

gelişim yolunu çiçeklerle süslemekle kalmaz; aynı zamanda imparatorlukların gücüne ve refahına da büyük katkılarda bulunur.

Eğer bu ciddi düşüncelerin ortasında, kalemimizin ucunda ilginç bir anekdot, hoş bir anı veya aktif bir yaşamın getirdiği bazı maceralar belirirse, bunları şekillendireceğiz. Böylece okuyucularımızın dikkatini bir süreliğine dağıtmış oluruz. Okuyucu sayımız bizi endişelendirmiyor; aksine, onlarla sohbet etmeyi severiz. Eğer erkeklerse, kesinlikle hem bilgili hem de cömert insanlardır. Eğer kadınsalarsa, mutlaka çekici kişilerdir.

*

İşte burada, konusuyla ilgili her şeyi bilmekte olan profesör, kalemini bir yana bırakır ve daha yüksek bir düzleme çıkar. Yüzyılların akışı içinde ilerler ve insan zevklerini tatmin etmeyi amaçlayan bilimleri arar. Bu duyunun tarih boyunca nasıl geliştiğini inceler. İlk yılların, sundukları zevkler açısından, sonraki yıllara kıyasla daha yoksul olduğunu görünce, lirini alır ve Dorik usulüyle tarihi bir ağıt söyler. Bu eseri kitabın sonunda bulabilirsiniz.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. 1947 yılında THE NEW YORKER dergisinde yayımlanan bir makaleye göre, tat alma duyusunu araştıran bir kimyagerle ilgili olarak, birçok insanın (kimyager de dahil olmak üzere) tat alma yeteneği yoktur. Bu testlerde paraetoksifeniltiokarbamid adlı madde kullanılır; bu madde oldukça acı bir maddedir. Tat alma yeteneği kalıtsaldır; bu yüzden tat alma yeteneği olmayan iki kişinin çocuklarının da tat alma yeteneği olmaz. Arapların %33'ünde tat alma yeteneği yoktur. Şaşırtıcı bir şekilde, Amerikan Yerlilerinin %94'ünde ise tat alma yeteneği vardır.

2. Franz Joseph Gall (1758–1828), Viyana'da yıllarca tanınmayan bir şekilde çalıştıktan sonra Paris'e yerleşen bir Alman hekimiydi. Öğrencisi Spurzheim ile birlikte yazdığı "RECHERCHES SUR LE SYSTEME NERVEUX EN GENERAL" adlı eser, on dokuzuncu yüzyıl tıp literatürünün önemli bir parçası oldu. Ancak onu hâlâ hatırlanmasını sağlayan şey, frenoloji biliminin kurucusu olmasıdır.

O, insan zihninin, her biri kendine özgü bir "organ"da bulunan ve ayrı ayrı işlev gören yeteneklerden oluştuğuna inanıyordu. Bu yeteneklerin gelişimi ise kafatasının şekline bakılarak anlaşılabilirdi. Frenoloji, kırsal bölgelerdeki sahtekarların bu teoriyi kendi amaçları için kullanmalarıyla itibarını yitirdi. Ancak endokrinologlar, Dr. Gall'ın çeşitli bezlerin fiziksel özellikleriyle ilgili olarak şimdi kendilerinin kanıtlamaya çalıştığı birçok şeyi zaten öngördüğünü fark ettiler. Bu durum onlar için oldukça şaşırtıcı oldu.

3. Bu şakacı tavır, kırsal bölgelerdeki her toplulukta anlatılan eski bir şakanın devamıdır. Bu şakaya göre, bir domuzun sağ arka bacağından yapılan jambon, sol arka bacağından yapılan jambondan

daha lezzetlidir (ya da tam tersi mi?). Çünkü domuz, sol arka bacağını kendini kaşımak için kullanır; bu yüzden sol bacak daha sert olur.

4. Bu iki kişi, Profesörün yazılarını yazdığı dönemde elbette çok saygın astronomlardı. Arago'nun dört ciltlik "ASTRONOMI POPULAIRE" adlı eseri, 1853 yılında Arago'nun ölümünden sonra yayımlandı. Bu eser hâlâ fizikçiler tarafından okunmaktadır; ancak artık üniversite öğrencileri tarafından okunmamaktadır.

5. Bu, profesörün oldukça muzip mizah anlayışının güzel bir örneğidir. Profesör, Latince bir cümleyi, "…aliquando bonus dormitat Homerus," ifadesini Dr. Gall'ın anadili olan Almancaya çevirerek küçük bir şaka yapmıştır.

Meditasyon 3: Gastronomi Üzerine

Bilimlerin Kökeni

16: Bilimler, Jüpiter'in beyninden tam donanımlı halde ortaya çıkan Minerva gibi değildir. Bilimler, zamanın kızlarıdır ve çok yavaş bir şekilde şekillenirler. Öncelikle, deneyimler sonucunda geliştirilen yöntemler bir araya getirilerek bilimlerin temelleri atılır. Daha sonra ise bu yöntemlerin birleştirilmesiyle yeni prensipler keşfedilir.

Böylece, antik kabilelerin yaşlıları, bilgeleri onları hastaların yanına gitmeye teşvik ederdi; insanseverlikleri ise yaralılara yardım etmelerine neden olurdu. İşte bunlar, ilk doktorlardı.

Belli yıldızların belirli zaman dilimlerinin ardından tekrar gökyüzündeki aynı noktalara döndüğünü gözlemleyen Mısır çobanları, ilk astronomlardı.

İki artı ikinin dört ettiği bu basit gerçeği sembollerle ifade eden kişi, aslında matematiği yaratmış oldu. Matematik, en güçlü bilimlerden biridir ve insanlığı evrenin efendisi konumuna yükseltmiştir.

Son altmış yıl içinde, bilgi sistemimizde yerini alan birçok yeni bilim dalı ortaya çıkmıştır. Bunlar arasında katıların geometrisi, betimleyici geometri ve gazların kimyası yer almaktadır.

Tüm bunlar, sayısız nesiller boyunca geliştirilerek bugüne kadar ulaştı. Baskı sanatı sayesinde bu gelişmeler daha da güvence altına alınmış oluyor; çünkü baskı sanatı, bu gelişmelerin geriye gidiş tehlikesinden kurtulmasını sağlıyor. Kim bilir, belki de gazların kimyasal özellikleri sayesinde, şimdiye kadar kontrol edilemeyen

elementler de kontrol altına alınabilir. Belki de bu elementler, daha önce hiç denememiş oranlarda bir araya getirilerek yeni maddeler ve etkiler elde edilebilir. Bu da yeteneklerimizi büyük ölçüde artırabilir.

Gastronominin Kökeni

17: Gastronomi bilimi de diğer bilimler gibi zamanla ortaya çıktı. Diğer tüm bilimler de ona uygun bir yer bırakmak için geri çekildiler.

Elbette! Doğumumuzdan ölümümüze kadar bize yardım eden, aşkın zevklerini ve dostluğun gücünü artıran, nefreti ortadan kaldıran, işleri kolaylaştıran ve kısa ömürlerimiz boyunca bize tek mutluluğu sunan kişiye nasıl hayır denilebilir? Bu mutluluk, yorgunluk getirmediği için, diğer her şey artık mümkün olmadığında bile bize teselli olmaya devam eder.

Açıkçası, yemek pişirme işi yalnızca ücretli hizmetçiler tarafından yapılırken, bu işin sırları mutfaklarda gizli tutuluyordu. Aşçılar da bilgilerini kendilerine saklıyor ve yalnızca tarif kitapları yazıyorlardı. Bu nedenle, onların emeklerinin sonucu, bir sanat eserinden başka bir şey olamazdı.

Ancak sonunda, belki de çok geç bir şekilde, bilim insanları da gastronomi üzerine araştırmalar yapmaya başladılar.

Besin maddelerini incelediler, analiz ettiler ve sınıflandırdılar; ayrıca bu maddeleri en basit bileşenlerine kadar ayırdılar.

Asimilasyonun sırlarını incelediler ve, tüm değişimleriyle birlikte inaktif maddenin nasıl canlanabileceğini gördüler.

Günler, aylar veya bir ömür boyu süren zaman dilimleri içinde, diyetin geçici veya kalıcı etkilerini gözlemlediler.

İnsan düşüncesi üzerindeki etkisini incelediler: Ruhun duyuların etkisi altında mı kalıyor, yoksa bu duyulara bağlı olmaksızın mı bir

şeyler hissediyor? Tüm bu araştırmalardan yola çıkarak, insanın kendisi ve asimile edilebilecek her canlıyla ilgili olan muhteşem bir teori geliştirdiler.

Bütün bunlar bilim insanlarının özel çalışma odalarında gerçekleşirken, dünyanın çeşitli yerlerinde insanlara birbirlerini öldürmeyi öğreten bilimler kadar, insanlara fayda sağlayan bilimlerin de değerli olduğu söyleniyordu. Şairler yemeklerin zevklerinden bahsediyor, iyi bir yaşamı konu alan kitaplar ise daha öncekinden daha derin bir bakış açısı sunuyor ve bu konuda daha düşünceli ifadeler kullanıyordu. [1]

İşte, Gastronomi'nin ortaya çıkmasından önce meydana gelen olaylar bunlardır.

Gastronomi'nin Tanımı

18: Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilgili her şey hakkındaki bilgiler bütünüdür.

Amaç, onun sağlığını korumak için ona en uygun gıdaları önermektedir.

Bu hedefe, belirli ilkeler doğrultusunda, yiyecek olarak kullanılabilecek her türlü şeyi avlayan, temin eden veya hazırlayan tüm insanları yönlendirerek ulaşılır.

Aslında, gurme kültürü işte budur: Çiftçileri, üzüm yetiştiricilerini, balıkçıları, avcıları ve aşçıları motive eden şeydir. Bu kişiler, yiyeceklerin hazırlanmasındaki rolünü ne tür isimler veya unvanlar altında gizlerlerse gizlesinler…

Gastronomi, şunların bir parçasıdır: Doğa tarihi, besin maddelerinin sınıflandırılması yoluyla incelenir.

Fizik, bu maddelerin bileşimi ve özelliklerinin incelenmesiyle ilgilenir.

Kimya, maddeleri çeşitli analizlere ve kataliz süreçlerine tabi tutarak onları dönüştürür.

Yemek pişirme sanatı, yemekleri uygun hale getirme ve onları lezzetli kılma sanatıdır.

İş dünyası, ihtiyaç duyulan şeyleri mümkün olduğunca ucuza satın almanın ve üretilebilen ürünleri en avantajlı şekilde satmanın yollarını arar.

Son olarak, iktisat bilimi açısından bakıldığında, bunun nedeni gastronominin yarattığı gelir kaynakları ve uluslar arasında kurduğu değişim mekanizmalarıdır.

Yaşamımızın her anında etkilidir bu durum; çünkü yeni doğan bebeklerin ağlamaları, annelerinin göğsünü emmeleri içindir. Ölmek üzere olan insan da, son içeceğini memnuniyetle kabul eder… Ne yazık ki, bu içeceği sindirebilmek için artık çok geçtir!

Bu durum, toplumun her alanını ilgilendirir; tıpkı bir araya gelen kralların ziyafetlerini düzenlediği gibi, mükemmel şekilde pişirilmiş bir yumurtanın hazırlanması için gereken süreyi de belirler.

Gastronominin konusu, yenilebilen her şeydir. Doğrudan amacı, bireylerin hayatta kalmasını sağlamaktır. Uygulanma şekilleri ise, üretimi sağlayan kültür, mal alışverişini sağlayan ticaret, yiyecekleri hazırlayan endüstri ve her şeyi en iyi şekilde değerlendirmek için gerekli yöntemleri bulan insanların deneyimleridir.

Gastronomiyle İlgili Çeşitli Konular

19: Gastroloji, tadın hem hoş yönlerini hem de olumsuz yönlerini dikkate alır. Tadın yaratabileceği heyecanın derecesini belirler ve bu süreci düzenler. Ayrıca, kendi onurunu önemseyen herkesin asla aşmayacağı sınırlar da koyar.

Ayrıca, yiyeceklerin insanın moralini, hayal gücünü, ruh halini, karar verme yeteneğini, cesaretini ve algılarını nasıl etkilediği de göz önünde bulundurulmuştur. İnsan ister uyanık olsun, ister uyusun, ister aktif olsun, ister dinleniyor olsun, bu etkiler geçerlidir.

Her besin maddesinin ne kadar faydalı olduğunu belirleyen şey, o besin maddesinin gastronomik özellikleridir. Çünkü tüm besin maddeleri aynı şekilde faydalı değildir.

Bunlardan bazıları, gelişimlerinin son aşamasına ulaşmadan önce tüketilmelidir; örneğin kapari, kuşkonmaz, yavru domuzlar ve erken dönemlerinde yenilen diğer hayvanlar gibi. Diğerleri ise, gelişimlerinin zirvesine ulaştıkları anda tüketilmelidir; örneğin kavunlar, çoğu meyve, koyun eti, sığır eti ve yetişkin hayvanlar gibi. Yine bazıları ise çürümeye başladıkları anda tüketilmelidir; örneğin böğürtlenler, orman tavukları ve özellikle de tavşanlar gibi. Son olarak da, bazı yiyeceklerin zararlı özellikleri giderildikten sonra tüketilmelidir; örneğin patatesler, manyok gibi.

İşte gastronomi, bu yiyecekleri farklı özelliklerine göre sınıflandıran bilimdir. Gastronomi, bir arada tüketildiğinde hoş bir tat bırakan yiyecekleri belirler ve aynı zamanda, yiyeceklerin yenilebilirlik derecelerini ölçerek, yemeklerimizin temelini oluşturan yiyecekleri, sadece süsleyici nitelikte olan yiyeceklerden ayırır. Yani, gerçekten gerekli olmasalar da, yine de keyifli bir deneyim sunan ve her türlü kutlamanın vazgeçilmez parçası olan yiyeceklerdir bunlar.

Gastronomi, tükettiğimiz sıvılarla ilgilenir; bunun yanı sıra zamanın, yerin ve havanın da etkisini dikkate alır. Bize bu sıvıları nasıl hazırlayacağımızı, nasıl saklayacağımızı ve en önemlisi de nasıl sunacağımızı öğretir. Böylece elde edilen zevk giderek artar; ta ki gerçek zevkin sona erip aşırı tüketimin başladığı ana kadar.

İşte bu gastronomidir ki, insanları ve her şeyi böyle inceleyerek, bilinmeye değer her şeyi bir ülkeden diğerine taşır. Böylece, akıllıca düzenlenmiş bir ziyafet, tıpkı tüm dünyanın bir özeti gibidir; burada her bölge, kendi temsilcileri aracılığıyla temsil edilir.

Gastronomik Bilginin Avantajları

20: Her insan için gastronomi bilgisi gereklidir; çünkü bu bilgi, kişinin doğuştan gelen zevklerini artırmaya yardımcı olur. Bu bilginin faydası, kişinin sosyal statüsüyle orantılı olarak artar. Sonuç olarak, büyük servete sahip olan ve siyasi nedenlerden, kendi eğilimlerinden veya moda gereği sık sık davetler düzenleyen insanlar için bu bilgi vazgeçilmez hale gelir.

Yemek kültürü konusundaki bu özel bilgiler sayesinde, yemek masalarının düzenlenmesi konusunda tamamen kişisel bir tarz sergileyebiliyorlar. Belirli bir noktaya kadar düzenlemeleri kendileri yapabiliyor; daha sonra ise bu işleri başkalarına devrediyorlar. Hatta bazen bu işlemleri bizzat yönlendirebiliyorlar bile.

Soubise Prensi bir keresinde büyük bir parti düzenlemeyi planlamıştı. Parti, bir akşam yemeğiyle sona erecekti. Bu yüzden menüyü istemişti.

Sabahki toplantıda, hizmetkarı elinde güzelce süslenmiş bir kağıtla geldi. Prensin gözlerinin ilk takıldığı şey şuydu: Elli jambon.

“Bakın buraya, Bertrand,” dedi. “Bana öyle geliyor ki siz hayal kuruyorsunuz! Elli tane jambon mu? Tüm alayımı mı ağırlamaya çalışıyorsunuz?”

“Hiç de öyle değil, efendim! Masada sadece bir parça jambon olacak. Ancak geri kalan kısımlar, İspanyol sosum, beyaz soslarım, süslemelerim için gereklidir…”

“Bertrand, benim paramı çalıyorsun. Bunu yapmana asla izin vermeyeceğim.”

“Ah, efendim,” dedi sanatçı, öfkesini zorlukla bastırarak, “Kaynaklarımız hakkında hiçbir şey bilmiyorsunuz! Bana emir verin;

bu sizi rahatsız eden elli tane jambonu, başparmağınızdan daha büyük olmayan bir cam şişeye sığdırabilirim!”

Böyle olumlu bir ifadeye ne denilebilir ki? Prens gülümsedi, başını salladı ve menü onaylandı.

Gastronominin İş Dünyası Üzerindeki Etkisi

21: Bilindiği üzere, hâlâ biraz ilkel olan toplumlarda önemli konular yemek masasında karara bağlanır. İşte bu tür bir ortamda vahşiler savaş mı yoksa barış mı yapacaklarına karar verirler. Evlerimizden o kadar da uzaklaşmasak bile, kendi köylülerimizin de işlerinin çoğunu hanlarda hallediyorlar.

Bu gözlem, büyük çıkarları olan kişiler tarafından hiçbir zaman göz ardı edilmemiştir. İyi beslenmiş bir insanın, aç bir insanla hiçbir şekilde aynı olmadığı görülmüştür. Yemek masası, pazarlık yapan kişi ile karşı taraf arasında bir tür bağ oluşturur ve böylece yemek yiyen kişilerin belirli izlenimleri kabul etmeye, belirli etkilere boyun eğmeye daha meyilli hale gelmelerini sağlar. İşte politik gastronomi de buradan doğmuştur. [2] Yemekler, yönetim aracı haline gelmiştir; hele ki bütün bir halkın kaderi bir ziyafette belirlenir. Bu ne bir paradoks ne de gerçek bir haberdir; sadece gerçeklerin bir gözlemidir. Herodotus’tan günümüze kadar olan tarih kitaplarını inceleyen herkes görecektir ki, komplolar hariç tutulursa, hiçbir önemli olay, bir ziyafet sırasında planlanıp uygulanmamıştır. [3]

Gastronomlar Akademisi

22: Görünüşe göre, gastronomi her türlü başarının ortaya çıkabileceği bir alandır. Bu alan, onu geliştiren bilgelerin keşifleri ve

çabaları sayesinde giderek daha da gelişecektir. Çünkü akla gelmez bir durum değildir ki, çok geçmeden gastronominin de kendi akademisyenleri, profesörleri, yıllık eğitim programları ve burs yarışmaları olsun.

Öncelikle, tutkulu ve bilgili bir kişi, kendi evinde düzenli toplantılar düzenlemelidir. Bu toplantılarda, en iyi eğitim almış teorisyenler ile en yetenekli uygulayıcılar bir araya gelerek, beslenme biliminin çeşitli alanlarını tartışabilirler.

Sonra da (ve bu, tüm bu okulların ortak kaderidir), hükümet devreye girer. Düzenleme yapar, koruma sağlar, sübvansiyonlar verir. Ayrıca, topçularının sebep olduğu tüm bu felaketler yüzünden yetim kalan çocuklara ve bu yüzden ağlayan tüm kadınlara bir tazminat ödemek için bir fırsat daha yakalar.

Bu önemli kurumu kendi adıyla anacak olan güçlü adam ne kadar mutlu olacaktır! Bu isim, yüzyıldan yüzyıla, Nuh'un, Bakhus'un, Triptolemus'un ve insanlığın diğer hayırseverlerinin isimleriyle birlikte tekrarlanacaktır. O, krallar arasındaki IV. Henry gibi, bu kurumun yöneticileri arasında da özel bir yere sahip olacaktır. Onun övgüleri herkesin dilinde olacaktır; bunu zorla yapmaya yönelik hiçbir kural da yoktur.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. J. C. Furnas, “MAN, BREAD, AND DESTINY” adlı eserinde alaycı bir şekilde şöyle yazmıştır: “Mutfakta basitlikten bahseden kitaplar asla iyi satılmaz.” Kendisinin de tam olarak bunu anlattığı bu kitabı, 1937’de ilk kez yayımlandığından beri birçok kez yeniden basıldı.

2. 1868 yılında Londra’da yayımlanan ST. JAMES’S MAGAZINE dergisinde yer alan imzasız bir makalede, profesörün kitabını inceleyen yazar, neredeyse coşkuyla şöyle demiştir: “Brillat-Savarin’dan bahsederken şunu söylemek abartı olmaz: Her devlet adamının ve her hekimin, ‘Physiologie du Goût’ adlı kitabı yanında bulundurması gerekir.”

3. Profesörün konusuna olan tutkusu, bazen onun doğuştan gelen soğukkanlılığını bastırırdı. Kendini böyle lükslere izin vererek, insan olduğunu kanıtlamaya çalışırdı. Denir ki, “Tadın Fizyolojisi” üzerine yirmi beş veya otuz yıl boyunca çalışırken, birkaç kez el yazmasını evde bırakamayıp, mahkemeye götürmek için cebine koydu. En az bir kez de el yazması kayboldu. Neyse ki tekrar bulundu. Bu eser olmadan ne Fransızca ne de İngilizce metinler düşünülebilir.

4. Yunan mitolojisinde önemli bir figür olan Triptolemus, sabanın ve tarımın mucidi olarak bilinir. Bu nedenle de, medeniyet diye adlandırdığımız şeyin asıl kurucusudur.

5. Bu, affedilebilir bir kelime oyunu olmalı; Brillat-Savarin’i de, sakin ancak etkili bir şekilde memnun etmiştir. Yüzeysel olarak alaycı görünse de, gastronominin toplumsal önemi konusunda çok

ciddiydi. Ayrıca, dolu ağızların övgü dolu sözler söyleyeceği fikrini de kaçırmak istemezdi.

İştah Üzerine 4. Meditasyon

İştahın Tanımı

23: Hareket ve yaşam, her canlı varlıkta sürekli bir madde kaybına neden olur. İnsan vücudu da, son derece karmaşık bir yapıdır. Eğer Tanrı, vücudun kaynaklarının ihtiyaçlarıyla dengeli olmadığı anlarda uyarıda bulunan bir mekanizma yerleştirmeseydi, insan vücudu kısa sürede işlevsiz hale gelirdi.

Bu "koruyucu güç", iştahdır. Burada kastedilen, yemek yeme ihtiyacının ilk işaretidir.

İştah, kişinin midesinde hissedilen hafif bir ağırlık ve hafif yorgunluk hissiyle kendini belli eder.

Aynı zamanda, insanın ruhu da kendi ihtiyaçlarıyla ilgili şeylerle meşguldür. Hafıza, tadına bayıldığımız yemekleri hatırlatır; hayal gücü ise bu yemekleri görmüş gibi yapar. Tüm bu süreç bir nevi rüya gibidir. Bu durumun da kendine has cazibeleri vardır. Binlerce kez, bu durumun hayranlarının içtenlikle şöyle dediğini duymuşuzdur: "Yakında harika bir akşam yemeği yiyeceğimizi bilmek ne kadar güzel!"

Ancak kısa süre içinde, sindirim sisteminin tüm bileşenleri de bu sürece dahil olur: Mide dokunmaya karşı hassas hale gelir; mide suları serbestçe akar; iç organlardaki gazlar gürültülü bir şekilde hareket eder; ağızda su birikir. Sanki askerler gibi, her bir organ saldırı emrini bekler durumda olur. Birkaç dakika sonra spazmik hareketler başlar: İnsan esner, rahatsız hisseder ve kısacası aç hisseder.

Akşam yemeğinin gecikmesi durumunda, herhangi bir oturma odasında bu çeşitli durumların tüm inceliklerini gözlemlemek oldukça kolaydır.

Bunlar, en ince nezaketin bile gizleyemeyeceği içgüdülerin bir parçasıdır. Bu gerçekten yola çıkarak şu özlü sözü ortaya koymuştum: İyi bir aşçının sahip olması gereken tüm nitelikler arasında, zamanında olmak en önemlisiidir.

Anekdot/Öykü

24: Bu önemli ilkeyi, bir keresinde katıldığım bir toplantıda gözlemlediğim detaylarla açıklayacağım.

Çoğunluğu oluşturan kişilerden biriydim.

İzleme zevkim sayesinde, dayanılmaz rahatsızlıklardan kurtuldum.

Bugün, önemli bir yetkilinin evine davet edildim. Davet kartında saat 17:30 yazıyordu ve tam da o saatte tüm misafirler oraya varmıştı. Çünkü ev sahibinin dakikliğe çok önem verdiği ve bazen tembel arkadaşlarını azarladığı herkes tarafından biliniyordu.

Oraya vardığımda, her yerde bir endişe havası hakimdi. Konuklar birbirleriyle fısıldaşıyor, pencerelerden avluya bakıyorlardı. Bazılarının yüzlerinde şaşkınlık ifadesi vardı. Açıkça, olağandışı bir şeyler olmuştu.

Merakımı en iyi şekilde giderebileceğini düşündüğüm konuklardan birinin yanına gittim ve ne olduğunu sordum. “Ah!” diye derin bir üzüntüyle yanıtladı o kişi, “Efendimiz bir devlet toplantısına çağrıldı. Az önce oraya doğru yola çıktı; ne zaman geri döneceği belli değil.”

“Bu kadar mı?” diye yanıtladım, alaycı bir tavırla. Aslında bu tavır hiç de samimi değildi. “Bu iş en fazla çeyrek saat sürer; sadece ihtiyaç duydukları bazı bilgileri almak istiyorlar. Herkes bugün burada resmi bir ziyafetin düzenlendiğini biliyor. Bu yüzden bizim acele etmemiz için hiçbir sebep yok.” Böyle konuşmaya devam ettim; ancak içten içe endişeliydim ve keşke bu durumdan tamamen uzaklaşabilseydim.

İlk saat oldukça iyi geçti; konuklar, tercih ettikleri arkadaşlarının yanında oturuyorlardı. Kısa süre içinde sıradan sohbet konuları tükendi ve biz de, nazik ev sahibimizin neden Tuileries’e çağrıldığını tahmin ederek eğlendik.

İkinci saat boyunca, sabırsızlığın belirtileri görülmeye başlandı: Konuklar endişeyle birbirlerine baktılar. İlk olarak şikayet etmeye başlayanlar, oturup bekleyecek yer bulamayan üç-dört kişiydi. Bu kişiler oldukça rahatsızdılar.

Üçüncü saat geldiğinde herkes hoşnutsuzdu ve herkes şikayet ediyordu. “Ne zaman geri dönecek?” diye sordu biri. “Acaba ne düşünüyor olabilir?” dedi başka biri. “Bu tam anlamıyla katliam!” dedi üçüncüsü. Her yerde “Gitmeli miyiz, gitmemeli miyiz?” diye soruluyordu; ancak hiçbir tatmin edici cevap alınamıyordu.

Dördüncü saat geldiğinde tüm semptomlar daha da kötüleşmişti: Konuklar, komşularına çarpmamak için dikkatlice hareket ediyorlardı; oda, yardımsızca esneme sesleriyle doluydu; herkesin yüzü gerginlikten kızarmıştı. Ev sahibimizin şüphesiz hepimizden en mutsuzu olduğunu söylediğimde ise kimse beni dinlemedi.

Bir noktada dikkatimiz ürkütücü bir manzara tarafından çekildi. Ev sahiplerinden biri, bizden bazılarımızdan daha iyi tanıdığı bu evin içinde mutfaklara kadar gitti. Geri döndüğünde nefes nefese kalmıştı; yüzü sanki dünyanın sonu gelmiş gibi görünüyordu. Neredeyse anlaşılmaz bir sesle, hem duyulmaktan korktuğunu hem de dinlenilmek istediğini gösteren bir tonla konuştu: “Efendimiz hiçbir emir bırakmadan ayrıldı. Ne kadar süre giderse gitsin, o geri dönene kadar hiçbir şey servis edilmeyecek!” Söylediklerinin

yarattığı dehşet, kıyametin habercisi olan borazanın sesinden bile daha büyüktü.

Tüm bu şehitler arasında en talihsizi, o dönemde tüm Paris tarafından tanınan iyi kalpli d'Aigrefeuille'di. Onun bedeni, ızdırabın ve acının simgesiydi. Yüzünde Laokoon'un çektiği acılar belirgindi. Solgun, dalgın, gözleri görmeyen d'Aigrefeuille, bir sandalyeye oturdu; küçük ellerini geniş karnının üzerine koydu ve gözlerini kapattı. Uyumak için değil, kendi ölümünü beklemek için…

Ancak gelen Ölüm değildi. Saat on sularında avluda at arabasının tekerleklerinin sesi duyuldu. Herkes hemen ayağa fırladı. Üzüntünün yerini neşe aldı ve beş dakika sonra hepimiz masanın etrafında oturuyorduk.

Ancak iştah duygusu artık geçmişti. Bu alışılmadık saatte yemeğe başlamak biraz şaşırtıcıydı; çenelerimiz, mükemmel sindirimin temeli olan senkronize çiğneme hareketlerini gerçekleştiremiyordu. Daha sonra öğrendim ki, misafirlerden bazıları da bu durumdan rahatsız oldular. [2]

Bu tür durumlarda uygulanması gereken yöntem şudur: Zorunlu oruç sona erdikten hemen sonra yemek yemek yerine, mideyi rahatlatmak için bir bardak şekerli su veya bir fincan çorba içilmelidir. Daha sonra on iki ila on beş dakika beklenmelidir. Aksi takdirde, aşırı yüklenen mide, yediği yiyeceklerin ağırlığı altında zorlanacaktır.

Büyük İştahlar

25: Eski yazılarda, iki veya üç kişiyi ağırlamak için yapılan hazırlıklardan ve tek bir kişiye servis edilen devasa porsiyonlardan bahsedildiğinde, dünyanın başlangıcına daha yakın bir dönemde

yaşamış atalarımızın bizden çok daha büyük bir iştaha sahip olmaları gerektiğine inanmamak zor.

Bu iştahın, kişinin önemine doğru orantılı olarak arttığı düşünülüyordu. Beş yaşındaki bir boğanın tüm sırt eti ona servis edilen kişiye gelince, içeceği o kadar büyük bir kupada veriliyordu ki, kupayı kaldırmak neredeyse imkansızdı.

Eski zamanlarda yaşananlara dair hâlâ hayatta olan bazı tanıklar var. Yazılı anılar ise, inanılmaz derecede büyük bir açgözlülüğün örnekleriyle doludur; bu açgözlülük, en pis şeyler dahil olmak üzere, yenilebilir her türlü şeyi kapsıyordu.

Okuyucularımı bu biraz iğrenç detaylardan muaf tutacağım. Bunun yerine, kendimin şahit olduğum iki olayı anlatmayı tercih ederim. Bu olaylara inanabilmek için körü körüne inanmaya gerek yoktur.

Yaklaşık kırk yıl önce, Bregnier'in papazını ziyaret ettim. Oldukça uzun boylu bir adamdı ve iştahı da tüm bölgede meşhurdü.

Henüz öğlen olmamış olmasına rağmen, onun zaten yemek yediğini gördüm. Çorba ve haşlanmış sığır eti servis edilmişti. Bu iki geleneksel yemeğin ardından ise "à la royale" usulü kuzu eti, lezzetli bir kaz eti ve bol miktarda salata geldi.

Beni gördüğü anda hemen benim için bir masa hazırlatmak istedi. Ancak ben bunu reddettim. Çünkü o, tek başına ve benim yardımım olmadan tüm yemeği kolayca bitirebilirdi: Yani koyunu kemiklerine kadar, bıldırcını da tüm kemikleriyle birlikte yiyebilirdi. Aynı şekilde salatayı da kaseye kadar temizleyebilirdi.

Ardından, oldukça büyük bir parça beyaz peynir geldi. Peynirden tam olarak 90 derecelik bir açıyla kesilmiş bir parça aldı. Bütün bunları bir şişe şarap ve bir sürahi su ile yudumladı. Daha sonra dinlendi.

Bu durum beni en çok memnun eden şey oldu: Yaklaşık çeyrek saat süren bu işlem boyunca, iyi kalpli rahip tamamen rahat görünüyordu. Ağzına attığı büyük parçalar, onun konuşmasını veya

gülmesini engellemedi. Kendisine servis edilen her şeyi, sanki üç küçük lokma yiyormuş gibi, hiç zorlanmadan yedi.

Tıpkı her gün kahvaltısıyla birlikte sekiz şişe şarap içen General Bisson gibi, o da sanki şaraba hiç dokunmuyormuş gibi davranırdı. Misafirlerinden daha büyük bardaklar kullanırdı ve bardağını sık sık boşaltırdı. Ancak bu hareketlerini sanki hiç farkında olmadan yapıyormuş gibi görünürdü. Yaklaşık on altı pint şarap içmesine rağmen, yine de şakalaşmaya ve günlük emirlerini vermeye devam ederdi; sanki sadece bir bardak şarap içmiş gibi…

Bu başarı, ülkemin kendi bölgesinden gelen cesur General P. Sibuet'i hatırlatıyor bana. General P. Sibuet, uzun bir süre General Masséna'nın yardımcısı olarak görev yaptı. 1813 yılında Bober Nehri'nin geçilmesi sırasında şerefle şehit oldu.

On sekiz yaşındayken, Prosper'ın iştahı oldukça iyiydi. Bu da doğanın, güçlü ve sağlam bir erkek yaratma sürecinin devam ettiğinin bir göstergesiydi. Bir akşam, Prosper, Genin Hanı'nın mutfağına gitti. Belley'deki yaşlılar, burada kestane yiyip, bölgede "bourru" olarak adlandırılan taze fermente edilmiş beyaz şarabı içmek için toplanırlardı.

Genin, ızgaradan aldığı o muhteşem hindiyi gördü. Harika şekilli, altın kahverengi renkte olan bu hindinin lezzeti, herkesi cezbedebilirdi.

Artık aç olmayan yaşlı adamlar bunu pek umursamadılar; ancak genç Prosper'ın sindirim gücü bu durumdan oldukça etkilendi. Ağzının suyu aktı ve şöyle dedi: "Az önce yemek masasından kalktım, ama yine de bu büyük hindiyi tek başıma yiyebileceğime eminim." Orada bulunan şişman bir çiftçi olan Bouvier du Bouchet şöyle yanıtladı: "Eğer bunu yiyebilirsen, geri kalanını da yiyebilirsin." *

Yarışma hemen başladı. Genç sporcu, kuşun kanadını çok ustaca çıkardı ve iki ısırıkta yuttu. Daha sonra kuşun boynunu çiğneyerek

dişlerini temizledi ve ara sıra bir bardak şarap içti.

Sonra bacağa saldırdı; onu da aynı ustalıkla yedi. Ardından ikinci bir kadeh şarap içti, böylece daha sonra gelecek olan şeyler için zemin hazırlamış oldu.

Kısa süre sonra ikinci kanat da aynı yolu izledi: Ortadan kayboldu. Yarışmacı ise giderek daha da aktif hale geldi ve dört üyeden sonuncusunu da ele geçirdi. Bu sırada talihsiz çiftçi üzgün bir şekilde bağırdı: “Ah! Artık hiçbir şey kalmadı; benim için her şey bitti, Chibouet… Lütfen, artık bana acıyın.” †

Prosper, hem daha sonra iyi bir asker olacak kadar yetenekli bir gençti, hem de oldukça nazik bir insandı. Rakibinin isteğini kabul etti; rakibi, hâlâ lezzetli olan o kuşun etini aldı. Prosper ise hem hindiyi, hem de onunla birlikte servis edilen içecekleri ödedi.

General Sibuet, gençlik yıllarındaki bu başarısını anlatmaktan hoşlanırdı. Çiftçiyle kuşu paylaşmasının sadece nezaket gereği olduğunu söylerdi. Bu davranışı olmasaydı, bahsi kesinlikle kazanabileceğinden emindi. Kırk yaşındaykenki iştah durumuna bakılırsa, bu iddiasında şüphe yoktur.

“Eğer onu yersen, masrafını ben öderim. Ama eğer yolda vazgeçersen, masrafı sen ödersin ve ben de onu bitiririm.”

† “Ah! Görüyorum ki kazandınız; ancak, Monsieur Sibuet, madem ki bunun bedelini ben ödeyeceğim, en azından birazını yiyebilmem için bana bırakın.”

Bugey lehçesindeki bu örneği vermekten memnuniyet duyuyorum. Bu lehçede, hem Yunanca ve İngilizcede bulunan “TH” sesi mevcuttur. Ayrıca “PRAOU” ve benzeri kelimelerde, başka hiçbir dilde bulunmayan bir ünlü ses vardır; bu sesin karşılığı olarak bilinen hiçbir sembol kullanılamaz. (Bkz. MEMOIRS OF THE ANTIQUARIAN SOCIETY OF FRANCE’un üçüncü cildi.)

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. İlginç olan şu ki, bu kişinin muhtemelen Talleyrand'ın kendisi olduğudur. Brillat-Savarin, Talleyrand'ın yakın dostuydu; hem gastronomi hem de hukuk konularında güvenilir bir danışmanıydı. Yemek dünyasının "prensi" olarak bilinen bu adamın başarısında, bu sakin ve mantıklı yargıcın büyük payı vardır. Hatta Brillat-Savarin, Talleyrand'ın bir sözünü alıntılayarak, bir devlet adamının ilk görevinin kendi karaciğerine iyi bakmak olduğunu yazmıştır. Dünyadaki hiç kimse bundan daha iyi anlamazdı bu durumu… Ancak "Tadın Fizyolojisi" adlı eserden anladığımız kadarıyla, en az bir kez Talleyrand ne kendi karaciğerine ne de misafirlerinin karaciğerlerine iyi bakmamıştır!

2. Sindirim, insanların ve belki de meleklerin sahip olduğu fonksiyonlar arasında en hassas şekilde dengelenmesi gerekenlerden biridir. Örneğin, huzurlu ve mükemmel bir yemekten sonra rahatsız edici bir telefon görüşmesi alan herkes, bu durumun ne kadar rahatsız edici olduğunu anlayacaktır. Ayrıca, Amerikalı profesör Charles Townsend Copeland'ın şu sözleri de bu konuyu açıklamaktadır: "Yemek yemek insani bir eylemdir; sindirim ise ilahi bir eylemdir."

Bir insanın vücudunun ve ruhunun "ilahi" özelliklere sahip olması gerekir ki, insan vücudu yiyecekleri kabul edip onları sindirebilsin. Tıp kitapları sindirimin klinik yönlerini açıklayabilir; ancak en yetenekli psikiyatristler bile, bir parça etin nasıl bir çocuğun etinden delinin zehirine dönüştüğünü belirleyemezler. Eğer iyi sindirim bile ilahiyatın bir parçasıysa, o zaman her insan bunu başarmak için çabalamalıdır…

3. Brillat-Savarin'in yaşadığı dönemden sonraki elli yıl içinde yazılan yemek kitaplarında, koyun etinin bu şekilde servis edilmesine dair hiçbir bilgi yer almamaktadır. "À la royale" usulüyle hazırlanan yemekler, en azından teorik olarak, hassas bir kremalı sosla birlikte pişirilebilir; ancak koyun etinin bu şekilde pişirilmesini hayal etmek zordur. Aynı şekilde, bir kazın etinden önce koyun eti yemeyi de hayal etmek zordur…

4. André Masséna (1758–1817), Fransa'nın İtalyan asıllı mareşaliydi. En büyük düşmanları bile onun hakkında kötü bir şey söyleyemezdi. Napolyon, onun açıkça cumhuriyetçi görüşlere sahip olmasına rağmen onu bir taktik uzmanı olarak kullandı. Denir ki, Masséna'nın hiçbir hırsının olmaması, onun hayatını kurtarmıştır.

Meditasyon 5: Genel Olarak Gıda Üzerine – Bölüm I

Tanımlar

26: “Yiyecek” derken ne kastedilir? Yaygın cevap: Yiyecek, vücudu besleyen her şeydir.

Bilimsel açıklama: Gıda, mide tarafından sindirildiğinde vücut tarafından emilebilen veya dönüştürülebilen maddelerdir. Böylece gıda, insan vücudunun yaşam süreci sırasında uğradığı kayıpları telafi etmeye yardımcı olur.

Dolayısıyla, bir gıdanın ayırt edici özelliği, hayvanlar tarafından sindirilebilme yeteneğindedir.

Analitik Süreç

27: Hayvanlar ve bitkiler, şimdiye kadar insanlığa yiyecek sağlayan varlıklardır. Minerallerden elde edilen tek şeyler ise ilaçlar veya zehirlerdir.

Analitik kimya bir kesin bilim haline geldiğinden beri, vücudumuzu oluşturan elementlerin ve doğanın, vücudumuzdaki kayıpları gidermek için kullanıldığı düşünülen maddelerin çift doğası konusunda büyük ilerlemeler kaydedilmiştir.

Bu çift yönlü yaklaşım doğrultusunda, en takdire şayan ve aynı zamanda en zorlu araştırmalar yapılmıştır. Bilim insanları, hem insan vücudunu hem de vücudun kendini onarmasını sağlayan

gıdaları incelemişlerdir; öncelikle bu süreçlerin ikincil yönleri, ardından da temel unsurları üzerinde durmuşlardır. Bunun ötesine geçmek ise henüz mümkün olmamıştır.

Burada, gıda kimyası üzerine kısa bir yazı eklemek ve okuyucularımın, kendilerinin ve en sevdikleri yemeklerin karbon, hidrojen ve diğer elementler açısından ne kadar oranda bileşimden oluştuğunu öğrenmelerini sağlamak istedim. Ancak bunu yapabilmek için zaten mevcut olan mükemmel kimya kitaplarını kopyalamak gerekecekti. Ayrıca, konuyu çok karmaşık hale getirmekten de korktum. Bu yüzden, sadece sistemli terimleri kullanmayı tercih ettim; ara sıra, kimyasal sonuçları daha anlaşılır bir dille ifade etmek için bu terimlerden yararlandım.

Osmazomlar

28: Kimyanın beslenme bilimi alanına yaptığı en büyük katkı, osmazomun keşfi ve daha da önemlisi, osmazomun doğru bir şekilde anlaşılmasıdır.

Osmazom, etin soğuk suda çözünebilen, lezzetli kısmıdır. Bu kısım, yalnızca kaynar suda çözünebilen etin diğer kısımlarından tamamen farklıdır.

İyi çorbaların tüm lezzetini sağlayan şey osmazomdur. Ayrıca, osmazomun kahverengiye dönmesiyle soslarda hoş bir kırmızımsı renk oluşur ve kızarmış etlerin üzerinde çıtır bir kaplama meydana gelir. Son olarak, geyik etinin ve diğer av hayvanlarının etlerinin özel lezzetli sularının kaynağı da osmazomdur.

Bu özellik, esas olarak kırmızı etli, koyu renkli etli hayvanlarda bulunur. Bu tür etler, kuzularda, yavru domuzlarda, civcivlerde veya en büyük kümes hayvanlarının beyaz etlerinde neredeyse hiç bulunmaz. İşte bu yüzden, kümes hayvanlarını sevenler her zaman

ikinci eklemleri tercih etmişlerdir. Çünkü lezzet duygusu, bilimin bunu doğrulamasından çok önce de mevcuttu.

Aynı zamanda, osmazomun bu kusursuz niteliği yüzünden birçok aşçı işten atıldı; çünkü bu aşçılar, temel çorba malzemelerini mahvetmeye mahkumdular. İşte osmazom sayesinde en lezzetli çorbalar ortaya çıktı. Bir zamanlar, çorba içinde ıslatılmış tostlar, hastalık sürecinde iyileştirici bir yiyecek olarak kabul edilirdi. Ayrıca osmazom, Canon Chevrier'ın anahtarıyla kilitlenebilen bir çorba tenceresi icat etmesine de ilham verdi. (Aynı kişi, Cuma günleri ıspanak servis etmezdi; ancak ıspanaklar Pazar gününden itibaren pişirilirse o zaman Cuma günü servis edilirdi. Ayrıca her gün tencereye taze tereyağı eklenirdi.) [1]

Son olarak, henüz pek fark edilmemiş olan bu maddenin korunması gerekiyor. İyi bir çorba yapabilmek için, tencerenin sadece ısınması yeterlidir. Bu ifade, kökeninin geldiği ülke düşünüldüğünde gerçekten de anlamlıdır.

Uzun süre atalarımızı büyülemiş olan osmozom, alkolle kıyaslanabilir. Tıpkı alkol gibi, osmozom da birçok nesli etkilemiştir; ancak insanlar, laboratuvarlarda damıtma işlemiyle alkolü nasıl elde edeceklerini bilmiyorlardı.

Su kaynatılırken osmazom, özellikle "ekstraktif madde" olarak adlandırılan maddelere dönüşür. Bu ekstraktif madde, tekrar osmazom ile birleşerek etin suyunu oluşturur.

Gıdaların Bileşenleri

Lifler, etin yapısını oluşturan unsurlardır ve et pişikten sonra gördüğümüz şey de budur. Lifler, kaynar suya karşı dayanıklıdır ve dış kısımları soyulmuş olsa bile şekillerini korurlar. Eti düzgün bir şekilde doğramak için, etin bıçakla mümkün olduğunca dik açı

oluşturması gerekmektedir. Böylece doğranmış et daha güzel görünür, daha lezzetli olur ve daha kolay çiğnenir. [2]

Kemikler, esas olarak bir tür jelatin ve kireç fosfatından oluşurlar.

Yaş ilerledikçe, vücuttaki jelatin miktarı azalır. Yetmiş yaşındaki bir adamın kemikleri, kusurlu mermer parçalarından farksızdır. İşte bu yüzden kemikler çok kırılgan hale gelir ve yaşlı insanların her türlü düşmeyi önlemek için dikkatli olmaları gerekir. [3]

Albumen, hem ette hem de kanda eşit miktarda bulunur. 40 derecenin altındaki sıcaklıklarda pıhtılaşır. Çorba tenceresinin yüzeyinde oluşan tabakanın da aslında albumendir.

Jelatin, kemiklerin hem yumuşak hem de kıkırdaklı kısımlarında eşit miktarda bulunur. Jelatinin en belirgin özelliği, oda sıcaklığında pıhtılaşmasıdır. Bu deney için, yüz parça sıcak suya karşılık iki buçuk parça jelatin yeterlidir.

Jelatin, hem lezzetli hem de sade jölelerin, ayrıca blanc-manger gibi tatlıların ve benzeri tüm yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan temel malzemedir.

Yağ, hücresel dokuların arasında birikerek oluşan katı bir maddedir. Domuzlar, kümes hayvanları, ortolanlar ve incir kuşları gibi bu tür yağın birikmesine yatkın olan hayvanlarda toplanır. Bu hayvanlarda yağ, tatsızlığını yitirir ve hoş bir koku kazanır.

Kan, albümin içeren bir serum, fibrin, bir miktar jelatin ve az miktarda osmazomdan oluşur. Sıcak suda pıhtılaşır ve böylece çok besleyici bir madde haline gelir (örneğin, siyah puding). [4]

İncelediğimiz tüm bu ilkeler, hem insanlar için hem de insanların beslendiği hayvanlar için geçerlidir. Bu nedenle, et tüketiminin vücudu güçlendiren ve onarıcı bir etkiye sahip olması şaşırtıcı değildir. Çünkü etin bileşenleri, bizimkilerle aynı özelliklere sahiptir ve sindirim organlarımızın etkisiyle tekrar vücut tarafından emilebilir.

Sebze Dünyası

29: Ancak, bitkiler dünyası da beslenmemiz için gerekli olan çeşitliliği ve kaynakları sağlamaktadır.

Nişasta, özellikle de yabancı maddelerle en az oranda karıştırıldığında mükemmel bir gıdadır.

Burada kastedilen nişasta, tahıl tanelerinden, fasulye gibi baklagillerden ve birçok kök sebzeden elde edilen un veya tozdur. Bu sebzeler arasında şu an için patates en ön sırada yer almaktadır.

Nişasta, ekmeklerin, keklerin ve her türlü koyu çorbanın temel bileşenidir. Bu nedenle de neredeyse her insanın beslenmesinde çok önemli bir yere sahiptir.

Görüldüğü üzere, bu tür bir diyet, bir erkeğin bedenini ve hatta cesaretini de zayıflatır. Buna örnek olarak, neredeyse tamamen pirinçle beslenen Kızılderilileri verebiliriz. Kızılderililer, onları fethetmek isteyen herkesin avı haline gelirler.

Neredeyse tüm evcil hayvanlar nişastayı büyük bir hevesle yerler. Ayrıca nişasta, bu hayvanlar için olağan besin kaynakları olan taze veya kuru yapraklara kıyasla daha besleyicidir. Bu yüzden nişasta, bu hayvanların sağlığı için faydalıdır.

Şeker de, ister gıda olarak ister ilaç olarak kullanılsın, göz ardı edilemeyecek bir maddedir.

Bu madde, eskiden sadece Hindistan ve kolonilerinde bulunurdu. Ancak on dokuzuncu yüzyılın başlarında Avrupa'da da üretilmeye başlandı. Bu madde, üzüm, turp, kestane ve özellikle de pancarda bulundu. Açıkçası, bu sayede Avrupa kendi ihtiyaçlarını karşılayabildi ve ne Amerika'ya ne de Hindistan'a bağımlı kalmadı. Bu, bilimin dünyaya sunduğu değerli bir hizmettir ve muhtemelen uzun vadeli etkileri olacak bir örnektir. (Daha fazla bilgi için "Şeker" başlıklı bölüme bakınız.) Şeker, ister katı halde olsun isterse

doğanın çeşitli bitkilerde bulundurduğu şekliyle olsun, son derece besleyicidir. Hayvanlar şekerı çok severler. İngilizler, safkan atlarına bol miktarda şeker verirler ve bu atların, yapılan testlerde diğer atlara kıyasla daha iyi performans gösterdiklerini fark etmişlerdir.

XIV. Louis döneminde sadece eczanelerde bulunan şeker, küçük şekerlemelerin, çikolataların, ağır likörlerin ve diğer lezzetli ürünlerin üretimi gibi birçok karlı iş alanının ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır.

Tatlı yağlar da bitki dünyasından gelirler. Tadları pek hoş değildir; ancak başka maddelerle karıştırıldığında farklı bir lezzet kazanabilirler. Her şeyden önce, bunların bir tür baharat olarak değerlendirilmesi gerekir.

Özellikle buğday ununun artıklarında bulunan glütin, ekmeklerin mayalanmasında büyük rol oynar. Kimyagerler, glütine hatta “aktif bir madde” özelliği bile atfetmişlerdir.

Paris’te, çocuklar için kuşlar, hatta bazı bölgelerde erkekler için de, glüten oranı yüksek olan kekler satın alınabiliyor. Bunun nedeni, nişastanın bir kısmının su ile yıkanmış olmasıdır.

Mukusun besleyici özellikleri, içinde bulunan çeşitli maddeler sayesindedir.

Gerekirse, sap da bir gıda maddesi olarak kullanılabilir. Bu pek de şaşırtıcı değildir; çünkü sapın bileşenleri neredeyse şekerinkilerle aynıdır.

Elmalar, kuş üzümleri, armutlar ve diğer meyvelerden elde edilen bitkisel jelatinler de gıda olarak kullanılabilir. Şekerle birlikte kullanıldığında oldukça iyi sonuç verirler; ancak bu etki, buzağıların kemiklerinden, boynuzlarından ve ayaklarından elde edilen veya balıkların özlerinden üretilen hayvansal jelatinlere kıyasla daha azdır. Bu tür gıdalar genellikle hafif, besleyici ve faydalıdır. Bu yüzden hem mutfaklar hem de yiyecek depoları bu ürünleri sıkça kullanırlar.

Oruç Tutmanın ve Ziyafet Yapmanın Farkları

30: Balıklarda, daha önce kara hayvanlarında da bulunan fibrin, jelatin ve albümin gibi maddelerin çoğu bulunur. Ancak doğal soslar farklıdır; bunlar osmazom ve çeşitli esanslardan oluşur. Bu nedenle, sosların sıradan yemekleri, oruç dönemindeki yetersiz beslenme durumundan ayıran unsurlar olduğunu söylemek mantıklıdır.

Bu son nokta, bir başka özellikle daha pekiştirilmektedir: Balıkların vücudunda hem fosfor hem de hidrojen bulunur; bunlar doğadaki en kolay yanabilen elementlerdir. Bundan dolayı, balık tüketiminin vücudu oldukça ısıttığı söylenebilir. Bu teori, bazı eski inanışları da desteklemektedir; çünkü bu inanışlara göre, bazı dini grupların oldukça sade bir diyet uyguladıkları, ancak bu diyetin aslında onların tuttukları oruç yeminlerine tamamen aykırı olduğu düşünülmektedir.

Belirli Bir Vaka/Örnek

Bu fizyolojik konu hakkında daha fazla bir şey söylemeyeceğim; sadece kolayca doğrulanabilecek bir örnek vereceğim.

Birkaç yıl önce, Paris'in yakınlarında, Seine Nehri kıyısında, Saint-Denis Adası'nın karşısında bulunan bir kırsal evi görmeye gittim. Orası, esas olarak sekiz balıkçı kulübesinden oluşan küçük bir köydü. Yolda koşuşturan çocukların sayısı beni şaşırttı.

Nehri geçerken bu durumu tekne sürücüsüne anlattım. "Efendim," dedi o, "burada sadece sekiz aile yaşıyoruz. Toplamda elli üç çocuğumuz var; bunların kırk dokuzu kız, sadece dördü erkek. Bu dört erkek çocuktan biri de benim oğlum." Konuşurken gururla dikildi ve bana beş-altı yaşlarında, teknenin pruvasında uzanmış ve çiğ yengeç yiyen bir çocuğu gösterdi. Bu küçük köyün adı ise…

On yıldan fazla bir süre önce meydana gelen bu olaydan ve ayrıca açıkça anlatamayacağım başka olaylardan yola çıkarak, balık

tüketiminin tetiklediği üreme faaliyetinin, aslında göründüğü kadar önemli ve anlamlı olmayabileceğini düşünüyorum. Bu görüşümü daha da pekiştiren bir gelişme ise, Dr. Bailly'nin neredeyse bir asır boyunca gözlemlediği verilerle kanıtladığı şudur: Her yıl yapılan nüfus sayımlarında kız çocuklarının erkek çocuklardan daha fazla olması durumunda, bu durumun sebebi genellikle olumsuz koşullardır. Bu durum, eşinin kendisine kız çocuğu doğurduğu erkeklere yönelik yapılan iltifatların kökenini açıklayabilir.

Genel olarak gıdalar ve bir araya getirildiklerinde yaşadıkları değişiklikler hakkında söylenebilecek çok daha fazla şey vardır. Ancak umarım yukarıdaki açıklamalar, okuyucularımın çoğu için yeterli olur. Geri kalan bilgiler için ise uzmanların yazdığı eserlere başvurmak gerekir. Son olarak, ilginç bulabileceğiniz iki gözlemle yazımı sonlandırıyorum.

Birincisi, hayvanların yaşam süreçleri, bitkilerinkine oldukça benzer şekilde gerçekleşir. Yani, sindirim sonucu oluşan maddeler, vücudumuzdaki çeşitli yapılar tarafından emilir. Daha sonra bu maddeler, et, tırnak, kemik, saç gibi yapılar haline gelir. Tıpkı aynı toprağa farklı tohumlar ekildiğinde bunlardan turp, marul veya karahindiba gibi bitkilerin yetişmesi gibi.

İkinci gözleşimim ise şu: Canlı organizmalarda, soyut kimyada elde edilen sonuçlara asla ulaşılamaz. Çünkü yaşamı ve hareketi sağlamakla görevli olan organlar, kendilerine maruz kalan elementler üzerinde güçlü bir etkiye sahiptirler.

Ancak, doğa, insanların onu anlamaya çalışırken karşılaştıkları zorlukları artırmayı sever. Doğa, mucizelerini gerçekleştirdiği "laboratuvarı" gizlemiştir. İnsan vücudunun kireç, kükürt, fosfor, demir ve ondan fazla başka maddeden oluştuğu kabul edildiğinde, tüm bunların nasıl olup da sadece ekmek ve suyla yıllar boyunca dengesini koruyup kendini yenileyebildiğini anlamak gerçekten zordur.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Neredeyse aynı şekilde hazırlanmış ıspanağı da denedim ve kabul etmeliyim ki oldukça lezzetliydi. Ayrıca, 1947 yılında kullanılan basınçlı tencereyle hazırlanan ıspanağı da çok beğendim: Yıkanmış veya dondurulmuş ıspanağı üç adet streç torbaya koyun, basınçlı tencereye yerleştirin. Talimatlara göre iki dakika pişirin. Daha sonra suyunu süzün, üzerine biraz tereyağı ve tuz ekleyip karıştırın. Çok sıcakken servis edin. Bu yöntem, Canon Chevrier'e göre belki de kabul edilemez ve yenilemez bir yöntemdir.

2. Bu yöntemin basitliği, muhtemelen, karmaşık talimatlar yüzünden cesaretini kaybeden birçok kişi için büyük bir rahatlama kaynağı olmuştur. Elbette, eti kesme eyleminin bu kadar önemli ve görkemli bir iş olarak görülmesi şaşırtıcı değildir. İlk taş bıçaklardan, ilk çiğ veya kızarmış etlerden itibaren, yetenekli ve güçlü erkekler, aile bireylerine düşen et miktarını belirleyen kişiler olmuştur. Ancak et kesme sanatı, öğrenildikten sonra düzenli olarak uygulanması gereken bir sanattır. Günümüzde ise çoğu ailenin ne fırınları vardır, ne de bu tür işlemler için gerekli olan büyüklükteki etleri satın alma gücü.

Babam, tanıdığım dört-beş kişiden biridir; hâlâ oyma sanatını ustalıkla icra edebiliyor. Zamanla ve savaşlar sonucunda ailemiz küçüldüğü için, yılda sadece birkaç kez böyle bir gösteri yapma fırsatı bulabiliyor. Bunu yaptığı zaman bu gerçekten muhteşem bir performanstır; böyle bir gösterinin borazan sesleri eşliğinde yapılması gerekir.

Onun bu ritüelini daha da etkileyici kılan şey ise şu efsanedir: Annemle flört ederken, annemin babası, gelecekteki damadımın elbette kibar bir adam olduğunu ancak biraz da kaba göründüğünü

düşünmüştü. Bu yüzden, eğer bir ördeği ustalıkla oynayabilirse, onunla evlenebileceğini söyledi. Babam bunun için geceleyin bir meyhanenin mutfağında pratik yaptı. Ertesi Pazar günü, adeta bir cerrahın ustalığıyla iki ördeği de başarıyla oynadı. Böylece sadece annemin elini değil, aynı zamanda ailenin bıçaklarını ve keskilerini de kazandı. En azından bana böyle anlatıldı.

En azından, Soyer'in "GASTRONOMIC REGENERATOR" adlı kitabında bahsedilen "Tendon Separator" adlı alete ihtiyacı yoktu. Bu ünlü şefin (ve aynı zamanda mucidin!) 1847 yılında yazdığı kitabında, bu aletle ilgili olarak şöyle demiştir: "Yetenekli bir aşçı için, ister sade bir evde isterse resmi bir ziyafette olsun, tüm gözlerin kendisine dikilmiş olması ya da bir hizmetçinin yanında durması pek önemli değildir. Aşçı, misafirlerin isteklerine göre yemekleri yerleştirir ve her şey sorunsuz bir şekilde ilerler. Ancak deneyimsiz bir kişi için, masanın bir ucunda durup bazı misafirlerin açlığını gidermek oldukça zorlayıcıdır. Bu durumda, sosların ve et suyunun çevredekilere sıçraması sıkça görülen bir durumdur. Hatta bazen, talihsiz bir uzvun kadının elbisesine hızla çarpması da olabilir."Böylece tüm şirket kaosa sürüklendi: Zavallı oymacının özürleri reddedildi, partinin uyumu ise tehlikeye girdi.

"Toplumu böyle zor bir durumdan kurtarmak amacıyla mucit…" diye yazmıştı Reform Club'ın o karizmatik başkanı. Belki de hâlâ, Soyer'in bulduğu alet sayesinde "cesurca bıçağı eline alıp Amfitriyon'un davetini memnuniyetle kabul eden" İngiliz beyefendiler vardır. Ancak sevgi dolu ve ciddi bir adam olan babam, 1902 yılında Iowa'daki bir köyde bu aletsiz de gayet iyi idare etti. Ben de bundan memnunum.

3. Bu, profesörün hayata, insana ve dünyaya dair samimi görüşlerinin güzel bir örneğidir. Burada, ruhsal ifadesinde hiçbir değişiklik olmaksızın, hem haşlanmış sığır etinin özelliklerinden, hem de yaşlı insanların kemiklerinin kırılganlığından bahsediyor. Tıpkı "6. Meditasyon"da olduğu gibi, meyveleri korumak için şekerin kullanımı üzerine yazdığı makalede, şekerin cesetleri

korumada da kullanılabilirliği konusunda bir tahminde bulunuyor. Bu tür karşılaştırmalarda hiçbir rahatsız edici unsur yoktur. Bunlar objektif ve düşünceli yaklaşımlardır; tıpkı Brillat-Savarin'in olmak istediği iyi bir doktorun, ya da gerçekten de olduğu iyi bir avukatın tutumu gibidir.

4. Paris'te, Noel Arifesi'nde baharatlı boudin yemeği servis edilirdi. Bence yılın daha erken zamanlarında, Burgonya'daki büyük kafelerde bu yemek sıcak ve lezzetli bir şekilde servis edilirdi. Hatırlıyorum da, fahişeler de bu yemeği büyük bir hevesle yerlerdi; sanki bu yemek onlara bazı sihirli güçler verebilirmiş gibi… Eğer garson onlardan hoşlanırsa, iki veya üç parça yiyebilirlerdi. O zamanlar, bu yemeğin hangi hayvandan elde edildiği konusunda şaka yapılır değildi. Her biri ince ve solgun görünümlü kadın, sessizce bu yemeği yerdi… Sanki bu yemek, onlara özel bir güç veriyormuş gibi…

Meditasyon 6: Genel Olarak Gıda Üzerine – Bölüm II

Özel Gıdalar

31: Konuların listesini zaten hazırladım ve yazmaya başladığım andan itibaren tüm kitabımın yapısı da kafamda netleşti. Ancak yavaş ilerliyorum; çünkü zamanımın bir kısmını daha ciddi işlere ayırmam gerekiyor.

Bu dönemde, benim özel buluşlarım olarak düşündüğüm bazı şeyler, başka yazarlar tarafından ortaya çıkarıldı. Kimya ve tıp alanındaki temel bilgiler yaygın şekilde yayıldı. Benim ilk kez açıklamak istediğim şeyler artık herkes tarafından biliniyor. Örneğin, çorba suyunun kimyası üzerine yazdığım sayfalar, şimdi yeni yayınlanan iki veya üç eserde yer alıyor.

Sonuç olarak, kitabımın bu bölümünü yeniden düzenlemek zorunda kaldım. Bu bölümü o kadar çok azalttım ki, artık sadece birkaç temel ilke, çok sık tekrarlanamayacak birkaç teori ve uzun yıllara dayanan deneyimlerin sonucu olarak ortaya çıkan birkaç gözlem kaldı. Umarım bunlar, okuyucularımın çoğu için yeni bilgiler olur.

I. Pot-au-feu, çorba vb.

32: İçindeki çözünebilir maddelerin ortaya çıkarılması için hafifçe tuzlanmış kaynar suyla işlenmesi gereken sığır etine “pot-au-feu” denir.

Bouillon, bu işlemden sonra kalan sıvıdır.

Böylece içindeki çözünebilir maddelerden arındırılmış olan ete “bouilli” denir.

Öncelikle su, osmazomun bir kısmını çözer. Daha sonra, yaklaşık 104 Fahrenheit derecede pıhtılaşan albümin, yüzeyde bir tabaka oluşturur; bu tabaka genellikle alınır. Ardından osmazomun geri kalan kısmı, sıvıyla birlikte çözünür. Son olarak da liflerin dış kaplamasının bazı kısımları çözünür ve kaynayan sıvının sürekli hareketiyle ortadan kalkar.

İyi bir et suyu elde etmek için, suyun kademeli olarak ısıtılması gerekir. Böylece, etin içindeki albümin, çıkarılabilmesi için pıhtılaşmaz. Ayrıca, kaynama işleminin hafifçe sürdürülmesi gerekir ki, sırayla çözünen çeşitli maddeler birbirleriyle kolayca karışabilsin.

Sebzeler ve kökler, çorbanın lezzetini artırmak için çorbaya eklenir. Ayrıca, çorbanın daha besleyici olması için ekmek veya unlu karışımlar da kullanılır. Bütün bunların sonucunda ortaya çıkan şeye ise çorba denir.

Çorba, herkes için uygun olan, sağlıklı ve hafif bir yiyecektir. Mideyi yatıştırır ve vücudun daha fazla besin emmesini ve sindirmesini sağlar. Aşırı kilo sorunu olan kişilerin sadece sade çorba tüketmeleri gerekir.

Genel olarak kabul edildiği üzere, Fransa'daki çorbalar kadar lezzetli çorbalar başka hiçbir yerde bulunamaz. Ben de seyahatlerim sırasında bunun doğru olduğunu gördüm. Bu pek de şaşırtıcı değil; çünkü çorba, Fransız mutfağının temelini oluşturur ve yüzyıllar süren deneyimler sayesinde bugünkü mükemmellik seviyesine ulaşmıştır.

II. Haşlanmış

33: Haşlanmış sığır eti, sağlıklı bir gıdadır. Açlığı hızla giderir ve kolayca sindirilir. Ancak haşlama işlemi sırasında sindirilebilir sıvılarının büyük bir kısmı kaybolduğu için, vücudun kaybettiklerini tam anlamıyla yerine koymaz.

Yemek pişirme konusunda genel bir kural olarak, haşlanmış sığır etinin orijinal ağırlığının yarısını kaybettiği kabul edilir.

Bouilli yiyen insanları dört kategoriye ayırabiliriz:

(1) Alışkanlık gereği böyle yapan kişiler; ebeveynlerinin yaptığı için onları taklit eden kişiler. Bu örneği içtenlikle benimseyerek, kendi çocuklarının da kendilerini taklit etmesini umuyorlar.

(2) Sabırsız insanlar; yemek masasında hareketsiz oturmayı hiç sevmezler. Bu yüzden, önlerine konulan ilk şeye hemen saldırma alışkanlığı edinmişlerdir.

(3) Ilgisiz olanlar, cennetten kutsal ateşi hiç alamamış olanlar, yemeği yerine getirilmesi gereken bir görev olarak görürler. Onlar için, kendilerini besleyebilecek her şey eşdeğerdedir. Bu insanlar, masaya otururlarken tıpkı istiridye yatağındaki istiridyeler gibidirler.

(4) O oburlar ki, açlıklarının büyüklüğünü gizlemeye çalışırlar; midelerindeki yangını yatıştırmak ve daha sonra yemeyi planladıkları yiyecekler için bir tür “yastık” oluşturmak amacıyla, hemen ilk kurbanı mideye indirirler.

Gastronomi biliminin gerçek uzmanları, hem bu yemeğin ilkelerine saygıdan dolayı, hem de şu tartışmasız gerçeği her fırsatta vurguladıkları için asla “bouilli” yemeğine dokunmazlar: Bouilli, kanı alınmış etten başka bir şey değildir. 1*

III. Kümes Hayvanları

34: Ben, ikincil nedenleri çok seven biriyim. Ayrıca, tüm kümes hayvanlarının yalnızca sofralarımızı doldurmak ve ziyafetlerimizi zenginleştirmek amacıyla yaratıldığına kesinlikle inanıyorum.

Elbette, bu büyük ailenin her üyesiyle karşılaştığınız her yerde, ister bıldırcın olsun ister hindistan tavuğu, lezzetli ve sağlıklı bir yemekle karşılaşacağınızdan emin olabilirsiniz. Bu yemekler hem iyileşmekte olan kişiler için hem de en sağlıklı insanlar için

uygundur. Doktorları tarafından ıssız bir yerde yaşamaya mahkum edilen bizlerden hangimiz, güzelce hazırlanmış bir tavuk kanadını görünce sevinmemiştir ki? Bu kanat, adeta bize tekrar toplumun içine döneceğimizi haber veriyordu.

Görünüşe göre, doğanın horozlara verdiği özelliklerle yetinemiyoruz. Sanat devreye giriyor ve onları daha iyi hale getirme bahanesiyle onları "şehit" haline getiriyoruz. Sadece üreme yeteneklerini elimizden almakla kalmıyor, aynı zamanda onları yalnızlık ve karanlık içinde yaşamaya mahkum ediyoruz. Onlara yemek yedirmek zorunda bırakıyoruz; bu da onları aslında olmaları gerekenden çok daha ağır hale getiriyor.

Doğru olan şu ki, bu aşırı yağ oranı aslında oldukça lezzetlidir. İşte bu tür yöntemler sayesinde, caponların daha zarif ve lezzetli hale gelmesini sağlıyoruz; böylece de caponlar en şık sofralarda tercih edilen yiyecekler arasına giriyor.

Böylece daha da iyileştirilen kümes hayvanları, aşçı için tıpkı ressam için tuvalin, ya da bir büyücü için Fortunatus'un şapkasının olduğu gibi vazgeçilmez bir araçtır. Kümes hayvanları bize haşlanmış, kızartılmış, ızgara edilmiş şekilde, sıcak veya soğuk olarak, bütün halde veya parçalanmış olarak, soslu veya sossuz olarak servis edilir. Her zaman aynı başarıyla…

Devrim öncesi Fransa'nın üç bölgesi, en iyi kümes hayvanlarını üretme konusunda birbiriyle yarışıyordu: Bu bölgeler Caux, Mans ve Bresse'di.

Caponlar söz konusu olduğunda biraz tereddüt oluşabiliyor; çatalın ucuna gelen ilk hayvan en iyisi gibi görünüyor. Ancak yağlı civcivler söz konusu olduğunda, tercih Bresse bölgesinden gelen civcivlerdir. Bunlara "poulardes fines" denir ve şekilleri elma gibidir. Ne yazık ki Paris'te bu civcivler çok nadiren bulunur; sadece kırsaldan getirilen paketlerde bulunurlar.

IV. Türkiye

35: Hindi, şüphesiz Yeni Dünya'nın Eski Dünya'ya sunduğu en harika hediyelerden biridir.

Başkalarından daha fazla şey bilmek isteyen insanlar, hindilerin Romalılar tarafından da bilindiğini, bir hindinin Charlemagne'ın düğününde pişirildiğini söylüyorlar. Bu nedenle, bu lezzetli yemeğin icadını Cizvitlere atfetmenin saçma olduğunu düşünüyorlar.

Bu çelişkilere karşı sadece iki gerçekle başa çıkılabilir:

(1) Bu kuşun adı "coq d'Inde"dir. Bu isim, kuşun kökenini de göstermektedir. Çünkü eski zamanlarda Amerika, "Batı Hindistan" olarak bilinirdi. [3]

(2) Hindi'nin şekli açıkça yabancı kökenlidir.

Bu gerçeklerin, hiçbir bilim insanını yanlış yola sürüklemesi mümkün değildir.

Ancak, zaten tamamen ikna olmuş olsam da, bu konu üzerine oldukça kapsamlı araştırmalar yaptım. Bu araştırma sonuçlarını memnuniyetle okuyucularımla paylaşıyorum. Araştırmaların sonucunda şu sonuçlara vardım:

(1) Hindi, Avrupa'ya on yedinci yüzyılın sonlarında ulaştı.

(2) Buraya, Cizvit rahipleri tarafından getirildi. Bu rahipler, özellikle Bourges'in dış mahallelerinde sahip oldukları çiftliklerde büyük miktarda bu bitkiyi yetiştirdiler.

(3) İşte oradan itibaren hindiler yavaş yavaş tüm Fransa'ya yayıldılar. Bu yüzden birçok yerde, halk arasında hindilere hâlâ "jesuitler" denmektedir.

(4) Amerika, vahşi hindinin doğal yaşam alanında bulunduğu tek yerdir (Afrika'da bu hayvan bulunmamaktadır).

(5) Kuzey Amerika'daki çiftliklerde, hindiler oldukça yaygındır. Hindiler ya kuluçkadan çıkmış yavrulardan elde edilir, ya da ormanlarda yakalanıp evcilleştirilen genç kuşlardan elde edilir. Bu nedenle, Kuzey Amerika'daki hindiler daha çok ilkel durumlarını korurlar ve doğal tüy yapılarını sürdürürler.

Bu argümanlar karşısında yenik düştüğüm için, o iyi insanlara çifte saygı göstermek zorundayım. Çünkü onlar da İngilizcede "Jesuit's Bark" olarak adlandırılan kinini ülkemize getirdiler.

Aynı araştırmalar bana, hindilerin zamanla Fransa'daki yaşama alıştığını gösterdi. Gözlemcilerin söylediğine göre, geçen yüzyılın ortalarında her yirmi evcil hindiden sadece onu hayatta kalabiliyordu. Oysa şimdi, diğer koşullar aynı kaldığında, her yirmi hindiden on beşi hayatta kalabiliyor. Şiddetli yağmurlar, hindiler için her zaman en büyük tehlikedir: Rüzgarın etkisiyle yere düşen yoğun yağmur damlaları, hindilerin hassas kafataslarına zarar vererek onların ölümüne neden olur.

Türkiye Severler

36: Hindi, evcil kuşlarımız arasında en büyüğüdür. En narin olanı olmasa da, en lezzetli olanı kesinlikle hindidir.

Ayrıca, toplumun her kesimini kendine çekme konusunda da benzersiz bir avantaja sahiptir.

Kırsal bölgelerimizdeki üzüm yetiştiricileri ve çiftçiler, uzun kış gecelerinde kendilerine bir ziyafet hazırlamak istediklerinde, masanın kurulduğu o aydınlık mutfakta neyin piştiğini görüyorsunuz? Bir hindistan cevizi.

Pratik bir tamirci veya zanaatkar, ara sıra arkadaşlarını bir araya getirip keyifli bir vakit geçirdiğinde, akşam yemeğinde genellikle ne tür bir yemek servis edilir? Genellikle, sosislerle doldurulmuş hindistan cevizi veya Lyon kestaneleriyle hazırlanan yemekler tercih edilir.

Ve en ünlü gastronomi çevrelerimizde, politikanın yerini lezzetle ilgili tartışmalara bıraktığı bu özel toplantılarda, konuklar neyi beklerler? Ne isterler? En özel yere konulan yemek nedir? Trüflü bir hindistan cevizi! … Ve benim gizli günlüğümde [4] şöyle yazıyor: Trüflünün iyileştirici özellikleri sayesinde, daha önce son derece

nazik ve diplomatik olan bir kişinin yüz ifadesi bile birkaç kez değişmiştir.

Türkiye'nin Finansal Etkisi

37: Hindi ithalatı, ülkemizin milli servetine önemli bir katkı sağlamıştır ve oldukça büyük bir ticaret alanı haline gelmiştir.

Çiftçiler, hindileri yetiştirerek arazi kira ödemelerini daha kolay bir şekilde yapabilirler. Genç kızlar ise bu egzotik etten yararlanarak evlilikleri için gerekli olan serveti biriktirebilirler. Bu egzotik etin tadını çıkarmak isteyen şehir sakinleri ise bunun karşılığında altınlarını feda etmek zorundadırlar.

Konumuyla ilgili bu tamamen finansal açıdan yapılan değerlendirmeye göre, trüf ile tatlandırılmış hindiler özellikle ilgi çekicidir.

Kasım ayının başından Şubat ayının sonuna kadar olan süre zarfında, Paris'te günde üç yüz trüflü hindinin tüketildiğine inanmak için birkaç nedenim var. Toplamda bu, otuz altı bin hindiyi ifade ediyor.

Bu şekilde hazırlanan her bir ürünün ortalama fiyatı en az 20 franktır; toplamda ise 720.000 frank eder. Bu da oldukça önemli bir miktardır. Buna ek olarak, aynı şekilde işlenmiş olan kümes hayvanları, tavşanlar, tavuklar ve bıldırcınlar için de benzer bir miktar ödenmelidir. Bu ürünler her gün marketlerin raflarında sergilenmektedir; ancak nakitleri yetersiz olan insanlar için bu ürünleri satın almak mümkün değildir.

Profesörün Ağırbaşlılığını Kullanmak

38: Connecticut'taki Hartford şehrindeyken, vahşi bir hindiyi avlama şansına sahip oldum. Bu olay tarihe geçmeyi hak ediyor.

Ayrıca, bu olayın kahramanı da ben olduğum için, bunu daha da hevesle anlatacağım.

Saygın bir yaşlı toprak sahibi (Amerikalı çiftçi), beni kendi arazisinde avlanmaya davet etti. Eyaletin ücra bölgelerinde yaşıyordu. Bana bıldırcınlar, gri sincaplar ve yabani hindiler vaat etti. Ayrıca, yanımda bir veya iki arkadaşımı da getirebileceğimi söyledi.

Böylece, 1794 yılının Ekim ayının bir gününde, ben ve Monsieur King, iki tane kiralık atın sırtında yola çıktık. Amacımız, Hartford'dan beş fersah uzaklıktaki Monsieur Bulow'un çiftliğine gece olmadan varmaktı.

M. King, olağanüstü bir avcıydı: Bu spora büyük bir tutkuyla bağlıydı. Ancak herhangi bir hayvanı öldürdüğünde kendini bir katil olarak görürdü. Kurbanlarının son anları hakkında derin düşüncelere dalar ve onlar için ağıtlar yazardı. Tabii ki bu düşünceler, onun tekrar avlanmaktan vazgeçmesine engel olmazdı.

Yolumuz neredeyse bir patika gibiydi; ancak yine de herhangi bir kaza olmadan varabildik. Bizi, sözlerle ifade edilemeyen, ancak davranışlarla belli olan sıcak ve samimi bir misafirperverlikle karşıladılar. Birkaç dakika içinde hepimizin ihtiyaçları karşılandı: Erkekler, atlar ve köpekler, her birinin özel ihtiyaçlarına göre.

Çiftliği ve çevresini incelemek için yaklaşık iki saat harcadık. İstesem tüm bunları anlatabilirim; ancak okuyucunun aklında M. Bulow'un dört güzel kızını canlandırmasını tercih ederim. Ziyaretimiz onlar için gerçekten önemli bir olaydı.

Yaşları on altı ile yirmi arasındaydı. Tümü gençliklerinin verdiği tazelik ve sağlıklı görünümleriyle parlıyorlardı. Hepsi çok sade ve doğal davranıyorlardı; bu da onların en sıradan hareketlerini bile binlerce cazibe unsuru haline getiriyordu.

Yürüyüşten döndükten kısa bir süre sonra, üzeri çeşitli yiyeceklerle dolu bir masanın etrafına oturduk: Lezzetli bir buğulama sığır eti, güveçlenmiş kaz eti ve harika bir kuzu butu vardı. Ayrıca her türlü sebze de vardı. Masanın her iki ucunda ise muhteşem elma şarabı bulunuyordu; bu şaraptan asla doyamadım.

Ev sahibimize, en azından iştahımız konusunda gerçek avcılar olduğumuzu kanıtladıktan sonra, ziyaretimizin asıl amacından bahsetmeye başladı. Bize, avımızı bulabileceğimiz yerleri, güvenle geri dönebilmemiz için dikkat etmemiz gereken yerleri ve ayrıca yiyecek ve içecek bulabileceğimiz çiftlikleri mümkün olduğunca ayrıntılı bir şekilde anlattı.

Bu sohbet sırasında hanımlar harika bir çay hazırlamışlardı; biz de birkaç fincan çay içtik. Daha sonra bizi içinde iki yatak bulunan bir odaya götürdüler. Gün boyunca yapılan egzersizler ve lezzetli yemekler sayesinde kısa süre sonra derin bir uykuya daldık.

Ertesi sabah, avlanmak için biraz geç yola çıktık. Kısa süre sonra, M. Bulow'un işçilerinin açtığı alana vardım. İlk kez hayatımda, baltanın sesinin hiç duyulmadığı bir ormanın içinde buldum kendimi.

Buralarda keyifle dolaştım; zamanın hem yaratıcı hem de yıkıcı etkilerini gözlemledim. Bir meşe ağacının hayatının her evresini takip ederek kendimi eğlendirdim: Topraktan iki yapraklı halde çıktığı andan itibaren, sonunda sadece kalbinin tozu olan uzun, siyah bir leke kaldığı ana kadar…

M. King, dikkatimin dağınık olması yüzünden beni azarladı. Sonra avlanmaya daha ciddi bir şekilde devam ettik. Öncelikle, o sevimli, küçük gri bıldırcınları avladık. Bunlar oldukça lezzetli ve yumuşak etli hayvanlardır. Daha sonra altı-yedi tane gri sincap öldürdük; bu hayvanlar o bölgede çok değerlidir. Son olarak da şanslı başlangıcımız sayesinde vahşi hindilerin bulunduğu bir yere ulaştık.

Birer birer, hızla ve gürültüyle uçarak yukarıya doğru çıktılar. M. King ilk önce ateş etti ve ileriye doğru koştu. Diğerleri ise artık menzil dışındaydı. Sonra, onlardan en tembel olanı, benden sadece on adım uzaklıkta yerden kalktı. Ormanın arasından ona ateş ettim ve o da öldü.

Böyle şanslı bir atışın bana yaşattığı mutluluğu ancak bir avcı anlayabilir. O muhteşem kanatlı yaratığı aldım ve on beş dakika boyunca her açıdan onu hayranlıkla inceledim. Tam o sırada M. King'in yardım çağrılarını duydum. Yanına koştum ve onun aslında

öldürdüğünü iddia ettiği, ancak artık ortadan kaybolmuş olan bir hindiyi bulmama yardım etmek istediğini anladım.

Köpeğimi kokuyu takip etmesi için gönderdim; ancak köpek bizi o kadar yoğun ve dikenli çalılıkların arasına götürdü ki, oradan bir yılan bile geçemezdi. Bu yüzden vazgeçmek zorunda kaldık. Bu durum, arkadaşımın sinirlenmesine neden oldu ve bu sinirlilik, çiftliğe dönene kadar sürdü.

Avcılığımızın geri kalan kısmını anlatmaya bile gerek yok. Dönüş yolunda, sınırsız ormanlarda kaybolduk. Eğer genç Bulow'ların sesleri ve babalarının derin sesi olmasaydı, ormanda geceyi geçirmek zorunda kalacaktık. Bulow'lar bizi bulup ormandan çıkarmamıza yardım ettiler.

Dört kız kardeş de en güzel kıyafetlerini giymişlerdi; taze yıkanmış elbiseler, yeni kemerler, şık şapkalar ve pırıl pırıl ayakkabılar, onların bizim iyiliğimiz için çaba gösterdiklerini gösteriyordu. Ben de bu genç kızlardan herhangi birine karşı mümkün olduğunca nazik ve kibar davranmaya hazırdım. Bu kızlardan biri, sanki bir eş gibi, kolumu tutuyordu.

Çiftliğe döndüğümüzde, akşam yemeğinin hazır olduğunu gördük. Ancak yemeye başlamadan önce, hava koşullarının buna pek elverişli olmadığı halde, yakılmış olan ateşin başında birkaç dakika oturduk. Bu durum bizim için gerçekten rahatlatıcıydı ve adeta büyülü bir etki yarattı.

Bu gelenek şüphesiz Kızılderililerden gelmiştir; çünkü onlar da sürekli olarak kulübelerinde ateş yakarlar. Belki de bu gelenek, Aziz Francis of Sales tarafından bize aktarılmıştır. Aziz Francis of Sales bir keresinde "Yılın on iki ayında da ateşin var olması iyidir." demiştir. (Non liquet.)

Sanki açlıktan ölecekmişiz gibi yedik. Bol miktarda içki içmek, akşamı sonlandırmamıza yardımcı oldu. Ayrıca, ev sahibimizin bir gün öncesine kıyasla çok daha rahat konuştuğu bir sohbet de bizi gece geç saatlere kadar meşgul etti.

Bağımsızlık Savaşı hakkında konuştuk; bu savaşta M. Bulow üst düzey bir subaydı. Ayrıca M. de La Fayette'ten de bahsettik;

Amerikalıların gözünde onun itibarı giderek artıyordu ve insanlar ona her zaman unvanıyla hitap ediyorlardı (“Marki”). O dönemde tarımın Amerika Birleşik Devletleri’ni zenginleştirdiğinden de bahsettik. Son olarak da sevgili Fransa’dan konuştuk; oradan ayrılmak zorunda kaldığımdan beri Fransa’yı daha da çok sevmeye başlamıştım.

Zaman zaman, sohbetimizin arasında, Bay Bulow en büyük kızına şöyle derdi: “Mariah! Bize bir şarkı söyle.” O da hiç tereddüt etmeden, zarif bir utangaçlıkla “YANKEE DUDDE” adlı şarkıyı söyledi. Ayrıca Kraliçe Mary ve Yüzbaşı Andrew’un şarkılarını da söyledi; bu şarkılar bu ülkede oldukça popülerdi. Mariah biraz ders almıştı ve bu küçük kasabada onun bir nevi sanatçı olduğu düşünülüyordu. Ancak onun şarkı söyleme yeteneği, özellikle de sesinin tatlı, taze ve doğal olması nedeniyle takdire şayandı.

Ertesi gün, ne kadar samimi itirazlar olursa olsun yola çıktık. Çünkü Amerika’da bile yerine getirmem gereken bazı görevler vardı. Atların sırtlanması sırasında, Bay Bulow beni bir kenara çekerek şu şekilde konuştu:

Sevgili efendim, benim içimde, eğer dünyada böyle insanlar varsa, mutlu bir insan görüyorsunuz. Etrafınızdaki her şey ve şimdiye kadar gözlemlediğiniz her şey, benim sahip olduklarımın bir sonucudur. Giydiğim bu çorapları kızlarım ördü; ayakkabılarım ve kıyafetlerim ise kendi koyunlarımdan elde ediliyor. Bahçelerim ve ahırlarım da bana basit ve besleyici gıdalar sağlamama yardımcı oluyor. Connecticut’ta benim gibi mutlu olan binlerce çiftçi var; onların kapıları da tıpkı benimkiler gibi asla kilitli değil.

Buradaki vergiler neredeyse hiç yok denecek kadar az. Vergiler ödendiği sürece huzur içinde yaşayabiliriz. Kongre, yeni kurulan endüstrimize yardım etmek için elinden gelen her şeyi yapıyor. Her yönden gelen alıcılar, sattığımız her şeyi satın alıyorlar. Benim de uzun süredir nakit param var; çünkü normalde sekiz dolara sattığım buğdayı şimdi yirmi dört dolara satıyorum.

Bütün bunlar, bizim mücadele ederek elde ettiğimiz özgürlüğün ve sağlam yasaların bir sonucudur. Kendi evimin efendisiyim.

Burada asla davul sesleri duyulmaz; ayrıca, bağımsızlığımızın anısına kutlanan 4 Temmuz dışında, askerleri, üniformaları veya mızrakları hiç görmeyiz.

Eve dönüş yolculuğumuz boyunca sürekli derin düşüncelere dalmıştım. Muhtemelen M. Bulow'un veda konuşmasını düşünüyordum, ancak aklımda tamamen farklı bir şey vardı: Hindi etini en iyi şekilde nasıl pişirebileceğimi düşünüyordum. Biraz endişeliydim çünkü Hartford'da ihtiyacım olan tüm malzemeleri bulamayacağımdan korkuyordum. Yeteneklerimin meyvesini en iyi şekilde ortaya koymak istiyordum.

Amerikalı misafirlerimi ağırlamak için yaptığım özenli hazırlıkların detaylarını anlatmamak suretiyle kendime acı verici bir fedakarlıkta bulunuyorum. Sadece şunu söylemek yeterli: Bıldırcın kanatları papillote yöntemiyle servis edildi ve gri sincaplar ise Madeira şarabı ile birlikte pişirildi.

Tek kızartma yemeğimiz olan hindiyse, görünüşüyle büyüleyiciydi, kokusu hoştu ve tadı da harikaydı. [6] Hindinin son lokması da yenildiğinde, tüm masadan şu sözler yükseldi: "ÇOK GÜZEL! HARİKA! Ah! Sevgili efendim, ne muhteşem bir lezzet!" *

V. Oyunlar

39: "Oyun" derken, ormanlarda ve tarlalarda doğal bir özgürlük içinde yaşayan, aynı zamanda yenilebilecek nitelikte olan hayvanları kastediyoruz.

"Yenilebilir" diyemeyiz; çünkü bu hayvanlardan bazıları aslında "yemek" kategorisine girmez. Tilkiler, çakallar, kargalar, kuzgunlar, baykuşlar ve benzerleri gibi… Bunlara "haşereler", "iğrenç hayvanlar" denir.

Oyunları üç kategoriye ayırıyoruz:

İlk olarak kumru ile başlar ve ardından, "küçük kuşlar" olarak adlandırılan tüm kuş türlerinde devam eder.

İkincisi ise, çavdar kuşu ile başlar ve ardından bataklık kuşları, keklikler, tavşanlar gibi hayvanlar gelir. Bunlara genellikle “alan avları”, “bataklık avları” veya “tüylü avlar” denir.

Üçüncüsü ise en çok “yaban hayvanlarının eti” olarak bilinir. Bunun kapsamına yaban domuzu, geyik ve diğer toynaklı hayvanlar girer.

Oyun, en sevdiğimiz lezzetlerden biridir. Hem sağlıklıdır, hem de vücudu ısıtır. Aynı zamanda lezzetli olup, tadı hoştur. Genç ve sağlıklı bir sindirim sistemi olan herkes tarafından kolayca sindirilebilir.

Ancak bu özellikler o kadar da doğuştan gelen özellikler değildir ki, bunlarla uğraşan kişinin becerisinden bağımsız olarak var olabilsinler. Eğer bir tencereye biraz tuz, biraz su ve bir parça sığır eti koyarsanız, haşlanmış sığır eti ve çorba elde edersiniz. Eğer sığır eti yerine yabani domuz veya geyik eti kullanırsanız, hiçbir şey elde edemezsiniz. Bu durumda tüm başarı, kasap dükkanındaki kişinin becerisine bağlıdır.

Ancak, deneyimli bir şefin yönetimi altında, yemekler bir dizi ustaca değişikliğe ve dönüşüme uğrar. Böylece, gerçek anlamda lezzetli yemeklerin temelini oluşturan bu yemekler ortaya çıkar.

Bu oyunun değeri, geliştiği ülkenin özelliklerinden de büyük ölçüde kaynaklanmaktadır. Périgord bölgesinde avlanan kırmızı bıldırcınların lezzeti, Sologne bölgesinde avlananlarınkinden farklıdır. Paris’in dışındaki düzlüklerde avlanan tavşanlar sıradan bir yemek oluştururken, Valromey veya Dauphiné bölgeslerinin güneşli yamaçlarında doğan genç tavşanlar ise dört ayaklı av hayvanları arasında en lezzetlisi olarak kabul edilir.

Küçük kuşlar arasında, üstün özellikleri nedeniyle en önemlisi şüphesiz incirkuşudur.

En azından kırmızıgöğüslü veya ortolan kuşları kadar iri bir şekilde büyür. Ayrıca doğa, bu kuşa hafif bir acılık ve eşsiz bir lezzet de vermiştir. Bu lezzet o kadar mükemmeldir ki, tüm tat duyularını etkiler ve onları büyüler. Eğer incirkuşu da bir tavşan kadar iri

büyüyebilseydi, bunun değeri bir dönüm arazinin değerine eşit olurdu.

Ne yazık ki, bu olağanüstü kuş Paris'te çok nadiren görülüyor. Elbette ara sıra birkaç tane bulunabiliyor; ancak bu kuşlarda, onları özel kılan o yağ tabakası tamamen yok. Doğrusu, bunlar Fransa'nın doğu veya güney bölgelerinde bulunan kuşlara pek benzemiyorlar.

Çok az kişi, küçük tüylü hayvanların nasıl yenmesi gerektiğini bilir. İşte en iyi yöntem: Bunu bana, otuz yıl önce bu kelimenin henüz kullanılmadığı bir dönemde, doğuştan gelen bir gurme ve gerçek bir aşçı olan Canon Charcot gizlice anlattı.

Göğsünden tutarak bir kuş yakalayın; hafifçe tuzlayın. Bağırsaklarını çıkarıp ustalıkla ağzınıza koyun. Parmak uçlarınızın yakınından kuşu ısırın ve enerjik bir şekilde çiğneyin. Böylece kuştan ağzınızı dolduracak kadar sıvı akacaktır. Sıradan insanların asla tatma fırsatı bulamayacağı bir lezzetin keyfini çıkaracaksınız.

Sıradan insanların saygısızlıklarından nefret ederim ve onlardan uzak dururum. HORACE. [7]

Tavşan, av hayvanları arasında, en lezzetli ve çekici olanıdır. Bu minik kuşların tadı, şekli ve rengi açısından da son derece hoşturlar. Ne yazık ki, tavşanı kızartılmış veya fırında pişirilmiş şekilden başka bir şekilde servis etmek mümkün değildir; çünkü tavşanın kokusu son derece geçicidir. Kuş bir sıvıyla temas ettiğinde bu koku kaybolur. [8]

Snipe, yine de özel bir kuştur. Ancak pek az kişi onun tüm cazibelerini bilir. Snipe, ancak bir avcının gözleri önünde kızartıldığında en lezzetli hale gelir; özellikle de onu öldüren avcının gözleri önünde… Bu işlem, avcının kişisel tercihlerine göre yapılır ve avcının ağzı, bu anı beklerken su akıntısı gibi akar.

Tüm tüylü av hayvanları arasında en üstün olanı sansar kuşudur. Ancak yine de, onu en iyi şekilde nasıl sunulacağını bilen pek az insan vardır.

Öldükten sonra bir hafta içinde yenilen bir bıldırcın, bir keklik veya civcivden daha değersizdir. Çünkü bıldırcının asıl değeri, lezzetinin artmasıdır.

Bilim, bu lezzetin nasıl ortaya çıktığını incelemiştir; deneyimler ise bu bilgileri pratikte uygulamaya dönüştürmüştür. Olgunluğun zirvesindeki bir tavşan eti, en seçkin gurmelere layık bir lezzettir. [9]

Daha sonra, "Varieties" adlı eserimde, "à la Sainte Alliance" usulüyle bağbozumu yapmanın yöntemini anlatacağım. [10] Şimdi, şimdiye kadar sadece az sayıda kişinin bildiği bu yöntemin, insanlığın yararı için daha geniş kitlelere yayılma zamanı gelmiştir. Trüflü bağbozumu, insanların düşündüğü kadar iyi değildir; kuşun eti çok kuru olduğundan trüflerin lezzeti ete nüfuz edemez. Ayrıca, trüflün keskin tadı ile bağbozumunun hoş kokusu bir araya geldiğinde bir çelişki ortaya çıkar; yani bu iki malzemenin bir arada kullanılması uygun değildir.

VI. Balıklar

40: Bazı bilim insanları, ki bunlar pek de geleneksel görüşlere sahip değillerdir, okyanusun var olan her şeyin beşiği olduğunu savunmuşlardır. İnsanlığın kendisinin de denizde ortaya çıktığını ve günümüzdeki durumunun, insanlığın bu ona nispeten yeni olan ortamda kazandığı alışkanlıklar ve havanın etkisi sonucunda şekillendiğini belirtmişlerdir.

Her ne olursa olsun, kesin olan bir şey var: Suyun hakim olduğu bu dünyalarda, her türlü şekil ve boyutta sayısız canlı yaşamaktadır. Bu canlıların sahip olduğu özellikler ise birbirinden oldukça farklıdır. Ayrıca bu canlıların yaşam sistemleri de sıcakkanlı hayvanlarınkinden tamamen farklıdır.

Aynı şekilde, bu deniz hayvanları da bize, her yerde ve her zaman, yenilebilir birçok şey sunarlar. Günümüz bilimi açısından

bakıldığında, bu deniz hayvanları sofralarımıza son derece lezzetli yiyecekler kazandırırlar.

Balık, kırmızı et kadar besleyici olmamakla birlikte, sebzelerden daha lezzetlidir. Balık, neredeyse her kişinin damak zevkine uyan bir seçenektir; hatta hastalar tarafından bile tüketilebilir.

Yunanlar ve Romalılar, balıkları baharatlandırma konusunda bizden daha az gelişmiş olsalar da, yine de balıkları çok severlerdi. Hatta balığın tadından, hangi suda yakalandığını bile anlayabiliyorlardı.

Bunu özel tanklarda saklıyorlardı. Herkes, Vadius Pollio'nun ne kadar acımasız olduğunu bilir. Vadius Pollio, deniz yılanlarını beslemek için özellikle öldürdüğü kölelerin etlerini kullanırdı. Bu suç, İmparator Domitian tarafından şiddetle kınanmıştı; ancak Domitian bu suçu cezalandırmak için hiçbir şey yapmadı.

Hangi balığın daha iyi olduğu konusunda, yani tatlı su balıkları mı yoksa tuzlu su balıkları mı, her zaman tartışmalar olmuştur.

Bu sorun muhtemelen asla çözülemeyecek. Bu da İspanyol atasözünü bir kez daha doğruluyor: "Zevkler konusunda tartışma olmaz." Her insan bir şeye farklı şekilde tepki verir. İnsanın geçici duyguları, bilinen hiçbir sembolle ifade edilemez. Ayrıca, bir morina balığının, bir levrek balığının veya bir turbot balığının, bir somon balığından, yağlı bir alabalıktan veya altı-yedi pound ağırlığındaki bir balıktan daha iyi olup olmadığını belirleyecek bir ölçüt de yoktur.

Kabul edilen bir gerçek var: Balık, kırmızı ete kıyasla çok daha az besleyicidir. Bunun nedeni, balıkta osmazom maddesinin bulunmaması ya da aynı hacim için balığın ağırlığının daha hafif olması ve dolayısıyla içerdiği besin maddelerinin daha az olması olabilir. Kabuklular, özellikle de istiridyeler, çok az besin değeri sağlarlar. İşte bu yüzden, peş peşe bir sürü istiridye yenebilir ve bu durum, ardından gelen yemeğin lezzetini bozmaz.

Eskiden önemli ziyafetlerin hep istiridye ile başladığını hatırlıyorum. Ayrıca, her zaman birçok misafir vardı ki, bunlar tereddüt etmeden her birinden birer tane yiyorlardı (toplamda on

iki düzine, yani 144 adet). Bu küçük atıştırmalığın ağırlığının ne kadar olduğunu merak ediyordum. Sonunda, bir düzine istiridyenin (suyuyla birlikte) dört ons ağırlığında olduğunu öğrendim. Yani toplamda üç pound ediyor. Sanırım, istiridyelerden sonra bile iyi yemek yemekten çekinmeyen bu misafirler, eğer aynı ağırlıkta et yemeselerdi, kesinlikle tok olurlardı… Hatta bu et, tavuğun narin eti olsa bile…

Anekdot/Öykü

1798 yılında, Direktuar'ın temsilcisi olarak Versay'daydım. Sık sık, o bölgenin mahkemesinin kayıt memuru olan Laperte adlı bir adamla iletişim halindeydim. Laperte, istiridyelerin büyük bir hayranıydı ve sürekli olarak yeterince istiridye yiyemediğinden şikayet ederdi. Ona, "Gerçekten de karnınızı dolduracak kadar yemelisiniz," dedim.

Bu sefer ona bu memnuniyeti yaşatmaya karar verdim. İşte bu düşünceyle ertesi gün onu kendimle yemek yemeye davet ettim.

O geldi: Onunla birlikte otuz ikinci paketi de açtım; ardından onu yalnız bıraktım. Ben olmadan da gayet iyi idare etti. Bir saat sonra otuz ikinci paketi de bitirmişti. Paketleri açan hizmetçi pek becerikli değildi; bu yüzden yavaşça yiyordu.

Bu süre boyunca hiçbir şeyle meşgul değildim. Bu durum özellikle yemek yerken çok rahatsız ediciydi. Sonunda, yemeğini en hızlı şekilde yemeye çalışan arkadaşımın sözünü keserek şöyle dedim: "Sevgili dostum, bugün o kadar çok yemek yiyemeyeceksin! Hadi yemeğimize başlayalım." Böyle de yaptık. O da, uzun bir oruçtan sonra yemek yiyen bir adamın coşku ve nezaketiyle yemeğinin tadını çıkardı. [11]

Muria—Garum

41: Antik insanlar, balıklardan muria ve garum adında iki çok güçlü baharat elde etmişlerdir.

İlki, aslında ton balığının tuzlanması sırasında ortaya çıkan sıvıdan başka bir şey değildi. Yani ton balığının tuzlandığında dışarı akıttığı sıvıydı bu.

Daha pahalı olan garum, bizim için pek bilinmiyor. Sanıldığına göre, garum, uskumru veya makrelanın baharatlanmış iç organlarının preslenmesiyle elde ediliyordu. Ancak eğer durum böyle olsaydı, bu kadar yüksek bir fiyatının olması mantıklı olmazdı. Garumun aslında ithal bir sos olduğuna dair kanıtlar var. Belki de Hindistan'dan geldiği düşünülen ve belirli balıkların mantarlarla birlikte fermente edilmesiyle elde edilen soya sosudur garum.

Bazı insanlar, farklı koşullar nedeniyle neredeyse yalnızca balıkla beslenmek zorunda kalırlar. Hayvanlarını da tıpkı kendileri gibi balıkla beslerler. Zamanla bu hayvanlar da bu doğal olmayan diyete alışırlar. Hatta toprağı bile balık gübresiyle işlerler. Yine de etraflarını saran deniz, onlara sürekli olarak yeterli miktarda balık sağlamaya devam eder.

Görüldüğü üzere, bu insanlar, etle beslenen diğer insanlara kıyasla daha az cesurdurlar. Ayrıca bu insanların tenleri solgundur; bu da şaşırtıcı değildir, çünkü balığın bileşenleri, kanın lenf içeriğini artırırken, kanın yenilenme gücünü artırmaya yetmez.

Balık yiyen toplumlarda da uzun ömürlülüğe dair birçok örnek görülmüştür. Bunun nedeni, bu toplumlarda tüketilen hafif ve az maddeli gıdaların, yüksek tansiyon gibi sağlık sorunlarından korunmaya yardımcı olması olabilir. Ayrıca, balıkların kemikleri ve kıkırdakları gibi yapılarının insan vücudunda da benzer etkiler yaratması mümkündür. Bu yapılar uzun süre dayanmaz; ancak insan vücudunda da vücudun çeşitli bölgelerinde meydana gelen sertleşmeyi engelleyerek ölümün doğal nedenlerini azaltabilir.

Her ne olursa olsun, yetenekli bir aşçının ellerinde balık, tükenmez bir lezzet kaynağı haline gelebilir. Balık, bütün olarak servis edilebilir; fileto halinde kesilebilir veya dilimlenebilir. Suda

haşlanabilir, kızartılabilir veya şarapta pişirilebilir. Soğuk veya sıcak olarak servis edilebilir ve her durumda aynı derecede lezzetli olur. Ancak balığa verilebilecek en güzel övgü, onun “matelotte” şeklinde servis edildiği zamandır.

Bu yemek, her ne kadar nehir kenarlarındaki han sahipleri tarafından hazırlandığında en lezzetli hâlini alsa da, yine de bu sade ve doğal kökeninden dolayı eşsiz bir lezzete sahiptir. Balık severler bu yemeği gördüklerinde mutlaka sevinç çığlıkları atarlar; bunun sebebi ya lezzetinin mükemmel olması, ya da birden fazla olumlu özelliğe sahip olması, ya da da doygunluk veya sindirim sorunları olmadan istenildiği kadar yenilebilmesidir. [12]

Analitik gastronomi, balık tüketiminin hayvanların ekonomisi üzerinde ne tür etkileri olduğunu belirlemeye çalışmaktadır. Genel kanı, balık tüketiminin cinsel davranışları güçlendirdiği ve her iki cinsiyette de üreme içgüdüsünü harekete geçirdiği yönündedir.

Bu sonuç kabul edildikten sonra, bunun iki açık nedeni olduğu anlaşıldı; bu nedenleri herkes kolayca anlayabilir: (1) Balıkların çeşitli şekillerde hazırlanması sırasında kullanılan baharatlar; örneğin havyar, turşulanmış ringa balığı, marine edilmiş ton balığı, tuzlanmış morina balığı gibi. (2) Balıklara eklenen çeşitli esanslar; bunlar özellikle yanıcıdır ve sindirim sürecinde oksijene dönüşerek asit haline gelirler.

Daha derinlemesine yapılan analizler, balık tüketiminin cinsel işlevler üzerindeki etkilerinin üçüncü ve daha da önemli bir nedenini ortaya çıkardı: Fosforun varlığı. Fosfor, zaten balığın testislerinde mevcuttur ve ayrıca çürüme sürecinde de her zaman bulunur.

Bu fiziksel gerçekler, şüphesiz ki, Kartuzlar, Fransiskenler, Trappistler ve Azize Teresa tarafından yeniden düzenlenen Yalınayak Karmelitler gibi çeşitli rahip gruplarına Oruç Dönemi’nde belirli diyet kuralları getiren dini otoriteler tarafından bilinmiyordu. Çünkü, zaten topluma aykırı olan bu bekârlık yeminiyi daha da zorlaştırmayı kasıtlı olarak istediklerine inanmak mümkün değildir.

Şüphesiz, bu durumda sayısız muhteşem zaferler kazanılmış ve isyankar eğilimler bastırılmıştır. Ancak ne kadar çok yenilgi de yaşanmıştır! Ne kadar çok kişi itibarını kaybetmiştir! Bu tür durumlar oldukça açık bir şekilde görülmüştür; çünkü bu durumlar sonucunda birçok rahip sınıfının itibarı, tıpkı Danaidler arasındaki Herkül'ün veya Mademoiselle Lecouvreur ile ilgili olarak Mareşal Saxe'in itibarı gibi olmuştur. [13]

Balıkların ısıtma etkileriyle ilgili bu teori, Haçlı Seferleri'nden beri bilinen bir anekdotla açıklanabilir.

Sultan Selahaddin, ülkesindeki dervişlerin ölçülülüklerini ne kadar zorlayabileceğini göstermek istedi. Bunun için iki dervişi sarayına aldı ve belirli bir süre boyunca onlara en lezzetli etleri yedirdi.

Çok geçmeden, kendilerini kısıtlama alışkanlıklarının etkileri ortadan kalkmaya başladı ve normal ağırlıklarının bir kısmına geri döndüler.

Bu duruma ulaştıklarında, Sultan onlara eşlik etmeleri için son derece güzel iki cariye verdi. Ancak bu kadınlar, dervişlerin iffetlerini bozmak konusunda başarısız oldular. Böylece bu iki aziz, tıpkı Visapur elması gibi lekesiz bir şekilde bu sınavdan çıktılar.

Sultan, onları hâlâ sarayında tutuyordu. Görünüşe göre zaferlerini kutlamak için, onlara birkaç hafta boyunca, ilk seferki gibi lüks bir diyet uyguladı; ancak bu seferki diyet tamamen balıklardan oluşuyordu.

Sonunda, dervişler yine gençlik ve güzelliğin birleşik gücüne boyun eğdiler. Ancak bu sefer doğa kazandı ve aşırı derecede mutlu olan bu dervişler… en muhteşem şekilde yenildiler.

Muhtemelen, eğer olayların gidişi manastır kurumlarının yeniden canlanmasına yol açarsa, günümüzde bu kurumları yönetmekle görevli olan kişiler, keşişlik görevlerini yerine getirebilmek için çok daha uygun bir diyet uygulayacaklardır. [14]

Felsefi Düşünceler/İncelemeler

42: Balıklar; yani balıkların tüm türleri, bir filozof için sonsuz bir düşünce ve hayret kaynağıdır. [15]

Bu tuhaf yaratıkların çeşitli biçimleri, sahip olmadıkları duyular ve sahip oldukları duyuların sınırlamaları, farklı yaşam biçimleri, yaşamak, nefes almak ve hareket etmek için bulundukları yerlerin bu yaratıklar üzerindeki etkileri… Tüm bunlar, düşüncelerimizin alanını genişletir ve maddeden, hareketten, hayatın kendisinden kaynaklanan sınırsız değişiklikleri ortaya çıkarır.

Kendi adıma söylemek gerekirse, balıklara karşı gerçek bir saygı hissediyorum. Bu saygının temelinde, balıkların aslında tufandan önce yaşamış varlıklar olduklarına dair derin inancım yatıyor. Dünyanın yaratılışının on sekizinci yüzyılında atalarımızı boğan büyük tufan, balıklar için ise neşe, zafer ve kutlama dolu bir dönemden başka bir şey değildi.

VII. Trüfler

43: “Trüf” kelimesini söyleyen kişi, hem etek giyen kadınlarda, hem de sakallı erkeklerde hem cinsel hem de gurmeyle ilgili arzuları uyandırır.

Bu samimi duygu paylaşımının temelinde yatan sebep şudur: Bu ünlü bitki sadece lezzetli olmakla kalmaz, aynı zamanda insanın içindeki bazı güçleri de harekete geçirdiğine inanılır. Bu güçlerin kullanılması ise en derin zevklerin yaşanmasını sağlar.

Trüflerin nasıl ortaya çıktığı bilinmiyor. Trüfler bulunabiliyor, ancak nasıl oluştuğu veya nasıl geliştiği kimse tarafından anlaşılamıyor. En zeki insanlar bile bu konu üzerine çalıştılar; tohumlarının bulunduğuna ve bunların istenildiği zaman ekilebileceğine inandılar. Ancak tüm bu çabalar boşunaydı! Verilen sözler de yalan çıktı. Şimdiye kadar yapılan hiçbir ekimden sonuç alınamadı. Belki de bu kötü bir durum değildir; çünkü trüflerin

fiyatı büyük ölçüde insanların keyfine bağlıdır. Eğer trüfler bol miktarda ve ucuz olsaydı, belki de şu anki kadar değerli olmazlardı.

“İyi haberler, sevgili dostum!” diye bir keresinde Madame de V’ye demiştim: “Endüstrinin Teşviki Derneği’ne, son derece zarif dantellerin neredeyse hiçbir maliyete üretilebileceği yeni bir yöntem sunuldu.”

“Aman Tanrım!” diye yanıtladı o güzel kadın, bıkkın bir ifadeyle. “Eğer danteller ucuz olsaydı, sizce ben böyle berbat görünümlü şeyleri giymek için uğraşır mıydım?”

Trüflerin Cinsel Özellikleri

44: Romalıların da bir tür trüfü vardı; ancak Fransızların kullandığı trüf çeşidinin onların sofralarına ulaşmış olması pek mümkün görünmüyor. Romalıların çok beğendiği trüfler Yunanistan’dan, Afrika’dan ve özellikle de Libya’dan geliyordu. Bu trüflerin et kısmı beyaz veya kırmızımsı renkteydi. Libya’dan gelen trüfler hem en çok aranan, hem de en lezzetli ve en hoş kokulu trüflerdi.

> İnsanlar her şeyin özünü ararlar. JUVENAL.

Romalılar’dan günümüze kadar uzun bir süre geçti. Trüf mantarlarına olan ilginin yeniden canlanması ise oldukça yeni bir durum. Çünkü birçok eski eczacılık kitabında trüflerden hiç bahsedilmemiş. Neredeyse şu an yaşayan neslin, bu yeniden canlanmayı bizzat gördüğü söylenebilir.

1780’lerde bile Paris’te trüf mantarları oldukça nadirdi. Sadece Hôtel des Américains ve Hôtel de Provence adlı restoranlarda, ve de çok az miktarda bulunabiliyordu. Trüflü hindistan cevizi ise yalnızca en yüksek mevkideki soyluların veya en zengin insanların sofralarında yer alan lüks bir yiyecekti.

Onların giderek daha fazla ortaya çıkmasının sebebi, kaliteli gıda ürünleri satan tüccarlardır. Bu tüccarların sayısı da büyük ölçüde artmıştır. Söz konusu ürünün çok talep gördüğünü gören bu

tüccarlar, tüm krallıkta bu ürünü satın aldılar. Yüksek fiyatlar ödeyerek ve bu ürünlerin Paris'e haberciler ve hızlı posta yoluyla gönderilmesini sağlayarak, trüf arayışını yaygınlaştırdılar. Trüflerin yetiştirilmesi mümkün olmadığı için, bu ürünlerin temini ancak dikkatli aramalar yoluyla mümkün olabilmektedir.

Şu an itibarıyla, trüfün ihtişamının zirvesinde olduğunu söyleyebiliriz. Hiç kimse, masasında en az bir trüflü yemek bulunmayan bir restoranda yemek yediğini iddia edemez. Bir yemeğin kalitesi, trüf eklenmedikçe hiçbir anlam ifade etmez. Peki, "Provençal usulü trüfler" denildiğinde ağzının suyu akmayan kim var ki?

Trüf mantarlarıyla yapılan yemekler, evin hanımı tarafından bizzat hazırlanır ve servis edilir. Kısacası, trüf mantarları, mutfak sanatının en değerli unsurlarındandır.

Bu tercihin nedenini aradım. Çünkü bana öyle geliyordu ki, başka birçok yiyeceğin de bu konuda eşit hakları vardı. Bu tercihin nedenini, trüfün cinsel zevklere katkıda bulunduğu yönündeki genel inançta buldum. Ayrıca, mükemmelliklerimizin, tercihlerimizin ve hayranlık duyduğumuz şeylerin çoğunun da aynı nedenden kaynaklandığı sonucuna vardım. Çünkü bu "zorba" ve "keyfi" duyuya o kadar büyük bir saygı duyuyoruz ki!

Bu keşfim, trüfün "aşkı teşvik edici" etkilerinin gerçek olup olmadığını ve bu görüşün gerçeklere dayanıp dayanmadığını merak etmeme neden oldu.

Böyle bir araştırma şüphesiz şok edicidir ve alay konusu olabilir; ancak bunu düşünen kişiye lanet olsun! Her türlü gerçek bilinmeye değerdir. Öncelikle kadınlarla konuştum; çünkü onların hem keskin bir gözü hem de hassas bir anlayışı vardır. Ancak kısa süre içinde anladım ki, bu projeye kırk yıl önce başlamalıydım. Kadınlardan ise sadece alaycı veya kaçamak cevaplar aldım.

Tek bir arkadaşım beni iyi niyetle kabul etti. Onun yerine kendisinin konuşmasına izin vereyim: O, duygusal ve samimi bir kadın; kibirli olmayan, erdemli bir kişi. Şu an için tutku onun için sadece bir anıdan ibaret.

“Bayım,” dedi bana, “hâlâ erken saatlerde akşam yemeği servis edildiği zamanlarda, bir keresinde kocama ve bir arkadaşına da akşam yemeği servis etmiştim. O arkadaşın adı Verseuil’di. Çok yakışıklı bir adamdı; hiç de sıkıcı değildi. Sık sık evimize gelirdi. Ancak bana karşı hiçbir şekilde flört eder gibi davranmamıştı. Eğer biraz flört etmişse bile, bu o kadar zarif bir şekilde olurdu ki, bunu yanlış anlamak ancak aptalların yapabileceği bir şeydi. O gün, kocamın işi nedeniyle bizden ayrılması gerektiğinden, Verseuil benimle birlikte kalmaya karar vermiş gibi görünüyordu. Akşam yemeğimiz oldukça hafifti; ancak ana yemek olarak harika bir trüflü tavuk vardı. Bunu Périgueux’dan gelen bir subdelegat bize göndermişti. O zamanlar bu gerçekten harika bir lezzetti. Trüfler ise özellikle lezzetliydi. Trüfleri ne kadar sevdiğimi biliyorsunuz… Yine de kendimi kontrol ettim ve sadece bir kadeh şarap içtim.”Kadınsal içgüdülerim bana, bu akşamın herhangi bir sorun olmadan sona ermeyeceğini söylüyordu. Akşam yemeğinden kısa bir süre sonra kocam oradan ayrıldı ve ben yalnızca Verseuil ile kaldım. Kocam, Verseuil’in evliliğimiz için hiçbir tehdit oluşturmadığını düşünüyordu. Bir süreliğine konuşmalar oldukça sakin geçti. Sonra ise konuşmalar daha ciddi ve yoğun bir hal aldı. Verseuil giderek daha da iltifatkar, sevgi dolu ve şefkatli davranmaya başladı. Ancak ben onun en güzel sözlerini bile umursamıyordum. Sonunda o, ne istediğini anladı ve ısrarları o kadar arttı ki, artık ondan kaçınmak mümkün değildi. Sanki bir rüyadan uyanmış gibi oldum ve ondan uzaklaşmak çok daha kolay oldu; çünkü ona karşı hiçbir çekicilik hissetmiyordum. Gerçekten de çok rahatsız edici olabilecek bir davranışta ısrar etti. Onu mantıklı davranmaya ikna etmek çok zor oldu. Utanç verici ama, bunu ancak ona, belki de başka bir zaman için hâlâ bir umut olabileceğini söyleyerek başarabildim. Sonunda o beni terk etti. Ben de yatağa gidip derin bir uykuya daldım. Ancak ertesi sabah benim için bir yargılama günüydü. Geceki davranışlarımı düşündüm ve bunların son derece kötü olduğunu fark ettim. Verseuil ilk itirazlarında onu durdurmalıydım; baştan beri kötü sonuçlar doğuracak bir konuşmaya katılmamalıydım. Gururum daha erken harekete geçmeliydi; ona karşı sert bir tavır sergilemeliydim. Yardım çağırmalı, bağırmalı, öfkelenmeliydim…

Kısacası, yapmadığım her şeyi yapmalıydım. Size ne diyebilirim ki, efendim? Tüm bunların sorumlusunu trüflere bağlıyorum. Gerçekten de trüflerin bana tehlikeli düşünceler verdiğine inanıyorum.Eğer onlardan tamamen vazgeçmeseydim (ki bu benim için çok ağır bir ceza olurdu), en azından artık onları yemiyorum. Çünkü artık bana verdikleri zevk, biraz olsun güvensizlik duygusuyla karışmıyor. [16]

Ne kadar samimi olursa olsun, tek bir ifade tek başına bir doktrin oluşturamaz. Bu yüzden araştırmalarıma devam ettim; kendi anılarımı gözden geçirdim; birey olarak güvendiğim kişilerle görüştüm. Onları bir komite, bir mahkeme, bir senato gibi bir araya getirdik. 25. yüzyılın yazarlarının değerlendirebileceği şekilde aşağıdaki kararı verdik:

Trüf, doğrudan bir cinsel uyarıcı değildir. Ancak belirli durumlarda, kadınları daha duygusal hale getirebilir ve erkekleri daha çekici kılabilir.

Beyaz trüfler, büyük beğeni toplayan bir ürün olarak Piedmont bölgesinde bulunur. Biraz sarımsak tadına sahiptirler; ancak bu durum, trüflerin mükemmelliğini hiçbir şekilde bozmaz. Çünkü bu tat, hoş olmayan bir ardı tat bırakmaz.

Fransa'nın en iyi trüfleri Périgord ve Provence bölgesinden gelir. En lezzetli hallerine ise genellikle Ocak ayında ulaşırlar.

Bugey bölgesinde de yetişirler ve kaliteleri oldukça yüksektir. Ancak bu çeşidin büyük bir eksikliği vardır: Bakımı oldukça zordur. Paris'te bunları takdir edecek kişilere ulaştırmak için dört kez deneme yaptım ve sadece bir kez başarılı oldum. Ama en azından arkadaşlarım iyi niyetimi ve bu zorluğun üstesinden gelmenin önemini anladılar.

Burgundy ve Dauphiné bölgelerinde yetişenen trüflerin kalitesi daha düşüktür. Bu trüfler sert yapıdadır ve lezzetsizdirler. Yani, tıpkı diğer her şeyde olduğu gibi, trüfler arasında da kalite farkları vardır. [17]

Özel olarak eğitilmiş köpekler ve domuzlar, trüf aramada en sık kullanılan hayvanlardır. Ancak bazı insanların da o kadar keskin bir

gözü vardır ki, bir araziyi inceleyerek orada trüf olup olmadığını, bunların boyutlarını ve kalitesini tahmin edebilirler.

Trüfler sindirilemez mi?

Artık yapmamız gereken tek şey, trüfün sindirilmesinin zor olup olmadığını araştırmaktır.

Cevabımız hayır.

Bu resmi ve nihai karar, aşağıdaki gerçeklere dayanmaktadır:

(1) Nesnenin kendisinin özellikleri: Trüf, çiğnemesi kolay, ağırlığı hafif olan bir gıdadır. Ayrıca içinde sert veya derimsi bir yapı bulunmamaktadır.

(2) Son elli yıl boyunca yaptığımız gözlemlere göre, hiçbir zaman sindirim sorunları olan trüf yiyen bir bireyle karşılaşmadık.

(3) Paris'in en ünlü doktorlarının ifadeleri… Paris, yemek konusunda oldukça titiz bir şehirdir ve trüf mantarını da çok sever.

(4) Son olarak, eşit koşullar altında, diğer vatandaşlara kıyasla daha fazla trüf yiyen hukuk doktorlarının günlük davranışlarına değinelim. Örneğin, Dr. Malouet gibi… O, o kadar çok trüf yemişti ki bu durum bir fili bile rahatsız edebilirdi; ancak yine de 86 yaşına kadar yaşamayı başardı.

Dolayısıyla, trüflerin hem lezzetli hem de sağlıklı bir gıda olduğu söylenebilir. Ayrıca, ölçülü şekilde tüketildiğinde, tıpkı bir mektubun posta kutusuna düşmesi gibi kolayca vücut tarafından emilecektir.

Bu, büyük bir yemekten sonra mide rahatsızlığı yaşanamayacağı anlamına gelmez. Özellikle de yemekte trüf mantarı da yerse… Ancak bu tür sorunlar, sadece ilk yemekten itibaren aşırı yiyen ve ikinci yemekte de daha fazla yemek yiyerek hiçbir lezzetin kaçmasını istemeyen kişilerde meydana gelir.

Bu kesinlikle trüflerin suçu değil. Aynı koşullar altında, eğer trüfler aynı miktarda patates yemiş olsalardı, muhtemelen çok daha fazla kişi etkilenirdi.

Dikkatli olmadığımızda ne kadar kolay hata yapabileceğimizi gösteren bir hikayeyle bitirelim.

Bir gün, benimle birlikte yemek yemesi için çok çekici bir yaşlı bey olan Monsieur S'yi davet ettim. Aynı zamanda o, aşırı derecede lezzet meraklısı biriydi. Belki de onun kişisel özelliklerini bilmediğim için, ya da tüm misafirlerime onların memnuniyetinin benim için en önemli şey olduğunu göstermek istediğim için, trüf mantarlarını cömertçe kullanmıştım. Bu sefer trüf mantarları, dolgulu bir genç hindinin şeklinde servis edilmişti.

M.S…. bunu büyük bir hevesle yedi. Onun en azından o ana kadar bu hastalıktan ölmeden yaşadığını bildiğim için, onun devam etmesine izin verdim. Aynı zamanda acele etmemesini rica ettim; çünkü vasiyetinde belirtilen mal varlığına kimse göz dikmiyordu.

Her şey gerçekten çok iyi gitti ve parti oldukça geç saatlere kadar sürdü. Ancak yaşlı M. S… evine vardığında, şiddetli mide kramplarına, mide bulantısına, öksürüğe ve genel bir hastalık durumuna maruz kaldı.

Bu durum bir süre devam etti ve büyük endişelere neden oldu. Elbette bu durumun, yediği trüflerden kaynaklanan bir sindirim sorunu olduğu düşünüldü. Sonra doğa, mağdurun yardımına koştu. M. S., geniş ağzını açtı ve içindeki trüf parçasını şiddetle kustu. Bu trüf parçası duvardaki süs eşyalarına çarptı ve geri sekti. Bu durum, ona rahatlık sağlamaya çalışan insanlar için oldukça tehlikeliydi.

Aynı anda, tüm hoş olmayan semptomlar ortadan kalktı; yeniden huzur hakim oldu. Sindirim süreci de kesintisiz olarak devam etti. Hasta adam uyudu ve ertesi sabah sağlıklı bir şekilde uyandı; bana karşı hiçbir kin beslemiyordu.

Bu hastalığın nedeni kısa süre içinde anlaşıldı. M. S., yıllar boyunca sürekli olarak yiyecekler yemişti; dişleri, bu aşırı kullanıma dayanamadı. Değerli olan bu dişlerin birçoğu düştü ve ağzında kalan dişler de düzgün şekilde birbirine kenetlenemiyordu.

Bu durumda, bir trüf mantarı çiğnenemeden, neredeyse bütün halde boğaza düşmüştü. Sindirim süreci sonucunda trüf mantarı pilor bölgesine kadar ulaştı; orada sıkışıp kaldı. İşte bu mekanik süreç, rahatsızlığa neden oldu. Trüf mantarının dışarı atılması ise bu rahatsızlığın giderilmesini sağladı.

İşte bu yüzden, hiçbir zaman sindirim sorunları yaşamadı; vücudunda sadece yabancı bir madde bulunuyordu.

En azından, olayla ilgili ana kanıtları inceleyen soruşturma komitesi böyle karar verdi. Bu kanıtlar, beni tüm olayın kaydedicisi olarak atamak için yeterliydi.

M.S… Hiçbir şeyden çekinmeyen bu kişi, trüflere karşı her zaman aynı hevesle yaklaşmıştır. Ancak artık trüfleri daha dikkatli bir şekilde çiğniyor ve yutuyor. Bu akıllıca önlemin, trüflerin tadını çıkarabileceği yılları uzattığı için Tanrı'ya minnettar.

VIII. Şeker

45: Günümüzde bilim o kadar ilerledi ki, "şeker" kelimesi, kristalleştirilebilen, tatlı bir tada sahip olan ve fermente edildiğinde karbondioksit ve alkol üreten bir madde anlamına gelmektedir.

Geçmişte şeker, sadece şeker kamışının (Arundo saccharifera) yoğunlaştırılıp kristalleştirilmiş suyu anlamına gelirdi.

Bu kamış, Hindistan'a özgü bir bitkidir. Ayrıca, Romalıların şekerin ne olduğunu, ne de şekerin kristal halini bildikleri kesindir.

Eski kitaplardaki bazı ifadelerden anlaşıldığı üzere, Romalıların bazı kamışlardan tatlı bir sıvı elde edilebileceğini bildikleri düşünülebilir. Lucan şöyle yazmıştır:

Quique, kamışlardan elde edilen tatlı suları içecektir.

Ancak, şeker kamışı suyu ile tatlandırılmış sıvı bir karışım olan bu madde ile günümüzde tükettiğimiz şeker arasında büyük bir fark vardır. Romalılar dönemindeki bilim düzeyi ise bu farkı gidermeye yetecek kadar gelişmiş değildi.

Şekerin asıl doğduğu yerler, Yeni Dünya'nın kolonileridir. Şeker kamışı, yaklaşık iki yüz yıl önce oraya getirilmiştir ve orada başarıyla yetiştirilmektedir. Şeker kamışından elde edilen tatlı sıvı üzerinde çeşitli deneyler yapıldı. Zamanla şeker kamışı şurubu, daha sonra rafine edilmiş şeker, ardından da ham şeker üretildi. Ayrıca melas ve şekerin çeşitli rafine edilmiş formları da elde edildi.

Şeker kamışı yetiştiriciliği son derece önemli hale gelmiştir. Çünkü bu ürün, hem kamışı yetiştirenler için, hem de ürünlerini satan ve işleyenler için büyük bir gelir kaynağıdır. Ayrıca, bu üründen alınan vergiler sayesinde devletler de gelir elde etmektedir.

Yerli Şeker

Uzun bir süre boyunca, gerçek şekerin yalnızca tropikal iklimlerde üretilebileceğine inanılıyordu. Ancak 1740 yıllarında Margraff, ıspanak gibi ılıman iklimlerde yetişenen bitkilerde de şekerin bulunduğunu keşfetti. Profesör Achard'ın Berlin'de yaptığı deneylerle bu keşif doğrulanmış oldu.

On dokuzuncu yüzyılın başlarında, hükümetimiz, Fransa'da şeker üretiminin azalması ve bunun sonucunda şekerin pahalı hale gelmesi nedeniyle, bu araştırmaların sürdürülmesine yardımcı oldu.

Bu proje büyük bir başarı elde etti: Bitkiler dünyasının çoğunda şekerin oldukça bol miktarda bulunduğu tespit edildi. Şeker, üzümlerde, kestanelerde, patateslerde ve özellikle de pancarlarda bulundu.

Bu son bitki, kapsamlı şekilde yetiştirildi ve birçok deneyin konusu oldu. Bu deneyler sayesinde şu anlaşıldı ki, gerekirse Eski Dünya, şeker konusunda Yeni Dünya olmadan da gayet iyi idare edebilir. Fransa'da çeşitli başarı derecelerine sahip fabrikalar kuruldu ve şeker rafinasyonu bir ulusal endüstri haline geldi. Bu, yeni bir sanattı; belki de bir gün tekrar önem kazanabilir.

Bu fabrikalar arasında en iyisi, Paris'in yakınlarındaki Passy bölgesinde, saygın bir vatandaş olan Benjamin Delessert tarafından

kurulmuştur. Benjamin Delessert'in adı, her zaman iyi ve faydalı olan her şeyle ilişkilendirilir.

İyi planlanmış bir dizi deney sayesinde, üretim sürecindeki birçok sorunlu adımı ortadan kaldırmayı başardı. Keşiflerini, iş dünyasında rakibi olabilecek kişilere bile gizlemedi. Hükümetimizin başkanı tarafından ziyaret edildi ve sonunda şekerlerini doğrudan kraliyet sarayına tedarik etmekle görevlendirildi.

Yenilikler, Restorasyon ve Barış Antlaşması gibi gelişmeler, sömürge döneminden kalan şekerin fiyatını düşürdü. Bu durumda, pancar şekeri üreten firmaların endüstriyel önemi büyük ölçüde azaldı. Ancak hâlâ başarılı olan firmalar da var. Örneğin, M. Delessert her yıl birkaç bin pound şeker üretiyor ve bu işten hiç zarar etmiyor. Ayrıca, yeni yöntemleri de uygulayarak işini sürdürebiliyor. Bu yeni yöntemlerin ileride tekrar faydalı olabileceği düşünülüyor.

Piyasada pancar şekeri bol miktarda bulunduğu dönemlerde, önyargılı insanlar, alışkanlık gereği böyle düşünen kişiler veya basitçe aptal olan insanlar, pancar şekerinin tuhaf bir tadı olduğunu ve yeterince tatlandırmadığını düşündüler. Hatta bazıları, pancar şekerinin kullanılmasının sağlıksız olduğunu iddia ettiler.

Sayısız dikkatli yapılan deneyler, bunun tam tersini kanıtlamıştır. Kont Chaptal da bu deneylerin sonuçlarını kendi mükemmel kitabında açıklamıştır: "APPLIED CHEMISTRY IN AGRICULTURE", Cilt II, 12. sayfa, ilk baskı.

Bu çeşitli bitkilerden elde edilen şekerlerin yapısı kesinlikle aynıdır ve herhangi bir farkları yoktur; arıtma işlemi sonucunda hepsi aynı saflık seviyesine getirilir. Tadı, kristalleşme şekli, rengi ve ağırlığı tamamen aynıdır. Bu ürünleri değerlendirmeye veya tüketmeye alışkın olan herkes, bunların arasındaki farkları ayırt edemez.

Bu, insanların önyargılarının ne kadar güçlü olduğunun ve bunların üstesinden gelmenin ne kadar zor olduğunun çarpıcı bir örneğidir. Ayrımcılık yapılmadan seçilen yüz Büyük Britanya yerlisi

arasında, şekerin pancardan üretilebileceğine inanan sadece on kişi bile yoktur.

Şekerin Çeşitli Kullanım Alanları

Şeker, Avrupa dünyasına eczaneler aracılığıyla tanıtıldı. Şüphesiz önemli bir rol oynamıştır; çünkü bir kişinin bazı temel özelliklerden yoksun olduğunu ifade etmek için sıkça "O, şekersiz bir eczacı gibidir." denirdi.

Kökeni bile onun olumsuz olarak değerlendirilmesine yetiyordu: Bazıları, şekerin kanı ısıttığını söylüyordu; bazıları ise şekerin göğsü zayıflattığını iddia ediyordu. Hatta bazıları şekerin felce yol açabileceğini bile savunuyordu. Ancak bu iftiralar gerçeğin karşısında yenik düştü. Bu ünlü söz ilk kez seksen yıldan fazla bir süre önce söylendi: "Şeker, sadece cebimize zarar verir."

Bu tartışmasız gerçek sayesinde, şekerin kullanımı her geçen gün daha da yaygınlaşmaktadır. Şekerin kullanıldığı gıda ürünlerinin sayısı da giderek artmaktadır. Şekerin kullanımıyla ilgili olarak yapılan değişiklikler ve kombinasyonlar da oldukça fazladır.

Birçok insan onu saf haliyle yemeyi tercih eder. Tıp alanındaki uzmanlar da çoğunlukla bu şekilde kullanılmasını önerirler; özellikle umutsuz vakalarda, zararsız olan ve aynı zamanda iğrenç gelmeyen bir çare olarak.

Suya karıştırıldığında şekerli su elde edilir. Bu, ferahlatıcı, sağlıklı ve lezzetli bir içecek olup, bazen de faydalı bir tonik olarak kullanılabilir.

Daha büyük miktarlarda su ile karıştırılıp ardından ısı ile yoğunlaştırıldığında, çeşitli tatlarla birleştirilebilen şuruplar elde edilir. Bu şuruplar, günün her anında içilebilecek, herkesin beğeneceği ferahlatıcı içeceklerdir.

Ustalıkla dondurulmuş su ile karıştırıldığında, İtalya kökenli olan bu tatlılar elde edilir. Fransa'ya bu tatlıların getirilmesinin

sorumlusu ise muhtemelen Catherine de' Medici'dir.

Şarapla karıştırıldığında, bu içecekler ortaya çıkar. Bu içecekler o kadar faydalıdır ki, bazı ülkelerde genç çiftlere düğün gecelerinde servis edilen ekmekler bu içecekle ıslatılır. Tıpkı Persistan'da da düğünlerde sirkeye batırılmış koyun paçalarının servis edilmesi gibi.

Un ve yumurta ile karıştırıldığında, kekler, makaronlar, muffinler ve daha birçok nefis hamur işi ürünü elde edilir. Bunlar, küçük kekler pişirme sanatının parçasıdır.

Süt ile karıştırıldığında, etlerin ağır lezzetlerinin yerini alarak, yemeğin sonunu daha hoş bir şekilde tamamlayan kremalar, krema benzeri tatlılar ve diğer lezzetli yiyecekler ortaya çıkar.

Kahve ile karıştırıldığında, şeker kahvenin aromasını daha da belirginleştirir.

Café au lait ile karıştırıldığında, hafif, lezzetli ve hazırlanması kolay bir yiyecek ortaya çıkar. Ayrıca, kahvaltıdan hemen sonra işlerine gitmek zorunda olan insanlar için de idealdir. Café au lait, kadınlar arasında da çok popülerdir. Ancak bilimin objektif bakış açısına göre, aşırı derecede tüketilmesi, kadınların en değer verdikleri şeylere zarar verebilir. [18]

Meyveler ve çiçeklerle birleştirildiğinde, şeker reçeller, marmelatlar, konserve ürünleri ve şekerlemeler haline gelir. Bu işlem sayesinde, doğanın belirlediği ömür süresinin çok ötesinde bile bu lezzetlerin tadını çıkarabiliriz.

Bu son bahsedilen özelliği göz önünde bulundurulduğunda, şekerin, bu ülkede hâlâ yeterince anlaşılamamış olan mumyalama işleminde faydalı olabileceği düşünülebilir.

Son olarak, şekerin alkol ile karıştırılmasıyla elde edilen bu içkiler, herkesin bildiği gibi, XIV. Louis'in yaşlılık yıllarını daha rahat geçirmesi için icat edilmiştir. Güçlü tadları ve içerdikleri hoş koku sayesinde damak zevkine hitap eden bu içkiler, günümüzde hâlâ en lezzetli yiyecek ve içeceklerden biri olarak kabul edilmektedir.

Ancak şekerin kullanım alanları bunlarla sınırlı değildir. Şeker, adeta evrensel bir lezzet verici maddedir ve hiçbir şeyin tadını bozmaz. Bazı insanlar et yemeklerine, bazıları ise sebzelerin üzerine şeker ekler. Ayrıca taze meyvelerle birlikte de tüketilir. Şeker, günümüzde popüler olan punch, negus, syllabub gibi içeceklerin hazırlanmasında da kullanılır. Kullanım alanları sonsuzdur; çünkü hem farklı kültürlerde hem de bireylerin tercihlerine göre uyarlanabilir.

İşte bu, XIII. Louis'in hüküm sürdüğü dönemde Fransızların adını bile bilmediği bir besindir. Ancak on dokuzuncu yüzyılda bu besin, temel gıda maddelerinden biri haline gelmiştir. Özellikle zengin kadınlar olmak üzere, şeker için ekmekten daha fazla para harcamayan hiçbir kadın yoktur.

Çok yetenekli ve aynı zamanda çekici bir yazar olan M. Delacroix, bir keresinde Versailles'da şekerin fiyatından şikayet etti. O zamanlar şekerin fiyatı pound başına beş franktan fazlaydı. "Ah," dedi hüzünlü ve nazik bir sesle, "eğer bir gün şeker tekrar otuz sente satılabilir hale gelirse, artık tatlandırılmamış su içmeyeceğim!" Dileği gerçekleşti: Hâlâ hayatta ve umarım sözünü tutmuştur.

IX. Kahvenin Kökeni

46: İlk kahve bitkisi Arabistan'da bulundu. Bu bitkinin birçok kez başka yerlere nakledilmesine rağmen, en kaliteli kahveler hâlâ oradan gelmektedir.

Eski bir efsaneye göre, kahvenin keşfi bir çoban tarafından yapılmıştır. Çoban, sürüsünün kahve bitkisinin meyvelerini yediğinde neşeli ve hareketli olduklarını fark etmiştir. Bu eski hikayenin doğruluğu ne olursa olsun, bu keşfin ödülünün yarısı kesinlikle bu dikkatli çobana aittir; geri kalan kısmı ise, kahve çekirdeklerini ilk kez kavuran kişiye aittir.

Çiğ kahve tanelerinden yapılan içecek aslında pek önemsizdir. Ancak kavurma işlemi sayesinde kahve tanelerinde hoş bir koku

oluşur ve yağlar ortaya çıkar. İşte bu yağlar, bugün bildiğimiz kahvenin özelliklerini belirler. Eğer ısı uygulanmasaydı, bu süreç asla gerçekleşmezdi.

Bu durumda bizim efendilerimiz olan Türkler, fasulyeleri öğütmek için değirmen kullanmazlar. Fasulyeleri tahta çubuklarla öğütürler. Bu aletler uzun süre kullanıldıktan sonra çok değerli hale gelir ve çok yüksek fiyatlarla satılır.

Birkaç nedenden dolayı, bunun sonucunda öğütülmüş kahvenin lezzetinde herhangi bir fark olup olmadığını ve bu iki yöntemden hangisinin daha üstün olduğunu görmek istedim.

Bu yüzden, bir pound kaliteli mocha kahvesini büyük özenle kavurdum. Kahveyi iki eşit parçaya ayırdım; bir parçasını değirmende öğüttüm, diğer parçasını ise Türk usulüne göre çekiçle dövüp toz haline getirdim.

İlk olarak bir tozu kullanarak kahve yaptım; ardından diğer tozu da kullanarak aynı işlemi tekrarladım. Her iki toz için de aynı miktarı kullandım ve her birine aynı miktarda su ekledim. Her birini de tam olarak aynı şekilde karıştırdım.

Bu kahveyi kendim tattım; ardından da en deneyimli kahve uzmanlarının tadımına sundum. Hepsi de, öğütülmüş kahveden yapılan içeceğin, öğütülmemiş kahveden yapılan içeceğe göre kesinlikle daha üstün olduğu konusunda hemfikirdi.

Herkes aynı deneyi yapabilir. Bu arada, bu tür bir yöntemin etkisine dair oldukça ilginç bir örnekten bahsedeceğim.

Bir gün Napolyon, Senatör Laplace'a şöyle dedi: "Efendim, neden bir bardak suya biraz şeker eklediğimde, aynı miktarda toz şeker eklediğim bardağa kıyasla bu su bana çok daha lezzetli geliyor?"

"Majesteleri," diye yanıtladı bilim insanı, "dünyada, özellikleri tamamen aynı olan üç madde vardır: şeker, öz su ve nişasta. Aralarındaki farklar sadece bazı detaylarda bulunuyor ve bunlar hâlâ doğanın sırları arasındadır. Bence, öğütme işlemi sırasında meydana gelen sürtünme sonucunda, belirli miktardaki şekerin öz suya veya nişastaya dönüşmesi mümkündür. İşte bu dönüşüm, bu durumda ortaya çıkan farklılıklara neden olmaktadır."

Bu açıklama bir ölçüde medyada yer aldı ve daha sonraki gözlemler de bunun doğruluğunu doğruladı.

Kahve Yapmanın Farklı Yöntemleri

Birkaç yıl önce, sanki herkes aynı anda en iyi kahve yapma yöntemini bulmaya çalışıyormuş gibi görünüyordu. Bunun nedeni, büyük ihtimalle, ülkenin liderinin çok miktarda kahve içmesiydi.

Önerildiğine göre, bu ürün kavrulmadan, öğütülmeden, soğuk su ile birlikte üç çeyrek saat boyunca pişirilmeli; ayrıca bu işlem buharlı pişirici kullanılarak da yapılabilir.

Zamanım boyunca, bugüne kadar önerilen tüm yöntemleri denedim. Açık sebeplerden dolayı, “à la Dubelloy” adı verilen yöntemi tercih ettim. Bu yöntemde, kaynar su, küçük delikler bulunan porselen veya gümüş kaplara konmuş kahvenin üzerine dökülür. Elde edilen sıvı ilk olarak alınır, ardından tekrar kaynama noktasına kadar ısıtılır ve bir kez daha süzgeçten geçirilir. Böylece ortaya, bu dünyada mümkün olan en berrak ve en lezzetli kahve çıkar.

Yüksek basınçlı tencerede kahve yapmak için birçok farklı yöntem denedim; ancak elde edilen sonuç, yağ oranı yüksek ve acı bir içecek oldu. En iyi ihtimalle, bir Kazak’ın boğazını temizlemek için kullanılabilir bir içecek…

Kahvenin Etkileri

Doktorlar, kahvenin sağlığa faydalı özellikleri konusunda çeşitli görüşler ileri sürmüşlerdir ve bu konuda her zaman hemfikir olamamışlardır. Bu tartışmayı bir kenara bırakabiliriz; çünkü asıl önemli olan nokta, kahvenin düşünce organları üzerindeki etkisidir.

Şüphesiz ki kahve, beyin fonksiyonlarını büyük ölçüde harekete geçirir. Ayrıca, kahveyi ilk kez içen herkesin, doğal uykusundan mahrum kalması kaçınılmazdır.

Bazen bu etki, alışkanlık sonucunda hafifler veya değişir. Ancak bazı insanlarda bu durum her zaman meydana gelir ve bu yüzden de kahve içmeyi tamamen bırakmak zorunda kalırlar.

Daha önce de belirttiğim gibi, bu etki alışkanlık yoluyla değiştirilebilir. Ancak bu durum, bu etkinin başka bir şekilde ortaya çıkmasını engellemez. Gözlemlediğime göre, bu madde yüzünden gece uykusuzluk çekmeyen insanlar, uyanık kalmak için gündüzleri bu maddeyi içme ihtiyacı duyuyorlar. Ayrıca, sabahları bu maddeyi içmeyen kişilerin tüm gün boyunca uykulu oldukları görülüyor.

Voltaire ve Buffon çok miktarda kahve içerlerdi. Belki de Voltaire'in eserlerindeki o olağanüstü berraklık, bu alışkanlıktan kaynaklanmaktadır. Buffon'un edebi üslubundaki o coşkulu ve uyumlu yapı da muhtemelen bu alışkanlığın bir sonucudur. "İnsan Üzerine Denemeler" adlı eserinin, köpek, kaplan, aslan ve atlarla ilgili olan bölümlerinin büyük bir olasılıkla yoğun bir zihinsel heyecan durumu içinde yazıldığı açıktır.

Kahveden kaynaklanan uykusuzluk ağrılı değildir. Bu durumdan muzdarip olan kişi oldukça mantıklı düşünür ve uyumak istemez. Endişeli veya mutsuz da değildir; tıpkı başka nedenlerden kaynaklanan uykusuzluklarda olduğu gibi. Ancak bu durumun, eğer uzun sürerse, son derece zararlı olabileceği unutulmamalıdır.

Eskiden sadece yaşlı insanlar kahve içerdi; şimdi ise herkes kahve içiyor. Belki de bu durum, insanları Olimpos'a ve Hafıza Tapınağı'na doğru götüren bir güçtür.

Birkaç yıl önce tüm Paris'in dinlediği "THE QUEEN OF PALMYRA" adlı trajediyi yazan ayakkabıcı, çok miktarda kahve içerdi. En azından bu konuda, sadece bir sarhoş olan Nevers'li marangozdan daha üstündü. [22]

Kahve, sanıldığından çok daha güçlü bir uyarıcıdır. Güçlü bir adam, her gün iki şişe şarap içebilir ve yine de uzun bir ömür

sürebilir. Ancak aynı adam, aynı miktarda kahveyi içemez; bunun sonucunda aptallaşır veya veremden ölür.

Bir keresinde Londra'nın Leicester Square bölgesinde, aşırı kahve tüketiminin sonucunda sakat hale gelmiş bir adam gördüm. Artık acı çekmiyordu; durumuna alışmıştı ve günde sadece beş veya altı fincan kahve içiyordu.

Dünyadaki tüm ebeveynlerin kutsal bir görevi vardır: Eğer çocuklarının yirmi yaşına gelmeden yaşlanmış, zayıf ve hastalıklı bireyler haline gelmesini istemiyorlarsa, çocuklarına kesinlikle kahve içirmemelidirler. Bu uyarı özellikle Paris'teki ebeveynler için geçerlidir; çünkü Paris'teki çocuklar, Ain bölgesi gibi bazı kırsal bölgelerde doğan çocuklar kadar sağlıklı ve güçlü değillerdir.

Kahveden kaçınmak zorunda olan insanlardan biriyim. Bu makaleyi, bir gün nasıl olup da kahvenin etkisine maruz kaldığımı anlatarak bitireceğim.

O dönemde Adalet Bakanı olan Massa Dükü, benden dikkatlice düzenlenmesini istediği bir belgeyi hazırlamamı istedi. Bana çok az zaman tanımıştı; belgenin ertesi gün hazır olmasını istiyordu.

Geceyi orada geçirmeye razı oldum. Uyuma isteğine karşı koyabilmek için, akşam yemeğimin ardından iki büyük fincan kahve içtim; kahveler hem çok güçlüydü, hem de koku açısından da oldukça rahatsız ediciydi.

Saat yedide, bana gönderileceği söylenen belgeleri almak için odama gittim. Ancak orada sadece bir mektup buldum. Mektupta, bazı bürokratik prosedürler nedeniyle belgelerin ertesi sabaha kadar bana ulaşmayacağı belirtiliyordu.

Her açıdan son derece hayal kırıklığına uğramıştım. Yemek yediğim eve geri döndüm ve kart oyunu oynamaya başladım. Genellikle beni rahatsız eden o dalgınlık hissi bu sefer hiç yoktu.

Bunu kahvenin etkisine bağlayabilirim; ancak bu tepkiye saygı duysam da, geceyi nasıl geçireceğim konusunda biraz endişeliydim.

Yine de her zamanki saatte yatağa gittim. Umarım huzurlu bir şekilde uyuyamasam da, en azından dört beş saat kadar uyuyup

ertesi günün aktivitelerine daha rahat bir şekilde hazırlanabilirim diye düşündüm.

Yanılmışım: Yatağa girdikten iki saat sonra, her zamankinden daha uyanıktım. Aşırı derecede aktif bir zihinsel durumdaydım; beynim sanki deli gibi çalışıyordu, ancak öğütecek hiçbir şey yoktu.

Bu faaliyetten bir şekilde kar elde etmem gerektiğini düşündüm; aksi takdirde asla uyuyamazdım. Bu yüzden, yakın zamanda bir İngilizce kitapta okuduğum kısa bir hikayeyi şiir şekline dönüştürerek kendimi meşgul ettim.

Bunu kolayca bitirdim; yine de ne daha fazla ne de daha az uykulu hissediyordum. Bu yüzden ikinci bir şiir denedim, ancak bu da işe yaramadı. On beş dizeyle şiir yazma yeteneğim tükendi ve vazgeçmek zorunda kaldım.

O geceyi, hiç uyumadan ve tek bir an bile uykulu hissetmeden geçirdim. Sabah oldu ve tüm günü aynı şekilde geçirdim; ne yemek yiyerek ne de başka bir şeyle bu durumu değiştirebildim. Sonunda, her zamanki saatte tekrar yatağa gittiğimde, son kırk saat içinde hiç gözlerimi kapatmadığımı fark ettim.

X. Çikolata ve Kökenleri

47: Amerika'nın sınırlarına ilk kez saldıran insanlar, altına olan özlemi yüzünden oraya gitmişlerdi. O dönemde, bilinen tüm değerler madenlerle ölçülüyordu; tarım ve ticaret henüz gelişmemişti ve politik ekonomi ise henüz ortaya çıkmamıştı. Bu yüzden İspanyollar, Yeni Dünya'da değerli metaller aradılar. Ancak değerli metallerin miktarı arttıkça değerleri düşüyordu. Ayrıca, zenginliği artırmanın daha etkili yolları da keşfedilmişti.

Ancak, her türlü güneş ışığının tarlaları verimli hale getirdiği bu uzak ülkeler, şeker ve kahve yetiştiriciliği için son derece uygun yerlerdi. Ayrıca bu ülkelerde ilk patatesler, indigo bitkileri, vanilya, kinin, kakao gibi ürünler de bulundu. İşte bunlar gerçek hazinelerdi.

Eğer bu keşifler, şüpheci bir ülkenin çıkardığı engellere rağmen gerçekleştiyse, gelecek yıllarda da bu tür keşiflerin artacağını ummak mantıklıdır. Eski Avrupa'nın bilim insanlarının yaptığı araştırmalar sayesinde, Üç Güç'e birçok yeni madde kazandırılacaktır. Bu maddeler, tıpkı vanilyanın yaptığı gibi, bize tamamen yeni deneyimler sunacak; ya da kakao gibi, gıda kaynaklarımızı zenginleştirecektir.

Çikolatayı, kakao çekirdeklerinin şeker ve tarçın ile birlikte kavrulması sonucu elde edilen bir karışım olarak düşünmeye başladık. Şeker, çikolatanın vazgeçilmez bir parçasıdır; çünkü sadece kakao kullanılarak çikolata değil, sadece kakao ezmesi elde edilebilir. Şeker, kakao ve tarçın karışımına vanilyanın hoş kokusunu eklediğimizde ise, böyle bir karışımdan elde edilebilecek mükemmellik seviyesine ulaşmış oluruz.

Böylece, kakao ile karıştırılan biber, kırmızı biber, anason, zencefil gibi malzemelerin lezzeti ve özellikleri, sadece birkaç malzemeyle sınırlı kalmıştır. Bu malzemelerin her biri sırayla denendi ve sonuçları değerlendirildi.

Kakao bitkisi Güney Amerika'ya özgüdür; hem adalarda hem de kıtada bulunur. Ancak günümüzde en iyi kalitedeki kakao meyvelerinin, Maracaibo yakınlarındaki kıyılarda, Caracas vadilerinde ve Soconusco bölgesinde yetişenen ağaçlardan elde edildiği kabul edilmektedir. Bu bölgelerde kakao çekirdekleri daha büyük, şekeri daha az acı ve aroması daha hoştur. Bu bölgelere ulaşım kolaylaştığından beri, istendiğinde bu tür karşılaştırmalar yapılmıştır ve deneyimli damaklar bu karşılaştırmalar tarafından yanıltılmamıştır.

Yeni Dünya'daki İspanyol kadınları çikolataya öyle düşkündürler ki, günde birkaç kez çikolata içmekle yetinmeyip, bunu kilisede bile yemeyi tercih ederler. Bu tutumları zaman zaman piskoposların öfkesine neden olmuştur; ancak piskoposlar bu günahı görmezden gelmeye başlamışlardır. Ayrıca, manevi görüşleri oldukça mantıklı olan Rahip Escobar da, suyla karıştırılarak yapılan çikolatanın oruç kurallarına aykırı olmadığını belirtmiştir. Hatta, tövbe eden

insanların yararına olacak şekilde, “Sıvılar orucu bozmaz” şeklindeki eski atasözünü de hatırlatmıştır.

Çikolata, on yedinci yüzyılda İspanya’ya getirildi. Son derece güçlü lezzeti nedeniyle hemen popüler oldu. Bu lezzet hem kadınlar tarafından, hem de özellikle rahipler tarafından beğenildi. Bu konuda moda hiç değişmedi; günümüzde bile, Yarımada’da, bir şeyler ikram etmek gerektiğinde çikolata servis edilir.

Bu içecek, Philip III’ün kızı ve Louis XIII’ün eşi olan Avusturyalı Anne ile birlikte dağ sınırlarının ötesine de taşındı. İspanyol rahipleri de Fransız kardeşlerine gönderdikleri hediyeler aracılığıyla bu içeceği tanıttılar. İspanya’dan Paris’e gelen çeşitli elçiler de çikolatanın popüler hale gelmesine yardımcı oldular. Regency döneminin başlarında çikolata, kahveden daha yaygın olarak biliniyordu; çünkü çikolata keyifli bir içecek olarak kabul edilirken, kahve hâlâ lüks ve nadir bulunan bir içecek olarak görülüyordu.

Herkesin bildiği gibi, Linnaeus, kakao’ya “theobroma” adını vermiştir; yani “tanrıların içeceği”. Neden böyle bir isim verdiği her zaman merak konusu olmuştur. Bazıları bunu, Linnaeus’un bu içeceğe olan tutkulu sevgisine bağlamıştır; bazıları ise bunun, onun rahibini memnun etme arzusundan kaynaklandığını düşünmüştür. Yine başkaları ise bunun, Linnaeus’un asaletinden kaynaklandığını söylemiştir; çünkü kakaoyu ilk kez halkın kullanımına sunan kişi kraliçeydi. (Belirsiz.)

Çikolatanın Özellikleri

Çikolata üzerine, onun doğasını ve özelliklerini belirlemek ve onu sıcak, soğuk veya ılık gıdalar kategorisine uygun şekilde sınıflandırmak amacıyla birçok çalışma yapılmıştır. Ancak kabul etmek gerekir ki, bu yazılı çalışmaların gerçeği ortaya koymada pek bir etkisi olmamıştır.

Ancak zaman ve deneyimle, bu iki “mükemmel öğretmenin” öğretileri doğrulanmıştır. İyi hazırlanmış çikolatanın hem sağlıklı

bir gıda olduğu, hem de lezzetli olduğu kanıtlanmıştır. Çikolatanın besleyici özellikleri vardır ve kolayca sindirilir. Ayrıca, kahvenin kadınların güzelliğine zarar verdiği söylenirken, çikolatanın tam tersine bu konuda faydalı olduğu görülmüştür. Çikolata, özellikle zihinsel olarak çok çalışmak zorunda olan kişiler için, vaizler veya avukatlar için, ve tabii ki gezginler için de faydalıdır. Kronik hastalıklarda da olumlu sonuçlar vermiştir; hatta pilor hastalıklarında son çare olarak bile kullanılmıştır.

Çikolatanın bu özelliklerine sahip olmasının nedeni, aslında sadece eliosakkaritten oluşmasıdır. Aynı ağırlıkta olan diğer maddelere kıyasla, çikolatada çok daha fazla besleyici madde bulunur. Tüm bunlar sayesinde çikolata neredeyse tamamen vücut tarafından emilebilir hale gelir.

Son savaş sırasında kakao çok nadir bulunan ve aynı zamanda çok pahalı bir malzemeydi. Kakao yerine kullanılabilecek başka malzemeler aramaya çalıştık; ancak tüm çabalarımız boşa gitti. Barışın getirdiği iyiliklerden biri de, nezaket gereği içmek zorunda kaldığımız, ancak çikolatanın gerçek özelliğiyle hiçbir ilgisi olmayan bu içeceklerden kurtulmamız oldu.

Bazı insanlar, çikolatayı sindiremediklerinden şikayet ederler. Diğer yandan bazıları ise çikolatanın kendilerini tatmin etmediğini ve çok hızlı sindirildiğini iddia ederler.

Muhtemelen, ilk grup insanların kendi hatalarıdır. Kullandıkları çikolatanın kalitesiz olması veya yanlış şekilde hazırlanmış olması mümkündür. Çünkü iyi ve kaliteli bir şekilde üretilmiş çikolata, hatta en zayıf sindirim sistemine sahip kişiler tarafından bile kolayca sindirilebilir.

Diğerleri için çözüm oldukça basit: Kahvaltıda biraz etli börek, bir parça köfte veya şişlenmiş böbrek yemeliler. Daha sonra da en kaliteli Soconusco çikolatasından bir kase içmeliler. Böylece mükemmel sindirim sistemleri için Tanrı'ya şükredeceklerdir.

Bu durum, doğruluğundan emin olabileceğim bir gözlemde bulunma fırsatı sunuyor bana:

Eğer kahvaltınızı iyi ve doyurucu bir şekilde yaparsanız, sonunda büyük bir fincan çikolata içerseniz, üç saat sonra tüm besinler mükemmel bir şekilde sindirilmiş olur. Böylece yemek yemeye devam edebilirsiniz… Bilimsel hevesim ve ikna kabiliyetim sayesinde, birçok kadını bunu denemeye ikna ettim. Kadınlar bunun kendilerini öldüreceğine inanıyorlardı; ancak her seferinde sağlıklı olduklarını fark ettiler. Ayrıca Profesöre hak ettiği saygıyı da esirgemediler.

Sürekli çikolata tüketen insanlar, genellikle sağlıklı bir yaşam sürerler. Ayrıca, yaşamın keyfini kaçıran birçok küçük hastalığa da daha az yakalanırlar. Vücut ağırlıkları da neredeyse sabittir. Bunlar, herkesin tanıdıkları arasında, özellikle de bu diyeti uygulayan arkadaşları arasında gözlemleyebileceği iki avantajdır. [24]

İşte, kehribar ile birlikte içilen çikolatanın özelliklerinden bahsetmek için uygun yer burasıdır. Bu konuyu uzun bir süre boyunca kendim inceledim ve yaptığım deneylerin sonuçlarını okuyucularımla paylaşmaktan gurur duyuyorum. *

Peki o zaman: Eğer bir adam, bedensel zevklerin getirdiği hazlardan fazlasını tadar ise; eğer uyuması gereken zamanlarda masasında fazla zaman geçirirse; eğer ruh hali geçici olarak bozulursa; eğer havanın çok nemli, dakikaların çok yavaş ve atmosferin dayanılmaz derecede ağır geldiğini düşünürse; eğer sürekli olarak aklını meşgul eden bir düşünce yüzünden özgür düşünme yeteneğini kaybederse… Eğer bu durumlardan herhangi birine sahipse, o zaman ona altmış ila yetmiş iki gram kehribar tozu ile bir pound çikolatanın karışımından oluşan bir içecek verilmelidir. Böylece harikalar yaratılacaktır.

Kendi özgün sınıflandırma yöntemime göre, bunlara “mutsuzluğun çikolatası” diyorum. Çünkü, bahsettiğim her türlü fiziksel veya zihinsel durumda, ortak olan ve tanımlanamayan bir acı unsuru vardır; bu da adeta mutsuzluktur. [25]

Kaliteli çikolata üretimindeki zorluklar

İspanya'da çikolata mükemmel bir şekilde üretiliyor. Ancak kalitesi tutarlı olmadığı için çikolata ithal etmeyi neredeyse bıraktık. Kalitesiz malzemeler ithal edildiğinde ise bunları olduğu gibi kullanmak zorunda kalıyoruz.

İtalyan çikolataları, Fransızların zevkine hiç uymuyor. Genellikle kakao aşırı derecede kavrulduğu için çikolata acı bir tada sahip oluyor ve besleyici özelliklerini yitiriyor. Çünkü kakao'nun bir kısmı küle dönüşmüş oluyor.

Çikolatanın Fransa'da yaygın olarak kullanılmaya başlamasından bu yana, herkese çikolata yapımı öğretildi. Ancak bu sanatı gerçek anlamda öğrenebilen çok az insan var. Çünkü çikolata yapımı hiç de kolay bir iş değildir.

Öncelikle, iyi kakao ile kötü kakaoyu ayırt edebilmek gerekir. Ayrıca, kakao en saf haliyle kullanılmalıdır. Çünkü en kaliteli kutularda bile kalitesiz kakao parçaları bulunabilir. Dikkatsiz bir tüccar ise, hasar görmüş kakao tanelerini fark etmeyebilir; oysa vicdanı bunları reddetmesini gerektirir. Kakao'nun kavrulması da oldukça hassas bir işlemdir. Bu işlem için belirli bir yetenek gereklidir. Bu yeteneğe sahip olan kavurucular ise her zaman başarılı olurlar.

Karışıma eklenmesi gereken şeker miktarını doğru bir şekilde ayarlayabilmek için özel bir yetenek gereklidir. Bu oran, sabit ve değişmez bir şekilde belirlenemez; bunun yerine, her bir kakao çekirdeğinin lezzet yoğunluğuna ve kavrulma işleminin ne zaman durdurulacağına bağlı olarak değişir.

Hem çırpma hem de karıştırma işlemleri için özel dikkat gereklidir; çünkü çikolatanın sindirilebilirliği bu işlemlere bağlıdır.

Lezzet katkılarının seçimi ve miktarı konusunda başka faktörler de dikkate alınmalıdır. Gıda olarak tüketilecek çikolatalarla, özel bir lezzet olarak tüketilecek çikolatalar için kullanılacak lezzet katkıları aynı olamaz. Ayrıca, karışıma vanilya eklenip eklenmediğine de göre lezzet katkılarının miktarı ayarlanmalıdır. Sonuç olarak, gerçekten mükemmel bir çikolata üretmek için sayısız detayın

dikkate alınması gerekir. Biz ise bunların farkında olmadan bu avantajlardan yararlanırız.

Bir süredir çikolata üretiminde makineler kullanılmaktadır. Bu yöntemin ürünün kalitesine herhangi bir katkısı olduğunu düşünmüyoruz. Ancak kesinlikle işçilik gereksinimini azaltmaktadır. Bu yöntemi benimseyen üreticiler, ürünlerini çok daha düşük fiyatlarla satabilmelidirler. Yine de üreticiler ürünlerini daha yüksek fiyatlarla satmayı başarıyorlar. Bu durum, Fransa'da henüz gerçek anlamda ticari bir ruhun ortaya çıkmadığını göstermektedir. Çünkü makinalar sayesinde elde edilen üretim kolaylığı, hem satıcı hem de alıcı için faydalı olmalıdır.

Çikolata sever olarak, bölgedeki çeşitli çikolata üreticilerini denedim. Sonunda, Kral'ın çikolata tedarikçisi olan M. Debauve'yu seçtim. Aynı zamanda, böylesine görkemli bir onurun böyle doğru bir kişiye verilmesinden dolayı Tanrı'ya şükrediyorum.

Bu pek de şaşırtıcı değil: Son derece saygın bir eczacı olan M. Debauve, çikolatalarını üretirken, çok daha geniş bir alanda yaptığı uzun süreli çalışmalar sayesinde edindiği bilgi ve becerilerden yararlanmaktadır.

Belirli bir alanda hiç çalışmamış olan insanlar, bu alanın ne olduğundan bağımsız olarak, o alanda mükemmelliğe ulaşabilmek için hangi zorlukların aşılması gerektiğini anlayamazlar. Ayrıca, örneğin, hem tatlı hem de tatsız olmayan, hem lezzetli hem de acı olmayan, hem hoş kokulu hem de sağlığa zararlı olmayan, hem kıvamlı hem de taneli olmayan bir çikolatanın üretilmesi için ne kadar dikkat, içgüdü ve deneyimin gerekli olduğunu da bilemezler.

İşte M. Debauve'nin çikolataları böyledir: Üstün kaliteleri, kaliteli malzemelerin kullanılmasına, fabrikasından asla kalitesiz ürünlerin çıkmaması konusundaki kararlılığına ve üretimin her aşamasını dikkatle kontrol eden ustalığa borçludur.

Ayrıca, aydınlanmış bir eczacı olarak M. Debauve, çok sayıdaki müşterisine, çeşitli hastalıklara karşı etkili çözümler sunmayı başarmıştır.

Dolayısıyla, çok zayıf olan kişilere, salep ile birlikte tüketilebilecek bir çikolata öneriyor. Aşırı gergin olan kişilere ise, portakal çiçeği suyu ile tatlandırılmış, spazm giderici özellikteki çikolatalar öneriliyor. Sinirli kişiler için ise badem sütü ile hazırlanmış çikolatalar uygundur. Bu listeye, şüphesiz ki, "mutsuz insanlar için" özel olarak hazırlanmış, amber içeren çikolatamı da ekleyeceğim.

Ancak onun asıl avantajı, makul bir fiyata bize mükemmel kalitede çikolatalar sunmasıdır. Bu çikolatalarla harika kahvaltılar yapabiliriz; akşam yemeklerinde ise tatlılar yapmak için kullanabiliriz. Akşamın ilerleyen saatlerinde ise bu çikolatalar, buzlu tatlılar, küçük kekler ve diğer lezzetli yiyeceklerle birlikte keyifli anlar yaratmamıza yardımcı olur. Üstelik, üzerinde yazılar bulunan veya bulunmayan şekerlemeler de bu keyfi artırır.

M. Debauve'yu yalnızca ürünleri sayesinde tanıyoruz; onu hiç görmemiş bulunuyoruz. Ancak biliyoruz ki, Fransa'nın İspanya'ya ödemek zorunda olduğu vergilerden kurtulmasında büyük rol oynamıştır. Çünkü hem Paris'e hem de diğer bölgelere, ünü giderek artan çikolatalar sağlamaktadır. Ayrıca, her gün sınırlarımızın ötesinden de daha fazla sipariş aldığını biliyoruz. İşte bu nedenle, ve aynı zamanda Ulusal Sanayiyi Teşvik Derneği'nin kurucu üyesi olduğu için, ondan bahsediyor ve onu tavsiye ediyoruz. Yakında göreceğimiz gibi, bu tavsiyelerimizin abartılı olmadığı anlaşılacaktır.

Çikolata Yapmanın Resmi Yöntemi

Amerikalılar çikolatalarını şeker eklemeksizin hazırlarlar. Çikolatalı içecek içmek istediklerinde, kendilerine kaynar su getirilir. Daha sonra herkes, kendi tercihine göre belirli miktarda kakao tozunu fincanına koyar, üzerine kaynar su döker ve ardından kendi zevkine göre şeker ve aroma ekler.

Bu yöntem ne adetlerimize ne de tercihlerimize uygundur. Fransa'da biz, çikolatanın önceden hazırlanmış halde bize servis edilmesini tercih ederiz.

Transandantal kimya bize şunu öğretmiştir: Şeker, ne bir kazıyıcıyla ne de bir öğütücüyle öğütülmemelidir. Çünkü her iki durumda da meydana gelen sürtünme sonucunda şekerin bir kısmı nişastaya dönüşür ve bu da içeceğin lezzetini azaltır.

Dolayısıyla, çikolatayı hazır hale getirmek için, yani hemen kullanıma uygun hale getirmek için, her bir fincan için yaklaşık bir buçuk ons çikolata kullanılmalıdır. Çikolata, suyun içinde yavaşça eritilmeli ve bu sırada tahta bir spatula ile sürekli karıştırılmalıdır. Daha sonra karışım on beş dakika boyunca kaynatılmalıdır ki kıvamı uygun hale gelsin. Son olarak da çikolata çok sıcak halde servis edilmelidir.

"Efendim," diye belirtmişti Belley'deki Visitation Manastırı'nın başrahibesi olan Madame d'Arestel, elli yıldan fazla bir süre önce bana: "Eğer gerçekten lezzetli bir çikolata içmek istiyorsanız, bunu bir gün önceden, porselen bir demlikte hazırlayın ve bir gece boyunca dinlendirin. Böylece çikolatanın lezzeti artar ve daha iyi bir hale gelir. Bizim iyi Tanrımız, bu küçük inceliğe asla kızamaz; çünkü O zaten mükemmelliklerin ta kendisidir." [27]

Bu gerçek giderek daha fazla anlaşılmaya başlandı. İyi planlanmış akşam yemeklerinde artık haşlanmış sığır eti kullanılmıyor; bunun yerine lezzetli kızarmış etler, levrek veya "MATELOTE" adı verilen balık ve şaraplı yemekler tercih ediliyor. [1]

Vahşi hindinin eti, evcil hindinin etine kıyasla daha koyu renklidir ve daha güçlü bir lezzete sahiptir.

Memnuniyetle öğrendim ki, saygıdeğer meslektaşım Bay Bosc, bunları Carolina'da yetiştirmiş. Onlara çok lezzetli olduklarını ve Avrupa'da yetiştirdiklerimizden çok daha iyi olduklarını söylemiş. Yetiştirmeyi düşünen herkese, bu bitkilere mümkün olduğunca fazla özgürlük tanımalarını, onları tarlalara ve hatta ormanlara bırakmalarını tavsiye ediyor. Böylece bitkilerin lezzeti artar ve gerçek vahşi türlerin durumuna mümkün olduğunca yaklaşırlar. (ANNALES D'AGRICULTURE, 28 Şubat 1821 tarihli broşür.)

Gençken Belley'de yaşarken, o bölgede doğmuş olan Cizvit Rahip Fabi'dan ve onun kumkuat kuşlarına olan özel ilgisinden sık sık bahsedilirdi.

Her yıl yaptıkları göç sırasında şarkı söylediklerini duyduklarında insanlar şöyle derdi: "İşte incir kuşları geliyor; demek ki Peder Fabi de yolda olmalı." Ve gerçekten de, Peder Fabi her zaman 1 Eylül'de bir arkadaşıyla birlikte oraya gelirdi. Onlar, bu yolculuk sırasında bolca yemek yemek için özellikle gelirlerdi. Hepimiz sırayla onları akşam yemeğine davet ederdik. Onlar da yaklaşık 25 Eylül'de Belley'den ayrılırlardı.

Fransa'da bulunduğu sürece, Peder Fabi her yıl düzenlenen kuş gözlemi gezilerini asla kaçırmadı. Roma'ya gönderilene kadar bu gezilere devam etti. 1688 yılında Roma'da hapis hayatı sırasında vefat etti.

Peder Fabi (Honoré), son derece bilgili bir insandı. Teoloji ve fizik konularında birçok eser yazmıştır. Bu eserlerden birinde, Harvey'den önce veya en azından aynı dönemde kan dolaşımını keşfettiğini kanıtlamaya çalışmıştır.

Burada eklemek gerekir ki, Ulusal Sanayinin Teşviki Derneği'nin genel kurulunda, Arras'ta faaliyet gösteren ve her yıl yüz elli bin adetten fazla pancar şekeri üreten M. Crespel'e altın madalya verildi. Şeker kamışı şekeri fiyatları kilogram başına iki frank yirmi sent seviyesinde olsa bile, M. Crespel yine de sağlam bir kar elde ediyor. Bunun nedeni, damıtma işlemleri sırasında ortaya çıkan atık maddeleri satması ve bu atık maddelerin yan ürünlerini de hayvan yemi olarak kullanmasıdır.

* Ayrıntılar için "Çeşitler" bölümüne bakınız.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Metinde profesör bu kelimeyi iki “ts” harfiyle yazmış. Belki de bu dipnot, onun ölümünden sonra eklenmiştir. Kesinlikle bu, onun titiz ve dikkatli yazım tarzındaki nadir tutarsızlıklardan biridir.

2. Eski bir hikayeye göre, Fortunatus’un cebinde tükenmez bir para kesesi vardı ve başında da onu istediği her yere götürebilen sihirli bir şapka bulunuyordu. (Sonunda ise başına kötü şeyler geldi…)

3. Profesör kadar hindiler konusuna büyük ilgi gösteren bir adam için, onun ifadeleri hem belirsiz hem de mantıksızdı. Gerçekten de, onun yaşadığı dönemde Fransa’da hindiler “coqs d’Inde” olarak adlandırılıyordu. Ancak İngiltere’de 1555 yılından itibaren hindilere “turkey” denmeye başlandı ve bunların Afrika kökenli hayvanlar olduğu kabul edildi; oysa aslında bunlar guinea fowl cinsinden hayvanlardı. Aynı dönemlerde Avrupalılar Meksika’da günümüzde bildiğimiz hindileri keşfettiler. Brillat-Savarin’in “şekil” ile ilgili sözleri ise, ihtiyatlı bir avukat için oldukça tuhaf: Bir şeyin şekli, onun o bölgeden mi yoksa başka bir bölgeden mi geldiğini kanıtlar mı?

4. Bu gizli günlüklerle ilgili bilgiler, en azından benim gibi Profesör hakkında meraklı olan kişiler için bir bela niteliğindedir. Kendi döneminde yaşamış bir insanın bu kadar az şey bırakmış olması şaşırtıcıdır. O ve çoğu arkadaşı bir dönem politik mültecilerdi; sürekli mektup yazarak ve günlük tutarak kendilerini avutuyorlardı. Ancak Brillat-Savarin’in hiçbir anısından bahsedilmemiştir; hatta kendisinden de neredeyse hiç bahsedilmemiştir. Oysa o, Chaussée d’Antin bölgesindeki çeşitli sosyal çevrelerde faaliyet gösteriyordu.

Bence, gizli günlüğüne dair yaptığı alaycı yorumlar sadece şakadan ibaretti. O, kesinlikle çekici bir insandı; bu yüzden kadınlar onu severdi. Yaşlı bir adam olarak, bu kitabı basıma hazırlarken alaycı ve mizahi ifadeler kullanması daha uygun olurdu.Kadınsı özelliklerine gelince… Erkekliklerinin zirvesini geçmiş olan profesörleri tanıdım; onlar, yapamadıkları şeylerden ziyade, söyleyemedikleri şeyler yüzünden takdir ediliyorlardı. Her zaman, geçmişte ya da şu an bile, bir umut ışığı vardı… Brillat-Savarin de, dedikodularla ilgili yorumlarında sık sık bu tür umut ışıklarından bahsederdi.

5. Profesör burada “volatile” kelimesini kullanmıştır. Bu kelime, on dokuzuncu yüzyılda İngilizcede hâlâ sıfat olarak kullanılıyordu. O dönemde “volatile insects” ifadesi hem romanlarda hem de ders kitaplarında sıkça kullanılırdı. Ayrıca, Soyer’in “GASTRONOMIC REGENERATOR” adlı eserinde avlanma yöntemleri anlatılırken, tüylü hayvanlara “volatile species” deniyordu. Ancak Brillat-Savarin’den sonra pek az yazar bu kelimeyi isim olarak kullanmıştır. Brillat-Savarin şöyle demiştir: “J’empoignai le superbe volatile.” Amerika’nın vahşi ormanlarında, avını avucunun içinde tutarak gururla duran Brillat-Savarin’in bu görüntüsü, gerçekten de Latince kökenli kelimelerin ölümünü anlatmak için mükemmel bir örnektir.

6. Ne yazık ki, Profesörün bu önemli çalışmasının ayrıntılarını gizlemesi gerçekten üzücü. Peki, o “mükemmel uçucu maddesi” nasıl hazırlandı? Kuş kızartıldı ve bu kadarını biliyoruz. Acaba bu madde sık sık kuşun içine sürüldü mü? Yarı tatlı tereyağı ve yarı zeytinyağından oluşan karışım, ısıtılarak kullanılırsa iyi sonuç verir. Peki, kuşun içine başka bir şey konuldu mu?

Tanıdığım, Arkansas’ta avlanma, avlanılan hayvanların temizlenmesi ve ardından kızartılması gibi işlemlerden rahatça bahsedebilen tek kişi şöyle dedi: Genellikle bu kuşların içine soğuk mısır ekmeği ve bol miktarda tereyağı konulur. Bu kadın, mavi kot pantolonunu düz kalçalarının üzerine geçirirken ve düz alt göz

kapaklarıyla Çinliye benzer bir görünüm sergilerken şöyle dedi: “Genellikle vahşi hindiler pek değerli bulunmaz. Onları pişiren insanlar, göğüs kısımlarını ayırıp bunları iyi kaliteli domuz yağında kızartırlar. Gerçekten de tadları biftek kadar lezzetli oluyor.” Ancak kızartılırken kurumamaları için sık sık sos sürmek gerekir; ayrıca kuşların içine bir şeyler konulması da gerekir.

O konuşurken, dünyadaki tüm dolguları düşündüm. Özellikle de şu dolguyu: Taze istiridyeler, eritilmiş tereyağı ve yine taze istiridyelerin koyulduğu bu dolgu, artık daha fazla sığamayacak hale geldiğinde dikilerek kapatılır. Morton Thompson’ın bir keresinde “How To Cook A Turkey” adlı kitabındaki bir tarifin sonunda yazdıklarını da hatırladım: “Thompson’ın sosunu tanımlayabilecek hiçbir kalem yoktur; dünyadaki tüm kağıtlar bile onun düşüncelerini ve betimlemelerini yazmaya yetmez. Ayrıca, onun anısına yapılabilecek anıtlar için yeterli mermer de yoktur.”

7. Bu oldukça karmaşık ve anlaşılması zor tarifi uygulayabilmek için sahip olduğum tüm kitapları didik didik aradım; ancak başarılı olamadım. Sonunda itiraf etmeliyim ki, en kafa karıştırıcı olan kısım, Canon Charcot’un tüylerle ne yaptığıdır. Acaba o tüyleri canlı kuşlardan mı çıkarmıştır? Profesörün “Meditation 27” adlı eserinde yazdıklarına bakılırsa bu mümkün görünüyor. Yoksa tüyleri hâlâ canlı olan kuşları kaynar suya mı batırmıştır? Ya da tüyleri hiçbir işleme tabi tutmadan olduğu gibi mi yutmuştur?

Sanırım o küçük, yağlı hayvanın eti, bir rahip tarafından özenle temizlenmiş ve ardından biraz tatlı tereyağıyla ovulmuştur. Böylece tuzun ete daha iyi yapışması sağlanmıştır. Açlık sonunda rahibi bu eti yemeye itmiştir. Onu ağzına koyduğunu, güçlü dişleriyle iki pençesini kestiğini ve onları omzunun üzerine fırlattığını hayal edebiliyorum. Dilinden, diş etlerinden ve diğer bölgelerinden akan sıvıyı ise hassas dudaklarıyla tutuyor. O güçlü çiğneme seslerini duyabiliyorum… Gerçekten harika bir manzara.

8. Tüm gurmeler bu görüşe katılmıyor; Richelieu Tavuğu tarifinin, buğday eti suyuyla pişirilmesi gerektiği gerçeği bunu kanıtlıyor. Ancak şu bir gerçek ki, bir kez bile odun ateşinin küllerinde kızartılmış bu küçük kuşları yiyen bir kişi, bir daha asla başka pişirme yöntemlerini tercih etmeyecektir.

Elde bulunan temel malzemeler, yani bıldırcınlar ve külle dolu ocak; geri kalanı ise oldukça basit. Escoffier'in de dediği gibi, kuşlar en lezzetli hallerindeyken "pürüzsüz, trüflü etle doldurulmuş" halde yenirler. Ancak bu aslında gerekli değildir. Her bir kuş, tereyağlı üzüm yapraklarına, bir dilim pastırmaya ve son olarak da iki kat tereyağlı kağıda sarılır. Bu paketler, ocağın sıcak küllerinin üzerine yerleştirilir ve 35 dakika boyunca orada bırakılır. En tembel avcı bile bunların başında nöbet tutabilir; böylece kül ve avcının kendisi de uygun sıcaklıkta kalır. Servis edildiğinde, dıştaki yanmış kağıt tabakası çıkarılır ve kuşlar sıcak tabaklarda bekletilir. İlk çatal darbesiyle birlikte, kuşların içinden hoş bir koku yayılır. Bunlar adeta cennetin lezzetleridir. Tıpkı Dean Swift'in bahsettiği "incece kavrulmuş güvercinler" gibi, bunlar da "Beni yiyin!" diye bağıracaktır.

9. İşte, Cassis-sur-Mer yakınlarında bulunan ünlü bir restoranın şefinin bana söyledikleri: Bir bıldırcın veya başka bir kuşun ayaklarını birbirine bağlayın ve onu havadar bir yerde baş aşağı asın. Kuşun vücudunun ağırlığı onu askıdan aşağı çeker. İşte o zaman kuş, en lezzetli haliyle hazır demektir…

10. Bu tarif, "Varieties XII: The Pheasant" adlı eserde yer almaktadır. Aynı zamanda Escoffier'in Amerikan baskısında da neredeyse hiç değişikliğe uğramadan yer almaktadır.

11. Roma döneminden günümüze kadar, muhteşem istiridye yemeyle ilgili birçok hikaye bulunmaktadır. Örneğin, İmparator Vitellius günde dört kez istiridye yermiş; her öğünde tam 1200 adet

istiridye tüketirmiş… Pacific Coast bölgesinde bulunan küçük metalik istiridyeler bile olsa, bu oldukça büyük bir miktar demektir. 1863 yılında Londra'da anonim olarak yayımlanan "THE OYSTER" adlı kitapta şöyle denmektedir: "Bir keresinde, katedralin saati on ikiyi vururken on iki düzine istiridye yiyip her birini on iki yudum şampanya ile yutacağına dair iddiaya giren bir adam vardı. Adam, on iki tane taze istiridyeyi on iki şampanya bardağına koydu ve her bir düzine istiridyeyi yudumladıktan sonra üzerine birer yudum şampanya içti. Bu iğrenç davranışı anlatmamın sebebi, bu hayvanın sindirim ve hijyen açısından ne kadar faydalı olduğunu göstermektir."

12. Elbette, bu balık yemeğinin hazırlanışıyla ilgili tariflerin sayısı, iyi yemek kitaplarının sayısı kadar çoktur. Matelote yemeğinin kırmızı veya beyaz şarapla, ayrıca yılan balığından gupi balığına kadar her türlü balıkla hazırlanabileceği göz önüne alındığında, şeflerin genellikle bu yemeğin hazırlanma şeklini, Profesör'ün en lezzetli olduğunu söylediği o sahil kasabalarındaki restoranlardaki tarzlardan mümkün olduğunca farklı hale getirmeye çalıştıkları görülüyor. Örneğin, Kraliçe Victoria'nın sofrasına geldiğinde, bu basit balık yemeği, et dolgulu hamur parçaları, trüf mantarı, krema ve benzeri malzemelerle birlikte oldukça lüks bir yemeğe dönüşmüştü.

Bence Profesör'ün ideallerine en yakın tarif, ciltli bir kitap olan "Treatise on Home Cooking in Bordeaux" adlı eserde yer alıyor. Bu kitap, en sıradan han mutfakları için bile oldukça uygun görünüyor. Ancak aslında içinde, gurme insanların hayranlıkla karşılayacağı kadar çok malzeme bulunuyor.

İyi bir sazan balığı alın (veya elinizde ne tür balık varsa onu kullanın). Balığı iyice temizledikten sonra, iki parmak kalınlığında dilimlere ayırın.

Bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ve doğranmış soğan ekleyin. Soğanlar altın rengi alınca, bir yemek kaşığı un ekleyip kavurun. Üzerine bir su bardağı kırmızı şarap ve bir yemek kaşığı et

suyu dökün. Ayrıca bir demet baharat, bir diş sarımsak, 12 adet orta boy mantar, tuz, karabiber ve soyulup tereyağında hafifçe kavrulmuş 24 adet küçük soğan da ekleyin.

Sosu on dakika boyunca pişirin. Ardından balık dilimlerini ekleyin ve sosu 20 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin. Baharatları ve sarımsağı çıkarın. Servis yaparken, tavanın kenarlarını en kaliteli tereyağında kızartılmış ekmek dilimleriyle süsleyin. Cioppino gibi, kaşıklarla yiyin.

Bouquet garni… Aşırı sayıda yayınlanan gastronomi dergilerinin olduğu bu çağda bunu açıklamaya gerek yoktur herhalde. André Simon'a göre bouquet garni, "esas olarak maydanoz, kekik ve defne yaprağından oluşan bir ot demetidir; ayrıca kereviz, pırasa gibi bitkiler de bu demete eklenir." ("Fagot" kelimesini ben de tıpkı profesörün "matelote" kelimesini iki "t" ile yazdığı gibi, iki "g" ile yazıyorum. "Fagot", bir araya bağlanmış ot demetidir.)

13. Saksonya Kontu Maurice (1696–1750), Saksonya ve Polonya Kralı II. Augustus'un gayrimeşru oğluydu. Aynı zamanda Fransa'nın mareşali ve tarihin en yetenekli generallerinden biriydi. Ayrıca birçok güzel kadının da sevgilisiydi. Bunlar arasında en ünlüsü Adrienne Lecouvreur'dü (1692–1730). Adrienne, yıllar boyunca Comédie Française'de rol aldı ve dönemin aşırı şekillendirilmiş oyunculuk tarzına daha doğal ve spontane bir hava kazandırmada büyük rol oynadı. Hayatı, Saksonya'ya olan tutkusu yüzünden trajik bir hal aldı. Gizemli bir şekilde öldüğünde, bu ölümün sebebinin, rakibi olan Bouillon Düşesi tarafından gönderilen çiçeklerdeki zehir olduğuna inanıldı. Maurice ise uzun yıllar daha yaşadı ve hayatının son yıllarında "MES REVERIES" adlı askeri taktikler üzerine bir kitap yazdı.

14. "Tanrı, tencere ve kapların arasında dolaşır," denir ki Azize Teresa böyle demiştir. Brillat-Savarin ise, on dokuzuncu yüzyılın alaycı üslubuyla, Venüs'ün de en mütevazı mutfaklarda bile

dolaşmaktan hoşlandığını açıklar (örneğin, yılan balığı yemeğiyle ilgili olaya bakınız). Venüs, parmağının ucunu bu "masum" görünümlü balık yemeğine batırır; böylece kutsal kişilerin yeminlerini, gastronomi uzmanlarının "fosfor" olarak adlandırdığı, ancak sıradan insanların "cehennem ateşi" olarak adlandırdığı şeyle karıştırır.

15. Balık hakkında okuduğum en derin düşünceler içeren ifade, Japonca bir şiirdir. Japonya'da, "haiku" adı verilen bu on yedi heceli şiir türü, hem krallar hem de filozoflar için uygundur. Her zaman aklımda kalan bu şiir, adeta bir imparator tarafından da yazılmış olabilirdi. Kendine özgü sade üslubuyla bile olsa, bu şiir tutku doludur.

> Her yerde genç yapraklar var.
> Dağdaki bülbül şarkı söylüyor;
> İlk Bonito'um!

Belki de, yemek konusunda, yüce olanın saçma sapan olanla birleştirilmesi en kolay yoldur. Bu yüzden burada şunu eklemekten çekinmiyorum: Bonito, yaklaşık üç feet uzunluğunda, çizgili bir ton balığı türüdür ve tropikal sularında bulunur. Kaliforniya'da bu balık yasaklıdır. Hollywood'daki bir restoranda sık sık bonito filetosu yedim; bu balık orada neredeyse tamamen kızartılıp üzerine limon ve eritilmiş tereyağı dökülerek servis ediliyordu. Her zaman bunu kendim pişirmek istediğimi düşündüm… Ama onun narin etini bozmamak için, bunu her zaman halka açık bir yerde ve kızarmış halde yemeyi tercih ederim.

16. Trüf mantarlarının gerçekten de canlandırıcı, afrodizyak, uyarıcı veya iştah açıcı özelliklere sahip olup olmadığı konusu tartışmalıdır. Amerikalılar için bu konuda karar vermek özellikle zordur; çünkü Amerika'nın sayısız bölgelerinde yerli trüf mantarı bulunmamaktadır. (Büyükannem, hem New York Eyaleti'nde hem de Iowa'da trüf mantarı bulduğunu iddia ederdi.) Fransa'dan pahalı kutular veya şişeler içinde satılan bu trüf mantarlarının kalitesi,

eskiden sahip oldukları kalitenin çok altındadır. Restoranlarda kullanılan ince dilimlenmiş trüf mantarları görünüşte etkileyici olsa da tadları berbattır. Beyaz şarapta ısıtılıp sonra soğutularak evde kullanılan ince dilimlenmiş trüf mantarları ise kabul edilebilir düzeydedir. Bütün haldeyken ise trüf mantarları hâlâ sert yapıdadır; Hollanda'da savaş sırasında yenilen lale soğanlarından bile daha az lezzetlidirler. Thackeray'in "MEMORIALS OF GORMANDISING" adlı eserinde anlattıklarıyla kıyaslandığında ise trüf mantarlarının lezzeti hiç de önemli değildir: "Bir süre sonra, bize doğru gelen hoş bir koku fark ettik; bu koku hem hoş, hem de gizemliydi."– Sıcak, uyuşturucu bir koku; duyuları yatıştırıyor, ancak aynı zamanda onları da heyecanlandırıyordu… Trüfler gelmişti.

Brillat-Savarin ile konuşmaya razı olan bu zarif Fransız kadını, en azından duyularının uyarıldığını açıkça söyleyecek kadar dürüsttü… Ki bu, korkarım ki, en pahalı ürünleri bile kullanan biz Amerikalı kadınların hiçbirinin yapamayacağı bir şeydir.

17. Brillat-Savarin şöyle demiştir: "… Tıpkı 'odun demetleri'nin de çeşitli olması gibi…" Bu sözleri, Molière'in "LE MEDECIN MALGRE LUI" adlı oyunundan alıntılamıştır. Oyunda Sganarelle, kendi odun demetlerinin diğerlerinden daha iyi olduğunu göstermek istemektedir ve şöyle der: "Il y a fagots et fagots…"

18. İşte profesörün kullanmış olduğu o kurnazca belirsiz ifadelerden biri: Kadınlar için en değerli olan şey nedir acaba? Güzellikleri mi, pürüzsüz ciltleri mi, bekârlıkları mı…? Cevap, oldukça açık bir şekilde, "X. Çikolata ve Kökenleri" adlı eserin 6. bölümünde yer alıyor. Ancak bu cevap, tüm spekülasyonlara son vermek zorunda değil.

19. 1939 yılında, bir Hollanda yük gemisinde, güvertedeki sandalyesinde oturup tonik su ve cin içen bir adam vardı. Adam, Surabaya'ya yerleşmeden önceki günleri anlatıyordu. Eskiden bir plantasyon sahibiydi; şimdi ise pişmanlık ve üzüntü içindeydi.

O zamanlar avcılık oldukça iyiydi, dedi: Hatta bazı çocuklar, vahşi kaplanların dışkılarını toplamak için sepetlerle birlikte avcılara eşlik ederlerdi. Bu dışkılar kurutulduktan sonra eleme işleminden geçirilir ve efendilerin evlerine götürülürdü… Dünyanın en kaliteli Java kahveleri işte bunlardı; sindirim sürecinden sağlam halde çıkmış kahve çekirdekleri… Uzun ve zorlu bir sürecin ardından elde edilen, lezzetli meyveler… Bunlar da plantasyon sahiplerinin keyfi için öğütülürdü.

Ne? Bu muhteşem kahveyi daha önce hiç tatmamış mıydık? Hollandalı adam, ateşten titreyerek geriye yaslandı ve bardağına bakarak güldü.

20. Kraliçe Victoria'nın baş aşçısı ve restoran müdürü olan Francatelli, 1846 yılında ilk kez yayımlanan "Modern Cook" adlı eserinin yirmi altıncı baskısında şöyle demiştir: "Cafetière à la Dubelloy… mükemmel kahve yapmak için en uygun araçtır." Bu, oldukça açık bir ifadedir; üstelik bu sözler, Brillat-Savarin'in aynı şeyleri söylemesinden en az yirmi yıl sonra dile getirilmiştir.

Francatelli'nin kahve konusundaki görüşleri ilginçtir; özellikle de İngilizler için yazdığı düşünülürse. İngilizler, mocha konusunda pek de iyi bir üne sahip değillerdir. Rakibi Soyer de aynı şekilde düşünüyordu. 1847 yılında yayımladığı GASTRONOMIC REGENERATOR adlı kitabında, kahve tarifini öğrenmek için aşçısına yeni bir ipek elbise vaat ederek onu rüşvetlediğini itiraf etti. Aşçı ise şöyle demiş: "Kahveyi demledikten hemen sonra üzerine bir litre daha kaynar su döküyorum. Böylece hem suyu hem de kahveyi tekrar kaynatmaktan kaçınmış oluyorum."

Londra'ya gitmiştim, ancak Kraliçe'yi hiç göremedim… Yine de sanırım bu "kraliyet kahvesini" içmiş oldum; yani iki kez demlenmiş olan bu İngiliz kahvesini. Cornwall'da bir keresinde bir amatör bana, otelindeki kahvenin çok eski odun parçalarından yapıldığını, bunların yavaş fırında kurutulduktan sonra suya eklenerek

demlendiğini söylemişti. Victoria'nın kendi aşçısının da Café à la Dubelloy marka kahveyi tercih ettiğini bilmek güzel bir duygu.

Francatelli şöyle yazdı: "Eğer sofranızda bulunan lezzetli yiyeceklerin hakkını verdiyseniz, lütfen şimdilik şaraptan uzak durun ve kahve sipariş edin. Kahvenin sıcak, koyu ve lezzetli olmasını istiyorum. Kahvenin yapımında saf, taze öğütülmüş Mocha kahvesi kullanılmalıdır. Lütfen ev sahibenize kahveyi yumurta ile seyreltmemesini söyleyin. Bunun yerine, gerçek Rus isinglass'ı kullanmasını isteyin. İtalyan depolarında 'isinglass' adı altında satılan, çeşitli pis maddelerden yapılan sahte ürünler kullanılmamalıdır."

En iyi isinglass (elbette gerçek Rus malı olanı!), sturgeon balığından yapılmaktadır. En iyi havyarın da (yine gerçek Rus malı olanı!) sturgeon balığından yapıldığı düşünülürse bu oldukça mantıklıdır. Oxford Sözlüğü'ne göre bu, "çok saf bir yapıya sahip olan" bir tür jelatindir. Bu tanım muhtemelen Francatelli'nin bahsettiği şeye uygulanabilir; ne yazık ki bu kullanım şekline dair başka bir bilgi bulamadım.

Bu kelime, artık kullanılmayan bir Felemenkçe kelimesinden gelmektedir: "huisenblas", yani "sturgeon's bladder" (mors balığının mesanesi). Bu kelimenin, Delaware'da düğünlerde ve vaftiz törenlerinde servis edilen, o meşhur kırmızı et çorbasını yapan yaşlı kadının sırrını açıklamasıyla bir bağlantısı olabilir. Kadına bu çorbanın sırrı sorulduğunda uzun süre sessiz kaldı; sonunda da mümkün olduğunca nazik bir şekilde, her galon çorbaya en az bir fincan en kaliteli erkek idrarının eklediğini itiraf etti.

21. Profesörün kahve telvesini iki kez kullanmış olması gerçekten üzücü bir durum. Ama en azından bunu ekonomik açıdan hiç düşünmeden yaptı! Şimdiye kadar okuduğum en iyi kullanım örneği, yirminci yüzyılın başlarında Amerika'nın küçük bir kasabasında yaşayan bir grup kadın tarafından hazırlanan "Evde faydalı ipuçları" adlı kitapçıktaydı: "Kurutulmuş kahve telvesi, iğne

kutularının dolgusu olarak kullanılabilir. Ayrıca kahve telvesi, iğnelerin sıkışmasına veya paslanmasına neden olmaz…”

22. Muhtemelen, bu iki sarhoşun kimler olduğunu öğrenmek için, sayısız dipnot arasında dolaşmak eğlenceli olurdu. Birisi kafein yüzünden sarhoş olmuştu; diğeri ise sıradan alkol yüzünden sarhoş olmuştu. Tıpkı bu kitaptaki Profesör gibi, bunu benden sonra gelenlere bırakıyorum.

23. Karl von Linné, soyluluk unvanı aldıktan sonra kendisine verilen isimle Linnaeus olarak da bilinir. İsveçli bir botanikçiydi ve muhtemelen dünyanın en büyük botanikçilerinden biriydi. 1707’den 1778’e kadar yaşadı ve bu süre zarfında 180 kitap yazdı. Bu kitapların çoğu diğer botanikçiler için önemliydi. “Genera Plantarum” adlı eseri ise bitkilerin özel isimlerinin kullanılmasını başlatan eserdir ve bu isimler günümüzde hâlâ kullanılmaktadır.

24. Profesörün belki de bahsetmeye çekindiği bir nokta şu: Alkolizmle mücadele eden birçok kişi, çikolatanın ve alkollü içkilerin genellikle bir arada tüketilmemesi gerektiğini fark etmiştir. Bu kişiler, gerekli olan kokteyl partilerine giderken, yanlarında sıcak kakao içerler; ya da çocukluklarının favorisi olan Hershey’s çikolatalarından bir veya iki tane yerler. Eğer içki içmek zorunda olduklarını hissettiklerinde bile, ağızlarını çikolata ile dolduracak kadar güçlülerse, biraz daha uzun süre hayatta kalabilirler.

25. Görünüşe göre Brillat-Savarin, kendi belirlediği besinler ve uyarıcı maddelerle ilgili aşırı bir ilgiye sahipti; özellikle de onun kadar güçlü bir adam için bu durum oldukça tuhaftı. Ancak o, günümüze kıyasla çok daha fazla, en sağlam olanların hayatta kalabildiği bir dönemde yaşamıştı. Yetersiz beslenme her yerde yaygındı ve veba hastalığı da kalabalık şehirlerde hâlâ görülüyordu. Zenginler, cinsel hastalıklardan kaçınırlarsa, fakirlere kıyasla daha uzun yaşarlardı; ancak onların ömür süreleri de günümüzdekilerle kıyaslandığında oldukça kısaydı. Ayrıca gut, safra taşı ve böbrek taşı

gibi hastalıklardan da çok çekiyorlardı. Belki de en büyük sorunları, aşırı yeme alışkanlıklarından kaynaklanan rahatsızlıklardı. Günümüzde dünyadaki şişman insanlar Nembutal, Seconal ve çeşitli sakinleştiricilerle kendilerini rahatlatabilirken, fakirler bile her gün veya her saat kola içebiliyorlar. Oysa Brillat-Savarin'in zamanında insanların yapabileceği tek şey çay içmek ve şaraptan dolayı yüzlerinin kızarmasını beklemekti.Veya umutsuzluk içinde, o meşhur besleyici çorbasından bir yudum almak için çabalardı. Zayıf olan kardeşlerine karşı gerçek bir şefkate sahipti; belki de güçlü olduğu dönemlerde bile onlarla aynı zorlukları yaşamış olduğu için böyleydi. İyi bir doktorun içgüdüsüyle, bedensel beslenmenin ruh için de önemli olduğunu biliyordu.

26. Bu, çeşitli orkide türlerinin kurutulup toz haline getirilmiş köklerinden yapılan, besleyici özelliklere sahip bir unudur. İlk olarak Türkler tarafından iyileştirici bir ilaç olarak geliştirilmiştir.

27. Profesörün anlattığı bu hikayede, iyi kalpli rahibenin o masum, şakacı sözleri pek önemli değil. Daha çok, gece boyunca bir fincan çikolatanın nasıl keyifle içilebileceğine dair yaptığı değinme dikkat çekici. Bu bana, New York'ta bir keresinde bir adamın bana anlattığı, Horn and Hardart's adlı restoranlarda satılan sıcak kakaoyu hatırlatıyor. Bu restoranlar, bu tür edebi eserler unutulduktan sonra bile varlıklarını sürdürebilecek türden yerlerdir; çünkü işleyişleri tamamen otomatiktir.

1945 yılında bir otomatın tam zıttı olan Colony Restaurant'ın barında otururken adam şöyle dedi: "Tüm Amerika'daki en lezzetli sıcak çikolataların Horn and Hardart's'te satılmasının sebebi, buranın baş aşçısının Hollandalı olmasıdır. Dolayısıyla o, sıcak çikolatanın hazırlanmasının sırrını biliyor." Peki bu sır nedir? Bir kadeh daha şampanya içtik. Adam gururla ve mutlulukla şöyle dedi: "Çikolatanın, servis edilmeden en az yirmi dört saat önce, tercihen kırk sekiz saat önce hazırlanması gerekiyor. Böylece çikolatanın içinde hafif bir fermente oluşumu meydana gelir. Daha sonra çikolata tekrar çırpılır, ısıtılır ve servis edilir."

Bu sır gerçekten harika bir sır; özellikle de içecek, Brillat-Savarin'in tavsiyesi üzerine, mümkün olan en kaliteli malzemelerden yapıldığında. Sıvının karışımı, sanki hemen içilecekmiş gibi yapılmalıdır. Daha sonra bu sıvı, asitlerin etkisini azaltmak için, ılık bir yerde ve porselen veya emaye kaplarda iki gece boyunca bekletilmelidir. Hazırlandıktan sonraki gün sıvı bir kez karıştırılmalı, ertesi gün ise hafifçe çırpılmalıdır. Sıvı ısıtılmalı, ancak kaynatılmamalıdır. Sonrasında tekrar sürahiye dökülmelidir.

Profesörün İspanya'dan sipariş ettiği veya eczacı M. Debauve'dan aldığı çikolatanın atası olan Meksika çikolatası, Paris'te, Londra'da, Chicago'da veya hatta Cuernavaca'da bulunan herhangi bir Meksika mağazasından temin edilebilir. Bu çikolatalar hâlâ on altıncı yüzyıldaki Azteklerin kullandığı şekilde, dörde bölünmüş halde satılıyor. William Prescott'un "Meksika'nın Fethi Tarihi" adlı eserinde Azteklerin sıcak çikolataya olan tutkularından bahsettiği on dokuzuncu yüzyılda da durum aynıydı. Bu çikolataların her bir parçası sıcak süt ile eritilmeli ve ardından tüm karışım köpürene kadar karıştırılmalıdır. Böylece tarçın, portakal kabuğu ve gerçek kakao aromaları ortaya çıkar.

Öte yandan, Ruslar da benzer bir şekilde bir içecek hazırlıyorlar: Acı çikolata, şeker ve vanilyadan oluşan yoğun bir şurup hazırlanıyor; bu şurup soğutulduktan sonra üzerine çırpılmış krema ekleniyor. Bu koyu ve yoğun sos, önceden ısıtılmış bardaklara konuluyor ve üzerine sıcak süt dökülüyor (gümüş bir sürahiyle). Çikolata severler, kullanılan kaplar konusunda her zaman çok seçicidirler. Belki de porselen bir kap daha uygun olurdu… İşte böylece hem çocuk odasındaymışsınız gibi hissedersiniz, hem de Viyana'daki bir kahvehanede… Ya da belki de Rusya'da…

Meditasyon 7: Kızartma Teorisi *

48: Mayıs ayında güzel bir gündü: Güneş, “Zevkler Şehri”的 kirli çatıları üzerine en nazik ışınlarını saçıyordu. Sokaklar ise ne çamurlu ne de tozlu idi (bu oldukça nadir bir durumdu).

Ağır posta arabaları çoktan bir daha kaldırımların üzerinde gürültü yapmayı bırakmıştı; çöp arabaları ise hâlâ hareketsiz duruyordu. Görülen tek şey, en şık şapkaların altında yüzlerini gizleyen, hem yerlilerin hem de yabancıların güzelleriydi. Bu kadınlar, alçakgönüllü insanlara küçümseyici bakışlar atarken, yakışıklı erkeklere ise flört eder gibi bakıyorlardı.

Başka bir deyişle, Profesörün rahat koltuğuna oturduğu saat öğleden sonra üçtü.

Sağ bacağı yere dikey olarak basıyordu; sol bacağı ise dışarı doğru uzanarak bir çapraz çizgi oluşturuyordu. Sırtı, koltuğun derinliklerinde rahat bir şekilde destekleniyordu. Elleri ise, bu görkemli mobilyanın kollarının ucundaki aslan başlarının üzerindeydi.

Yüksek alnı, ciddi çalışmaları seven bir kişi olduğunu gösteriyordu; ağzı ise hoş şeylerden zevk alan bir kişi olduğunu belirtiyordu. Hali düşünceliydi ve tavırları o kadar iyiydi ki, onu gören herkes kesinlikle “Bu yaşlı adam bir bilge olmalı” derdi. [1]

Böylece yerini aldıktan sonra, Profesör baş aşçısını çağırdı. Kısa süre sonra hizmetçi geldi ve talimatları, öğütleri veya emirleri dinlemeye hazır haldeydi.

Vaaz/Öğüt

“Maître la Planche,” dedi Profesör, o kadar ciddi bir tonla ki, en katı kalpleri bile etkileyebilirdi, “Masamda yemek yiyen herkes sizi en üst düzeyde bir çorba ustası olarak nitelendiriyor. Bu gerçekten harika bir şey, çünkü çorba, aç bir insan için en önemli şeydir. Ancak üzülerek söylemeliyim ki, şu an için siz sadece vasat bir kızartma ustasısınız.”

“Dün, o muhteşem levreği bize solgun, sönük ve solmuş halde servis ettiğinizde şikayetlerinizi duydum. Arkadaşım R… size hoşnutsuz bir bakış attı; Monsieur H.R… burnunu başka tarafa çevirdi ve Başkan S… de bu durumu sanki büyük bir felaketmiş gibi değerlendirdi.”

Bu talihsizlik, kızartma işleminin temel prensiplerini göz ardı ettiğiniz için meydana geldi. Bu prensiplerin önemini anlamıyorsunuz. Biraz inatçısınız; laboratuvarınızda meydana gelen olayların aslında doğanın evrensel yasalarının bir sonucu olduğunu, ve sizin dikkatsizce yaptığınız bazı şeylerin aslında en yüksek ve en karmaşık bilimsel prensiplere dayandığını anlamanız için biraz çaba sarf etmem gerekti.

O zaman lütfen dikkatle beni dinleyin ve öğrenin. Böylece, yarattıklarınız yüzünden utanmanıza gerek kalmayacak.

I. Kimya

Ateşin etkisine maruz kalan sıvılar, hepsi eşit miktarda ısıyı ememezler. Doğa, bu sıvıların ısıyı emme kapasitelerini farklı derecelerde belirlemiştir. Bu durumun sırrı doğanın kendisindedir ve buna “kalorik kapasite” denir.

Örneğin, parmağınızı kaynar şarap içine rahatça sokabilirsiniz; ancak kaynar brendi içinden parmağınızı mümkün olduğunca hızlı çekmelisiniz. Eğer su söz konusuysa, daha da hızlı çekmelisiniz. Kaynar yağa ise asla parmağınızı sokmamalısınız; çünkü yağın sıcaklığı, normal suyun sıcaklığının en az üç katı olabilir. Bu da ciddi yaralanmalara yol açabilir.

İşte bu nedenden dolayı, sıcak sıvılar, içine dökülen gıdalarla farklı şekillerde reaksiyona girerler. Suda işlenen gıdalar daha yumuşak hale gelir, ardından çözünerek suya dönüşürler. Böylece çorba veya çeşitli soslar elde edilir. Yağda işlenen gıdalar ise daha katı hale gelir, daha koyu bir renk alır ve sonunda yanarlar.

İlk durumda, su, içine daldırılan gıdanın içindeki sıvıları çözer. İkinci durumda ise bu sıvılar korunur, çünkü yağ bu sıvıları çözemez. Eğer gıda kurursa, bunun nedeni ısının devam etmesi sonucunda gıdanın neminin buharlaşmasıdır.

Bu iki yöntemin de farklı isimleri vardır. “Kızartma”, yenecek olan bir şeyin yağ veya greste pişirilmesi işlemidir. Sanırım bunu zaten açıklamıştım: Mutfak terimleri açısından bakıldığında, yağ ve grez birbirinin yerine kullanılabilir. Grez aslında katı haldeki yağdır; yağ ise sıvı haldeki grezdır.

II. Teorinin Uygulanması

Kızartılmış yiyecekler, her türlü kutlamada çok popülerdir. Menüye farklı bir lezzet katırlar. Görünüşleri de hoştur. Orijinal lezzetlerini korurlar ve parmaklarla yenilebilirler; bu da kadınları her zaman memnun eder.

Kızartma yöntemi, aynı zamanda aşçılara, bir gün önce servis edilen yemekleri gizleme fırsatı da sunar. Ayrıca acil durumlarda

da işe yarar; çünkü dört pound ağırlığındaki bir balığı kızartmak, bir yumurtayı haşlamaktan daha kısa sürer. [3]

İyi kızartmanın sırrı, beklenmedik olan şeydedir. Çünkü bu durum, kızartılan nesnenin dış yüzeylerinin, sıvının kaynama anında yanması veya kahverengileşmesiyle gerçekleşir.

Bu sürpriz yöntem sayesinde, yiyeceğin iç kısmını içine alan, yağın dışarı sızmasını engelleyen ve yiyeceğin içindeki suları bir araya getiren bir yapı oluşur. Bu işlem sonucunda yiyecek, sahip olabileceği tüm lezzetlere kavuşur.

Sürprizin gerçekleşmesini sağlamak için, yanıcı sıvının yeterince sıcak olması gerekir ki etkisi hızlı ve anlık olsun. Ancak bu sıvının bu sıcaklığa ulaşabilmesi için, uzun bir süre boyunca yüksek sıcaklıktaki bir ateşin etkisine maruz kalmış olması gerekir.

Aşağıdaki yöntem, yağın uygun sıcaklıkta olduğunu her zaman gösterecektir: Bir parça ekmek alın ve bunu beş veya altı saniye boyunca yağın içine batırın. Eğer ekmek çıktığında çıtır ve kahverengi ise hemen kızartmaya başlayabilirsiniz. Aksi takdirde, ateşi biraz daha artırıp tekrar denemeniz gerekir.

Sürpriz etki meydana geldikten sonra, ateşi azaltın. Böylece yemek çok hızlı pişmeyecektir ve içinde bulunan sular, uzun süreli ısıtma sayesinde gerekli değişiklikleri geçirecek ve bu sayede lezzeti artacaktır.

Şüphesiz fark etmişsinizdir ki, iyi kızartılmış yiyeceklerin yüzeyi, tuzun veya şekerin erimesine izin vermez. Bu iki madde de kendi özelliklerine göre yiyeceklere eklenmelidir. Bu yüzden bu iki maddiyi de en ince toza dönüştürmeyi unutmamalısınız. Böylece bu maddelerin yiyeceklere daha kolay yapışmasını

sağlayabilir ve hazırladığınız yemeğe uygun şekilde baharat ekleyebilirsiniz.

Size yağ ve greserin seçimi konusunda bir şey söylemeyeceğim. Dolap raflarınız için hazırladığım çeşitli kılavuzlar, bu konuda size yeterli bilgiyi sağlamıştır.

Ancak unutmayın: Eğer başkentimizden uzaklardaki dere ve pınarlardan gelen, neredeyse çeyrek pound ağırlığında olan bu alabalıklarla karşılaşırsanız, lütfen onları en kaliteli zeytinyağında kızartmayı unutmayın. Tuzla tatlandırılıp limon dilimleriyle süslenen bu basit yemek, bir soyluya servis edilmeye layıktır.

Aynı şekilde, gurmeler tarafından çok beğenilen uskumrulara da aynı şekilde davranılmalıdır. Uskumru, denizlerin "inci kuşudur": Aynı küçük boyutu, aynı zarif lezzeti, aynı ince zarafeti vardır.

"İki reçetem de yine, şeylerin doğasına dayanmaktadır. Deneyimlerimiz bize, zeytinyağının yalnızca çok kısa süren işlemlerde veya yüksek sıcaklık gerektirmeyen işlemlerde kullanılması gerektiğini göstermiştir. Çünkü zeytinyağının uzun süre kaynatılması, zeytin dokusundan kaynaklanan ve ortadan kaldırılması çok zor olan bazı partiküllerin oluşmasına neden olur. Bu partiküller aynı zamanda kolayca yanabilirler ve bu da zeytinyağının hoş olmayan bir tadına neden olur."

"Ülkemin iç bölgelerinden siz sorumlusunuz. Ayrıca, şaşkın insanların önünde devasa bir turbot balığı yakalayarak büyük bir başarı elde eden ilk kişi de siz oldunuz. O gün, seçkin kişiler arasında büyük sevinç vardı."

Sizinle iyi geçinin: Her şeyi mümkün olan en özenli şekilde yapmaya devam edin. Unutmayın ki, misafirlerim evime adım attıkları andan itibaren onların refahından biz sorumluyuz.

“FRYING” kelimesi, Fransızcada hem bu işlemin kendisini, hem de bu işlem için kullanılan araçları ve ayrıca kızartılan nesneyi ifade etmek için kullanılır.

M. R… yaklaşık olarak 1757 yılında, Belley’nin yakınlarındaki Seyssel’de doğdu. Büyük Kolej’in üyelerinden biriydi. Onu, hem ihtiyatlı davranışlarıyla hem de son derece dürüst olmasıyla tanımlayabiliriz.

Napoli’li, son derece yetenekli bir avukat olan ve aynı zamanda harika bir çellist olan M. Aulissin, bir gün benim evimde yemek yedi. Özellikle hoşuna giden bir yemeği yerken bana şöyle dedi: “Bu gerçekten harika bir yemek!”

“Neden,” diye sordum ona aynı dilde, “Fransa’da bizim dediğimiz gibi ‘Kral için uygun’ demiyorsunuz?”

“Efendim,” diye yanıtladı amatör, “biz İtalyanlar olarak, kralların asla iştahlı olamayacaklarını düşünüyoruz; çünkü onların yemekleri çok kısa sürüyor ve çok ciddi bir ortamda yeniyor. Peki ya kardinaller? Eh?!!” Sonra da kendi özgü karakteristik kahkahasını attı: hou, hou, hou, hou, hou, hou!

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu profesör, kendi dönemindeki çoğu erkeğe kıyasla çok daha uzun bir ömür sürdü. Ölümüne kadar sağlıklı ve neşeli bir kişiliğe sahipti. Bu da onun beslenmeyle ilgili teorilerinin ne kadar doğru olduğunun bir kanıtıydı.

2. Graham Robertson'un LIFE WAS WORTH LIVING adlı kitabında belirtildiğine göre, James A. McNeill Whistler bir keresinde kendi alışılmışın dışındaki tarzıyla şöyle demiştir: "İnsanların yeni bir aşçı seçmek konusunda bu kadar heyecanlanmalarının bir anlamı yok. Aslında tek bir şey önemlidir. Her zaman hemen sorarım: 'İçki içer misiniz?' Eğer 'Hayır!' derse, kibarca özür dileyerek onun bu iş için uygun olmayacağını söylerim. İyi aşçıların hepsi içki içer."

Eğer Whistler'ın kastettiği şey, tüm iyi aşçıların aşırı içki içtikleri ise, bu şakası yüzeysel olarak komik olsa da, aslında istatistiklerin gösterdiği karamsar tablonun bir parçasından ibarettir. İstatistiklere göre, birçok büyük hapishanede, diğer meslek gruplarına kıyasla daha fazla aşçı bulunmaktadır. Görünüşe göre çoğu aşçı, yanlış anlaşılan, kötü koşullarda yaşayan, mide sorunları olan ve sırt ağrıları çeken insanlardır. Diğer sanatçılara kıyasla, onlar da daha kolayca alkol, uyuşturucu gibi şeylere yönelirler. Sinirli hale gelirler ve sonunda eldeki ilk silahı kullanırlar… Eğer gerçekten yetenekliyseler, bu silah keskin bir bıçaktır… Ve işte o zaman San Quentin hapishanesindeler.

Öte yandan, şimdiye kadar içtiğim en lezzetli kahvelerden bazılarını, iyi aşçılarla birlikte içtim. Bunlar, sakin ve kendinden emin olan, kendilerini gerçek hayranlarının arasındaki "sanatçılar" olarak gören erkeklerdi (birkaç kadın da vardı tabii).

3. İlginç olan şu ki, burada profesör, tanıdığım her iyi amatör aşçının sahip olduğu bir özelliği sergiliyor (burada “amatör” kelimesi, “profesyonel” kelimesinin zıttı olarak kullanılıyor): Onun gözünde “mükemmel şekilde haşlanmış bir yumurta”, mükemmellik kavramının ta kendisidir. Bu yumurta, lekesiz ve şekil olarak da mükemmeldir. Bu, insanın denge, zaman ve tat algısına meydan okuyan bir şeydir. İnsanların yemeyle ilgili kaprislerine hiç boyun eğmemiştir (Robert Fudge adlı bir kişi, Viktorya döneminde Londra’da Paris’te bir yumurtayı pişirmenin 686 farklı yolu olduğunu yazmıştı). En kaprisli gurme bile, eğer yumurta gerçekten “mükemmel şekilde haşlanmışsa”, ona saygı duyar.

8. Susuzluk Üzerine Meditasyon

49: Susuzluk, içme ihtiyacının bir ifadesidir. Vücut sıcaklığının yaklaşık 104 Fahrenheit derece olması, yaşamın sürdürülmesi için gerekli olan sıvıların sürekli buharlaşmasına neden olur. Eğer bu sıvılar düzenli olarak yenilenmezse, vücut fonksiyonlarının yerine getirilmesi mümkün olmaz. İşte bu ihtiyaç, susuzluk hissini ortaya çıkarır.

Bence, susuzluğun kaynağı tüm sindirim sisteminde yer alır. Bir insan susadığında (ve bir avcı olarak ben de sık sık böyle hissederim), ağzının, boğazının ve midesinin tüm emici bölgelerinin susuzluktan dolayı rahatsız olduğunu hisseder. Eğer kişi ara sıra dışarıdan nem uygulayarak susuzluğunu giderirse –örneğin banyo yaparken– bu sıvı, dolaşım sistemine girer girmez susuzluk hissinin kaynağına ulaşır ve böylece kurumuş organların iyileşmesine yardımcı olur.

Farklı türdeki susuzluklar/Değişik şekillerdeki susuzluk hissi

Bu ihtiyacın tüm yönleriyle incelendiğinde, üç tür susuzluk olduğu görülebilir: Gizli susuzluk, yapay susuzluk ve yakıcı susuzluk.

Gizli veya alışkanlık haline gelmiş susuzluk, vücudun buharlaşan suyunun yerine konulması ihtiyacı ile vücuttaki su kaybı arasında kurulan bir denge durumudur. İşte bu denge sayesinde, bunun yüzünden herhangi bir rahatsızlık hissetmeden yemekler sırasında su içeriz ve ayrıca günün neredeyse her anında su içebiliriz.

Susuzluk her zaman bizimle birliktedir ve varlığımızın bir parçasıdır.

İnsanlara özgü olan bu yapay susuzluk hissi, doğuştan gelen bir içgüdüden kaynaklanır. Bu içgüdü, doğanın içeceklerimize katmadığı, ancak fermente işlemiyle elde edilebilen bir özelliğin arzulanmasını beraberinde getirir. Bu susuzluk hissi, aslında doğal bir ihtiyaç değil, yapay bir zevktir. Gerçekte bu susuzluk hissi asla giderilemez; çünkü bu hissi hafifletmek için içtiğimiz içecekler, durumu daha da kötüleştirir. Zamanla alışkanlık haline gelen bu susuzluk hissi, dünyanın her yerinde sarhoşluğa yol açar. Neredeyse her zaman, insanlar içecek bir şey kalmayana veya susuzluk hissi onları yenene kadar içmeye devam ederler.

Öte yandan, bir insanın susuzluğu yalnızca saf su ile giderilebiliyorsa –ki bu da susuzluğun doğal çaresi gibi görünüyor– o zaman kişi asla ihtiyacından fazla su içmez.

Dayanılmaz susuzluk, içme ihtiyacının giderek artması ve bu ihtiyacın giderilememesinden kaynaklanan bir durumdur.

Buna “yakıcı his” denir; çünkü bu durumda dilde sıcaklık hissi, ağız boşluğunun kuruması ve tüm vücutta bir yanma hissi oluşur.

Bu duygu o kadar güçlüdür ki, neredeyse her dilde “susuzluk” kelimesi, aşırı açgözlülük ve şiddetli arzularla eşanlamlıdır. Örneğin, altına, zenginliğe, güce, intikama olan susuzluk gibi… Bu tür ifadeler, eğer hayatında en az bir kez gerçek susuzluğu yaşamış olan biri bunların doğru olduğunu kabul etmeseydi, kullanılmazdı.

Açlık, eğer aşırı boyutlara ulaşmazsa, hoş bir hisle birlikte gelir. Öte yandan susuzluk böyle değildir; susuzluk başladığı andan itibaren rahatsızlık ve endişeye neden olur. Eğer bu durumun hafifletilmesi için bir umut yoksa, bu durum korkunç olabilir.

Tazmin olarak, içki içme eylemi, koşullara bağlı olarak bize son derece büyük bir zevk verebilir. Aşırı susuzluğumuzu giderdiğimizde veya hafif bir susuzluğu lezzetli bir içecekle giderdiğimizde, dilin

ucundan midenin derinliklerine kadar tüm tat alma duyularımız uyarılır.

Ayrıca, insanlar açlıktan ölmekten çok daha hızlı bir şekilde susuzluktan da ölebilirler. Su sağlandığında sekiz günden fazla süre boyunca hiçbir şey yemeden yaşayan insanlara örnekler vardır. Oysa hiç su bulamayan insanlar beşinci günden sonra hayatta kalamazlar.

Bunun nedeni, ilkinin yalnızca yorgunluk ve zayıflık yüzünden saldırıya uğraması, ikincisinin ise giderek artan bir ateş tarafından yok edilmesidir.

Erkekler, beş gün boyunca susuz kalmaya bile her zaman dayanamazlar. 1787 yılında, XVI. Louis'in İsviçre Muhafızlarından biri, yirmi dört saat boyunca hiçbir şey içmeden kaldıktan sonra hayatını kaybetti.

Birkaç yoldaşıyla birlikte bir hanadaydı. Orada, kadehini uzatırken, yoldaşlarından biri onun diğerlerinden daha fazla içtiği ve sırasını bekleyemediği için onunla dalga geçti.

Bunun üzerine, bir gün boyunca hiç içki içmeyeceğine dair bahse girdi. Onlar da bu bahsi kabul ettiler; bahsin miktarı ise on şişe şaraptı.

Bu andan itibaren asker içmeyi bıraktı; ancak yine de yaklaşık iki saat daha orada kalarak arkadaşlarının eğlenmesini izledi.

Gece, tabii ki, sorunsuz bir şekilde geçti. Ancak gün ağardığında, her zaman içtiği o küçük bardak brendiyi içmemek çok zor geldi. Bu içkiyi hiçbir zaman ihmal etmemişti.

Tüm sabah boyunca gergin ve huzursuzdu; bir yere gidip geliyordu, amaçsızca ayağa kalkıp oturuyordu. Ne yapacağını bilemiyormuş gibi bir hali vardı.

Saat birde yatağa yattı; belki de yatakta daha huzurlu olabileceğini düşündü. Acı çekiyordu ve gerçekten de hastaydı. Ancak arkadaşları onu içki içmeye ikna etmeye çalıştılar; ancak o, gece olana kadar dayanabileceğinde ısrar etti. Bahsini kazanmak istiyordu ve aynı zamanda, acılara dayanabildiği için bir nevi askeri gurur da hissediyordu.

Saat yediye kadar bunu katladı; ancak saat yedi buçukta kendini çok kötü hissetmeye başladı. Bir bardak şarap bile içemeden hayatını kaybetti. Ona uzatılan şarap bardağını bile içemeden öldü.

Tüm bu detaylar bana aynı akşam, Versay'da kaldığım evin sahibi olan, İsviçre Muhafızları'nın saygın bir üyesi olan Bay Schneider tarafından anlatıldı.

Susuzluğun Nedenleri

50: Çeşitli durumlar, ister tek başlarına ister bir arada olsun, susuzluğu artırmaya yardımcı olabilir. Alışkanlıklarımız üzerinde etkisi olan bazı bu durumları burada açıklayacağız.

Sıcaklık, susuzluğu artırır. İşte bu yüzden insanlar her zaman nehir kenarlarında yaşamayı tercih etmişlerdir.

Fiziksel işler, susuzluğu artırır. Bu yüzden, işçi çalıştıran insanlar, onları içeceklerle ödüllendirmekten çekinmezler. İşte bu yüzden "Onlara verilen şarap her zaman ucuzdur" şeklinde bir atasözü vardır.

Dans, susuzluğu artırır. İşte bu yüzden balo ve partilerde her zaman bulunan, canlandırıcı ve ferahlatıcı içecekler vardır.

Hitabet, susuzluğu artırır. Bu yüzden, tüm konuşmacıların zarifçe içtiği o su bardağı vardır. Yakında her kürsünün kenarında, geleneksel beyaz mendilin yanında bu su bardağı da yer alacaktır.

Cinsel zevkler, susuzluğu artırır. İşte bu yüzden, Kıbrıs'ın, Amathontes, Gnidos ve Venüs'ün yaşadığı diğer yerlerin şiirsel betimlemelerinde bu yerlerin hep ağaçlıklarla çevrili olduğu ve küçük, akan derelerin bulunduğu belirtilir.

Şarkı söylemek susuzluğu artırır; işte bu yüzden müzisyenlerin yorulmak bilmeyen içiciler olduğuna dair bir inanış vardır. Kendi de

bir müzisyen olarak, ne haklı ne de doğru olan bu görüşe itiraz etmek zorundayım.

Evlerimizde sanat performansları sergileyen bu sanatçılar, hem ölçülü hem de akıllıca içki içerler. Ancak bir yandan kendilerine yasakladıkları şeyleri diğer yandan telafi ederler. Hatta eğer aşırı içki içen kişiler değillerse bile, mükemmel içki içicilerdir. Öyle ki, Transcendental Harmony Derneği tarafından Azize Cecilia Günü'nü kutlamak için düzenlenen yıllık ziyafetlerin bazen yirmi dört saatten fazla sürdüğü söylenir.

Örnek

51: Şiddetli rüzgâra maruz kalmak, susuzluğun artmasına neden olan önemli bir faktördür. Bence bu duruma dair aşağıdaki örnek, özellikle avcılar tarafından ilgiyle okunacaktır.

Bilindiği üzere, bıldırcınlar yüksek dağlarda çok iyi yaşarlar. Orada, daha geç hasat edilen meyveler sayesinde tüm yumurtalarını başarıyla kırabilirler.

Çavdar hasat edildiğinde, buğday ve yulaf tarlalarına sığınırlar. Buğday ve yulaf da hasat edildiğinde ise, olgunlaşması daha az ilerlemiş olan tarlalara geçerler.

İşte şimdi onları avlamak için en uygun zaman. Çünkü bir ay önce tüm bölgeye dağılmış olan kuşlar, şimdi birkaç küçük alanda toplanmış durumdalar. Ayrıca mevsimin sonu olduğu için kuşlar inanılmaz derecede büyük ve tombul durumdalar.

İşte bu yüzden, bir gün kendimi, birkaç arkadaşımla birlikte, Nantua adlı küçük kasabanın yakınlarındaki bir tepe üzerinde buldum. Bulunduğumuz yer, "Plan d'Hotonne" olarak bilinen bölgedeydi. Eylül ayının en güzel günlerinden birinde, Cockneys'in

bile bilmediği kadar parlak bir güneşin altında avlanmaya başlamak üzereydik.

Ancak kahvaltı yaparken, tüm umutlarımıza aykırı olarak çok şiddetli bir kuzey rüzgarı başladı. Yine de bu durum, açık arazilere doğru ilerlememizi engellemedi.

En fazla çeyrek saat kadar avlandıktan sonra, ekibimizden en çekingen olanı susadığını söylemeye başladı. Eğer hepimiz de aynı şekilde susamış olmasaydık, onunla alay ederdik.

Eşyalarımızı taşıyan eşek de bizimle birlikte olduğu için hepimiz içki içtik. Ancak bu rahatlama uzun sürmedi. Susuzluk tekrar başladı ve o kadar şiddetliydi ki, bazılarımız kendimizin hastalandığını, diğerlerinin ise hastalanmak üzere olduğunu düşündü. Geri dönmeyi düşündük; ancak bu durumda on fersahlık bir yolculuğun boşa gitmesi anlamına geliyordu.

Düşüncelerimi toparlamak için yeterli zamanım oldu ve bu olağandışı durumun nedenini anladım. Bu yüzden tüm yoldaşlarımı bir araya getirdim ve onlara, bizi zor durumda bırakan dört farklı faktörün etkisi altında olduğumuzu söyledim: O yükseklikte atmosfer basıncının ciddi şekilde düşmesi, bu da kan dolaşımımızın hızlanmasına neden oldu; güneşin doğrudan üzerimize vurması; yürüyüş yapmamız sonucu daha hızlı nefes almamız; ve en önemlisi de rüzgarın etkisi. Rüzgar, vücudumuzu delip geçerek terleme sürecini engelledi, terin sıvılarını emdi ve terin cildimiz üzerinde birikmesini önledi.

Ayrıca şunu da ekledim: Bu duruma rağmen, aslında herhangi bir gerçek tehlike yoktu. Düşmanı tanıdığımıza göre, ona karşı direnmeliyiz. Eğer her yarım saatte bir içki içersek, düşmanın ilerlemesi engellenebilir.

Ancak bu önlem yetersiz kaldı; çünkü susuzluğumuz giderilemiyordu. Ne şarap, ne brendi, ne de şarap ve suyun karışımı bize fayda sağladı. Hatta brendinin su ile karıştırılması bile işe yaramadı. İçsek bile susuzluk devam ediyordu ve tüm gün boyunca rahatsız hissettik.

Ancak her gün olduğu gibi, bu gün de sona erdi: Latour Malikanesi'nin sahibi bize kapılarını açtı ve biz de ihtiyaç duyduğumuz eşyaları onunkilerin arasına ekledik.

Harika bir şekilde yemek yedik ve kısa bir süre sonra samanların üzerine yatıp derin bir uykuya daldık.

Ertesi gün, teorim deneylerle doğrulanmış oldu. Gece boyunca rüzgar tamamen dinmişti; güneş de bir önceki günkü gibi parlaktı ve hatta daha sıcaktı. Gün boyunca avlanmaya devam ettik ve hiç susuzluk hissetmedik.

Ancak en büyük zarar zaten verilmişti: Avın başında dikkatlice doldurduğumuz şişeler, bir önceki gün yaşanan sürekli saldırılara dayanamadı. Artık bunlar artık işe yaramaz hale gelmişti. Bu yüzden mecburen köydeki han sahiplerinin sunduğu fıçılardan içki içmek zorunda kaldık.

Yapacak bir şey yoktu; ancak şikayetlerimizi bastıramadık. Kralın sofrasına layık bir yemekle karşılaştığımda, yani bıldırcın yağıyla pişirilmiş taze ıspanak ve Suresnes'te üretilenlerden pek de farklı olmayan bir şarapla birlikte servis edilen bu yemek karşısında o kuzey rüzgarına yönelik öfkeli sözler söyledim.

---

* Canon Delestra, son derece hoş bir vaizdi. Vaazlarının her bölümünün sonunda mutlaka bir şekerlemeyi yutardı; böylece dinleyicilerinin öksürmeleri, tükürmeleri ve burnunu silmeleri için zamanları olurdu.

Bu terim, Londra'da yaşayan ancak şehirlerini hiç terk etmemiş olan insanları ifade eder. Bu kelime, Fransızca'daki "BADAUD" kelimesiyle aynı anlama gelir.

* Suresnes, Paris'ten yaklaşık iki fersah uzaklıkta bulunan, oldukça sevimli bir köydür. Bu köy, kötü kaliteli şaraplarıyla ünlüdür. Bir atasözüne göre, bir kadeh Suresnes şarabı içebilmek için üç kişi gerekir: Şarabı içecek kişi ve ona destek olup cesaret verecek iki kişi. Aynı durum Périeux şarabı için de geçerlidir; ancak bu durum, Périeux şarabının içilmesini engellemez.

Meditasyon 9: İçecekler Üzerine *

52: İçecekler: Yiyeceklerimizle karıştırılabilecek her türlü sıvıyı kapsar.

Su, en doğal olan şey gibi görünüyor. Hayvanların bulunduğu her yerde su vardır. Yetişkinler için sütün yerini tutar ve bizim için hava kadar gerekli bir şeydir.

Su

Su, susuzluğu gerçek anlamda gideren tek sıvıdır. İşte bu yüzden insanlar tarafından çok az miktarda su tüketilir. İnsanların tükettiği diğer sıvılar ise sadece geçici çözümler niteliğindedir. Eğer insanlar sadece su içmek zorunda kalsalardı, “Susamadan içme”nin bir ayrıcalık olduğu söylenemezdi.

İçeceklerin Ani Etkisi

İçecekler, hayvan vücudu tarafından kolayca emilir. Etkileri anında görülür ve sağladıkları rahatlama da hemen hissedilir. Yorgun bir adama en lezzetli yiyecekleri verseniz bile, o bunları zorlukla yer ve herhangi bir fayda hissetmez. Ona bir bardak şarap veya brendi verin; bir anda kendini daha iyi hissedecektir.

Bu teoriye, yeğenim Albay Guigard'dan öğrendiğim oldukça ilginç bir bilgiyle daha fazla destek sağlayabilirim. Albay Guigard doğuştan hikaye anlatma yeteneğine sahip biri değildi; ancak anlattıklarının doğruluğundan hiç şüphe edilemez.

Jaffa kuşatmasından dönen bir birliğin komutanıydı. Durup su bulmaları gereken yere sadece birkaç yüz adım kalmıştı ki, adamları, aslında kendilerinden bir gün önce oraya varmış olması gereken askerlerin cesetleriyle karşılaştılar. Bu askerlerin hepsi sıcaktan ölmüştü.

Bu aşırı sıcaklıkların kurbanları arasında, yeğenimin birliğindeki birkaç askerin tanıdığı bir kişi de vardı.

Yirmi dört saatten fazla bir süredir ölü haldeydi. Tüm gün boyunca üzerine vuran güneş ışığı yüzünü karganın yüzü gibi siyaha çevirmişti.

Yoldaşlarından bazıları onun yanına yaklaştılar; belki de ona son bir kez bakmak için, ya da eğer üzerinde değerli bir şeyler kalmışsa onları almak için. Ancak şaşırtıcı bir şekilde, onun uzuvlarının hâlâ hareketsiz olduğunu ve kalbinin çevresinde hafif bir ısı hissedildiğini fark ettiler.

"Ona bir damla gerçek içki verin," dedi grubun palyaçosu. "Eminim ki, eğer öbür dünyaya çoktan geçmemişse, tekrar geri dönüp bunun tadını alacaktır."

Ve gerçekten de, içkiyi içmeye başladığı ilk anda ceset gözlerini açtı. Arkadaşları çığlık attılar, şakaklarını okşamaya başladılar ve ona biraz daha içki verdiler. Yarım saat sonra, biraz yardım ile ayağa kalkabildi.

Böylece ova bölgesine ulaştı. Askerler o gece ona iyi baktılar, ona birkaç hurma verdiler ve onu özenle beslediler. Ertesi gün ise, diğer adamlarla birlikte eşek üzerinde Kahire'ye gitti.

Güçlü İçkiler

53: Dikkate değer olan bir diğer nokta ise, bizi güçlü içkiler aramaya iten bu içgüdünün hem evrensel hem de kaçınılmaz olmasıdır.

Şarap, en keyifli içeceklerden biridir. İster ilk asmayı dikerek şarabın ortaya çıkmasını sağlayan Nuh olsun, isterse ilk üzümleri sıkarak şarap üreten Bakhus olsun, şarabın tarihi dünyanın başlangıcına kadar uzanır. Bira ise Osiris'e atfedilir ve bunun tarihi de o kadar eski ki, kesin olarak bilinen bir şey yoktur.

Tüm insanlar, hatta "vahşi" olarak adlandırdığımız kişiler bile, güçlü alkollü içkilere olan bu özlem yüzünden büyük acılar çekmişlerdir. Bu içkileri elde etmek için her türlü çabayı göstermişlerdir; ancak bu arzularını tatmin etme konusunda kendi sınırlarını aşmışlardır.

Evcil hayvanlarının sütünü bozmuşlardır; mayalanma sürecinin gerçekleşebileceğinden şüphelendikleri çeşitli meyvelerden ve köklerden sularını çıkarmışlardır. İnsanlar bir araya geldiklerinde, ziyafetlerinde, törenlerinde, düğünlerinde ve cenaze törenlerinde güçlü içkiler kullanmışlardır. Kısacası, herhangi bir kutlama veya ciddi bir olay olduğunda bu içkiler kullanılmıştır.

Yüzyıllar boyunca şarap içilip şarkılar söylendi; ancak şarabın içindeki ve ona özel bir lezzet katan maddenin ayrıştırılabileceği düşünülmedi. Ancak Araplar, çiçeklerin, özellikle de yazılarında sıkça bahsedilen gülün kokusunu yoğunlaştırmak amacıyla geliştirdikleri damıtma yöntemini bize öğrettiler. Böylece şarabın içindeki bu özel lezzetin kaynağını bulmanın mümkün olabileceği düşünülmeye başlandı. Bir dizi deneme sonucunda alkol elde edildi; ardından da brendi üretildi.

Alkol, içeceklerin kralıdır ve damak zevkimizi en üst düzeyde heyecanlandırır. Çeşitli şekillerde kullanılmasıyla bize birçok yeni zevk kaynağı sunmuştur. Ayrıca, bazı ilaçlara, alkol olmadan sahip olamayacakları bir etki kazandırır. Hatta alkol, bizim elimizde güçlü

bir silah haline gelmiştir; çünkü Yeni Dünya'nın ulusları, tıpkı ateşli silahlar tarafından olduğu gibi, brendi tarafından da neredeyse yok edilmiştir.

Alkolü keşfetme yöntemimiz, başka önemli sonuçlara da yol açmıştır. Çünkü bu yöntem, bir maddenin bileşenlerini ayırarak ve onları temel özelliklerine indirgeyerek o maddenin diğer maddelerden farkını ortaya koymayı sağlar. Bu nedenle bu yöntem, benzer araştırmalar yapan bilim insanları için bir örnek teşkil etmiştir. Böylece kinin, morfin, striknin ve benzeri, daha önce keşfedilmiş veya henüz keşfedilmemiş olan maddeler de ortaya çıkarılmıştır.

Her ne şekilde olursa olsun, doğanın perdeler ardında sakladığı bu sıvıya duyulan bu arzu, insanlığın her ırkında, her iklimde ve her tür insanda görülen bu olağanüstü ihtiyaç, felsefi bir bakış açısından kesinlikle dikkate değerdir.

Bunu birçok kişi gibi ben de düşündüm. Hayvanlarda görülmeyen fermente içeceklere olan bu arzuyu, onlar için de yabancı olan gelecek korkusuyla bir araya getirmek istiyorum. Bu iki durumu da, ayın etkisi altındaki son evrimin birer ürünü olan insanın özgün özellikleri olarak görebiliriz.

Bu bölüm tamamen felsefi niteliktedir: Bu eserde ele alınan çeşitli içeceklerin listesini vermek mümkün değildir; bu iş için belirlediğim plan kapsamında bunları sıralamak mümkün değildir. Aksi takdirde bu liste sonsuza dek devam ederdi.

* Likörler.

† İksirler.

Meditasyon 10: Dünyanın Sonu [1]

54: Dediğim gibi: Bu son “ay-altı” devri… Bu düşünce, ifade edildiği şekliyle beni çok uzaklara götürdü; gerçekten de çok uzaklara.

Şüphesiz, bu dünyanın daha önce de birçok kez tamamen değiştiğini gösteren işaretler var. Bu değişimler aslında dünyanın sonunu getiren olaylardı. Hangi içgüdünün bize bundan sonra da daha fazla böyle değişimlerin olacağını haber verdiğini bilmiyorum.

Genellikle, bu tür devrimlerin yakında gerçekleşeceğine inanırdık. Hâlâ hayatta olan birçok insan da, iyi kalpli Jerome Lalande’nin tahmin ettiği o kuyruklu yıldız yüzünden günahlarını itiraf etmek için acele etmişlerdi.

Bu konuyla ilgili yazılanlara göre, böyle bir felaketi intikam dolu öfke, yıkıcı güçler, boru sesleri ve benzeri korkutucu unsurlarla süslemeye çok hevesliyiz gibi görünüyor.

Ah, yok olmak için böyle abartılı davranışlara gerek yok. Biz, böyle bir gösterişe layık değiliz. Eğer Tanrı isterse, dünyanın tüm yüzeyini hiç zorlanmadan değiştirebilir.

Diyelim ki, yörüngeleri ve amacı hiçbirimiz tarafından bilinmeyen, varlıkları her zaman korku uyandıran o yıldızlardan biri var. Diyelim ki, böyle bir kuyruklu yıldız, Güneş’e o kadar yakından geçiyor ki aşırı miktarda ısı yüklü hale geliyor. Sonra da bizlere o kadar yaklaşıyor ki, altı ay boyunca sıcaklık yaklaşık 170 Fahrenheit dereceye ulaşıyor (bu, 1811 yılındaki kuyruklu yıldızın neden olduğu sıcaklığın iki katıdır).

Bu katliam dolu dönemin sonunda, tüm hayvansal ve bitkisel varlıklar yok olacak, tüm sesler de kaybolacaktır. Dünya, başka yaratılış unsurlarının ortaya çıkmasını bekleyerek sessizce dönmeye devam edecektir. Felaketimizin sebebi ise hâlâ uzayın uçsuz bucaksız boşluklarında kaybolmuş olacak. Biz de bu sebebe sadece birkaç milyon ışık yılı uzaklıktan bakmış olacağız.

Bu tür bir olayın gerçekleşmesi, diğer her türlü olayın gerçekleşmesi kadar mümkündür. Benim için bu, her zaman hayal etmek istediğim bir şeydi; asla bundan kaçınmadım.

Ruhunuzla bu olağanüstü sıcaklığı takip etmek, bunun etkilerini, gelişimini ve nasıl hareket ettiğini öngörmeye çalışmak ve ardından şunu sormak tuhaf bir deneyimdir:

İlk günde ne oluyor, ikinci günde ne, ve son güne kadar bu böyle devam ediyor mu?

Peki ya hava, toprak, yeryüzündeki sular ve tüm gazların oluşumu, birleşmesi ve patlaması ne olacak?

İnsanlara, yaşlarına, cinsiyetlerine ve güçlü/zayıf olmalarına göre ne olur?

Peki ya insanın yasalara uyması, otoriteye itaat etmesi, diğer insanlara ve onların mal varlıklarına saygı göstermesi ne olacak?

Bu durumdan kurtulmaya çalışmak için ne yapıyor?

Sevgi, dostluk ve akrabalık bağlarına ne olur? Bencillik ile başkalarına olan adanmışlık durumu nasıl değişir?

Peki ya dini duygular, inanç, teslimiyet, umut ve benzeri şeyler ne olacak?

Tarih, insanların ahlaki tepkileriyle ilgili bazı bilgiler sunabilir bize. Çünkü dünyanın sonu daha önce birçok kez öngörülmüş ve hatta belirli bir tarih olarak belirlenmiştir.

Okuyucularıma, tüm bu sorulara nasıl karar verdiğimi anlatmamaktan gerçekten utanıyorum. Ancak onların kendilerinin bu soruları çözme zevkinden mahrum bırakmak istemiyorum. Bu sayede okuyucularımın uykusuz geçirdiği saatler azalabilir ve hatta gündüzleri kestirmeleri için de fırsat yaratılabilir.

Gerçek tehlikeler, tüm sosyal bağları yıkar. Örneğin, 1792 yılı civarında Philadelphia'yı vuran sarı humma salgını sırasında, kocalar evlerinde birlikte yaşadıkları eşlerine kapıları kapatırdı; çocuklar da babalarını terk ederdi. Bu tür olaylar oldukça yaygındı.

Tanrı bunu bizden uzak tutsun!

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

C. F. Ramuz'un "PRESENCE DE LA MORT" adlı bir kitabı vardır; İngilizce adı ise "THE END OF ALL MEN"dir. Bu kitap, bildiğim her şeyden ziyade bir tür meditasyon niteliğindedir. Elbette bu tür kitaplar çoktur: Dünyanın sonuyla ilgili spekülasyonlar kaçınılmazdır ve bu konuda yazanların çoğu, korkunç ve acımasız bir şekilde düşünürler. Sanki kitlesel felaketler hakkında konuşmak, onların da öleceğini kabullenmeyi bir nebze olsun kolaylaştırıyormuş gibi… Brillat-Savarin'in düzenli ve mantıklı anlatım tarzı, Ramuz'un zihninde bir yerlerde saklı kalmış olmalı; çünkü Ramuz bunu "THE END OF ALL MEN" adlı kitabında tekrar kullanmıştır. Bu iki yazarın birbirlerine ne kadar benzediğini görmek hiç de şaşırtıcı değildir.

1825 yılındaki Fransız yargıç ve yüz yıl sonra yaşamış olan İsviçreli yazar… Biri zarif ve nazik bir üslupla yazarken, diğeri ise anlaşılmaz, tutkulu ve sert bir üslupla yazmıştır. Her ikisi de kendi yöntemleriyle "hayatın sonu" konusunu ele almışlardır. Zaman ve mekanın mucizesi sayesinde, aynı noktada bir tür sanatsal uyum sağlanmıştır. Fransız yargıç soruları sorar; İsviçreli yazar ise bunlara cevap verir. Bu diyalog gerçekten harikadır.

"Meditasyon 10", her zaman Ramuz'un kitabının önsözü olarak yer almalıdır. Ya da belki de "THE END OF ALL MEN" adlı eser, "THE PHYSIOLOGY OF TASTE" adlı kitapta bir dipnot olarak kullanılabilir.

11. Şımarık Zevkler Üzerine Meditasyon

55: “Gourmandism” kelimesi için tüm sözlükleri inceledim; ancak bulduğum tanımlardan hiçbiri beni tatmin etmedi. “Gourmandism” kelimesinin anlamı, sıklıkla “oburluk” ve “aşırı yeme alışkanlığı” ile karıştırılıyor. Bu yüzden şu sonuca vardım: Sözlük yazarları, ne kadar bilgili olurlarsa olsunlar, bir yandan lezzetli yemeklerin tadını çıkarırken, diğer yandan da bir kadeh Lafitte veya Clos Vougeot içebilecek kadar zarif insanlar değillerdir.

Onlar, Atina’nın zarafetiyle Roma’nın lüksünü ve Fransa’nın inceliklerini bir araya getiren o sosyal zevki tamamen unutmuşlar. Bu tür bir zevk, akıllıca seçimler yapmayı, özenli ve bilinçli bir şekilde hazırlanmış yiyecekleri tatmayı ve her şeyi derinlemesine anlamayı gerektirir. Bu nadir bir niteliktir; adeta bir erdem olarak nitelendirilebilir. Kesinlikle, saf zevkin en güvenilir kaynaklarından biridir.

Tanımlar

Bu konuyu daha iyi anlayabilmek için, birkaç tanım yapalım.

Gurme olmak, tadı hoş gelen her şeye karşı duyulan tutkulu, düşünceli ve alışkanlık haline gelmiş bir tercihtir.

Aşırıya kaçmanın düşmanıdır bu ilke; fazla yiyen veya aşırı içki içen herkes, bu grubun üyeliğinden atılma riskiyle karşı karşıya kalır.

Gurme olmak, lezzetli yiyeceklere olan sevgiyi içerir. Bu da, reçeller, pastalar gibi, pek besleyici olmayan, ancak görsel olarak çekici olan yiyeceklere olan tutkunun bir sonucudur. Bu durum, kadınların ve onlar gibi düşünen erkeklerin yararına olarak ortaya çıkmış bir durumdur.

Ne şekilde değerlendirilirse değerlendirilsin, iştahın fazla olması takdir edilmeyi ve teşvik edilmeyi hak eder.

Fiziksel olarak bakıldığında, bu durum, sindirim organlarımızın mükemmel sağlık durumunun bir sonucu ve aynı zamanda bir kanıtıdır.

Ahlaki açıdan bakıldığında bu, Yaratıcı'nın kurallarına itaat etmek anlamına gelir. Yaratıcı, yaşamak için yememizi emretmiştir; ayrıca yemeği lezzetli kılarak bizi bunu yapmaya teşvik eder ve aldığımız zevkle de bizi ödüllendirir.

Gourmandizmin Avantajları

Politik ekonominin bir parçası olarak görülen gurme kültürü, insanların günlük beslenmelerinin bir parçasını oluşturan ürünlerin karşılıklı olarak değiştirilmesi yoluyla ulusları birbirine bağlayan bir bağdır.

İşte bu durum, şarapların, brendilerin, şekerlerin, baharatların, sirke ve turşuların ve her türlü gıda maddesinin dünyanın bir ucundan diğer ucuna ulaşmasını sağlar.

İster bu nitelikler insan yapımı olsun, ister doğuştan gelsin, ortalama, iyi veya mükemmel niteliklere sahip ürünlere de buna uygun bir fiyat verilir.

Bu sistem, her gün emeklerinin ve keşiflerinin meyveleriyle en lüks sofraları dolduran balıkçıların, avcıların, bahçıvanların ve benzeri insanların umutlarını, hırslarını ve başarılarını sürdürmeye yardımcı olur.

Sonuç olarak bu, çeşitli unvanlara sahip olan aşçıların, fırıncıların, şekerlemecilerin ve diğer gıda üreticilerinin geçim kaynağıdır. Bu kişiler de kendi yöntemleriyle, kendilerine yardım edecek daha fazla işçi çalıştırırlar. Tüm bunlar, en yetenekli hesapçıların bile tahmin edemeyeceği bir şekilde sermayenin dolaşımını ve miktarını etkiler.

Unutmayın ki, amacı insanların zevklerini tatmin etmek olan her sektör, aynı zamanda hem en büyük kaynaklara sahiptir hem de insanların günlük ihtiyaçlarına dayanmaktadır. Dolayısıyla bu tür sektörler oldukça şanslıdır.

Günümüzdeki toplumsal yapıda, yalnızca ekmek ve sebzeyle beslenen bir ulusun var olabileceğini hayal etmek zor. Eğer böyle bir ulus var olsaydı, kaçınılmaz olarak et yiyen düşmanlar tarafından fethedilirdi. Tıpkı Hinduların olduğu gibi; Hindular, kendilerine saldırmak isteyen ordular karşısında defalarca yenilgiye uğramışlardır. Ya da başka bir deyişle, bu ulus komşularının etkisiyle yemek kültürünü benimser ve böylece onların egemenliği altına girerdi. Tıpkı eski zamanlarda Boiotialıların yaptığı gibi; Leuctra Savaşı'ndan sonra Boiotialılar lezzet düşkünü insanlar haline gelmişlerdir.

Daha Fazla Avantaj

56: Aşırı yeme alışkanlığı, hükümetler için önemli kaynaklar sağlar: Bu alışkanlık, vergileri, gümrük vergilerini ve dolaylı mali gelirleri artırır. Yediğimiz her şeyin bir bedeli vardır ve hiçbir hükümetin gerçek gücünün bir kısmı, insanların aşırı yeme alışkanlıklarından kaynaklanmamaktadır.

Yüzyıllardır her yıl Fransa'dan ayrılıp başka ülkelerin iştahlarını tatmin etmek için çalışan yüzlerce aşçı hakkında ne diyebiliriz? Bunların çoğu başarılı insanlardır ve emeklerinin meyvelerini kendi ülkelerine getirirler. Bu davranış, gerçek bir Fransızın kalbinde asla

ölmeyen bir içgüdünün sonucudur. Bu şekilde elde edilen zenginlik, tahmin edilenden çok daha fazladır ve bu zenginliği getiren kişiler gelecek nesilleri de etkileyecektir.

Eğer uluslar kendi büyük insanlarını onurlandırıyorsa, Fransa'nın yerlileri tarafından lezzet tutkunlarına adanmış tapınaklardan daha adil bir şey olabilir mi?

Gurme Tutkularının Gücü

57: 1815 yılında, Kasım ayında imzalanan antlaşmayla Fransa'nın, üç yıl içinde Müttefiklere yedi yüz elli milyon frank ödemesi şart koşuldu.

Bu göreve ek olarak, çeşitli ülkelerin sakinlerinin yaptığı şikayetleri de gidermek gerekiyordu. Bu ülkelerin yöneticileri tarafından belirlenen miktarlar toplamda üç yüz milyonu aşıyordu.

Ve son olarak, bütün bunlara düşman generallerinin yaptığı her türlü talep de eklenmelidir. Düşman generalleri, sınırlara gönderilmek üzere mallarla dolu vagonlar hazırlattılar ve bunların bedelini daha sonra halk ödemek zorunda kaldı. Tüm bunların toplam değeri on beş yüz milyonu aştı.

Bu tür büyük ödemelerin, üstelik her gün altın olarak yapılması durumunda, hazinenin üzerinde ağır bir yük oluşturacağı ve tüm kağıt paraların değerinin düşmesine neden olacağından korkmak mümkündü; hatta bu durum, parasız ve çaresiz bir ülkenin başına gelebilecek felaketlerin habercisi olabilirdi.

"Ah!" diye bağırdılar, Rue Vivienne'deki bankaya yüklenmekte olan o korkunç aracı izleyen zengin adamlar. "Ah, gümüşlerimiz ülkeden akıp gidiyor. Gelecek yıl artık bir taç bile göremeyeceğiz; dilenciler gibi yaşayacağız. İşler biter, borç alacak hiçbir şey kalmaz. Açlık, salgın hastalıklar ve iç savaşlar olacak."

Gerçekte meydana gelenler, tüm bu korkuların asılsız olduğunu gösterdi. Finans alanıyla ilgili olan herkes için büyük bir sürpriz oldu: Ulusal ödemeler kolayca yerine getirildi, kredi miktarı arttı, insanlar borç almak için hevesliydiler. Bu "süper arındırma" süreci boyunca, paranın dolaşımını ölçen en güvenilir gösterge olan döviz kuru da bizim lehimizeydi. Yani, Fransa'ya giren paranın, çıkan paradan daha fazla olduğunu gösteren rakamsal kanıtlar vardı.

Bize yardım eden güç nedir? Bu mucizeye sebep olan şey nedir? O şey, iştahın kendisiydi.

Britanyalılar, Almanlar, Hunlar, Kimmerler ve İskitler Fransa'ya geldiklerinde, beraberlerinde olağanüstü bir açgözlülük ve çok büyük bir iştah da getirdiler.

Zorla dayatılan bu resmi yemeklerden pek memnun kalmadılar; daha özel, lezzetli yemekler arzuladılar. Kısa süre içinde, "Şehirlerin Kraliçesi" artık sadece devasa bir yemekhaneden ibaret hale geldi. Bu işgalciler, restoranlarda, lokantalarda, barlarda, dükkanlarda ve hatta sokaklarda yemek yediler.

Eti, balığı, av hayvanlarının etlerini, trüfleri, kekleri ve en önemlisi de meyvelerimizi yediler.

Açlıkları kadar büyük bir susuzlukla içiyorlardı ve her zaman en iyi şarapları istiyorlardı. Bunlarda bilinmeyen zevkler keşfedeceklerini umuyorlardı; ancak ne yazık ki bu zevkleri tanıyamadılar.

Yüzeysel olarak bakanlar, bu sonu gelmeyen, anlamsız yeme davranışını nasıl yorumlayacaklarını bilemediler. Ancak gerçek Fransızlar gülerek ellerini birbirine sürterek şöyle dediler: "Bakın onlara, bizim büyümüzün etkisi altındalar! Bu gece harcadıkları para, hükümetin bu sabah onlara ödediğinden daha fazla!"

Bu, damak zevklerine önem veren herkes için mutlu bir dönemdi. Véry servetini artırdı; Achard da kendi servetini biriktirmeye başladı. Beauvilliers de başarılı oldu. Palais-Royal'daki dükkanı on

metrekareden daha küçük olan Madame Sullot ise günde on iki bin adet küçük tart satabiliyordu.

Bu durum hâlâ devam ediyor: Avrupa'nın her yerinden yabancılar ülkemize akın ediyorlar. Savaş sırasında edindikleri hoş alışkanlıkları barış zamanında da sürdürmek istiyorlar. Paris'e karşı bir çekim hissediyorlar ve oraya vardıklarında ne pahasına olursa olsun keyif almaya çalışıyorlar. Eğer ülkemizin kamu borç oranı düşükse, bunun sebebi yüksek faiz oranları değil, aksine, lezzet meraklılarının mutlu olduğu bir ülkede insanların doğuştan gelen güven duygusudur. †

Çekici ve Yemek Sever Bir Kadının Portresi

58: Kadınlar için gurme olmak hiç de uygunsuz bir davranış değildir. Bu durum, kadınların narin yapılarıyla uyumludur. Ayrıca, kadınların kendilerine yasaklanan bazı zevklerin ve doğanın onlara mahkum ettiği bazı olumsuzlukların telafisi niteliğindedir.

Hiçbir şey, savaş kıyafetleri içindeki güzel bir kadını görmek kadar hoş değildir: [2] Peçetesi son derece düzgün bir şekilde yerleştirilmiş; bir eli masanın üzerinde; diğer eliyle ise zarifçe süslenmiş küçük yiyecekleri ağzına götürüyor. Gözleri parlıyor, dudakları yumuşak ve nemli. Konuşması keyif verici ve tüm hareketleri zarif. Kadınların yaptıkları her şeyde gösterdikleri o çekicilik unsurlarını gizlemiyor. Bütün bu özellikleriyle, o gerçekten karşı konulamaz bir kadındır; hatta Denetçi Cato bile ondan etkilenebilir. [3]

Anekdot/Öykü

Ancak burada, acı bir anıyı hatırlamak zorundayım.

Bir gün, kendimi güzel Mme. M…d'nin yanında yemek masasında otururken buldum. Böyle hoş bir tesadüf için kendi kendime sevindiriyordum ki, o an birdenbire bana dönerek "Sağlığınıza!" dedi. Hemen ona en güzel sözlerle iltifat etmeye başladım; ancak bunu tamamlayamadım, çünkü o kadın hemen solundaki adama dönerek yine bir kadeh kaldırdı. İkisi de kadehlerini birbirine vurdular. Bu ani terk edilme durumu benim için gerçek bir ihanet gibi geldi ve yıllar geçse de kalbimde iz bırakan bir olay oldu.

Kadınlar yemek konusunda çok titizdirler.

Güzel kadınların yemeğe olan düşkünlükleri bir nevi içgüdüsel bir eğilimdir; çünkü bu durum, onların güzellikleri açısından faydalıdır.

Yapılan bir dizi kesin ve kapsamlı gözlem, lezzetli ve özenle hazırlanmış yiyeceklerin, yaşlanmanın dış belirtilerini uzun süre geciktirdiğini şüphesiz bir şekilde kanıtlamıştır.

Gözlere parlaklık, cilde tazelik katar ve tüm kaslara daha fazla sıkılık kazandırır. Fizyoloji açısından, kırışıklıkların oluşmasına neden olan şeyin bu kasların sarkması olduğu kesindir. Aynı şekilde, diğer koşullar aynı kaldığında, yeme alışkanlıklarına dikkat eden kadınların, bu konuda bilgisiz olan kadınlara kıyasla on yaş daha genç göründükleri de doğrudur.

Ressamlar ve heykeltıraşlar bu gerçeği uzun zamandır biliyorlardır. Bu yüzden, ister kendi tercihleriyle ister görevleri gereği olsun, perhiz yaşayan kişileri –örneğin inzivaya çekilmiş kişiler veya cimri insanlar– resmederken, onlara hastalığın verdiği solgunluk, yoksulluğun getirdiği zayıflık ve yaşlılığın yol açtığı kırışıklıkları mutlaka yansıtırlar.

Gurme Tutkunun Sosyallik Üzerindeki Etkileri

59: Gurme tutkusu, toplumsal yaşamımız üzerinde en önemli etkilerden biridir. Bu tutku, her gün farklı insanları bir araya getiren, onları bir bütün haline getiren, sohbetleri canlandıran ve mevcut sosyal eşitsizliklerin keskin kenarlarını yumuşatan bir ruhu yaymaktadır.

Aynı şekilde, bir ev sahibinin misafirlerine iyi bakma çabasını da tetikleyen şey, iştah duygusudur. Misafirler de, ev sahibinin onları memnun etmek için tüm bilgi ve becerilerini kullandığını fark ettiklerinde minnettar olurlar. İşte bu noktada, en zarif şekilde hazırlanmış yemekleri umursamaz bir şekilde yutan veya lezzetli içkilerin tadını hiçe sayarak içen insanları kınamak yerinde olur.

Genel kural şudur: Yüksek zekâdan kaynaklanan her türlü çaba, açıkça takdir edilmelidir. Ayrıca, birinin memnun etme çabası olduğu anlaşıldığında, bunu nazik bir şekilde ifade etmek gerekir.

Gurme tutkununun evlilik mutluluğu üzerindeki etkisi [4]

Son olarak, yemek konusundaki bu zevkler paylaşıldığında, bu durum evlilikteki mutluluğu en çok etkileyen faktör olur. [5]

Yemek keyfini çıkaran evli çiftlerin, günde en az bir kez bir arada olma fırsatları vardır. Aynı yatakta uyumayan çiftler olsa bile (ki böyle çiftler çoktur), en azından aynı masada yemek yerler. Böylece her seferinde konuşacak yeni konular bulurlar. Sadece şu an yedikleri şeyler hakkında konuşmakla kalmaz, daha önce ne yedikleri, ne yiyecekleri ve diğer masalarda neler olduğu hakkında da konuşabilirler. Moda yemekler, yeni tarifler gibi konuları da

tartışabilirler. Elbette, samimi sohbetlerin kendine has bir cazibesi vardır.

Şüphesiz, müzik de onu seven insanlar için büyük bir çekiciliğe sahiptir. Ancak müzik için çaba göstermek ve sürekli pratik yapmak gerekmektedir.

Ayrıca, burun tıkanıklığı nedeniyle performans kesintiye uğrayabilir. Müzikteki sesler düzgün çıkmayabilir; enstrümanlar birbirleriyle uyumlu çalışmayabilir. Müzisyenlerden birinin başı ağrıyabilir veya keyifsiz hissedebilir.

Öte yandan, ortak bir ihtiyaç, çiftleri bir araya getirir ve aynı şekilde onları bir arada tutar. Birbirlerini memnun etmek için sayısız küçük arzular duyarlar. Yemeklerin nasıl yenildiği ise, yaşamın mutluluğu açısından çok önemlidir. [6]

Fransa'da oldukça yeni olan bu gözlem, İngiliz ahlakçı Fielding'in dikkatinden kaçmadı. Fielding, "PAMELA" adlı romanında, iki evli çiftin günlerini nasıl sonlandırabileceklerini farklı şekillerde tasvir ederek bu konuyu daha da geliştirdi.

İlk koca bir soyludur ve ailenin en büyük oğludur; bu yüzden de ailenin tüm servetinin sahibidir.

İkincisi ise, Pamela ile evli olan küçük kardeşidir. Bu evlilik yüzünden mirastan mahrum bırakılmıştır ve yarı maaşla geçinmek zorundadır. Durumu o kadar kötüdür ki neredeyse yoksulluk sınırındadır.

Kocası ve karısı, birbirlerinin zıt yönden yemek odasına girerler. Gün boyunca hiç bir arada olmamalarına rağmen, birbirlerine soğuk bir şekilde selam verirler. Altın renkli süslemelerle bezenmiş masaya otururlar. Hizmetçiler sessizce yemekleri servis eder. Ancak hizmetçiler ayrıldıktan sonra aralarında bir konuşma başlar. Bu konuşma giderek tartışmaya dönüşür. Her ikisi de öfkeli bir şekilde ayağa kalkar ve kendi odalarına giderek dul olmanın zorlukları üzerine düşünmeye başlarlar.

Buna karşılık, soylunun kardeşi, mütevazı yemek odasına geldiğinde en sıcak şekilde karşılanır ve en nazik davranışlarla ağırlanır. Sade bir masa başına oturur; ancak bu, ona servis edilen yemeklerin kötü olduğu anlamına mı gelir? Aslında bu yemekleri Pamela hazırlamıştır! Neşe içinde yemek yerler ve birlikte planlarını, günün olaylarını ve birbirlerine duydukları sevgiyi konuşurlar. Yarım şişe Madeira şarabı, hem yemeği hem de birlikte geçirilen zamanı uzatmalarına yardımcı olur. Kısa süre sonra aynı yatakta bir araya gelirler ve paylaşılan sevginin mutluluğundan sonra tatlı bir uykuya dalarlar. Böylece şimdiki zamanı unutup daha iyi bir geleceğin hayalini kurarlar.

O halde, tüm övgüler, okuyucularımıza sunduğumuz bu zevk anlayışına aittir… Tabii ki bu zevk anlayışı, insanları ne onların dürüst çalışmalarından ne de görevlerinden alıkoymadığı sürece… Tıpkı Sardanapalus'un aşırılıklarının kadınları korkutamaması gibi, Vitellius'un aşırılıkları da kimseyi düzgün düzenlenmiş bir ziyafetten vazgeçirmeye yetmedi.

Eğer aşırı yeme alışkanlığı, oburluk veya sapkın bir davranış haline gelirse, artık o davranışın adı, özellikleri ve tüm anlamı kalmaz. Böylece bu durum, ya bunun üzerine vaaz verebilecek ahlakçılar için uygun bir konu haline gelir, ya da bunu reçeteleriyle tedavi edebilecek doktorlar için uygun bir konu olur.

Profesörün bu çalışmasında ele aldığı şekliyle "gourmandism" kelimesinin Fransızca'daki karşılığı olan "la gourmandise" dışında hiçbir resmi adı yoktur. Bu kelimeyi ne Latince "gula" kelimesiyle, ne de İngilizce "gluttony" veya Almanca "lusternheit" kelimeleriyle ifade etmek mümkündür. Bu nedenle, bu öğretici kitabı çevirmek isteyenlerin, bu kelimeyi tıpkı benim yaptığım gibi kullanmalarını ve sadece belirteci değiştirmelerini öneririm. Zaten herkes "la coquetterie" ve bununla ilgili diğer kelimeler için de aynısını yapmıştır.

Vatansever bir aşçının notları/Notlar of a patriotic chef

La Coquetterie ve La Gourmandise…

Toplumsal varlığımızın temelini oluşturan o iki büyük erdem…

En temel ihtiyaçlarımızdan doğmuştur.

İkisinin de kökeni Fransa'dır.

İşgal ordusu Champagne bölgesinden geçerken, Epernay'daki ünlü Moët şarap mahzenlerinden altı yüz bin şişe şarap aldı.

Bu büyük kaybın karşılığını aldığını hissetti; çünkü çöpçüler onun şarabını hâlâ sevdiklerini gördü. Ayrıca, savaştan sonra kuzey ülkelerden gelen siparişler iki katından fazla arttı.

† Bu bölümde yer alan bilgiler, bana Monsieur M.B. tarafından verildi. Kendisi, hem bankacı hem de müzisyen olan, hedeflerine ulaşmaya layık bir gurme.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu görüş, ne Viktorya dönemindeki kadınlar tarafından ne de onların eleştirmenleri tarafından kabul ediliyordu. Aldous Huxley'nin "Chrome Yellow" adlı eserini okuyalı uzun zaman oldu; ancak eminim ki kitapta, kulelerinde yalnız başlarına yaşayan iki kız kardeş vardı ve yemekler gizlice onlara kadar getiriliyordu. Disraeli ise, birçok kadın okuyucuyu hayal kırıklığına uğratarak şöyle demişti: "Eğer bir kadın yemek yerse, büyüsünü bozmuş olur; eğer yemek yemezse de bizim akşam yemeğimizi mahvetmiş olur."

2. "Reform Club, 14 Mayıs 1846" tarihli ve "Lord M.H. ile A. Soyer Arasındaki Mutfak Üzerine Diyalog" adlı bu yazıda, bu çekici Viktorya dönemi aşçısı bir dizi klişe ifade kullanmış ve yazısını şu sözlerle bitirmiştir:

"SOYER. Efendim, size şunu söylememe izin verin: Bence, hanımların olmadığı bir yemekli toplantı, çiçeksiz bir bahçe, dalgaları olmayan bir okyanus, yelkenleri olmayan bir filo gibidir."

Lord M.: Gerçekten de, bu tür toplantılar neşe ve iyi ahlakın beşiğidir; tıpkı ahlaksızlığın da asaletin mezarı olması gibi.

3. Kadınların yemek yemesinden hoşlanmayan Byron, yine de alaycı bir şekilde, ancak biraz dolaylı bir üslupla yazıyordu:

> "İnsan için mutluluk… Aç ve günahkâr olan insan için!"
> Havva elma yediğinden beri, her şey akşam yemeğine bağlı.

Bu, "Bir erkeğin kalbine giden yol, midesinden geçer" demenin oldukça zarif bir şeklidir. 1931 yılında Londra'da yayımlanan

“FRENCH DISHES FOR ENGLISH TABLES” adlı kitapta Berjane adlı Fransız yazar bunu daha güzel bir şekilde ifade etmiştir: “Lezzet açısından mükemmel bir çorba veya salata hazırlayabilen bir kadın, bir erkeğin kişiliğindeki tatlı ve sert yönleri bir araya getirmede de ustadır. Böyle bir kadın, kocasının kalbini ve ruhunu nasıl kazanacağını da bilir.”

4. Brillat-Savarin’in kendi sözlerine göre hiç evlenmemiş olmasına rağmen (ya da belki de bu yüzden!), açıkça evlilik hayatının sorunları üzerine çok düşünmüştür. Arkadaşlarının da, tıpkı benim gibi, fark ettiği üzere, o iyi bir koca olabilirdi. Dr. Richer ile olan ilk konuşmalarında da bunu kendisi söylemiştir. Balzac’a göre Brillat-Savarin oldukça uzun boyluydu. Gövdesi iriydi ve hafif bir göbek vardı… Ama bacakları oldukça güzeldi. Louise ile ilgili hikayesi de onun ne kadar şefkatli ve duygusal bir insan olduğunu göstermektedir. Birçok çekici kadının sırlarını paylaştığı bir kişiydi; dantellerin değerinden trüflerin cinsel etkilerine kadar her konuda konuşabilirdi. Neşeli bir yemek arkadaşıydı ve zaman zaman da çok esprili olabiliyordu. Kendisi hakkında anılar yazan nadir insanlara göre de öyleydi. O dönemde pek çok insan anılarını yazarken, Brillat-Savarin hakkında pek az anı yazılmıştır.Kadınlara dair ifadeleri, ister ne kadar yaşlı olsa da, ister bu ifadeleri ne kadar ustaca ve zarif bir şekilde dile getirse de, her zaman neşe, gerçek bir zevk duygusu ve hem sağlıklı hem de zarif bir takdir anlayışı içeriyordu. Güzel kadınlarla birlikte yemek yemeyi, onlara şarkı söylemeyi ve onlarla şakalaşmayı severdi. Belki de en çok yaptığı şey, onlara bakmaktı; ister bu bakışlar tamamen arzulu olsun, isterse bir doktorun veya bir rahibin bakış açısıyla şekillenmiş olsun. Belki de sürgün yılları, onda aşırı bir evsel istikrar korkusu yaratmıştı; duygusal bağları kurmaktan çekiniyordu, çünkü bu bağların ne kadar kolay kopabileceğini çok iyi biliyordu. Belki de Louise’un erken yaşta ölümü, onun evlilikle ilgili hayallerini yok etmişti. Ancak, başkaları için bunun ne anlama gelmesi gerektiği konusunda derinlemesine düşünmesini ve bazı sonuçlara varmasını engelleyen hiçbir şey yoktu. Bu sonuçlar yeni olmasa da, bu bölümde doğrudan,

diğer birçok bölümde ise dolaylı olarak çok nadiren bu kadar basit bir şekilde ifade edilmiştir.

5. Eğer evlilik mutluluğunun ortak zevklerde yattığı kabul edilirse, “Gourmandism” ile ilgili notlar bu bölüm için de uygundur. Herhangi bir kadın için, suratı asık ve sesi kötü olan bir koca ile yemek yemek mümkün değildir; tıpkı bir erkeğin de sert ve ilgisiz bir eşle mutlu bir şekilde birlikte olamayacağı gibi… Profesörün de belirttiği gibi, bir iyi şey başka bir iyi şeyi beraberinde getirir.

6. Profesörün özlü sözlerinden birini yeniden ifade etmekten daha kolay bir şey yoktur. Burada da şu sözü söylemek kaçınılmazdır: “Nasıl yediğini anlat bana, ne tür bir insan olduğunu söyleyeyim sana.” (IV.) Shakespeare, “Hatalar Komedyası” adlı eserinde şöyle demiştir: “Huzursuz bir şekilde yenilen yemekler, sindirim sorunlarına neden olur.” Herkes, üzgün, sinirli bir şekilde yenilen yemeklerin sonucunda sindirim sorunları yaşandığını hatırlayabilir. Kötü sözler de bağırsaklarda asitlik yaratır ve bu da insanın ruhunu kötü bir hale getirir.

7. 1740 yılında “PAMELA; OR VIRTUE REWARDED” adlı eseri yazan kişi Fielding değil, Samuel Richardson’dı. Mektuplar şeklinde yazılmış bu romanın Fransızca çevirisi de İngilizce çevirisi kadar popüler oldu. Profesörün bu eseri yanlış yazarına atfetmesi şaşırtıcıdır.

Meditasyon 12: Gurme İnsanlar Üzerine

60: Hiç kimse, sadece böyle olmak istediği için bir “gurme” değildir. Doğa, bazı insanlara ne lezzetli yiyecekler sunmamıştır, ne de dikkat toplama yeteneği vermiştir. Bu özellikler olmadan, en lezzetli yemekler bile onların dikkatini çekemez.

Fizyoloji, bu anormalliklerden ilkinin varlığını zaten tespit etmiştir. Bu kişilerin dillerinde, lezzetleri algılamak için gerekli olan duyusal yapılar son derece azdır. Bu yüzden bu kişiler sadece belirsiz hisler algılayabilirler. Aslında, bu kişilerin tat alma duyusu, tıpkı gerçekten kör olan insanların ışığı algılayamaması gibi, tamamen işlevsizdir.

İkinci tür talihsiz insanlar ise dikkatsiz olanlar, kararsız olanlar, aşırı hırslı olanlar ve aynı anda iki şey yapmaya çalışanlardır. Ayrıca, sadece karnını doyurmak için yemek yiyenler de bu gruba dahildir.

Napolyon

Napolyon da böyleydi: Yemek saatlerine pek dikkat etmez, yemeklerini hızlı ve dağınık bir şekilde yerdi. Ancak bu davranışlarının arkasında, her konuda gösterdiği o kararlılık vardı. Açlık hissettiği anda hemen yemek yemesi gerekiyordu. Kişisel eşyaları da öyle düzenlenmişti ki, saat kaç olursa olsun, nerede olursa olsun, onun ilk isteği üzerine derhal kuş eti, biftek ve kahve getirilebiliyordu.

Kader tarafından belirlenmiş gurme insanlar

Ancak, maddiyatçı ve organik bir kaderin etkisiyle, zevklerin tam anlamıyla tadını çıkarabilecekleri bir konuma getirilen ayrıcalıklı bir insan sınıfı da vardır.

Her zaman Lavater ve Gall'ın takipçisi oldum. Doğuştan gelen eğilimlere inanıyorum.

Madem ki dünyaya, kötü gören, kötü yürüyen, kötü duyan insanlar da var; çünkü bunlar miyop, topallayan veya sağır olarak doğmuşlar. O zaman neden bazı insanların da belirli duyuların tadını daha derinden çıkarması mümkün olmasın?

Üstelik, ne kadar dikkatsiz olunursa olunsun, insanın etrafındaki herkesin yüzünde, kayıtsızlık, kendini beğenmişlik, insanlardan nefret etme, şehvetlilik gibi belirli özelliklerin izlerini görmek kaçınılmazdır. Gerçek şu ki, sıradan bir kişilikte bu tür özellikler fark edilmez; ancak bir insanın yüzünde belirgin özellikler varsa, bu özellikler kolayca fark edilir.

İnsanın tutkuları, kaslar üzerinde etki yaratır. Çoğu zaman, bir kişi ne kadar kendini kontrol etmeye çalışırsa çalışsın, içindeki çeşitli duygular yüzünden açıkça belli olur. Bu tür bir öz kontrol, alışkanlık haline gelmese bile, zamanla yüzde belirgin izler bırakır ve yüze özgü bir ifade kazandırır.

Duyusal Kadercilik

61: Gurme olmaya meyilli insanlar genellikle orta boyludur. Yuvarlak veya kare yüzlere, parlak gözlere, dar alınlara, kısa burunlara, dolgun dudaklara ve yuvarlak çenelere sahiptirler. Bu eğilime sahip kadınlar genellikle tombul yapıdadır; güzel olmaktan ziyade sevimli görünme eğilimindedirler ve aşırı kilolu olma eğilimleri de vardır.

Lezzetli yiyecek ve içecekleri en çok seven kişiler, daha zarif ve çekici bir havaya sahiptirler. Ayrıca, kendilerine özgü bir konuşma

tarzları vardır.

En keyifli yemek arkadaşları da işte bu dışsal özelliklere göre değerlendirilip seçilir: Kendilerine servis edilen her şeyi kabul ederler, yavaş yavaş yerler ve yediklerinin tadını çıkarırlar. Onlara son derece hoş bir şekilde ev sahipliği yapılan yerlerden asla aceleyle ayrılmazlar; akşamın geri kalanında orada kalırlar. Çünkü her türlü yemekli toplantının vazgeçilmez parçası olan oyunları ve eğlenceleri bilirler.

Öte yandan, Doğa'nın bu tür zevkleri yaşama yeteneğini onlardan esirgediği insanların yüzleri, burunları ve gözleri uzundur. Boyları ne olursa olsun, hep uzun boylu gibi görünürler. Düz ve koyu renkli saçlara sahiptirler; ayrıca sağlıklı bir vücut ağırlıklarına da sahip değillerdir. Şüphesiz, ince bacaklarını gizlemek için pantolonu icat edenler de onlardır.

Doğanın aynı şekilde mahvettiği kadınlar zayıf ve çirkin olurlar; yemek yerken sıkılırlar ve hayatlarını sadece kart oyunları ve dedikodularla geçirirler.

Umarım, bu fizyolojik teoriye itiraz edecek pek çok okuyucu çıkmaz. Çünkü herkes bunu çevresine bakarak kendisi de doğrulayabilir. Yine de, bu teoriye bazı somut gerçeklerle destek olmak istiyorum.

Bir gün, çok önemli bir ziyafette oturuyordum. Karşımda, son derece çekici bir kız vardı; yüzü tam anlamıyla büyüleyiciydi. Yanımdaki kişiye eğilerek fısıldadım ki, böyle fiziksel özelliklere sahip bir kızın kesinlikle şehvet düşkünü olması gerekiyordu.

"Saçma!" diye yanıtladı beni. "En fazla on beş yaşında; bu yaştaki bir kızın yemek konusunda böyle bir ilgisi olması pek mümkün değil. Üstelik, hadi onu biraz gözlemleyelim…"

Başlangıçlar hiç de benim için olumlu değildi. Aptalca bir bahis yaptığımdan korkmaya başladım. Çünkü ilk iki yemek sırasında kız o kadar az yedi ki şaşırdım. Her kuralın bir istisnası vardır, diye düşündüm. Ama sonunda tatlı zamanı geldi. Hem görkemli hem de bol miktarda olan bu tatlı sayesinde umudum arttı. Yanılmamıştım: Kıza sunulan her şeyi yedi; hatta kendisinden en uzaktaki

tabaklardan da bir şeyler istedi. Sonunda her tatlının tadına baktı. Komşum da bu küçük karnın bu kadar çok şeyi nasıl alabildiğine şaşırdı. Böylece teşhism doğrulanmış oldu; bilim bir kez daha zafer kazandı.

Yaklaşık iki yıl sonra, aynı kadınla tekrar karşılaştım. Bu, onun evlendiğinden sekiz gün sonra olmuştu. Kadın, mümkün olan en iyi şekilde gelişmişti; kendine karşı biraz daha çekici davranıyordu. Modanın izin verdiği sınırların ötesinde de çekiciliğini sergiliyordu. Gerçekten de çok çekiciydi. Kocası ise ilginç bir kişiydi: Bir yüzüyle gülüp diğer yüzüyle ağlayabilen bir ventriloquist'e benziyordu. Yani, karısının beğenilmesinden memnundu; ancak bu beğeni fazla olduğunda, açıkça kıskançlık duyuyordu. Bu kıskançlık duygusu üstün geldi ve kocası karısını uzak bir eyalete götürdü. Bildiğim kadarıyla, hikayenin sonu burada bitiyor.

Bir başka seferinde de, uzun yıllar Denizcilik Bakanlığı yapan Duke Decrès hakkında benzer tespitlerde bulunmuştum.

Unutulmamalıdır ki, o şişman, kısa boylu, esmer tenli, kıvırcık saçlı ve kare yüzlü biriydi. Daha hafif bir ifadeyle, yuvarlak bir yüzü, belirgin bir çenesi, dolgun dudakları ve devasa bir ağzı vardı. Bu yüzden onu hemen, lezzetli yemeklerden ve güzel kadınlardan hoşlanan biri olarak nitelendirdim.

Bu fizyolojik yorumumu, oldukça güzel olan ve bence aynı şekilde dağınık/duyarsız bir kişiliğe sahip olan bir kadının kulağına fısıldadım. Ne yazık ki yanılmıştım! O, gerçek anlamda bir "Havva'nın kızı"ydı; benim sırrımı saklamak onun için imkansızdı. Böylece aynı akşam, Dük, onun fiziksel özelliklerinden yola çıkarak yaptığım bilimsel çıkarımlardan haberdar oldu.

Bunu ertesi gün, bana yazdığı çok nazik bir mektupta öğrendim. Mektupta, ne kadar arzu edileselere benzerlerse benzesinler, onda bulunduğunu düşündüğüm o iki özelliğe sahip olmadığını mütevazı bir şekilde belirtiyordu. Yine de yenilgi hissetmiyordum. Cevabımda, Doğa'nın hiçbir şeyi boş yere yaratmadığını, onu belirli görevleri yerine getirecek şekilde yarattığını söyledim. Eğer bu görevleri yerine getirmezse, bu durum kendi kaderine aykırı olurdu.

Ayrıca, ondan böyle sırları öğrenme hakkımın olmadığını da belirttim.

Anekdot/Öykü

Mektuplaşmamız orada sona erdi. Ancak kısa bir süre sonra, tüm Paris gazeteleri aracılığıyla, Bakan ile aşçısı arasındaki o unutulmaz çatışmadan haberdar oldu. Bu çatışma uzun ve gürültülü oldu; Dük her zaman üstün gelemedi. Madem ki böyle bir kargaşanın ardından aşçı kovulmadı (ki gerçekten de kovulmadı), o zaman sanırım şu sonuca varabilirim: Dük, bu aşçının yeteneklerinin karşısında tamamen çaresiz kalmıştı. Başka birinin, onun damak zevkini bu kadar iyi anlayabileceğini düşünemezdi. Aksi takdirde, böyle bir kişi tarafından hizmet görmekten duyduğu doğal hoşnutsuzluğa asla katlanamazdı.

Bu küçük olayı yazarken, güzel bir kış akşamı, bir zamanlar operanın birinci kemançısı ve yetenekli bir öğretmen olan Monsieur Cartier içeri girip şöminemin yanına oturdu. Konumla ilgili düşüncelerimle meşguldüm ve ona dikkatle baktım. “Sevgili dostum,” diye sordum ona, “tüm özellikleriniz bir gurmanda bulunan biri olarak, nasıl oluyor da siz gurmandan değilsiniz?” “Bir zamanlar en iyilerden biriydim,” diye yanıtladı. “Ama vazgeçtim.” “Sağduyunuz sayesinde mi?” diye sordum. Başka bir şey demedi, sadece Walter Scott tarzında bir iç çekti; yani bu ses, aslında üzücü bir iniltiye benziyordu.

Meslek olarak gurme olanlar

62: Eğer kader gereği lezzet düşkünü insanlar varsa, meslekleri gereği de böyle insanlar vardır. Burada bunları dört ana kategoriye ayırabiliriz: Bankacılar, doktorlar, yazarlar ve dindar insanlar.

Bankacılar

Bankacılar, gerçek anlamda “aşçılık sanatının kahramanlarıdır”. Burada “kahraman” kelimesi oldukça uygun bir terimdir; çünkü bir zamanlar bir savaş durumu vardı. Eğer finansçılar, zenginlikleriyle ve paralarıyla karşı koymasalardı, toprak sahibi soylular onları ezip geçerdi. Aşçılar ise soylularla mücadele ettiler. Dükler, ziyafet salonlarından ayrılmadan önce ev sahiplerini alay konusu yaparlardı; ancak en azından davetleri kabul etmiş oluyorlardı. Onların orada bulunmaları bile yenilgilerinin bir kanıtıydı.

Dahası, kolayca büyük miktarda para biriktirebilen herkes, ister istemez bir “gurme” haline gelmek zorunda kalır.

Eşitsiz koşullar, servet eşitsizliğine yol açar; ancak servet eşitsizliği, mutlaka ihtiyaçlardaki eşitsizliğe de yol açmaz! Her gün yüz kişiyi doyurabilecek kadar büyük bir yemek yiyebilen kişi, aslında sadece bir tavuk bacağıyla yetinmektedir. Bu durumda sanatın tüm olanaklarını kullanarak, zarar vermeden besleyen, yormadan keyif veren yemeklerle bu zayıf iştahı canlandırması gerekir. İşte bu şekilde Mondor [3] bir gurme haline geldi ve o zamandan beri her kesimden insanlar onu taklit etti.

Temel yemek pişirme tekniklerini anlatan kitaplarda yer alan tüm tarifler arasında, “à la financière” olarak adlandırılan bir veya daha fazla tarif bulunmaktadır. Ayrıca bilindiği üzere, eski zamanlarda kralın kira gelirlerini toplayan kişiler bankacılardı. Bankacılar, her zaman sekiz yüz frank ödeyerek bu yeşil bezelyelerden oluşan yemeğin tadını çıkarırlardı.

Günümüzde de durum farklı değil: Bankacıların sundukları şeyler, doğanın en mükemmel örneklerinden oluşuyor; yani seralarda en erken yetiştirilen ürünler, ve aynı zamanda mutfak sanatının en zarif eserleri.

Doktorlar

63: Başka türden etkenler de doktorlar üzerinde etkili olmaktadır; bunların gücü de az değildir. Doktorlara aşırı yeme alışkanlığı dayatılıyor ve bu cazibeye karşı koyabilmek için adeta bronzdan yapılmış olmaları gerekiyor.

Sevgili doktorlarımız, aramızda daha da değerlidirler. Çünkü onların özel ilgisini gerektiren sağlık, sahip olduğumuz tüm niteliklerin en değerlisi olanıdır. Bu yüzden de doktorlar, tam anlamıyla "şımarık çocuklar" gibidirler.

Her zaman sabırsızlıkla beklenirler ve büyük bir nezaketle karşılanırlar. Onları çağıran kişi genellikle hasta bir kadındır; onları şefkatle karşılayan ise çekici bir kızdır. Onlara en değerli şeyleri emanet eden ise bir baba veya kocadır. Umut onları sağ taraftan, minnettarlık ise sol taraftan çeker. Onlara sanki sevimli güvercinlermiş gibi lezzetli yiyecekler verilir. Onlar da bunları kabul ederler ve altı ay içinde buna alışırlar. Artık onlar da bağımlı hale gelirler… [Geçmişin Kurtuluşu]

Bunu, Dr. Corvisart'ın başkanlığında, sekiz kişinin daha katıldığı bir akşam yemeğinde açıklamaya cüret ettim. Yıl 1806 civarındaydı.[4]

"Sizler," diye bağırdım, bir Puritan vaizinin coşkulu sesiyle, "eski zamanlarda tüm Fransa'yı kapsayan bir topluluğun son üyelerisiniz. Ah, diğerleri ya yok edildi ya da dağıldı: Artık ne kraliyet vergi toplayıcıları var, ne de rahipler, şövalyeler, beyaz cübbeli keşişler… Tüm bu sorumluluklar artık sizin üzerinizde! Bu büyük sorumluluğu cesurca üstlenin; hatta bu, Termopilyeler'deki üç yüz Spartalının kaderi anlamına gelse bile!"

Konuştum ve hiçbir çelişkili söz söylemedim. Buna göre hareket ettik ve işte gerçek de budur.

Bu akşamki yemekte, paylaşmaya değer bir gözlemde bulundum.

İstediğinde oldukça neşeli olabilen Dr. Corvisart, sadece buzla soğutulmuş şampanya içerdi. Bu yüzden, yemeğin başından itibaren, diğer misafirler yemek yerken o neşeli, konuşkan ve anılarından bahseden bir kişiydi. Ancak tatlı zamanı geldiğinde, genel sohbet

daha da canlandığında, o ciddi, sessiz ve hatta biraz da üzgün bir hal aldı.

Bu gözlemden ve buna benzer diğer gözlemlerden şu sonuca vardım: Şampanya, başlangıçta uyarıcı bir etkiye sahipken, daha sonra sersemletici bir etki yaratır. Bu durum, şampanyanın içerdiği karbondioksit gazının bir sonucudur.

Uyarı/İhtar

64: Buradaki doktorlar benim kontrolüm altında olsalar da, hastalara karşı gösterdikleri aşırı sertlik nedeniyle onları eleştirmeden gitmek istemiyorum.

Bir kişi onların eline düştüğü andan itibaren, o kişiye çeşitli yasaklar getirilir ve günlük yaşamındaki her türlü keyifli şeyden vazgeçmesi istenir.

Bu yasakların çoğunun işe yaramaz olduğunu düşünüyorum ve buna itiraz ediyorum.

Bence bu yöntemler işe yaramaz; çünkü hastalar, kendileri için hoş olmayan şeylerden neredeyse hiç fayda görmezler.

Akıllı bir doktor, insanların tercihlerinin doğal eğilimlerini asla göz ardı etmemelidir. Ayrıca, acı veren duyumların doğası gereği insanı üzdüğünü, oysa hoşa giden duyumların ise insanın refahına katkıda bulunduğunu unutmamalıdır. Sık sık görülmüştür ki, biraz şarap, bir yudum kahve veya birkaç damla likör bile, en umutsuz durumdaki insanın yüzünde bile gülümsemeyi getirebilir.

Dahası, bu zalim tiranların şunu kesinlikle anlamaları gerekir: Onların önerileri neredeyse her zaman işe yaramaz. Hastanın yapabileceği tek şey, bu önerilere uymamaktır. Akrabaları da onu memnun etmek için her türlü bahane bulurlar. Sonuç olarak, hastanın ölümü bu yüzden ne daha erken ne de daha geç gerçekleşir.

1815 yılında, hastalıklı bir Rus askerinin günlük alkol miktarı, Paris pazarlarındaki kabadayıları bile sersemletebilirdi. İngiliz askerlerinin günlük alkol miktarı ise, Limousin bölgesindeki insanları bile etkisiz hale getirebilirdi. Kimse bu belirlenen miktarlardan kaçınamazdı; çünkü askeri denetçiler sürekli olarak hastaneleri denetleyerek, bu tür malzemelerin dağıtımını ve tüketimini kontrol ediyorlardı.

Bu reçete yazma sistemiyle ilgili görüşlerime daha da güvenle bağlıyım; çünkü bu görüşler birçok gerçekle desteklenmektedir. Ayrıca, en başarılı doktorlar da bu görüşlere katılmaktadır.

Yaklaşık elli yıl önce vefat eden Canon Rollet, o dönemlerin geleneklerine uygun olarak oldukça fazla içki içerdi. Bir keresinde hastalandığında, doktorun ona söylediği ilk şey, bir daha asla şarap içmemesi oldu. Ancak doktorun bir sonraki ziyaretinde, hastayı yatakta buldu. Yatağın yanında ise suçlayıcı nitelikte eşyalar vardı: Üzeri beyaz bir örtüyle kaplı bir masa, kristal bir kadeh, güzel bir şarap şişesi ve suçlunun dudaklarını kurulamak için bir peçete.

Bu manzarayı gören adam öfkeden deliye döndü ve bu işle ilgili olarak hiçbir şey yapmayacağını söyledi. Ancak talihsiz rahip üzgün bir sesle şöyle dedi: “Ama doktor bey! Lütfen unutmayın ki, bana içki içmeyi yasakladığınızda bile, en azından şişeye bakma zevkimi elimden almadınız!”

Pont-de-Veyle’li Monsieur de Montlucin’i tedavi eden doktorun yöntemleri daha da sertti. Hastasına şarap içilmesini yasaklamakla kalmadı, aynı zamanda ondan bol miktarda su içmesini istedi.

Zalimin ayrılmasından kısa bir süre sonra, emirleri yerine getirmek ve kocasının iyileşmesini hızlandırmak isteyen Madame de Montlucin, ona son derece berrak ve saf su dolu büyük bir bardak sundu.

Hasta adam bunu itaatkar bir şekilde kabul etti ve içmeye başladı. Ancak ilk yudumu aldıktan sonra durdu ve bardağı eşine geri verdi: “Al bunu, sevgilim,” dedi. “Başka bir zamana sakla. Her zaman duyduğum kadarıyla, hiçbir ilacın aşırı dozunda kullanılması riskli olabilir.”

Yazarlar

65: Gastronomi alanında, edebiyat insanlarının konumu, doktorların konumuna oldukça yakındır.

XIV. Louis'in hüküm sürdüğü dönemde yazarlar sarhoşlardı; sadece moda olanı takip ediyorlardı. O döneme ait anılar bu konuda oldukça aydınlatıcıdır. Günümüzde ise yazarlar gurme kişilerdir; bu gerçekten büyük bir iyileşmedir.

Ben, modern edebiyatın güçsüz olmasının sebebinin yazarların sadece şekerli su içmeleri olduğunu söyleyen alaycı Geoffroy'un [6] görüşüne kesinlikle katılmıyorum.

Aksine, bence o hem asıl olay konusunda hem de sonuçları açısından haksızlık yapmıştır. Her iki durumda da yanılmıştır.

Günümüzde yetenekli insanlar oldukça fazla. Belki de bu kadar çok yetenekli insanın varlığı, onlara zarar verebiliyor. Ancak gelecek nesiller, bu durumu daha tarafsız bir şekilde değerlendirerek, bu yeteneklerin değerini anlayacaktır. İşte bu yüzden biz de, Racine ve Molière'in başyapıtlarını takdir ediyoruz; oysa bu eserler, yazarlarının yaşadığı dönemde pek beğenilmemişti.

Edebiyat insanlarının sosyal konumu hiç bu kadar iyi olmamıştı. Artık o utanç verici, ıssız yerlerde yaşamıyorlar. Edebiyat alanı onlar için daha verimli hale geldi; hatta Hippokrenik Nehri bile altın tozları üzerinden akıyor. Artık kimse onların sesine boyun eğmek zorunda değil. Üstelik, gurme zevkleri de onlara en güzel nimetleri sunuyor.

Edebiyat insanlarıyla ilişki kurarız; çünkü onların yeteneklerine saygı duyarız. Ayrıca, genellikle onların sohbetlerinde bir çekicilik vardır. Bir süredir de her sosyal grubun kendine özgü bir yazarı olması moda haline gelmiştir.

Bu beyler her zaman biraz geç gelirler. Bunun sonucunda, beklenildikleri için daha sıcak bir şekilde karşılanırlar. Onlara en lezzetli atıştırmalıklar sunulur ki başka bir zamanda tekrar gelmek istesinler. Ayrıca en iyi şaraplar da ikram edilir ki oradayken keyifli vakit geçiresinler. Tüm bunları kendilerine hak ettikleri şeyler

olarak kabul ettikleri için, kısa sürede buna alışırlar ve ömür boyu zevk sahibi insanlar haline gelirler.

Aslında, bu durum neredeyse skandal boyutlarına ulaşmış durumda. Birçok dedikoducu, bazı ünlü edebiyat insanlarının yemek masasında baştan çıkarıldığını, bazı başarıların belirli yemeklerin sonucu olduğunu söylüyor. Kısacası, ölümsüzlük anahtarının bir çatal ile açıldığı iddia ediliyor. Ancak bunlar sadece kötü niyetli iftiralardır. Bu tür dedikodular diğerleri gibi zamanla unutulup gidecektir. Yapılan her şey doğru şekilde yapılmıştır. Burada bunlardan bahsetmemin tek sebebi, konumla ilgili her şeyden haberdar olduğumu göstermektir. [7]

Dindar Kişi/İnançlı Kişi

66: Son olarak, gurme tutkusu, en sadık takipçileri arasında birçok dindar insanı da bulundurur.

Bu kelimeye, tıpkı XIV. Louis ve Molière'in yaptığı gibi aynı anlamı veriyoruz. Yani bu kelime, tüm dindarlıklarını dışsal uygulamalardan oluşan kişiler için kullanılır. Gerçekten dindar ve hayırsever olan insanlar ise bu kapsamın dışındadır.

Öyleyse, onların nasıl kiliseye katıldıklarına bir bakalım. Bunu yapmak isteyenler arasında, çoğu en kolay yolu seçer. Toplumdan uzak duran, taşların üzerinde uyuyan ve vücutlarını saçlarla örten kişiler ise her zaman istisna olmuştur ve böyle de kalacaktır.

Elbette, hayatta bazı şeyler vardır ki bunlar kesinlikle kabul edilemezdir ve bir kez yeminler edildikten sonra bir daha asla keyfini çıkarılamaz. Dans etmek, tiyatro izlemek, kumar oynamak ve benzeri eğlenceler de böyledir.

Ancak tüm bunların yanı sıra, bunları uygulayan insanlar da hor görülürken, gurme tutkusu ise tamamen teolojik bir mantıkla keşişlerin yaşam tarzının bir parçası haline gelmiştir.

İlahi bir hakkla insan, doğanın kralıdır. Yeryüzünün ürettiği her şey, insanın kullanımı için yaratılmıştır. Tavşanlar insan için beslenir; mocha çekirdeklerinin hoş kokusu da insan içindir. Şekerin sağlığa faydalı olması da insan içindir.

O zaman, neden Tanrı'nın ona sunduğu güzel şeylerden, en azından ölçülü bir şekilde, yararlanmayalım? Hele ki bu şeyleri geçici ve yok olabilir olanlar olarak görüyorsak… Dahası, eğer bu şeyler, tüm varlıkların yaratıcısına olan minnettarlığımızı artırıyorsa, o zaman kesinlikle bundan yararlanmalıyız!

Ve bu ilk gerekçeleri daha da güçlendiren başka nedenler de vardır. Ruhlarımıza rehberlik eden ve bizi doğru yolda tutan kişileri karşılamak için yapılan her türlü çaba fazla sayılmaz. Böylesine güzel niyetlerle düzenlenen buluşmaları mümkün olduğunca keyifli ve sık sık gerçekleştirmemiz gerekmez mi?

Bazen, Comus'un hediyeleri istenmeden de gelir: Bu hediyeler, eski okul günlerinden kalan anılar olabilir; sadık bir arkadaştan veya özür dilemek isteyen bir kişiden gelen hediyeler de olabilir. Ayrıca, daha önce yapılan bir anlaşmanın karşılığı olarak verilen hediyeler de olabilir. Böyle hediyeler nasıl reddedilebilir ki? Karşılıklılık ilkesini nasıl göz ardı edebiliriz ve onların değerini nasıl geri ödemeyebiliriz? Bu, tamamen zorunlu bir durumdur.

Dahası, her zaman durum böyle olmuştur.

Eski zamanlarda manastırlar, en lezzetli yiyeceklerin saklandığı yerlerdi. İşte bu yüzden, bazı meraklılar bu manastırların kapatılmasından dolayı çok üzgünler.

Birçok manastır tarikatı, özellikle de Bernardinler, iyi bir yaşam sürmeyi ilke edinmişlerdi. Kumaş üretimiyle uğraşan kişiler de kendi sanatlarının sınırlarını aşmışlardı. 1775 yılında Pius VI'yı seçen konsilden dönen Monsieur de Pressigny, tüm Roma'da kendisine sunulan en iyi yemeğin Kapücinlerin liderinin sofrasında yenildiğini söylemiştir.

Şövalyeler ve Rahipler

67: Bu meditasyonu sonlandırmak için bundan daha iyi bir yol olamaz. Tüm ihtişamlarıyla gözlemlediğimiz, ancak Devrim tarafından yok edilen iki grup insanı anmak gerekir: Şövalyeler ve rahipler.

Ah, ne kadar da şımarık yemek severlerdi o eski dostlar! Burnlarının nasıl genişlediğini, gözlerinin nasıl parladığını, dudaklarının nasıl ışıldadığını ve dil uçlarının nasıl hareket ettiğini görmemek mümkün değildi. Yine de her birinin kendine özgü yeme alışkanlıkları vardı.

Şövalyelerin oturuş biçimlerinde askeri bir hava vardı. Yediklerini zarifçe yerler ve çok sakin bir şekilde çiğnerlerdi. Aynı zamanda masadaki herkese, yani ev sahibinden ev sahibesine kadar herkese, onaylayıcı bir bakış attılar.

Bunun tersine, rahipler tabaklarına daha yakın olabilmek için eğilmişlerdi; sağ elleri, sanki bir kedinin ateşten sıcak kestaneleri alırken kullandığı pençe gibi çatalların etrafını sarmıştı. Yüzlerinde mutluluk ifadesi vardı ve bakışlarında ise tarif edilmesinden ziyade hayal edilmesi daha kolay olan bir tür yoğunlaşma ifadesi vardı.

Günümüz neslinin dörtte üçü, az önce bahsettiğim şövalyeleri ve rahipleri hiç görmemiştir. Ancak on sekizinci yüzyılda yazılmış birçok kitabı anlayabilmek için bu kişileri tanıyabilmek gerekmektedir. Bu yüzden, “AN HISTORICAL TREATISE ON DUELLING” adlı eserin yazarından, bu konuyla ilgili olarak eksiksiz bilgi verebilecek birkaç sayfa ödünç alacağız. (Bkz. “Varieties”, sayı XX.)

Lezzet meraklılarının kaçınılmaz uzun ömürlülüğü

68: Daha önceki konuşmalarımın sonucu olarak, okuyucularıma harika bir haber verebileceğim için çok mutluyum. Bu haber şu: İyi bir yaşam tarzının sağlığa zararlı olmadığı, ayrıca her şey eşit olduğunda, lezzet düşkünlerinin diğer insanlara kıyasla çok daha

uzun yaşadığıdır. Bu durum, Dr. Villermet tarafından bilimsel olarak kanıtlanmıştır ve bu çalışma yakın zamanda Bilimler Akademisi'nde sunulmuştur.

Bu çalışmada, iyi beslenen toplumların çeşitli seviyelerini, yetersiz beslenen toplumlarla karşılaştırdı. Paris'in yaşam standartlarının genellikle yüksek olduğu bölgeleri ve bunun tam tersi özelliklere sahip olan bölgeleri de inceledi. Örneğin, Saint-Marceau ve Chaussée-d'Antin gibi bölgeleri bu kategorilere dahil etti.

Sonuç olarak, doktor araştırmalarını Fransa'nın dış bölgelerine de genişletti ve aynı kriterler altında, daha verimli ve daha az verimli olan bölgeleri karşılaştırdı. İnsan ölüm oranlarının, nüfusun uygun şekilde beslenmesiyle doğru orantılı olarak azaldığını tespit etti. Ayrıca, kader tarafından yetersiz beslenmeye mahkum edilen insanların en azından şu teselliye sahip olduklarını gördü: Ölüm, şişman kardeşlerinden daha erken gelecektir.

Bu durumun iki ucu şudur: Elli kişiden sadece biri, iyi bir şekilde yaşayarak bir yıl içinde ölür. Oysa en çok sefaletle karşı karşıya kalanlar arasında, aynı süre içinde dört kişiden biri ölüyor.

Bu durum, rahat bir hayat süren erkeklerin hastalanamayacağı anlamına gelmez! Ne yazık ki, bazen doktorların muayenehanelerine giderler ve doktorlar da onları "iyi hastalar" olarak sınıflandırırlar. Ancak erkeklerin daha fazla enerjileri vardır ve vücutlarının her bölümü daha iyi şekilde korunur. Bu yüzden doğanın kendisi de daha fazla kaynağa sahiptir ve erkeklerin bedenleri, bozulmaya karşı direnç göstermek için çok daha iyi hazırlıklıdır.

Bu fizyolojik gerçek, savaş, kuşatma veya ani hava değişiklikleri gibi zorlayıcı durumlar yaşandığında, hayatta kalma olanaklarımız azaldığında daha da önemli hale geliyor. Bu tür durumlarda ortaya çıkan yetersiz beslenme sorunu, her zaman bulaşıcı hastalıkların yayılmasına ve ölüm oranlarının artmasına neden olmuştur.

Parisliler tarafından çok iyi bilinen Lafarge Sigorta Şirketi, eğer şirketi kuranlar Dr. Villermet'in görüşlerini de hesaplamalarına dahil etseydi, şüphesiz daha da başarılı olurdu.

Buffon, Parcieux ve diğerlerinin belirlediği tablolara göre ölüm oranlarını hesapladılar. Bu tablolar, belirli bir nüfusun tüm sınıflarından ve yaş gruplarından alınan verilere dayanıyordu. Ancak, sermayelerini muhtemel getirilerine göre değerlendirebilen insanlar, genellikle çocukluk döneminin tehlikelerinden de kaçınabilirler ve düzenli, uygun ve hatta keyifli bir yaşam sürerler. Bu yüzden ölüm onlardan uzak kalır. Böylece spekülatörlerin umutları boşa çıktı ve tüm plan başarısız oldu.

Elbette bu, başarısızlığın tek nedeni değildi; ancak temel bir nedeniydi. Bunu bana arkadaşım Profesör Pardessus söyledi.

Yaklaşık yüz yıl yaşayan Paris Başpiskoposu Monsieur de Belloy, oldukça iyi bir iştahı vardı. Güzel bir hayat sürmeyi severdi. Birçok kez, özel bir yemek geldiğinde onun neşeli halini görmüşümdür. Napolyon da her fırsatta ona saygı gösterirdi.

Fransa'nın en iyi likörleri bir zamanlar La Côte'da, Visitandine rahibeleri tarafından üretilirdi. Niort'taki rahibeler, şekerli angelika içkisini icat ettiler. Château-Thierry'daki rahibelerin portakal çiçeği suyuyla yaptıkları kekler hâlâ övülüyor. Belley'deki Ursuline rahibelerinin ise şekerlemeli kuruyemiş yapımına dair bir tarifi vardı; bu tarif gerçekten de büyük bir lezzet hazinesiydi. Ne yazık ki bu tarifin artık kaybolduğundan korkuluyor.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

2. “Meditasyon 2”nin sonunda Dr. Gall hakkında bir bilgi yer almaktadır. Johann Kaspar Lavater ise 1741 yılında doğup 1801 yılında ölen İsviçreli bir vaiz ve yazardı. Onun başlıca eseri, yüz özelliklerinden kişilik hakkında yargıda bulunma sanatıyla ilgili bir dizi makale ve incelemeydi.

2. Balzac, Brillat-Savarin’in bir davul çalan asker kadar uzun boylu olduğunu, “neredeyse devasa bir boyuta sahip” olduğunu yazmıştır. Profesör ise şöyle diyor: “Ben de iri yapılı ve oldukça uzun boyluyum…”

3. Mondor, kibirli, saçma sapan davranışları olan zengin bir adamdı. Eskiden bir uşaktı. 1810 yılında yayımlanan “L’ART DE DINER EN VILLE” adlı şiirin kahramanıydı. Bu şiirin yazarı Colnet, 1832 yılında kolera nedeniyle öldü. Uzun yıllar monarşist bir yazar olarak yaşadı. Ancak GAZETTE DE FRANCE gazetesinde yazdığı makaleler kadar, Paris’te iyi bir yemek elde etme sanatına dair yaptığı alaycı ve esprili eleştiriler de unutulmadı… Hem o zamanlar, hem de günümüzde, Paris’te ve her yerde… Zengin ve kibirli birini bulun, diye tavsiye ediyordu Colnet… Sonra da sınırsız, saçma sapan iltifatlar… Kötü niyetler ve dedikodular… Alçakgönüllülük…

4. Jean Nicolas Corvisart-Desmarest, Napolyon’un sağlığından bizzat sorumlu olan, oldukça şık giyinen bir hekimdi. 1821 yılında, o dönemler için oldukça ileri bir yaş olan 66 yaşında vefat etti.

5. Bu bilgi, Rabelais’e dayanmaktadır. Rabelais, kendi zamanında da Brillat-Savarin’in zamanında olduğu gibi, Limôges’li insanların çok

içki içen kişiler olduklarına dair bir görüşün yaygın olduğunu belirtmiştir. Belki de Limousin bölgesindeki ünlü porselen fabrikaları ve oradaki fırınlar, Limousinlilerin bu kadar çok içki içmelerine neden olmuştur.

6. Julien Louis Geoffroy (1743–1814), JOURNAL DES DEBATS gazetesinde yazdığı alaycı ve eleştirel tiyatro incelemeleri nedeniyle korkulan, tanınmış bir edebiyat adamıydı.

7. Ah! Ah, profesör bey! Belki de acı verici bir durum…

Meditasyon 13: Gastrolojik Testler Üzerine

69: Önceki bölümde görüldüğü gibi, “gurme” unvanını hak etmekten ziyade, sadece böyle iddia eden kişilerin en belirgin özelliği şudur: En lezzetli yemeklerle karşılaştıklarında bile gözleri ifadesiz kalır ve yüzlerinde hiçbir duygu belirtisi görülmez.

Böyle insanlar, değerini anlayamayacakları hazinelerin boşa harcanmasına layık değillerdir. Bu yüzden, onları tanıyabilmek bizim için son derece önemliydi. İnsanları sınıflandırmak ve misafirlerimizi anlamak açısından bu bilgi çok önemli olduğundan, bunu elde etmek için her yolu denedik.

Bu araştırmaya, başarıyı getirecek olan o tutkuyla giriştik. İnatçılığımız sayesinde, on dokuzuncu yüzyıla onur kazandıracak olan bu keşfi, soylu insanlara sunma ayrıcalığına sahip olduk.

Gastronomik testlerle, kabul görmüş lezzete ve mükemmelliğe sahip yemekleri kastediyoruz. Bu tür yemeklerin görünüşü bile, dengeli bir insandaki tüm tat alma duyularını harekete geçirir. Dolayısıyla, aynı durumda ne arzu belirtisi gösteren ne de heyecan ifadesi sergileyen kişi, bu toplantının getirdiği onurlara ve zevklere layık değildir.

Testlerin uygulanma yöntemi, büyük konsey tarafından dikkatle incelenip değerlendirildikten sonra, değişmeyen bir dille ifade edilerek altın kitaba kaydedilmiştir.

Hangi yemek olursa olsun, eğer mükemmel ve lezzetli bir tada sahipse, o yemeğin incelenmesi gerekir. Eğer yemeğin tadı

beklentileri karşılamıyorsa, o yemek uygun değildir olarak kabul edilir.

Büyük Konsey'in yeminli tercümanı tarafından bu metin şu şekilde çevrilmiştir: Her ne zaman lezzetli ve ünlü bir yemek servis edilirse, ev sahibi misafirlerini dikkatle gözlemler ve yüzlerinde memnuniyet ifadesi olmayan kişileri uygun bulmaz.

Testlerin etkisi görecelidir ve toplumun çeşitli sınıflarının özelliklerine ve alışkanlıklarına uygun şekilde düzenlenmelidir. Tüm bunlar dikkate alındıktan sonra, insanların hayranlık ve şaşkınlık duymasını sağlayacak şekilde bir test tasarlanmalıdır. Bu tür bir test, toplumsal hiyerarşide daha yüksek bir konuma çıkıldıkça daha da etkili hale gelir. Dolayısıyla, Rue Coquenard'da yaşayan mütevazı bir adam için uygulanacak bir test, zengin bir dükkân sahibi üzerinde hiçbir etki yaratmayacaktır. Aynı şekilde, bir bankacı veya diplomat tarafından düzenlenen lüks bir yemekte de bu tür bir test tamamen göz ardı edilecektir.

Şimdi, "test edilmeye değer" olarak kabul edilen yemekleri sıralayacağız. En düşük dinamometrik basınca sahip yemeklerle başlayacak ve bu basıncı kademeli olarak artıracağız. Böylece tüm sistemi daha anlaşılır hale getireceğiz. Böylece bu sistem sadece herkes tarafından faydalı bir şekilde kullanılabilecek, aynı zamanda kullanıcı tarafından kendi adıyla anılacak ve kullanıcının bulunduğu her alanda kullanılabilecektir.

Bir an için, burada, test amacıyla seçtiğimiz çeşitli yemeklerin tariflerini somut kanıtlar olarak vermayi düşündük; ancak vazgeçtik. Buna gerek yoktur; çünkü bu şekilde, Beauvilliers'in eseri ve yakın zamanda yayımlanan "COOK OF COOKS" adlı eser de dahil olmak üzere, daha önce yayımlanmış olan diğer eserlere haksızlık edilmiş olur. Okuyucuya bu kitapların yanı sıra Viard ve Appert'in eserlerini de tavsiye etmekle yetinelim. Ayrıca, Appert'in eserlerinde, bu tür eserlerde daha önce hiç yer almayan çeşitli bilimsel bilgilerin bulunduğunu belirtmek gerekir.

Ne yazık ki, büyük konseyde tartışılan her şeyin özetinin halka aktarılması mümkün olmadı. Gerçekte neler olduğu sonsuza dek gizli kalacak. Ancak en azından, açıklanmasına izin verilen bir olay var.

Bir üye, negatif testlerin ve yoksunluk yoluyla yapılan testlerin de uygulanması gerektiğini öne sürdü.

Örneğin, bazen bir kaza sonucunda özel bir yemek mahvolabilir; ya da belirli bir tarihte ulaşması gereken bir hediye gecikebilir. Bunun gerçek olup olmadığı önemli değildir. Ev sahibi, bu tür kötü haberleri bildirdiğinde, misafirlerinin yüzlerindeki üzüntüyü fark eder ve böylece onların mide hassasiyetlerini daha iyi anlayabilir.

Ancak bu öneri, ilk bakışta çekici görünse de, daha dikkatli bir incelemeden sonra geçerliliğini yitirdi. Başkanın da doğru bir şekilde belirttiği gibi, bu tür durumlar, lezzetlerin farkına varamayan insanlar üzerinde sadece yüzeysel bir etki yaratabilir; ancak gerçek gurme insanlar üzerinde ölümcül sonuçlar doğurabilir. Bu nedenle, önerinin sahibinin ısrarlarına rağmen, öneri oybirliğiyle reddedildi.

Şimdi, test olarak kullanılmaya uygun olduğuna karar verdiğimiz yemeklerin listelerini sunarak devam edeceğiz. Bu yemekleri, daha önce belirlenen plan ve yönteme göre, zorluk derecesi giderek artan üç gruba ayırdık.

Gastronomik Testler

İLK SERİ

Tahmini Gelir: 5.000 Frank (Ortalama seviye)

Yağlı pastırma ile kaplanmış ve kendi suyu içinde pişirilmiş büyük bir buzağı eti parçası.

Lyons kestaneleriyle doldurulmuş yerli bir hindisi; pastırma ile kaplanmış ve iyice pişirilmiş güvercinler; “Eggs à la neige”.

Üzeri sosislerle dolu ve Strazburg’dan gelen tütsülenmiş pastırma ile süslenmiş bir lahanalı yemek.

Yorum: “Hadi ama! Gerçekten harika görünüyor! Haydi, bunu layıkıyla yapalım…”

İKİNCİ SERİ

Tahmini Gelir: 15.000 Frank (Ease)

İçi pembe olan bir sığır eti parçası; yağlanmış ve kendi suyu içinde pişirilmiş.

Doğranmış turşu sosuyla servis edilen geyik eti; Haşlanmış levrek.

Provençal usulü kuzu eti yemeği; Trüflü hindistan cevizi; Yeşil bezelye.

Yorum: “Ah, sevgili dostum! Ne harika bir manzara böyle! Gerçekten de adeta bir düğün ziyafeti gibi.”

ÜÇÜNCÜ SERİ

Tahmini Gelir: 30.000 Frank ve Üzeri (Servet)

Yedi pound ağırlığında olan bu kuş, Périgord trüfleriyle doldurularak top şekline getirilmiş.

Strazburg'dan gelen, bir kaley şeklindeki devasa bir foie gras pastası.

Ren Nehri'nden çıkarılan büyük bir sazan balığı; Chambord tarzında, gösterişli bir şekilde süslenmiş.

Trüflü bıldırcın etleri, tatlı fesleğenle lezzetlendirilmiş tereyağı sürülmüş tost dilimleri eşliğinde servis ediliyor.

Kremalı karideslerle kaplanmış, ustalıkla hazırlanmış bir nehir yılan balığı yemeği.

İyi şekilde hazırlanmış bir bıldırcın; "Sainte Alliance" usulüyle kızartılmış ve kuyruk tüyleriyle süslenmiş halde servis ediliyor.

Kurşun kalem kalınlığında olan yüz adet erken hasat edilmiş kuşkonmaz; üzerinde ise osmazome sosu bulunuyor.

"The Secretary and the Cook" adlı kitapta verilen tarife göre hazırlanan, yirmi ortolan balığı.

Vanilya ve gül suyu ile lezzetlendirilmiş merenglerden oluşan bir piramit. (Bu test yalnızca kadınlar için, ayrıca kadınsı bacaklara sahip erkekler için de uygundur.)

Yorum: "Ah, efendim, ne harika bir şefiniz var! Sadece sizin ziyafetlerinizde böyle lezzetli yemeklerin tadını çıkarabiliyoruz!" [3]

Herhangi bir testin tam etkisini gösterebilmesi için, o şeyin cömertçe sunulması gerekir. İnsan doğası hakkındaki bilgilerimize dayanarak söyleyebiliriz ki, en lezzetli yiyecekler bile, miktarları az olduğunda etkilerini yitirirler. Yemek yerken insanların hissettiği ilk hoş duygular, yemeğin sadece küçük bir kısmını alacaklarından veya bazen de nezaket gereği yemeği reddetmek zorunda kalacaklarından korktukları için yok olur. Bu durum, genellikle cimri insanların sofralarında yaşanır.

Gastronomik testlerin etkilerini doğrulamak için birçok fırsatım oldu; anlatacağım bu örnek yeterli olacaktır.

Dördüncü kategorideki lezzet meraklılarının düzenlediği bir akşam yemeğine misafir olarak katıldım. Bu kişiler din adamlarıydı. Aramızda, yani din adamları olmayanlar arasında sadece iki kişi vardı: Arkadaşım R… ve ben.

En yüksek kalitedeki yemeklerden oluşan ilk servisin ardından, aralarında Barbezieux bölgesinden gelen devasa bir horoz eti de vardı; bu et, trüfle zenginleştirilmişti. Ayrıca Strazburg usulü paté de servis edildi.

Bu dramatik görünüm, oradaki insanlar üzerinde oldukça belirgin bir etki yarattı; ancak bu etkiyi tarif etmek zor. Neredeyse Cooper'ın bahsettiği o "sessiz kahkaha" gibiydi. Hemen anladım ki bu durum, gözlem yeteneğim için bir meydan okumaydı.

Aslında, tüm konuşmalar durmuştu; sanki insanların kalpleri o kadar doluydu ki konuşmaya devam edemiyorlardı. Herkesin dikkati oymacıların ustalığına odaklanmıştı. Servis tabakları dağıtıldığında, herkesin yüzünde arzu, zevk ve sonunda da tam bir huzur ifadesi belirdi.

---

*M. F… S…, klasik görünüşü, zarif zevki ve idari yetenekleri sayesinde, mükemmel bir finansçı olmak için gerekli olan her şeye sahiptir. [1]

Bu ifadeyi uygun ve şık bir şekilde söyleyebilmek için, her bir harfin doğru şekilde telaffuz edilmesi gerekir. [2]

Sözleri yas olarak kabul edilebilecek kişiler bana, böyle bir horozun etinin, eğer bir caponun etinden daha yumuşak olmasa bile, en azından çok daha lezzetli olduğunu söylediler. Dünyada yapmam gereken işler çok fazla; bu tür konuları okuyucularıma bırakıyorum. Ancak bu görüşün tartışmasız kabul edilebileceğine inanıyorum. Çünkü bu iki et türünden ilkinde, ikincisinde bulunmayan bir lezzet unsuru vardır.

Çok çekici bir kadın bana, lezzet meraklılarını, konuşmalarında “GOOD” kelimesini nasıl telaffuz ettiklerine göre anlayabildiğini söyledi: “İşte güzel bir şey, işte gerçekten harika bir şey…” gibi ifadelerle. Gerçek uzmanların bu kısa kelimeye, inanç, zevk ve tutku dolu bir ton kattıklarını, sıradan insanların ise bunu asla başaramayacağını belirtti.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. “Mükemmel bir finansçının sahip olması gereken nitelikler” konusunda profesörün belirttiği özellikler, günümüz bankacılık standartlarıyla pek ilgili değildir. Ancak bu özelliklerin belirlenmesinde, profesörün kendi memleketinden gelen herkese duyduğu sadakatin etkisi olmuş olabilir. M. Felix Sibuet, tıpkı Brillat-Savarin gibi, Ain bölgesinin yerlisiydi.

2. Burada Brillat-Savarin, Rabelais’in kullandığı eski bir yazım şeklini kullanarak “nopces et festins” ifadesini yazmıştır. Muhtemelen bu ifadeyle, orta sınıf insanlarının yeni edindikleri kültürle alay etmek istemiştir. Yüz yıl sonra Burgonya’da, kendini beğenmiş bir zenginin “Mais oui” dediğinde “s” harfini doğru şekilde telaffuz etmediği söyleniyordu. Bu duruma herkes gülüyordu…

3. Soyer’in “GASTRONOMIC REGENERATOR” adlı eserinde, 9 Mayıs 1846 tarihinde Londra’daki Reform Club’da on kişi için hazırladığı menüyü gururla anlatıyor. Bu menüde yirmi sekiz çeşit yemek vardı ve hepsi son derece lüks ve özenle hazırlanmıştı. Soyer şöyle diyor: “Ayrıca şunları da önermiştim… Ancak Paris’ten bunları getiremedim; çünkü hava koşulları nedeniyle mallar ulaşamadı. Önerdiğim ürünlerden ikisi otuz adet ortolan kuşuydu. Zaten elde edebildiğim en büyük ve en kaliteli on iki trüfü de kullanmayı planlamıştım. Her bir trüfün içine bir ortolan kuşu koyup üzerini kuzu veya buzağı etiyle kaplayacaktım. Daha sonra bunları, tavuk ve buzağı etinden yapılan güzel bir sosla yarım saat boyunca pişirecektim. Ayrıca yarım pint Lachryma Christi şarabı da ekleyecektim. Sonrasında ise bunları bir bezin üzerinde süzerek

servis edecektim.”Yemeğin kenarlarına haşlanmış et parçaları yerleştirildi. Trüfler piramit şeklinde düzenlendi. Trüflerin iç kısımlarından elde edilen malzeme püre haline getirildi ve bu püre, demi-glace kıvamına getirilmiş sosla birlikte yemeğin üzerine döküldü. Kalan on iki ortolan kuşu da yüksek ateşte kızartıldı. Tüm yemeğin üzerini bu kızarmış kuşlarla süsledim ve yemeği çok sıcak olarak servis ettim.

Meditasyon 14: Yemeğin Keyifleri Üzerine

70: Şüphesiz, dünyada yaşayan bilinçli varlıklar arasında, en çok acıya katlanan kişi insandır.

Doğa, baştan itibaren onu, çıplak teni, ayaklarının şekli ve insan türünün bulunduğu her yerde hep var olan savaş ve yıkım içgüdüsü yüzünden sefalete mahkum etmiştir.

Hayvanlar hiçbir zaman bu şekilde lanetlenmemiştir. Eğer üreme içgüdüsünden kaynaklanan birkaç çatışma olmasaydı, çoğu hayvan türü için acı kavramı tamamen bilinmez olurdu. Oysa insan, zevki yalnızca kısa süreliğine ve vücudunun sadece bazı bölgelerinde hissedebilir. İnsan ise her zaman ve vücudunun her bölgesinde en korkunç acılara maruz kalabilir.

Kaderin bu kararı, toplumsal geleneklerimizin bir sonucu olarak ortaya çıkan çeşitli hastalıklar yüzünden daha da acımasız hale gelmiştir. Böylece, insanın hayal edebileceği en yoğun ve en derin zevkler bile, gut, diş ağrısı, akut romatizma veya başka hastalıkların neden olduğu korkunç acıları telafi edemez. Ayrıca, bazı ülkelerde alışılagelmiş olan cezalandırıcı işkenceler de insanlara büyük acılar vermektedir.

İşte bu acının yarattığı korku, insanın farkında bile olmadan tam tersi bir uca yönelmesine ve Doğa'nın kendisine izin verdiği o az sayıdaki zevke tamamen teslim olmasına neden olur.

Aynı nedenden dolayı, onları büyütür, mükemmelleştirir, karmaşık hale getirir ve sonunda da onlara tapar. Putperestlik dönemlerinde ve yüzyıllar boyunca tüm zevkler, üstün tanrıların yönetimi altındaki "ikincil tanrılar" olarak kabul edilmiştir.

Yeni inançlarımızın katı kuralları, bu tanrıları yok etti. Bakhus, Venüs, Komos ve Diana artık sadece şiirsel anılar olarak kaldılar. Ancak gerçek şu ki, dinimiz ne kadar katı olursa olsun, düğünlerde,

vaftizlerde ve hatta cenaze törenlerinde bile eğlenmeye devam ediyoruz.

Sofranın Zevklerinin Kökeni

71: Bu kelimenin bizim kastettiğimiz anlamda yemekler, insanlığın ikinci döneminde ortaya çıkmıştır. Yani, insanların artık sadece meyvelerle beslenmemeye başladıkları dönemde. Yiyeceklerin hazırlanması ve dağıtılması, kaçınılmaz olarak tüm aileyi bir araya getirirdi. Babalar, avladıkları yiyecekleri çocuklarına paylaştırırdı; yetişkin çocuklar da aynısını yaşlı ebeveynlerine yapardı.

Başlangıçta sadece en yakın akrabaların katıldığı bu toplantılar, zamanla komşuların ve arkadaşların da dahil edilmesiyle daha geniş bir kapsama sahip hale geldi.

Daha sonra, insanlık dünyanın çeşitli yerlerine yayıldıkça, yorgun gezginler de bu tür ilkel ziyafetlere katılmaya başladılar ve dünyanın uzak ülkelerinde neler olduğunu anlattılar. Böylece misafirperverlik ortaya çıktı; bu kavram, tüm insanlar için kutsal bir değerdir. Çünkü insanların en önemli kurallarından biri, birlikte ekmek ve tuz paylaşılan her insanın hayatına saygı göstermektir.

Dillerin ortaya çıktığı ve geliştiği zamanlar, muhtemelen yemek yerken olmuştur. Bunun sebebi, yemek yemenin sürekli tekrarlanan bir ihtiyaç olması ya da bir ziyafetin ardından gelen rahatlamanın insanları daha konuşkan hale getirmesidir.

Yemek Yemenin Verdiği Zevk ile Sofra Zevkleri Arasındaki Fark

72: Şüphesiz, işin doğası gereği, yemekten alınan zevkten ayrı tutulması gereken bu unsurlar, yemek yeme eyleminin kaçınılmaz bir parçasıdır.

Yemek yemenin keyfi, aslında bir ihtiyacın giderilmesinden doğan doğrudan ve somut bir hisstir.

Yemekten alınan zevkler, yemeğin gerçekleştiği yerin, zamanın, kullanılan malzemelerin ve yemeğin ortamını oluşturan insanların çeşitli özelliklerinden kaynaklanan bir duygudur.

Yeme zevki, hayvanlarla paylaştığımız bir duygudur. Bu zevk, tamamen açlık duygusuna ve bu duygunun giderilmesi için gerekli olan şeylere bağlıdır.

Yemekten alınan zevkler yalnızca insanlara özgüdür. Bu zevkler, yemeğin hazırlanması, yemeğin servis edileceği yerin seçimi ve misafirlerin düzgün bir şekilde yerleştirilmesi gibi unsurlara bağlıdır.

Yemek yemenin keyfi için, gerçek açlık olmasa bile, en azından bir iştah duygusunun olması gerekir. Yemekle ilgili zevkler ise çoğu zaman bunlardan herhangi birine bağlı değildir.

Bu iki durum, düzenlediğimiz her türlü kutlamada her zaman gözlemlenebilir.

İlk yemek sırasında ve ziyafetin başlangıcında, herkes aç bir şekilde yemek yer; konuşmaz, etrafında neler olup bittiğine de aldırmaz. Mevkisi veya statüsü ne olursa olsun, herkes elindeki göreve odaklanmak için her şeyi görmezden gelir. Ancak bu ihtiyaçlar karşılandıkça, akıl uyanır, konuşmalar başlar ve yeni bir davranış biçimi ortaya çıkar. O zamana kadar sadece yiyen kişi, doğal yeteneklerine göre daha hoş bir arkadaş haline gelir.

Etkiler/Sonuçlar

73: Yemekten alınan zevkler, coşku veya mutluluk gerektirmez. Ancak yoğunluk açısından kaybettiklerini, süre açısından telafi ederler. En önemlisi de, diğer tüm zevkleri bizim için daha yoğun hale getirme veya en azından bu zevklerin kaybından dolayı bizi teselli etme özellikleriyle öne çıkarlar.

Gerçek şu ki, lezzetli bir yemeğin ardından hem ruh hem de beden özel bir huzur hisseder.

Fiziksel olarak, bir kişinin beyni uyanırken, yüzü canlanır, rengi daha parlak hale gelir, gözleri parlar ve tüm vücudu hafif bir sıcaklıkla kaplanır.

Ahlaki açıdan bakıldığında, onun zihni daha da keskinleşir, hayal gücü gelişir ve ağzından akıllıca sözler dökülür. Eğer La Fare ve Saint-Aulaire [1] gelecek nesiller tarafından zeki yazarlar olarak anılıyorsa, bunun sebebi öncelikle onların harika yemek arkadaşları olmalarıdır.

En güzel yanı ise, aramızda sosyal ilişkileri geliştiren her türlü değişikliğin aynı çerçeve içinde yer almasıdır: Aşk, dostluk, iş ilişkileri, spekülasyonlar, güç, baskı, lütuf gösterme, hırs, entrikalar… İşte bu yüzden dostluk, her canlı varlığın bir parçasıdır ve her türlü olumlu sonucu beraberinde getirir.

Yapay Süslemeler

74: İşte bu temel nedenlerin doğrudan bir sonucu olarak, tüm insan faaliyetleri, yemeğin getirdiği zevklerin süresini ve yoğunluğunu artırmaya yönelik olmuştur.

Şairler, uzun zaman önce, boğazın çok kısa olmasının yemeğin tadını çıkarma süresini sınırladığından şikayet etmeye başladılar. Bazıları ise mideye ait kapasitenin yetersiz olduğundan yakındılar. Sonunda bu organ, ilk yemeği sindirme zorunluluğundan kurtuldu; böylece ikinci yemeğin tadını çıkarabilme imkanı doğdu.

Bu, insanın zevk kapasitesini genişletme yönündeki en büyük çabaydı. Ancak bu durumda doğal engelleri aşmak mümkün olmadığından, insan en azından kendisine daha fazla olanak sunacak aksesuarlar icat ederek bu sorunu aşmaya çalışabilirdi.

Kadehlerini ve vazolarını çiçeklerle süsledi; konuklarının başlarına da çiçekler taktı. Açık havada, bahçelerde, ormanlarda ve

Doğa'nın tüm harikalarının arasında yemek yedi.

Müziğin ve çalgıların seslerinin cazibesi, yemeklerin keyfiyle birleşiyordu. İşte böylece, Feakia kralının sarayında ziyafet sürerken, şair Phemius eski zamanların savaşçı kahramanlarını anlatan şarkılar söylüyordu.

Sıklıkla, her iki cinsten olan dansçılar, güreşçiler ve palyaçolar, çeşitli kıyafetler içinde gelip misafirlerin gözlerini eğlendirirken, aynı zamanda onların damak zevklerini de bozmazlardı. Havaya en güzel kokular sıkılırdı. Hatta bazen çıplak güzeller hizmetçi kız rolü oynardı. Böylece insanın tüm duyuları tam anlamıyla memnun edilmiş olurdu.

Teorimin kanıtlarını birkaç sayfa dolusu yazabilirim. Yunan ve Roma yazarları, ayrıca bizim eski yazarlarımız da burada, kopyalanmayı bekliyorlar. Ancak bu araştırmalar zaten yapılmıştır; benim onları taklit etmem pek bir değer katmaz. Bu yüzden, başkalarının zaten kanıtladığı şeyleri bir gerçek olarak belirtiyorum. Bu, sık sık talep ettiğim bir ayrıcalıktır ve okuyucunun da bunun için minnettar olması gerekir.

On Sekizinci ve On Dokuzuncu Yüzyıllar

75: Dolayısıyla, zevklerimizi artırmanın bu çeşitli yollarını kendimize ait olarak kabul ettik ve bunlara, yeni keşiflerin bize sunduğu her şeyi de ekledik.

Elbette, zarif davranışlarımız bize Roma usulü tuvaletleri kabul etme imkanı veremezdi. Ancak biz daha da iyisini yaptık ve aynı amaca, iyi zevkimizin öngördüğü yoldan ulaştık.

Bu kadar lezzetli yemekler icat edilmiş ki, iştahımızı defalarca canlandırabiliyorlar. Aynı zamanda o kadar hafifler ki, mideyi yormadan damak zevkine hitap ediyorlar. Seneca bunlar hakkında şöyle derdi: "Yenilebilir bulutlar."

Böylece o kadar yüksek bir beslenme standartlarına ulaştık ki, eğer özel işlerimiz bizi yemekten kalkmaya zorlamasaydı, ya da uyuma ihtiyacımız olmasaydı, yemeklerimizin süresi neredeyse sınırsız olurdu. Ayrıca, Madeira şarabının ilk yudumundan son kadehe kadar geçen süreyi belirlemek için de herhangi bir kural yoktu. [2]

Ancak, bu unsurların hepsinin yemek keyfini yaşamak için gerekli olduğuna inanmamak gerekir. Aşağıdaki dört koşul sağlandığında bu keyif neredeyse tam anlamıyla yaşanabilir: Yeterince iyi yiyecekler, kaliteli şaraplar, hoş sohbet edilebilecek arkadaşlar ve yeterli zaman. [3]

İşte bu yüzden, Horace'ın bir komşusu için veya kötü hava koşulları nedeniyle sığınağa ihtiyaç duyan bir yolcu için düzenlediği o sade yemeklerin misafirlerinden biri olmayı hep isterim. Yemekte lezzetli bir kuş, yağlı ve lezzetli bir buzağı eti olurdu; tatlı olarak ise kuru üzüm, incir ve kuruyemişler servis edilirdi. Bütün bunların yanı sıra, Manlius konsül olduğu dönemde üretilmiş şarap da içilirdi. Horace gibi tatlı sesli bir şarkıcının da eşlik ettiği böyle bir yemekte dünyanın en güzel yemeğini yemiş olurdum.

> Önce yavru ve çocuklarla birlikte; sonra da sıra üzümleri toplamaya gelir.
>
> Ve masa, çift sıra incir ağaçlarıyla birlikte, ceviz ağaçlarıyla da süslenmişti.

Dün olduğu gibi, yarın da üç arkadaş grubu bir araya gelip, Pontoise'dan getirilen kuzu etini ve böbreklerini yiyebilirler. Bunları Orléans şarabı ve kaliteli Médoc şarabıyla birlikte yiyebilirler. Akşamı sıcak ve neşeli sohbetlerle geçirdikten sonra, daha zarif yemeklerin ve daha usta aşçıların varlığını tamamen unutabilirler.

Öte yandan, ne kadar iyi planlanmış olursa olsun bir yemek organizasyonu ve ne kadar lüks olursa olsun yemeğin eşlikçi unsurları, eğer şarap kötüyse, misafirler uygun şekilde seçilmemişse, insanların yüzleri asıkse ve yemek aceleyle yeniyorsa, gerçek bir yemek zevki yaşanamaz.

Çizim/Prova Tasarımı

Ancak, sabırsız okuyucu şöyle diyebilir: “1825 yılında, masanın sunduğu zevklerin en üst düzeyine ulaşabilmek için gerekli olan tüm koşulları sağlayan bir yemek nasıl hazırlanabilir ki?”

Şimdi o soruyu yanıtlamak üzereyim. Yaklaşın, okuyucu, ve dikkatle dinleyin: Beni ilhamlandıran kişi, müzlerin en güzeli olan Gasterea’dır. Ben, bir kahinden daha açık bir şekilde konuşacağım ve öğütlerim yüzyıllar boyunca yaşayacaktır.

Misafir sayısının on ikiyi geçmemesine dikkat edilmelidir. Böylece sohbetler her zaman genel nitelikte kalır.

Seçilen kişilerin meslekleri farklı olsun, zevkleri birbirine benzesin. Ayrıca, aralarında öyle ortak noktalar bulunsun ki, tanıştırma gibi gereksiz formalitelerin yapılmasına gerek kalmayasın.

Yemek odasının yeterince aydınlık olmasını, masa örtülerinin son derece temiz olmasını ve sıcaklığın 60 ile 68 Fahrenheit arasında tutulmasını sağlayın.

“Beylerin alaycı olmamaları, hanımların ise aşırı flörtöz davranmamaları gerekir.”

“Bulaşıkların kaliteli olması gerekir, ancak sayıları sınırlı olmalıdır. Aynı şekilde, birinci sınıf şaraplar da, her birinin kalitesine göre sunulmalıdır.”

Birincisinin gelişimi en kaliteli olanlardan en düşük kaliteli olanlara doğru olsun; ikincisinin gelişimi ise en basit şaraplardan en kaliteli olanlara doğru olsun.

Yemeğin hızı ölçülü olmalıdır. Akşam yemeği, günün son anıdır. Konuklar da, aynı yere birlikte varmaları gereken yolcular gibi davranmalıdır.

Kahvenin çok sıcak olmasını sağlayın ve ayrıca ev sahibinin özel olarak seçtiği likörleri de hazır bulundurun.

Yemek yiyenleri ağırlayacak olan oturma odasının, kart oynamayı sevenler için yeterince büyük olması gerekir. Ayrıca, yemek sonrası

sohbetler için de yeterli alan bulunmalıdır.

“Umarız ki, konuklar, nezaket kurallarının getirdiği kısıtlamalara uyarlar ve akşamın keyifli anlarla geçeceği umuduyla hareket ederler.”

Çayın çok güçlü olmamasına dikkat edilsin, tostların üzerine bolca tereyağı sürülsün ve içecekler de özenle hazırlansın.

“Ağaç yapraklarının dökülmesine saat on birden önce başlanmasın; ancak gece yarısına kadar tüm misafirlerin evlerine dönüp yatağa girmiş olmaları gerekir.”

Eğer biri, tüm bu özelliklerin bir arada bulunduğu bir partiye katıldıysa, mükemmelliği yaşadığını söyleyebilir. Unutulan veya göz ardı edilen her bir özellik nedeniyle ise, o kişi daha az mutluluk yaşamış demektir.

Daha önce de söylediğim gibi, bence yemekten alınan zevkler oldukça uzun bir süre devam edebilir. Bunu şimdi, hayatımda yediğim en uzun yemeğin detaylı bir anlatımıyla kanıtlayacağım. Bu anlatım, okuyucularımın beni bu kadar nazikçe okudukları için bir ödül niteliğinde olacak. İşte o anlatım:

Rue du Bac’ın sonunda, şu kişilerden oluşan bir akraba grubu yaşıyordu: Yetmiş sekiz yaşındaki Dr. Dubois; yetmiş altı yaşındaki kaptan; ve yetmiş dört yaşındaki kız kardeşleri Jeannette. Ara sıra onları ziyaret ederdim ve onlar da beni her seferinde çok nazik bir şekilde karşılarlardı.

“Tanrım!” dedi doktor bir gün bana, parmak uçlarına kalkarak omzuma vururken. “Uzun zamandır sürekli olarak peynirli omletlerinizden bahsediyorsunuz ve bu yüzden hepimizin ağzının suyu akıyor. Artık bunu bırakmanın zamanı geldi. Kaptanla birlikte yakında sizinle kahvaltı yapmaya geleceğiz, bakalım bu omletler nasıl bir şeymiş.” (Sanırım bu olay 1801 yılında gerçekleşmişti.)

“Memnuniyetle,” diye yanıtladım. “Bütün güzelliğiyle tadacaksınız; çünkü bunu ben kendim hazırlayacağım. Fikriniz gerçekten harika. O zaman… yarın saat onda, askeri usulle!”

Belirlenen saatte misafirlerimin geldiğini gördüm. Hepsi tıraş olmuş, saçları düzgün bir şekilde şekillendirilmiş ve yüzlerine pudra sürülmüştü. İkisi de hâlâ dinç ve sağlıklı olan yaşlı adamlardı.

Masanın hazır olduğunu görünce memnuniyetle gülümsediler. Masanın üzeri beyaz örtüyle kaplıydı ve üç kişilik yerler ayarlanmıştı. Her bir yerin üzerinde yirmişer adet istiridye ve parlayan altın renginde bir limon vardı.

Masanın her iki ucunda da Sauternes şarapları bulunuyordu. Şarap şişelerinin mantarları dışında her yeri özenle temizlenmişti. Bu da şarabın orada uzun süredir beklediğini açıkça gösteriyordu.

Ah, hayatım boyunca, eskiden çok sık ve keyifle tüketilen o istiridye kahvaltılarını neredeyse göremedim. Eskiden insanlar binlerce istiridye yiyordu! [5] Bu gelenekler, her birinden en az bir düzine istiridye yiyen rahiplerle ve durmadan istiridye yemeye devam eden şövalyelerle birlikte ortadan kalktı. Felsefi bir açıdan bunları özlüyorum: Eğer zaman hükümetleri değiştirebiliyorsa, basit geleneklerimiz üzerindeki etkisi o kadar da büyük olmalı!

Lezzetli ve taze oldukları anlaşılan istiridyelerin ardından, ızgara şeklinde servis edilen böbrekler, trüfli foie gras ile hazırlanmış hamur işleri ve son olarak da fondü geldi.

Tüm malzemeler bir tencerede karıştırılmıştı ve bu yemek, alkol lambası eşliğinde sofraya getirildi. Ben bu “sahnedeki gösterimi” gerçekleştirdim ve kuzenlerim de yaptığım her hareketi kaçırmadılar.

Tüm bu sürecin cazibesine hayran kaldılar ve tarifimi istediler. Tarifimi vermeyi vaat ettim. Aynı zamanda, bu konuyla ilgili iki anekdot da anlattım; belki okuyucum bunları daha sonra okur.

Fondüden sonra mevsimine uygun taze meyveler ve tatlılar servis edildi. Ayrıca, o dönemde yeni yeni bilinmeye başlanan bir yöntemle hazırlanan gerçek Mocha da ikram edildi. Son olarak ise iki çeşit likör sunuldu: Birisi ağız tadını canlandırmak için, diğeri ise ağızı yatıştırmak için uygundu.

Kahvaltı bittikten sonra, misafirlerime biraz egzersiz yapmayı önerdim. Bu egzersiz olarak da dairemi gezmeyi teklif ettim. Dairem pek şık değil; ancak oldukça geniş ve rahattır. Özellikle tavanlar ve süslemelerin Louis XV'in hükümdarlığının ortalarına ait olması, dairenin cazibesini artırıyordu.

Onlara, Chinard tarafından yapılan, sevgili kuzenim Mme. Récamier'in büstünün kil modelini ve Augustin tarafından yapılan minyatür portresini gösterdim. Bunları görünce çok memnun oldular. Doktor, o minyatür portreyi dolgun dudaklarıyla öptü; kaptan ise heykele böyle bir davranışta bulundu ki onu tokatladım. Eğer orijinal eserin hayranları da aynısını yapsaydı, o güzel şekilli göğüs de tıpkı Roma'daki Aziz Petrus'un büyük parmağı gibi olurdu… Çünkü hacılar, o parmağı öperek neredeyse tamamen yok etmişlerdi. [6]

Sonra onlara, en iyi antika heykeltıraşların eserlerinden oluşan birkaç örnek, oldukça değerli olan bazı tablolar, silahlarım, müzik aletlerim ve birkaç adet nadir bulunan ilk baskı kitap gösterdim. Bu kitapların çoğu Fransızca olanlardı.

Bu çeşitli sanat alanlarına dair kısa gezimiz sırasında, mutfağımı da unutmadılar. Onlara ekonomik olan tencerelerimi, fırınlarımı, saat mekanizmalı pişirme aletlerimi ve buharlı pişiricilerimi gösterdim. Her şeyi büyük bir ilgiyle incelediler. Özellikle de kendi mutfaklarında her şeyin hâlâ Regency dönemindeki şekilde yapıldığını görünce daha da şaşırdılar.

Odağıma tekrar girdiğimiz anda saat ikiyi çaldı. "Ah, ne yazık!" diye bağırdı doktor. "Akşam yemeği vakti geldi; Jeanette abla bizi bekliyor olacak! Hemen onun yanına dönmeliyiz. Itiraf etmeliyim ki pek aç değilim, ama yine de çorbamı içmek zorundayım. Bu benim eski bir alışkanlığım; eğer bir gün boyunca çorba içmezsem, Titus'un dediği gibi 'Günü boşa harcamış oldum' demek zorundayım."

"Sevgili doktorum," dedim ona, "Neden elinizin altındaki şeyler için bu kadar uğraşasınız ki? Birini mutfağa göndereceğim ve oraya sizin bir süre daha benimle birlikte kalacağınızı, ayrıca benim için büyük bir zevk olacağını söyleyeceğim. Eminim ki böyle bir yemeği

reddetmeyeceksinizdir; çünkü bu yemek, daha özenle hazırlanmış bir yemeğin kalitesine sahip olmayacaktır.”

Bu sırada iki kardeş arasında bir tür görüşme gerçekleşti ve ardından resmi bir kabul işlemi yapıldı. Daha sonra hemen bir haberciyi Faubourg Saint-Germain’e gönderdim ve baş aşçımla birkaç kelime konuştum. Oldukça kısa bir süre sonra, kısmen kendi çabalarıyla, kısmen de komşu restoranların yardımıyla, bize çok lezzetli bir akşam yemeği servis edildi.

İki arkadaşımın nasıl zarif ve kendinden emin bir şekilde oturduklarını, masaya daha da yaklaştıklarını, peçetelerini açtıklarını ve harekete geçmeye hazırlandıklarını görmek beni çok memnun etti.

Onlar, benim hiçbir şekilde planlamadığım iki sürprizle karşılaştılar. Öncelikle çorbalarının yanında Parmesan peyniri servis ettim; ardından da onlara bir kadeh kuru Madeira şarabı sundum. Bunlar, prens Talleyrand tarafından son zamanlarda getirtilen yeniliklerdi. Prens Talleyrand, tüm diplomatlarımızın lideriydi. Ona borçlu olduğumuz birçok esprili söz, derin düşünceler vardır. Halk, onun hem iktidardayken hem de emeklilik döneminde her zaman büyük ilgi göstermiştir.

Akşam yemeği, hem yan ürünleri hem de ana yemekleri açısından mükemmeldi. Kuzenlerim de hem neşeliydiler hem de memnundular.

Daha sonra piquet oynamayı teklif ettim, ancak onlar bunu reddettiler. Kaptan bana, İtalyanların tercih ettiği şeyin, tembellik yapmak olduğunu söyledi. Bu yüzden biz de şöminenin yanında küçük bir çember oluşturarak oturduk.

Yemek sonrası uykunun getirdiği keyfe rağmen, her zaman şunu düşünmüşümdür ki, dikkati dağıtmadığı sürece, her türlü meşgale, sohbetin keyfini artırır. Bu yüzden bir fincan çay teklif ettim.

Çay, eski, inatçı vatanseverler için bir yenilikti. Yine de kabul gördü. Onların gözleri önünde çayı hazırladım ve onlar da bunu büyük bir zevkle içtiler. Çünkü onlar çayı her zaman bir şifa kaynağı olarak görmüşlerdi.

Uzun yıllar süren deneyimlerim bana şunu öğretti: Bir zevk, başka bir zevke yol açar. Bu yolda ilerlediğinde insanın reddetme gücü kalmaz. İşte bu yüzden, öğleden sonrayı bir kase meyve suyu içerek bitirmek istediğimi neredeyse emir verir gibi söyledim.

“Ama bizleri öldüreceksiniz!” dedi doktor.

“Ya da en azından bizi biraz sarhoş edin!” diye ekledi kaptan.

Bütün bunlara karşılık olarak, yalnızca limon, şeker ve rom isteyerek bağırdım.

O sırada içkiyi hazırladım. Bununla meşgul olduğum süre zarfında, kendim için çok ince dilimlenmiş, üzerine tereyağı sürülmüş ve mükemmel şekilde tuzlanmış zwiebach dilimleri de hazırladım.

Bu sefer biraz itiraz oldu. Kuzenlerim, zaten yeterince yediklerini ve bir şey daha yemeyeceklerini söylediler. Ancak bu oldukça basit yemeğin ne kadar cazip olabileceğini bildiğim için, sadece “Umarım yeterince hazırlamışımdır” dedim. Gerçekten de kısa süre sonra kaptan son dilimi aldı. Onun hâlâ biraz daha olup olmadığını görmeye çalıştığını fark ettim. Hemen bir tabak daha sipariş ettim.

Bu süre zarfında zaman akıp gitti ve saatime baktığımda saat sekizi geçtiğini gördüm.

“Buradan hemen ayrılmalıyız!” diye bağırdı konuklarım. “Mutlaka eve dönüp, bugün bizi hiç göremeyen zavallı kız kardeşimizle birlikte en azından biraz salata yemeliyiz!”

Buna karşı herhangi bir itirazım yoktu. İki böyle sevimli yaşlı adamla ilgili olarak konukseverlik görevlerimi yerine getirmek adına, onlarla birlikte arabalarına kadar gittim ve onların uzaklaşmasını izledim.

Böylesine uzun bir meditasyon sırasında, sıkılmaların ara sıra ortaya çıkmadığı sorulabilir.

Olumsuz olarak yanıtlayacağım: Konuklarımın dikkati, fondü hazırlamam, daire içinde yaptığımız küçük gezi, akşam yemeğinde onlar için yeni olan bazı şeyler, çay ve tabii ki daha önce hiç tatmadıkları punç sayesinde dağıldı.

Üstelik doktor, Paris'teki herkesin aile geçmişini ve dedikodularını biliyordu. Yüzbaşı ise hayatının bir kısmını hem asker olarak, hem de Parma sarayının elçisi olarak İtalya'da geçirmişti. Ben de çok seyahat ettim. Birbirimizle samimi bir şekilde sohbet ettik ve birbirimizi keyifle dinledik. Zamanın zarif ve hızlı bir şekilde geçmesi için bunlardan fazlasına gerek yoktur.

Ertesi sabah doktordan bir mektup aldım. Doktor, bir önceki gece yaşanan olayların iki yaşlı adamın sağlığına hiçbir zarar vermediğini belirtiyordu. Aksine, çok güzel bir uyku sonrasında her iki yaşlı adam da dinlenmiş halde uyanmış ve yeniden başlamaya hazır hissetmişlerdi.

Tatlılar, "TUM" zarfı ve "SECUNDAS MENSAS" ifadeleriyle kesin bir şekilde belirtilmiştir.

Bunu Paris'te, Palais-Royal ile Chaussée-d'Antin arasında yazıyorum. [4]

Bu şekilde duyurulan her yemek, tam saatinde servis edilmelidir. Geç gelenler ise "terk edenler" olarak kabul edilir.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu iki adam, hem soylulardan hem de on sekizinci yüzyılın başlarından olanlar, görünüşe göre "madrigal ve diğer şiirsel önemsizliklerde" zarif bir şekilde ustalaşan çekici adamlardı.

2. Bu kelime, Hindu panch'tan gelebilir, yani beş anlamında, temel bileşenlerin sayısı. Ya da puncheon'dan gelebilir, büyük bir fıçı için eski bir kelime. Kökeni ne olursa olsun, on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyıl kelime dağarcığının önemli bir parçasıydı. İyi bir yemeğin, hatta kötü bir yemeğin ardından, güneş yıldızlar gibi, bir yumruk da gelirdi. Bir yumruk, sıcak su ve brendi ile tütsülenmiş bir poker olabilir. Bir punch, insanların bir araya geldiği (bir tane içmek için buluşan!) olabilir. "Şirket" punch'ı, bir kulüp için böyle bir şekilde hazırlanırdı; Sheila Hibben, Georgia'nın Chatham Topçusu için AMERICAN REGIONAL COOKERY adlı eserinde bunu kaydeder:

11/2 galon yeşil çay
2,5 pound açık kahverengi şeker
3 düzine portakal ve 1 buçuk düzine limon suyu
1. quart Gordon cin

11/2 galon Catawba şarabı

1 litre Konyak

1/2 galon St. Croix romu

11/2 pint Benedictine
1/2 litre çavdar viski

1 pint brendi kiraz

1 kasa şampanya

Çay, şeker ve meyve suyu iyi karıştırılmış, kirazlar ve şampanya hariç her şey eklenmiş. Hepsi bir hafta boyunca sıkı kapalı bir tenceride durur. Servis yapmadan hemen önce son iki malzeme eklenir ve bütünü bir buz bloğunun üzerine dökür.

Bu ponsolun soylu bir geçmişi var, ama profesörün limonly sıcak şekerli brendi tercih ettiğini düşünüyorum.

3. 1858 yılında Dublin'de yayımlanan THE IRISH QUARTERLY REVIEW'un sekizinci cildinde, günümüzde "makale" olarak adlandırılabilecek bir yazı bulunmaktadır. Bu yazıda, profesörün kitabından alıntılar ve Dr. Richerand'ın ikinci baskıya yazdığı önsöz yer almaktadır. Ayrıca, Anglo-Saksonların yemek yerken sergiledikleri davranışlarla ilgili birkaç ilginç bilgi de verilmektedir. Yazar, Brillat-Savarin'in iyi bir yemek için belirlediği dört koşulu onaylamaktadır: "İşte böylece, altı arkadaş bugün de Fransa'da lezzetli bir kuzu eti ve böbrek yiyip, bunları iyi kaliteli Orleans veya Madoc şarabıyla, İngiltere'de ise gerçek porto şarabıyla veya İrlanda'da ise harika viskiyle birlikte içebilirler." Ancak dışarıda yemek yeme konusuna gelince… Londra'da yaşayan zavallı İrlandalılar şöyle diyorlar: "…Korkunç buhar banyoları, Strand ve Fleet Street'teki restoranlar… Örneğin Simpson's! Strand'ın gürültüsünden kaçıp oraya giriyoruz."Karşımızda uzun, karanlık ve bunaltıcı bir oda var; ne neşeli, güzel kadınlar var, ne de parlayan aynalar. İşaret ettiğinizde hemen yanınıza gelen garsonlar da yok. Gürültülü, heyecanlı misafirler, bağıran garsonlar… Pamuklu ceketli adamlar, dönen masalarda büyük tabaklarda pişmiş etleri servis ediyorlar. Akşam yemeğinizi, cin, yağ, buhar ve gürültü dolu bir ortamda yiyorsunuz… Ve bu kötü havadan dolayı neredeyse nefes alamıyorsunuz…

4. 1825 yılında burası, şehrin modaya uygun, zengin, entelektüel bir bölgesiydi; üstelik insanları da son derece kibardı.

5. Profesör kalemini bıraktıktan birkaç yıl sonra, İngiltere'de "THE PHYSIOLOGY OF TASTE" adlı kitabın ilk baskısından bile daha gizli bir şekilde basılan bir kitap daha ortaya çıktı. Kitabın adı "THE OYSTER; Where, How, and When to find, breed, cook, and eat it" idi. Kitabın sayfalarında, Viktorya döneminin ahlaki kuralları yansıtılıyordu; ancak yine de kitapta birçok hayranlık ifadesi de yer alıyordu: "Bir kadının evlilik hayatının belirli dönemlerinde mide bulantısı yaşandığında, taze istiridyelerin kendi sularıyla birlikte, biraz karabiber eklenerek çiğ olarak yenmesi, mide bulantısını engeller ve vücudun direncini korur." Bir annenin istiridye yemesinin çocuğun diş çıkarma sürecini çok daha hafifleteceği belirtildiğinde, kitabın aslında hamilelikle ilgili bir mesaj içerdiği anlaşılıyor.

Anon.'a göre, Fransızlar bu istiridye ziyafetinin tadını İngilizlerden daha çok çıkarırlarmış. Anon. neşeyle şöyle diyor: "Bu sahneyi biraz tasvir edeyim. Masanın ortasında, üst kısma kadar beyaz bir örtüyle kaplı olan bir varil bulunur; bu varil, bir arkadaşın gönderdiği bir hediye niteliğindedir… Masadaki her beyefendinin tabağının yanında bir istiridye bıçağı ve temiz bir havlu bulunur. Beyefendinin, yanında oturan hanım için de istiridyeleri açması beklenir; tabii eğer hanım kendisi açmayı bilmiyorsa. Her tabağın yanında, bu özel gün için özel olarak hazırlanan istiridye ekmeği de bulunur. Masanın ortasında ise, parlak renkli sarmaşıklar ve yapraklı bitkiler arasında, tereyağı dolu tabaklar, ikiye bölünmüş limonlar ve mümkün olduğunca çok miktarda sirke ve karabiber bulunur. Bu tür toplantılarda hizmetçilere genellikle ihtiyaç duyulmaz."Şişelenmiş Bass veya Guinness gibi içkilerin yanı sıra, daha sade türdeki bira ve porter cinsleri de bol miktarda servis edilir. Mümkün olduğunda ise hafif kıta şarapları da masaya konulur. İçki açısından ise yalnızca kaliteli İngiliz cinleri, gerçek

Schiedam viskisi ve İrlanda/İskoç viskileri kabul edilir. Bu tür yemeklerde, kabuklarıyla birlikte kızartılmış istiridyeler sıcak olarak servis edilir; ardından kızartılmış, haşlanmış istiridyeler gelir. Bazen istiridye köfteleri de menüye eklenir. Ancak Amerikalıların bu tür yemeklerde yengeç, ıstakoz, turşu gibi yabancı malzemeleri menüye eklemesi bence yanlıştır.

Bu tür keyifli bir ziyafetin ardından ortaya çıkan olumsuz etkiler, bu kibar kitapta elbette göz ardı ediliyor. Ancak Brillat-Savarin, gece yarısı ziyafetiyle ilgili anlatısında bunları ima etmeyi başarıyor. Bu anlatıda, "eşler arasındaki mahremiyet perdesini" açıp tekrar kapatıyor.

6. Bu iki yaşlı adam da güzelliği hâlâ biliyorlardı. Ancak, eğer portre ve büstteki kadın La Récamier kadar güzel olmasaydı bile, muhtemelen tepkileri yine aynı olurdu. Zevk alma yetenekleri hâlâ yerinde olan bu adamlar, bir burnun veya meme ucunun şeklinden dolayı şikayet etmezlerdi; tıpkı kaynayan fondü yemeğinden de şikayet etmeyecekleri gibi.

7. Burada profesör, kendisinin çok değer verdiği "VOLANTE" kelimesini kullanmıştır. (Yazarın önsözüne ve 5. notuma bakınız.)

Meditasyon 15: Avcılık ve Öğle Yemekleri Üzerine

76: Hayatın akışı içinde yemeğin önemli bir yere sahip olduğu anlar arasında, av partileri sırasında yenilen öğle yemekleri en keyifli anlardandır. Bilinen tüm bu özel anlar arasında, av partileri sırasında yenilen öğle yemekleri, sıkılma ihtimalinin en düşük olduğu anlardır.

Birkaç saatlik egzersizin ardından, en yetenekli avcı bile dinlenmeye ihtiyaç duyar. Sabahın erken saatlerindeki esinti yüzünü okşamıştır; yetenekleri ona birçok kez fayda sağlamıştır. Güneş şimdi gökyüzünün en yüksek noktasında bulunuyor. Sporcu için artık birkaç saatliğine durma zamanıdır. Bunun sebebi aşırı yorgunluk değil, içgüdülerinin ona faaliyetlerinin sınırsız olmadığını söylemesidir.

Biraz gölge onu cezbediyor; ayaklarının altındaki çimenler yumuşacık. Yakındaki dereden gelen sesler ise, içeceği için hazırladığı şişeyi orada serinletmesi gerektiğini düşündürüyor.

Bu şekilde otururken, altın rengi kabuklu ekmek dilimlerini keyifle çıkarıyor; sevgi dolu bir elin sırt çantasına koyduğu soğuk tavuğu da açıyor. Yanına da tatlı olarak yemek üzere Gruyère veya Roquefort peynirlerini koyuyor.

Böylece ortamı hazırlarken, avcı yalnız değildir; ona, Tanrı'nın kendisi için yarattığı o sadık hayvan eşlik eder. Eğilmiş halde duran köpeği, avcıyı büyük bir sadakatle izler. Ortak bir amaç onların arasındaki engelleri kaldırmıştır; ikisi de iyi dostlardır. Hizmetkar da, efendisinin yemek arkadaşı olmaktan hem mutlu hem de gururludur. [1]

Onlar, ne dünyevi insanların hissettiği türden bir açlık hissederler; çünkü dünyevi insanlar açlığın hissedilmesine asla fırsat vermezler. Ne de dindar insanların hissettiği türden bir açlık hissederler; çünkü dindar insanlar da açlığı uyandırmak için yeterince hareket etmezler.

Yemek, böylece tam anlamıyla keyifle yenir; herkes kendi payını alır. Her şey düzen ve huzur içinde gerçekleşir. Neden birkaç dakika uyumayalım ki? Öğlen vakti, dünyadaki tüm canlılar için bir dinlenme saati olmalıdır.

Bu zevkler, eğer birkaç arkadaş bunları birlikte paylaşırsa, katlanarak artar. Çünkü bu durumda, eski askeri mutfak vagonlarından biri kullanılarak daha zengin bir ziyafet düzenlenebilir. Herkes, şu kişinin yeteneği, bu kişinin şanssızlığı hakkında konuşur ve öğleden sonraki için büyük umutlar besler.

Peki ya, Bacchus'a adanmış olan o kavanozlarla dolu olarak gelen hizmetkarlar ne yapacaklar? Bu kavanozlarda Madeira şarabı, çilek suyu ve ananas bulunuyor. Bunlar son derece lezzetli içkilerdir; insanın damarlarında serinlik hissi yaratırlar ve tüm duyulara, sıradan insanların asla yaşayamayacağı bir mutluluk hissi verirler. Ama bu, bu tür büyülü anların tamamı değil.

Bayanlar

77: Bazı günlerde, eşlerimiz, kız kardeşlerimiz, güzel kuzenlerimiz ve onların da güzel arkadaşları, bizimle birlikte eğlenmek üzere davet edilirler.

Belirlenen saatte, üzerinde tüylerle süslenmiş ve çiçeklerle donatılmış güzel kadınların bulunduğu hafif arabaların yaklaştığı görülüyor. Bu kadınların giyimleri hem askeri tarzda, hem de çekici

bir şekilde. Profesörün keskin gözü, bazen sadece tesadüflerle açıklanamayacak manzaraları fark edebiliyor.

Kısa süre sonra, vagonların kenarları açılıyor ve böylece Périgord'un tüm hazineleri, Strazburg'un harikaları, Archard'ın lezzetli ürünleri ve en iyi mutfaklarda hazırlanan her şey ortaya çıkıyor.

Ve tabii ki, güzel bir şekilde servis edildiğinde daha da lezzetli hale gelen o harika şampanyalar da unutulmamıştır. Herkes yeşil çimenlerin üzerine oturup yemek yer; şampanya şişelerinin mantarları havaya uçar. Sohbet ederiz, güleriz, şakalaşırız… Çünkü dünya bizim yemek odamızdır ve güneş de bizim ışığımızdır. Dahası, cennetten gelen bu lezzetler sayesinde, ne kadar güzel dekore edilmiş olursa olsun, kapalı odalarda asla yaşanamayacak bir canlılık ortaya çıkar.

Ancak her şeyin bir sonu olduğu için, en yaşlı kişi sinyali verir ve biz de ayağa kalkarız. Erkekler silahlarıyla, kadınlar ise şapkalarıyla donanırlar. Herkes veda eder; arabalar gelir ve güzeller, gece çökmeden bir daha kendilerini göstermemek üzere oradan ayrılırlar.

En azından, benim yüksek sosyete içinde gözlemlediğim durum bu. Orada Pactolus Nehri altın rengi kumlarının üzerinden akıp gidiyor. Ancak tüm bu özellikler şart değil.

Fransa'nın merkezi bölgelerinde ve en ücra kırsal alanlarında avlanmışımdır. Çekici kadınların öğle yemeklerimize katıldıklarını görmüşümdür; gençlerin neşe içinde olduklarını görmüşümdür. Bazıları arabalarla, bazıları ise sade araçlarla gelmişlerdir. Ayrıca, Montmorency halkına şans ve zafer getirdiğine inanılan o hayvanlarla da gelmişlerdir. Onların, kullandıkları araçların tuhaflıklarına güldüklerini görmüşümdür. Yeşilliklerin üzerine, şeffaf jöleyle servis edilen hindistan cevizi yemeklerini, ev yapımı peynirleri ve salataları koyduklarını görmüşümdür. Piknik için yakılan ateşin etrafında neşeyle dans ettiklerini görmüşümdür. Bu çingene şenliklerinin bir parçası olan oyunlara ve eğlencelere de

katılmışımdır. Lüksün eksikliği, neşe ve keyfin azalmasına neden olmuyor. Kesinlikle böyle.

Peki neden olmasın ki? Av partisi bittiğinde, en iyi avcılarla birkaç öpücük paylaşmakta ne sakınca var? Sonuçta bugün onların şanlı günüdür. Aptal olanlarla da öpüşülebilir; belki de kötü şansları yüzünden üzgündürler. Diğerleriyle de öpüşülebilir; belki kıskanıyorlardır. Sonuçta bu bir veda törenidir; gelenekler buna izin veriyor ve hatta bundan faydalanmamız bile tavsiye ediliyor!

Ama yoldaşlar! Size şunu söyleyeyim: Akıllı sporcular, kadınlar gelmeden önce doğru hedefleri seçer, düzgün bir şekilde atış yapar ve av sepetlerini doldururlar. Deneyimler göstermiştir ki, kadınlar geldikten ve gittikten sonra avlanmak nadiren başarılı olur.

Bu etkiyi açıklamaya yönelik çeşitli tahminler yapılmıştır. Bazı erkekler bunu sindirim sürecinin bir sonucu olarak görüyorlar; çünkü sindirim süreci vücudu biraz yorgun hale getirir. Diğerleri ise dikkatlerinin dağıldığını ve tekrar toparlanamadığını düşünüyorlar. Yine başkaları ise, kadınlara mümkün olan en kısa sürede geri dönmek istemelerine neden olan bazı düşüncelerin bu duruma yol açtığını belirtiyorlar.

Bizim durumumuz ise şöyle:

“Kimin bakışları, kalbin en derinliklerini anlayabilir ki…” Bize göre bu imkansızdır. Avcılar oldukça tutkulu insanlardır; kadınlar ise hâlâ kırklı yaşların güvenli yanındadırlar. Bu yüzden, onların yakınlığından kaynaklanan cinsel arzular, av tanrıçası Diana için kabul edilemez bir durumdur. Bu tür arzular, Diana’nın o gün boyunca suçlulara lütfunu esirgemeesine neden olur.

Günün geri kalanı için şunu söyleyebiliriz: Endymion’un hikayesi bize gösteriyor ki, güneş battıktan sonra bu tanrıça hiç de o kadar sert değil. (Girodet’in tablosuna bakınız. [3])

“Avcılıkla ilgili öğle yemekleri” konusu henüz tam olarak ele alınmamış bir konudur; bu konu üzerine hem eğlenceli hem de

öğretici olabilecek bir eser yazılabilir. Burada bu konuyu, bununla ilgilenmek isteyen her zeki okuyucuya bırakıyoruz.

Avcılık yapan arkadaşlarıma, şişeleri için beyaz şarap seçmelerini tavsiye ederim. Beyaz şarap, hareketlere ve sıcağa daha iyi dayanır; ayrıca daha keyifli bir içim deneyimi sunar.

Bu sevimli geleneği ilk olarak uygulayan kişi, arkadaşım Alexander Delessert'tir.

Villeneuve'da, kavurucu güneşin altında avlanıyorduk. Gölgede termometre yaklaşık 90 dereceyi gösteriyordu.

Yeterince düşünceliydi; bu zorlu bölgede attığımız adımların ardından, buz dolu deri kovalarında, ister içecek olsun isterse başka bir şey olsun, arzulanan her şeyi taşıyan adamlar da vardı. Tek yapmamız gereken bir şey seçmekti… Böylece kendimizi yenilenmiş hissederdik.

Bence, böyle bir sıvının kurumuş dil ve boğaza uygulanması, herkesin vicdanen rahat bir şekilde yaşayabileceği en hoş hissi uyandırır.

(†) Monsieur Hoffman, bu ifadenin "POT-AU-FEU" kelimesine benzediği için buna itiraz ediyor. Bunun yerine, zaten bilinen "OENOPHOROUS" kelimesinin kullanılmasını istiyor.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

En azından onun biyografilerini yazan kişilerden biri olan Charles Monselet'e göre, profesörün Paris'te her zaman yanında küçük bir köpeği vardı. Ancak avcı ile dostunun bu duygusal hikayesi, Brillat-Savarin'in iki veya dört ayaklı varlıklar arasındaki olumlu ilişkilere dair yaptığı tek değinmedir. Brillat-Savarin, bir yolcunun şanslı anlarını anlatırken de şöyle der: "Bir keresinde, iyi atım la Joie'nin sırtında…"

2. Yunan mitlerine göre, lanetli kral Midas, altın dokunuşunu üzerinden atabilmek için Lidya'daki Pactolus Nehri'nde yıkanmıştır. Midas'ın arınma anından itibaren nehrin kumları katı altına dönüşmüştür.

3. Girodet-Trioson (1767–1824), David'in öğrencilerinden biriydi. Prix de Rome ödülünü kazanmış ve hayatının geri kalanını klasik konuları konu alan büyük boyutlu resimler yaparak geçirmiştir. Profesörün bahsettiği eser muhtemelen Louvre'da bulunan "Endymion'un Uykusu" adlı tablodur. Bu tablo, acımasız Diana'nın en azından bir sevgilisi olduğunu hatırlatıyor.

16. Sindirim Üzerine Meditasyon

78: Eski bir atasözüne göre, insan yaşamını sadece yediği şeylerle sürdürmez; asıl olarak sindirdiği şeylerle yaşar. Dolayısıyla, yaşamak için sindirme işleminin gerçekleşmesi gerekir. Bu zorunluluk, hem zenginleri hem de fakirleri, hem kralları hem de sıradan insanları kapsayan bir yasanın temelidir.

Ama ne kadar az insan, sindirim sürecinin nasıl gerçekleştiğini biliyor! Çoğu kişi, farkında olmadan nesir konuşan Monsieur Jourdain gibidir. İşte bu tür insanlar için, bu sürecin nasıl işlediğine dair basit bir anlatım sunacağım. Çünkü inanıyorum ki, filozof ona aslında nesir konuştuğunu açıkladığında, Monsieur Jourdain çok daha mutlu olmuştur. [1]

Sindirim sürecinin tamamını anlayabilmek için, bu sürecin nedenleri ve sonuçlarıyla birlikte ele alınması gerekir.

Yutma/Alım

79: İştah, açlık ve susuzluk, vücudumuzun dinlenmeye ihtiyacı olduğunu bize bildirir. Ağrı ise, eğer itaat etmezsek veya bunu yapamazsak, bizi rahatsız etmek için beklemeyen bir “uyarıcıdır”.

Bundan dolayı yeme ve içme eylemleri ortaya çıkar. Bu eylemler, yiyeceğin ağza ulaştığı andan itibaren başlar ve yemek borusuna girdiği anda sona erer.

Sadece birkaç inç uzunluğundaki bu yolculuk sırasında aslında pek çok şey gerçekleşir.

Dişler, katı gıdaları parçalar. Ağzın iç yüzeyini kaplayan çeşitli bezler ise bu gıdaları ıslatır. Dil, gıdaları ezerek ve karıştırarak işler; ardından bunları damak tarafına iterek suyunu ve lezzetini alır. Bu işlemler sırasında dil, tüm gıdaları ağzın ortasına getirir. Daha sonra dil, alt çeneye dayanarak orta kısmından yukarı doğru kıvrılır; böylece eğimli bir yüzey oluşur ve gıda parçacıkları ağzın arka kısmına doğru kayar. Orada gıdalar, yutak tarafından alınır. Yutak da kasılarak gıdaları yemek borusuna iter. Yemek borusunun peristaltik hareketleri sayesinde gıdalar mideye ulaşır.

Bir yudum böylece yutulduktan sonra, bir sonraki yudum gelir. Bu yudumlar arasındaki boşluklarda içilen sıvılar da aynı yolu izler. Bu yutma işlemi, yeme eylemini başlatan içgüdünün bize “artık durma zamanı geldi” diye sinyal verene kadar devam eder. Ancak genellikle bu ilk sinyale dikkat edilmez. İnsanlığın ayrıcalıklarından biri de, susamadan içebilme yeteneğidir. En azından günümüzdeki gelişmiş durumda, aşçılarımız da bizi aç kalmadan yemeye teşvik etmeyi çok iyi biliyorlar.

İnanılmaz bir şekilde, yuttuğumuz her bir yiyecek parçasının mideye ulaşmadan önce iki tehlikeden geçmesi gerekir: Birincisi, eğer yumuşak damak ve boğazın yapısı bunu engellemezse, bu maddeler burun yoluna kaçabilir.

İkinci risk ise, yabancı cismin soluk borusuna düşmesidir. Tüm besin maddelerimiz bu borudan geçer. Bu durum çok daha ciddi olabilir; çünkü yabancı cisim soluk borusuna düştüğü anda şiddetli öksürük başlar ve bu öksürük, cisim dışarı atılana kadar devam eder.

Ancak, harika bir mekanizma sayesinde, yutma sırasında glottis kasılır. Aynı zamanda epiglotis de glottisi korur. Ayrıca, yutarken nefes almamamızı sağlayan bir içgüdümüz vardır. Böylece, tuhaf yapımıza rağmen, besinlerimiz güvenli bir şekilde mideye ulaşır.

Midede ise artık besinler üzerinde herhangi bir kontrolümüz kalmaz ve sindirim süreci başlar.

Midenin İşlevleri

80: Sindirim tamamen mekanik bir süreçtir. Sindirim sistemi, vücudumuzu güçlendirecek besinleri ayıklamak ve besin değeri olmayan kısımları ise ortadan kaldırmak için kullanılan bir düzeneğe benzetilebilir.

Uzun süredir, sindirimin nasıl gerçekleştiği konusunda çeşitli görüşler bulunmaktadır: Sindirimin ısı etkisiyle, olgunlaşma süreciyle, fermente olma sonucuyla, mide asitleriyle veya kimyasal süreçlerle mi gerçekleştiği gibi…

İçinde bu özelliklerin her birinden birazcık bulunuyor. Tüm bunların tek sorunu şu: Her durumda, aslında bir araya gelerek sonucu meydana getiren birçok nedenden sadece biri suçlanmış.

Aslında, yiyecekler ağız ve yemek borusu tarafından sağlanan tüm sıvılarla birlikte mideye ulaşır. Daha sonra orada her zaman bulunan mide suyu tarafından işlenirler. Birkaç saat boyunca yaklaşık yüz derece Fahrenheit sıcaklıkta kalırlar. Midenin organik faaliyetleri sayesinde süzülür ve karıştırılırlar. Bu etkileşim sayesinde fermentasyon kaçınılmazdır; çünkü yenilebilir hemen hemen her şey fermente olur.

Tüm bu süreçlerin sonucunda, sindirilmiş gıdaların sıvı haldeki formu ortaya çıkar. Midedeki ilk gıda parçası, elbette ilk olarak sindirilir. Bu sıvı, pilor bölgesinden geçerek bağırsaklara ulaşır. Ardından başka gıda parçaları da aynı şekilde bağırsaklara ulaşır. Böylece midede hiçbir şey kalmaz. Mide, tıpkı dolduğu gibi, yavaş yavaş boşalır.

Pilor, mide ile bağırsaklar arasındaki iletişimi sağlayan, etimsi bir yapıdır. Yemeğin bu yapıdan geriye doğru geçmesi son derece zordur. Vücudun bu önemli parçası bazen tıkanabilir; uzun ve korkunç acılar sonucunda açlıktan ölüm meydana gelir.

Pilor bölgesinden geçen yiyecekleri alan bağırsak, duodenum'dur. Bu ismi, uzunluğunun yaklaşık on iki parmak genişliğinde olmasından almıştır.

Kılöz sıvı, duodenuma ulaştığında, safra ve pankreas salgılarıyla karıştığında bir kez daha değişime uğrar. Daha önce sahip olduğu ekşi, gri renkten vazgeçer, sarı renge dönüşür ve rektuma yaklaştıkça giderek daha belirgin hale gelen bir koku kazanır. Bu karışımdaki çeşitli maddeler birbirleri üzerinde etki ederler: Kılöz sıvı sürekli olarak şekillenmeye ve gelişmeye devam eder; aynı zamanda çeşitli gazlar da oluşur.

Kılın mideden dışarı atılmasını sağlayan bu doğal sürecin devamıyla, kıl ince bağırsağa doğru itilir. Orada katı maddelerden ayrılır ve onu kullanacak olan organlar tarafından emilir. Daha sonra karaciğere ulaşır ve orada kan dolaşımıyla birleşir. Böylece, yaşamsal organların işlevleri sırasında ve solunum yoluyla meydana gelen kayıplar telafi edilmiş olur.

Beyaz renkte, neredeyse tatsız ve kokusuz olan bu sıvının, rengi, tadı ve kokusu oldukça belirgin olan bir katı maddeden nasıl ayrılabildiğini açıklamak oldukça zordur.

Her ne şekilde olursa olsun, bu lenf sıvısının vücuttan çıkarılması, sindirimin asıl amacı gibi görünüyor. Lenf sıvısı kan dolaşımıyla birleştiğinde, insan bunu yenilenmiş bir canlılık hissi ve vücudundaki eksikliklerin giderildiğine dair bir hissiyatla fark eder.

Sıvıların sindirimi, katılarınkinden çok daha basittir ve birkaç kelimeyle açıklanabilir.

Bir sıvının besin içeren parçacıkları, sıvıdan ayrılır ve kılöz sıvının bir parçası haline gelirler. Böylece, kılöz sıvının sahip olduğu tüm olumsuz değişikliklere de ortak olurlar.

Saf sıvı kısım, midenin iç yüzeyi tarafından emilir ve kan dolaşımına karışır. Buradan da atardamarlar aracılığıyla böbreklere ulaşır. Böbrekler bu sıvıyı filtreleyip işler ve üreterler aracılığıyla idrar şeklinde mesaneye gönderirler.

Bu son kabına ulaştığında ve orada sfinkter kası tarafından tutulmasına rağmen, idrar orada uzun süre kalmaz. İdrarın bu etkisi, idrar yapma ihtiyacını doğurur. Kısa süre sonra, kasılmalar sonucunda idrar dışarı atılır ve herkesin bildiği, ancak adını asla söylememeye karar verdiğimiz o kanallardan dışarı akar.

Sindirim süreci, her bireyin özelliklerine bağlı olarak kısa veya uzun sürebilir. Ancak genel olarak yaklaşık yedi saatlik bir süre söz konusudur: Bunun üç saatten fazlası midede gerçekleşir; geri kalan süre ise yiyeceklerin rektuma ulaşana kadar olan yolculuğu için gereklidir.

En iyi yazarlardan alıntıladığım ve mümkün olduğunca bilimsel terimlerin ve karmaşık açıklamaların etkisinden arındırmaya çalıştığım bu açıklama sayesinde, okuyucularım kendi yedikleri son yemeğin nerede olduğunu oldukça doğru bir şekilde anlayabileceklerdir. İlk üç saat içinde yemek midede kalır; daha sonra bağırsaklarda bulunur. Yedi veya sekiz saat sonra ise rektumda yer alır ve dışarı atılmasını bekler.

Sindirimin Etkisi

81: Vücudun tüm işlevleri arasında, sindirim sistemi bireyin manevi durumu üzerinde en büyük etkiye sahip olanıdır. [3] Bu iddia kimseyi şaşırtmayacaktır ve çürütülemez.

En basit psikolojik ilkeler bize şunu öğretir: İnsan ruhu, yalnızca onun araçları olan ve onu dış dünya ile ilişkilendiren organlar aracılığıyla etkilenir. Dolayısıyla, bu organlar yeterince iyi

bakılmadığında, yetersiz beslendiğinde veya tahriş edildiğinde, bu durum, entelektüel faaliyetlerin aracı olan duyular üzerinde kaçınılmaz bir etki yaratır.

Böylece, sindirim sürecinin kendisi ve bunun sonuçları, bizi farkında olmadan üzgün veya neşeli, sessiz veya konuşkan, kasvetli veya melankolik kılar. Bunu ne sorgulayabiliriz, ne de inkar edebiliriz.

Bu kategori altında, tüm medeni dünya üç ana gruba ayrılabilir: Düzenli olanlar, kabız olanlar ve ishal olanlar.

Bu bölgelerde yaşayan insanların sadece benzer doğal eğilimlere ve ortak özelliklere sahip oldukları, aynı zamanda hayatları boyunca üzerlerine düşen görevleri yerine getirme şekilleri açısından da birbirlerine benzedikleri kanıtlanmıştır.

Noktamı daha iyi açıklamak için, edebiyat alanından bir örnek vereceğim. Bence, edebiyat insanlarının kullandıkları yazım tarzı, çoğu zaman iç dünyalarının durumundan etkilenir.

Bu teoriye göre, komik şiirler yazan şairler, düzenli bağırsak hareketlerine sahip olanlar arasında bulunmalıdır; trajik şiirler yazan şairler ise en çok kabızlık sorunu olanlar arasında yer almalıdır. Aynı şekilde, hüzünlü ve pastoral şiirler yazan şairler de bağırsak hareketleri düzenli olanlar arasında bulunmalıdır. Buna göre, en çok gözyaşı döken şair ile en komik şair arasındaki fark, sadece bağırsak hareketlerinin derecesiyle belirlenir.

Aynı teorinin cesaret kavramına uygulanması sırasında, XIV. Louis'nin sarayındaki bir kişi, Savoylu Eugene'nin Fransa'ya karşı en kötü davranışları sergilediği o savaş günlerinde şöyle demişti: "Ah, keşke onun bağırsaklarını sekiz gün boyunca çalışmaz hale getirebilsem! Böylece onu tüm Avrupa'nın en alçak insanı haline getirebilirdim!"

Bir İngiliz generali bir keresinde şöyle demişti: "Askerlerimizin karnlarında hâlâ biraz et varken onları savaşa göndermeliyiz!"

Sindirim süreci sırasında gençlerde hafif bir üşüme hissi olurken, yaşlılarda ise şiddetli bir uyku isteği ortaya çıkar.

İlk durumda, bunun sebebi, Doğa'nın vücudun yüzeyindeki ısıyı alıp vücudun iç kısımlarında kullanmasıdır. İkinci durumda ise durum aynıdır; ancak yaşlanmayla birlikte bu süreç zayıflar ve hem sindirimin hem de duyuların uyarılmasının aynı anda sağlanması mümkün olmaz.

Sindirimin ilk anlarında, zihinsel faaliyetlere dalmak tehlikelidir; fiziksel arzuların etkisine kapılmak ise daha da tehlikelidir. Paris'in mezarlıklarına her yıl, iyi yemek yedikten sonra –hatta bazen aşırı derecede iyi yemek yedikten sonra– gözlerini kapatıp kulaklarını tıkamayı bilmeyen yüzlerce insan gömülür.

Bu gözlemlerimde bir uyarı da bulunuyor: Bu uyarı, kaçınılmaz olarak bunu dikkate almayacak olan gençler için de geçerlidir. Ayrıca, zamanın asla durmadığını unutan olgun erkekler için de bir tavsiyedir. Elli yaşın eşiğini aşmış olan insanlar için ise bu, hayatı ve ölümü ilgilendiren bir kuraldır.

Bazı insanlar, yemek yerken oldukça sinirli olurlar. Bu durumda ne yeni projeler önermek ne de onlardan bir şeyler istemek için uygun bir zamandır. [4]

Mareşal Augereau [5] da bunun mükemmel bir örneğiydi; yemek yedikten sonraki ilk saat içinde, ister dost olsun ister düşman olsun, herkesi öldürmeye hazırdı.

Bir keresinde onun şöyle dediğini duymuştum: Ordu içinde, başkomutanın her an idam etmesini emredebileceği iki kişi vardı; bunlar mali işlerden sorumlu kişi ve genelkurmay başkanıydı. Bu iki kişi de oradaydı. General Chérin alçakgönüllü ancak esprili bir şekilde yanıt verdi; mali işlerden sorumlu kişi ise hiçbir şey söylemedi, ancak muhtemelen bu konuyu düşünüyordu.

O dönemde Mareşal'in şubesinde görev yapıyordum ve yemeklerde her zaman onun masasında yer alırdım. Ancak, sürekli olan kötü mizacından dolayı orada oturmayı pek sevmezdim. Onun bir sözüyle beni hapse gönderebileceğinden korkuyordum.

O zamandan beri Paris'te onunla sık sık karşılaştım. Eski günlerde benimle daha fazla zaman geçirememiş olmasından dolayı üzüntü duyduğunu bana nazikçe anlattı. Ben de ona bunun sebebini gizlemedim. Birlikte güldük ve o da benim tamamen haksız olmadığımı kabul etti.

Bir keresinde Offenburg'da görev yaparken, [6] personelden şikayetler geldi; ne oyun oynayacak ne de yenecek balık vardı.

Bu üzüntü yerindeydi; çünkü savaşların temel prensiplerinden biri de, fethedenlerin, fethedilenlerin zararına olarak iyi beslenmeleridir. Bu yüzden o gün, orman müdürüne çok kibar bir mektup yazdım; mektupta bu kötü durumu belirtip çözüm yollarını önerdim.

Orman görevlisi, uzun boylu, kuru yapılı, güneşten yanmış bir adamdı. Bizi görmeye bile dayanamıyordu ve şüphesiz, bizim onun topraklarında yerleşmememizi umuyordu. Bu yüzden verdiği cevaplar hep olumsuz ve kaçamak nitelikteydi. Korucuları, askerlerimizden korktukları için kaçmışlardı; balıkçılar artık avlanma kurallarına uymuyorlardı; sular da çok yüksekti, vb. Bu tür bahanelere hiç aldırmadım. Bunun yerine, ona on adet asker gönderdim ki, bu askerler onun tarafından barındırılsınlar.

Hilem başarılı oldu: İki gün sonra, şafak vakti, içi dolu dolu yiyeceklerle dolu bir araba bize ulaştı. Açıkça görülüyordu ki avcılar geri dönmüştü ve balıkçılar da işlerini yapıyorlardı. Bize getirilen av ve balıklar, bir haftadan fazla bir süre boyunca ihtiyaçlarımızı karşılamaya yetecek kadar fazlaydı: geyikler, balıklar… Bu adeta cennetten gelen bir hediye gibiydi.

Böyle bir tazminat elde ettikten sonra, o mutsuz orman bekçisini rehinelerinden kurtardım. Bize geldi; onunla makul bir şekilde konuştum. Orada kaldığımız süre boyunca, cömertliği için onu övmekten başka bir şey yapamadık.

Özofagus, trakeanın arka kısmından başlayarak yemek borusunu mideye bağlayan bir kanaldır. Üst kısmına ise **farenks** denir.

Bu üreterler, her bir böbrekten çıkarak mesanenin arka kısmında sona eren, kaz tüyü kadar ince çaplı iki tüptür.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Molière'in "Bourgeois Gentilhomme" adlı eserinin baş karakteri olan M. Jourdain, aniden zengin olan yaşlı bir tüccardır. Kendisine eğitim vermesi için bir dizi öğretmen tutar. Öğretmenlerden biri ona şiir ile nesir arasındaki farkı açıkladığında, yaşlı adam, hayatı boyunca hiç denemeden sadece nesir konuştuğunu fark ederek şaşkına döner.

2. Brillat-Savarin, bu bölüm boyunca "kıl" kelimesini kullanmaktadır. Ancak, yaklaşık M.S. 200 yılında vefat eden büyük Yunan hekimi Galen'e göre, kıl ile kım arasında bir fark vardır. Kım, öncelikle ortaya çıkar ve mide salgıları tarafından yiyeceklerden üretilen asidik bir maddedir. Kıl ise safra ve pankreas sıvısının etkisiyle oluşur.

3. Bu doğru gerçeğe, başka bir kişinin bu konuda söylediklerini eklemek oldukça kolaydır. Örneğin, her iki kategoriye de girebilecek olan Disraeli, bir makalesinde şöyle yazmıştır: "Başarının büyük bir kısmı eğitime bağlıdır; bir kısmı da sinirlere ve alışkanlıklara bağlıdır. Ancak en önemli faktör sindirimdir."

4. Bir endokrinolog bana bir keresinde şöyle demişti: "İş yapmak ile yemek yeme işleminin bir arada gerçekleştirilmesi gereken durumlarda, karşınızdaki kişinin kulak memelerini gözlemleyip ona nadir bulunan sığır eti yedirmek en iyi yöntemdir. Kulak memeleri kırmızılaştığında, teklifinizi hemen sunun…"

5. Pierre François Charles Augereau (1757–1816), yetenekli bir askerdi. Minnettar olan Napolyon tarafından hem Fransa Mareşali

hem de Castiglione Dükü yapıldı. Ancak hain olarak görülerek utanç içinde öldü.

6. Baden Büyük Dükalığı'nda bulunan bu güzel kasaba, 1797 yılında Fransızlar tarafından ele geçirildi.

Meditasyon 17: Dinlenme Üzerine

82: İnsan, sürekli bir şekilde faaliyet göstermek için yaratılmamıştır. Doğa, onu aralıklı bir şekilde yaşaması için şekillendirmiştir. İnsanın algıları da belirli bir süre sonra sona erer. Bu süreyi, insanda uyandırılan duyuları değiştirerek uzatmak mümkündür. Ancak insanın varlığının bu tür bir sürekliliği, onun dinlenmeye ihtiyaç duymasına neden olur. Dinlenme ise uykuya yol açar ve uykuda da rüyalar görülür.

İşte burada, insanlığın en uç sınırlarında bulunuyoruz: Uyuyan insan artık sosyal bir varlık değildir. Yasalar hâlâ onu korumasına rağmen, o kişi artık yasaların kontrolü dışındadır.

Burası, yıllar önce Pierre-Châtel'daki Kartuzian manastırının başrahibi olan Dom Duhaget'in bana anlattığı oldukça ilginç bir olayı anlatmak için uygun bir yerdir.

Dom. Duhaget, çok soylu bir Gaskonyalı aileden geliyordu ve orduda da üstün hizmetlerde bulunmuştu. Yirmi yıl boyunca piyade birliklerinde yüzbaşı olarak görev yapmıştı ve aynı zamanda Saint-Louis Nişanı'nın sahibiydi. Daha dindar bir insanla veya daha keyifli sohbet eden biriyle hiç karşılaşmadım.

"Pierre-Châtel'e gelmeden önce, orada başrahipken," diye hikayesine başladı, "melankolik mizacı ve karamsar kişiliğiyle tanınan bir kardeşimiz vardı. Bu kardeşimizin uykuda yürüdüğü biliniyordu."

Bazen saldırı sırasında hücresinden çıkıp tekrar kendisi geri dönerdi. Bazen de yolu kaybeder ve ona rehberlik edilmesi gerekirdi. Doktorlara danışıldı ve onların tavsiyelerine uyuldu.

Sonunda nöbetleri daha seyrek hale geldi ve biz de onun için endişelenmeyi bıraktık.

Bir gece, her zamanki saatte yatağa gitmemiş, masamın başında bazı belgeleri inceliyordum. Dairemin kapısının sessizce açıldığını duydum; çünkü kapıyı neredeyse hiç kilitli tutmazdım. Sonra da bu adamın, tamamen uykuda gibi bir halde içeri girdiğini gördüm.

Gözleri tamamen açıktı, ancak bakışları sabitti. Üzerinde sadece uyurken giydiği cübbe vardı ve elinde de devasa bir bıçak bulunuyordu.

Doğrudan yatağıma gitti; odadaki yerini biliyordu. Sanki eliyle dokunarak orada gerçekten benim yattığımdan emin olmaya çalışıyordu. Sonra üç kez şiddetli bir şekilde vurdu. Kılıç yatağın örtülerini delip geçtikten sonra yatağın içine, daha doğrusu yatağı oluşturan saman yığınının içine gömüldü.

İlk kez benim önümden geçtiğinde yüzü asık ve öfkeli bir ifadeye sahipti. Ancak bıçaklamayı bitirdikten sonra arkasına döndü ve tüm yüzünün ifadesinin değiştiğini, yerini memnuniyet dolu bir ifadenin aldığını gördüm.

Masamın üzerinde yanan iki lambanın ışığı onun gözlerini etkilemedi. Girdiği gibi çıktı; hücreme açılan iki kapıyı da dikkatlice açıp kapattı. Kısa süre sonra, o kişinin doğrudan ve sakin bir şekilde kendi yerine döndüğünden emin oldum.

“Tahmin edebilirsiniz,” diye devam etti rahip, “bu korkunç olay sırasında içinde bulunduğum durumu. Kaçındığım tehlikeyi görünce dehşetten titredim ve Tanrı’ya şükrettim. Ancak duygularım o kadar yoğundu ki, gece boyunca gözlerimi bir türlü kapatamadım.”

Ertesi gün, uyurgezeri yanıma çağırdım ve hiç tereddüt etmeden ona bir önceki gece ne gördüğünü sordum.

Sorum onu rahatsız etmiş gibi görünüyordu. “Baba,” diye yanıtladı, “O kadar tuhaf bir rüya gördüm ki, size anlatmaktan utanıyorum. Belki de bu bir şeytanın işidir…”

“‘Bunu bana anlatmanı emrediyorum,’ dedim ona. ‘Bir rüya her zaman istemsizdir; sadece bir yanılsamadır. Lütfen bana dürüstçe konuş.’”

“‘Baba,’ dedi o zaman, ‘Yatağa gitmiştim ki rüyamda annemi öldürdüğünü gördüm. Annesinin kanlı ruhu bana intikam talep etmek için geldi. Bu manzarayı görünce öfkeden deliye döndüm. Senin odana koştum ve seni yatağında buldum. Seni üç kez bıçakladım. Bir süre sonra ter içinde uyanıverdim. Sana yaptığım bu korkunç şeyden dolayı kendimden iğreniyordum. Sonra Tanrı’ya şükrettim ki böyle korkunç bir suç gerçekten işlenmemişti…”

“‘Bunu yapmaya neredeyse karar verilmişti, farkında değilsiniz,’ dedim ona ciddi ama sakin bir tavırla.”

Sonra ona o gece olanları anlattım ve ona, rüyasında bana vurduğunu sandığı yerleri gösterdim.

Bu manzarayı görünce, çaresizce ağlayarak ayaklarıma kapanıp, olabilecekler düşüncesiyle inlemeye başladı. Ayrıca, ona vermem gereken her türlü cezayı da kabul etti.

“‘Hayır, hayır,’ diye bağırdım. ‘İstemsiz olarak yapılan bir eylem yüzünden sizi cezalandıramam! Ancak bundan sonra, geceleyin yapılan görevlerde size yardım etmeniz gerekmeyecek. Ayrıca şunu da belirtmeliyim ki, akşam yemeğinden sonra hücreniz dışarıdan kilitlenecek ve gün ağarana kadar da açılmayacak.’”

Eğer, daha önce mucizevi bir şekilde kurtulan kişi bu olay sırasında öldürülmüş olsaydı, uyurgezer rahip yasalar tarafından cezalandırılmazdı; çünkü bu durumda onun eylemi kasıtsız bir cinayet sayılırdı.

Dinlenme zamanı.

83: Yaşadığımız dünya üzerinde geçerli olan genel yasalar, kaçınılmaz olarak kendi yaşam biçimlerimizi de etkilemiştir. Gece ile gündüzün dönüşümü, dünyanın her yerinde farklı şekillerde gerçekleşse de, sonuçta her zaman bir denge sağlanır. Bu durum, faaliyetlerimiz ve dinlenmemiz için doğal bir zaman dilimi oluşturmuştur. Eğer hayatımızı sürekli gündüz içinde geçirseydik, muhtemelen hayatımız tamamen farklı olurdu.

Her ne olursa olsun, insan belirli bir süre boyunca varlığının tüm zevklerinden yararlandıktan sonra, artık bunlara dayanamaz hale gelir. Duyarlılığı giderek azalır; duyularına yönelik tüm saldırılar boşunadır. Organları, şimdiye kadar büyük bir arzuyla istedikleri şeylere karşı direnir hale gelir. Ruhu ise doymuştur. İşte bu, dinlenme zamanıdır.

Söylemeye gerek yok ki, burada sosyal bir insanı ele alıyoruz; yani en yüksek medeniyetin tüm imkanlarına ve güzelliklerine sahip bir insanı. Çünkü ofiste, atölyede, seyahat sırasında, savaşta, avlanırken vb. durumlarda yoğun bir şekilde çalışmak zorunda kalan herkes için bu dinlenme ihtiyacı çok daha hızlı ve düzenli bir şekilde ortaya çıkar.

Doğa, o mükemmel anne, bu dinlenme sürecine de, tıpkı diğer tüm iyileştirici eylemlerinde olduğu gibi, belirgin ve derin bir zevk katmıştır.

Dinlenmekte olan adamın hissettiği bu mutluluk duygusu hem çok belirsizdir hem de tarif edilemez niteliktedir. Kolları kendi ağırlıkları altında aşağıya sarkar, kasları gevşer ve beyni daha berrak hale gelir. Duyuları sakinleşir ve hisleri belirsizleşir. Hiçbir şey istemez ve hiçbir şey düşünmez. Gözlerinin üzerinde adeta bir perde vardır. Birkaç saniye daha geçerse, uykuya dalacaktır.

18. Uyku Üzerine Meditasyon

84: Her ne kadar bazı insanlar o kadar düzenli bir şekilde yaşarlar ki neredeyse hiç uyumadıkları söylenebilirse de, uyuma ihtiyacının açlık ve susuzluk kadar kaçınılmaz olduğu bir gerçektir. En öndeki mevzilerdeki askerler bile, gözlerini açık tutmak için gözlerine tuz serpmelerine rağmen sık sık uykuya dalarlar. Bonaparte'ın polisi tarafından takip edilen Pichegru ise, bir gece boyunca uyuyabilmek için 30.000 frank ödedi; ancak bu süre zarfında ihanete uğrayıp yakalandı.

Tanım/Anlamı

85: Uyku, insanın duyularının zorunlu olarak pasif hale gelmesi sonucunda, kendisini dış dünyadan ayıran bir durumdur. Bu durumda insan, sadece mekanik bir varlık olarak yaşar.

Uyku da, tıpkı gece gibi, kendi "alacakaranlığı" ile başlar ve ardından "şafağı" gelir: İlki, tam bir hareketsizliğin öncesinde gelir; ikincisi ise tekrar aktif yaşama dönüşü sağlar.

Bu farklı olguları incelemeye çalışacağız.

Uyku başladığı andan itibaren, duyu organları yavaş yavaş işlevsiz hale gelir: Önce tat duyusu, ardından görme ve koku alma duyuları. İşitme duyusu bir süre daha çalışmaya devam eder; dokunma duyusu ise her zaman mevcuttur ve vücudu tehdit eden tehlikeler konusunda bizi acı yoluyla uyarır.

Uykuya her zaman, daha az veya daha çok hoş bir hisle girilir: Vücut, güçlerinin hızla yenileneceğinden emin olarak keyifle uykuya dalar; zihin ise, faaliyetlerini sürdürecek araçlarının yakında yenileneceğine inanarak, tereddütsüz olarak uykuya bırakır kendini.

Bu hissin olumlu doğasına rağmen yanlış yorumlanması nedeniyle, en büyük bilim insanlarımız bile uykuyu ölüme benzetmişlerdir. Her canlı, tüm varlığıyla ölüme direnir; üstelik ölüm o kadar korkunç bir durumdur ki, hayvanlar bile bundan dehşete düşerler.

Tıpkı diğer zevkler gibi, uyku da bir tutkuya dönüşebilir. Hayatlarının dörtte üçünü uyuyarak geçiren insanlar vardır. Ancak tıpkı diğer tutkular gibi, uyku da tembellik, gevşeklik, zayıflık, aptallık ve ölüm gibi kötü sonuçlara yol açar.

Salerno Okulu'na göre, yaş ve cinsiyet farkı gözetmeksizin günde yedi saat uyku yeterlidir. Bu kural oldukça aşırıdır; çocuklara ve kadınlara daha fazla uyku süresi verilmesi gerekmektedir. Ancak şu kesindir ki, günde on saatten fazla uyumak aşırıdır.

Uykunun ilk anlarında irade hâlâ mevcuttur: İnsan tekrar uyanabilir, gözlerini açabilir ve hâlâ görebilir. Maecenas şöyle demiştir: "Non omnibus dormio." Bu durumda birçok koca, hoş olmayan gerçeklerle yüzleşmek zorunda kalmıştır. Bazı düşünceler hâlâ aklımıza gelir, ancak bunlar anlamsızdır. Zihnimizde belirsiz şekiller belirir ve kaybolur. Bu durum sadece kısa süreliğine devam eder; kısa süre sonra her şey kaybolur, karmaşa sona erer ve tam anlamıyla uykuya dönülür.

Peki ya şimdi zihinle, ruhla ne oluyor? Onlar, gizlice, yalnız başlarına yaşamaya devam ediyorlar. Tıpkı durgun suda ilerleyen bir geminin kaptanı gibi, karanlık gecede parlayan bir ayna gibi, çalınmayan bir lüt gibi… Heyecanın ve hayatın yeniden doğmasını bekliyorlar.

Ancak, Kont von Redern gibi bazı psikologlar, ruhun asla faaliyetlerine ara vermediğini savunurlar. Von Redern, bunun kanıtı olarak, ilk uykusundan kaba bir şekilde uyandırılan herkesin, çok önemli bir işin ortasında kesintiye uğramış gibi aynı duyguyu yaşadığını belirtir.

Bu gözlem sebepsiz değildir ve daha dikkatli bir şekilde incelenmeyi hak ediyor.

Geri kalan süreçte ise, tamamen bilinçsizlik durumu oldukça kısadır (neredeyse hiç beş veya altı saatten fazla sürmez). Zamanla vücuttaki kayıplar telafi edilir; varoluşla ilgili belirsiz bir farkındalık yeniden ortaya çıkar ve uykudaki kişi rüyaların dünyasına geçer.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Charles Pichegru (1761–1804), ünlü bir Fransız generaliydi. Cesur bir monarşist olan Pichegru, komploları nedeniyle Cayenne'ye sürgün edildi. 1798 yılında kaçmayı başardı ve İngiltere ile Almanya üzerinden Paris'e ulaştı. Orada Napolyon'u devirmek için yeniden komplolar kurdu. Ancak arkadaşlarından biri tarafından ihanete uğradı, tekrar hapse atıldı. Dünya tarihindeki birçok benzeri gibi, bir gün hücresinde boğulmuş halde bulundu.

2. Bu İtalyan kasabasındaki tıp fakültesi, on beşinci yüzyıla kadar Avrupa'nın en ünlü tıp fakültesiydi. Buradaki kurallar, İngiltere Kralı III. George'unkinden bile daha sıkıydı. Kral III. George şöyle derdi: "Bir erkek için altı saat uyku yeterlidir; kadın ve çocuklar için ise yedi saat. Aptallar için ise sekiz saat gerekir." Ben de her zaman "aptalların" gerektirdiği kadar uyumaya ihtiyaç duydum… Ama neyse ki, ben asil insanlarla birlikteyim. Rivayete göre, Kral George bile tahtında saatlerce uyurdu.

3. M.Ö. 8 yılında vefat eden Caius Cilnius Maecenas, çağının büyük şairlerinin çok zengin ve akıllıca destekçisiydi. Horatius ve Virgil, onun cömertliğine dair kanıtlar bırakmışlardır. Ayrıca, Maecenas'ın diplomatik yeteneğine dair de ilginç bir örnek vardır: Bir gün İmparator Augustus onu ziyaret ettiğinde, Maecenas uyuyordu. İmparator eşini öptü; ancak Augustus'un maiyetindeki bir saraylı da aynısını yapmaya çalıştığında, Maecenas hemen uyanarak şöyle dedi: "Ben herkes için uyumam!"

4. Sigismund Ehrenreich, Graf von Redern (1755–1845), bir diplomat ve edebiyat insanıydı. 1811 yılında Fransız vatandaşı oldu.

Çok saygın bir kişiydi ve anlaşmazlıklar yaşanana kadar, büyük Fransız sosyal filozofu Saint-Simon'un ortağıydı.

19. RÜYALAR ÜZERİNE MEDITASYON

86: Rüyalar, dışsal nesnelerin yardımı olmaksızın zihne (yani ruha) gelen tek taraflı izlenimlerdir.

Bu olaylar, hem çok yaygın hem de aynı zamanda olağanüstü olan olaylardır. Ancak hâlâ bu konular pek anlaşılamamıştır.

Bu, bilim insanlarının hatasıdır; çünkü onlar bize yeterince ayrıntılı bir çalışma sunmadılar. Böyle önemli bir çalışmanın zamanla elimize ulaşacağı kesindir. O zaman insanın çifte doğası daha iyi anlaşılacaktır.

Günümüz bilimi açısından, hem son derece ince hem de son derece güçlü bir sıvının varlığını kabul etmek zorundayız. Bu sıvı, duyular aracılığıyla alınan duyumları beyne iletir. Düşüncelerin de işte bu duyumlar sonucunda ortaya çıktığı düşünülmektedir.

Mutlak uyku, bu sıvının birikmesi ve hareketsiz kalmasının bir sonucudur.

Sonuç olarak, uyku sırasında da devam eden sindirim ve emilim süreçleri, bu kaybı telafi eder. Böylece, bireyin tekrar harekete geçmek için gereken her şeye sahip olduğu bir dönem olur; ancak bu dönemde birey henüz dış dünyanın etkilerinden etkilenmemiştir.

Doğası gereği hareketli olan bu sıvı, sinir kanalları aracılığıyla beyne akar. Uyanık halde olduğu gibi, aynı bölgelere ulaşır ve aynı yolları izler. Çünkü izlediği yol aynıdır. Bu nedenle de aynı etkileri yaratır, ancak bu etkiler daha hafiftir.

Bu son farkın nedeni bana oldukça açık geliyor. Uyanık bir insan dış dünyadan gelen bir uyarana maruz kaldığında, yaşadığı his kesin, aniden ortaya çıkan ve kaçınılmaz olan bir hisstir; tüm duyu

organları bu süreçte faaliyet gösterir. Buna karşılık, aynı uyarı uyurken alındığında, sadece sinirlerin arka kısmı faaliyet gösterir; bu durumda hissin şiddeti ve belirginliği elbette daha az olacaktır. Daha da basit bir şekilde ifade etmek gerekirse, uyanık bir insanda her duyu organında bir uyarı meydana gelirken, uyuyan bir insanda sadece beynin en yakınındaki bölgelerde hafif bir hareketlilik olur.

Ancak bilindiği üzere, tutkulu rüyalarda da Doğa, tıpkı insan uyanıkken olduğu gibi amacına neredeyse başarıyla ulaşır. Bu durum, cinsel organlardaki farklılıklardan kaynaklanır; çünkü cinsel organlarımızın sadece bir uyarana ihtiyacı vardır. Ayrıca her cinsiyetin, kendisi için yaratılan işlevi yerine getirebilmek için gerekli olan her şeye sahiptir.

Araştırma yapılması gerekiyor.

87: Sinir sıvısı beyne bu şekilde ulaştığında, her zaman duyularımızdan biri tarafından kullanılması amaçlanan kanallardan akar. İşte bu yüzden, belirli duyumlar veya düşünceler ortaya çıkar. Göz siniri uyarıldığında gördüğümüzü, işitme sinirleri etkilendiğinde ise duyduğumuzu sanırız. Rüyalarda hissedilen duyumların tat ve kokuyla hiçbir ilgisi olmaması da ilginç bir durumdur. Bir bahçe veya çayır hayal ettiğimizde, çiçeklerin kokusunu almadan onları görürüz; bir ziyafette oturduğumuzu düşündüğümüzde ise yemeğin tadını almadan onu görürüz.

Herhangi bir bilim insanının üzerinde çalışmaya değer bir sorun şudur: Neden uykuda iken duyularımızdan ikisinin ruh üzerinde hiçbir etkisi olmazken, diğer dördü neredeyse tam kapasiteleriyle işlev görebilmektedir? Bu konuyu inceleyen hiçbir psikolog bilmiyorum.

Ayrıca şunu da belirtmek gerekir ki, uyurken hissettiğimiz duygular ne kadar gizli kalırsa, o kadar da güçlü olurlar. Dolayısıyla, en şehvetli düşünceler bile, sevdiğimiz bir çocuğu

kaybettiğimizi veya idam edileceğimizi hayal ettiğimizde yaşadığımız acıyla kıyaslanamaz. Böyle bir durumda olan herkes, ter içinde uyanabilir veya gözyaşlarıyla ıslanmış halde olabilir.

Rüyaların Doğası

88: Rüyalarda aklımıza gelen fikirler ne kadar harika görünürse görünsün, yakından bakıldığında bunların aslında sadece anılar veya bu anıların birleşimlerinden ibaret olduğunu kabul etmek zorundayız. Bence rüyalar, duyuların birer anısından başka bir şey değildir.

Onların tuhaflığı, bu fikirlerin bir araya getirilmesinin alışılmadık bir şekilde gerçekleşmesinden kaynaklanmaktadır. Çünkü bu durum, kronolojinin, toplumsal kuralların ve zamanın ötesindedir. Sonuç olarak, hiçbir insan, kendisi için tamamen bilinmeyen şeyleri hayal edemez.

Rüyaların olağanüstü kalitesine şaşırmaya gerek yoktur; çünkü uyanık haldeyken dört duyu birbirini denetler: görme, işitme, dokunma ve hafıza. Uyuyan bir insanda ise her duyu kendi başına hareket eder ve kendi kaynaklarına bağlıdır.

Bu iki zihinsel durumu, bir piyanoya benzetmek istiyorum. Piyano'nun başında oturan bir müzisyen, parmaklarını tuşların üzerinde rastgele hareket ettirerek, hafızasındaki bir melodiyi çıkarır. Eğer tüm dikkatini bu işe verirse, melodiye daha da güzel bir armoni ekleyebilir. Bu benzetmeyi daha da ileri götürebiliriz: Düşünceler için "armoni" neyse, "refleksiyon" da odur. Ayrıca, bazı düşüncelerin içinde başka düşünceler de bulunur; tıpkı bir ana sesin içinde ondan daha ikincil olan birçok sesin bulunması gibi…

Dr. Gall'ın Sistemi

89: Kendimi, benim için büyük çekiciliğe sahip olan bu konuya bu kadar kolayca kaptırdığımda, Dr. Gall'ın teorisinin sınırları içine girdiğimi fark ediyorum. Dr. Gall, beyin bölgelerinin çeşitliliği konusundaki görüşlerini savunmaktadır.

Daha fazla ilerlememe izin vermemeliyim; aynı şekilde, kendi iyiliğim için belirlediğim sınırları da aşmamalıyım. Ancak, bilime olan sevgimden dolayı –ki belli ki bu alana yabancı değilim– buraya, büyük özenle not aldığım iki gözlemi yazmaktan kendimi alamıyorum. Bu gözlemlerin doğruluğu, okuyucularımdan bazılarının hâlâ hayatta olması sayesinde daha da kanıtlanmış oluyor.

İlk Gözlem

Yaklaşık 1790 yılında, Belley yakınlarındaki Gevrin adlı köyde, son derece kurnaz bir tüccar yaşardı. Adı Landot'tu ve kendisi için oldukça büyük bir servet biriktirmişti.

Aniden, öyle şiddetli bir felç geçirdi ki herkes onun öleceğine inandı. En iyi doktorlar onun tedavisi için seferber oldular ve o da bu durumdan kurtulmayı başardı. Ancak bu süreçte neredeyse tüm zihinsel yeteneklerini ve en önemlisi de hafızasını kaybetti. Yine de bir şekilde hareket edebiliyor ve yemek yiyebiliyordu. Bu yüzden de mal varlığının kontrolünü elinde tutmasına izin verildi.

Bu haldeyken onu gören, onunla iş yapmış olan talihsiz insanlar, artık ondan intikam alma zamanının geldiğine karar verdiler. Onu ziyaret etme bahanesiyle her yerden toplandılar ve daha önce onun işi olan pazarlık yapma, alışveriş yapma gibi işlemleri teklif ettiler. Ancak rakipleri kısa süre içinde büyük bir şaşkınlık yaşadılar ve avlarını yeniden değerlendirme zamanının geldiğini anladılar.

Kurnaz yaşlı tilki, ticari içgüdülerini hiç yitirmemişti. Kendi hizmetçilerini tanıyamayan, hatta onların isimlerini bile unutan bu adam, üç fersah çapındaki bölgedeki tüm malların fiyatlarını ve her bir dönüm çayırın, bağın veya ormanın değerini her zaman çok iyi biliyordu.

Bu konularda onun kararları her zaman sağduyulu olmuştur. Ayrıca, artık eskisinden daha az hasta gibi göründüğü için, hasta tüccarı alt edebileceğini uman kişilerin çoğu, kendilerinin kurduğu tuzaklara düştüler.

İkinci Gözlem

Belley'de, hem XV. Louis hem de XVI. Louis dönemlerinde uzun süre kraliyet muhafızları arasında görev yapmış olan bir adam vardı; adı Monsieur Chirol'dü.

Zekâsı, hayatını adadığı bu yüksek görev için yeterliydi; ancak kart oyunları konusunda olağanüstü bir yeteneğe sahipti. Sadece İspanyol Ombre, Piquet ve Whist gibi geleneksel kart oyunlarını bilmekle kalmıyor, aynı zamanda bir kart oyununu üç kez oynadıktan sonra o oyunun tüm inceliklerini de öğreniyordu.

Eh, bu M. Chirol, adeta eski bir tüccar gibi felç geçirdi. Aldığı darbe o kadar şiddetliydi ki neredeyse tamamen bilincini yitirdi. Ona sadece iki yetenek kaldı: Sindirim yapma ve kart oynama yetenekleri.

Her gün, yirmi yıldan fazla bir süredir kumar oynadığı o eve giderdi. Bir köşeye oturur ve orada hareketsiz bir şekilde oturur, etrafında olup biten hiçbir şeye aldırmazdı.

Bir oyun oynama zamanı geldiğinde, ondan da o oyuna katılması istenirdi. O da her seferinde kabul eder ve masaya doğru giderdi. Orada, onun yeteneklerinin büyük bir kısmını felç eden hastalığın,

oyun oynama yetisini hiç etkilemediği söylenebilirdi. Ölümünden kısa bir süre önce bile, bir kart oyuncusu olarak sahip olduğu ünün ne kadar haklı olduğunu bir kez daha kanıtladı.

Bir keresinde Belley'de, adı sanırım Delins olan bir Parisli bankacı bizim evimize geldi. Yanında gerekli tanıtım mektupları vardı. O bir yabancıydı ve Paris'liydi. Küçük bir kasaba için bu bilgiler, ona hoş bir konaklama sağlamak için yeterliydi.

M. Delins hem yemek konusunda çok titizdi, hem de kumar oynamayı severdi. İlk durumda, onu beş-altı saat boyunca masada tutarak meşgul edebiliyorduk. İkinci durumda ise onu eğlendirmek daha zordu: Piquet oyununu çok severdi ve altı franklık bahislerle oynamaktan bahsederdi. Bu bahis miktarları, Belley'de hiç düşünmediğimiz kadar yüksekti.

Bu sosyal tehlikenin üstesinden gelmek için, şehir sakinleri bir birlik kurdular. Herkes, kendi içgüdülerine göre bu birliğe katıldı veya katılmadı. Bazıları, Parislilerin taşralılardan çok daha fazla şey bildiğini söyledi; diğerleri ise tam tersine, o büyük şehrin tüm vatandaşlarının doğalarında bir miktar kibir olduğunu savundu. Her ne olursa olsun, bu birlik ortaya çıktı. Peki, bu birlik, ortak iyiliği koruma görevini kime emanet etti? … M. Chirol'a.

Parisli bankacı, bu devasa, solgun ve cansız görünümlü varlığın bir ayağını sürükleyerek kendisinin karşısına oturduğunu gördüğünde, başta bunun bir şaka olduğunu sandı. Ancak hayaletin profesyonel bir şekilde kartları toplayıp dağıttığını gördükten sonra, rakibinin bir zamanlar kendisiyle başa çıkabilecek nitelikte olabileceğine inanmaya başladı.

Yaşlı adamın içinde hâlâ oyun oynama içgüdüsünün var olduğunu ona anlatmak uzun sürmedi. Çünkü sadece bu seferde değil, birçok başka durumda da M. Delins o kadar yenilgiye uğratıldı ki, oradan ayrılırken bize altı yüz franktan fazla borçlu kaldı. Bu paralar tabii ki lig üyeleri arasında adil bir şekilde paylaşıldı.

Belley'den ayrılmadan önce, M. Delins bize gösterdiğimiz sıcak karşılama için teşekkür etti. Yine de, kendisine karşı kullanılan o

berbat silahların durumuna itiraz etmekten kendini alamadı. Ayrıca, böyle bir "ölüden" böyle bir yenilgi almanın bedelini asla ödeyemeyeceğini söyledi.

Sonuç

Bu iki gözlemin özetlenmesi oldukça kolaydır: Görünüşe göre, her iki durumda da beynin neredeyse tamamı zarar görmüş; ancak uzun süre boyunca ticaret ve kart oyunları gibi faaliyetlerde kullanılan beyin bölümü zarar görmemiştir. Şüphesiz, bu bölümün bu darbelere karşı direnç göstermesinin sebebi, sürekli kullanım sonucunda daha güçlü hale gelmesi ya da uzun süre boyunca tekrarlanan uyarıların bu bölgede derin izler bırakmış olmasıdır.

Yaşın Etkisi

90: Yaş, rüyaların niteliği üzerinde belirgin bir etkiye sahiptir.

Çocuklukta insanlar oyunlar, bahçeler, çiçekler, yeşil alanlar ve benzeri neşeli şeylerin hayalini kurar. Daha sonra ise zevkler, aşklar, çatışmalar, evlilikler gibi konular akla gelir. Sonrasında ise kurulmuş evler, seyahatler ve soyluların veya onların temsilcilerinin lütfu gibi şeyler düşünülür. En nihayetinde ise işlerle ilgili endişeler, servet, geçmişteki zevkler ve çoktan ölmüş olan arkadaşlar akla gelir.

Rüyaların Fenomenleri

91: Bazen uyku ve rüyalar sırasında bazı olağandışı olaylar meydana gelir. Bu tür olayları incelemek, insan davranışlarının yasaları hakkındaki bilgilerimizi artırmada büyük yardımı dokunacaktır. Bu nedenle, uzun bir ömür boyunca geceleyin kendimde fark ettiğim üç gözlemi buraya yazıyorum.

İlk Gözlem

Bir keresinde rüyamda, yerçekimi yasalarından nasıl kurtulabileceğimin sırrını keşfettiğimi gördüm. Böylece istediğim zaman havada yukarı veya aşağı hareket edebilirdim; çünkü bu durum vücudum için hiçbir fark yaratmıyordu.

Bu durum benim için harikaydı. Muhtemelen birçok kişi de böyle bir şeyi hayal etmiştir. Ancak buradaki ilginç olan nokta, bu sonuca ulaşmama yol açan yöntemleri kendime çok açık bir şekilde açıkladığımı hatırlıyorum. Bu yöntemler o kadar basitti ki, daha önce kimse tarafından keşfedilmemiş olmalarına şaşırdım. [3]

Uyandığımda, bu açıklama tamamen ortadan kaybolmuştu. Ancak sonucu hâlâ aklımdaydı. O zamandan beri, er ya da geç, benimkinden daha üstün bir zekânın bu keşfi yapacağına kesinlikle inanıyorum. Her neyse, bu keşif ilk olarak benim tarafımdan yapıldı!

İkinci Gözlem

92: Sadece birkaç ay önce, uykum sırasında olağanüstü bir zevk hissi yaşadım. Bu his, vücudumu oluşturan her bir hücrede

hissedilen hoş bir titreme şeklindeydi. Bu his, cildimden başlayarak kemiklerimin derinliklerine kadar ulaşan, nadir bulunan bir tür uyuşukluk hissiydi. Alnımda mor bir alevin parladığını gördüm gibi geldi.

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.

“Alevler saçan lamba, karanlığı aydınlatır ve etrafındaki alanı aydınlatır.”

Fiziksel olarak tamamen bilincim yerindeyken yaşadığım bu durumun en az otuz saniye sürdüğünü tahmin ediyorum. Bu durumdan uyanınca içimde hem şaşkınlık, hem de bir miktar korku vardı.

Hâlâ hafızamda net bir şekilde yer alan bu deneyimlerden ve coşkulu veya aşırı gergin durumdaki insanlar üzerinde yapılan gözlemlerden yola çıkarak şu sonuca vardım: İnsanın zevk sınırları ne anlaşılmıştır ne de belirlenmiştir. Kendi bedenlerimizin ne tür bir mutluluk seviyesine ulaşabileceğini henüz bilemiyoruz. Umarım birkaç yüzyıl içinde, geleceğin fizyoloji bilimi bu olağanüstü duyguları kontrol edebilir ve onları isteğe bağlı olarak ortaya çıkarabilir hale gelir. Tıpkı şu an uykunun afyon tarafından tetiklenmesi gibi… Umarım torunlarımız, hepimizin zaman zaman maruz kaldığı korkunç acılara karşı bunlar sayesinde bir tür telafi bulabilirler. [4]

Bu fikir, benzerlikler açısından da bir ölçüde destek bulmaktadır. Daha önce de belirttiğim gibi, günümüzde bize bu kadar canlı, saf ve hayranlık uyandıran güzellikleri sunan “uyum sanatı”, Romalılar tarafından hiç bilinmiyordu. Bu sanat, en fazla beş yüz yıl önce keşfedilmiştir.

Üçüncü Gözlem

93: Cumhuriyet'in 8. yılında (1800 yılında), bir gece, herhangi bir olumsuz olay yaşamadan yatağa girdim. Saat gece bir sularıydı; normalde bu saatlerde derin uykudaydım. Kendimi olağanüstü bir zihinsel heyecan durumundaydım: Düşüncelerim çok canlıydı, zihnim son derece berraktı. Zekâmın tüm alanları sanki genişlemişti. Yatakta oturuyordum ve gözlerimle etrafımda solgun, belirsiz bir ışık görebiliyordum. Bu ışık, odadaki nesneleri aydınlatmaya hiç yaramıyordu.

Eğer sadece kafamdan hızla geçen düşünceleri dikkate alırsam, bu durumun birkaç saat sürdüğünü sanırdım. Ancak saatinime göre, bu durum en fazla otuz dakika sürmüştür. Bu durumdan, kontrolüm dışındaki bir olay yüzünden geri döndüm ve tekrar gerçek dünyaya döndüm.

Bir anda o ışık hissi kayboldu ve kendimi aşağıya doğru batarken hissettim. Zihinsel sınırlarım daraldı; kısacası, yine bir önceki akşamki halime dönmüştüm. Ancak bu deneyim sırasında tamamen uyanık olduğum için, ruhumu dolduran bazı düşünceler hâlâ hafızamda yer alıyordu; tabii ki bu düşünceler artık daha soluk renklerle hatırlanıyordu.

İlk anlayışlarda, zamanın kendisi de o konunun bir parçasıydı. Bana göre geçmiş, şimdi ve gelecek aynı şeydi; yani neyin olacağını öngörmek, daha önce ne olduğunu hatırlamak kadar kolaydı. İlk anlayışımdan geriye kalan tek şey buydu; ancak bu anlayış, sonraki anlayışlar tarafından kısmen gölgelendi.

Dikkatim ardından duyulara yöneldi. Bu duyuları mükemmellik derecelerine göre sınıflandırdım. Ayrıca, içimizde de dış dünyadaki kadar çok duyuya sahip olmamız gerektiğine inandım. Bu yüzden bu duyuları aramaya başladım.

Dünyaya tekrar döndüğümde, üç tane bulmuştum; neredeyse dört tane olacaktı.

(1) Şefkat, başka bir insanın acısını gördüğümüzde hissettiğimiz bir tür içsel sıkıntıdır.

(2) Tercih duygusu, yalnızca bir nesnenin kendisi için değil, aynı zamanda o nesneyle ilişkili olan veya bize o nesneyi hatırlatan her şey için hissedilen bir duygudur.

(3) Empati, aynı zamanda, birbirine çekilen iki nesne arasında hissedilen bir tür tercih duygusudur.

Son iki duygunun aslında aynı şey olduğu düşünülebilir. Ancak aralarındaki büyük fark şudur: Tercih her zaman karşılıklı olmayabilir; oysa sempati mutlaka karşılıklıdır.

Son olarak, şefkat konusunu düşündüğümde, bence çok doğru olan bir sonuca vardım; bu sonucu başka bir zamanda asla düşünemezdim. İşte bu duygudan kaynaklanıyor o güzel emir, tüm insan yasalarının temel ilkesi olan o emir.

> Başkalarına, kendine yapılmamasını istediğin şeyleri yapma.
>
> Nasıl yapılmasını istiyorsanız, öyle yapın.
>
> Başkalarına, kendine yapılmamasını istediğin şeyleri yapma.

O yarım saat boyunca yaşadığım o duygular o kadar güçlüydü ki, mümkün olsaydı, geri kalan ömrümü feda ederek bile bir ayını tekrar yaşamak isterdim.

Yazarlar, bunu diğer insanlara kıyasla çok daha kolay anlayacaklardır. Çünkü onlardan pek azı, elbette çok daha hafif düzeyde olsa da, buna benzer duyguları hiç hissetmemiştir.

Diyelim ki bir yazar, yatağında yatıyor; başı iyice örtülü durumda. Devam ettirdiği işi düşünüyor. Hayal gücü harekete geçiyor, fikirler

birbiri ardına geliyor. Yatarken yazmak mümkün olmadığı için, yazar kalkıyor, pijamasını çıkarıp yazı masasının başına oturuyor.

Ve sonra, aniden, o artık eskisi gibi değildir; hayal gücü körelir, düşüncelerinin akışı kesilir ve tüm o güzel ifadeler ortadan kaybolur. Eskiden kolayca yapabildiği şeyleri yapmak için acı çekerek çaba göstermek zorunda kalır. Çoğu zaman da başladığı işleri başka, daha uygun bir güne bırakmak zorunda kalır.

Tüm bunlar, konum ve sıcaklıktaki değişikliklerin beyn üzerinde yarattığı etkilerin bir sonucu olarak kolayca açıklanabilir. İşte fiziksel bir durumun ahlaki bir durumu nasıl etkilediğine dair güzel bir örnek.

Bu konuya olan ilgim yüzünden belki de fazla ileri gittim; ancak sonunda şu sonuca vardım: Doğu'daki rahiplerin yüceltilmesinin bir nedeni, Müslüman oldukları için başlarını her zaman sarıklarla örtmeleridir. Tam tersi bir sonuç elde etmek amacıyla, kendi rahiplerimiz için yasalar koyanlar, onların başlarının açık ve tıraşlı olmasını emretmişlerdir. [6]

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu, profesörün yazılarını sürekli olarak keyifli kılan, ciddi görünümlü yorumlardan biridir. Yüzeysel olarak bakıldığında masum ve hatta övgü dolu gibi görünse de, en azından Brillat-Savarin'e göre, ortalama bir profesyonel askerin zekâ seviyesi hakkında oldukça komik bir yorumdur.

2. İşte profesörün bir diğer "sözü": L'ANTHRO-PONOMIE. Neden bunu böyle sıraladığımı bilmiyorum; ancak çeviri sürecinde, Nimmo ve Bain gibi kişilerin böyle bir fikri "vahşi… korkunç…" olarak nitelendirmelerine neden olan o öfkeyi hissetmiş olabilirim.

3. Sanırım "THE SUN ALSO RISES" adlı eserde biri şöyle demişti: "Asla herkesin önünde korkak davranmayın." Yirmi yaşındayken korktuğum zamanlarda bu sözü kendime bir ilke olarak belirlemiştim. Ancak hâlâ, altı yaşındayken üç komşu çocuğuna o öğleden sonra onlara uçabileceğimi kanıtlayacağımı söylediğim günü hatırladığımda içimde bir ürperti hissediyorum. Bunu sık sık yapardım; genellikle yalnız başıma, ancak kız kardeşim uyuduktan sonra karanlık yatak odasının tavanında da dönerdim. Yerçekiminin kurallarından bağımsız olmanın verdiği o özgürlük hissini çok iyi biliyordum… Üç çocuk alaycı bir şekilde duruyorlardı; belki de kıskanmaya hazırdılar. Ben de beşinci basamaktan atladım. Ancak çıplak ayaklarımın üzerinde hissedeceğim o hafif esinti yerine, sert taş ayaklarıma çarptı. Çocuklar güldü ve ben de şok içindeyken bile korkak görünmemeye çalıştım. Uzun yıllar sonra bile hâlâ uçmanın nasıl bir his olduğunu hatırlayabiliyorum.Kendimi şanslı hissediyorum.

4. Brillat-Savarin, çoğu insanından daha uzun ve daha mutlu bir hayat sürmüş olan güçlü bir adamdı. Ancak bu cümledeki ifadeler, onun da acı çektiğini gösteriyor. Gerçekten de iyi bir doktor olabilirdi. Eğer bugün hayatta olsaydı, muhtemelen bir anestezi uzmanı olurdu.

5. Bunu başaran birkaç kişi oldu; ayrıca birçok kişi de yatakta yazı yazdı ve oldukça iyi yazılar ortaya koydu. Şimdi sıra, edebi zevklere sahip bir yatak şirketinin bu kişilerin listesini hazırlamasında. Bu arada, Mark Twain'in çalışırkenki o harika görüntüsü, profesörün sözlerini fazla ciddiye alabilecek yazarların ruhunu neşelendirebilir. O kar gibi beyaz yastıklar, o kar gibi bembeyaz saçlar, o saflık ve rahatlık ifadesi…

6. Görünüşe göre, profesörün, on dokuzuncu yüzyılın başlarında Fransa'da büyük acılara neden olan ve bu acıları kendileri de yaşayan rahipleri, kendi doğasına ve o dönemin özelliklerine uygun olan alaycı bir şekilde taklit etmekten vazgeçmesi mümkün değildi. İyi insanlardan bahsederken onları böyle kabul ediyordu; ancak genel olarak bu rahiplere karşı pek merhametli değildi. Ayrıca, onların sağlıksız beslenme alışkanlıkları ve tıraş edilmiş başları nedeniyle tehlikeli kişiler olduklarını ima ediyordu.

Diyetin Dinlenme, Uyku ve Rüyalar Üzerindeki Etkisi Üzerine 20. Meditasyon

94: Bir insan dinlenirken, ister uyusun ister rüya görsün, beslenme yasalarının etkisi altından çıkmaz ve gastronomi alanının sınırlarından kaçamaz.

Teori ve deneyimler, gıdanın kalitesi ve miktarının, insanın çalışma performansı, uykusu ve rüyaları üzerinde çok büyük bir etkisi olduğunu göstermektedir.

Diyetin Doğum Süreci Üzerindeki Etkileri

95: Yetersiz beslenen bir kişi, uzun süreli işlerin getirdiği yorgunluğa dayanamaz. Vücudu terle kaplanır; kısa süre içinde tüm gücü tükenir. Bu kişi için dinlenmek, artık hiçbir şey yapamamak anlamına gelir.

Eğer söz konusu olan zihinsel çaba ise, onun fikirleri ne canlılık ne de netlik açısından yetersizdir. Bu fikirler üzerinde düşünme veya onları analiz etme yeteneğinden yoksundur. Böylece beyni boşuna yorulur ve o da savaş alanında uykuya dalar.

Her zaman şunu düşünmüşümdür ki, Auteuil'de servis edilen o ünlü akşam yemekleri, tıpkı Rambouillet ve Soissons'da servis edilen yemekler gibi, XIV. Louis dönemindeki yazarlar üzerinde büyük bir etkiye sahipti. Acımasız sözleriyle tanınan Geoffroy'un, on sekizinci yüzyılın sonundaki şairleri "şekerli su içmekle" suçlaması belki de

yersiz değildi; çünkü Geoffroy'a göre şekerli su, o şairlerin en sevdikleri içecekti.

Bu teoriye göre, fakir ve sağlıksız koşullarda yaşadığı bilinen bazı yazarların eserlerini inceledim. Itiraf etmeliyim ki, onların eserlerinde gerçek bir enerjinin izlerine pek rastlamadım. Tabii ki, kendi şikayetleri veya çoğu zaman kötü bir şekilde gizlenmiş olan kıskançlık duyguları tarafından tetiklendikleri durumlar hariç.

Aksine, iyi beslenen ve vücudundaki kayıpları bilgelik ve sağduyuyla gideren bir insan, diğer tüm canlılardan daha fazla çaba gösterebilir.

İmparator Napoleon'un Boulogne'a doğru yola çıktığı akşam, hem Devlet Konseyi ile hem de çeşitli bakanlıkların başkanlarıyla birlikte otuz saatten fazla süre boyunca aralıksız çalıştı. Sadece iki kısa öğün yemek ve birkaç fincan kahve yedi. [2]

Brown [3] 'ın anlattığına göre, İngiliz Donanması'nda çalışan bir memur vardı. Bu memur, yalnızca kendisinin kopyalayabileceği bazı devlet belgelerini kazara kaybetmişti. Bu belgeleri tekrar yazmak için 52 saat boyunca aralıksız çalıştı. Uygun bir diyet olmadan bunu asla başaramazdı. Yaptığı işlemler şöyleydi: Önce su içti, ardından hafif yiyecekler yedi; sonra biraz şarap içti, ardından yoğun konsantrasyon gerektiren işler için opium kullandı.

Bir keresinde, orduda tanıdığım bir resmi elçiyle karşılaştım. Bu kişi, hükümetimiz tarafından acil bir görevle İspanya'ya gönderilmişti. Bu yolculuğu on iki günde tamamlamıştı; Madrid'de sadece dört saat durmuştu. Bu uzun yolculuk sırasında yediği tek şey birkaç kadeh şarap ve birkaç fincan çorbadı. Daha sağlıklı yiyecekler olsaydı, bu yolculuğa devam edemezdi diye ekledi.

Rüyalar Hakkında

96: Diyetin uyku ve rüyalar üzerindeki etkisi de oldukça büyüktür.

Yemek yemesi gereken bir kişi uyuyamaz; midesindeki rahatsızlık onu uykusuz bırakır. Eğer zayıflık ve yorgunluk onu uykuya zorlarsa bile, bu uykusu hafif, kesik kesik ve rahatsız edici olur.

Aksine, yemeği sırasında ölçüyü aşan herkes hemen derin bir uykuya dalar. Eğer bu sırada rüya görürse, bunları hatırlayamaz; çünkü sinir sıvısı, çeşitli kanallar boyunca akarken tamamen karışır. Aynı nedenden dolayı uyanışı da zor olur. Toplumsal yaşama geri dönmekte zorlanır ve uykusuzluk tamamen geçtikten sonra bile uzun bir süre sindirimle ilgili rahatsızlıkları hisseder.

Genel bir kural olarak söylenebilir ki, kahve uykuyu engeller. Alışkanlık, bu rahatsız edici durumu hafifletebilir veya tamamen ortadan kaldırabilir; ancak Avrupalılar ilk kez kahve içtiklerinde bu durum mutlaka meydana gelir. Bunun tersine, bazı yiyecekler uykuyu teşvik eder: Bunlar arasında esas olarak sütten yapılan yiyecekler, marullar, kümes hayvanları, turuncu çiçek suyu ve özellikle de yatmadan hemen önce yenilen elma bulunur. [6]

Devamı

97: Milyonlarca gözlem sonucunda elde edilen deneyimler bize, diyetin hayallerimizi belirlediğini öğretmiştir.

Genel olarak, hafifçe uyarıcı etkisi olan tüm gıdalar bizi rüya görmeye sevk eder. Bunlar arasında kırmızı etler, güvercinler, ördekler, geyik eti ve özellikle de tavşan eti yer alır.

Bu özellik, kuşkonmazda, kerevizde, trüflerde, lezzetli şekerlemelerde ve özellikle de vanilyada da görülmektedir.

Bu tür rahatsız edici şeyleri sofralarımızdan uzaklaştırmamız gerektiğine inanmak büyük bir hata olur. Çünkü bu tür rüyalar

genellikle çok hoş ve hafiftir; ayrıca, hayatın sanki durmuş ve gerçek dışıymış gibi göründüğü zamanlarda bile hayatı uzatabilirler.

Bazı insanlar için uyku, ayrı bir varoluş biçimidir; adeta uzun bir roman gibidir. Yani, bu insanların rüyalarının bir bütünlüğü vardır. Böylece, bir gece başladıkları rüyayı ertesi gece de sürdürebilirler. Ayrıca, rüyalarında daha önce gördükleri birçok yüzü tanıyabilirler; ancak bunları gerçek hayatta hiç görmemiş olurlar.

Sonuç

98: Fiziksel varlığı üzerine ciddi şekilde düşünen ve burada belirttiğimiz ilkeler doğrultusunda yaşayan her insan, dinlenmesi, uykusunu alması ve rüyalarını görmesi için kendini mantıklı bir şekilde hazırlamış olur.

İşlerini öyle bir şekilde bölüştürür ki, asla kendini aşırı yormaz. İşlerine çeşitlilik katarak onları daha hafif hale getirir. Ayrıca, kısa aralıklarla dinlenerek hem kendini yeniler, hem de işlerinin sürekliliğini bozmaz. Bu süreklilik, genellikle çok önemlidir.

Gündüzleri, daha uzun süreli bir dinlenmeye ihtiyaç duyarsa bile, bunu yalnızca otururken yapar. Uyumayı reddeder; ancak dayanamayıp uykuya daldığı durumlar da vardır. En önemlisi, asla şekerleme alışkanlığı edinmesine izin vermez.

Gece, doğal bir dinlenme zamanını getirdiğinde, o iyi havalandırılan bir odaya çekilir. Kendisini, aynı havayı defalarca solumak zorunda bırakacak perdelere sarınmaz. Ayrıca, panjurları tamamen kapatmamaya dikkat eder; böylece gözleri yarı açık olduğunda, hafif bir ışık ona rahatlama hissi verebilir. [7]

Başı hafifçe yukarı kalkık olan bir yatağın üzerine uzanıyor. Yastığı at kılından yapılmış; pijaması ise ketenden. Göğsü ağır battaniyelerin altında ezilmiyor; ancak ayaklarının sıcak tutulmasına özen gösteriyor.

O, ihtiyatlı bir şekilde yemiş; ne iyi olanları ne de olağanüstü lezzetli olanları reddetmemiştir. Daha kaliteli şarapları içmiş ve dikkatli bir şekilde, en iyi şarapları bile tüketmiştir. Yemeğin sonunda, politikadan ziyade flörtle ilgili konular hakkında konuşmuş; epigramlardan ziyade neşeli şarkılar söylemiştir. Eğer sağlığı elveriyorsa bir fincan kahve içmiş ve birkaç saniye tereddüt ettikten sonra, sadece damak zevkini memnun etmek için küçük bir kadeh likör içmiştir. Her konuda hoş bir arkadaş ve takdir eden bir misafir olarak davranmıştır. Yine de, açlık ve susuzluk sınırlarını hafifçe aşmıştır.

Bu durumda, kendisi ve çevresindekilerle ilgili olarak memnun bir şekilde yatağa gider. Gözleri kapanır. Uykunun loşluğunda bir süre uykuya dalar; ardından birkaç saat boyunca tamamen bilinçsiz halde kalır.

Çok geçmeden Doğa, hak ettiğini verir; vücuttaki kayıplar telafi edilmiş olur. Sonra hoş rüyalar gelir ve onu gizemli bir dünyaya götürür. Sevdiği insanları görür, en sevdiği oyunları tekrar oynar ve uzun zaman önce mutlu olduğu yerlere geri dönmüş olur.

Sonunda, uykunun yavaş yavaş kendisinden çekildiğini hisseder. Kaybedilen zaman için bir kez olsun pişman olmadan topluma geri döner. Çünkü uyurken bile yorulmadan hareket edebilmiş ve acı veya eleştiri korkusu olmadan zevklerin tadını çıkarabilmiştir.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bunlar, Molière'in (1622–1673) Auteuil'de yaşadığı dönemden başlayarak, Olympia Mancini'nin Soissons'ta ikamet ettiği döneme kadar, ünlü edebiyat insanlarının ve entelektüellerin toplandığı yerlerdi. O dönemin salonlarında genellikle "sade bir yaşam tarzı ve yüksek düşünceler" hakimdi. Ancak bunların en ünlüsü olan Rambouillet'te, 1646'dan 1665'e kadar Catherine de Vivonne-Pisani'nin düzenlediği ziyafetler, lezzetli yemeklerden ziyade, mantıklı tartışmalar ve ruhsal zenginlikler açısından ünlüydü.

2. Her insan, kendisinin hangi "şeytanla" oynadığını bilmelidir. Eğer bu "şeytana" saygı gösterirse, tıpkı Napolyon gibi, zaman ve uykusuzlukla olan mücadeleden galip çıkabilir.

Bu akıllıca dengenin tam tersi olan kişi ise, 1935 yılında, işvereninin aşırı büyük ego'sunu tatmin etmek için Hollywood'dan New York'a mümkün olduğunca kısa sürede ulaşmak zorunda kalan bir adamdı. O masum günlerde her eczanede benzedrin hapları satılıyordu. Adam bir şişe dolusu benzedrin hapı satın aldı. Texas'ta uzun, yorucu ve uykusuz bir yolculuk sırasında giderek daha da yorgun düşen adam, bu yeni ilacın haplarını birer birer yuttu. Araba durmadan ilerlemeye devam etti.

Aniden, düz çöl üzerinde ilerlerken, yüksek mavi dağların arasındaki çok dar bir geçitten geçti. Yan taraflar arabanın gövdesine çarpıyordu; bu çarpışmaların sesleri duyulamayacak kadar hafifti. Biraz ileride ise bir ev vardı. Yolun üzerinde ise devasa mor renkli bir adam ve ağzından köpükler saçan bir köpek vardı; adam atlamaya çalışıyordu.

Sürücü, onların arasından sanki sisin içinden geçiyormuş gibi ilerledi. Vücudundaki her sinir ucu acı içindeydi ve şok olmuştu.

Mümkün olduğunca arabayı durdurdu; yol kenarında bir şişe suyu başına döktü. Bir sonraki kasabada bir otele gitti, banyo yaptı, uyudu ve New York'a giden bir tren bileti aldı. Bu sırada Ford arabası ve yarı boş ilaç şişesi bir garajda kaldı.

En azından onun için bu, insanların aptallığının bir örneğiydi; çünkü insanlar, uyarıcı maddenin gücünü, uyarılacak olan vücudun durumuyla karşılaştırmıyorlardı. Boulogne'dan önceki Napolyon, uykusuzluğun hem kendi kaderi hem de Avrupa'nın kaderi açısından ne kadar önemli olduğunu biliyordu. Ayrıca sinirlerinin ve kullandığı ilacın güçlerini de biliyordu. Ford marka arabayı kullanan adam ise, yeni bir "oyuncağın" getirebileceği olasılıklar karşısında kendi yeteneklerini ve zayıf yönlerini unuttu.

3. Dr. Thomas Brown (1778–1820), Edinburgh Üniversitesi'nde önde gelen bir profesördü. Özellikle de "İnsan Zihninin Felsefesi Üzerine Dersler" adlı eseriyle tanınıyordu.

4. İşte Profesör'ün "oldukça iyi derecede konuşabildiğini" söylediği "beş canlı dilden" bir başka örnek. Nedense İtalyancayı bu diller arasında saymamış; ancak İspanyolca ve Almancayı doğru şekilde sınıflandırmış.

5. Mayıs 1927'de Lindbergh, Atlantik Okyanusu'nun üzerinden tek başına uçtuğunda yanında beş sandviç bulunduruyordu. Ancak uçaktaki 33,5 saatlik süre zarfında sadece bir buçuk sandviç yiyebildi. İki yıl sonra bile Fransa'daki insanlar, Lindbergh'in yere indikten sonra kendisi için sunulan şampanyayı reddedip yerine soğuk süt ve bir ekmek yemesine inanamıyorlardı.

6. Francis Bacon bir keresinde şöyle yazmıştır: "Bunlar huzurlu bir uyku sağlar: menekşeler; marul, özellikle de haşlanmış olanı; kurutulmuş güllerin şurubu; safran; balm; ve elmalar. Bunları yatmadan önce tüketmek faydalıdır."

7. Fransa’da ilk kez yaşadığımda, bu akıllıca tavsiyenin ilk kez yayımlanmasından yüz yıldan fazla bir süre sonra, geceleyin pencerelerimi açtığım için, hatta kepenkleri bile kaldırdığım için şiddetle azarlandım. Ev sahibem bana, gece havasının kötü olduğunu, içinde güneş ışığına dayanamayan binlerce mikrop bulunduğunu ve bu mikropların ancak gün ışığı geldiğinde harekete geçebileceğini söyledi… Birkaç ay geçtikten ve onun cimriliğini anladıktan sonra fark ettim ki, odamda ne tür mikropların bulunduğu onu hiç ilgilendirmiyordu; asıl mesele, sıcak havanın dışarı kaçmasına izin verememesiydi… Oysa bu havayı ısıtmak için enerji ve hatta biraz para harcamak gerekiyordu!

OBEZİTE ÜZERİNE 21. MEDİTASYON

99: Eğer bir pratisyen hekim olsaydım, öncelikle aşırı kilo konusu üzerine kapsamlı bir makale yazardım. Daha sonra da bu bilimsel alandaki "hükümdar" olurdum. Böylece hem en sağlıklı hastalara sahip olmanın avantajından yararlanırdım, hem de her gün insanlığın en güzel yarısının ilgisini üzerimde toplardım. Çünkü tüm kadınların amacı, ne çok ağır ne de çok hafif olan ideal bir vücut ağırlığını korumaktır.

Benim yapmadığım şeyleri başka bir doktor yapacaktır. Eğer bu doktor aynı zamanda iyi eğitimli, düşünceli ve yakışıklıysa, ondan harikalar beklerim.

> Lütfen, atalarımızın kemiklerinden birini diriltin! [1]

Bunu beklerken, en azından obezite konulu bir makale yazabilirim. Sonuçta, insanlığı besleyen her şeyin ele alındığı bir eserde, obezite konusu da mutlaka yer almalıdır.

Obezite derken, bir kişinin vücut parçalarının giderek büyüdüğü, ancak hasta olmadığı bir durumu kastediyorum. Ayrıca, vücudun orijinal şekli ve oranları da bozulur. Obezitenin bel bölgesinde yoğunlaştığı bir türü vardır; bunu kadınlarda hiç gözlemlemedim. Kadınların vücut yapıları daha yumuşak olduğundan, obezite onların vücudunun hiçbir bölümünü es geçmez. Bu tür obeziteye "GASTROFORIA" diyorum ve bu duruma sahip kişilere de "GASTROFORES" diyorum. Ben de onlardan biriyim. Ancak oldukça belirgin bir karına sahip olsam da, bacaklarım hâlâ düzgün şekildedir ve baldırlarım ise Arap atlarının kasları kadar güçlüdür. [2]

Yine de, hep karnımı tehlikeli bir düşman olarak gördüm. Onu yenmeyi başardım ve şeklini sadece zarif ve estetik bir hale getirdim. Ancak bu mücadeleyi kazanabilmek için gerçekten çok

çaba sarf ettim. Elde ettiğim tüm olumlu sonuçlar ve şu anki gözlemlerim, otuz yıllık bu mücadelenin sonucudur.

Bu tartışmaya, obezite sorunu olan veya bu tehditle karşı karşıya olan yemek arkadaşlarımla yaptığım beş yüzden fazla görüşmenin özetleriyle başlayacağım.

Fat Man… Aman Tanrım, ne lezzetli bir ekmek bu! Nereden alıyorsunuz?

Ben – Monsieur Limet'in dükkanında, Rue de Richelieu'de. O, Orlean Dükü ve Condé Prensi'nin fırıncısıdır. Onun dükkanına gitmeye başlamamın sebebi komşum olmasıdır; ayrıca onu dünyanın en iyi ekmek ustası olarak görüyorum, bu yüzden de onun dükkanına gitmeye devam edeceğim.

"Fat Man"… Bunu mutlaka not almalıyım. Çok fazla ekmek yerim; eğer böyle ekmeklerden bulabilseydim, başka hiçbir şeye ihtiyaç duymazdım.

Bir tane daha "Şişman Adam"… Orada ne yapıyorsunuz böyle? Çorbanızdaki sıvıyı içiyorsunuz ve o harika Carolina pirincini ise bir kenara bırakıyorsunuz!

Ben kendim için belirlediğim özel bir diyeti uyguluyorum.

Fat Man… Ne korkunç bir şey! Pirinci, kıvam artırıcı maddeleri, İtalyan makarnalarını ve bunlar gibi yiyecekleri çok severim. Pirinçten daha besleyici, daha ucuz ve hazırlanması daha kolay bir şey yoktur.

Özellikle de "Fat Man"… Lütfen, sevgili efendim, önünüzdeki patates tabağını bana uzatabilir misiniz? Bu hızla giderse, korkarım patatesleri yiyemeyeceğim.

Benim açımdan… Elbette ki onlara ulaşmak mümkün, değil mi?

Fat Man… Ama siz de biraz yemek istemez misiniz? İkimiz için de yeterince var. Sonrasında kimin umurunda ki?

Ben – Hayır, hiçbirini almayacağım. Patatesleri yalnızca açlığı önlemek amacıyla değerli buluyorum. Bunun dışında, patatesin tadının berbat olduğunu düşünüyorum.

“Fat Man” mı? Ama bu tam anlamıyla bir gurme sapkınlığıdır! Patateslerden daha lezzetli hiçbir şey yoktur. Her şekilde patates yerim. Eğer akşam yemeğinin bir sonraki bölümünde patates varsa, ister Lyon usulü olsun isterse sufle şeklinde olsun, kesinlikle kendi payımı alacağım.

Fat Lady: Eğer masanın öbür ucundan orada gördüğüm o Soissons fasulyelerinden biraz getirebilirseniz, çok memnun olurum.

Ben de, ünlü bir şarkıyı kısık sesle tekrarlayarak bu komutu yerine getirdim.

> Soissons bölgesinin insanları ne mutlu!
>
> Kapılarının hemen önünde fasulyeler gür bir şekilde büyüyor…

Fat Lady: Şaka yapmamalısınız. Tüm bölge, onlar sayesinde zenginleşiyor. Sadece Paris bile, bu ürünlerin tedariki için önemli miktarda para ödüyor. Ayrıca, şu an “İngiliz fasulyesi” olarak adlandırılan bu basit fasulyelerin de savunmasını yapmalıyım: Henüz yeşilken bile, tanrılara layık bir yemek oluşturuyorlar.

Ben mi? Lanet olsun tüm fasulyelere! Hatta sıradan İngiliz fasulyelerine bile lanet olsun!

Fat Lady – Artık bu alaycı sözlerinize son verin! Sanki bu tür konularda tek yargıç sizmişsiniz gibi davranıyorsunuz!

Ben de, başka bir “Şişman Hanımefendi”ye… Sağlığınızın yerinde olduğu için sizi tebrik etmek isterim. Hanımefendi, sanırım son kez sizinle görüştüğümden beri biraz daha kilo almışsınız.

Fat Lady: Muhtemelen bu durumu yeni diyetime borçluyum.

Ben kendim… Ama bu nasıl mümkün olabilir?

Fat Lady: Bir süredir öğle yemeğim olarak, iki kişilik kadar büyük bir kasede servis edilen, lezzetli ve zengin bir çorba yiyorum. Ne harika bir çorba böyle! Bir kaşık bile bu çorbada dik durabilir!

Ben de, başka birine söylüyorum: Hanımefendi, eğer bakışlarınız beni yanıltmıyorsa, bu charlotte’dan bir kaşık alır mısınız? [3] Sizin onurunuz için bunu yapacağım.

Fat Lady: Ah, sevgili efendim, gözleriniz sizi yanıltıyor! Masanın üzerinde özellikle beğendiğim iki şey var. Her ikisinin de Fransızca'da eril cinsiyetle ilgili isimleri var: Altın rengi kabuğuyla bu pirinç keki ve ayrıca bu devasa Savoie bisküvisi. Bilginiz olsun, ben tatlı keklere bayılırım.

Ben, diğer kişiye şunu soruyorum: Masanın öbür ucunda tüm o ciddi tartışmalar devam ederken, hanımefendi, bu bademli turtaya sorumu yöneltmeme izin verir misiniz?

Fat Lady: Tabii ki memnuniyetle! Hiçbir şey, pastalar kadar beni mutlu edemez. Kiracılarımızdan biri de pastacıdır. Kızımla birlikte, onun kira bedelini ve hatta daha fazlasını yediğimize inanıyorum.

Ben de o genç kızı inceledim ve şunu söyleyebilirim ki: Bu diyet tarzı ona çok yakışmış! Sevimli kızınız gerçekten çok güzel bir kız; ayrıca doğuştan gelen güzellik özellikleri de oldukça fazla.

Fat Lady – İnanması zor olsa da, en yakın arkadaşlarından bazıları ona bazen çok şişman olduğunu söylüyorlar!

Benim açımdan… Belki de ona kıskanıyorlardır?

Fat Lady… Belki de öyledir. Her neyse, onu yakında evlendireceğim. İlk çocuk da tüm bunları halledecektir…

İşte bu tür diyaloglar sayesinde, insanî bağlantılardan tamamen bağımsız olarak oluşturduğum bir teoriyi kendime açıklığa kavuşturdum. Bu teoriye göre, her türlü şişmanlığın asıl nedeni, nişastalı ve unlu gıdalardan oluşan aşırı beslenmedir. Bu görüşmeler sayesinde, aynı beslenme şeklinin her seferinde aynı sonuçları doğurduğunu kendime kanıtlamayı başardım.

Elbette, et yiyen hayvanlar asla şişmanlamazlar (kurtlar, çakallar, yırtıcı kuşlar, kargalar vb. düşünülsün).

Otçul hayvanlar da nadiren şişmanlarlar; ancak yaşlanınca daha hareketsiz bir yaşama mecbur kalırlar. Öte yandan, patates, tahıllar ve her türlü un gibi gıdaları yemek zorunda kaldıkları her mevsimde hızla kilo alırlar.

Obezite, ne vahşiler arasında ne de, geçimlerini sağlamak için çalışmak zorunda olan veya sadece hayatta kalmak amacıyla yemek

yiyen insanlar arasında görülmez.

Obezitenin Nedenleri

100: Yukarıdaki gözlemlere dayanarak, obezitenin nedenlerini belirlemek oldukça kolaydır; bunu herkes kendi başına doğrulayabilir.

Birincisi, bireyin doğuştan gelen özellikleridir. Neredeyse tüm insanlar, fiziksel görünümlerini etkileyen belirli özelliklerle doğarlar. Göğüs hastalıkları nedeniyle ölen yüz kişinin doksanının koyu kahverengi saçları, uzun yüzleri ve sivri burunları vardır. Obez olan yüz kişinin de doksanının kısa yüzleri, yuvarlak gözleri ve düz burunları vardır.

Dolayısıyla, eşit koşullar altında sindirim sistemi daha fazla yağ üreten kişilerin, adeta obez olmaya mahkum oldukları söylenebilir.

Bu fiziksel gerçek, ki buna tamamen inanıyorum, ara sıra, dünyaya bakış açım üzerinde olumsuz bir etkiye sahip oluyor.

Eğer pembe yanaklı, çekici bir kız bir oturma odasına girerse, yaramaz bir burnu, hoş kıvrımları, tombul küçük elleri ve ayakları olan bu kız herkesin ilgisini çeker. Ancak ben, deneyimlerimden dolayı, onun on yıl sonra nasıl olacağını görüyorum. Şimdiden, şişmanlığın bu çekici güzelliğe vereceği zararları görüyorum ve henüz gerçekleşmemiş olan bu talihsizlikler yüzünden üzülüyorum. Bu tür bir merhamet duygusu acı vericidir ve insanların geleceği görebilseydi çok daha mutsuz olacaklarının bir kanıtıdır.

Obezitenin ikinci başlıca nedeni, insanların günlük beslenmelerinin temeli olarak kullandıkları nişastalar ve unlardır. Daha önce de belirttiğimiz gibi, nişastalı gıdalarla beslenen tüm hayvanlar, ister istemeseler de şişmanlarlar; insanlar da bu kuralın dışında değildir.

Nişasta, şekerle birlikte kullanıldığında bu etkiyi daha hızlı ve daha etkili bir şekilde ortaya koyar. Hem şeker hem de yağ hidrojen

içerir ve her ikisi de yanabilir maddelerdir. Şekerin unla karıştırılması durumunda bu etki daha da artar; çünkü bu karışım lezzeti artırır. Ayrıca, doğal açlığımız giderildikten sonra nadiren tatlı yiyecekler yeriz. Geriye kalan tek şey, sanatın ve çeşitliliğin en ince incelikleriyle tatmin edilmesi gereken daha karmaşık bir iştahtır.

Mayalı un da, bira gibi içeceklerle birlikte tüketildiğinde aynı şekilde yağlanmaya neden olur. Bu tür içecekleri düzenli olarak içen kişilerin karınları en çok şişer. 1817 yılında, o dönemde şarabın çok pahalı olması nedeniyle ekonomik amaçlarla bira içen Paris'teki bazı aileler, artan kiloları yüzünden büyük sıkıntı yaşadılar.

Devamı

101: Obezitenin iki ana nedeni, aşırı uyku alımı ve yetersiz egzersizdir.

İnsan vücudu, uyku sırasında meydana gelen doğal kayıpların çoğunu kendisi onarır. Aynı zamanda, kas aktivitelerinin durması nedeniyle vücut çok az enerji kaybeder. Bu nedenle, vücuttaki fazla enerjilerin atılması için egzersiz yapmak gerekir. Ancak bir kişi ne kadar çok uyursa, aktif olabileceği süre o kadar azalır.

Ayrıca, uzun süre uyuyan kişiler, kendilerini en ufak bir yorgunluk riskine sokabilecek her şeyden kaçınırlar. Vücut tarafından sindirilemeyen maddeler dolaşım sistemine karışır. Doğanın bize sakladığı bu süreçte, bu maddelerde hidrojen oranı artar ve yağ oluşur. Daha sonra bu yağ, dolaşım sistemi aracılığıyla tüm hücresel dokulara ulaştırılır.

Devamı

102: Obezitenin asıl nedeni, ister yeme ister içme konusunda olsun, aşırılıktır.

İnsanlığın ayrıcalıklarından birinin, aç olmadan yemek yiyip, susamadan içmek olduğu doğru bir şekilde söylenmiştir. Bu özellik elbette hayvanlarda bulunmaz; çünkü bu durum, yemeğin zevklerini düşünmekten ve bu zevkleri uzatma arzusundan kaynaklanır.

Bu çifte eğilim, insanların bulunduğu her yerde görülmüştür. Vahşi insanların da fırsat bulduklarında aşırı derecede yiyip içtikleri bilinmektedir.

Eski ve yeni dünyaların vatandaşları olarak, kendimizi medeniyetin en mükemmel temsilcileri olarak gören bizlerin, açıkçası çok fazla yediğimiz ortada.

Bunu, kendi açgözlülükleri veya yetersizlikleri yüzünden yalnız ve izole bir şekilde yaşayan az sayıdaki insan için söylemiyorum. Bunlar, bir yandan tasarruf ettikleri paraları düşünerek mutlu olurlarken, diğer yandan daha iyisini yapamadıkları için üzülüyorlar. Bunu, etrafımızda sürekli olarak ev sahibi veya misafir olarak hareket eden, nezaketle ağırlayan veya memnuniyetle kabul eden herkes için söylüyorum. Fiziksel açlık hissetmeyen, sadece bir yemeğin cazip geldiği için onu yiyen, ya da sadece bir içkinin farklı olduğu için onu içen herkes için de bunu söylüyorum. Her gün ziyafetlere katılsınlar ya da sadece Pazar ve ara sıra Pazartesi günleri kutlamalar yapsınlar; çünkü bu büyük çoğunluk içinde herkes aşırı derecede yiyor ve içiyor. Her gün gereksiz yere büyük miktarda yiyecek ve içecek tüketiliyor.

Obezitenin bu nedeni, neredeyse her zaman mevcuttur. Bireyin vücut yapısına bağlı olarak farklı şekillerde ortaya çıkar. Hassas mideye sahip kişilerde ise bu durumun sonucu aşırı kilo alımı değil, sindirim sorunlarıdır.

Anekdot/Öykü

103: Daha önce de gözlerimizin önünde bunun bir örneği vardı; Paris'in yarısı bu olaydan haberdardı.

Monsieur Lang, şehrin en harika evlerinden birine sahipti. Özellikle yemekleri mükemmeldi. Ancak sindirim sistemi, lezzetli yemeklere olan düşkünlüğü kadar güçlü değildi. Mükemmel bir ev sahibiydi ve her şeyi, daha önemli bir amaç uğruna gösterilecek cesaretle yerdi.

Akşam yemeğinden sonra içtiği kahvenin etkisi geçene kadar her şey yolunda giderdi. Ancak kısa süre sonra midesi, üzerine yüklediği bu yükten dolayı isyan ederdi. Acılar başlardı ve zavallı adam, ertesi sabaha kadar kanepede yatmak zorunda kalırdı. Böylece, yaşadığı kısa süreli zevklerin bedelini, uzun süreli acılarla ödemek zorunda kalırdı.

En dikkat çekici olan şey, onun alışkanlıklarını hiç değiştirmemiş olmasıdır. Yaşadığı süre boyunca bu tuhaf durumu kabul etti ve bir günün getirdiği acılar, ertesi günün mutluluklarını etkilemedi.

Aktif mideye sahip insanlarda, aşırı miktarda alınan besinler de yukarıda bahsettiğim şekilde işlenir: Her şey sindirilir ve vücudun ihtiyaç duymadığı kısımlar kimyasal bir dönüşüme uğrayarak yağa dönüşür.

Oradaki diğer insanlar arasında ise sürekli bir sindirim sorunu vardır: Yiyecekler onların içinden faydasız bir şekilde geçip gidiyor. Bunun nedenini anlamayanlar ise, bu kadar çok iyi şeyin neden daha mutlu bir sonuç doğurmadığına şaşırıyorlar.

Açıkça görüldüğü üzere, bu konuyla ilgili kapsamlı bir açıklama yapmıyorum. Obezitenin, alışkanlıklarımızdan, mesleklerimizden, yaptığımız işlerden ve keyif aldığımız şeylerden kaynaklanan bir sürü nedeni vardır. Bu nedenler de daha önce bahsettiğim faktörleri daha da güçlendirip etkili hale getirir.

Bütün bunları, Meditasyon'un başında zaten adını andığım halefime bırakıyorum. Kendim ise, yeni bir alanı ilk kez keşfeden herkesin sahip olduğu bu "ön tadımla" yetineceğim.

Aşırı yeme alışkanlığı, uzun zamandır insanların dikkatini çekmektedir. Filozoflar bunun tersini övmüşler, hükümdarlar lüks tüketimi yasaklayan kanunlar koymuşlardır; din de aşırı yeme alışkanlığına karşı çıkmıştır. Ne yazık ki, biz yine de aşırı yemeye

devam ediyoruz ve aşırı yeme alışkanlığı her geçen gün daha da yaygınlaşıyor!

Eğer farklı bir yaklaşım benimser ve obezitenin getirdiği fiziksel zorlukları ortaya koyarsam, belki de bu diğer ahlakçılardan daha şanslı olurum. İnsanın kendi refahı konusundaki çıkarları, ahlaktan daha etkili olabilir; vaazlardan daha ikna edici, yasalardan daha güçlü olabilir. Bence en azından kadınlar, bu gerçeği görmeye hazırdırlar.

Obezitenin Getirdiği Rahatsızlıklar/Zorluklar

104: Obezite, hem erkekler hem de kadınlar üzerinde olumsuz etkilere sahiptir; çünkü hem gücü hem de güzelliği yok eder.

Bu durum, vücudun gücünü azaltır. Çünkü hareket ettirilmesi gereken vücudun ağırlığını artırıyor olsa da, kas gücüne hiçbir katkı sağlamaz. Ayrıca, nefes almayı zorlaştırır; bu da uzun süreli kas gücü gerektiren her türlü işi imkansız hale getirir.

Aşırı kilo, vücudun çeşitli bölgelerinin eşit şekilde ağırlaşmaması nedeniyle, oranların dengesini bozarak güzelliği yok eder.

Ayrıca, obezite, Doğa'nın yüzlerde belirginlik ve gölge efektleri yaratmak için oluşturduğu o boşlukları doldurur. Bu yüzden, bir zamanlar çok çekici olan yüzlerin, şişmanlık yüzünden neredeyse çirkin hale geldiğini görmek oldukça sık rastlanan bir durumdur.

Son hükümetimizin lideri olan Napolyon I da bu yasadan kaçamadı. Son seferlerinde giderek daha da kilo aldı; yüzü solgunlaştı ve gözlerinin o gururlu parıltısı kayboldu.

Obezite, dans etme, yürüyüş yapma ve at binme gibi aktivitelerden hoşlanmamaya neden olur. Ayrıca, biraz çeviklik veya beceri gerektiren tüm bu faaliyetler için de uygun olunmaz.

Ayrıca, mağdurları felç, ödem ve bacaklarda ülser gibi çeşitli hastalıklara yatkın hale getirir ve diğer tüm rahatsızlıkların tedavisini daha zor hale getirir.

Obezitenin Örnekleri

105: Aklımda sadece iki şişman kahraman var: Marius ve Jean Sobieski. [4]

Çok kısa boylu olan Marius, genişlik açısından da oldukça iri bir yapıya sahipti. Belki de bu olağandışı oranlar, onu öldürmekle görevlendirilen Cimbriyalıları dehşete düşürmüştü.

Polonya kralı söz konusu olduğunda, aşırı şişmanlığı neredeyse onun ölümüne neden oldu: Türk süvarilerinden kaçmak zorunda kaldı; nefesi giderek kesildi. Eğer yardımcıları onu atının üzerinde dik tutmasaydı ve diğerleri düşmanı oyalamak için canlarını feda etmeseydi, kesinlikle öldürülürdü.

Eğer yanılmıyorsam, Vendôme Dükü, yani büyük Henry'nin o değerli oğlu da oldukça iri yapılı bir insandı. Herkes tarafından terk edilmiş halde, bir hanın odasında öldü. Son nefesini verirken, yakınlarından birinin yatağının altındaki yastığı çaldığını görebilecek kadar ayıktı.

Kitaplar, aşırı obeziteyle ilgili birçok örnekle doludur. Bunları burada bırakıp, bunun yerine kendimin tanıdığı birkaç örneği kısaca anlatacağım.

Burgonya'daki La Chaleur kasabasının belediye başkanı olan meslektaşım Monsieur Rameau, boyu sadece beş fit iki inç, ağırlığı ise beş yüz pounddu.

Sık sık bir arada olduğum Luynes Dükü, [6] son derece şişmanlamıştı. Aşırı kilosu, yakışıklı görünüşünü mahvetmişti. Hayatının son yıllarını neredeyse sürekli uykuda geçirdi.

Ancak bu tür vakalar arasında şimdiye kadar gördüğüm en olağanüstü vaka, NEW YORK'ta yaşayan bir kişiydi. Paris'te hâlâ yaşayan birçok Fransızın Broadway'de görmüş olabileceği bu kişi, bacakları bir kiliseyi bile taşıyabilecek kadar büyük olan devasa bir koltukta oturuyordu.

Edward adlı bu adamın boyu, Fransız ölçüleriyle en az beş fit on inçti. Vücudundaki tüm bölgeler yağ yüzünden şişkin olduğundan, vücudunun çevresi en az sekiz fit kadardı. Parmakları, karısının

kolyelerini yüzük olarak kullanan Roma imparatorlarının parmaklarına benziyordu. Kolları ve bacakları oldukça kalındı; ayakları ise filin ayaklarına benziyordu. Yağın ağırlığı alt göz kapaklarını aşağı çekmişti; bu yüzden gözleri sürekli olarak açık haldeydi. Ancak onu en çirkin yapan şey, göğsünde asılı duran üç adet yuvarlak çeneydi. Bu çeneler yüzünden yüzü adeta bir sütun başlığına benziyordu.

Edward, hayatını bu şekilde geçirdi: Sokete bakan bir odanın penceresinin yanında oturur, yanında sürekli bulunan devasa bir sürahi içinden ara sıra bir bardak bira içerdi.

Böylesine muhteşem bir kişiye bakmamak elde değildi. Ancak Edward, yanındakilerin kendisine baktığını fark eder etmez hemen onları uzaklaştırmaya çalıştı. Ölümcül bir sesle onlara şöyle dedi: “Neden vahşi kediler gibi böyle bakıyorsunuz? … Defolun buradan, tembel herifler… Gitin, işe yaramaz köpekler…” ve benzeri ifadeler kullandı.

Onunla ara sıra sohbet ederdim; çünkü onu yeterince iyi tanıyordum ve adıyla selam verirdim. O ise hiç sıkılmadığını veya mutsuz olmadığını söylerdi. Eğer ölüm onu rahatsız etmezse, dünyanın sonunu orada oturup beklemekten memnuniyet duyacağını belirtirdi.

Bu bölümde tartıştığım her şeyden anlaşıldığı üzere, eğer obezite gerçekten bir hastalık değilse bile, en azından son derece rahatsız edici bir sağlık durumudur. Ayrıca, bu duruma neredeyse her zaman kendi hatalarımız yüzünden düşüyoruz.

Ayrıca şu sonuca da varabiliriz: Henüz aşırı kilolu olmayan herkesin, obeziteyi önlemek için çaba göstermesi gerekir. Zaten obez olan kişilerin ise bu durumdan kurtulmaya çalışmaları gerekir. İşte bu insanlara yardım etmek için, bilimin ve sağduyunun önerdiği çözümleri inceleyeceğiz. [9]

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Brillat-Savarin, Virgil'in Aeneis adlı eserinden alınan bu dizinin son kelimesini vurgulamıştır. Brillat-Savarin, bu kelimeyi "intikamcı" yerine "Bizim soyumuzdan bir varis ortaya çıkabilir" şeklinde değiştirmiştir.

2. Bu kişisel tanımın profesör tarafından ne ölçüde ciddiye alındığını bilmek mümkün değil; özellikle de profesörün "GASTROPHORIA" kelimesini "göbekli olmak" anlamında kullanmasından hemen sonra… Ancak çoğu zaman mizah anlayışı olan kişiler bile kendi görünüşlerinde komik olan hiçbir şey göremezler. Aynada kendilerine baktıklarında, dünyanın en güzel kadınlarının bile hissetmeyeceği kadar kendinden emin bir tavır sergilerler.

3. Tereyağı sürülmüş ekmek parçaları veya wafellerle kaplanmış bir kalıba dökülüp soğutulan her türlü kremalı tatlıya "Charlotte" denir. Profesörün öğretisini açıklamak için 19. yüzyıldan kalma bir yemek kitabından şu tarif verilebilir: Bir pound haşlanmış badem, bir pound ince şeker ve bir pound taze, tatlı tereyağını kremalı bir kıvama gelene kadar karıştırın. 18 yumurta, üç pint krem, yarım pound vanilyalı şeker ve gerekli miktarda unla yoğun bir krem hazırlayın. Karışımı soğutun ve ardından bademli tereyağını yavaşça ekleyin. Karışımı tereyağı sürülmüş ve ince wafellerle kaplanmış bir kalıba dökün. On iki saat boyunca soğutun, ardından servis edin.

4. Gaius Marius (M.Ö. 150–86), Roma'daki demokratik partinin uzun yıllar boyunca lideriydi. Sobieski ise (1624–1696), 1683 yılında Viyana'da Türklere karşı zafer kazanan ordunun komutanıydı.

5. Vendôme Dükü Louis-Joseph (1654–1712), IV. Henry'nin oğlu değil, gayrimeşru bir babadan olan torunuydu. Gerçi mükemmel liderlik yetenekleri açısından takdire şayan bir kişiydi; ancak karakteri itibarıyla kötü ve takdire şayan olmayan bir insandı.

6. Louis-Joseph-Charles-Amable, Luynes Dükü (1748–1807), Birinci Fransız Devrimi sırasında Fransa'dan ayrılmayan nadir soylulardan biriydi. Brillat-Savarin ile birlikte Anayasa Meclisi üyesiydi.

7. Eğer bu giriş, önsöz ve/veya başlangıç bölümleri olmasaydı, kitabın en kısa açıklaması şöyle olurdu: "İşte bu kadar!"

8. Bu, muhtemelen Brillat-Savarin'in kendisinin "Yankee argosunun taşıyıcısı" rolünü üstlenmesinin en kötü örneğidir. Birkaç baskıda da aynı hataların bulunması gerçeğine rağmen, en azından benim gibi önyargılı bir kişi için, muhtemelen bir yerlerde bir matbaacının işini pek düzgün yapamadığı varsayımı daha makul görünüyor.

9. "Aşırı yeme alışkanlığına karşı çare, oruç tutmaktır." Chaucer.

Meditasyon 22: Obezitenin Önlenmesi veya Tedavisi *

106: Öncelikle, kilo vermek veya kilo alımını engellemek için gerçek cesaret gerektiğini gösteren bir hikayeyle başlayacağım.

Daha sonra Majesteleri tarafından kont unvanıyla onurlandırılan M. Louis Greffulhe, bir sabah beni ziyaret etti. Bana, obezite konusuyla ilgilendiğimi öğrendiğini ve kendisinin de bu hastalığa yakalanma riski olduğu için benim tavsiyelerimi almak istediğini söyledi.

"Efendim," dedim ona, "ben bir doktora mezunu olmadığım için, size danışmanlık yapmayı reddetme hakkım vardır. Ancak yine de emrinizdeyim; ancak tek bir şartla: Bir ay boyunca, size vereceğim davranış kurallarına son derece sadık kalacağınıza dair bana söz vermelisiniz."

M. Greffulhe, talep ettiğim sözü verdi. Elini sıkarak anlaştık ve ertesi gün ona fetvamı ilettim. Fetvanın ilk maddesi, tedavinin başında ve sonunda kendi ağırlığını ölçmesiydi; böylece sonuçları değerlendirebilmek için matematiksel bir temele sahip olabilirdik.

Bir ay sonra, M. Greffulhe beni tekrar ziyaret etti ve bana şu sözlerle konuştu:

"Efendim, talimatlarınızı, sanki hayatım buna bağlıymış gibi titizlikle yerine getirdim. Ağırlığımın yaklaşık üç pound, hatta daha fazla azaldığını gördüm. Ancak bunu başarmak için tüm zevklerimi ve alışkanlıklarımı büyük ölçüde feda etmek zorunda kaldım. Kısacası, çok acı çektim. Mükemmel tavsiyeleriniz için size minnettarım; ancak bu tavsiyelerin bana sağlayabileceği faydaları

reddediyorum ve bundan sonra kaderimin ne getireceğine boyun eğeceğim.”

Bu karardan sonra, ki bunu duyunca gerçekten üzüldüm, kaçınılmaz olan oldu: M. Greffulhe giderek daha da şişmanladı; aşırı şişmanlığın getirdiği tüm zorlukların kurbanı oldu. Neredeyse kırk yaşındayken, astım hastalığı nedeniyle hayatını kaybetti.

Genel Bilgiler/Genel Açıklamalar

107: Obezitenin tedavisi için [2] , aşağıdaki üç ilkeye mutlaka uyulmalıdır: Yeme konusunda ölçülü olmak, uyku konusunda dengeli davranmak ve yürüyüş yapmak veya at sürmek suretiyle egzersiz yapmak.

Bilimin bize sunduğu ilk emirler bunlardır. Yine de bu emirlere pek inanmıyorum; çünkü hem insanları hem de olayları iyi biliyorum. Harfiyen uygulanmayan her türlü kuralın hiçbir faydası yoktur.

Öncelikle, bir adamın hâlâ aç olduğu halde yemekten kalkabilmesi için büyük bir karakter gücü gereklidir. İştah devam ettiği sürece, bir lokma yedikten sonra bir sonraki lokmayı yemek için karşı konulamaz bir istek oluşur. Genellikle insan, doktorların tavsiyelerine rağmen, hatta bazen onları taklit ederek, ihtiyaç duyduğu sürece yemeye devam eder.

İkinci yasakla ilgili olarak ise, şişman insanlara sabah erken kalkmalarını söylemek onlar için büyük bir hakarettir. Onlar, bunun sağlıkları için zararlı olduğunu söylerler; çok erken kalktıklarında günün geri kalanında hiçbir işe yaramaz hale geldiklerini iddia ederler. Kadınlar ise gözlerinin altında halkalar oluştuğundan şikayet ederler. Herkes gece geç saatlere kadar uyanık kalmak ister; ancak ertesi sabah da geç kalkmakta ısrar ederler. İşte, kaçınılması gereken bir başka kural daha.

Üçüncüsü, at biniciliği maliyetli bir aktivitedir; bu yüzden herkesin karşılayabileceği bir şey değildir. Ayrıca, her meslek grubu için de uygun bir aktivite değildir.

Çekici ve tombul bir kadına ata binmesini önerin; o da büyük bir memnuniyetle kabul edecektir. Ancak bunun için üç şart vardır: Birincisi, hem yakışıklı, hem canlı hem de uysal bir atı olmalıdır. İkincisi, en yeni moda şekilde dikilmiş, yeni bir binicilik kıyafetine sahip olmalıdır. Üçüncüsü ise, yanında hoş ve yakışıklı bir uşak bulunmalıdır. Bu üç şartın hepsinin bir arada yerine getirilmesi oldukça zordur. Bu yüzden o, hiç ata binmez.

Yürüyerek yapılan egzersizler de birçok eleştirinin konusu oluyor: Çok yorucu bir aktivitedir ve terlemeye neden olarak kişiyi zatürre riskiyle karşı karşıya bırakır. Toz, çorapları bozar; taşlar ise ince terliklerin tabanlarını aşındırır. Ayrıca bu egzersizler son derece sıkıcıdır. Eğer tüm bu çabalardan sonra hafif bir baş ağrısı hissedilirse veya ciltte neredeyse görünmeyen bir leke belirirse, tüm egzersiz programı reddedilir ve doktor çaresizce bakakalır.

Dolayısıyla, kilosunu azaltmak isteyen herkesin ölçülü şekilde yemek yemesi, az uyuması ve mümkün olduğunca çok egzersiz yapması gerektiği kabul edilse de, aynı amaca ulaşmak için başka yöntemler de aranmalıdır. Gerçekten de, kilonun aşırı seviyelere ulaşmasını engellemek veya zaten aşırı seviyelere ulaşmışsa bu durumu azaltmak için kesin bir yöntem vardır. Bu yöntem, hem fizik hem de kimyanın en sağlam ilkelerine dayanmaktadır ve istenen etkiye göre uyarlanan bir diyetten oluşmaktadır.

Tüm tıbbi öneriler arasında, diyet en önemlisi olanıdır. Çünkü diyet, gece gündüz, uyanıkken veya uyurken durmaksızın etki gösterir. Her öğünde yeniden devreye girer ve böylece vücudun her bölümünü etkiler. Yağ karşıtı diyetler ise, obezitenin en yaygın ve etkili nedenine dayanır. Zira, daha önce de açıkça belirtildiği gibi, hem insanlarda hem de hayvanlarda yağ birikiminin oluşmasının sebebi tahıllar ve nişastalardır. Hayvanlar söz konusu olduğunda bu durum her gün gözlerimizin önünde gerçekleşmektedir. Bu durum, pazarlar için kullanılan yağlı hayvanların ticaretinde önemli bir rol

oynar. Dolayısıyla, nişastalı veya unlu gıdalardan mümkün olduğunca kaçınılması, kilonun azalmasına yol açacaktır.

“Aman Tanrım!” diye bağıracaksınız siz okuyucular, erkek olsun kadın olsun. “Aman yüce Tanrım! Ama bu profesör ne kadar da berbat bir insan! Sadece bir cümleyle, en sevdiğimiz her şeyi yasaklıyor: Limet’in o beyaz bisküvileri, Achard’ın kekleri, un ve tereyağından yapılan yüzlerce başka şey… Hatta patatesleri ve makarnayı bile bize yasaklıyor! İyi yemekleri seven, böylesine nazik görünen bir adamdan böyle bir şey beklenir miydi?”

“Bu da ne böyle?” diye bağırdım, yüzüme mümkün olan en ciddi ifadeyi takınarak. Bunu belki de yılda bir kez yaparım. “Peki o zaman, ye! Şişmanla! Çirkin, tombul ve astımlı biri haline gel… Sonunda da kendi yağların içinde öl. Ben de bunu izleyeceğim. Şunu da bil ki, bir sonraki baskımda… Ama ne görüyorum? Sadece bir cümle seni korkuttu. Lütfen, yıldırımımı kullanmaktan vazgeçmemi rica ediyorsun… Merak etme; sana uygun bir diyet planı hazırlayacağım ve sana göstereceğim ki, bu dünyada hâlâ tadını çıkarabileceğin birkaç zevk var.”

“Ekmekten hoşlanıyorsunuz, öyleyse çavdar ekmeği yiyebilirsiniz. Saygıdeğer Cadet-de-Vaux uzun zamandır çavdar ekmeğinin faydalarından bahsediyor. Çavdar ekmeği daha az besleyicidir ve en önemlisi, tadı da daha kötüdür. Bu da onu diyetin bir parçası olarak tüketmeyi daha kolay hale getirir! Bilmeniz gereken ilk şey, şeytani cazibelere karşı direnmektir. Unutmayın: Bu, sizin manevi durumunuzla ilgili bir meseledir.”

“Çorbayı çok seviyorsunuz, o yüzden onu yeşil sebzeler, lahanalar ve diğer kök sebzelerle birlikte hazırlanmış şekilde yiyin. Ekmek, nişastalı malzemeler veya unla hazırlanan çorbaları içmenize izin vermiyorum.”

Yemeğin başlangıç kısmında, tavuklu pirinç ve sıcak hamur işlerinin kabukları gibi çok az istisna dışında, neredeyse her şey

yenilebilir durumdadır. Her şeyin tadını çıkarın, ancak ölçülü olun; böylece daha sonra aslında yok olan bir açlığı gidermeye çalışmamış olursunuz.

Yemeğin ikinci yarısı geldiğinde, bu durum karşısında felsefi bir tutum sergilemeniz gerekecek. Unla yapılan her türlü yiyecekten kaçının; ister hangi şekilde olursa olsun… Hâlâ kızarmış et, salata ve yapraklı sebzeleriniz var, değil mi? Ayrıca, şekerli yiyeceklerden vazgeçmeniz gerektiğinden, bunun yerine çikolatalı tatlılar veya şarap, portakal suyu gibi malzemelerle yapılan jöleleri tercih edin.

Şimdi sıra tatlıda. Bu, sizin için yeni bir tehlike olabilir… Ama eğer şimdiye kadar uslu davrandıysanız, sağduyunuz kesinlikle üstün gelecektir. Masanın kenarlarından uzak durun (kekler orada bulunuyor). Bisküvileri ve makaronları görmezden gelin. Hâlâ her türlü meyve mevcut; taze veya konserve olsun… Ayrıca, talimatlarıma dikkat ettiyseniz, hangilerini seçeceğinizi de bileceksiniz.

Akşam yemeğinden sonra biraz kahve içmenizi tavsiye ederim. Biraz likör içmenize de izin veriyorum. Ayrıca, ara sıra size sunulan çay ve meyve suyunu da içmenizi öneririm.

Kahvaltıda, her zamanki gibi çavdar ekmeği yiyebilirsiniz. Ayrıca kahve yerine çikolata da tüketebilirsiniz. Ancak oldukça koyu bir kahve içmenize izin veriyorum. Kesinlikle yumurta yemeyin. Geri kalanları kendiniz seçebilirsiniz. Fakat çok erken kahvaltı yapmak mümkün değil. Çok beklerseniz, sindirim süreciniz henüz tamamlanmadan akşam yemeği vakti gelir. Buna rağmen yine de yemek yersiniz. İştahsız bir şekilde yemek yemek, obezitenin en önemli nedenlerinden biridir; çünkü bu durum sık sık yaşanır.

Diyetle İlgili Daha Fazla Bilgi/Detaylar

108: Şimdiye kadar, sizin için, nazik ve anlayışlı bir baba gibi, obeziteye yol açabilecek davranışların sınırlarını açıkladım. Şimdi de bu düşmanla mücadele etmek için birkaç kural daha ekleyelim.

Her yaz, otuz şişe Seltzer suyu içmelisiniz: Sabahları bir büyük bardak, öğle yemeğinden önce iki bardak ve yatmadan önce de iki bardak daha. Genel olarak beyaz şaraplar içmelisiniz; özellikle de Anjou bölgesinden gelen, hafif ve ekşi tadlı şaraplar. Bira ise sanki bir hastalık gibi kaçınılması gereken bir içecek. Sık sık turp, basit bir sosla servis edilen taze enginar, kuşkonmaz, kereviz ve kardoon gibi sebzeler yiyin. Et konusunda ise sığır eti ve kümes hayvanlarını tercih edin. Ekmeklerin sadece kabuk kısımlarını yiyin. Herhangi bir tereddüdünüz olursa, benim prensiplerime katılan bir doktordan tavsiye alın. Ne zaman bu kurallara başlarsanız başlayın, kısa süre içinde kendinizi dinç, çekici, enerjik ve sağlıklı hissedeceksiniz.

Böylece kendinizi sağlam bir şekilde konumlandırdıktan sonra, obeziteye karşı gösterdiğiniz bu aşırı hevesin size zarar verebileceği durumlar da gösterilmelidir.

Dikkat etmeniz gereken özel bir tehlike de, asitlerin sürekli olarak kullanılmasıdır. Bazen cahil kişiler tarafından reçete edilen asitlerin kullanımının her zaman kötü sonuçlar doğurduğu görülmüştür.

Asitlerin Tehlikeleri

109: Kadınlar arasında, her yıl birçok gencin ölümüne neden olan korkunç bir inanış var. Bu inanışa göre, asitler ve özellikle sirke, obezitenin önlenmesine yardımcı olur.

Şüphesiz, asitlerin sürekli kullanılması kilo kaybına neden olur. Ancak bu durum, asitlerin tazeliği, sağlığı ve hatta hayatın kendisini yok etmesi sonucunda meydana gelir. Limonata da bu asitler arasında en tatlı olanı olsa da, onun etkisine uzun süre direnebilecek mide çok azdır.

Şu an söylediklerimin doğruluğu, mümkün olduğunca herkes tarafından bilinmelidir. Okuyucularımdan, benim argümanlarımı destekleyecek örnekler sunamayacak olanlar çok azdır. Tüm bu öyküler arasında, bence en anlamlısı şudur.

1776 yılında Dijon'da yaşıyordum. Oradaki üniversitede hukuk okuyordum. Aynı zamanda, o dönemde başsavcı olan M. Guyton de Morveau'dan kimya dersleri alıyordum. Ayrıca, Akademi'nin daimi sekreteri ve Bassano Dükü'nün babası olan M. Maret'ten de pratik tıp dersleri alıyordum.

Tanıdığım en sevimli insanlardan birine karşı güçlü bir dostluk hissi besliyordum. "Dostluk hissi" diyorum; bu hem tamamen doğru, hem de oldukça şaşırtıcı bir durum. Çünkü o dönemde, daha zorlu ilişkilerle başa çıkabilecek durumdaydım.

Bu dostluk, olduğu gibi kabul edilmelidir; olabileceği şekilde değil. [6] 'nin en belirgin özelliği, başından itibaren son derece samimi bir ilişki olmasıydı. Bu samimiyet o kadar doğal geliyordu ki, bizi hiç rahatsız etmiyordu. Bu samimi konuşmalar, çocukluktan kalan masumiyet havasıyla doluydu. Ayrıca, Louise çok güzel bir kızdı. En önemlisi de, klasik anlamda ideal olan o dolgunluk özelliğine sahipti; bu özellik her zaman erkeklerin gözlerini büyülemiş ve sanat eserlerine güzellik katmıştır.

Her ne kadar sadece onun arkadaşı olsam da, onun belli ettiği veya sadece tahmin edilebilen çekiciliklerinden habersiz değildim. Belki de bu çekicilikler, ona karşı hissettiğim saf duyguları, farkında olmasam da, bir şekilde artırmıştı. Her halükarda, bir gece Louise'e her zamankinden daha dikkatli baktığımda ona şöyle dedim: "Sevgili dostum, pek iyi görünmüyorsunuz! Bence biraz zayıflamışsınız."

"Hiç de öyle değil," diye yanıtladı kadın, yüzünde hüzünlü bir ifadeyle. "Kendimi gayet iyi hissediyorum. Eğer tesadüfen biraz kilo vermişsem, bunu hiç özlemeyeceğim."

“Kilo verin!” diye öfkeyle bağırdım. “Ne kilo vermenize ne de almanıza gerek var! Olduğunuz gibi kalın… Yeterince sevimlisiniz zaten!” Ve bunun gibi daha bir sürü laf… Yirmi yaşındaki bir arkadaşın her zaman ağzında bulunan türden laflar işte.

Bu konuşmadan sonra, genç kızı hem ilgiyle hem de endişeyle izledim. Kısa süre sonra yüzünün solgunlaştığını, yanaklarının çöktüğünü ve güzelliğinin kaybolduğunu gördüm… Ah, ne kadar da kırılgan ve geçici bir şeydir güzellik! Sonunda bir gece onunla bir baloda karşılaştım; her zamanki gibi oradaydı. Ondan iki dansı atlamasını rica ettim. Bu fırsatı değerlendirerek, bazı arkadaşlarının şakalarından sıkıldığını ve iki yıl sonra St. Christopher kadar şişman olacağını söylediklerini anlattım. Diğer arkadaşlarının tavsiyeleriyle daha zayıf olmaya karar verdiğini ve bu amaçla bir ay boyunca her sabah bir bardak sirke içtiğini söyledi. O ana kadar bu planını kimselere anlatmadığını da ekledi.

Bu itiraf karşısında ürperdim; bunun ne kadar tehlikeli olduğunu anladım. Ertesi gün tüm hikayeyi Louise’nin annesine anlattım. O da benim kadar endişeliydi. Bir araya geldik, durumu değerlendirdik ve çözüm yolları aradık. Ancak tüm çabalarımız boşunaydı! Onun yaşam gücü artık geri döndürülemez şekilde zayıflamıştı. Tehlikenin fark edildiği andan itibaren artık hiçbir umut kalmamıştı.

Böylece, saçma sapan tavsiyelerin kurbanı olan sevimli Louise, aşırı tüketimin yol açtığı korkunç duruma düştü ve henüz on sekiz yaşındayken sonsuza dek uykuya daldı.

O, asla kendisi için var olmayacak olan bir geleceğe üzgün bakışlar atarak öldü. Ayrıca, farkında olmasa da kendi ölümüne neden olmuş olması düşüncesi, ölümünü daha da hızlı ve acı verici hale getirdi.

O, gördüğüm ilk ölen insandı. Çünkü onu kucaklarıma aldığımda, şafak vaktini görmesi için onu yukarı kaldırdığımda, o son nefesini verdi. Ölümünden yaklaşık sekiz saat sonra, yalnız kalan annesi, kızının naaşını son kez görmek için benimle birlikte gitmemi istedi. Şaşkınlık içinde gördük ki, kızının yüzünde daha önce hiç olmayan

bir parlaklık, neredeyse bir coşku ifadesi vardı. Bu durum beni hayrete düşürdü; annesi ise bunu bir umut işareti olarak yorumladı. Ancak bu olağandışı bir durum değildi: Lavater de “Fizyonomi Üzerine” adlı eserinde bundan bahsetmiştir. [7]

Antifat Kemer

110: Her türlü yağ yakıcı diyetin uygulanması sırasında, baştan beri bahsetmem gereken ancak unuttuğum bir önlem daha vardır: Gündüz ve gece boyunca, karınızı destekleyen ve aynı zamanda hafifçe sıkıştıran bir kemer takılmalıdır.

Bunun doğruluğunu anlayabilmek için, bağırsak boşluğunun kenarlarını oluşturan omurganın sağlam ve esnek olmadığını unutmamak gerekir. Bu durumdan yola çıkarak, obezite nedeniyle bağırsakların normal dikey konumlarından saptıkları andan itibaren, bağırsakların kazandığı ekstra ağırlık, karın duvarlarını oluşturan yapıları da etkiler. Bu yapılar neredeyse sınırsız şekilde esneyebilse de, eğer kemer gibi mekanik bir destek olmasaydı, ağırlık azaldığında tekrar eski haline dönmek için yeterli direnç gösteremezlerdi. Kemer, omurgaya tutunarak onun karşıtı bir güç oluşturur ve böylece dengenin yeniden sağlanmasını sağlar. Böylece kemer, hem karın bölgesinin bağırsakların iç basıncına yenik düşmesini engeller, hem de bu basınç azaldığında karın bölgesinin tekrar eski haline dönmesi için gerekli olan kuvveti sağlar.Asla çıkarılmamalıdır; aksi takdirde gündüzleri yapılan iyi işler, uykunun getirdiği rahatlama nedeniyle boşa gider. Ancak bu durum neredeyse fark edilmez ve kullanıcılar kısa sürede buna alışırlar.

Aşırı yeme durumunda rahatsızlık hissi yaratarak bir nevi uyarı işlevi gören bu kemerin dikkatli bir şekilde yapılmış olması gerekir. Kemerin sıkılığı hem ılımlı olmalı hem de değişmez olmalıdır. Başka

bir deyişle, vücut ağırlığı azaldıkça kemerin de daha gevşek hale gelmesi sağlanmalıdır.

Hiç kimse, ömür boyu bunu takmak zorunda değildir. İstenen kiloya ulaşıldıktan ve bu kilonun birkaç hafta boyunca sabit kaldığından emin olduktan sonra, bu ürün kullanılmayabilir. Elbette, mantıklı bir diyetin de sürdürülmesi gerekir. Ben en az altı yıldır bu ürünü kullanmıyorum.

Kinin Hakkında

111: Bence, yağları etkili bir şekilde azaltan bir madde vardır. Çeşitli gözlemler bu düşünceyi desteklemektedir. Ancak yine de şüpheye yer olduğunu kabul ediyorum ve doktora öğrencilerini daha fazla araştırma yapmaya teşvik ediyorum.

Bu madde, kinindir.

Tanıdıklarımdan on ya da on iki kişi, uzun süreli aralıklı ateş sorunu yaşadı. Bunlardan bazıları, geleneksel ev ilaçları, tozlar vb. ile iyileşti; diğerleri ise kinin kullanımı sayesinde iyileşti. Kininin etkinliği konusunda hiçbir şüphe yoktur.

İlk kategoride yer alan ve şişman olan kişilerin hepsi, başlangıçtaki şişmanlık durumlarına geri döndüler. İkinci kategorideki kişiler ise aşırı kilolarından kurtulmayı başardılar. Bu durumdan yola çıkarak, ikinci sonucun ortaya çıkmasına neden olanın kinin olduğunu düşünüyorum. Çünkü her iki grup arasındaki tek fark, tedavi yöntemleriydi.

Rasyonel teori bununla çelişmiyor: Bir yandan, tüm yaşamsal süreçleri uyararak, kinin dolaşımda, aksi takdirde yağ olarak birikmesi gereken gazların buharlaşmasını sağlayabilir. Diğer yandan, kininin tanen içerdiği de kanıtlanmıştır; tanen ise, normal şartlar altında yağ birikimlerinin gerçekleştiği hücreleri kapatmaya

yardımcı olur. Bu iki etkinin birlikte hareket ederek birbirini desteklediği de muhtemeldir.

İşte bu gerçekler doğrultusunda, ki bunların doğruluğunu herkes kabul eder, aşırı kilolardan kurtulmak isteyen herkese kinin kullanılmasını öneriyorum. Eğer alanında uzman doktorlar bu yöntemi onaylarsa, mantıklı bir diyet uygulandıktan sonra, bir ay boyunca her iki günde bir sabah yedide, içine bir çay kaşığı kırmızı kinin eklenmiş bir bardak kuru beyaz şarap içilmesi faydalı olacaktır. Böylece mükemmel sonuçlar elde edilecektir. İşte, hem yaygın hem de rahatsız edici olan bu sorunu çözmek için önerdiğim yöntemler bunlardır. Bu yöntemleri insanların zayıflıklarına ve yaşadığımız sosyal koşullara uygun hale getirdim.

Diyetin ne kadar sert olursa, etkisinin o kadar az olacağı şeklindeki deneysel bulgulara büyük ölçüde güveniyorum. Çünkü böylesine sert bir diyetin uygulanması genellikle keyfi şekilde yapılır veya hiç uygulanmaz.

Büyük çabalar nadiren görülür. Takip edilmek isteyen her vaiz, öğrencilerine onlar için kolay olan şeyleri sunmalıdır; mümkünse, aynı zamanda hoş ve keyifli olan şeyleri de sunmalıdır.

Yaklaşık yirmi yıl önce, obezite konusunda uzmanlık düzeyinde bir eser yazmaya karar verdim. Okuyucularımın, bu eserin önsözünü okuyamamış olmalarından dolayı üzüleceklerdir. Önsöz, dramatik bir şekilde yazılmıştı ve bu önsözde bir doktora şunu kanıtladım: Ateş, yasal bir davadan çok daha az tehlikelidir. Çünkü yasal davalarda, davacı sürekli koşturur, mahkemede bekler, yalan söyler ve kaderine lanet eder. Ayrıca, davacının huzurunu, zevklerini ve parasını elinden alır. Sonunda da davacıyı hasta edip, bunaltarak öldürürler. Bu da, açıklanması gereken bir gerçektir.

Mirabeau bir keresinde, aşırı derecede şişman bir adam hakkında şöyle demiştir: “Tanrı, o adamı yalnızca insan derisinin ne kadar gerilebileceğini göstermek amacıyla yaratmıştır.”

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu da profesörün alışkanlıklarından biri daha. Fetva: Bu, genellikle yazılı olarak verilen, bir müftü veya Müslüman yetkilinin aldığı bir karardır.

2. 1816 yılında Diodati'de Byron hakkında bir mektupta şöyle denmişti: "Byron, daha zayıf görünmek için çok çaba gösteriyordu. Kahvaltısında sadece bir dilim ekmek ve çay vardı; akşam yemeğinde ise hafif sebzeler ve bir veya iki şişe gazlı su içiyordu. Gazlı suya biraz da Vin de Grave ekleniyordu. Akşamları ise süt veya şeker olmadan yeşil çay içiyordu. Açlık hissini ise gizlice tütün çiğneyerek ve puro içerek gideriyordu."

3. Hayatımda yediğim en iyi ekmekti. Eğer ekmek bir "silah" olarak kabul edilebilirse, profesörün burada "pain de seigle" olarak adlandırdığı bu ekmekti. Bunu, profesörün ölümünden tam yüz yıl sonra, Dijon'daki küçük bir dükkândan satın aldım. O dönemde bu ekmek, sözde "gastronomi merkezi" olan bu yerde oldukça ilginç bir üründü. İkinci en iyi ekmek ise İsviçre'de "pain fédéral" olarak adlandırılıyordu. Bu ekmek oldukça koyu renkli ve lezzetliydi; taze iken de, bayat iken de harikaydı. Benimle ilgilenen François, kendi karısına beyaz ekmek giderken bana bu ekmekleri getirmekten oldukça mahcup oldu. Bu ekmek, Reblochon adlı peynirle birlikte tüketildiğinde harikaydı. Reblochon peyniri, gece yarısı teknelerle Fransız Savoy bölgesinden Leman Gölü üzerinden getiriliyordu. Bu peynir yumuşak, olgun ve lezzetliydi.

4. Cadet-de-Vaux (1743–1828), kamu sağlığı ve diyetetik konularında oldukça ileri düzeyde eserler yazmış olan ünlü bir

kimyagerdi.

5. Resimlere göre (ve kitap ne kadar ucuzsa, içindeki detaylar da o kadar fazlaydı), profesörlerin yaşadığı dönemde yemek masası oldukça karmaşık bir yapıya sahipti. Kraliyet ailesi veya çok yüksek mevkideki soylular dışında, oturma düzeninde herhangi bir kurallar yoktu; bu kişiler ev sahibinin bir yanına otururlardı. Sonra kadınlar otururdu. Erkekler ise sosyal, politik veya aşkî konumlara göre yerlerini alırlardı. Eğer parti neşeli bir ortamda geçiyorsa ve orada "aktrisler" de bulunuyorsa, oturma düzeni daha da karmaşık hale gelirdi. Ev sahibi ve seçilmiş bir misafir masanın her iki ucunda oturur ve yemekleri servis ederlerdi. Menü şöyleydi: İlk yemek olarak iki çorba, iki balık, altı ana yemek; ikinci yemek olarak ise iki kızartma, altı ana yemek. Garsonlar durmadan koşuştururlardı; çünkü herhangi bir misafir "Buraya, siz!" diye bağırabilirdi. Masanın üzeri çeşitli süs eşyaları, kadehler ve benzeri şeylerle doluydu.Ne kadar çok resme bakılırsa, durum o kadar saçma hale geliyor. 1947 yılında, Mike Romanoff'un evinde düzenlenen sekiz kişilik bir akşam yemeği bile oldukça sıradan ve önemsiz görünüyordu. O zamanlar, hiçbir kadın, ünlü bir kişinin yanına oturmayı göze alamazdı. Ayrıca, önceden belirlenmiş kuralların varlığından da habersizdiler… Ya da en azından bunları görmezden gelirlerdi.

6. Benim gibi Brillat-Savarin'e karşı büyük bir ilgi duyan her kadın, onun nasıl olup da 71 yıl bekar olarak yaşayabildiğini ve neden böyle yaptığını merak etmek zorundadır. Belki de bu bir sırdır… Kesinlikle, bu türden bilgilerin yer aldığı tek kitaptır bu. Brillat-Savarin'in belirttiğine göre, onun için sadece bir arkadaştan fazlası olabilecek olan Louise, o henüz yirmi yaşındayken hayatından kayboldu. Bence bu oldukça ilginç bir tesadüftür: Brillat-Savarin'in hayatında, onun için sadece çekici bir yemek arkadaşı olmaktan öte bir rol oynayan başka bir kadından bahsedilen tek yer, "Ölüm Yatağı" adlı baladındadır. "Louise ağlamalı…" Acaba gerçekten de onun son anlarında ona bakabilecek başka bir Louise vardı mı,

yoksa o güzel Dijonlu kızın ruhu, onun bekarlık yılları boyunca hep yanında mı kaldı?

7. En azından benim gözümde, bu kitabın en duygusal ve anlamlı anıdır; profesörün özel hayatıyla ilgili olarak tabii. “Aptal Bakire” adlı hikayesinin sonunda, neredeyse kelimesi kelimesine “Harrumph” diyor; tıpkı gözündeki yaşlardan ve sesindeki titremeden utanç duyan yaşlı bir İngiliz adamı gibi. Daha sonra da, bir cerrahın soğukkanlılığıyla en sevdiği bilimsel eserlerden birinden bahsediyor ve ardından antifat kemerinin detaylarına geçiyor. Bu bir aşk hikayesi olabilir de olmayabilir de; ancak bu ani geçiş bana oldukça duygusal geliyor.

Meditasyon 23: İnce Olmak Üzerine

Tanım/Anlamı

112: İnce olmak, bir kişinin kas dokusunun yağ ile dolu olmaması nedeniyle, kemik yapısının şekillerinin ve açılarının görülmesi durumudur.

Çeşitler/ Türler

İki tür zayıflık vardır: Birincisi, vücudun doğasından kaynaklanan bir durumdur ve bu durumda kişi sağlıklıdır ve tüm organları düzgün şekilde işlev görür. İkincisi ise, bazı organların zayıf olması veya diğer organların yanlış şekilde çalışması sonucu ortaya çıkar; bu durumda kişi sefil ve zayıf bir görünüme sahip olur. Ben kendim, ilk kategorideki bir örneği biliyorum: Orta boylu, yaklaşık altmış beş pound ağırlığında bir genç kadındı.

İnce Olmanın Etkileri

113: Erkeklerin zayıf olması pek de büyük bir eksiklik sayılmaz. Zayıf olmaları onların enerjilerini azaltmaz; aksine, daha hareketli olmalarını sağlar. Az önce bahsettiğim genç kızın babası da onun

kadar zayıftı; ancak yine de ağır bir sandalyeyi dişleriyle kaldırıp başının üzerinden atabilecek kadar güçlüydü.

Ancak zayıflık, kadınlar için korkunç bir felakettir. Onlar için güzellik, hayattan bile daha önemlidir. Güzellik, öncelikle vücutların yuvarlaklığı ve hatların zarif kıvrımlarından oluşur. En ustaca yapılmış makyajlar, en yetenekli terziler bile bazı kusurları gizleyemez. Genel olarak kabul edilen bir söz vardır: Ne kadar güzel görünürse görünsün, zayıf bir kadın, her bir düğmeyi çözdüğünde cazibesinden bir şeyler kaybeder.

Hastalıklı kadınlarda zayıflık sorununa çare yoktur; daha doğrusu bu durum doktorların sorumluluğundadır. Doktorların uygulayacağı tedaviler o kadar uzun sürebilir ki, tedavinin etkisi gösterdiğinde artık çok geç olmuş olur.

Ancak, zaten ince yapıda doğan ve sindirim sistemi sağlıklı olan kadınlar söz konusu olduğunda, onların genç tavuklardan daha zor şekilde şişmanlatılması gerektiğini göremiyoruz. Eğer bu süreçte biraz daha fazla zaman gerekiyorsa, bunun sebebi insan kadınlarının midelerinin nispeten daha küçük olmasıdır. Ayrıca, insan kadınlarının mideleri, çiftlik hayvanlarının mideleri gibi, aynı şekilde sıkı ve düzenli bir diyet uygulanamayacak şekildedir. Bu karşılaştırma, bulabildiğim en uygun karşılaştırmadır. Böyle bir karşılaştırmaya ihtiyacım vardı ve hanımefendiler de bu bölümü yazarken onlara karşı beslediğim olumlu niyetlerden dolayı beni affedecektirler.

Doğal Kader

114: Eserlerinde büyük çeşitlilik gösteren Doğa, hem zayıflık için hem de şişmanlık için uygun yapılar yaratmıştır.

Zayıf olmaya meyilli insanların vücut yapıları uzundur. İnce elleri ve ayakları, ince bacakları ve düz bir beli vardır. Kaburgaları

belirgindir ve burunları sivridir. Badem şeklinde gözleri, geniş ağızları, keskin çeneleri ve koyu renkli saçları vardır.

Genel olarak durum böyledir: Vücudun bazı bölgeleri bu normdan sapabilir, ancak bu durum nadiren görülür.

Arada sırada, çok fazla yemek yiyen ancak yine de zayıf kalan insanlara rastlanır. Sorduğum tüm bu kişiler, sindirim sorunları olduklarını itiraf ettiler. İşte bu yüzden de sürekli olarak zayıf kalmaya devam ediyorlar.

Doğuştan zayıf olan kişiler, her türlü renk ve yapıda olabilirler. Onları diğer insanlardan ayıran en belirgin özellik, ne yüz hatlarından ne de vücut yapılarından herhangi bir dikkat çekici özelliklerinin olmamasıdır. Gözleri solgun, dudakları bembeyazdır. Genel görünüşleri, enerji eksikliği, zayıflık ve bir tür sefalet hissi verir. Neredeyse sanki henüz tamamlanmamış varlıklarmış gibi görünürler; hayatın ateşi onlarda henüz tam olarak yanmamıştır.

Şişmanlatan bir diyet.

115: Her zayıf kadın, dolgun bir vücuda sahip olmak ister. Bu, bize binlerce kez söylenmiş bir şeydir. Bu yüzden, her şeye kadir olan cinsiyete son bir saygı duruşunda bulunmak adına, burada, yenilikçi mağazalarda bol miktarda satılan o ipek veya pamuk malzemelerinin yerine nasıl gerçek et kullanılacağını anlatmaya çalışacağız. Bu tür ürünleri gören ahlakçı insanlar ise dehşete kapılırlar; onlardan uzak dururlar, sanki bunlar gerçekmiş gibi…

Uygun şekilde düzenlenmiş bir diyetle birlikte, dinlenme ve uyku ile ilgili kurallara neredeyse hiç uymak gerekmez; bu kurallara uymamak, genel sonuçları olumsuz etkilemez. Eğer hiç egzersiz yapmazsanız, kilo alma eğiliminde olursunuz; egzersiz yaparsanız yine de kilo alırsınız, çünkü normalden daha fazla yersiniz. Açlık hissi bilinçli olarak giderildiğinde, sadece harcanan enerji geri

kazanılmaz, aynı zamanda ihtiyaç duyulduğunda mevcut enerji miktarı da artırılır.

Eğer çok fazla uyursanız, bu durum kilo almanıza neden olur. Eğer az uyursanız, sindirim süreciniz daha hızlı gerçekleşir ve bu da daha fazla yemenize yol açar.

O zaman tek sorun, eğrilerini doldurmak isteyen kişilere, beslenme amacıyla hangi yiyecekleri seçmeleri gerektiğini belirtmektir. Eğer daha önce belirlediğimiz çeşitli ilkelera uyulursa, bu işlem o kadar da zor olmayacaktır.

Özetle, mideye, onu yormayacak şekilde yerleşecek gıdaların verilmesi gerekmektedir. Ayrıca, vücudun yağa dönüştürebileceği gıdaların da tüketilmesi önemlidir.

Bir silfinin, ister erkek ister dişi olsun, somut bir bedene bürünme arzusuyla hareket ettiği günün nasıl geçtiğini anlamaya çalışalım.

Temel plan şu: Her gün taze pişirilen bol miktarda ekmek yiyin ve ekmeğin yumuşak iç kısmını atmayın.

Sabah sekizden önce, ve eğer daha uygun geliyorsa yataktayken, ekmek veya erişte ile koyulaştırılmış bir kase çorba için. Ancak çorbanın miktarı fazla olmamalı ki vücut tarafından hızla atılabilsin. Ya da isterseniz, bir fincan kaliteli çikolata da içebilirsiniz.

Saat on birde, taze yumurtalardan yapılan omlet veya kızarmış yumurta, küçük etli börekler, et parçaları ve istediğiniz her şey servis edilir. Önemli olan, mutlaka yumurta olmasıdır. Bir fincan kahve de zarar vermez.

Akşam yemeği zamanı, öğle yemeğinin ne kadar iyi sindirildiğine bağlıdır. Sık sık şunu söyleriz: Bir öğünün yutulması, diğer öğünün sindirilmesinden hemen sonra gerçekleşirse, bu durum hukuki açıdan bir tür usulsüzlüktür.

Öğle yemeğinden sonra biraz egzersiz yapmak gerekir: Beyler, eğer meslekleri buna izin veriyorsa tabii. Çünkü işler her şeyden önce gelir. Hanımlar ise Bois de Boulogne'a, Tuileries'e, terzilerin dükkanlarına, mağazalara giderler. Son olarak da arkadaşlarının

evlerine gidip gördüklerini konuşurlar. Böyle sohbetlerin çok faydalı olduğunu düşünüyoruz; çünkü bu tür sohbetlerle birlikte büyük bir keyif de elde edilir.

Akşam yemeğinde istediğiniz kadar çorba, et ve balık yiyebilirsiniz. Ancak bunlara ek olarak pirinç veya makarna ile yapılan yemekler, tatlılar, kremalı tatlılar gibi yiyecekleri de tercih edebilirsiniz.

Tatlı olarak ise, un, yumurta ve şekerden yapılan Savoy bisküvileri, babalar ve benzeri ürünleri yiyebilirsiniz.

Bu diyet, her ne kadar çok katı gibi görünse de, aslında oldukça esnektir. Bu diyetin kapsamına tüm hayvanlar dahildir. Servis edilecek olan nişastalı gıdaların kullanım şekli, hazırlanışı ve baharatlandırılması konusunda özel dikkat göstermelisiniz. Böylece bu gıdalardan dolayı aşırı yeme durumundan kaçınabilirsiniz. Aşırı yeme, görünüşünüzde her türlü iyileşmeyi engelleyen bir faktördür.

Tercihen bira içmelisiniz; ayrıca [1] markası olan biralar veya Bordeaux ve Fransa'nın güney bölgelerinden gelen şaraplar da güzeldir.

Salatalar dışında tüm asitli yiyeceklerden kaçının; çünkü salatalar sindirimi kolaylaştırır. [2] Şeker gerektiren meyvelere şeker ekleyin; çok soğuk banyolardan kaçının. Ara sıra açık alanlardaki temiz havayı solumaya çalışın. Mevsiminde bol miktarda üzüm yiyin. Balolarda aşırı dans ederek kendinizi yormayın.

Normal günlerde saat on bir civarında yatağa gidin; özel günlerde ise gece birden sonra yatmamaya çalışın.

Eğer bu planı dikkatle ve kararlılıkla uygularsanız, doğanın yarattığı tahribatları kısa sürede onarabilirsiniz. Hem sağlığınız hem de güzelliğiniz iyileşecektir. Duyusal zevkleriniz de bundan faydalanacaktır. Ayrıca, profesörün kulakları da minnettarlık dolu sözlerin melodisinden hoşnut olacaktır.

Koyunları, buzağıları, öküzleri, kümes hayvanlarını, sazan balıklarını, yengeçleri ve istiridyeleri yağlandırıyoruz. Bu durumdan

şu genel sonuca vardım: Yeter ki besinleri doğru ve uygun şekilde seçilsin, yiyebilen her şey yağlanabilir.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Karşılıksız olan aşk, çoğu kadının vücut hatlarını daha da ince gösterir (karşılıklı aşkın getirdiği dolgunluk hissinin tam tersi). 1903 yılında Dresden'de yaşayan genç bir kadın, Amerika'daki bir genci özlüyordu… Onlar, daha sonra benim ebeveynlerim oldular. Bu kadın o kadar zayıftı ki neredeyse çirkin görünüyordu. Moda konusunda uzman olan bir İskoç doktora danıştığında, elinden geldiğince bira içmesi ve eteğinin cebinde çikolata bulundurması tavsiye edildi. Kadın böylece zayıf kaldı; ancak İskoç doktor ve profesör ise tam tersine kilolu oldular.

2. "La salade… qui réjouit le cœur" şeklindeki bu güzel ifade sıkça alıntılanır ve yanlış yorumlanır. Bence bu ifadenin anlamı, salataların insanın kalbini mutlu eder olduğu değil; daha ziyade salataların mide için hafif ve kolayca sindirilebilir olması, ayrıca tüm vücuda, özellikle de vücudun en üst kısmında bulunan ve aşırı yük altında olan kalbe rahatlama ve huzur hissi vermesidir. Elbette, bunu sağlayan her şey sevindiricidir.

Meditasyon 24: Oruç Tutma Üzerine

116: Oruç tutmak, ahlaki veya dini nedenlerle gönüllü olarak yiyecekten kaçınmaktır.

Her ne kadar bu, doğuştan gelen eğilimlerimizden birine, ya da daha doğrusu en temel ihtiyaçlarımızdan birine aykırı olsa da, yine de son derece eski bir olgudur.

Oruç Tutmanın Kökeni

İşte yazarların bunun başlangıcını nasıl açıkladıkları.

Kişisel yas durumlarında, bize anlatıldığına göre, bir ailede baba, anne veya sevilen bir çocuk öldüğünde, tüm aile üyeleri yas tutardı. Büyük üzüntüler yaşanır, ölen kişinin cesedi yıkanır ve hazırlanır; ardından da sosyal statüsüne uygun şekilde cenaze törenleri yapılırdı. Bu dönemlerde, yas tutan kişilerin yemek yeme düşüncesi bile olmazdı; farkında olmadan oruç tutarlardı.

Aynı şekilde, kamuoyunu etkileyen felaketler sırasında –örneğin aşırı kuraklık, şiddetli yağmurlar, acımasız savaşlar veya salgın hastalıklar gibi– insanlar keder içindeydiler ve tüm bu sıkıntıların sorumlusunu tanrıların öfkesi olarak görüyorlardı. Alçakgönüllülükle eğiliyor ve kendilerini feda ediyorlardı. Sıkıntıları sona eriyordu ve insanlar bunun gözyaşları ve oruç tutma gibi yöntemler sayesinde olduğuna inanıyor, bu tür çözümlere güvenmeye devam ediyorlardı.

İşte bu yüzden, ister kişisel isterse toplumsal felaketlerden dolayı sıkıntı çeken insanlar, üzüntüye kapılıp hiçbir şey yememeye başladılar. Doğal olarak da bu gönüllü oruç tutma davranışını bir tür dini ritüel olarak görmeye başladılar.

Ruhları sıkıntı içindeyken bedenlerine eziyet ederek tanrıların merhametini kazanabileceklerine inanıyorlardı. Bu düşünce, tüm insan topluluklarında yaygınlaştı ve böylece halkın yas tutması, yeminler etmesi, dualar okuması, kurbanlar sunması ve oruç tutması gibi uygulamalar ortaya çıktı.

Sonunda İsa Mesih yeryüzüne geldi ve gönüllü olarak yapılan oruç tutma uygulamasını kutsal saydı. Tüm Hristiyan mezhepleri de bu uygulamayı benimsedi; ancak kendilerine dayattıkları zorlukların derecesi farklıydı.

Eskiden Nasıl Oruç Tutardık

117: Itiraf etmeliyim ki, bu oruç tutma geleneği artık pek tercih edilmemektedir. İster bu uygulamanın amacı günahkârları ıslah etmek olsun, ister onların dönüşümünü sağlamak olsun, burada on sekizinci yüzyılın ortalarında bu geleneğin nasıl uygulandığını anlatmaktan memnuniyet duyuyorum.

Sıradan günlerde, sabah dokuzdan önce ekmek, peynir, meyve ile kahvaltı yapardık; bazen de soğuk et veya pastırma yerdim.

Öğlen ile bir arasında, geleneksel çorba ve haşlanmış et yedik. Yemeğin içeriği, koşullara ve gelir durumumuza göre değişiyordu.

Saat dört sularında atıştırmalık yedik. Bu yemek oldukça hafifti ve özellikle çocuklar ile, gençliklerindeki geleneklere bağlı kalmaya özen gösteren yetişkinler için düşünülmüştü.

Ancak bu saatlerde daha görkemli kutlamalar da yapılırdı; bu kutlamalar saat beşte başlar ve süresi belirsiz olurdu. Genellikle çok

neşeli geçerdi bu kutlamalar ve kadınlar bunları çok severlerdi. Bazen bu kutlamalar yalnızca kadınlara özel olarak düzenlenir, erkeklerin katılmasına izin verilmezdi. Gizli anılarımda, bu kutlamaların dedikodu ve iftira dolu konuşmaların yaşandığı yerler olduğunu da belirtmişimdir.

Saat sekize doğru, bir ana yemek, kızarmış et, yan yemekler, salata ve tatlıdan oluşan bir yemek yedik. Konuklar bir süre kart oynadıktan sonra yataklarına gittiler.

Tıpkı günümüzde olduğu gibi, Paris'te de tiyatro gösterilerinin ardından daha şık ve görkemli ziyafetler düzenlenirdi. Bu ziyafetlere, duruma göre, güzel kadınlar, moda dünyasının ünlü isimleri, zarif kadınlar, soylular, bankacılar ve zeki insanlar katılırdı.

En son skandalları anlattılar, en yeni şarkıları söylediler; politika, edebiyat ve tiyatro hakkında konuştular. En çok da flört ettiler.

Şimdi, büyükbabalarımızın oruç günlerinde ne yaptıklarına bir göz atalım.

Hiç kahvaltı yapmadılar ve bu yüzden de her zamankinden çok daha açlardı.

Her zamanki akşam yemeği saatlerinde elinden geleni yaptılar. Ancak balık ve sebzeler kolayca sindiriliyor; saat beş olmadan açlıktan ölmek üzereydiler. Saatlerine bakıp beklediler ve kendi canlarını kurtarmaya çalışırken çaresizce öfkeleniyorlardı.

Saat sekize doğru, pek de iyi sayılmayacak bir akşam yemeği servis edildi. Aslında bu daha çok bir atıştırmalıktı. " [1] " terimi doğrudan manastırlardan gelmektedir; manastırdaki rahipler, günün sonunda bir araya gelip kilisenin önde gelen kişilerinin hayatları hakkında konuştuktan sonra bir kadeh şarap içme hakkına sahipti.

Bu oruç döneminde ne tereyağı, ne de yumurta, ayrıca bir zamanlar canlı olan hiçbir şey yenemezdi. Bu yüzden atalarımız, salata, reçel ve meyve gibi yiyeceklerle idare etmek zorundaydılar. Ne yazık ki bu yiyecekler, özellikle o dönemin insanlarının güçlü iştahlarını tatmin etmek için yeterli değildi. Ancak inançlı insanlar,

Tanrı sevgisi uğruna sabırla katlandılar. Oruç dönemi boyunca her gün aynı şekilde devam etti.

Daha dünyevi yaşamı tercih eden ve bahsettiğim o küçük ziyafetlerden keyif alan kişilerle ilgili olarak ise, bana öyle denildi ki, ne Oruç Ayı'nda ne de başka zamanlarda oruç tutmakla uğraşmazlarmış.

O eski zamanlarda ulaşılan en büyük mutfak başarısı, oldukça sade bir yemek olmasına rağmen yine de düzgün bir öğün gibi görünen bir yemektir.

Bilim, balıkların "au bleu" usulüyle pişirilmesi, sebze çorbaları ve yağ ile yapılan hamur işlerine gösterilen dini hoşgörü sayesinde bu sorunu çözmeyi başardı.

Oruç döneminin sıkı bir şekilde uygulanması, günümüzde bilinmeyen bir zevki de beraberinde getiriyordu: Orucun sona ermesi, Yortu Günü'ndeki ilk öğünle birlikte oruçtan kurtulma anı.

Konuya dikkatlice baktığımızda, zevklerimizin aslında, onlara ulaşabilmek için katlandığımız zorluklar, sıkıntılar ve arzular üzerine kurulu olduğunu görürüz. Bu durum, Paskalya Pazarı'nda yaşanan o anlarda açıkça görüldü: İki büyükbabamı gördüm; her ikisi de sağduyulu insanlardı. Paskalya Pazarı'nda bir jambonun kesilmesini veya bir etli böreğin kabuğunun kırılmasını gördüklerinde neredeyse bayılacaklardı. Günümüzde ise, bizler artık böylesine güçlü duyguların etkisine dayanamaz hale geldik!

Laxness'in Oruç Tutma Alışkanlığının Başlangıcı

118: Ben kendim, bu gevşekliğin başlangıcını gördüm; bu durum fark edilmeden yavaş yavaş üzerimize bulaştı.

Eskiden, belirli bir yaşın altındaki gençlerin oruç tutmaları zorunlu değildi. Ayrıca, hamile kadınlar veya kendilerini hamile sanan kadınlar da bu kuralın dışındaydılar. Oruç döneminde onlara lezzetli yemekler servis edilirdi. Ayrıca, her akşam yapılan yemekler, oruç tutanlar için oldukça cazip olurdu.

Zamanla insanlar, oruç tutmanın kendilerini rahatsız ettiğine, baş ağrısına neden olduğuna ve uykularını böldüğüne inanmaya başladılar. İlkbaharda insanları rahatsız eden tüm bu küçük sorunların sorumlusunu oruç tutmak olarak gördüler: Cilt sorunları, baş dönmesi, burun kanamaları gibi… Bunlar aslında Doğanın yeniden canlanmasının belirtileriydi. Sonuç olarak, bir adam hastalandığı için oruç tutmayı bıraktı; başka biri ise daha önce hastalanmış olduğu için oruç tutmayı bıraktı. Üçüncüsü ise hastalanabileceğinden korktuğu için oruç tutmayı bıraktı. Böylece sabahları ve akşamları yapılan oruçlar giderek daha seyrek hale geldi.

Ve bu da yetmezmiş gibi: Bazı kışlar o kadar şiddetliydi ki, sebze kıtlığı endişelerine neden oldu. Ayrıca, ev halkının et içermeyen yemeklerin yüksek maliyetinden şikayet etmeye başlaması üzerine, kilise liderleri de getirdikleri sıkı kuralları biraz gevşetmek zorunda kaldılar. Bazıları ise Tanrı'nın mutluluğunun, O'nun çocuklarının sağlığını bozmakta yatmadığını söyledi. Daha alaycı olanlar ise cennete açlık yoluyla ulaşılamayacağını belirttiler.

Ancak dini görevler hâlâ kabul ediliyordu. Oruç kurallarını ihlal etmek için izin alınması gerekiyordu ve bu izinleri genellikle rahipler veriyordu. Rahipler nadiren bu izinleri reddederlerdi; ancak her zaman, bedensel zorlamaların yerine belirli bağışların yapılması şartını da eklerlerdi.

Sonunda Devrim oldu. Bu durum, hepimizin kalplerini endişe, korku ve başka türden duygularla doldurdu. Artık ne rahiplere gitmek için zaman vardı, ne de bir bahane. Rahiplerden bazıları devletin düşmanları olarak görülüp takip ediliyordu. Ancak bu durum bile onların diğer rahipleri "sapkın" olarak görmelerini engellemedi.

Bu kuralların gevşetilmesine dair gerekçelerden biri, neyse ki artık geçerliliğini yitirmiştir. Bunun yanı sıra, başka bir, bunun kadar önemli gerekçe daha vardı. Yemek yeme saatlerimiz tamamen değişti: Atalarımız gibi sık sık ve aynı saatlerde yemek yemiyoruz. Günümüzde oruç tutmak için ise tamamen farklı bir düzenleme yapılması gerekiyor.

Bu o kadar doğru ki, arkadaşlarım en mantıklı ve sakin insanlardan oluşmasına rağmen, hatta oldukça dindar kişilerdir; yine de, kendi evim dışında, son yirmi beş yıl içinde on kez bile et içermeyen bir yemek yediğimi veya herhangi bir atıştırmalık tükettiğimi hatırlamıyorum.

Böyle durumlarda birçok erkek kendini çok utanmış hissedebilir; ancak biliyorum ki Aziz Pavlus bunu önceden görmüştü. Ben de onun koruması altına sığınıyorum.

Ayrıca, bu yeni düzende aşırılıkların arttığına inanmak tamamen saçma olurdu.

Günlük yediğimiz öğün sayısı neredeyse yarı yarıya azaldı. Sarhoşluk artık görülmemekte; sadece belirli bayram günlerinde toplumun en alt kesimlerinde görülmektedir. Artık aşırı yeme içme davranışları da yoktur; böyle davranan kişiler her yerde dışlanır. Parislilerin üçte birinden fazlası sabahları sadece hafif bir şeyler yerler. Eğer bazıları ince ve zarif lezzetlerden keyif alıyorsa, bunun için onları suçlamak mümkün değildir. Çünkü herkesin bu tür zevklerden fayda sağladığı ve kimsenin bu yüzden yoksullaşmadığı kanıtlanmıştır.

Bu bölümü, sıradan insanların zevklerinin aldığı yeni yönü göz ardı ederek bitirmeyelim.

Her gün, binlerce erkek akşamlarını tiyatrolarda veya kafelerde geçiriyor. Kırk yıl önce ise bu insanlar meyhanelere giderlerdi.

Şüphesiz bu yeni alışkanlık, ulusal gelirimize pek bir katkı sağlamaz. Ancak ahlaki açıdan bakıldığında oldukça faydalıdır. Tiyatroda insanın idealleri yüceltilir; kafede ise insan günlük

gazeteleri okuyarak kendini geliştirir. Her iki yerde de, sürekli olarak içki içilen mekanlarda kaçınılmaz olan kavgalar, hastalıklar ve insanın manevi olarak bozulması gibi durumlardan uzak durulmuş olur.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Yirminci yüzyılın başlarında, babamın gazetesinde çalışan bu tür küçük kasaba muhabirleri arasında bu kelime oldukça popülerdi. “Güzel bir şekilde süslenmiş bir masa hazırlanmıştı,” diye yazardı bu muhabirler. Okuyucuların zihinlerinde, bahçe çiçekleri ve süslemelerle güzelce düzenlenmiş bir masa canlanırdı. Masanın üzerinde fındık ezmesinden yapılmış kaplar ve Lady Baltimore, Angel Food gibi ev yapımı kekler bulunurdu… “Büyük ve güzel bir doğum günü pastası, bu ziyafetin en öne çıkan unsuruuydu,” diye yazıyordu yaşlı ve yılmaz Minnie Brownson, otuz yıl boyunca her hafta en az bir kez babamın günlük gazetesinde.

2. Bu ifade muhtemelen Pavlus’un Titus’a yazdığı mektuptaki şu sözlerine işaret ediyor: “Saf olanlar için her şey saf’tır.”

25. Yorgunluk Üzerine Meditasyon

119: Yorgunluk, önceki durumların neden olduğu bir zayıflık, halsizlik ve üzüntü durumudur. Bu durumlar, vücudun doğal işlevlerini yerine getirmesini zorlaştırır. Açlıktan kaynaklanan yorgunluk dışında, üç tür yorgunluk vardır.

Bu üç durumun sebebi, kas yorgunluğu, zihinsel yorgunluk ve aşırı aşk yaşantılarıdır.

Bu üç durum için de geçerli olan ortak çözüm, bu duruma neden olan eylemin derhal durdurulmasıdır. Eğer bu durum gerçek anlamda bir hastalık değilse bile, en azından bir hastalığa çok yakındır.

Tedavi/İlaçlama

120: Bu temel önlem alındıktan sonra, gastronomi her zamanki gibi yardım etmeye hazırdır.

Aşırı uzun süreli kas egzersizleri sonucunda yorgun düşen bir kişi için iyi bir çorba, bol miktarda şarap, iyi pişirilmiş et ve uyku en iyi çözümlerdir.

Konusunun cazibesine kapılan bir bilim insanı için, zihnini canlandırmak amacıyla temiz havada biraz yürüyüş yapmak en iyisidir. Daha sonra yorgun bedenini rahatlatmak için banyo yapılmalıdır. Son olarak da, biraz kümes hayvanları ve yapraklı sebzelerden oluşan bir yemekten sonra dinlenmek gerekir.

Son olarak, aşağıdaki gözlemler sayesinde, şehvetin de sınırları olduğunu ve fiziksel zevklerin de tehlikeleri bulunduğunu unutan insanlar için gastronominin neler yapabileceğini öğreneceğiz.

Profesör tarafından uygulanan bir tedavi yöntemi.

121: En iyi arkadaşlarımdan birini ziyaret etmek için bir kere oraya gittim (M. Rubat). Bana onun hastalandığı söylenmişti. Gerçekten de onu soyunma odasında, ateşin başında güçsüz bir şekilde oturur halde buldum.

Görünüşü beni dehşete düşürdü: Yüzü bembeyazdı, gözleri yanıyormuş gibi görünüyordu. Alt dudağı o kadar aşağı sarkmıştı ki, alt çenesindeki tüm dişler görünüyordu. Bu durum oldukça korkunçtu.

Bu ani ve şiddetli değişimin sebebini endişeyle sordum. Tereddüt etti; ısrar ettim. Bir süre direndikten sonra, yüzü kızararak şöyle dedi: “Sevgili dostum, karımın bana karşı kıskanç olduğunu biliyorsun. Bu kıskançlık yüzünden birçok zor an yaşadım. Son birkaç gündür durumu gerçekten kötü. Bunu ona, onun sevgimi kaybetmediğini ve kimseyle evlilik bağlarımı paylaşmadığımı kanıtlamaya çalışırken yaşadım.”

“O zaman unuttun mu?” diye sordum ona. “Kırk beş yaşında olduğunu ve kıskançlığın da tedavi edilemez bir hastalık olduğunu unuttun mu? ‘Bir kadının ne yapabileceğini kim bilebilir ki?’ diye düşünmüyor musun?” Ona birkaç daha alaycı söz söyledim; çünkü gerçekten çok sinirlenmiştim. “Bak,” diye devam ettim, “sadece bu da değil; aynı zamanda nabzın da zayıf, düzensiz ve yavaş. Bununla ilgili ne yapacaksın?”

“Doktor az önce gitti,” dedi bana. “Sinirsel bir ateşim olduğuna karar verdi ve kanamayı durdurmak için bir cerrah göndereceğini söyledi.”

“Bir cerrah!” diye bağırdım. “Dikkat edin, yoksa ölürsünüz! Onu bir katilmiş gibi ortadan kaldırın ve ona, sizin bedeniniz ve ruhunuz için tüm sorumluluğu üstlendiğimi söyleyin. Bu arada, doktorunuz yorgunluğunuzun asıl nedenini biliyor mu?”

“Ahh, hayır! Aptalca bir utangaçlık yüzünden ona bu konudaki tüm gerçekleri anlatamadım.”

“Eh, ondan geri gelmesini istemeliyiz. Durumunuza uygun bir iksir hazırlayacağım. Bu arada, bunu içiniz.” Ona şeker oranı yüksek olan bir bardak su verdim. O da bunu, tıpkı İskender gibi kendinden emin bir şekilde, ve bir kömür satıcısının körü körüne inancıyla içti.

Sonra onu orada bıraktım ve hızla eve döndüm. Orada, arkadaşımın durumunda olduğu gibi, birkaç saatlik gecikmenin telafi edilemez sonuçlara yol açabileceği durumlar için, kendi geliştirdiğim çeşitli yöntemlerle, son derece etkili bir iyileştirici ilaç hazırladım. Bu ilacın tarifi “Varieties” adlı eserimde yer almaktadır.

Mümkün olan en kısa sürede, moralimi yükseltecek şeylerle donanmış halde onun evine geri döndüm. Onu daha iyi durumda buldum; yanaklarının rengi geri gelmişti, gözleri de eskisi kadar parlak değildi. Ancak dudakları hâlâ tuhaf bir şekilde sarkmış durumdaydı.

Doktor kısa süre içinde geldi. Ona ne yaptığımı anlattım ve hasta adam da durumu itiraf etti. Başlangıçta doktorun kaşları ciddi bir şekilde çatıldı; ancak bir süre sonra bize ikimize de alaycı bir şekilde baktı ve arkadaşıma şöyle dedi: “Bu hastalığın ne sizin yaşınıza ne de vücut yapınıza uygun olduğunu fark edememiş olmam şaşırtıcı değil. Siz de hastalığın nedenini gizleme konusunda fazla mütevazı davrandınız; bu da aslında sizin yeteneklerinizi gösteriyor. Yine de, size ölümcül olabilecek bir tedavi önerdiğim için size kızgınım. Ancak,” diye ekledi ve bana bir reverans yaptı; ben de ona karşılık verdim, “buradaki meslektaşım size doğru yolu gösterdi. Ne ad verirse versin, onun verdiği ilacı mutlaka için. Eğer ateşiniz düşerse,

ki öyle olacağını düşünüyorum, yarın kahvaltıda iki taze yumurtanın sarısını çıkarıp çikolataya karıştırarak için."

Bu sözlerle birlikte asasını ve şapkasını alıp oradan ayrıldı. Biz de onun arkasından gülmemek için kendimizi zor tuttuk.

Çok geçmeden, o hasta kırlangıca hayat iksirimin büyük bir dozunu verdim. O da bunu susuzlukla içti ve bir doz daha istedi. Ancak ben iki saat beklemesini söyledim. Sonunda, ayrılmadan önce ona bir doz daha verdim.

Ertesi gün ateşi düştü ve neredeyse iyileşmişti. Talimatlara göre kahvaltısını yaptı, çorba içmeye devam etti. Bir gün sonra da normal günlük aktivitelerine geri dönebildi. Ancak, dudakları üçüncü günün sonunda tekrar normal şekline döndü.

Çok geçmeden bu olay herkesin haberi oldu ve tüm kadınlar aralarında bu konuyu fısıldayarak konuştular.

Bunlardan bazıları arkadaşımı takdir etti; neredeyse hepsi ona acıdı. Ayrıca, gastronomi profesörü ise büyük ölçüde övüldü.

---

* "Çeşitler" bölümüne bakınız, X.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Bir keresinde, doğum sonrası yorgun düşmüş bir kızın yüzünde tekrar renk ve cesaret belirdiğini gördüm. Kız, içine bol miktarda şeker eklenmiş su içtikten sonra tekrar görevine döndü.

2. Bu, klasiklik ile argonun nadir bir birleşimidir: Büyük İskender'in, düşmanı olduğu söylenen adamın yüzüne bir kez baktıktan sonra, doktorunun kendisine verdiği tuhaf içeceği içtiği rivayet edilir. Fransa'da bu tür kör inançlara "kömür yakıcılar" denir; çünkü bu sakin ve saf insanlar her şeye inanırlar. Edebiyat dünyası da böyledir işte…

26. Ölüm Üzerine Meditasyon

Her şeyin sonu ölümdür; yasa vardır, ancak ceza yoktur. [1]

122: Yaratıcı'nın insanlığa dayattığı altı temel ihtiyaç şunlardır: Doğmak, hareket etmek, yemek yemek, uyumak, üremek ve ölmek.

Ölüm, duyusal ilişkilerin tamamen kesilmesi ve yaşamsal faaliyetlerin tamamen durması anlamına gelir. Bu durumda beden, çürüme sürecinin etkisine maruz kalır.

Yukarıda bahsedilen temel ihtiyaçların hepsi, çeşitli zevk verici duyumlarla birlikte gerçekleşir ve böylece daha da hoş hale gelir. Ölümün kendisi de, doğal bir şekilde meydana geldiğinde, yani insan vücudu büyüme, olgunluk, yaşlılık ve çürüme gibi tüm aşamalarını tamamladığında, keyifli bir deneyim olabilir.

Eğer bu bölümü çok kısa tutmaya karar vermeseydim, canlı varlıkların cansız maddelere dönüştüğü sırada meydana gelen neredeyse fark edilemeyen değişiklikleri inceleyen doktorlardan yardım isterdim. Sonsuzluğun uçlarında yaşayan, acı ve kederden uzak olan filozofları, kralları ve yazarları da alıntılar, onların şiirsel ifadelerle ifade edebildikleri neşeli düşüncelerini aktarırdım. Ölmek üzere olan Fontenelle'in cevabını da hatırlatırdım: Ona ne hissettiği sorulduğunda "Yaşamaya devam etmenin zorluğundan başka bir şey değil," demişti. Ancak ben yalnızca kendi kişisel inancımı belirtmeyi tercih ediyorum. Bu inanç hem benzerliklerden hem de dikkatlice yapılmış gözlemlerden kaynaklanıyor. İşte bu da son sözüm.

Doksan üç yaşında olan bir büyük teyzem vardı; hayatının son günlerini yaşıyordu. Bir süredir yatağa bağımlı haldeydi, ancak tüm zihinsel yeteneklerine hâlâ sahipti. Gerçek durumunu anlamak mümkün değildi; sadece iştahının azalması ve sesinin zayıflamasından anlaşılabiliyordu.

O, her zaman bana karşı çok şefkatliydi. Yatağının başında oturan ve ona her türlü şekilde yardım etmeye hazır olan kişi bendim. Ancak bu durum, etrafımda olup biten her şeyi felsefi bir bakış açısıyla gözlemlememi engellemedi.

“Orada mısın, sevgili yeğenim?” diye sordu bana neredeyse duyulmayacak kadar zayıf bir sesle.

“Evet, teyze. Sizin için elimden gelen her şeyi yapacağım. Ayrıca, biraz kaliteli eski şarap içmenizin size iyi geleceğini düşünüyorum.”

“Bunu bana ver, sevgilim: Sıvılar her zaman aşağıya akar.”

Onu nazikçe kaldırmak için acele ettim ve en iyi şarabımdan yarım bardak içmesini sağladım. Anında daha güçlü hale geldi. Bir zamanlar çok güzel olan gözleriyle bana bakarak şöyle dedi: “Bu son iyiliğiniz için çok teşekkür ederim. Eğer siz de benim yaşımı geldiğinizde, ölümün de tıpkı uyku gibi bir gereklilik olduğunu anlayacaksınız.”

Bunlar onun son sözleriydi. Yarım saat sonra ise sonsuza dek uykuya daldı.

Dr. Richerand, insan vücudundaki son değişiklikleri ve bir bireyin hayatındaki son anları o kadar doğru ve felsefi bir şekilde anlatmıştır ki, okuyucularımın bu bilgileri onlara aktardığım için bana minnettar olacaklarına inanıyorum.

İşte entelektüel yeteneklerimizin nasıl azalıp yok olduğuna dair sıralama: İnsanın tek sahibi olduğunu iddia ettiği akıl, en önce terk eder insanı. Başlangıçta, insan kendi fikirlerini mantıklı bir şekilde bir araya getirme yeteneğini kaybeder. Kısa süre sonra da, çeşitli fikirleri karşılaştırıp bir araya getirerek bunların önemini değerlendirme yeteneği de kaybolur. İşte o zaman hasta kişi “aklı başında değil” veya “mantıksız davranıyor” denir. Bu tür delilik durumları genellikle kişinin en aşina olduğu düşüncelerle ilgilidir.

Bir cimri, sakladığı altınlarla ilgili en gizli sırlarını açığa vurur; başka bir kişi ise dini korkular yüzünden ölür. Uzak memleketle ilgili güzel anılar da sürgünde yeniden canlanır; tüm cazibesi ve acılığıyla birlikte…

Akıl yürütme ve yargılama yeteneklerinden sonra, ölümün yavaş yavaş yok ettiği bir diğer yetenek de fikirleri birbirleriyle ilişkilendirme yeteneğidir. Bu durum, bayılma hali sırasında da meydana gelir; bunu kendim de deneyimledim. Bir keresinde bir arkadaşımla konuşurken, iki fikri birbirleriyle ilişkilendirmekte büyük zorluk yaşadım. Ancak tamamen bilincimi kaybetmemiştim; hâlâ hafızam ve duygularım yerindeydi. Etrafımdaki insanların "Bayılmış," dediklerini net bir şekilde duyabiliyordum. Bu durumdan çıkmaya çalışıyorlardı; bu da oldukça hoş bir deneyimdi.

"Bir sonraki ölen şey ise hafıza olur. Deliryum halindeyken bile yanındaki insanları tanıyabilen hasta kişi, artık yakınlarındaki insanları tanıyamaz hale gelir. Sonunda, en yakın ilişkide bulunduğu insanları bile görmezden gelir. Daha sonra hiçbir şey hissedemez hale gelir. Ancak duyuları sırayla işlevlerini yitirir: Tat ve koku alma duyuları artık işlevsiz hale gelir; gözleri bulanıklaşır ve kötü bir görünüm alır; işitme duyusu ise hâlâ seslere duyarlıdır. Eski insanlar, ölümün gerçekten meydana geldiğinden emin olmak için cesetlerin kulağına bağırırlardı. Ölmek üzere olan kişi artık ne koku ne de tat alabilir; ne görür ne de duyar. Hâlâ dokunma duyusu vardır; yatağında hareket eder, kollarını bir o yana bir bu yana uzatır ve sürekli pozisyon değiştirir. Daha önce de söylediğimiz gibi, bu hareketler aslında bir fetüsün hareketlerinin tekrarıdır."Annesinin rahminde hareket eder. Onu öldürecek olan ölüm, onu korkutamaz; çünkü artık hiçbir düşüncesi yoktur. Hayatını, başladığı gibi sonlandırır; bunu yaparken de hiçbir bilinci yoktur. (Richerand, NOUVEAUX ELÉMENTS DE PHYSIOLOGIE, dokuzuncu baskı, Cilt II, sayfa 600.) [2]

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

Burada şöyle deniyor: “Ölüm, her şeyi gerektirir; ölmek bir yasadır, ceza değil.” Bu ifadenin özlü ve derin anlamı, şüphesiz Brillat-Savarin’in düzenli zihnine hitap etmiştir. Aynı zamanda, onun doğasının o kısmını da etkilemiştir; bu kısım, giderek daha fazla ölüm eylemi ve bunun manevi sonuçlarıyla ilgilenmeye başlamıştı. Ölümünden birkaç yıl öncesine kadar, Brillat-Savarin bu konuya büyük ilgi gösteriyordu; ancak bu ilgi hiç de morbide bir nitelik taşımıyordu. Onun bestelediği şarkı ve bu düşünceler de, onun bu konudaki tarafsız tutumunun kanıtlarıdır.

2. Günümüzde doğum ve ölümün bu kadar göz ardı edilmesi gerçekten üzücü. Her zaman şunu düşünmüşümdür ki, doğum sırasında yaşanan veya sadece tanık olunan bu mucize, her insanı daha bilge ve daha alçakgönüllü kılar. Bunu görmezden gelen kişi, bu davranışı yüzünden daha fakir bir insan haline gelir. Aynı durum ölüm için de geçerli; günümüzde ölüm nadiren, huzurlu bir ortamda gerçekleşiyor. Çoğumuz, bilimin ve savaşların getirdiği koşullar yüzünden şiddetli şekilde ölüyoruz. Eğer tesadüfen yatağımızda ölmeye mahkumsak, tıpkı veba hastaları gibi en yakın hastaneye götürülüyoruz. Orada, ölümün yaklaştığının farkında olmadan yalnız bırakılıyoruz. Bombalardan ve savaşlardan kaçmayı başaranlar ise, on dokuzuncu yüzyıl insanlarına kıyasla çok daha uzun süre yaşayabiliyorlar. Ancak yirminci yüzyılın bir gazetecisinin kanserden dolayı yazdığı sözlerle aynı fikirde olmamak mümkün değil: “Bilim harika bir şeydir… Ama bazen, erken dönem on dokuzuncu yüzyıl insanlarını kıskanıyorum.”“Hayatın ne kadar acı verici bir şekilde uzatılabileceğini erken yaşta anlamak gerekir.” Benim için, profesörün teyzesi gibi ölmek isterim: Yaşlı ve bilinçli

bir şekilde, tanıdık bir odada, ve ölümüm karşısında ne ürken ne de rahatsız olan sevdiğim bir kişinin yanında. Çocuklarımın da benimle aynı fikirde olmasını isterim…

Meditasyon 27: Yemek Pişirme Sanatının Felsefi Tarihi

123: Yemek pişirmek, tüm sanatlar arasında en eski olanıdır. Adem aç olarak dünyaya geldi ve neredeyse her yeni doğan çocuk da, dünyaya gelmeden önce bile, sadece annesinin göğsüyle sakinleştirilebilecek çığlıklar atar.

Yemek pişirme sanatı, medeniyetimizin gelişmesine en çok katkıda bulunan sanatlardan biridir. Mutfakla ilgili ihtiyaçlar, insanın ateşi kullanmayı öğrenmesine neden oldu. İnsan da ateş sayesinde doğayı kendine tabi kıldı.

Eğer geniş bir bakış açısıyla bakarsak, üç farklı yemek pişirme şeklinden bahsedebiliriz:

Birincisi, yemek hazırlama süreciyle ilgilidir ve orijinal adını korur.

İkincisi ise, gıdaların analizi ve temel bileşenlerinin sınıflandırılmasıyla ilgilidir. Buna da “kimya” adı verilmiştir.

Son olarak, üçüncüsü ise “onarıcı yemek pişirme” olarak adlandırılabilir. Bu yöntem en çok “eczacılık” adıyla bilinir.

Amaçları farklı olsa da, bu üçünün ateş ve ocakları kullanma şekilleri ile kullanılan kaplar açısından benzerlikleri vardır.

Böylece, aynı sığır eti; aşçı tarafından çorba veya pot-au-feu haline getirilirken, kimyager bu etin hangi maddelerden oluştuğunu belirlemek için kullanır. Eğer bu et sindirilemezse, eczacı da bunu bağırsaklardan zorla çıkarmaya çalışır.

Beslenme Alanındaki Gelişmeler

124: İnsan, her türlü yiyeceği yiyebilen bir hayvandır. Meyveleri kesmek için kesici dişlere, tohumları ezmek için azı dişlerine ve eti parçalamak için de köpek dişlerine sahiptir. Vahşi duruma ne kadar yakınsa, bu köpek dişlerinin o kadar güçlü ve belirgin olduğu görülmüştür.

Büyük ihtimalle, insanlık uzun bir süre boyunca meyve yiyerek yaşamıştır. Antik dünyanın sakinleri arasında insan en beceriksiz olanıydı ve silahsız olduğu sürece saldırı yöntemleri de son derece sınırlıydı. Ancak, doğasının bir parçası olan kendini geliştirme içgüdüsü kısa sürede ortaya çıktı. Zayıflığının farkına varması, onu silah yapmanın yollarını aramaya itti. Ayrıca, köpek dişlerinden de anlaşılabileceği gibi, etobur olma eğilimi de onu bu yönde teşvik etti. Silah sahibi olduktan sonra, çevresindeki tüm canlıları av ve besin kaynağı haline getirdi.

Bu öldürme içgüdüsü hâlâ onun içinde mevcuttur: Çocuklar, kendi başlarına bırakılan küçük hayvanları genellikle öldürürler ve eğer yeterince açlarsa onları yerler de.

İnsanların baştan beri et yemek istemeleri şaşırtıcı değildir: İnsanın midesi çok küçüktür ve meyvelerde de vücudun ihtiyaç duyduğu besin maddeleri yetersizdir. İnsanların sebze yiyerek beslenmeleri daha doğru olurdu; ancak bu tür bir diyet için gerekli olan mutfak becerileri, yüzyıllar boyunca gelişmedi.

İlk silahlar muhtemelen ağaç dalları olmuştur; daha sonra ise ok ve yaylar kullanılmaya başlanmıştır.

Şunu belirtmek gerekir ki, insanların yaşadığı her yerde, dünyanın her iklim bölgesinde, insanlar her zaman bu tür yaylar ve oklarla donanmış halde bulunmuşlardır. Bu tutarlılığı açıklamak zordur. Böylesine farklı koşullar altında yaşayan insanların nasıl olup da aynı düşüncelere sahip olduklarını anlamak mümkün değildir. Bu durumun sebebi, zamanın perdesi tarafından bizden gizlenmiş olmalıdır.

Çiğ etin tek sakıncası, yapışkan doğası nedeniyle dişlere yapışmasıdır. Bunun dışında, yenmesi hiç de hoş olmayan bir şey

değildir. Biraz tuz eklenerek kolayca sindirilir. Bu yüzden de başka herhangi bir şekilde tüketilmesinden daha besleyicidir.

“Tanrım!” diye bağırdı 1815 yılında akşam yemeğine davet ettiğim Hırvat alayından bir yüzbaşı bana. “İyi bir yemek için tüm bu zahmetlere gerek yok! Sahada aç kaldığımızda, karşımıza çıkan ilk hayvanı öldürürüz; ondan güzelce bir parça et keseriz. Yanımızda her zaman bulundurduğumuz tuzu üzerine serperiz. Sonra eti atın sırtına koyup hızla koşarız. İşte o zaman (burada dişleriyle eti parçalayan bir hayvan gibi homurdandı) afiyetle yeriz… Tıpkı bir prens gibi.”

Eylül ayında Dauphiné bölgesinde avlanan sporcular da yanlarında tuz ve biber bulundururlar. Eğer avladıkları kuşlar tombul ve mükemmel şekildeyse, onları toplayıp baharatlarla tatlandırırlar. Daha sonra bu kuşları şapkalarının üzerinde bir süre taşıyıp yiyorlar. Bu zevk sahiplerine göre, bu şekilde yenilen kuşlar, kızartıldıklarında olduğundan çok daha lezzetlidir.

Açıkça görülüyor ki, üç nesil öncesindeki atalarımızın çiğ ete olan düşkünlüğünü tamamen yitirmemişiz. En seçici damak zevklerine sahip insanlar bile, Arles ve Bologna’dan gelen sosisleri, Hamburg’dan gelen tütsülenmiş sığır etini, tuzlanmış uskumru ve ringa balıklarını ve benzeri lezzetleri tadabilirler. Bu yiyecekler hiçbir zaman ateşe maruz kalmamıştır ve hâlâ iştahımızı kabartmaktadır.

Ateşin Keşfi

125: Hırvat usulüyle uzun süre ziyafet ettikten sonra, insanlar ateşi keşfettiler. Bu da yine tesadüfen oldu; çünkü ateş kendi kendine meydana gelmez. Marianalar’daki yerlilerin böyle bir şeyin varlığından habersiz oldukları söylenir.

Yemek Pişirme

126: Ateşin fark edilmesiyle birlikte, insanın kendini geliştirme içgüdüsü onu, öncelikle etleri kurutmak, daha sonra da onları ateşin üzerinde pişirmek için kullanmaya yöneltti.

Bu şekilde işlenmiş etin tadının çok daha iyi olduğu görüldü. Eti daha sert hale geliyor, çiğnemesi de çok daha kolay oluyor. Ayrıca, et kahverengiye dönüştükçe osmazom adı verilen madde de lezzetli hale geliyor ve ete hoş bir koku kazandırıyor. Bu koku, insanın iştahını kabartmaya devam ediyor. [4]

Ancak kısa süre içinde, canlı kömürler üzerinde pişirilen etin kirlerden arınmış olmadığı anlaşıldı: Ete her zaman küçük kül veya kömür parçaları bulaşıyordu ve bunları temizlemek oldukça zordu. Bu sorunun çözümü için et parçaları çubuklara batırılıp, bu çubuklar da uygun yükseklikteki taşların üzerine yerleştirildi. Böylece etin uç kısımları ateşin üzerinde kalıyordu.

İşte bu şekilde insanlar, ızgara yapmanın çeşitli yöntemlerini geliştirmişlerdir. Bu işlem hem basit hem de lezzetli bir yöntemdir: Izgara edilen her türlü etin lezzeti daha yoğundur; çünkü en azından kısmen dumanlanmış olur.

Homeros'un yaşadığı dönemde işler bundan daha ileri gitmemişti. Umarım okurlarım, Akhilleus'un kendi çadırında Yunanlıların en önemli üç kişisini ağırladığını gördüklerinde keyif alırlar. Bu üç kişiden biri de bir kraldı.

Aşağıdaki alıntıyı kadınlara adıyorum. Çünkü Akhilleus, tüm Yunanlılar arasında en yakışıklısıydı. Ayrıca, Briseis onun kollarından alındığında bile, erkek gururu onun ağlamasını engelleyemedi. İşte bu yüzden, Yunan bilimleri konusunda oldukça bilgili olan, hoş ve çekici bir yazar olan M. Dugas-Montbel'in zarif çevirisini kullanacağım.

> Daha büyük bir krater oluştur, ey Moenetius'un oğlu.
> Herkes için birer kadeh hazırlayın; ancak Meraci'yi herkesle birlikte paylaşın.
> Çünkü bu değerli insanlar, benim evimin altındalar.
> Böyle dedi: Patroklos, sevgili dostunun emirlerine itaat etti.

Devasa bir taşı ateşin yanına yerleştirdi.
Koyun ve şişman keçi, kendi sırtlarının üzerine yatmışlardı.
Ayrıca, omuz bölgesindeki yağ dokusu da oldukça fazlaydı.
Bu etleri Automedon tutuyordu; soylu Akhilleus ise onları kesiyordu.
Gerçekten de, çok küçük detayları bile göz ardı etmiyordu ve her şeyi dikkatle inceleyiyordu.
Ignem Moenetiades, tanrılara benzer bir adamdı; büyük bir ateş yakardı.
Ateş yandıktan ve alevler söndükten sonra…
Prunas sternens, aslında yukarı doğru uzanır.
Ancak kutsal tuzla süslenmiştir; taşlardan yükseltilmiştir.
Yemek piştikten ve mutfak tezgahlarına döküldükten sonra…
Patroklus ise, ekmekleri alıp masalara dağıttı.
Güzel kadınlar sepetlerin içinde; ancak etleri Akhilleus dağıtıyor.
Ancak Ulysses, tanrısal olanın karşısında yer aldı.
Diğer duvara doğru. Tanrılara ise kurban sunulmasını emretti.
Patroclus, yoldaşıydı. O, kurban olarak sunulan eşyaları ateşe attı.
Merhaba, Cibos Paratos uygulamasında özel olarak hazırlanmış eller kullanılmıştır.

Sonra bir kadeh şarap doldurup Akhilleus'a sundu. * vb.

II. IX, 202.

Hemen Patroklos, sadık arkadaşının talimatlarına uyar. Bu sırada Akhilleus, parlayan alevlerin yanına, bir koyunun ve şişman bir keçinin omuzlarını, ayrıca yağlı bir domuzun sırt kısmını içeren bir tencere koyar. Automedon bu etleri tutarken, tanrısal Akhilleus etleri parçalara ayırıp sivri demir iğnelerle deler.

Tanrısal niteliklere sahip olan Patroklus, büyük bir ateş yakar. Yakılan odunların artık alev vermemesi üzerine, iki taşın üzerine yerleştirilmiş iki uzun çubuğun üzerine kömürleri koyar ve kutsal tuzu üzerlerine serper.

Eti piştikten ve ziyafet hazır olduktan sonra, Patroklos güzel sepetler içinde ekmekleri masanın etrafına dağıtır. Ancak Akhilleus, kızarmış etleri kendisi servis etmeyi tercih eder. Sonunda Akhilleus, masanın diğer ucundaki Ulysses'in karşısına oturur ve arkadaşından tanrılara adet olduğu üzere kurban sunmasını ister.

Patroklus, yemeğin ilk lezzetli parçalarını alevlerin içine atar. Daha sonra herkes, hazırlanıp servis edilen yemeğe el atar. İçlerindeki açlık ve susuzluk, bu bol yiyecekler sayesinde giderilir. Ajax, Phoenix'e işaret eder. Bunu gören Ulysses, büyük kadehini şarapla doldurur ve kahramana şöyle der: "Selamlar, dostum Akhilleus…"

İşte böylece, bir kral, bir kralın oğlu ve üç Yunan generali, ekmek, şarap ve ızgara etle güzel bir ziyafet çektiler.

Anlaşılması gereken şudur ki, eğer Akhilleus ve Patroklos kendileri ziyafetin hazırlıklarını üstlenmişlerse, bu olağandışı bir durumdu. Çünkü genellikle mutfak işleri kölelerin ve kadınların sorumluluğundaydı. Homeros da Odysseia'da, talip erkeklerin düzenlediği ziyafetlerden bahsederken bunu belirtir.

O zamanlar, yağ ve kanla doldurulmuş hayvan iç organları, çok lezzetli bir yemek olarak kabul edilirdi. (Bu aslında bizim günümüzdeki "kan pudingi"nden başka bir şey değildi.) [5]

Şüphesiz, uzun bir süre boyunca şiir ve müzik, ziyafetlerin keyifli unsurları arasında yer alıyordu. Ünlü şairler, doğanın harikalarını, ölümsüzlerin aşk hikayelerini ve savaşçıların büyük başarılarını anlatırlardı. Onlar bir nevi rahip gibiydiler. Muhtemelen, büyük Homeros da bu kişilerden birinin öğrencisiydi; çünkü eğer çocukluğunda şiir yazmaya başlamasaydı, asla bu kadar yüksek mevkilere gelemezdi.

Madame Dacier [6] 'ın söylediğine göre, Homeros eserlerinin hiçbirinde haşlanmış etten bahsetmemiştir. İbraniler ise Mısır'da geçirdikleri süre sayesinde daha gelişmişlerdi; ateşin üzerine konulabilen kaplara sahiptiler. İşte Yakup'un kardeşi Esav'a çok yüksek bir fiyata sattığı çorba da bu tür kaplarda pişiriliyordu.

İnsanların nasıl olup da metallerle çalışmaya başladıklarını tahmin etmek gerçekten zordur.

Efsaneye göre, bunu ilk deneyen kişi Tubal-Kain'di…

Mevcut bilgilerimize göre, diğer metallerle çalışabilmemizi sağlayan şey metallerdir. Demir çengellerle metalleri büküyor,

demir çekicilerle onlara şekil veriyoruz. Ancak henüz, ilk çengellerin veya ilk çekicilerin nasıl yapıldığını açıklayabilen birini görmedim.

Doğuluların ve Yunanlıların bayramları

127: Pirinç veya kilden yapılan, ısıya dayanıklı kaplar yaygınlaşınca yemek pişirme konusunda büyük ilerlemeler kaydedildi. Böylece etler baharatlanabilir, sebzeler de işlenebilir hale geldi. Çorbalar, soslar, jöleler ve bunlar gibi birçok yiyecek türü ortaya çıktı.

Günümüze ulaşan en eski kitaplarda, Doğu krallarının ziyafetleri büyük övgülerle anılır. Her türlü zenginliğe, özellikle de baharat ve parfümlere sahip olan bu toprakların hükümdarlarının elbette en görkemli ziyafetleri düzenledikleri anlaşılabilir. Ancak bu ziyafetlerle ilgili ayrıntılar bilinmiyor. Bildiğimiz tek şey, yazı sanatını Yunanistan'a getiren Kadmos'un bir zamanlar Sidon kralının aşçısı olduğudur.

İşte bu nazik ve zarif insanlar arasında, ziyafet masalarının etrafına kanepe yerleştirme ve yemek yerken veya içki içerken bu kanepelerin üzerinde yatma alışkanlığı ortaya çıktı.

Bu, bir nevi lüks ve gösterişe dayalı olan tarz, her yerde aynı şekilde kabul görmemiştir. Güçlerini ve cesaretlerini övünen, aynı zamanda tutumluluklarını da bir erdem olarak gören ülkeler, uzun süre bu tarzdan kaçındılar. Ancak sonunda Atinalılar tarafından benimsendi ve yıllar boyunca tüm medeni dünyada yaygınlaştı.

Yemek pişirme ve bununla ilgili olan her şey, zarif bir toplum olan Atinalılar arasında çok popülerdi. Atinalılar, yeni ve heyecan verici her şeye aç bir toplumdu. Prensler, zengin vatandaşlar, şairler ve bilginler bu alanda örnek teşkil ediyorlardı. Hatta filozoflar bile, Doğa'nın kendisinden gelen zevkleri reddetmemek gerektiğine inanıyorlardı.

Eski yazılardan anladığımıza göre, antik insanların düzenlediği bayramlar gerçekten de bayramdı.

Avcılık, balıkçılık ve ticaret, günümüzde hâlâ değerli olarak kabul edilen çoğu malın temin edilmesini sağlıyordu. Rekabet nedeniyle bu malların fiyatları oldukça yüksekti.

Tüm sanat eserleri bir araya getirilerek ziyafet masalarını süslemişti. Konuklar ise mor renkli kumaşlarla süslenmiş kanepelerin üzerinde oturuyorlardı.

Her biri, hoş sohbetleriyle ziyafete daha da değer katmaya çalıştı; böylece yemek sırasındaki sohbetler bir nevi "bilim" haline geldi.

Yemeğin üçüncü bölümünde söylenen şarkılar, artık o eski ciddiyetlerini yitirmişlerdi. Artık bu şarkılar sadece tanrıların, kahramanların ve önemli tarihi olayların anısına söylenmiyordu. Bunun yerine, dostluk, neşe ve aşk konuları işleniyordu. Bu şarkıların zarafeti ve uyumu, bizim kuru ve sert dillerimizin asla ulaşamayacağı bir seviyedeydi.

Hâlâ lezzetli bulduğumuz bu Yunan şarapları, antik çağın şarap uzmanları tarafından incelenip sınıflandırılmıştı. En hafif olanlardan en güçlü olanlara kadar tüm şaraplar bu şekilde sınıflandırılmıştı. Bazı ziyafetlerde ise bu şarapların hepsi servis edilirdi. Günümüzdeki alışkanlığın aksine, bardakların boyutları, içerdikleri şarapların kalitesine göre artardı.

En güzel kadınlar, bu neşeli toplantıları daha da güzelleştirmek için oradaydılar. Danslar, oyunlar ve çeşitli eğlenceler, akşamın keyfini artırıyordu. Havadaki her şey, duyusal zevklerle doluydu. Platon'un yanına gelen Aristippus'lardan birçoğu, sonunda Epikuros'un yanına geçti.

Böylesine hoş bir zevk sunan bir sanatı övmek için bilginler elinden gelenin en iyisini yaptılar. Platon, Athenaeus ve birçok başka isim hâlâ biliniyor; ancak ne yazık ki eserleri kaybolmuş durumda. Eğer aralarından özellikle üzülmemiz gereken biri varsa, o da Perikles'in oğullarından birinin dostu olan Archestratus'un yazdığı "Gastronomy" adlı şiirdir.

"Theotimus şöyle dedi: 'Bu büyük yazar, dünyanın ve denizlerin öbür ucuna kadar gitti; oradan elde edilebilecek en iyi şeylerin ne olduğunu öğrenmek istedi. Seyahatleri sırasında çok şey öğrendi;

ancak bunları, karşılaştığı insanların ahlaki değerlerinden değil, çünkü bunlar değişmez niteliktedir. Bunun yerine, insanların yedikleri lezzetli yiyeceklerin hazırlandığı yerlere gitti ve yalnızca merakını giderebilecek kişilerle ilişki kurdu. Onun şiiri adeta bir bilgi hazinesidir; her dizesi aynı zamanda bir öğüttür.'"

İşte Yunanistan'da yemek pişirme şekli böyleydi. Bu durum, Tiber Nehri kıyılarına yerleşen bir avuç insanın komşu halklar üzerinde hakimiyet kurmasına ve sonunda tüm dünyayı fethetmesine kadar sürdü.

Roma Yemeği

128: Romalılar için iyi bir yaşam tarzı diye bir şey yoktu; çünkü kendi bağımsızlıklarını korumak veya kendileri gibi kötü durumdaki komşularını boyun eğdirmek için sürekli savaşmak zorundaydılar. Hatta generalleri bile çiftçilik yaparak geçiniyordu ve sebzeyle besleniyorlardı. Tarihçiler, tutumluluğun hâlâ önemli bir erdem olduğu bu ilkel zamanları her zaman övmüşlerdir. Ancak Romalıların fethettiği bölgeler Afrika, Sicilya ve Yunanistan olduğunda; fatihler, kendi ülkelerinden çok daha gelişmiş olan bu ülkelerin hazinelerinden yararlandıklarında, yurtdışında beğendikleri her şeyi Roma'ya getirdiler. Görünüşe göre bu eşyalar yurt içinde de hoş karşılanmıştı.

Erken dönem Romalılar, yasalar hakkında bilgi almak için Atina'ya temsilciler gönderdiler. Ayrıca edebiyat ve felsefe öğrenmek amacıyla da sık sık Atina'ya gittiler. Görgü kurallarını geliştirirken, aynı zamanda yemek kültürünün zevklerini de öğrendiler. Aşçılar da, hatipler, filozoflar, retorik uzmanları ve şairlerle birlikte Roma'ya geri döndüler.

Zamanla ve dünyanın tüm zenginliklerinin Roma'ya akmasını sağlayan zaferlerle birlikte, ziyafetlerdeki israf inanılmaz boyutlara ulaştı.

Çekirgeden devekuşuna, gelincikten yabani domuza kadar her şeyin tadına bakıldı. İştahı artırabilecek her şey baharat olarak kullanıldı. Bu yüzden aşçılar, asafoetida ve rezene gibi bizim hayal bile edemeyeceğimiz maddeleri kullandılar.

Bilinen tüm dünya, hem askerler hem de gezginler tarafından gıda üretimi amacıyla kullanıldı. Gine tavukları ve trüfler Afrika'dan getirildi; tavşanlar İspanya'dan, tavus kuşları ise Yunanistan'dan getirildi. Yunanistan'da tavus kuşları Phasis Nehri kıyılarından göç ederek oraya yerleşmişlerdi. Tavus kuşları ise Asya'nın en uzak bölgelerinden getirildi.

Romalıların en çok gurur duydukları şeylerden biri de güzel bahçeleriydi. Bu bahçelerde sadece armut, elma, incir ve üzüm gibi her zaman bilinen meyveler yetiştirilmezdi; aynı zamanda başka ülkelerden getirilen meyveler de yetiştirilirdi: Ermenistan'dan gelen kayısılar, Pers'ten gelen şeftaliler, Suriye'den gelen kuşburnuları, İda Dağı'nın yamaçlarından toplanan ahududular ve Pontus Krallığı'ndan getirilen kirazlar. Bu tür ithalatlar, çeşitli yollarla gerçekleşiyordu. Bu durum, insanların bu meyvelere olan ilgisinin ne kadar yaygın olduğunu ve her Romalının, halkın zevklerine katkıda bulunmayı bir onur ve görev olarak gördüğünü göstermektedir.

Balıklar, yenilebilen tüm yiyecekler arasında en değerli olanlardı. Zamanla, belirli türdeki balıklara özel bir ilgi gösterilmeye başlandı. Hatta belirli enlemlerde yakalanan balıklara özel bir değer atfedildi. Uzak ülkelerden getirilen balıklar, bal ile dolu kaplarda Roma'ya gönderilirdi. Eğer balıklar olağanüstü büyükse, vatandaşlar arasındaki rekabet nedeniyle yüksek fiyatlarla satılırdı. Bu vatandaşların bazıları ise krallardan bile daha zengindi.

İçki olan bu ürünler de büyük özen ve dikkatle ele alınırdı. Yunanistan, Sicilya ve İtalya'dan gelen şaraplar, Roma halkının keyfini artıran şeylerdi. Şarapların fiyatları, üretildikleri bölgeye veya üretim yılına göre belirlendiğinden, her amforanın üzerine bir tür "doğum sertifikası" yazılırdı.

O nata mecum consule Manlio. HORACE. O gece benimle birlikte olan kişi, Konsül Manlius'tu. HORACE.

Ve bu kadarla da kalmadı. Daha önce de bahsettiğimiz bu duyuları yoğunlaştırma arzusu sayesinde, Romalılar şaraplarını daha lezzetli ve hoş kokulu hale getirmek için elinden geleni yaptılar. Şarapları çiçeklerle, çeşitli aromatik maddelerle ve çeşitli ilaçlarla karıştırdılar. Çağdaş yazarların "condita" adı altında anlattığı bu karışımların tadı muhtemelen çok kötüydü ve insanın iç organlarını şiddetle rahatsız ediyordu.

İşte bu şekilde, çok uzun zaman önce Romalılar da alkolün getireceği "rüyayı" bulmaya çalıştılar. Ancak bu rüya, yaklaşık on beş yüzyıl daha gerçekleşmedi.

Ancak bu aşırı lüksün enerjisinin çoğu, özellikle de bayramlarda kullanılan eşyalara yönelikti.

Bir ziyafet için gerekli olan tüm eşyalar, hem malzeme hem de işçilik açısından özenle seçilerek hazırlandı. Yemeklerin sayısı giderek yirmiye ve daha fazlasına ulaştı. Her yeni yemek servis edildiğinde, önceki yemekte kullanılan her şey ortadan kaldırılıyordu.

Köleler, bir ziyafetin her aşamasında görev yapabilmek için özel olarak eğitilirlerdi ve bu ritüel görevlere sıkı sıkıya uyulurdu. Yemek salonunun havası, en değerli kokularla doluydu. Bir nevi haberci, özel ilgiye layık olan yemeklerin özelliklerini anlatır ve bu yemeklere verilen unvanlardan bahsederdi. Aslında, iştahı artıracak, dikkati çekecek ve yemek keyfini artıracak hiçbir şey göz ardı edilmezdi.

Bu tür lüks ve gösterişli ziyafetlerin de kusurları ve anormal yönleri vardı. Örneğin, binlerce balık ve kuşun servis edildiği ziyafetler olurdu. Ayrıca, sadece aşırı yüksek fiyatları nedeniyle değerli sayılan yemekler de vardı; mesela, beş yüz devenin beyninden yapılan bir yemek veya beş bin kuşun dilinden yapılan başka bir yemek gibi.

Bütün bunlardan anlaşıldığı üzere, Lucullus'un yemek masrafları ve Apollo Odası'nda düzenlediği ziyafetler için yaptığı harcamaların ne kadar büyük olduğunu anlamak kolaydır. Apollo Odası'nda misafirlerin duyularını memnun edecek her türlü yöntemin kullanıldığı bilinmektedir.

Lucullus'un İkinci Gelişi

129: Bu muhteşem günler, belki de bizim zamanımızda da tekrar yaşanabilir. Bunu gerçekleştirmek için tek yapmamız gereken, böyle bir durum için uygun bir kişiyi bulmaktır. Örneğin, çok zengin olan bir adamın, önemli bir siyasi veya ekonomik olayı kutlamak istediğini ve bunun onuruna unutulmaz bir ziyafet düzenlemek istediğini varsayalım. Bu durumda, masraflar konusunda hiç endişelenmesine gerek yoktur. [10]

Diyelim ki, festivalin düzenleneceği yerin her köşesini süslemek için tüm sanat dallarından yararlanılmasını istiyor ve ayrıca hizmetkarlarına, ziyafet sırasında her türlü hileye başvurmalarını ve mahzenlerindeki en iyi şeyleri kullanarak misafirlerini ağırlamalarını emrediyor. [11]

Bu lüks etkinlik sırasında, en büyük aktörler tarafından iki oyunun sahnelenmesi ne güzel bir şey.

Yemek sırasında, hem vokal alanında hem de enstrümantal müzik alanında en ünlü sanatçılar tarafından çalınan müziklerin duyulması gerekir.

Akşam yemeği ile kahve arasında, operanın dansçıları arasından en hafif ve en güzel olanların yer aldığı bir bale gösterisinin düzenleneceğini planlamış.

Akşam, dünyanın en güzel iki yüz kadını ve en şık dört yüz erkeğinin katıldığı bir baloyla sona erdi.

Bu büfede, sıcak, soğuk ve buzlu içecekler arasında en iyileri sürekli olarak bulunmalıdır.

Gece yarısına doğru, herkese yeniden enerji kazandıracak şekilde özenle hazırlanmış bir akşam yemeği servis edilir.

Hizmetçilerin yakışıklı ve düzgün kıyafetli olmaları, aydınlatmanın da mükemmel olması gerekir. Ayrıca, unutulmaması gereken bir diğer nokta ise, ev sahibinin her bir misafirin toplumsal konumuna uygun şekilde ağırlanmasını sağlamasıdır.

Bu kadar iyi düşünülüp planlanmış, bu kadar özenle hazırlanıp uygulanmış bir ziyafet söz konusu olduğunda, Paris hayatını bilen herkes benimle aynı fikirde olacaktır: Ertesi günün hesapları, Lucullus'un kassierini bile titretirdi.

Bugün, bu muhteşem Roma ziyafetlerini taklit etmek için neler yapmamız gerektiğini anlatırken, okuyucuya bu tür bir kutlamanın gerçekleştirilmesi için gerekli olan unsurlar hakkında yeterli bilgi verdim. Böyle bir kutlamada mutlaka aktörler, şarkıcılar, palyaçolar ve insanların eğlenmesini sağlayacak her türlü unsur bulunmalıdır.

Öncelikle Atinalılar tarafından, ardından Romalılar tarafından, daha sonra Orta Çağ'da bizim ülkemizde ve nihayet günümüzde bizler tarafından yapılan bu eylemler, aslında insanın temel doğasından kaynaklanmaktadır. İnsan, hayatının sonuna gelmeyi sabırsızlıkla bekler; ayrıca, geriye kalan hayatının her anının bilinçli bir şekilde yaşanması gerektiği düşüncesi de insanı rahatsız eder.

Lectisternium ve Incubitatium

130: Romalılar da, tıpkı Atinalılar gibi, yatarken yemek yerlerdi. Ancak bunu yaparken biraz da dolambaçlı yollar izlerlerdi.

Öncelikle, tanrılara sundukları kutsal yemekler için kanepeyi kullandılar. Bu gelenek, en üst düzeydeki yöneticiler ve en güçlü vatandaşlar tarafından benimsendi. Kısa süre içinde bu gelenek yaygınlaştı ve Hristiyanlık çağının dördüncü yüzyılının başlarına kadar devam etti.

Başlangıçta sadece samanla doldurulmuş ve deriyle kaplanmış bir tür bank olmaktan ibaret olan bu kanepeler, kısa süre içinde ziyafetlerle ilgili her şeyin bir parçası haline geldi. En değerli ağaçlardan yapılmışlardı; fildişi, altın ve hatta değerli taşlarla süslenmişlerdi. İnanılmaz derecede yumuşak minderlerden oluşuyorlardı ve üzerlerini kaplayan kumaşlar ise muhteşem nakışlarla bezenmişti.

Konuklar, sol yanları üzerine yatıyor ve dirseklerini o yöne doğru eğiyorlardı. Genellikle bir kanepeye üç kişi sığabiliyordu.

Romalıların "lectisternium" olarak adlandırdığı bu yemek yeme şekli… Acaba bizim şu an kullandığımız yöntemden daha kullanışlı veya daha rahat mıydı? Bence öyle değil.

Fiziksel açıdan bakıldığında, bir dirseğe yaslanırken dengeyi koruyabilmek için belirli bir güç dağılımı gereklidir. Ayrıca, vücudun tüm ağırlığının kollarındaki tek bir ekleme binmesi de rahatsızlık vericidir.

Fizyolojik açıdan bakıldığında da söylenmesi gerekenler var: Yiyecekler, doğal olmayan bir şekilde ağza konulur ve mideye ulaşmak için zorlukla ilerler. Midede de eşit şekilde dağılmaz.

Sıvıların emilimi, daha doğrusu yutulması işlemi ise çok daha zordur. Zengin Romalıların sofralarında parlayan o büyük kadehlerdeki şarabın dökülmemesi için özel bir beceri gerekiyordu. Şüphesiz "Kadeh ile dudaklar arasında birçok kazaya yol açan durumlar vardır" şeklindeki atasözü de işte bu dönemde ortaya çıkmıştır.

Yatarken düzgün bir şekilde yemek yemek hiç de zor değildi. Özellikle de, misafirlerin çoğunun uzun sakalları olduğunu ve hepsinin parmaklarıyla yemek yediğini düşünürsek… En fazla, lokmaları ağıza götürmek için bıçak kullanılıyordu. Çünkü çatal kullanımı modern bir alışkanlıktır. Herculaneum'un harabelerinde tek bir çatal bile bulunamadı; ancak orada birçok kaşık bulundu.

Ayrıca, burada ve orada, zaman zaman, mütevazılık kurallarının çiğnendiği durumların da yaşandığı varsayılmalıdır. Bu tür kutlamalarda sıklıkla ölçüyü aşan davranışlar görülürdü. Erkeklerle

kadınların bir arada yattığı kanepelerde, uykuda olan insanlar da sıkça görülürdü.

Yemekten sonra yatıyorum, doygunluktan dolayı sırtüstü yatıyorum.
Pertundo tunicamque, palliumque. (Yani: Tuniku ve pelerini yırtıyorum.)

İşte böylece, ilk olarak insanın ahlaki duygusu itiraz etti.

Hristiyan inancı, doğduğu yerde yaşanan zulümlerden kurtulduktan sonra biraz güç kazanınca, din adamları aşırılıkların günahı konusunda seslerini yükselttiler. Ziyafetlerin süresinin uzunluğuna karşı çıktılar; çünkü bu ziyafetlerde tüm dinî kurallar ihlal ediliyor ve bedensel zevklerin peşinden gidiliyordu. Kendileri sade bir yaşam sürdüklerinden, aşırı yeme içmeyi büyük günahlar arasında saydılar. Cinsiyetler arası ahlaksızlığı da şiddetle eleştirdiler. En çok da kanepe üzerinde yemek yeme adetini kınadılar; çünkü buna göre bu adet, utanç verici bir davranışın sonucuydu ve onların kınadığı tüm kötü alışkanlıkların asıl sebebiydi.

Onların korkunç çığlıkları duyuldu; ziyafet salonlarında artık süslemeler kullanılmaz oldu ve insanlar yine oturarak yemek yeme alışkanlığına döndüler. Neyse ki, ahlaki nedenlerle getirilen bu kısıtlamalar, insanların keyif almasını engellemedi.

Şiir

131: Ele aldığımız bu Roma döneminde, neşeli ve coşkulu şiirlerde bir değişim meydana geldi. Horatius, Tibullus ve diğer çağdaş şairlerin eserlerinde bu tür şiirler, Yunan musalarının asla bilmediği bir yumuşaklık ve zarafet kazandı.

Gülümseyen Lalage'yi seveceğim.
Dilber konuşan.

HORACE.

Kaç tane temel attığımı mı soruyorsun?
Lesbia, senin olanlar yeterli ve fazlasıyla iyidir.

CATULLUS.

Pande, kız çocuğu, pande'nin saçları
Sarımsı renkte, altın gibi parlayan.
Pande, kız çocuğu, bembeyaz boynu var.
Ürün, omuzlara tam olarak oturan, beyaz renkte bir üründür.

GALLUS.[12]

Barbar İstilaları

132: Geçtiğimiz birkaç sayfada anlattığımız o beş-yüz veya altı yüz yıl, hem yemek pişirme sanatı açısından, hem de bu sanatın keyfini çıkaran insanlar açısından mutlu zamanlardı. Ancak Kuzeylilerin gelişi, her şeyi değiştirdi; o parlak günlerin ardından uzun ve korkunç bir karanlık dönem başladı.

Bu yabancıları gördüklerinde, yemek yeme sanatı da, onunla birlikte var olan diğer tüm sanatlar gibi ortadan kalktı. Büyük aşçıların çoğu, efendilerinin saraylarında öldürüldü; bazıları ise ülkelerinin zorbaları için ziyafetler hazırlamaktansa kaçtı. Hizmetlerini sunmaya çalışan az sayıdaki kişi ise reddedilmekle karşılaştı. O kaba insanlar, zarif yemek sanatının inceliklerini anlayamazlardı. Devasa miktarda sığır eti ve geyik eti, aşırı miktarda alkol onları memnun ediyordu. İstilacılar her zaman silahlı oldukları için, ziyafetler çoğu zaman şölenlere dönüşüyordu ve yemek salonları kanla doluyordu.

Ancak, aşırılıkların uzun sürmemesi, şeylerin doğasındadır. Fethedenler, kendi zulümlerinden bıktılar; fethettikleri insanlarla bir araya geldiler, medeniyetin getirdiği değerleri benimsediler ve sosyal bir yaşamın zevklerini keşfetmeye başladılar.

Yemeklerde bu iyileştirmelerin etkisi görüldü. Konuklar, doyurulmak amacıyla değil, memnun edilmek amacıyla

ağırlanıyordu. Hatta bazı konuklar, onları memnun etmek için çaba gösterildiğini anlamaya başladılar. Daha dostane bir ortam herkesi mutlu etti ve misafirperverlik görevleri de eskisinden daha nazik bir şekilde yerine getirildi.

Bu iyileştirmeler, çağımızın beşinci yüzyılına doğru ortaya çıktı. Charlemagne döneminde bu gelişmeler daha da arttı. Onun fermanlarında, bu büyük kralın, topraklarının ürünlerinin kendi sofrasının ihtiyaçları için en kaliteli şekilde kullanılmasına özen gösterdiği yazmaktadır.

Onun ve haleflerinin yönetimi altında, ziyafet salonları hem şık hem de asil bir atmosfere büründü. Hanımlar, güzellikleriyle bu ortama renk kattılar ve turnuvalarda kazanılan ödülleri dağıttılar. Ayrıca, altın süslemeli kuyruklarıyla tavus kuşları ve başka hayvanlar da prenslerin masalarına getirildi. Bunları getirenler ise altın süslemeli kıyafetler giymiş gençler ve masumiyetleri her zaman onların hoşnut etme arzularını engellemeyen güzel kızlardı.

Burada şunu belirtmek gerekir ki, bu durum, Yunanlılar, Romalılar ve daha sonra da Franklar tarafından esir alınan kadınların, yine ziyafet salonlarının güzelliğine katkıda bulunmak üzere oraya getirildikleri üçüncü olaydır. Sadece Türkler bu tür cazibelere direnmişlerdir. Ancak korkunç fırtınalar bu insanları tehdit etmektedir. Otuz yıl daha geçmeden, top sesleri onların köle kadınlarının özgürlüğünün ilan edildiğini duyuracaktır. [13]

Bu hareket başladığından beri, günümüze kadar devam etmiştir ve her nesil ile birlikte daha da güçlenmiştir.

Kadınlar, ister en yüksek mevkide olsunlar ister olmasınlar, evlerinde yemek hazırlamakla meşguldüler. Bunu, özellikle de on yedinci yüzyılın sonlarında Fransa'da kabul gören ve uygulanan misafirperverlik anlayışının bir parçası olarak görüyorlardı.

Onların zarif parmaklarının altında bazı yemekler inanılmaz değişikliklere uğradı; bir yılan balığının dilinin yılanın diline benzediği, bir tavşanın ise kedi kulaklarıyla servis edildiği görüldü. Venediklilerin Doğu'dan getirmeye başladığı baharatları ve Arabistan'dan gelen kokuları da büyük ölçüde kullandılar. Böylece

bazen balıklar gül suyuyla pişirilmiş halde servis ediliyordu. [14] Sofradaki lüks, esas olarak servis edilen yemeklerin miktarıyla ilgiliydi. Durum o kadar ileri gitti ki, krallar lüksü sınırlamak için bazı yasalar çıkarmak zorunda kaldılar. Elbette bu yasalar da tıpkı Yunan ve Romalı yasamacılar tarafından çıkarılan yasalar gibi aynı akıbete uğradı: alay konusu oldu, görmezden gelindi ve unutuldu. Sadece tarihi belgeler olarak kitaplarda kaldılar.

Elbette insanlar, mümkün olduğunca yemek yemeye devam ettiler. Özellikle de manastırlar ve diğer dini mekânlarda bu durum daha belirgindi. Çünkü bu yerlerdeki servetler, uzun süredir Fransa'yı harap eden iç savaşların getirdiği tehlikelere karşı daha az savunmasızdı.

Fransız kadınlarının, mutfaklarında gerçekleşen her şeye daha fazla veya daha az ölçüde müdahale ettikleri açık olduğuna göre, Avrupa'da yemek kültürümüzün bu kadar üstün olmasının sebebinin de Fransız kadınları olduğu sonucuna varılabilir. Bunun nedeni ise, Avrupa mutfağında yer alan yemeklerin o kadar zarif, hafif ve lezzetli olmasıdır ki, bunları ancak kadınların icat edebilmesi mümkündür.

Atalarımızın da mümkün olduğunca iyi yemek yemeye çalıştıklarını söylemiştim. Ancak çoğu zaman bunu başaramazlardı. Hatta kralların akşam yemekleri bile bazen tesadüflere bağlı olurdu. İç savaşlar sırasında durumun ne kadar belirsiz olduğunu biliyoruz. IV. Henry, eğer o geceyi geçireceği kasabadaki tek hindinin sahibini sofrasına davet etmeseydi, muhtemelen çok sade bir yemek yemiş olurdu.

Yine de, yemek pişirme sanatı yavaş yavaş gelişti: Haçlılar, Ascalon ovasından toplanan arpacık soğanlarını bu sanata kattılar; maydanoz ise İtalya'dan getirildi. IX. Louis'in zamanından çok önce bile, kasaplar ve sosis üreticileri, domuz etiyle ilgili becerilerini kullanarak zengin olmayı umuyorlardı. Bugün bile bu konuda örneklerini görebiliyoruz.

Pastacılar da aynı şekilde başarılıydılar ve ürettikleri ürünler, her ziyafetin vazgeçilmez bir parçasıydı. IX. Charles'ın hüküm sürdüğü

dönemden öncesinden beri pastacılar önemli bir meslek grubuydular. IX. Charles, onlara, Kutsal Ayin'de kullanılacak tüm ekmekleri üretme hakkını içeren bir belge vermişti.

On yedinci yüzyılın ortalarında, Hollandalılar kahveyi Avrupa'ya getirdiler. Büyük büyükannelerimizin kalplerini çalan Türk diplomat Soliman Aga, 1660 yılında onlara ilk kahve fincanlarını ikram etti. 1670 yılında ise bir Amerikalı, Saint-Germain Fuarı'nda kahveyi açıkça satmaya başladı. Rue Saint-André-des-Arts'ta ise aynalarla ve mermer masalarla dekore edilmiş ilk kafe açıldı; bu da günümüzdeki moda ile oldukça benzer.

Şeker de o dönemlerde kullanılmaya başlandı. Scarron, cimri kız kardeşinin şekeri süzmek için kullandığı eleklerin deliklerini çok küçük yaptığından şikayet ederken, en azından bu aracın o dönemde de kullanıldığını bize bildirmiş oluyor.

Aynı şekilde, brendinin daha yaygın olarak bilinir hale gelmesi de on yedinci yüzyılda gerçekleşti. Temel prensipleri Haçlı Seferleri sırasında Batı dünyasına getirilen damıtma işlemi, uzun süre yalnızca birkaç kişinin bildiği bir sır olarak kaldı. XIV. Louis'in saltanatının başlarında damıtma işlemiyle ilgili bilgiler arttı; ancak brendinin gerçek anlamda popüler hale gelmesi XV. Louis döneminde oldu. Sayısız deneyden sonra, alkolü tek bir işlemle üretmeyi başarmamız ise ancak birkaç yıl önce mümkün oldu.

Tütün kullanımının başladığı dönem de aynı dönemdir. Böylece şeker, kahve, brendi ve tütün gibi, hem ticaret hem de ulusal gelir açısından son derece önemli olan bu dört ürün, yalnızca iki yüzyıldır var olmaktadır.

XIV. ve XV. Louis dönemleri

133: XIV. Louis'nin hükümdarlığı da bu şartlar altında başladı. Onun parlak yönetimi sırasında, ziyafetlerle ilgili kurallar da, diğer tüm sanat alanlarında olduğu gibi, ilerleme eğilimine uygun şekilde gelişti.

Henüz, tüm Avrupa'yı kendine çeken o şölenleri unutmadık; aynı şekilde, mızrakların son kez parladığı o turnuvaları da unutmadık. Günümüzde mızrakların yerini tamamen tüfekler almış durumda. Ayrıca, modern topların şiddetine karşı pek de etkili olamayan şövalye zırhlarını da unutmadık.

Tüm turnuvalar, görkemli ziyafetlerle sona ererdi. Aslında bu ziyafetler, turnuvaların en önemli kısımlarıydı. Çünkü insanın doğası gereği, beklentileri karşılanmadığı sürece tam anlamıyla mutlu olamaz. Bu temel ihtiyaç, dilimizi de etkilemiştir; bir şeyin mükemmel şekilde yapıldığını söylemek yerine, "büyük bir ustalıkla yapıldı" deriz.

Doğal olarak, bu büyük bayramların hazırlıklarını yürüten kişiler önemli kişiler haline geldiler. Bu da oldukça mantıklıydı; çünkü bu kişilerin çeşitli niteliklere sahip olmaları gerekiyordu: Yaratıcı yetenek, organizasyon becerisi, ölçülü davranma yeteneği, ihtiyaç duyulan malzemelerin nereden temin edileceğini bilmek, yardımcılarından itaat talep edebilecek kadar kararlı olmak ve her detayda zamanında hareket edebilmek. Böylece hiçbir şeyin gecikmesi engellenmiş olurdu.

İşte bu büyük festivallerdeydi ki, resim ve heykel sanatlarının birleştirilmesiyle ortaya çıkan bu yeni sanatın muhteşemliği ilk kez sergilendi. Bu sanat, ziyafetin veya en saygın konuğun durumuna uygun, çekici bir ortam yaratıyordu.

İşte bu, aşçılık sanatının takdire şayan ve belki de hayranlık uyandıran yönleriydi! Ancak zamanla, daha az kalabalık ortamlarda ve daha zarif yemeklerin servis edildiği durumlarda, aşçılardan daha dikkatli ve özenli bir şekilde hareket etmeleri beklenmeye başlandı.

Mutfak sanatçıları, yetkililerin düzenlediği son derece özel akşam yemeklerinde, saraydaki gözde kişilerin evlerinde ve bankacılar ile cariyelerin düzenlediği akşam yemeklerinde yeteneklerini sergiliyorlardı. Ayrıca, rekabet duygusuyla birbirlerini geçmeye çalışıyorlardı.

Bu dönemin sonlarına doğru, ünlü şeflerin isimleri neredeyse her zaman onların müşterilerinin isimlerinin yanında yer alırdı ve

müşteriler de bunu büyük bir gururla kabul ederlerdi. Böylece, doğumla kazanılan statü ile kişinin yetenekleri bir araya gelmiş oluyordu. En ünlü tarihi isimler, yemek kitaplarımızda, o kişilerin ilk kez hazırladığı, icat ettiği veya geliştirdiği yemeklerle birlikte anılır.

Bu ortaklık artık mevcut değil. Atalarımızdan daha az gurme değiliz; aksine, onlardan bile daha fazlayız. Ancak mutfaklarımızı yöneten kişilerin isimlerine pek önem vermiyoruz. Başımızı sola eğerek gösterdiğimiz bu jest, bizi büyüleyen şeflere duyduğumuz hayranlığın tek ifadesidir. Restoran şefleri, yani halkın aşçıları, böylece büyük kapitalistler arasına katılırlar. Yararlı olan şeyler, aynı zamanda hoş da olmalıdır.

XIV. Louis için, o ki "la bonne poire" adını verdiği bu bitki, Levant bölgesinden getirildi. Likörlerin var olmasını sağlayan da işte bu kişidir.

Bu kral, bazen altmış yaşından sonra sıkça görülen zayıflık ve yorgunluk belirtilerine yenik düşerdi. Bu sorunları gidermek için brendi, şeker ve çeşitli esansların karışımından oluşan içecekler hazırlanırdı. O dönemde bu tür içecekler "cordiales" olarak adlandırılırdı. İşte likör yapım sanatının kökeni budur.

Dikkate değer olan bir diğer nokta ise, daha veya az aynı dönemde İngiliz sarayında yemek pişirme sanatının da gelişmekte olduğudur. Kraliçe Anne, yemeklerin keyfini çıkarmayı çok severdi; aşçısıyla ilgili konuları tartışmaktan çekinmezdi. İngiliz yemek kitaplarında, "Kraliçe Anne'nin tarzına göre" hazırlanan birçok yemek tarifi bulunmaktadır.

Madame de Maintenon'un yönetimi sırasında durgun kalan mutfak bilimi, Regency döneminde gelişimine devam etti.

Orleans Dükü, hassas ve zeki bir prensti; gerçek dostlara layık bir kişiydi. Onlarla birlikte yediği yemekler hem lezzetliydi hem de özenle hazırlanmıştı. Güvenilir kaynaklardan öğrendiğime göre, bu yemeklerin en öne çıkan özellikleri, son derece lezzetli sosları, nehir kenarlarından gelmiş gibi taze olan yemekler ve mükemmel şekilde hazırlanmış hindileriydi.

Trüflü hindiler!!! Ünleri, fiyatları kadar hızlı artıyor! Sanki şans getiren yıldızlar gibi; varlıklarıyla her türlü gurme insanın gözlerini parlatıyor ve onlara mutluluk veriyor. [18]

XV. Louis'nin hükümdarlığı döneminde de gurme kültürü açısından oldukça olumlu gelişmeler yaşandı. On sekiz yıllık barış dönemi, altmış yıldan fazla süren savaşların yol açtığı yaraları acısız bir şekilde iyileştirdi. Sanayi sayesinde elde edilen zenginlikler, ticaret yoluyla yayıldı veya tüccarlar tarafından biriktirildi. Böylece geçmişteki mali eşitsizlikler ortadan kalktı ve neşe dolu bir atmosfer toplumun her kesimine yayıldı.

İşte bu dönemde, yemeklerle ilgili olarak daha fazla düzenlilik, daha fazla temizlik ve zarafet sağlandı. Ayrıca, hizmet kalitesinde de çeşitli iyileştirmeler yapıldı. Bu gelişmeler günümüze kadar sürekli arttı; ancak şimdi artık aşırı boyutlara ulaşarak alay konusu haline gelme tehlikesi taşıyor.

Aynı dönemde, lüks genelevlerde ve en şık kadınların hizmetinde çalışan aşçılar da, mutfak sanatının gelişmesine katkıda bulunmak için ellerinden gelenin en iyisini yaptılar.

Büyük sayıda insanın ihtiyaçlarını karşılamak söz konusu olduğunda sayısız imkan mevcuttur: Ev yapımı etler, yabani kuşlar, av hayvanları ve bol miktarda balık ile altmış kişilik bir yemek kısa sürede hazırlanabilir.

Ancak, asla tam olarak açılmayan ağızları memnun etmek, hayalperest ve sinirli kadınları cezbetmek, "kağıttan yapılmış" mideyi uyandırmak, iştahı sürekli yok olmak üzere olan kişileri harekete geçirmek için gereken şey, Sonsuzluk geometrisindeki en zor problemleri çözmekten daha fazla deha, daha derin düşünce ve daha çok çaba gerektirir.

XVI. Louis

134: Artık XVI. Louis'in hüküm sürdüğü döneme ve Devrim'in yaşandığı yıllara geldiğimize göre, şahit olduğumuz tüm değişikliklerin ayrıntılarını uzun uzadıya anlatmak yerine, 1774'ten bu yana ziyafet düzenleme sanatında meydana gelen iyileştirmeleri özetleyeceğiz.

Bunların amacı, hem gastronomi sanatının doğal unsurları, hem de bu sanatın bir parçası olan ahlaki ve sosyal kurumları kapsamaktadır. Her ne kadar bu iki alan birbirlerini sürekli olarak etkilese de, açıklık açısından bunları ayrı ayrı ele almanın daha uygun olacağını düşündük.

Sanat Açısından Yapılan İyileştirmeler

135: Aşçılar, yemek hizmetleri sunan kişiler, pastacılar ve şekerleme üreticileri gibi, sonuç olarak besin maddelerinin hazırlanması veya satılmasıyla ilgili olan tüm meslekler giderek daha da yaygınlaşmıştır. Bu artışın gerçek bir ihtiyacın sonucu olduğunun kanıtı ise, bu mesleklerde çalışanların refahının azalmamış olmasıdır.

Fizik ve kimya, gıda üretimi alanında da yardımcı olmuştur. Önde gelen bilim insanları, temel ihtiyaçlarımızı incelemeyi kendilerine yakışır bulmuşlardır. Bunun sonucunda, sıradan bir işçinin yediği yemeklerden, altın ve kristalden yapılmış en karmaşık ve zarif yemeklere kadar her şeyde iyileştirmeler sağlanmıştır.

Yeni el sanatları ortaya çıktı. Örneğin, "petit-four" üreten fırıncılar gibi… Bunlar, gerçek pasta ustaları ile şekerlemeciler arasında bir yerde yer alırlar. Bu kişiler, tereyağını şeker, yumurta ve ince unla birleştirerek kekler, makaronlar, süslü pastalar, merengler ve benzeri lezzetli yiyecekler hazırlarlar.

Gıdaları saklama sanatı da kendi başına bir beceri haline gelmiştir. Bu sanatın amacı, yılın her mevsiminde, her mevsime özgü olan gıdalara ulaşabilmemizi sağlamaktır.

Bahçecilik alanında büyük ilerlemeler kaydedilmiştir. Seralar sayesinde en egzotik meyveleri görebiliyoruz. Çeşitli yeni sebze türleri de ıslah yoluyla veya ithalat yoluyla elde edilmiştir. Bunlar arasında, sadece kaliteli kavunlar üreten bir kavun türü de vardır. Bu durum, eski atasözünü her gün çürütüyor.

Her ülkenin şaraplarını düzenli bir şekilde ürettik, ithal ettik ve sunumunu yaptık: Öncelikle Madeira şaraplarıyla yemeğe başladık; ardından Fransız şaraplarıyla yemeğin devamını sağladık. Son olarak da İspanya ve Afrika şaraplarıyla yemeği tamamladık.

Fransız mutfağı, köri ve biftek gibi birçok yabancı yemeği, havyar ve soya gibi baharatları, ayrıca punch ve negus gibi içecekleri de kendine özgü şekilde kullanmıştır.

Kahve, sabahları bir yiyecek olarak ve akşam yemeklerinden sonra ise canlandırıcı ve enerji verici bir içecek olarak giderek daha popüler hale geldi. Bir yemeğe daha lüks ve şık bir hava katmak için birçok kap, eşya ve aksesuar geliştirildi. Bu yüzden Paris'e gelen yabancılar, sofralarımızda adlarını bilmedikleri birçok eşya görürler ve genellikle bunlar hakkında soru sormaktan çekinirler.

Tüm bu gerçeklerden yola çıkarak şu genel sonuca varabiliriz: En azından bu yazının yazıldığı anda, bir ziyafetin başında, sırasında veya sonunda yapılan her şey, düzenli, sistemli ve özenli bir şekilde yapılıyor. Bu da, her misafiri memnun edecek bir çabanın sonucudur.

Son Düzenlemeler/İyileştirmeler

136: Yunanca "gastronomy" kelimesinin kullanımı yeniden canlandırıldı. Bu kelime, Fransızca kulağımıza hoş geliyor. Anlamı tam olarak bilinmese de, bu kelimeyi söylemek bile herkesin yüzünde dostane bir gülümseme yaratmaya yetiyor.

Artık, aşırı yeme alışkanlığını açgözlülük ve oburluktan ayırmaya başladık. Bunu, övünebileceğimiz bir nitelik olarak görmeye başladık; hem ev sahibi için hoş bir özellik, hem de misafirler için

faydalı bir durumdur. Ayrıca, bu tutkuyu, diğer benzer tutkularla birlikte değerlendirmeye başladık.

Toplumun tüm sınıflarında bir neşe ve dostluk havası hakim olmuştur. Bayramlık toplantılar büyük ölçüde artmıştır. Her birey, arkadaşlarını ağırlarken, kendi sosyal statüsünden daha yüksek olan kişilere, kendisinin en iyi bulduğu yemekleri sunmak için çaba göstermektedir.

Başkalarının yanında bulunmaktan duyduğumuz bu zevkin bir sonucu olarak, zamanımızı farklı şekilde bölmeye başladık. Günün sabahından akşama kadar olan saatlerini işlerimize ayırıyor, geri kalan zamanı ise eğlencelerimiz ve keyif aldığımız şeyler için kullanıyoruz.

Geç kahvaltı partilerini başlattık. Bu yemeklerin özel bir yanı vardır: Geleneksel yemeklerden oluşması, her zaman huzurlu ve neşeli bir atmosferin hakim olması ve ayrıca bu partilerde alışılmadık kıyafetlerin de giyilebilmesidir.

Aynı şekilde, resmi çay partilerini de icat ettik. Bu, gerçekten olağanüstü bir eğlence biçimidir; çünkü bu tür etkinlikler her zaman, zaten iyi yemek yemiş ve bu yüzden ne susuzluk ne de açlık hisseden insanlara sunulur. Dolayısıyla bu etkinliklerin amacı sadece zaman geçirmektir. Temeli ise, süs eşyalarının sergilenmesinden ibarettir.

Ayrıca, son otuz yıl boyunca, büyük sayıda insan üzerinde belirli bir etki yaratmak gerektiğinde sürekli olarak düzenlenen siyasi ziyafetler de oldu. Bu tür ziyafetlerde büyük bir israf söz konusudur; ancak kimse bunlara pek aldırış etmez. Ziyafetin keyfi ise ancak sonradan anlaşılabilir.

Sonunda, restoranlar hayatımızın bir parçası haline geldi. Aslında bu kurum tamamen yeni bir olgudur; bu gerçek genellikle unutulur. Restoranların etkisi şudur: Cebinde üç-dört altın parçası olan herkes, hiç zorlanmadan, sadece bir dilek dilemek kadar kolay bir şekilde, damak zevkine uygun tüm zevkleri elde edebilir.

SABRE-TASCHE veya kılıç kesesi, bir tür kılıf şeklindeki çantadır. Bu çanta, hafif birliklerin kılıçlarını taşıdıkları omuz askısından sarkar. Askerlerin birbirlerine anlattıkları

hikayelerde önemli bir rol oynar.

Orijinal metni kullanmadım; çünkü pek az kişi onu anlayabilir. Bunun yerine, daha yaygın olarak bilinen Latince versiyonunu tercih ettim. Latince, Yunancaya oldukça benzer; bu yüzden detayları ve kahramanların törenlerinin sadeliğini daha iyi yansıtabilir.

* Glires farsi.—Glires, mantar gibi görünür; ayrıca, gliresin her bir parçasından elde edilen et, biber, çekirdekler, baharatlar ve diğer malzemelerle birlikte kullanılır. Bu karışım, çömleğe konularak fırında pişirilir. 8

Sincaplar gerçekten de çok lezzetli bir yiyecek olarak kabul edilirdi; bazen sincapların ağırlığını ölçmek için onların derileri bile sofraya getirilirdi. Bu konuda Martial'ın XIII, 59 numaralı eserinde güzel bir dize vardır.

Kış mevsimi benim için adeta bir uykudur; o dönemde bedenim daha da şişman olur. Çünkü o zamanlar beni sadece uykular besler. Lister, oldukça duyusal bir kraliçe olan Kraliçe Anne'e yemek pişirmede terazilerin kullanımının avantajlarını anlatırken şunu fark etti: Eğer on iki bülbülün ağırlığı on iki ons değilse, yenmeye pek elverişsizdirler. Eğer ağırlıkları tam on iki ons ise, yenebilir durumdadırlar. Ancak eğer ağırlıkları on üç ons ise, bu durumda bülbüller çok yağlı olurlar ve yenebilir hale gelirler.

Hollandalılar, Avrupalılar arasında, Arabistan'dan kahve fidanlarını ilk getirenler oldu. Bu fidanları önce Batavia'ya, oradan da kendi ülkelerine götürdüler.

Topçu birliklerinin generali olan M. de Reissout, bu bitkinin bir örneğini Amsterdam'dan getirtip Jardin-du-Roi'ye hediye etti. Bu, Paris'te ilk kez görülen bir bitkiydi. M. de Jussie'nin tarifine göre, 1613 yılında bu bitkinin çapı bir inç, yüksekliği ise beş feet idi. Meyvesi oldukça güzeldi ve biraz kiraza benziyordu.

† Lucretius ne yazmış olursa olsun, antik insanların şekerleri yoktu. Şeker bir sanayi ürünüdür; kristalleşme işlemi olmadan şeker kamışından sadece işe yaramaz ve tatsız bir sıvı elde edilir.

Birkaç bölgenin sakinlerinden edindiğim bilgilere göre, 1740 yılında on kişilik bir yemek şu şekilde hazırlanırdı:

1. yemek:	Bouilli: Et ve etin suyuyla hazırlanan bir yemek. Buzağı etiyle yapılan bir yemek; kendi suyu içinde pişirilen buzağı eti. Bir tür meze/atıştırmalık yemeği.
2. yemek:	Bir hindi; bir tabak sebze; bir salata; bazen de kremalı bir puding.
Tatlı:	Biraz peynir; biraz meyve; bir kavanoz reçel.

Tabaklar yalnızca üç kez değiştirildi: Çorbadan sonra, ikinci yemek sırasında ve tatlıdan sonra. Kahve nadiren servis edilirdi; ancak sık sık kirazlardan veya bahçe kirazlarından yapılan içecekler servis edilirdi. Bu tür içecekler o dönem için oldukça yenilikçi sayılırdı.

En azından elli tane denemelisiniz.

Satın almak için uygun olanı bulmadan önce…

Görünüşe göre, günümüzde yetiştirdiğimiz kavunlar, Romalılar tarafından bilinmiyordu. Onların “MELO” ve “PEPO” olarak adlandırdıkları şeyler aslında sadece bir tür salatalıktı ve bunları son derece baharatlı soslarla birlikte yiyorlardı. APICIUS, DE RE COQUINARIA.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu kelime oldukça Latince kökenli ve nadiren kullanılıyor. Bu yüzden de adeta bir profesörün uydurduğu bir kelime gibi görünüyor. Ancak Concise Oxford Dictionary (1942)'ye göre, bu kelimenin anlamı göründüğü gibidir: Meyve yeme eylemi.

2. Escoffier, ne yazık ki bu kuşların Amerikan pazarlarında bulunmadığını söylüyor. Bu yüzden onlarla ilgili herhangi bir tarif vermenin bir anlamı yoktur. Sahip olduğum en basit Fransızca yemek kitabında, bu kuşların şişlere dizilmesi ve her birinin arasına bir parça pastırma konulması gerektiği yazıyor. Ayrıca kuşların çok kızgın ateşte sekiz ila on dakika boyunca pişirilmesi gerekiyor. Kitapta şu uyarı da yer alıyor: "Figpeckers'in iç organları asla çıkarılmamalıdır."

3. Bunlardan biri, "Meditation 6" adlı eserde bahsedilen Canon Charcot olabilir. Küçük kuşları yeme konusundaki tarifleri, Profesör'ün okurlarını hâlâ heyecanlandırmaktadır. Kendisi ise başkalarına çiğ etin gerçek lezzetini tatma fırsatı verir; bu etin faydalarını da sadece duyduklarından yola çıkarak anlatır. Söylentilere göre, Canon Charcot, avukat meslektaşlarını utandırmak için sık sık mahkemeye, ceketinin kuyruğuna iki tane vahşi kuş takarak gidermiş. Tüm bu kuşları, tavşanlar için önerdiği titizlikle hazırladığı düşünülemez; ancak bu konudaki dikkatli tutumu göz önüne alındığında, muhtemelen diğer gurmelere çiğ etin tadını çıkarmaları için fırsat tanımıştır. En azından, cebinde taşıdığı etleri ızgara yapmış olmalıdır.

Ben kendim, şimdiye kadar açlıktan dolayı bir hayvanın etini yiyebilecek duruma gelmedim. Ancak ara sıra, ince doğranmış çiğ

sığır etini, kızarmış ekşi mayalı ekmek ve biraz su teresiyle birlikte yemekten keyif aldım. Ayrıca, ince şeritler halinde kesilip bir veya iki saat limon suyunda bekletilen çiğ balık da, kendini "gurme" olarak gören herkes için oldukça lezzetli bir yiyecektir.

4. İngilizce'de en çok alıntılanan hikayelerden biri, Charles Lamb'ın yazdığı bu komik hikayedir. Hikayede, aptal Çinli çocuk Bo-bo ve neredeyse o kadar da aptal olan babası, içindeki kızarmış domuz etlerini yiyebilmek için sürekli kendi evlerini yakarlar. Tabii ki, "osmazome" kelimesi hiç geçmez. Ancak Lamb şöyle yazar: "Bence, kırılgan, çıtır çıtır olan bu etin lezzetiyle kıyaslanabilecek hiçbir lezzet yoktur. Dişler bile bu lezzetin tadını çıkarmak için harekete geçer…" Bu küçük edebi eser, Dickens'ın eserleri kadar okunmaya değerdir. Aynı zamanda, duygularımız ile tükürük bezlerimiz arasındaki bağlantının bir kanıtıdır.

5. Fransa'da "Boudin", aslında bir tür sosis, daha doğrusu bir tür krema benzeri yiyecektir. Eskiden Paris'teki her Noel arifesi yemeğinin bir parçasıydı. Bazen trüflerle bir arada servis edilirdi; ancak bu kombinasyon pek de uyumlu değildi. Yunanistan'da "Kokoretzi"yi her zaman denemek isterim; özellikle de Paskalya'da. Paskalya'da genç kuzular, açık ateşin üzerindeki çam dallarında pişirilir. Yanlarında ise doğranmış ve baharatlanmış iç organlar da bulunur. Kulağa hoş geliyor… Boudin'e kıyasla biraz daha hoş bir tat gibi geliyor.

6. Anne-Lefévre Dacier (1654–1720), Fransa'nın ilk kadın bilginlerinden biriydi. Ünlü bir klasik bilginin kızı ve başka bir ünlü bilginin eşiydi. İlyada'nın yanı sıra birçok Yunanca ve Latince eseri de çevirmiştir. Richard Warner tarafından 1791 yılında Londra'da yazılıp yayımlanan "ANTIQUITATES CULINARIAE" adlı eserde, Madame Dacier'in hatalı olduğu belirtilmektedir. Çünkü İlyada'nın beşinci kitabında etin haşlandığından bahsedilmektedir. Bu önemsiz gibi görünen detayı reddeden pek az okuyucu vardır.

7. 1870 yılında yayımladığım “THE PHYSIOLOGY OF TASTE” adlı eserimde, Marquis de Cussy tarafından yazılmış bir dipnot bulunmaktadır. Marquis de Cussy, profesörün yemek konusundaki tutkularını pek beğenmemişti. Bu dipnot muhtemelen “L’ART CULINAIRE” adlı eserden alınmıştır: “Bu başarılı girişimlere rağmen, Atina asla mükemmel yemekler üretemedi. Bunun tek nedeni, Atinalıların tatlılar, meyveler ve çiçeklere olan aşırı düşkünlüğüydü. Ayrıca Atinalılar, Sezar’ın Romalılarının kullandığı kaliteli buğday ekmeğine, İtalyan baharatlarına, lezzetli soslara ve Ren Nehri bölgesinden gelen beyaz şaraplara da sahip değillerdi.”

8. Apicius’un bu tarifi, bana Stephen Longstreet’in 1941 yılında yazdığı “LAST MAN AROUND THE WORLD” adlı kitabında bahsedilen Big Boy adlı Amerikalıyı hatırlatıyor. Big Boy, Çin’de bir keresinde çok miktarda sıcak şarap içtikten sonra, altı tane yeni doğmuş fareyi kızartıp yemiş; bunları bir tür çıtır turp sanmış. Bu tuhaf yeme alışkanlığı bilinçsizce yapılmıştı. Ancak Romalılardan beri birçok insan fareleri yemeye devam etmiştir. On dokuzuncu yüzyılın ortalarında yayımlanan “IRISH QUARTERLY REVIEW” dergisinde şöyle denmiştir: “Biz de bir keresinde, yakın bir arkadaşımızın fare pastasını yemeyeceğine dair beş şilin bahse girdik; ancak kaybettik. Kısacası, herkesin kendi zevki vardır.” Big Boy bu görevi kolayca yerine getirdi ve pastanın ardından, tüyleriyle birlikte kızartılmış bir fareyi tereyağı ve yulaf ununda yapılan keklerle birlikte yemeyi teklif etti; ancak biz böyle deneylerden vazgeçtik.

9. Bu şehvetli ve “kadınsı olmayan” hükümdarın, şampanya içmeye düşkün biri olduğu söylenir. Dr. Doran’ın TABLE TRAITS (Londra, 1854) adlı eserinde anlattığına göre, bu kadın, “Wilkes’in kız kardeşi” olan Bayan Jeffreys’ten daha tuhaf biri değildi. Bath’ta yıl boyunca pencereleri açık bırakarak uyurdu! Soğuk yatak odasında bir düzine saat birbirinden farklı şekillerde çalardı. Kahvaltısında çikolata ve kuru ekmek yerdi; ancak her gün bir sedyeyle, yanında

bir şişe Madeira şarabıyla bir yemeğe giderdi. Her zaman iki erkeğin arasında otururdu. Erkeklerin bedenlerinde ve zihinlerinde kadınlara göre daha fazla güç vardır. Bu erkeklerle birlikte Londra'daki özel zevklerini paylaşırdı… Yağlı yiyeceklerden de yerdı. Bu yağlı yiyecekleri, özel olarak getirtilen tebeşir parçalarıyla birlikte yerdi. Yağın asidik özelliklerini tebeşirin alkali özellikleriyle dengeleyerek yerdı.O, bu lezzetli bileşiği, birkaç kadeh kendi lezzetli şarabıyla karıştırarak tüketti. Bu diyet yaşlı kadına çok uydu ve o da böyle bir denemenin bu bileşiğin kullanımını meşru kıldığını söyledi.

10. Birinci Dünya Savaşı'ndan önce bir keresinde, Isadora Duncan, Lohengrin projesi için harcadığı binlerce doların 200'ünden fazlasını, bir yaz festivali düzenlemek için harcadı. Festival, öğleden sonra dörtte Versay'daki parkta başladı. Parktaki çadırlarda havyardan çay keklerine kadar her türlü şey vardı. Pierné'nin yönettiği Colonne Orkestrası ise Wagner'in eserlerini çaldı. Daha sonra muhteşem bir ziyafet verildi. Ziyafet gece yarısına kadar sürdü. O sırada parkın her yerinde ışıklar yandı ve Viyana Orkestrası, Siegfried ve Lucullus'un hayranlarını şafak vaktine kadar eğlendirdi. İronik bir şekilde Duncan şöyle yazdı: "Eğer zengin bir insanın arkadaşlarını eğlendirmek için para harcaması gerekiyorsa, işte benim bunun nasıl yapılması gerektiğine dair fikrim bu!"

11. Birinci Dünya Savaşı'ndan bir süre sonra, Paris'teki bir finansçı, önemli iş anlaşmalarını kutlamak istedi ve on kadar çevirmen ve yemek konusunda uzman kişiyi Ritz Oteli'nde yemeğe davet etti. "Paranın bir önemi yok," dedi ve yaklaşık on iki bin frank verdi. "Tek istediğim, yemeklerin ve şarapların mükemmel olması…" Bu beyler, toplamda on iki farklı yemekten oluşan ziyafetin tadını çıkardılar. Servis edilen şaraplar ise şunlardı: Sherry Carta Oro Viejo, Meursault Goutte d'Or 1915, Magnum de Château Léonville Barton 1878, Jeroboam de Château Lafitte 1870, Pommery 1911, Grand Chambertin 1906, Romanée 1881, Giesler 1906, Château

Yquem 1869, Cognac Hennessy (Reservée Privée). Bu, kesinlikle en lüks şarap listesi değil. Ama yine de yeterli.

12. Gallus'a atfedilen hiçbir Latince şiir bulunmamaktadır. Sanırım bu da profesörün o küçük hilelerinden biridir.

13. Türkiye'de cariyelerin özgürleştirilmesi, toplum içinde yer almalarına izin verilmesi ve onlara verilen, "oda" ve "işlev" kelimelerinden türetilmiş olan aşağılayıcı unvanların terk edilmesi için yaklaşık yüz yıl gibi uzun bir süre gerekti.

14. Profesörün bu korkunç yemeği anlatırken ciddi bir ifade takınmasına rağmen, bu anlatım neredeyse "kadın dergilerinde" ya da yemekle ilgili konulara adanmış dergilerde yer alan hikayeler kadar komik geliyor. Kadın dergileri tariflerine bol miktarda aşk hikayeleri eklerken, yemekle ilgili dergiler ise Fransa, Eski Güney ya da Alaska'daki yemek turlarıyla ilgili hikayelerle tarifleri zenginleştiriyor. Her iki tür derginin de baharatlara ve gül suyuna karşı bir zaafı vardır; çünkü bunlar hem bedensel hem de ruhsal açlıkları yatıştırır.

15. Paul Scarron (1610–1660), gerçekçi romanlar ve mizahi oyunlar yazan bir yazardı. Bir dönem, daha sonra Madame de Maintenon olan güzel bir kadınla evliydi. Ancak onun ölümsüzlüğe ulaşmasının en kesin yolu, Molière, Beaumarchais ve diğer birçok Fransız oyun yazarı üzerinde bıraktığı etkidir.

Profesörün belirttiğine göre, bu lezzetli süslemeler Fransa'da ortaya çıkmadan çok önce İngiltere'de kullanılmaya başlanmıştı. Bunlar, her türlü büyük ziyafetin vazgeçilmez bir parçasıydı. Gerçi bu süslemeler hamur ve şekerden yapılmıştı; ancak üzerlerine o kadar çok tüy ve süs eklendi ki, bunların yenilebileceği düşünülemezdi… Tabii ki, bu süslemeler ziyafet masasında sergilendikten sonra ne olduğu bilinmiyor. Yıllar sonra İngilizler daha mantıklı davrandılar

ve ünlü aşçılarının bu tür süslemeleri yenilebilir hale getirmesini sağladılar. İşte Soyer'in "THE GASTRONOMIC REGENERATOR" (Londra, 1847) adlı eserinde "Bir İngiliz Amiralinin Pastası" için verdiği tariflerden bazıları: "Yirmi yumurtayla kek hazırlayın. Kekin şekli olarak, uzunluğu 18 inç, genişliği 6 inç olan ve orantılı boyutlarda bir kalıp kullanın. Kalıbın iç kısmını kağıt, tereyağı ve hafifçe unla kaplayın. Karışımı kalıba dökün ve bir buçuk ila iki saat boyunca pişirin. Kekin dış kısmını çikolatalı krema ile kaplayarak bir gemi görünümü elde edin. Kek tamamen kuruduktan sonra iç kısmını biraz boşaltın; ortada bir boşluk bırakarak buraya direği yerleştirin. Direği, paté d'office ile hazırlayın. Ayrıca merdivenleri, halatları ve topları da aynı şekilde hazırlayın. Topları da çikolatalı kremayla kaplayın. Namluları ise küçük çikolata parçalarıyla şekillendirin. Bunları uygun yerlere yerleştirin. Keki bir tabağın üzerine yerleştirin ve etrafına gelée à la bacchante sürün. Üzerine de ince dilimler yerleştirerek dalga efekti elde edin."Yelkenler olarak wafer veya pirinç kağıdı kullanılır ve bunlar raya sabitlenir; aynı malzemeden yapılmış ve üzerine biraz sulu boya ile desenler eklenmiş bir bayrak da geminin kıç kısmına yerleştirilir. Servis edilmeden hemen önce, iç kısım şarap veya brendi ile kayısı reçeli karışımıyla ıslatılır. Hazır olduktan sonra iç kısma vanilyalı dondurma doldurulur. Ayrıca, önceden şekillendirilmiş şeker ipçikleri de servis sırasında donanıma bağlanır. Bu yemeğin görünüşü oldukça hoştur…" Talimatlar böyle devam eder ve sonunda Soyer şöyle diyor: "Artan malzemelerden de harika bir puding yapılabilir!""

17. Brillat-Savarin'in burada kullandığı "petit couvert" ifadesi, yalnızca Fransız kraliyet ailesinin, güvendikleri birkaç arkadaşıyla birlikte, oldukça samimi bir ortamda yedikleri yemekler için kullanılırdı.

18. Bu eğlenceli betimlemede profesör, kendi kullandığı bir kelime olan "TRIPUDIER"i kullanmıştır. Bu kelime henüz hiçbir Fransızca sözlükte yer almamaktadır. Muhtemelen Latince "tripudiare"

kelimesinden türemiştir; bu kelime de “zıplamak” veya “Dans etmek” anlamına gelir.

19. Burada Brillat-Savarin, “karik” kelimesini kullanmıştır. Bu kelime, uluslararası mutfakta “bif-teck”in sığır eti yemeklerindeki rolüne denk gelen bir terimdir. Brillat-Savarin’in kastettiği şey, baharatların tozu idi; bu toz, en kötü yapılmış kari yemeklerine bile özgü bir lezzet kazandırır. Elbette, bu baharat tozunu hazırlamak için kullanılan tariflerin sayısı, bu tozu hazırlayan Hintlilerin sayısı kadar fazladır. Bu baharat tozunun en önemli özelliği, her gün taze olarak öğütülmesi gerektiğidir. Ancak İngiliz İmparatorluğu’nun ücra bölgelerinde hâlâ bu tarife göre baharat tozu hazırlayan kişiler olabilir ve bunu 1,5 poundluk paketler halinde üretebilirler.

Bir öğütücüde ince toz haline getirin.
Karanfil, hardal ve haşhaş tohumlarından yapılan bir karışım.

Her biri 1 ons.

Kardamom, rezene, biber ve misket limonu…

Her biri 2 ons.
Kuru zencefil ve biberden yapılan bir karışım.

Her biri 4 ons.

Zerdeçal, kimyon ve kişniş tohumlarından elde edilir.

Her biri 8 ons.

20. Bu, neredeyse kesinlikle soya sosudur. Yoğun veya seyrelmiş halde olan bu siyahımsı sıvıyı, eski Kontes Morphy’den genç Bayan John Doe’ya kadar her aşçı kabul eder ki “Japonya’da en üstün yere

sahip olan sos budur. Soya fasulyesi, buğday ve saf tuzdan yapılan bu sosun lezzeti, Avrupa'daki diğer soslardan tamamen farklıdır."

Bir kez aşçı soya kullanmaya başladığında, bu adeta bir tür oyun haline gelir. Çünkü muhtemelen, bu kadar çok şeye eklenebilen ve aynı zamanda çok az zarar verebilen, gastronomik açıdan herhangi bir soruna yol açmayan başka bir baharat yoktur.

Bunu şimdiye kadar bulduğum en iyi kullanım şekillerinden biri, barbekü için hazırlanan bifteklerin marine edilmesi dışında, hemen tüketilemeyip soğuk bir yerde bir gün boyunca saklanması gereken balıkların üzerine sürülmesidir. Balığın her yüzeyine bol miktarda bu madde sürülür; böylece balığın üzerinde kuru ve koyu renkli bir tabaka oluşur. Böylece balığın kötü kokusu diğer yiyeceklere bulaşmaz. Balık pişirildiğinde ise sadece lezzetli bir tat elde edilir. Gerçekten de gizemli bir yöntemdir.

21. Negus, sıcak suyun şarapla, genellikle de şeri veya port şarabıyla karıştırılmasıyla hazırlanan bir içecektir. Ayrıca şeker, limon ve çeşitli baharatlar da bu içeceğin yapısını oluşturur. Soğuk günlerde içilmek için oldukça uygun bir içecek olsa da, zamanla insanı sıkabilir. Fransa'da, La Coupole adlı bir binanın zemin katındaki küçük bir barda kış aylarında bu içeceği içerdim. Eğer barmenin içeceğime gösterdiği özen onun duygularını yansıtıyorsa, benim sabah saatlerinde yaptığım ziyaretler onun monoton rutininde hoş bir ara oluyordu. Gerçekten de negus, harika bir içecekti.

Meditasyon 28: Restoran Sahipleri Üzerine

137: Bir restoran sahibi, işi, her zaman hazır halde bulunan yemekleri halka sunmak olan kişidir. Ayrıca, yemekler belirli porsiyonlarda ve belirli fiyatlarla, yemek yemek isteyen kişilerin siparişi üzerine servis edilir.

Bu işletmeye "restoran" denir. Restoranı yöneten kişiye ise "restoran sahibi" denir. Yemeklerin listesi ve fiyatlarına gelince, buna basitçe "menü" denir. Sipariş edilen yemeklerin toplam tutarı ise "fatura" olarak adlandırılır.

Restoranlarda bulunan insanlar arasında, bu mekanları ilk kez kuran kişinin kesinlikle bir dahi ve insanları derinlemesine gözlemleyebilen biri olması gerektiğini düşünen pek az kişi vardır.

Onların tembelliklerine boyun eğeceğiz ve sonunda bu son derece faydalı ve popüler kurumun ortaya çıkmasına yol açan düşüncelerin nasıl bir araya geldiğini açıklayacağız.

Köken/Origins

138: 1770 yıllarına gelindiğinde, XIV. Louis'in görkemli dönemlerinin ardından, Regency döneminin entrikaları ve Kardinal Fleury'nin uzun süreli egemenliği sona ermişti. Paris'teki ziyaretçilerin, iyi bir yaşam sürmek için gerekli olan imkanlara pek sahip olmadıkları görülüyordu.

Konakladıkları hanların aşçılığına bağımlı kalmak zorundaydılar; ancak bu yemekler genellikle berbattı. Bazı oteller düzenli olarak akşam yemeği servis ediyordu; ancak bunların çoğunda sadece temel gıdalar sunuluyordu ve bu yemekler de yalnızca belirli saatlerde servis ediliyordu.

Gerçekten de, yemek hizmeti sunan kişiler vardı. Ancak onlar, tek tek yemekler değil, tam menüler sunuyorlardı. Birkaç arkadaşını ağırlamak isteyen kişilerin, bunun için önceden sipariş vermesi gerekiyordu. Bunun sonucunda, şans eseri böyle lüks evlere davet edilmeyen ziyaretçiler, Paris'in lezzetli yemeklerinden hiç habersiz olarak başkentten ayrılmak zorunda kaldılar.

Kamu yararına sürekli zarar veren bir sistemin sonsuza dek var olması mümkün değildi. Zaten daha düşünceli olan vatandaşlar, durumun iyileştirilmesini hayal ediyorlardı.

Sonunda akıllı bir adam çıktı ve şunu düşündü: Aktif bir çabanın mutlaka bir sonuç doğuracağı; her gün aynı saatlerde aynı ihtiyaçların ortaya çıkacağı için, aç insanların bu ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşılayabilecekleri bir yere akın edecekleri; eğer ilk gelen kişiyi memnun etmek için bir tavuk kanadını ayırırsa, başka bir kişinin de o bacağı memnuniyetle kabul edeceği; mutfakta bir parça etin kesilmesinin restoranın geri kalan kısmını bozmayacağı; iyi, hızlı ve düzgün bir şekilde hizmet alındığında, insanların fiyattaki küçük artışları umursamayacağı; eğer müşterilere sipariş edecekleri yiyeceklerin fiyatı ve kalitesi konusunda karar verme hakkı verilirse, bu durumda karmaşık düzenlemelerin sonu gelmeyeceği; ancak çeşitli yemek seçenekleri ve her bir yemeğin belirli bir fiyatının olması, herkesin bütçesine uygun olmasını sağlayacaktır.

Bu zeki adam, ayrıca tahmin edilmesi kolay olan birçok başka şeyi de düşündü. İlk restoran sahibi oldu ve böylece, eğer bu mesleği yapan kişi samimi, düzenli ve yetenekliyse her zaman başarılı olacak bir meslek yarattı.

Restoranların Avantajları

139: Fransa'dan tüm Avrupa'ya yayılan bu yeni mesleğin teşvik edilmesi, herkes için son derece faydalıdır ve aynı zamanda büyük bir bilimsel öneme sahiptir.

1. Böylece, her erkek, işleri veya eğlenceleri nedeniyle bulunduğu ortama göre, kendisi için en uygun olan zamanda yemek yiyebilir.
2. Hangi yemeğin ne kadar olduğunu önceden bildiği için, belirlediği miktarın üzerine çıkmayacağından emindir.
3. Harcamalarının sınırını belirledikten sonra, kişi kendi zevklerine göre; sağlıklı, hafif veya lezzetli yemekler seçebilir. Bu yemekleri en iyi Fransız ve yabancı şaraplarla tatlandırabilir, kahveyle lezzetlendirebilir ve Eski Dünya ile Yeni Dünya'nın likörleriyle de aromalandırabilir. Tek sınırlar, kişinin iştahının gücü ve midesinin kapasitesidir. Bir restoran, her gerçek gurme için adeta bir cennettir.
4. Ayrıca, bu durum seyahat edenler, yabancılar, aileleri geçici olarak ülkede bulunan kişiler ve kısacası, kendi mutfakları olmayan veya şu an mutfaklarından yararlanamayan herkes için son derece faydalıdır.

Daha önce de bahsettiğimiz dönemden (1770) önce, zengin ve güçlü insanlar, iki büyük avantajdan yararlanabilen tek kişilerdi: Hızlı bir şekilde seyahat edebiliyor ve her zaman iyi beslenebiliyorlardı.

Yirmi dört saat içinde elli fersah yol kat edebilen yeni toplu taşıma araçlarının ortaya çıkışı, ilk ayrıcalığı ortadan kaldırdı. Restoranların yaygınlaşması ise ikinci ayrıcalığı da ortadan kaldırdı;

çünkü artık herkes istediği zaman kaliteli bir yaşam sürme imkanına sahip.

Eğer harcayacak on beş veya yirmi frankı varsa ve birinci sınıf bir restoranda yemek yiyebiliyorsa, bu durumda o kişi, bir prensle birlikte yemek yemiş gibi zengin sayılır. Hatta daha da iyisi, çünkü istediği her yemeği sipariş edebilir. Bu sayede kişisel tercihler veya çekincelerden dolayı herhangi bir sıkıntı yaşamaz.

Bir restoranın incelenmesi/Değerlendirilmesi

140: Bir restoranın yemek salonu, dikkatli bir şekilde incelendiğinde, bir filozofun dikkatini çekecek bir manzara sunar. Bunun nedeni, bu mekânda yer alan çeşitli insan durumlarıdır.

Arka tarafta, yalnız başlarına yemek yiyen insanlar var. Bunlar yüksek sesle sipariş veriyor, sabırsızlıkla bekliyor, aceleyle yemeklerini yiyor, ödeme yapıp oradan ayrılıyorlar.

Ziyarete gelen yabancı aileler, sade bir yemekle yetinse de, kendileri için yeni olan bazı yemeklerle bu yemeği daha da keyifli hale getiriyorlar. Ayrıca, bu yeni çevreyi de büyük bir zevkle karşılıyorlar.

Yanlarında ise Paris'li bir çift oturuyor. Şapkaları ve üzerlerindeki eşarplardan onları kolayca tanımak mümkün. Ayrıca, uzun süredir birbirleriyle pek konuşmadıkları da belli. Komşu tiyatrolardan birinde oturuyorlar; eminim ki ikisinden biri orada uyuyakalacaktır.

Daha ileride ise iki sevgili var. Birinin hevesliliği, diğerinin şakacı tavırları ve ikisinin de yeme içme konusundaki tutkuları onların kim olduklarını gösteriyor. Gözlerinde mutluluk parlıyor. Nasıl yemek sipariş ettiklerine bakarak, birlikte geçirdikleri geçmişi ve geleceklerini tahmin edebiliriz.

Odanın ortasında, düzenli müşterilerin oturduğu bir masa bulunuyor. Bu müşterilerin çoğu, belirlenmiş menüden yemek

yiyerek daha uygun fiyatlarla yemek yiyorlar. Garsonların hepsini ismen tanıyorlar ve garsonlar da onlara en lezzetli ve taze yemekler hakkında bilgi veriyorlar. Bu müşteriler, restoran sahibi için bir nevi "değerli varlıklar" gibidirler; diğer müşterilerin toplandığı bir merkez gibidirler. Daha iyi bir şekilde ifade etmek gerekirse, Bretonya'daki avcıların vahşi ördekleri yakalamak için kullandıkları "evcilleştirilmiş ördekler" gibidirler.

Sonra da, yüzleri herkes tarafından bilinen, ancak isimleri hiç duyulmayan insanlar var. Sanki kendi evlerindeymiş gibi davranırlar ve çoğunlukla yanlarındaki insanlarla sohbet etmeye çalışırlar. Bunlar, Paris'te sıkça rastlanan, ne mülkleri ne de özel fonları olan, ancak yine de büyük miktarlarda para harcayabilen insanlardır.

Son olarak, burada ve orada yabancılar da var; özellikle de İngilizler. Bu İngilizler, iki porsiyon et yiyorlar, en pahalı yiyecekleri sipariş ediyorlar, en kaliteli şarapları içiyorlar ve her zaman birilerinin yardımı olmadan ayrılmıyorlar.

Bu resmin doğruluğu, haftanın her günü doğrulanabilir. Sadece merakımızı uyandırmak amacıyla çizilmiş olsa da, belki de bir ahlaki ders vermek için de kullanılabilir.

Rahatsız edici durumlar/Engeller

141: Şüphesiz, fırsatlar ve bir restoranın menüsündeki lezzetlerin cazibesi, birçok insanı kendilerinin karşılayamayacağı harcamalara itmiştir. Belki de bazı insanların mide rahatsızlıklarının sebebi de bu restoranlardır; insanlar, en değersiz "Venüsler" uğruna istemeyerek yaptıkları fedakarlıkları bu restoranlara bağlayabilirler. [4]

Ancak toplumsal düzen açısından daha da endişe verici olan şu ki, yalnız başına yemek yemenin bireyin bencilliklerini artırdığına ve

onu sadece kendisiyle ilgilenmeye, çevresindeki insanlardan uzaklaşmaya ve nezaket gerektiren sosyal ilişkilerden kaçınmaya alıştırdığına inanıyoruz. Restoranlarda düzenli olarak yemek yiyen insanları, başka türlü yapılan yemekler sırasındaki davranışlarından kolayca ayırt edebiliriz.

Rekabet

142: Daha önce de belirttiğimiz gibi, restoranların kurulması, gastronomi bilimi açısından büyük öneme sahiptir.

Kısacası, bir yemeğin tarifinin ne kadar başarılı olabileceği anlaşıldığında, bu tarifin yaratıcısına büyük servet getirebileceği düşüncesi, açgözlülüğü harekete geçirir. Açgözlülük ise tüm hayalleri ateşler ve her aşçıyı harekete geçirir.

Kimyasal analizler sayesinde, şimdiye kadar işe yaramaz olarak kabul edilen maddelerin yenilebilir kısımları tespit edildi. Yeni gıdalar keşfedildi, mevcut gıdaların kalitesi artırıldı ve hem yeni hem de eski gıdalar binlerce farklı şekilde bir araya getirildi. Yabancı ülkelerden gelen buluşlar da kullanıma sokuldu. Dünya'nın kendisi de bir kaynak olarak kullanıldı ve günlük beslenmemize büyük katkı sağladı. Böylece tek bir öğünde bile dünyanın çeşitli bölgelerinden gelen gıdaların izlerini bulabiliyoruz.

Sabit Fiyatlı Restoranlar

143: Mutfak sanatı, hem yeni keşifler açısından hem de fiyatlar açısından yükseliş eğilimi gösterirken, aynı motivasyon, yani ödül beklentisi, en azından maliyet açısından bu sanata zıt bir yönde etki etti.

Bazı restoran sahipleri, iyi bir yaşam tarzını ekonomiklikle birleştirmeye karar verdiler. Daha çok sayıda oldukları için, mütevazı gelire sahip erkekleri hedef alarak mümkün olduğunca çok müşteri kazanmayı amaçladılar.

Orta fiyatlı gıdalar arasından, akıllıca hazırlanması durumunda en iyi sonucu verecek olanları seçtiler.

Paris'te her zaman kaliteli olan kasap etlerinde ve bölgede bol miktarda bulunan deniz ürünlerinde sınırsız bir kaynak keşfettiler. Bunu tamamlamak için de, modern bahçecilik sayesinde ucuza temin edilebilen meyve ve sebzelerden yararlandılar. Normal bir iştahı tatmin etmek ve susuzluğu gidermek için gerekli olan temel besin maddelerini akıllıca hesapladılar.

Gözlemlediklerine göre, yüksek fiyatlarının sebebi ya kıtlık ya da mevsimsel faktörler olan birçok yiyecek vardır. Bu tür yiyecekler, belirli bir süre sonra, bu maddi engeller olmaksızın da satılabilir. Zamanla, hesaplamalarında o kadar hassas hale geldiler ki, yüzde yirmi beş ila otuz arasında kar elde ederken bile, düzenli müşterilerine iki frank veya daha az bir ücrete, herkesin beğeneceği kalitede bir akşam yemeği sunabiliyorlardı. Çünkü bir kişinin kendi evinde böylesine çeşitli ve kaliteli yiyeceklerle dolu bir sofra hazırlamak için ayda en az bin frank harcaması gerekiyordu.

Bu son bakış açısından değerlendirildiğinde, restoran işletmecileri, her büyük şehirdeki ziyaretçilerden, askerlerden ve memurlardan oluşan o önemli nüfus grubuna özel bir hizmet sunmuşlardır. Zekaları sayesinde, görünüşte çözümsüz olan bir sorunu çözmeyi başarmışlardır: Nasıl olur da insanlar hem iyi bir şekilde yaşayabilir, hem de bunu makul ve hatta ucuz bir şekilde yapabilirler?

Bu planı uygulayan restoran sahipleri de, diğer restoran sahipleri kadar iyi sonuçlar elde ettiler ve daha az ciddi zararlar yaşadılar. Kazançları belki daha yavaş arttı, ancak daha istikrarlı oldu. Çünkü belirli bir miktar paranın bir araya getirilmesi durumunda, bu

paranın toplamı her zaman aynı olur; ister bu para onlarca kez, ister tek tek ödensin fark etmez.

Restoranların ortaya çıktığı ilk günden itibaren Paris'te parlayan birçok mutfak ustasının isimleri hâlâ hatırlanmaktadır. Bunlar arasında Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, Véry kardeşler, Henneveu ve Baleine gibi isimler sayılabilir. [6]

Bu adamların işlettiği restoranlardan bazılarının ünleri, özel yemeklerinden kaynaklanmaktadır: "Veau Qui Tette", koyun paçalarından yapılan yemekler; tripe adı verilen bağırsak yemekleri…

Provençeaux, sarımsaklı morina balığı yemeklerinde ustadır; Very ise trüflü yemekler konusunda uzmandır. Robert, önceden sipariş verilen yemekler konusunda çok dikkatlidir. Baleine ise kaliteli balıkları servis etme konusunda büyük özen gösterir. Henneveu ise dördüncü kattaki o gizemli, özel odalarıyla ünlüdür. [7] Ancak tüm bu mutfak ustaları arasında, biyografik bilgilere en çok layık olanı Beauvilliers'dir. Beauvilliers'in ölümü 1820 yılında gazetelerde duyurulmuştu.

Beauvilliers

144: 1782 yıllarında iş hayatına başlayan Beauvilliers, on beş yıldan fazla bir süre boyunca Paris'in en ünlü restoran işletmecisi oldu.

O, şık bir yemek odasına, yakışıklı ve iyi eğitimli garsonlara, mükemmel bir şarap mahzenine ve üstün bir mutfağa sahip olan ilk kişiydi. Yukarıda bahsettiğimiz bu özelliklerin her birini başkaları da elde etmeye çalıştığında, o kolayca üstün gelmeyi başardı. Çünkü o, gastronomi alanındaki gelişmeleri takip etme konusunda çoktan öne geçmişti.

1814 ve 1815 yıllarında Paris'in iki kez işgal edilmesi sırasında, onun işletmesinin önünden her ülkeden gelen insanlar geçiyordu. O, tüm yabancı devlet başkanlarını tanıyordu ve zamanla onların dillerini de konuşabilmeye başladı; en azından mesleğinin gerektirdiği kadar.

Beauvilliers, hayatının sonlarında "L'ART DU CUISINIER" adlı, iki ciltten oluşan bir eser yayımladı. Uzun yıllara dayanan deneyimlerin ürünü olan bu eser, büyük bir ustalıkla yazılmıştır ve hâlâ ilk yayımlandığı zaman kazandığı itibarı korumaktadır. O zamana kadar mutfak sanatı hiç bu kadar sistematik ve detaylı bir şekilde ele alınmamıştı. Birçok baskısı yapılan bu kitap, sonraki eserler için büyük bir rehber oldu; ancak hiçbiri bu kitabın seviyesine ulaşamadı.

Beauvilliers'in olağanüstü bir hafızası vardı: Yirmi yıl sonra bile, belki sadece bir veya iki kez restoranında yemek yemiş olan insanları tanıyıp onları memnuniyetle karşılıyordu. Ayrıca, bazı durumlarda kendine özgü bir yöntemi vardı: Çok zengin insanların bir odasında yemek yediğini öğrendiğinde, onlara ciddi bir tavırla yaklaşırdı, derin bir reverans yapar ve onlara olağanüstü ilgiler gösterirdi.

Hangi yemeğin kesinlikle denenmemesi gerektiğini, hangi yemeğin ise mutlaka sipariş edilmesi gerektiğini belirtirdi. Ayrıca, kimsenin varlığından haberdar olmadığı üçüncü bir yemek de sipariş ederdi. Aynı zamanda, sadece kendisinin anahtarına sahip olduğu mahzenden içkileri getirtirdi. Tüm bunlar göz önüne alındığında, bu ekstra masraflar aslında onun ne kadar kibar ve nazik bir insan olduğunun bir göstergesiydi. Ancak mükemmel ev sahibi rolü uzun sürmedi; bu rolü en iyi şekilde oynadıktan sonra ortadan kayboldu. Fahiş fatura ve ödeme sırasındaki zorluklar, bu yemeğin özel bir evde değil, bir restoranda yenildiğinin kanıtıydı.

Beauvilliers, servetini birkaç kez kazandı ve yine kaybetti. Hangi durumda öldüğünü bilmiyoruz. Ancak parayı harcama konusunda o

kadar yetenekliydi ki, vasiyeti sayesinde mirasçılarının büyük bir servete kavuştuğuna inanmak mümkün değil.

İyi bir restorandaki aşçı/şef

145: Çeşitli birinci sınıf restoranların menülerini dikkatlice incelediğimizde, özellikle de Véry kardeşlerin ve Fréres Provençeaux'un restoranlarının menülerini incelediğimizde, bu tür restoranlarda yemek yiyen bir kişinin yemeğinin içinde en azından aşağıdaki malzemelerin bulunduğu görülmektedir:

12 çeşit çorba.
24 çeşit meze.

Veya 20 porsiyon sığır eti.

20 adet kuzu ve koyun eti yemeği.

30 adet kuş ve av eti yemeği.

16 veya 20 adet dana eti parçası.

12 adet pastane ürünü.

20 adet balık.

15 adet kızarmış et parçası.

50 çeşit meze/yan yemek.

50 çeşit tatlı.

Üstelik, bu lezzetli yemeklerin tadını, en az otuz çeşit şarapla zenginleştirebilirsiniz: İyi bir Burgonya şarabından, Cape şarabına veya Tokay şarabına kadar… Ayrıca yirmi-otuz çeşit likör de mevcuttur. Bunların yanı sıra kahve ve punch, negus, SILLABUD gibi içecekler de unutulmamalıdır.

Gerçek bir gurmenin yemeğini oluşturan çeşitli malzemeler arasında, en önemlileri Fransa'dan gelmektedir: Kasap etleri, kümes hayvanları ve meyveler gibi. Bazı malzemeler ise İngiltere'den örnek alınarak üretilmiştir: Sığır eti, punch gibi. Almanya'dan gelen malzemeler arasında lahana turşusu, Hamburg bifteği, Kara Orman usulü etler bulunur. İspanya'dan gelen malzemeler arasında olla-podrida, nohut, kurutulmuş Malaga üzümleri, biberle marine edilmiş jambonlar ve likörler yer alır. İtalya'dan gelen malzemeler arasında makarna, Parmesan peyniri, Bologna sosisleri, polenta ve şerbetler bulunur. Rusya'dan gelen malzemeler arasında kurutulmuş etler, tütsülenmiş yılan balıkları ve havyar bulunur. Hollanda'dan gelen malzemeler arasında tuzlu morina balığı, peynirler, turşulanmış ringa balıkları, Curaçao ve anisette bulunur. Asya'dan gelen malzemeler arasında Hint pirinci, sago, köri, soya, Şiraz şarabı ve kahve yer alır. Afrika'dan gelen malzemeler arasında Cape şarapları bulunur. Amerika'dan gelen malzemeler arasında patates, yam, ananas, çikolata, vanilya, şeker gibi ürünler bulunur.Ve benzeri… Tüm bunlar, daha önce de defalarca söylediğimiz şeyin açık bir kanıtıdır: Paris'te sipariş edilebilecek bir yemek, aslında dünyanın her bölgesinin ürünlerinin yer aldığı bir "küresel bütündür".

Diğer şeylerin yanı sıra, önlerinden geçen, zaten doğranmış halde olan yemeklerden kendileri alıyorlar. Daha sonra bu yemekleri komşularına vermek yerine, kendi önlerine koyuyorlar. Komşularını dikkate almayı pek tercih etmiyorlar.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. 1879 yılında Charles Monselet, profesörün kitabına yazdığı bir "giriş" bölümünde şunları yazdı: "…Restoranların sayısı sonsuz gibi artmaktadır. Peki ya yemek pişirme sanatı ne kazandı? Aslında ne kaybettiğini söylemek daha doğru olur. Günümüzde neredeyse tüm et yemekleri fırında pişiriliyor. Bu gerçekten iğrenç bir durum!"

"The Physiology of Taste" adlı kitaba yazılan önsözleri dikkatlice incelediğimizde ilginç bir durumla karşılaşılır: Monselet'ten Arthur Machen'e kadar neredeyse herkes, restoranlarda sunulan yemeklerin günümüzdeki berbat durumundan şikayet ediyor. Arthur Machen 1925 yılında şöyle yazmıştı: "Belki de Londra'nın ıssız sokaklarında hâlâ düzgün İngiliz yemekleri yenilebilecek mekanlar vardır; ancak eğer böyle yerler varsa, bunlar muhtemelen sayısız sokakların arasında kaybolmuş gizli yerlerdir. Ben bunları bilmiyorum; bulamıyorum da… Kızartma yöntemi neredeyse artık kullanılmıyor. Londra'daki en ünlü 'Eski İngiliz tarzı' restoranlardan birinde bile sığır eti, buzağı eti ve kuzu eti aynı şişe asılıp, hepsi aynı sosla pişiriliyor…"

Böyle harika bir ortamda, tek diyebileceğim şu: Keşke sadece bu yemekler olsaydı! Dün gece Hollywood'un en iyi restoranında, çok şık bir şekilde servis edilen bazı yemekler vardı. Bunlar arasında Meuniére usulü levrek filetoları da vardı. Bunlar gerçekten lezzetliydi; sıcak ve güzeldi… Ayrıca bu yemekler yumurta hamuruna batırılıp, tereyağından tamamen farklı bir yağda kızartılmıştı.

2. 1853 yılında, adı artık hatırlanmayan bir Parisli editör, THE PHYSIOLOGY OF TASTE adlı eserinde şunları yazmıştır: "'Carte à payer' ifadesi, restoranların ortaya çıktığı ilk zamanlardan beri kullanılmaktaydı. Zamanla bu ifadenin yerini önce 'carte' kelimesi aldı; daha sonra da günümüzde en çok kullanılan 'addition' kelimesi kullanılmaya başlandı." Yaklaşık elli yıl sonra Newnham-Davis, THE GOURMET'S GUIDE TO EUROPE adlı kitabında şöyle yazmıştır: "'Addition' kelimesi bir argo terimdir; ancak Café Anglais gibi yerlerde bile kullanılmaktadır. Bu durum, oldukça can sıkıcı bir zorunluluktur…"

3. "Gastronomik açıdan bakıldığında, 'temel ihtiyaçlar' nedir sorusu, bu konuyu tartışan kişinin cinsiyeti, yaşadığı çevre, yaşı ve sosyal statüsüne bağlı olarak değişiklik gösterir. Savaşın da bu konuda bir etkisi vardır. Bir zamanlar sadece çorba, ekmek, şarap ve peynirden oluşan bir yemeği kabullenmek zorunda kalan birçok iyi insan, şimdi bu dört temel gıdanın her biriyle karşı karşıya kalmış durumda."

4. Bu oldukça karmaşık bir ifade; en azından çeviri açısından böyle. Orijinal metinde "la Vénus infîme", yani "en alçak Venus" deniyor. Arthur Machen tarafından 1925 yılında yapılan İngilizce çevirisinde ise bu ifade daha mütevazı bir şekilde "the least exalted of the Venuses" olarak ifade edilmiş. Nimmo ve Bain ise daha doğrudan bir şekilde "Venus Cloaca" demişlerdir. Burada, dışkılama fonksiyonları ile çeşitli aşk biçimleri arasındaki ilişki üzerine düşünmek mümkündür; ancak en basit açıklama şudur: Brillat-Savarin, isteyerek ya da istemeyerek, yukarıya veya aşağıya doğru akması gereken bu "atık maddeleri" kastetmiştir.

5. Nimmo ve Bain, 1884 yılında şöyle demişlerdir: "Günümüzde bile Paris'te deniz balıkları bol değil; demiryollarının kullanılmaya başlamadığı 1825 yılında da böyle olmuş olamaz!" Ancak yazarımıza haksızlık etmemek gerekirse, 1825 yılına ait

ALMANACH DES GOURMANDS adlı eserde de Fransız başkentinde deniz balıklarının bol olduğundan bahsedilmektedir. Yine de, nesiller boyunca birçok gezgin, Paris'in mükemmel balık çeşitlerinden bahsetmiştir. Muhtemelen bunun sırrı, balıkların hazırlanma şeklinde ve şehrin bulunduğu konumda yatmaktadır. Newnham-Davis, yaklaşık elli yıl önce şöyle yazmıştır: "…Paris, batıda sardalyaların yüzdüğü sulara, güneyde ise lampreylerin yaşadığı bölgelere uzanır; ayrıca binlerce dereceden alınan balıklarla dünyanın en iyi balık listesini oluşturabilir."

6. Charles Monselet, 1879 yılında yazdıklarında, Brillat-Savarin'in "Lemblin kafesinin sık sık müşterisi olduğunu" ve her seferinde yanında Paris'in efsanevi köpeğini de getirdiğini belirtmiştir. Bu, Profesörün hayatıyla ilgili bulabildiğim tek bilgidir. Peki ya Lemblin kafesi…?

7. Canlılık iddiasında bulunan her şehirde, yemek yemenin ve oturup dinlenmenin keyfini bir araya getiren bu fırsattan yararlanan iyi restoran sahipleri olmuştur. 1947 yılında, New Orleans'taki bu tür restoranların çoğunun kapatıldığı söyleniyordu. Ancak en azından orada da, tıpkı San Francisco'da olduğu gibi, insanlar Madame ***'nin dördüncü katındaki anılarıyla nostaljik duygularını tatmin edebiliyorlardı. Ayrıca, birinci katta cüzdanınızı, ikinci katta itibarınızı, üçüncü katta ise müdürümüzün "temel değerleriniz" diye adlandırdığı şeyleri kaybettiğinizi düşünerek gülüp eğlenebiliyorlardı. Peki ya dördüncü katta ne olurdu?

8. Burada Brillat-Savarin, "le quart d'heure de Rabelais" ifadesini kullanmıştır. Bu ifade, yüz yıl kadar sonra bile Fransa'da hâlâ biliniyordu; ancak bu kez biraz daha didaktik ve alaycı bir şekilde kullanılıyordu. Bu ifade, herhangi bir restoranda, iyi bir yemek yedikten sonra masrafın restoran sahibi tarafından ödenmesi gereken o acı verici dakikaları ifade eder. Misafirler ise rahatça oturup yemeklerini yiyebilirler. Bu ismin kökeni, Rabelais'in parasız kaldığı bir hanede yaşanan olaya dayanmaktadır. Rabelais hızla üç

küçük paket yaptı ve her birine “ZEHİR” yazdı. Bir pakete “Kral için”, ikincisine “Kralın kardeşi için”, sonuncusuna ise “Kralın oğlu için” yazdı. Han sahibi bunlara bir göz attı ve en yakındaki askere koştu. Rabelais Paris’e götürüldü ve orada, faturayı ödeyemediği için tutuklanmaktan kurtulmanın tek yolunun bu olduğunu itiraf etti… Böylece başkente ücretsiz olarak gidebilmiş oldu!Herkesin yemek sonrası hesaplamaları onunki kadar şanslı olmuyor.

9. Bence gerçek bir “sylabub”, soğuk ancak ağır olmayan, köpüklü ancak bunaltıcı olmayan bir içecektir. Bu içecek, krema, şeri ve şekerin bir araya getirilerek hazırlanır; kıvamı pıhtılaşmadan hemen önce elde edilir. Böylece ferahlatıcı ve hafifçe uyarıcı bir içecek haline gelir. Ancak, hem ağır hem de bunaltıcı olan harika bir tarif de vardır: 2 su bardağı ekşi krema, ¾ su bardağı orta derecede kuru şeri, ½ su bardağı ince beyaz şeker, 1 limonun kabuğu. Bunlar bir araya getirilip iyice soğutulur. Daha sonra limon kabuğu çıkarılır ve geri kalan malzemeler çırpıcıyla kıvamlı hale gelene kadar çırpılır. Bu içecek kaşıkla yenmelidir.

Meditasyon 29: Klasik Gurmeliğin Uygulamada Hali

M. de Borose'nin Hikayesi

146: M. DE BOROSE, yaklaşık 1780 yılında doğdu. Babası, kralın sekreteriydi. Çok küçük yaşta anne ve babasını kaybetti. Genç yaşta, kırk bin sterlin civarında bir servete sahip oldu. O dönem için bu oldukça büyük bir miktar sayılırdı; ancak günümüzde bu miktar, açlıktan ölmekten kurtulmak için gereken azıcık parayla eşdeğerdir.

Eğitimi, amcası tarafından yürütüldü. Latince öğrendi. Fransızcada her şey bu kadar güzel ifade edilebiliyorken, aynı şeyleri başka bir dille nasıl söyleyeceğini öğrenmek gerektiğine şaşırdı. Yine de ilerledi ve Homeros'a gelindiğinde ilk fikirlerini değiştirdi. Böylesine zarif bir şekilde ifade edilen düşünceler üzerine düşünmekten gerçek bir zevk aldı ve bu ustaca şairin kullandığı dili derinlemesine anlamak için çaba gösterdi.

Aynı zamanda müzik de öğrendi. Çeşitli enstrümanları denedikten sonra piyanoyu seçti. Bu müzikal enstrümanın karmaşıklıklarıyla uğraşmaktan kaçındı ve kendi yeteneklerine uygun şekilde piyanoyu kullanmayı tercih etti. Böylece, başkalarının şarkılarına eşlik edebilecek kadar yetenekli hale geldi.

Ancak bu alanda, profesyonellerden bile daha üstün tutuluyordu. Çünkü o, asla birinci sıraya gelmeye çalışmazdı; kollarını sallamaz, gözlerini devirmezdi. Ayrıca, bir eşlikçinin temel görevini, yani şarkı söyleyen kişiyi desteklemeyi ve onun parlamasını sağlamayı özenle yerine getirirdi.

Genç yaşının sayesinde, Devrim'in en korkunç yıllarını kazasız belasız atlattı. Ancak sonunda askere alındı. Kendisi için cesurca savaşacak bir adam satın aldı ve bu adamın ölüm belgesiyle birlikte, zaferlerimizi kutlamak veya yenilgilerimizi üzüntüyle karşılamak için uygun bir konuma geldi.

M. de Borose, orta boyluydu; ancak vücut oranları mükemmeldi. Yüzü ise oldukça çekiciydi. Eğer onu Variétés'ten Gavaudan ve Français'ten Michot ile bir araya getirebilseydik, dördü de aynı ailenin üyeleri gibi görünürdü. Kısacası, o oldukça yakışıklı bir adamdı ve şüphesiz kendisi de böyle olduğuna inanırdı.

Bir meslek seçmek onun için büyük bir sorundu. Birkaç farklı meslek denedi; ancak her birinde bir şekilde bir sakınca buldu. Bu yüzden sürekli olarak meşgul bir şekilde yaşadı. Yani, çeşitli edebi topluluklarda yer alıyordu, bölgesinin hayır kurumlarının yönetim kurulundaydı ve çeşitli hayırsever kuruluşların üyesiydi. Buna ek olarak, servetini de mükemmel bir şekilde yönetiyordu. Görüldüğü üzere, o da diğer insanlar gibi, üstlendiği görevler, yazışmalar ve ofis işleriyle meşguldü.

Yirmi sekiz yaşındayken, artık evlenme zamanının geldiğine inanıyordu. Gelecekteki eşini sadece yemek masasında görmek istiyordu. Üçüncü buluşmalarında, onun hem güzel hem de iyi bir insan olduğuna ikna oldu.

Borose'nin evlilik mutluluğu kısa sürdü: Evlendikten sadece on sekiz ay sonra eşi doğum sırasında hayatını kaybetti. Bu ani ayrılıktan dolayı Borose ömür boyu pişman oldu. Onu teselli etmek için bir kız çocuğu dünyaya getirdi; bu kızın adını Herminie koydu. Onun hakkında daha sonra bahsedeceğiz.

M. de Borose, kendisi için yarattığı çeşitli faaliyetlerden büyük zevk alıyordu. Yine de, uzun vadede bakıldığında, en seçkin topluluklarda bile ikiyüzlülük, hırs ve bazen de kıskançlık gibi olumsuz duyguların var olduğunu fark etti. Tüm bu olumsuzlukların sorumlusunu insanlığın kendisinde görüyordu; çünkü insanlık asla mükemmel değildir. Bu durum onu rahatsız etmiyordu. Zamanla, farkında olmadan, kaderinin belirlediği yolu izlemeye başladı ve kendi zevklerini tatmin etmeyi ana amacı haline getirdi.

O, gastronominin, hayatımızı en çok iyileştiren bilime uygulanmış bir tür takdir ve değerlendirme biçiminden başka bir şey olmadığını söylerdi.

Epicurus'un sözleriyle şöyle dedi: "Peki insan, Doğa'nın sunduğu hediyeleri reddetmek için mi yaratılmıştır? Acaba insanın tek amacı, en acı verici meyveleri toplamak mıdır? O çiçekler kimin için büyür ki? Tanrılar onları sıradan insanların ayaklarının altında açsın… Kaderi memnun etmenin yolu, O'nun bize sunduğu çeşitli zevklere kendimizi bırakmaktır. İhtiyaçlarımız O'nun yasalarından, arzularımız ise O'nun ilhamlarından kaynaklanır."

O da, şişman [2] profesörle aynı fikirdeydi: İyi şeyler, iyi insanlar içindir. Aksi takdirde, insanların saçma sapan bir inanca kapılması gerekir; yani Tanrı'nın bunları sadece kötü insanlar için yarattığına inanmak zorunda kalınır.

Borose'nin ilk gerçek işi, aşçısıyla birlikte çalışmaktı. Bu işin amacı, aşçının görevlerini temel prensipler doğrultusunda belirlemekti.

Ona şöyle dedi: "Teorik olarak bir bilgin de olabilecek yetenekli bir aşçı, pratikte her zaman zaten bir bilgindir. Mesleğinin gereklilikleri nedeniyle aşçı, kimyagerler ve biyoloji filozofları arasında yer alır. Hatta şunu bile söyledi: 'İnsan vücudunun sağlığının korunmasından sorumlu olan bir aşçı, ara sıra gereken bir eczacıdan daha önemlidir.'"

Bir doktorun sözlerini aktararak şöyle dedi: "Aşçının, atalarımızın bilmediği ateşin etkisiyle gıdaları nasıl değiştireceğini tam anlamıyla bilmesi gerekir. Günümüzde bu sanat, en kapsamlı araştırmalara konu olmaktadır. Dünyanın dört bir yanından gelen malzemeler üzerinde bolca deney yapılması gerekiyor; böylece çeşitli baharatlar ustaca kullanılabilir, bazı yiyeceklerin hoş olmayan özellikleri gizlenebilir, diğer yiyecekler ise daha lezzetli hale getirilebilir. Her zaman en uygun malzemelerin kullanılması şarttır. Bu harika karışımları hazırlama sanatında Avrupalı aşçılar diğerlerinden daha üstündür."

Bu vaazın istenen etkisi oldu ve şef, kendi önemini fark ederek, bundan sonra kendine yakışır bir şekilde davrandı.

Biraz zaman, düşünce ve deneyim sonucunda, M. de Borose şunu anladı: Eğer belirli sayıda geleneksel yemek varsa, kaliteli bir akşam

yemeğinin maliyeti, kalitesiz bir akşam yemeğinin maliyetinden pek de farklı değildir. Sadece en iyi şarapları içmek için yılda beş yüz franktan fazla bir masraf yapmaya gerek yoktur. Her şey, ev sahibinin iradesine bağlıdır; ister evdeki düzenlemeler olsun, isterse hizmetinde olan herkese kazandırdığı tutku olsun.

Borose'nin bu temel ilkeler üzerine kurulu akşam yemekleri, ciddi ve klasik bir önem kazandı. Mükemmel yemekleri ünlü oldu ve böyle bir yemeğe davet edilmek büyük bir onur olarak kabul edildi. Bu nedenle, henüz böyle bir ayrıcalığa sahip olmayan birçok kişi, katıldıklarını övünerek anlattı.

Borose, kendilerini "gastronom" olarak adlandıran, aslında sadece doyumsuz iştahları olan insanlarla asla uğraşmadı. Bu tür insanlar her yerde, her şeyi yiyebilirler. Borose'nin şansı oldu ki, arkadaşları arasında bu tür insanlardan birkaçı vardı. Bu kişiler, yemek yerken son derece dikkatli davranır ve bu eyleme tüm dikkatlerini verirlerdi. Ancak hiçbir zaman şunu unutmazlardı: Bir noktada akıl, iştaha "Daha fazla ilerleme, dostum." der.

Sık sık olurdu ki, tüccarlar ona son derece kaliteli gıda maddeleri getirirlerdi. Bu gıda maddelerini makul fiyatlarla satmayı tercih ederlerdi; çünkü böylece lezzetli yiyeceklerinin beğenileceğinden ve toplum içinde övüleceğinden emin olurlardı. Böylece de dükkanlarının itibarı artar ve gelişirdi.

M. de Borose'nin misafirlerinin sayısı nadiren dokuzdan fazla olurdu. Servis edilen yemeklerin sayısı da çok fazla değildi. Ancak ev sahibinin dikkati ve mükemmel zevki sayesinde her şey mükemmel olurdu. Masasında her zaman mevsimin en iyisi bulunurdu; ister erken hasat edilmiş olsun, isterse nadir bulunan bir ürün olsun. Servis ise o kadar özenli yapılırdı ki, hiçbir eksiklik kalmazdı.

Yemek sırasındaki sohbetler her zaman canlı ve eğlenceli olurdu; aynı zamanda bilgilendirici de olurdu. Bu özelliğin kaynağı ise Borose'un aldığı özel önlemlerdi.

Her hafta, maaş alan, fakat yine de saygın bir bilgin, tavan arasındaki odasından iner ve sohbet konusu olarak uygun olan

çeşitli konuları ortaya koyardı. Ev sahibi de, mevcut konular tükendiğinde bunlardan birini tekrar gündeme getirirdi. Böylece sohbet yeniden canlanırdı. Aynı zamanda, hem yemeğin yenmesine hem de sohbetin devam etmesine engel olan siyasi tartışmalardan da kaçınılırdı.

Haftada iki kez, kadınları yemeğe davet ederdi ve her bir kadının, aralarındaki erkeklerden sadece kendisine ilgi gösteren birini bulabilmesi için her şeyi özenle düzenlerdi. Bu özen, onun düzenlediği etkinliklerin daha keyifli geçmesini sağlardı; çünkü en ahlakçı kadınlar bile, toplum içinde karşı cins tarafından görmezden gelinmeyi kabullenemezler.

Bu belirlenmiş günlerde, yalnızca o zamanlarda, hafif bir şekilde écarté oynamak serbestti. Diğer zamanlarda ise piquet ve whist oyunları oynanırdı; bu oyunlar sakin ve düşündürücü oyunlardı ve iyi bir eğitimin göstergesiydi. Ancak çoğu zaman, bu tür akşamlar hoş sohbetlerle geçerdi; arada bir de aşk şarkıları söylenirdi. Borose bu şarkıları, daha önce de bahsettiğimiz şekilde ustalıkla çalardı. Bunu yaptığında her zaman alkış alırdı ve bunun farkındaydı.

Her ayın ilk Pazartesi günü, rahip, cemaat üyeleriyle birlikte yemek yemek için onların yanına giderdi ve her seferinde sıcak bir şekilde karşılanırdı. Bu özel günde konuşmalar biraz daha ciddi olurdu; ancak yine de nezaketli ve samimi sözler eksik olmazdı. Sevgili yaşlı rahip, bu daveti asla reddetmezdi. Hatta birçok kez, her ayın dört tane ilk Pazartesi günü olmasını dilediğini fark etmişti.

Aynı gün, genç Herminie'nin Madame Migneron'un yanından eve dönmesi gereken gündü. Herminie, Madame Migneron'un yanında yatılı öğrenci olarak yaşıyordu. Genellikle Madame Migneron, Herminie ile birlikte gelirdi. Herminie, her ziyaretinde daha da çekici hale geliyordu. Babasını çok seviyordu ve babası da onun alnından öperek onu selamladığında, dünyada onlardan daha mutlu iki insan olamazdı.

Borose, masraflarının gerçekten manevi bir değere sahip olduğundan emin olmak için sürekli dikkat gösterirdi.

Sadece, ürünlerinin kalitesi konusunda güvenilir ve fiyatları konusunda makul olan tüccarlarla iş yaptı. Bu tüccarları arkadaşlarına tavsiye eder ve onlara ihtiyaç duyduklarında her türlü yardımı sağlardı. Çünkü onun inancına göre, para kazanma konusunda aşırı hevesli olan insanlar, kullandıkları yöntemler konusunda genellikle dikkatsiz olurlar.

Şarap tüccarı oldukça hızlı bir şekilde zengin oldu. Borose, onun sahtecilik yapmadığını söylüyordu. Bu özellik, Perikles'in zamanında Atina'da bile nadiren görülen bir nitelikti; on dokuzuncu yüzyılmızda ise hiç de yaygın değildi.

Söylenene göre, Palais-Royal restoranının sahibi olan Hurbain'in başarısında Borose'un tavsiyeleri belirleyici olmuş. Burada iki franka akşam yemeği yiyebilirsiniz; oysa aynı yemeğin başka yerlerdeki fiyatı bunun iki katıdır. Hurbain'in başarısının daha da artmasının sebebi ise, müşterilerin restorana olan ilgisinin, fiyatların makul olmasıyla doğru orantılı olmasıdır.

Borose'nin masasında kalan yiyecekler asla hizmetçilerinin inisiyatifine bırakılmazdı; hizmetçilere başka yollarla yeterince ödeme yapılırdı. Hâlâ yenilebilir görünen her şeyi ise efendi bizzat kendisi alırdı.

Çeşitli hayır kurumlarının komitelerinde görev aldığı için, yardım ettiği kişilerin ihtiyaçlarını ve durumlarını çok iyi biliyordu. Bağışlarını en iyi şekilde kullanmaya özen gösteriyordu. Böylece zaman zaman, fakir ailelere yemekler ulaşıyordu; bu da açlığı gidermeye ve biraz olsun mutluluk getirmeye yardımcı oluyordu. Örneğin, güzel bir balığın kuyruğu, bir hindinin omurgası veya biraz et, börek gibi şeyler… [3]

Ve bu cömertlikleri ahlaki açıdan daha da anlamlı kılmak için, genellikle bunları Pazartesi sabahları veya tatilin ertesi günü gönderirdi. Böylece, işe gitmemek için herhangi bir bahane ortadan kalkmış olurdu. Ayrıca, Kutsal Pazartesi gününün getirdiği zorlukların da üstesinden gelinmiş olurdu. Böylece, bedensel zevkler, ahlaksızlığın panzehiri haline gelirdi.

M. de Borose, tüccarların üçüncü veya dördüncü sıralarında, davranışlarıyla ulusal refahın temelini oluşturan niteliklere sahip olan, gerçekten mutlu bir genç çift bulduğunda, onları ziyaret etti ve onları akşam yemeğine davet etti.

Belirlenen günde, genç kadın kesinlikle ev işleriyle ilgili konularda diğer kadınlarla sohbet ederken, kocası da iş dünyası ve üretim konularında bilgi verebilecek erkeklerle sohbet ederdi.

Amacı herkes tarafından iyi anlaşılan bu davetiyeler, aslında bir tür onur belgesi niteliğindeydi. Tüccarlar da böyle bir davetiye alabilmek için ellerinden geleni yaptılar.

Tüm bunlar gerçekleşirken, küçük Herminie, Rue Valois'ın koruyucu duvarları arasında büyüyüp gelişti. Okuyucularımıza, onun babasının biyografisinin ayrılmaz bir parçası olarak, onun hakkında bir bilgi vermek borcumuzdur.

Mademoiselle Herminie de Borose oldukça uzun boyludur (beş fit bir inç). Vücut hatları ise bir perinin zarafeti ve bir tanrıçanın güzelliğiyle doludur.

Mutlu bir evliliğin tek sorunu, onun sağlığının mükemmel olması ve fiziksel dayanıklılığının olağanüstü olmasıdır. Ne fırtınalardan ne de kavurucu güneşten korkmaz; en uzun yürüyüşler bile onu yılmaz.

Uzaktan bakıldığında kahverengi saçlı gibi görünebilir; ancak daha yakından bakıldığında saçlarının aslında koyu kestane rengi olduğu, kirpiklerinin siyah ve gözlerinin gök mavi olduğu görülür.

Yüzünün çoğu özellikleri klasik Yunan tarzındadır; ancak burnu Fransız tarzındadır. Çok çekici bir burundur ve o kadar zarif bir görünüme sahiptir ki, üç gün boyunca toplantı yapan bir grup sanatçı, bu burun yapısının da diğer tüm burun yapıları gibi, fırça, oyma aletleri ve gravür araçlarıyla ölümsüzleştirilmeyi hak ettiğine karar verdi.

Bayan Herminie'nin ayakları son derece küçük ve güzel şekildedir. Profesör, bu konuda onu sık sık övmüş ve hatta şakalaşmıştır. Bu yüzden 1825 yılının Yılbaşı gününde, babasının izniyle ona güzel bir siyah saten terlik hediye etti. Profesör bu terliği sadece seçkin kişilere gösterir ve bunu, toplumsal kültürün hem bedenler üzerinde

hem de ruhlar üzerinde etkili olduğunun bir kanıtı olarak kullanır. Profesöre göre, günümüzde moda olan küçük ayaklar, büyük özen ve iyi yetiştirilmenin sonucudur. Bu tür ayaklara genellikle köylü sınıflarında rastlanmaz; bunlar, ataları nesiller boyu rahat bir hayat süren insanların ayaklarıdır.

Herminie saçlarını topladığında ve sade tuniğinin etrafına örme kurdelelerle kemer bağladığında, herkes onu son derece çekici bulur. Çiçeklerin, incilerin veya elmasların onun güzelliğine ne gibi bir katkısı olabileceğini kimse anlayamaz.

Konuşmaları sade ve anlaşılır olur. Kimse onun en iyi yazarlarımızın eserlerini bildiğinden şüphelenmez. Ancak uygun bir fırsat doğduğunda coşkuyla konuşur ve sözlerindeki zekâ belirgin hale gelir. Bunu fark ettiğinde ise yüzü kızarır ve gözlerini yere indirir. Pembe yanakları da onun alçakgönüllülüğünün kanıtıdır.

Mademoiselle de Borose, hem piyanoda hem de arpada eşit derecede iyi çalar. Ancak, meleklerin çaldığı bu "göksel enstrümanlara" ve Ossian tarafından övülen altın arpaya duyduğu tarifsiz bir hayranlık nedeniyle, arpu tercih eder.

Sesi de son derece tatlı ve berraktır. Ancak bu özellikler, onun biraz çekingen olmasını engellemez. Yine de, kimseye yalvarmadan şarkı söyler. Şarkıya başlarken, dinleyicilere o kadar büyüleyici bir şekilde bakar ki, tıpkı diğerleri gibi tamamen yanlış notalarda şarkı söylese bile, kimse fark etmez.

Ayrıca, boş zamanlarını geçirmek için harika bir yol olan el işlerini de ihmal etmez. Bir peri gibi dikiş yapar. Her yeni moda dikiş tekniği ortaya çıktığında, Père de Famille'nin baş terzi, önceden anlaşılan şekilde ona bu teknikleri öğretir.

Herminie'nin kalbi henüz incinmedi ve şu ana kadar gösterdiği çocukluk sevgisi onun mutluluğu için yeterli oldu. Ancak dans etmeye karşı gerçek bir tutkusu var; dans etmeyi delice bir şekilde seviyor.

Bir dörtlü dansında yerini aldığında, sanki iki inç daha uzamış gibi görünüyor ve uçup gidecekmiş gibi bir hali var. Yine de dans ederken çok ölçülü davranıyor ve adımları da sade. Kendi zarif ve

çekici vücut hatlarını kullanarak hafifçe dans etmekten memnun. Ancak ara sıra potansiyelini gösteriyor. Eğer bu potansiyeli tam olarak geliştirilirse, Madame Montessu'nun gerçek bir rakibi olabilir.

Bu kuşun ayakları yere basıyor olsa da, hâlâ uçuyormuş gibi görünüyor.

M. de Borose, o zamanlar, çekici kızıyla birlikte mutlu bir hayat sürüyordu. Kızını artık yatılı okuldan almıştı. İyi yönetilen bir servete ve saygın bir üne sahipti. Önünde uzun yıllar boyunca mutlu bir hayatın olacağını düşünüyordu. Ancak tüm umutlar yanıltıcıdır ve hiç kimse geleceğe güvenemez.

Geçen yılın Mart ayının ortalarında, M. de Borose, birkaç arkadaşıyla birlikte kırsalda bir gün geçirmek üzere davet edildi.

O gün, ilkbaharın habercisi olan, mevsime aykırı bir sıcaklık yaşanan günlerden biriydi. Ufuk 线的 ötesinden, eski atasözlerine göre, Kış'ın kendi boynunu kırarken çıkardığı sesler gibi gelen gürültüler duyuluyordu. Bu sesler, yola çıkan insanları korkutmadı. Ancak kısa süre sonra gökyüzü tehditkâr bir hal aldı; bulutlar toplandı ve şimşekler, yağmur ve doluyla birlikte korkunç bir fırtına başladı.

Herkes, elinden geldiğince ve bulabildiği her yerde sığınak aradı. M. de Borose ise bir kavak ağacının altına sığındı; ağacın alt kısımları, adeta bir şemsiye gibi onun üzerini örtüyordu.

Korkunç bir yer burası! Ağacın tepesi, bulutlardan elektrik alabilmek için onlara kadar uzanıyordu. Yağmur damlaları ise dallar boyunca akarken birer iletken görevi görüyordu. Korkunç bir patlama sesi duyuldu ve talihsiz adam, nefes alamadan öldü.

Böylece, Sezar'ın da arzuladığı şekilde ölen M. de Borose, büyük bir ihtişamla gömüldü. Tabutunu, arabalarla ve yaya olarak gelen kalabalıklar takip etti. Herkes onun hakkında övgülerde bulundu. Bir arkadaşının mezarının başında yaptığı duygusal konuşma, dinleyen herkesin kalbinde yankı buldu.

Herminie, bu derin ve beklenmedik üzüntü yüzünden adeta yıkılmıştı. Ne krizler geçirdi, ne de üzüntüsünü gizlemek için yatağa yattı. Babası için o kadar büyük bir acı içinde ağladı ki, arkadaşları

tek umut olarak, bu aşırı üzüntünün kendiliğinden en iyi çare olmasını umuyorlardı. Biz ölümlüler, böyle bir acıya uzun süre dayanacak kadar güçlü değiliz.

Zaman, bu genç kızın kalbinde kaçınılmaz bir değişime neden oldu. Herminie, babasından bahsederken artık gözyaşlarına boğulmuyor. Ancak her seferinde o kadar tatlı bir şekilde, o kadar masum bir üzüntüyle, o kadar samimi bir sevgiyle ve o kadar anlamlı bir tonla konuşuyor ki, onu dinlerken onun üzüntüsünü paylaşmamak mümkün değil.

Herminie'nin, bir adamın kendisinin yanında yürümesine ve babalarının mezarına çiçek koymasına yardım etmesine izin verdiği kişi, gerçekten de mutlu bir adamdır!

… Kilisesi'nin ana salonundan ayrılan küçük bir şapelde, her Pazar öğlen vakti düzenlenen ayinler sırasında, yaşlı bir kadınla birlikte olan uzun boylu, güzel bir kız görülebilir. Kızın görünüşü büyüleyicidir; ancak yüzü kalın bir peçeyle örtülüdür. Yine de, sanki herkes onları tanıyormuş gibi görünüyor. Çünkü şapelin etrafında, hepsi son derece şık giyimli olan yeni dindar cemaat üyeleri toplanmıştır. Bunların bazıları ise gerçekten de çok yakışıklı adamlardır.

Bir varisin hizmetkarları/yardımcıları

147: Bir gün, Rue de la Paix'ten Place Vendôme'a geçerken, Paris'in en zengin genç kızlarından birinin, Bois de Boulogne'dan dönen atlı grubu tarafından durduruldum.

Alayın yapısı şu şekildeydi:

1. Bu kadar çok umut ve arzunun konusu olan bu güzel kadın, son derece yakışıklı bir atın sırtındaydı ve atı çok ustalıkla idare ediyordu. Mavi renkli, uzun etekli bir elbise giymişti; siyah şapkasının üzerinde ise beyaz tüyler vardı.

2. Onun yanında at sürerek giden öğretmeni, ciddi bir ifadeye sahipti ve tüm duruşu da görevlerinin ne kadar önemli olduğunu gösteriyordu.
3. On iki ila on beş adet talip vardı. Her biri, ya coşkusuyla, ya at binme becerisiyle, ya da hüzünlü tavırlarıyla onun dikkatini çekmeye çalışıyordu.
4. Yağmur yağarsa veya yorulursanız için, harika bir şekilde hazırlanmış bir atıştırmalık… Üstelik bunu sunacak olan uşak oldukça iriyarı, jokey ise başparmağımdan daha büyük değil.
5. Her sınıftan, onlarca hizmetkar vardı; hepsi de etrafta koşturup duruyorlardı.

Onlar ilerlemeye devam ettiler… Ben de meditasyonlarıma devam ettim.

Piyano, yalnızca müzik bestelemeyi ve şarkılara eşlik etmeyi kolaylaştırmak amacıyla geliştirilmiştir. Tek başına çalındığında ne sıcaklık ne de ifade özelliği vardır. İspanyollar, bu tür çalgıların çalınması eylemini “BORDONEAR” kelimesiyle ifade ederler.

† Müzikal argoda kullanılan terimler: “FAIRE LES BRAS”, sanki biri duygularına yenik düşmüş gibi dirsekleri ve omuz kemiklerini kaldırmak anlamına gelir. “FAIRE LES YEUX”, sanki bayılacakmış gibi gözleri yukarı çevirmek demektir. “FAIRE DES BRIOCHES [1] ” ise bir notayı veya tonlamayı yanlış yapmak anlamına gelir.

Alibert, Tutkuların Fizyolojisi, Cilt I, sayfa 241.

† Alibert, PHYSIOLOGIE DES PASSIONS, Cilt I, sayfa 196.

İyi yönetilen bir kurumda, ister kamu sektöründe ister özel sektörde olsun, aşçıya “ŞEF” denir. Şefin altında ise yardımcıları bulunur: yemek hazırlayan kişi, pastacı, et pişiren kişi gibi. Mutfakta çalışan diğer kişilere ise “mutfak çırakları” denir. Onlar da sık sık zorluklarla karşılaşırlar; ancak yine de genellikle kariyerlerinde yükselme fırsatları bulurlar.

Madame Migneron Remy, Faubourg du Roule bölgesindeki, Rue de Valois’nin 4 numaralı adresinde bulunan bir kız okulunun müdiresidir. Bu okul, Orléans Düşesi’nin himayesinde faaliyet göstermektedir. Okulun bulunduğu konum mükemmel, yönetimi kusursuz, öğrencilerin seviyesi çok yüksek ve öğretmenler Paris’in en iyileridir. En önemlisi ise, ücretler o kadar düşük ki, sıradan gelire sahip genç kızlar bile bu okulun sunduğu avantajlardan yararlanabilirler.

Paris'teki çoğu işçi, Pazar sabahı işlerini bitirir, işlerini işverenlerine teslim eder ve ücretlerini alır. Daha sonra da günün geri kalanını keyifli bir şekilde geçirmek için evlerine giderler.

Pazartesi sabahları gruplar halinde toplanırlar, ellerinde kalan paraları bir araya getirirler ve toplam miktar elverdiği sürece kutlamalara devam ederler.

On yıl öncesine kadar oldukça yaygın olan bu durum, artık daha bilinçli işverenlerin, sigorta şirketlerinin ve bankaların çabalarıyla bir ölçüde iyileşti. Ancak sorun hâlâ büyük ölçüde devam ediyor. Birçok iş saatleri boşa harcanıyor ve bunun sonucunda başkentte ve banliyölerindeki bira bahçeleri, restoranlar, barlar ve meyhaneler kazanç sağlıyor.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Bu argo terim, 1884 yılında Nimmo ve Bain'in Lorédan Larchey'nin "DICTIONNAIRE DE L'ARGOT PARISIEN" adlı eserinden alıntı yaptıkları dönemde hâlâ kullanılmaktaydı. Bu terimin kökeni, operalarda şarkı söyleyen veya enstrüman çalan sanatçılardan toplanan paralarla "brioches" adlı küçük keklerin satın alınması geleneğinden kaynaklanmaktadır. Brioches, açık sarı renkte, hafif tatlı bir tada sahip keklerdir; üst kısımlarında mantara benzer bir yapı bulunur. Paris'te yenildiğinde, başka hiçbir yerde aynı lezzeti vermezler. Şimdiye kadar yediğim en iyi briocheler, her sabah saat 8:57 civarında, karşı kaldırımdaki Brasserie de l'Univers adlı mekâna, at arabasıyla getirilirdi. Bu olay, hava durumu ve günlük haberlerin etkisine bağlı olarak, belki on beş ila on beş yüz yıl öncesinde gerçekleşmiştir.

2. İşte Brillat-Savarin'in başka bir özel ifadesi daha: "SéBUSIEN". Bu kelime muhtemelen Latince "sebosus" kelimesinden gelmektedir ve "göbekli" anlamına gelir. Bu sıfat Alibert (1766–1837) için de kullanılabilir; ancak aynı zamanda, siluetinden her zaman rahatsız olan ve aşırı kilosuyla mücadele eden başka bir profesör için de kullanılabilir.

3. Borose ile ilgili bu betimi okurken, Brillat-Savarin'in ondan nefret ettiğini sadece benim hayal ettiğimi düşünmeden edemiyorum. Sözler oldukça mantıklı görünüyor; ancak yine de, kendini beğenmiş, zengin ve kibirli bu adamdan nefret edildiğini hissediyorum. Bir asker satın aldı; sonra da bir bilgin satın aldı: Birini kendi hayatını kurtarmak için, diğerini ise kendi zenginliğini artırmak için. İyi insanlara ait artık yiyecekleri fakirlere gönderdi.

Ayrıca, yetenekli genç tüccarlara da sosyal veya en azından ticari açıdan fırsatlar sundu. Evet, sanırım bu profesörün içinde büyük bir kin var… Ve o ölümcül darbe de bir an önce gelmeli.

4. Açıkçası, o dönemin en ünlü dansçılarından biriydi.

Meditasyon 30 – Bouquet

Gastronomi Mitolojisi

148: Gasterea, onuncu müzdür. Tadın getirdiği tüm zevklerin sorumlusudur.

Dünyanın efendisi olduğunu iddia edebilir; ancak dünya, içindeki canlılar olmadan bir anlam ifade etmez. Bu canlılar da besinlerine bağlıdır.

Üzüm salkımlarının yetiştiği, portakal ağaçlarının hoş kokularını yaydığı, trüf mantarlarının yetiştiği ve vahşi hayvanlar ile meyvelerin bolca bulunduğu yerlerde en mutlu olur.

Ortaya çıktığında, genç bir kız gibi görünür: Beline ateş renginde kurdeleler dolanmıştır; saçları siyahtır ve gözleri mavi gökyüzü gibidir. Uzuvları son derece zariftir. Venüs kadar güzel olan bu kız, aynı zamanda tüm saf ve güzel özelliklerin simgesidir.

O, nadiren ölümlülerin karşısına çıkar. Ancak onun heykeli, görünmezliğinin yerine geçer ve insanlara teselli verir. Sadece bir heykeltıraşın onun güzelliğini görmesine izin verilmiştir. Bu tanrı tarafından seçilmiş sanatçının başarısı o kadar büyüktür ki, eserini gören herkes, orada hayatında en çok sevdiği kadının özelliklerini görür.

Gasterea'ya adanmış sunakların bulunduğu tüm yerler arasında, o, dünyanın başkenti olan bu şehri çok seviyor. Bu şehirde, Sen Nehri sarayın merdivenlerinin altından akıp gidiyor.

Tapınağı, Mars'ın adını taşıdığı o ünlü tepe üzerinde yer alıyor. Tapınağın temeli devasa bir beyaz mermerden oluşuyor ve her yönden yüzlerce basamakla bu temele ulaşılabiliyor.

Bu kutsal yerin altında, sanatın doğayı sorguladığı ve onu değişmez yasalarına tabi kıldığı gizli mekânlar bulunmaktadır.

İşte orada, hava, su, demir ve ateş, en ustaca şekilde işlenerek birbirinden ayrılıp tekrar bir araya getiriliyor, öğütülüp karıştırılıyor. Böylece, bu süreçlerin sonucunda ortaya çıkan etkiler, konuya aşina olmayanlar tarafından anlaşılamaz.

İşte oradan, belirlenen zamanlarda, o harika tarifler ortaya çıkar. Bu tariflerin yaratıcıları, isimlerinin açıklanmasını istemezler; çünkü mutlulukları kendi içlerinde bulunur ve ödülleri ise insanlık bilgisinin sınırlarını zorlayarak insanlığa yeni zevkler kazandırmış olmalarıdır.

Bu tapınak, mimarideki sadelik ve ihtişamın mükemmel bir örneğidir. Doğu kökenli yeşim taşlarından yapılmış yüzlerce sütun tarafından desteklenmektedir. Ayrıca, gökyüzünü andıran bir kubbe ile aydınlatılmaktadır.

Burada, bu yapıda bulunan harikaların detaylarını anlatmayacağız. Yeterli olacak olan şudur: Yapının üst kısmını süsleyen oymalar ve etrafını çevreleyen kabartmalar, günlük ihtiyaçlarımız için ateşin kullanımı, sabanın icadı gibi pratik buluşlar sayesinde bize çok şey borçlu olduğumuz insanların anısına yapılmıştır. [1]

Merkezi kubbeden uzakta, bir tapınakta tanrıçanın heykeli bulunmaktadır. Sol elini bir fırının üzerine koymuş durumda; sağ elinde ise, kendisine tapınan insanlar için en değerli olan şeyleri tutmaktadır.

Onu koruyan bu kristal çatı, aynı berrak mineralden yapılmış sekiz sütun tarafından desteklenmektedir. Bu sütunlar sürekli olarak elektriksel alevlerle aydınlatılmaktadır; bu alevler, kutsal mekânın içinde adeta göksel bir ışık yaratmaktadır. [2]

Bu tanrıçaya tapınma şekli oldukça basittir: Her gün gün doğumunda, rahipleri tanrıçanın heykelinin üzerindeki çiçeklerden oluşan taçları çıkarır, yerine yenisini koyar ve birlikte, şiirlerin

tanrıların insanlığa bahşettiği sayısız nimetleri övmek için söylediği ilahilerden birini söylerler.

Bu rahiplerin sayısı on ikidir ve bunların başında en yaşlısı bulunur. Bu kişiler, en bilgili insanlar arasından seçilirler. Diğer her şey eşit olduğunda, en yakışıklı olanlar tercih edilir. Yaşları belirli bir süreyi ifade eder; bu yüzden olgunlukla birlikte gelen fiziksel değişikliklere tabidirler. Ancak yaşlılıkla birlikte gelen kötüleşmelere asla maruz kalmazlar. Bunun nedeni ise, tapınak içinde soludukları havadır.

Tanrıçanın bayram günleri, yılın toplam gün sayısı kadar çoktur. Çünkü tanrıça, kutsamalarını hiçbir zaman kesintisiz olarak sunmaya devam eder. Ancak bu bayramlar arasında, ona özel olarak adanmış bir gün vardır: 21 Eylül. Bu gün, “Gastronomi Bayramı” olarak adlandırılır.

Mass.[3]

Bu anlamlı günde, başkent sabahın erken saatlerinden itibaren tütsü kokularıyla doludur. Çiçeklerle süslenmiş vatandaşlar sokaklarda toplanır, Gasterea’yı övücü şarkılar söyler ve birbirleriyle sevgi dolu sözlerle konuşurlar. Herkesin kalbi mutlulukla doludur ve hava, dostluk ve sevginin etkisiyle sanki titreşiyormuş gibi görünür.

Günün bir kısmı, sokaklarda yapılan bu törenlerle geçer. Daha sonra, belirlenen saatte tüm inananlar, kutsal törenlerin yapılacağı tapınağa doğru yönelirler.

Kutsal alanda, heykelin ayaklarının dibinde, on iki başrahibin oturabileceği bir masa bulunmaktadır. Ayrıca, merkezi kubbenin altında da her iki cinsten toplam bin iki yüz konuğun oturabileceği başka bir masa daha hazırlanmıştır. Bu iki tören masasını süslemek için her türlü sanatsal unsurlar kullanılmıştır. Hiçbir kraliyet sarayında bunların zarafetiyle kıyaslanabilecek bir şey yoktur.

Rahipler yavaş adımlarla ve ciddi ifadelerle oraya varırlar. Üzerlerinde, kırmızı renkli işlemelerle süslenmiş, beyaz kaşmir yünden yapılmış cüppeler vardır. Aynı renkteki kemerlerle

cüppelerinin geniş kısımları bağlanmıştır. Yüzlerinde sağlık ve iyi niyetin izleri görülür. Selamlaşmaların ardından masalarına oturlurlar.

Zaten, ipek kumaşlardan yapılmış giysiler giymiş hizmetkarlar, yemekleri oraya yerleştirmişlerdir. Burada sunulan yemekler sıradan yemekler değildir; çünkü bu görkemli sofrada, ancak layık görülen ve hem içeriği hem de hazırlanış şekli açısından mükemmel olan yemekler servis edilir.

Bu saygın insanlar, sahip oldukları yüksek mevkilere tam olarak layıktırlar. Sakin ve zeki sohbetleri, Doğanın harikaları ve Sanatın yüceliği üzerinedir. Yavaşça yemek yerler ve her lokmayı büyük bir zevkle tadarlar. Çenelerinin hareketleri pürüzsüz ve naziktir. Görünüşe göre her lokmanın kendine özgü bir anlamı vardır. Eğer biri dilini dudaklarının üzerinde hafifçe gezdirirse, o anda o yemeği hazırlayan aşçı da “ölümsüzler” arasına girer.

Ziyafete layık olan bu şaraplar, sadece bu gün için ressamlar ve heykeltıraşlardan oluşan bir jüri tarafından seçilen on iki genç kız tarafından belirli aralıklarla sunulur. Bu genç kızlar Yunan tarzında giyinmişlerdir; bu giysiler onların güzelliklerini ortaya çıkarırken, aynı zamanda da onların zarafetlerine zarar vermez.

Rahipler, her türlü ikiyüzlülükten uzaktırlar. Onlara dünyanın en güzel şaraplarını sunan güzel kadınlardan da uzaklaşmazlar. Ancak Yaratıcımızın en muhteşem eserini hayranlıkla izlerken bile, alınlarına kazınmış olan o ciddiyeti kaybetmezler. Teşekkürlerini sunup şarap içme şekilleri de bu çifte duyguyu yansıtır.

Bu gizemli mekânın etrafında, dünyanın dört bir yanından bu kutlamalara katılmak için gelen krallar, prensler ve ünlü yabancılar bulunuyor. Onlar sessizce dolaşıyor ve yapılan her hareketi dikkatle izliyorlar. Çünkü onlar, iyi bir yaşam sürmenin inceliklerini öğrenmek için buradalar. Bu oldukça zor bir sanattır ve birçok insan hâlâ bunun ne olduğunu bilmiyor.

Tüm bunlar kutsal mekânda gerçekleşirken, kubbenin altındaki büyük masanın etrafında oturan insanlar neşe ve coşku içindeydiler.

Bu duygu, esas olarak şu gerçekten kaynaklanıyor: O kadının yanında, ona söylemek istediklerini zaten söylemiş olan bir erkek yoktur. İşte tanrıçanın isteği de budur. [4]

Neredeyse sınırsız sayıdaki bu kişiler arasına, keşifleriyle gastronomiyi zenginleştiren erkek ve kadın bilim insanları da dahil edilmiştir. Ayrıca, Fransız misafirperverliğinin gerekliliklerini en iyi şekilde yerine getiren aile reisleri de bu gruba dahildir. Toplumun, hoş veya pratik buldukları şeyler için minnettar olduğu kişiler de bu gruptadır. Son olarak, kendi fazlalıklarından yararlanarak başkalarını doyuran cömert insanlar da bu gruptadır.

Ziyafet masasının ortası boştur ve bu boş alanda, insanların tadını çıkarmak istediği her türlü yiyeceği getiren ustalar ve hizmetçiler bulunur. Bu kişiler sürekli olarak bir yerden diğerine, en uzak köşelere kadar hareket halindedirler.

Aynı şekilde, Doğa'nın insanın beslenmesi için yarattığı her şey de burada en mükemmel şekilde sergilenmektedir. Bu zenginlikler, sadece bir arada bulunmalarıyla değil, aynı zamanda yemek pişirme sanatının uyguladığı değişikliklerle de yüz kat daha artmaktadır. Bu sanat, Eski Dünya ile Yeni Dünya'yı bir araya getirmiş, insanların koyduğu sınırları ortadan kaldırmış ve tüm mesafeleri azaltmıştır. Yemek pişirme sürecinde ortaya çıkan koku ise havayı hoş bir kokuyla doldurur ve insanın iştahını kabartır.

Bu sırada, yakışıklı ve şık giyimli genç adamlar, masanın etrafında dolaşıp duruyorlar. Sürekli olarak, en lezzetli şaraplarla dolu kadehleri getiriyorlar. Bu şaraplar bazen kıpkırmızı yakutlar gibi parlıyor, bazen de daha sade bir renkte olan topaz taşları gibi görünüyor.

Zaman zaman, kubbenin etrafındaki galerilere yerleştirilen yetenekli müzisyenler, tapınağın tamamını, hem basit hem de etkileyici bir armoninin melodileriyle doldururlar.

Sonra herkes başını kaldırır; tüm misafirlerin dikkati oraya çekilir. Bu kısa süreler için konuşmalar durur. Ancak kısa süre sonra konuşmalar yeniden başlar ve daha da canlı hale gelir. Sanki

tanrıların bu yeni hediyesi, herkesin hayal gücünü canlandırmış ve herkesin neşe duyma kapasitesini artırmış gibi…

Yemeklerin keyfiyle geçirilen zaman bittiğinde, yüksek rahipler kutlamalara katılmak için yaklaşırlar. Konuklarla bir araya gelip, Doğu'nun yasalarının bile takipçilerine izin verdiği Mocha içkisini paylaşırlar. Baharatlı bu içki, oymalı altın kaplarda servis edilir. Kutsal alanlardan gelen güzel kızlar, içkinin acılığını gidermek için şeker getirirler. Onlar çok çekicidirler; ancak Gasterea Tapınağı'nın ve oradaki havanın etkisiyle, hiçbir kadının kıskançlık duymasına gerek kalmaz.

Sonunda, rahiplerin lideri bir şükran ilahisi söyler. Herkes ve her müzik aleti bu ilahiye eşlik eder. Bu minnettarlık ifadesi, tüm kalplerden göklere yükselir ve böylece ritüel sona erer.

Sonunda, sıradan insanlar için olan ziyafet başlıyor. Çünkü insanlar bu festivallerin bir parçası olmadan, gerçek anlamda bir festivalden söz edilemez.

Sanki sonu yokmuş gibi görünen masalar, tüm sokaklarda, her meydanda ve her büyük binanın önünde yer alıyor. İnsan, bulunduğu her yerde oturabilir. Tesadüfler, farklı yaşlardaki, farklı sosyal sınıflardan ve farklı dinlere mensup insanları bir araya getirir. Her yerde, gerçek dostluğun ifadesi olan samimi el sıkışmaları ve güven veren yüzler görülür.

Tüm şehir, bir nevi büyük bir yemekhaneden ibaret olsa da, cömert vatandaşlar herkesin ihtiyaçlarını karşılamak için çaba gösteriyorlar. Aynı zamanda, düzenin sağlanması ve aşırılıkların önlenmesi için merhametli bir hükümet de sürekli gözetimde bulunuyor.

Yakında neşeli ve canlı müzikler duyulacak: Artık dans etme zamanı geldi; bu da tüm gençlerin sevdiği bir eğlence şeklidir.

Her yerde devasa balo salonları ve açık hava için gerekli olan tüm altyapılar hazırlandı. Ayrıca her türlü içecek de bol miktarda bulunuyor.

İnsanlar onların etrafına toplanırlar; bazıları dans etmek için, diğerleri ise izleyip teşvik etmek için oradadırlar. Birkaç yaşlı

adamın, geçici bir tutkuyla güzelliğe saygılarını sunmaları oldukça komiktir. Ancak tanrıçaya tapınma ve festivalin önemi, bu tür saçmalıkları haklı çıkarır.

Bu neşe dolu anlar, birçok mutlu saat boyunca sürer. Her yerde neşe, hareketlilik ve keyif vardır. Gece yarısının sakinlik işareti olan sesi duymak zordur. Yine de herkes bu sese kulak verir: Gece, dürüst ve saygın bir şekilde geçirilmiştir. Artık her vatandaşın, kutlamalardan memnun bir şekilde yatağına çekilme zamanıdır. Ayrıca, böyle güzel bir başlangıçla başlayan yeni yıl için büyük umutlar vardır.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1947 yılında, halı dokuma sanatının yenilikçi ve heyecan verici bir şekilde geliştiği Lurçat-Aubusson atölyelerinde, Fransa Şarapları Müzesi için çok büyük boyutlarda bir halı dokunuyordu. Bu halının amacı, Burgonya Düklerinin odasında asılarak onların şaraplarını yüceltmekti. Tıpkı her yıl orada toplanan, yemek yiyip içki içerek, şiirler okuyarak bu sıvının insanların kalplerini ne kadar mutlu ettiğini anlatan on beş "şarap elçisi" gibi…

2. 1884 yılında "flamme électrique" ifadesini duyunca Nimmo ve Bain o kadar heyecanlandılar ki, alışılmadık bir şekilde şöyle bağırdılar: "Ah, kehanet yeteneğine sahip ruhum, amcam… Tıpkı Shakespeare'in dediği gibi. 1826 yılında elektrik ışığı…" Ancak unutulmamalıdır ki, onlar noktalama işaretlerini kullanmaya kadar gitmediler.

3. Burada, egzotik ve romantik kelimelere olan açık sevgisiyle Profesör, "Halel" kelimesini kullanıyor. Bu kelime Arapçada "dua etmek" anlamına gelir.

4. 1947 yılında, Missouri eyaletinin Kansas City şehrinde, kendilerini "Şarap ve Yemek Topluluğu" üyeleri olarak adlandıran bir grup insan, bu zarif ve özenli düzenlemeyi mükemmel bir şekilde uyguladılar. Öğle yemeği partilerinin naifliği ile Philip Wylie'nin "annevari davranışlar" olarak nitelendirebileceği davranışların harika bir karışımı olan bu etkinlikte, haber spikerine göre en ilginç an şöyleydi: "A.D. (Bud) Eubank yemeğin başkanlığını yaptı ve 'Eisenhower değişimi' adını verdiği bir uygulamayı başlattı. Bu uygulamaya göre, herkes kendi şarap kadehini alıp sağ taraftaki

üçüncü kişinin yerine oturuyordu. Böylece kadınlar akşam boyunca farklı kişilerle birlikte yemek yediler ve bunu harika bir fikir olarak buldular. Tabii ki, Karl K., Ed M., Frank W. ve D.D.D. gibi kişiler bu uygulamayı anlayamadılar ve hep yanlış yere oturdular.”Geçen sezonun başında Eubank ciddi bir şekilde şöyle dedi: “Şimdi, annelerin yanına oturma zamanı.” Bu sözler, erkeklerin getirdikleri eşlerinin yanına tekrar oturmaları ve akşamı daha da güzel hale getirmeleri için bir işaretti. Bu basit hikayeyi tekrar okuduğumda, ilk okuduğum zamankinden daha üzücü geliyor. Belki de, erkekler yeni yerlerine otururken “parlak Burgonya şarabı” ikram ediliyordu… Bu da oldukça acımasızca bir davranış.

BÖLÜM II

Bu iki temel nokta üzerinden bakıldığında, şimdiye kadar yazdıklarımın, mümkün olan en açık şekilde ifade edildiğini düşünüyorum. Bu yazdıklarım, ikna olmaya açık olan tüm okuyucuları ikna etmeye yeterli olacaktır. Bu nedenle kalemimi bırakabilir ve kendime belirlediğim görevi tamamlanmış olarak kabul edebilirim. Ancak, insan varlığının vazgeçilmez parçalarını oluşturan konular üzerine yaptığım derinlemesine araştırmalar sırasında, yazmayı isterdim diye düşündüğüm birçok şey aklıma geldi: Daha önce hiç anlatılmamış anekdotlar, gözlerimin önünde şekillenen şiirler, oldukça değerli bazı tarifler ve benzeri edebi unsurlar.

Eğer bu bölümleri kitabımın teorik kısmına dağıtmış olsaydım, ana düşünce akışını bozmuş olurdum. Ancak bu şekilde bir araya getirildiklerinde, umarım okuyucular tarafından keyifle okunurlar. Çünkü bu bölümler sadece eğlenceli olmakla kalmaz, aynı zamanda birçok deneysel gerçek ve faydalı bilgi de içerirler.

Daha önce de belirttiğim gibi, ne tartışmaya ne de yorumlara neden olabilecek kişisel bilgileri paylaşmak istedim. Bu kitabın bu bölümünde, kendimi bir kez daha arkadaşlarımın arasında görüyorum ve tüm çabalarımın karşılığını burada buluyorum. Hayat elimizden kayıp giderken, işte o zaman kendimiz için önemli hale geliriz; en yakınlarımız da bu “son benliğin” bir parçasıdır.

Ancak, kendim hakkında yazdığım bölümleri tekrar gözden geçirdiğimde, biraz rahatsız hissettiğimi inkar edemem.

Bu endişelerim, son zamanlarda okuduğum kişisel anı kitaplarından, artık herkesin elinde bulunan bu kitaplardan ve bu kitaplar hakkında duyduğum eleştirilerden kaynaklanıyor.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Profesörün kendini abartmış olma ihtimali vardır. Ancak, dedikodu dolu bu çağda onun hakkında neredeyse hiçbir şey yazılmamış olması, onun bu kendini beğenmiş tavrını daha da destekleyen bir unsur olarak görülebilir. Dr. Richerand ve Balzac, onun nezaketi ve dürüstlüğünden övgüyle bahsetmişlerdir. Öte yandan, alaycı kişiliğiyle tanınan Marquis de Cussy, L'ART CULINAIRE adlı eserinde şöyle demiştir: "Brillat-Savarin çok yiyip kötü beslenirdi; pek az şey seçer, sıkıcı konuşurdu. Yüzünde hiç canlılık yoktu ve yemekten sonra da sessiz kalırdı." (Nimmo ve Bain burada şöyle not düşmüşlerdir: "…O da dünyadaki diğer insanlar gibiydi; iyi ve kötü günleri vardı.") 1807 yılında ise büyük hatip ve devrimci Camille Jordan, Lyon'dan Madame de Staël'e şöyle yazmıştır: "Lütfen (Madame Récamier)'e, onun beni akrabası olan yargıca kesinlikle tavsiye ettiğinden şüphem olmadığını söyleyin. İyi niyetleri için ona içtenlikle teşekkür ederim; ancak niyetlerin hiçbiri gerçekleşmedi."Ailem, onun gözünde hiçbir zaman beğeni kazanamadı; hatta ondan adalet bile göremedi. Görevleri gereği, delilleri tarafsız bir şekilde değerlendirmesi gerekirken, bize karşı önyargılı ve düşmanca davrandı. Bu durum, olaya tanık olan herkes için utanç vericiydi. Bunu, zor durumdaki bir vatansever, sürgün hayatının zorluklarına rağmen siyasetin kendisinin sağlığını bozmasına izin vermeyen bir adam hakkında yazmıştı… Yine de bu durum, Profesörün mükemmellik zırhında küçük bir çatlak yaratıyor.

ÇEŞİTLER

I. Papazın Omleti

Herkes biliyor ki, Madame R… [1] , yirmi yıldır Paris'in güzellik tacını tartışmasız bir şekilde taşıyor. Ayrıca herkes onun son derece hayırsever bir kişi olduğunu da biliyor. Bir zamanlar, insanların acılarını hafifletmeyi amaçlayan neredeyse her girişime ilgi göstermişti. Bu büyük şehirde insanların çektiği acılar, başka yerlere kıyasla çok daha fazladır.

Bu konuyu …'nin papazıyla görüşmesi gerekiyordu. Bir gün, saat beş sıralarında onun evine gitti. Papazın zaten yemek masasında oturduğunu görünce çok şaşırdı.

Rue du Mont-Blanc'ta yaşayan bu güzel kadın, tüm Parislilerin saat altıda yemek yediğini sanıyordu. Oysa genellikle din adamları çok daha erken saatlerde yemek yemeye başlarlar; çünkü birçoğu geceleyin hafif bir şeyler yerler.

Madame R… ayrılmak istedi, ancak doktor onun orada kalması konusunda ısrar etti. Belki de görüşecekleri konu, akşam yemeğinin keyfini bozacak türden bir konu değildi. Belki de güzel bir kadın, hangi durumda olursa olsun, herkes için keyfi kaçıracak bir şey değildir. Ya da belki de doktor, yemek odasını gerçek anlamda bir cennete dönüştürmek için tek ihtiyacının birlikte konuşabileceği biri olduğunu fark etmişti.

Gerçekten de, onun yemeğinin servis edildiği masa son derece şık bir şekilde düzenlenmişti: Kristal bir sürahide eski bir şarap parlıyordu; beyaz porselenler en kaliteli malzemeden yapılmıştı; tabaklar da kaynar suyun üzerinde sıcak tutuluyordu. Ayrıca, hem zarif hem de düzgün giyimli bir hizmetçi de onun emirlerini yerine getirmek için hazır bekliyordu.

Yemek, sadelik ile zarafet arasında mükemmel bir dengeye sahipti. Kalın bir yengeç çorbası sofradan kaldırılmıştı; masanın üzerinde ise somon, omlet ve salata vardı.

“Akşam yemeğim, belki de farkında olmadığınız bir şeyi size gösterecek,” dedi rahip gülümseyerek. “Bugün, Kilise’nin kurallarına göre et yememeliyiz.” Arkadaşım başını sallayarak onayladı; ancak özel bilgilere göre, biraz da olsa yüzü kızarmıştı. Bu durum, rahibin yemeğine devam etmesine engel olmadı.

Zaten alabalığın üst kısmı ona servis edilmişti ve o da bunun tadını çıkarmaktaydı. Sosunun hazırlanışı oldukça ustaca görünüyordu. Rahibin yüzünde mutluluk ifadesi belirmişti.

Bu yemekten sonra sıra omlete geldi. Omlet yuvarlak şekildeydi ve mükemmel bir şekilde pişirilmişti.

Kaşığın ilk temasıyla birlikte, meyvenin içinden yoğun bir sıvı aktı. Bu sıvının hem görünüşü hem de kokusu çok çekiciydi. Tabağın tamamı bu sıvıyla dolmuş gibiydi. Sevgili Juliette de bunun kendisinin ağzını sulandırdığını itiraf etti.

Bu içgüdüsel hareketi, insanların duygularını gözlemlemeye alışkın olan bir rahip fark etti. Sanki Madam R…’nin aslında sormamaya özen gösterdiği bir soruyu yanıtlıyormuş gibi, rahip şöyle dedi: “Bu bir ton balıklı omlettir. Aşçım bu yemeği yapmakta gerçekten ustadır; nadiren de olsa, bu yemeği yiyip de beni övmeyen kişi olur.”

“Şaşırmadım,” diye yanıtladı Chaussée d’Antin’de yaşayan kişi. “Böylesine lezzetli bir omlet, sıradan insanların sofralarında asla yer almaz!”

Ardından salata geldi. (Bu yemeği, bana güvenen herkese tavsiye ederim: Salata, insanı yormadan ferahlatır ve rahatsız etmeden huzur verir. Ayrıca salatanın insanı daha genç gösterdiğini de söylerim.)

Yemek yerken sohbetlerine ara verilmedi: Ziyaretin sebebi olan işler hakkında konuştular; ayrıca o sırada devam eden savaş, güncel olaylar, Kilise’nin umutları ve beklentileri gibi konuları da ele

aldılar. Bu tür konular, kötü bir yemeğin daha hızlı bitmesini ve iyi bir yemeğin ise daha lezzetli gelmesini sağlar.

Tatlı, tam zamanında geldi. Tatlıda Septmoncel peyniri, üç adet Calville elması ve bir kavanoz reçel vardı.

Sonunda hizmetçi, uzun zaman önce “100” adlı kart oyununda kullanılan türden küçük, yuvarlak bir masa getirdi. Masanın üzerine ise o kadar sıcak ve berrak ki kokusu tüm odayı dolduran bir fincan mocha koydu.

[4] ’yi içtikten sonra, papaz dua etti ve masadan kalkarken şöyle dedi: “Ben asla güçlü alkollü içkiler içmem. Bunlar, misafirlerime sunduğum özel bir zevktir; ancak kendim bunlardan tamamen kaçınırım. Böylece, eğer Tanrı bana bu yaşa ulaşmayı nasip ederse, bu zevki en sonunda yaşamak için kendime saklıyorum.”

Tüm bunlar olup biterken zaman hızla geçti ve saat altı oldu. Madame R… aceleyle arabasına bindi; çünkü o akşam birkaç misafirini yemeğe davet etmişti, ben de onlardan biriydim. Her zamanki alışkanlığına göre biraz geç geldi, ancak en azından sonunda geldi. Gördükleri ve kokladıkları şeyler yüzünden hâlâ heyecanlıydı.

Akşam yemeği sırasında konuşulan tek konu, Cureé’nin daha önce yaptığı yemekler ve özellikle de ton balıklı omletiydi.

Madame R… bu eserin yüksekliği ve dolgun şekli karşısında özellikle etkilenmişti. Bize anlattıklarından yola çıkarak, hepimiz bunun kesinlikle bir başyapıt olduğu konusunda hemfikirdik. Her birimiz, kendi bakış açımızdan bu eser hakkında görüşlerimizi sunduk.

Konuşma konusu sonunda tükendi ve biz de başka konulara geçtik. Ben ise, faydalı bilgileri yayma görevini üstlenmiş bir kişi olarak, hem sağlıklı hem de lezzetli olan bu yemeğin tarifini herkesin bilmesi gerektiğini düşündüm. Aşçıma bu tarifi en ince ayrıntılarına kadar yazmasını söyledim. Bu tarifi, hiçbir yemek kitabında bulamadığım için, onu beğenecek olan kişilerle paylaşmaktan büyük mutluluk duyuyorum.

Ton Balıklı Omletin Hazırlanışı [5]

Altı kişilik bir menü için, iki adet iyice temizlenmiş sazan yavrusu kullanın. Bu yavruları, hafifçe tuzlanmış ve kaynayan suda beş dakika boyunca haşlayarak pişirin.

Bir tavuk yumurtası büyüklüğünde taze ton balığı parçasını alın ve üzerine ince ince doğranmış bir adet arpacık soğanı ekleyin.

Yumurtanın sarılarını ve ton balığını iyice karıştırın. Bu karışımı, yeterli miktarda kaliteli tereyağı ile birlikte bir fırın kabına koyun. Tereyağı eriyene kadar ısıtın. İşte bu işlem, omletin özel lezzetini kazanmasını sağlar.

Bir parça tereyağını alın, onu maydanoz ve taze soğanla karıştırın. Bu karışımı, omletin servis edileceği balık şeklindeki tabağa koyun. Üzerine biraz limon suyu serpin ve hafif ateşte ısıtın.

Ardından on iki adet yumurtayı çırpın (en taze olanlar en iyisidir). Daha sonra balık yavruları ve ton balığının oluşturduğu sıcak karışımı ekleyip her şeyi iyice karıştırın.

Omleti her zamanki gibi hazırlayın. Omletin uzun şekilde, yeterince kalın ve yumuşak olmasına dikkat edin. Omleti, önceden hazırladığınız tabağa ustalıkla koyun ve hemen servis edin.

Bu yemek, özellikle özel öğle yemekleri için veya, kendilerine servis edilen yemeğin değerini bilen ve onu dikkatlice, yavaşça yiyen insanların bir araya geldiği zamanlar için saklanmalıdır. Bu yemeği güzel bir eski şarabın içinde servis edin; böylece mucizeler gerçekleşecektir. [6]

Bu yemeğin hazırlanmasıyla ilgili teorik bilgiler/Notlar

(1) Uskumru ve ton balıkları, tereyağında iyice ısıtılmalıdır. Ancak balıkların tereyağında kaynamasına izin verilmemelidir; aksi takdirde balıklar sertleşir ve yumurtalarla tam olarak karışamazlar.

(2) Tabağın derin olması gerekir; böylece sos tabakta toplanır ve kaşıkla kolayca servis edilebilir.

(3) Tabağın da hafifçe ısıtılması gerekir: Eğer tabak soğuk olursa, porselen omletin ısısını emer ve böylece karışımın üzerinde bulunan otlu tereyağının erimesi için yeterli ısı kalmaz.

II. Et Suyunda Pişirilmiş Yumurtalar

Bir keresinde, iki kadınla birlikte Melun'a seyahat ediyordum.

Sabahın erken saatlerinde yola çıktık ve Montgeron'a vardığımızda çok aç haldeydik.

Boşuna öfkeleniyorlardı: Konakladığımız han, görünüşte oldukça uygun gibi görünse de, üç posta arabası ve iki yolcu arabasının orada durması yüzünden stokları tükenmişti. Bu arabalardaki yolcular, sanki Mısır çekirgeleri gibi her yeri yağmalamışlardı.

En azından, aşçı bize böyle dedi.

Yine de, ateşin üzerinde dönen bir ızgara gördüm; ızgaranın üzerinde ise oldukça lezzetli bir kuzu bacağı vardı. İki arkadaşım da, tabii ki, bu bacağa büyük bir ilgi gösterdiler.

Ah, ne yazık ki hepsi boşa gitti! O kızarmış et, beraberlerinde getiren üç İngiliz'e aitti. Onlar da şampanya içerek sabırla beklediler. (Şampanya şişesi etrafında sohbet ediyorlardı.)

"Ama," dedim aşçıya, yarı öfkeli, yarı yalvarır bir tonla, "en azından bu yumurtaları kızarmış etin suyuyla pişiremez misiniz? Yumurtalarla birlikte bir fincan kahve ve kremalı sütle idare edebiliriz belki."

"Memnuniyetle," diye yanıtladı. "Etiin suyu, halkın hakkı olarak bizimdir. Bu küçük önerinizi de hemen yerine getireceğim." Bunun üzerine yumurtaları çok dikkatli bir şekilde kırmaya başladı.

Onun meşgul olduğunu görünce, şöminenin yanına yaklaştım. Cebimden bir bıçak çıkararak, yasaklanmış olan etin üzerine bir

düzine kadar derin kesik yaptım. Böylece etin suyu son damlasına kadar akıp gidecekti.

Yumurtaların nasıl hazırlandığını da dikkatle izledim; böylece hiçbir şekilde aldatılmadığımızdan emin oldum. Yumurtalar tam olarak pişince, onları bizim için hazırlanmış olan odaya kendim götürdüm.

Orada gerçekten de ziyafet çektik. Kızarmış etin özünü yuttuğumuzu fark edince kahkahalara boğulduk; İngiliz arkadaşlarımıza ise sadece değersiz artıklarını çiğneme zahmeti kaldı. [7]

III. Ulusal Zafer

New York'ta yaşadığım süre boyunca, ara sıra M. Little adlı bir kişinin işlettiği bir kafe-restorana giderdim. Orada sabahları kaplumbağa çorbası, geceleri ise tüm geleneksel Amerikan içecekleri bulunurdu.

Oraya en sık Viscount de la Massue ve Jean-Rodolphe Fehr ile birlikte giderdim. Jean-Rodolphe Fehr, eskiden Marsilya'da broker olarak çalışmıştı. İkisi de benim gibi siyasi sürgünlerdi. Onlara "WELSH RABBET" adlı içkiyi ikram eder, bunu da bira veya elma şarabıyla içerdik. Akşamlar, geçmişteki talihsizliklerimiz, şimdiki mutluluklarımız ve geleceğe dair umutlarımız hakkında konuşarak keyifli bir şekilde geçerdi.

Little's'te, Jamaika'dan gelen bir plantasyon sahibi olan Bay Wilkinson ile tanıştım. Onun yanından hiç ayrılmayan bir adam daha vardı; muhtemelen Bay Wilkinson'ın arkadaşıydı. Bu adamın adını hiç öğrenemedim. Tanıdığım en olağanüstü insanlardan biriydi. Kare şeklinde bir yüzü vardı ve gözleri her şeyi büyük bir dikkatle izliyormuş gibi görünüyordu. Ancak hiç konuşmazdı; yüz ifadesi ise sanki körmüş gibi ifadesizdi. Sadece esprili veya komik bir şey duyduğunda yüzünde bir değişiklik olurdu: Gözleri kapanır, ağzını bir boru gibi açar ve uzun bir ses çıkarırdı. Bu ses hem gerçek

bir kahkaha gibiydi, hem de İngiltere'de "at kahkahası" olarak adlandırılan sese benziyordu. Sonra tekrar sessizliğine dönerdi. Tüm bu durum, bulutların arasından geçen bir şimşek kadar kısa sürerdi. Bay Wilkinson'a gelince…Elli yaşlarında görünen Wilkinson'ın davranışları ve dış görünüşü, kibar ve nazik bir insanınkiler gibiydi.

Görünüşe göre bu iki İngiliz, bizimle birlikte olmaktan çok hoşlanıyorlardı. Birkaç kez, arkadaşlarıma sunduğum sade yemekleri bizimle de paylaşmışlardı. Bir gece, Bay Wilkinson beni bir kenara çekerek, üçümüzü de akşam yemeğine davet etmek istediğini söyledi.

Ona teşekkür ettim. Açıkçası, ana konuk ben olduğum için bu daveti kabul etmekte haklı olduğumu düşündüm. Daveti arkadaşlarım adına da kabul ettim. Davetin iki gün sonra öğleden sonra üçte gerçekleştirilmesi konusunda anlaşmaya varıldı.

Akşam her zamanki gibi geçti. Ancak haneden ayrılmak üzereyken, garson beni diğerlerinden ayırarak şunu söyledi: Jamaikalılar lezzetli yemekler sipariş etmişlerdi. Ayrıca içecekler konusunda da özel talimatlar vermişlerdi; çünkü bu daveti, kimin en çok içebileceğini görmek için bir yarışma olarak görüyorlardı. Ağzı büyük olan adam ise, üç Fransızı da yenebileceğinden emin olduğunu söylemişti.

Eğer bunu onurlu bir şekilde yapabilseydim, bu bilgi yüzünden daveti reddederdim. Çünkü her zaman bu tür eğlencelerden kaçınmışımdır. Ama bu sefer böyle bir şey mümkün değildi. İngilizler, bizim yarışmaya katılmaya cesaret edemediğimizi her yere yayarlardı. Onların varlığı bile bizim geri çekilmemize neden olurdu. Bu yüzden, tehlikenin farkında olmamıza rağmen, Mareşal Saxe'in sözünü uygulamak zorundaydık: "Şarap zaten döküldü; artık onu içmeye hazırız."

Biraz endişeliydim, ancak doğrusunu söylemek gerekirse, bu endişelerin nedeni ben değildim.

Kesinlikle böyle olduğuna inanıyordum: Çünkü hem daha genç, hem daha uzun boylu, hem de daha hareketliydim. Ayrıca, aşırı içki

tüketiminden dolayı zayıflamış olan İngilizlerin sağlığına kıyasla, benim sağlığım kesinlikle daha üstündü.

Şüphesiz, diğer dört yarışmacının üzerinde durduğum için kazanan ilan edilebilirdim. Ancak bu zafer, kişisel olarak benim için önemli olurdu; ancak iki arkadaşımın yenilgisiyle birlikte bu zaferin parlaklığı büyük ölçüde azalırdı. Onları bu utanç verici durumdan kurtarmak istedim. Kısacası, bu bir bireysel zafer değil, ulusal bir zafer olsun istedim. Bu yüzden Fehr ve La Massue'yu odama çağırdım ve onlara endişelerimi açıkladım. Onlara mümkün olduğunca yavaş yavaş içmelerini, rakiplerimin dikkatini onlardan başka yöne çevirdiğim zamanlarda sanki içki içiyormuş gibi davranmalarını söyledim. Ayrıca yavaş yemelerini ve tüm süre boyunca biraz aç kalmalarını istedim. Çünkü yiyecek ile alkol bir araya geldiğinde, alkolün etkisi hafifler.Beyne güç kazandıran bir şeydi bu… Son olarak, aramızda acı bademlerden oluşan bir tabak paylaştık. Acı bademlerin, şarabın neden olduğu baş dönmesine karşı çok faydalı olduğunu duymuştum.

Böylece, hem fiziksel hem de manevi olarak hazır hale geldikten sonra, Little's adlı yere doğru yola çıktık. Orada Jamaikalıları bulduk ve kısa süre sonra akşam yemeği servis edildi. Yemekte devasa bir parça kızarmış sığır eti, kendi suyunda pişirilmiş hindistan cevizi, haşlanmış sebzeler, çiğ lahana salatası ve reçelli tart vardı.

Fransız usulü içki içtik; yani şarap, baştan itibaren servis edildi. Gerçekten harika bir kırmızı şaraptı. O dönemde bu şarabın fiyatı Fransa'dakinden bile daha düşüktü; çünkü birkaç gemi dolusu şarap üst üste gelmişti ve son gelen şaraplar pek satılamamıştı.

M. Wilkinson, görevlerini onurlu bir şekilde yerine getirdi; bizi işe başlamaya teşvik etti ve bize iyi bir örnek oldu. Arkadaşı ise sanki önündeki tabağa dalmış gibi görünüyordu; tek kelime etmedi ve hafif bir gülümsemeyle etrafına bakındı.

Benim açımdan, iki yardımcımdan gurur duyuyordum. La Massue, doğuştan oldukça büyük bir iştaha sahip olmasına rağmen, yemeğini sanki bir kız öğrenci gibi usulca yiyordu. Fehr ise ara sıra birkaç

kadehi ustalıkla oynayarak masanın sonundaki bira sürahisine yerleştiriyordu. Ben de İngilizlerle başa çıkmaya çalışıyordum. Yemek ne kadar uzun sürerse, zafer konusunda o kadar kendime güveniyordum.

Kırmızı şaraptan sonra port şarabı geldi; port şarabından sonra da Madeira şarabı geldi. Bir süreliğine sadece bu şarapları içtik.

Sonra tatlı zamanı geldi. Tatlı, tereyağı, peynir, hindistan cevizi ve diğer malzemelerden oluşuyordu. Bu sırada kadeh kaldırma zamanıydı: Kralların gücüne, sıradan insanların özgürlüğüne ve kadınların güzelliğine içtik. Bay Wilkinson ile birlikte, kızı Mariah'ın sağlığı için de kadeh kaldırdık. Bay Wilkinson, kızının Jamaika adasındaki en güzel kız olduğunu söyledi.

Şarapların ardından sıra içkiler geldi; yani rom, brendi, tahıl içkileri ve ahududu likörleri. İçkilerle birlikte şarkılar da söylendi. Durumumuzun pek de iyi olmadığını fark ettim. Bu içkilerden korkuyordum; bu yüzden punch istedim. Little bize bir kase punch getirdi; muhtemelen bunu önceden hazırlamıştı. Bu kasedeki punch, kırk kişinin içmesi için yeterliydi. Tüm Fransa'da böyle büyük kaplar yoktur. [10]

Bu manzara bana yeni bir cesaret verdi. Lezzetli, taze tereyağı sürülmüş beş veya altı dilim tost yedim ve tüm gücümün geri geldiğini hissettim. Sonra etrafıma dikkatlice baktım; çünkü bu durumun nasıl sonuçlanacağı konusunda endişelenmeye başlamıştım. İki arkadaşım oldukça iyi durumdaydılar: Cevizleri kırıp yerken içki de içiyorlardı. Bay Wilkinson'ın yüzü kıpkırmızıydı; gözleri donuktu ve sanki sersemlemiş gibiydi. Arkadaşı ise her zamanki gibi sessizdi; ancak kafası adeta kaynayan bir kazan gibiydi ve ağzı da bir tavuğunki gibi dışarı fırlamıştı. Korkunç sonun yaklaştığını anladım.

Nitekim, M. Wilkinson şok edici bir şekilde uyanarak ayağa kalktı ve "Rule Britannia" marşını söylemeye başladı. Ancak daha fazla devam edemedi. Gücü tükendi ve tekrar sandalyesine yığıldı. Oradan da yere düştü. Arkadaşı onu bu halde görünce kahkahalarla güldü, ona yardım etmek için eğildi… ancak o da yere düştü.

Bu ani sonun bana getirdiği memnuniyeti ve zihnimden aldığı yükü ifade etmek mümkün değil. Hemen zil çalmak için koştum. Kısa süre sonra hizmetçi geldi. Ona her zamanki cümleyi söyledim: "Lütfen bu beylerin iyi bir şekilde ilgilenilmesini sağlayın." Sonra hep birlikte onların sağlığı için birer kadeh içtik. Bir süre sonra garson geldi; adamlarıyla birlikte yenilmiş düşmanlarımızı aldılar ve onları "ayakları önde" şeklinde dışarıya götürdüler. O arkadaş hâlâ tamamen kayıtsızdı; Bay Wilkinson ise durmadan "Rule Britannia" şarkısını söylemeye çalışıyordu.

Ertesi gün, Birlik içindeki herkes tarafından yayınlanan New York gazeteleri, olanları oldukça doğru bir şekilde anlattılar. Ayrıca, bu iki İngiliz'in bu olayın ardından yatağa mahkum edildiklerini de belirttiler. Ben de onları görmeye gittim. Arkadaşım, şiddetli mide rahatsızlıklarından dolayı oldukça kötü durumdaydı. Bay Wilkinson ise gut hastalığı nedeniyle sandalyesine bağlı haldeydi; muhtemelen bu durum, bizim içki içme partimizden kaynaklanmıştı. Nezaketimi takdir etti ve bana şöyle dedi: "Ah! Sevgili efendim, siz gerçekten çok iyi bir insansınız… Ama bizim için biraz fazla içkicisiniz." * [11]

IV. Temizlik İşlemleri

Daha önce, Roma'daki kusma yerlerinin, günümüzdeki davranış normlarına göre iğrenç olduğunu yazmıştım. Korkarım bu konuda aceleci davranmış olabilirim ve bunu düzeltmek zorundayım. Şimdi kendimi açıklayayım:

Yaklaşık kırk yıl önce, üst sınıftan insanlar, neredeyse her zaman kadınlar olmak üzere, yemeklerden sonra ağızlarını çalkalama alışkanlığına sahipti.

Bunu yaparken, masadan kalkarken diğer müşterilere sırtlarını döndüler. Bir uşak onlara bir bardak su verdi; onlar da bir yudum aldıktan hemen sonra suyu tabağın üzerine tükürdüler. Uşak, tüm eşyalarla birlikte oradan ayrıldı. Bu işlem, nasıl yapıldığından dolayı neredeyse fark edilmedi.

Artık her şey değişti.

Modaya çok önem veren evlerde, tatlıların servis edildiği sırada hizmetçiler, misafirlere soğuk su dolu kaseler verir. Bu kaselerin her birinin içinde ise ısıtılmış su bulunur. Herkes, birbirlerinin gözleri önünde parmaklarını soğuk suya dalar gibi yapar; aslında ise ısıtılmış suyu içer. Bu suyu gürültülü bir şekilde yutkunduktan sonra tekrar kaseye veya tabağa tükürürler. [12]

Bu yeni moda karşı çıkan tek kişi ben değilim. Bu moda hem işe yaramaz, hem de hem uygunsuz hem de iğrençtir.

Bu işe yaramaz; çünkü doğru şekilde yemek yemeyi bilen herkesin ağzı, yemek sonunda temiz olur. Ağız, meyvelerle veya tatlıyla birlikte içilen şarabın son damlalarıyla temizlenmiş olur. Eller konusunda ise, ellerin o kadar çok kullanılması ve kirli hale gelmesi doğru değildir. Üstelik, her misafirin ellerini temizlemek için bir peçetesi yok mu?

Bu davranış uygunsuzdur; çünkü giyinme odasında fiziksel temizliğin korunması, genel olarak kabul görmüş bir davranış kuralıdır.

Bu, her şeyden önce iğrenç bir buluştur. Çünkü en güzel ve en taze görünen ağızlar bile, dışkılama fonksiyonlarını üstlendiklerinde tüm cazibelerini yitirirler. Eğer ne taze ne de güzel oluyorsa, o zaman onlar ne oluyor ki? Peki ya o korkunç boşluklar… Sadece görünüşte sonsuz bir boşluk gibi görünen bu yerler, ara sıra ortaya çıkan çürümüş diş kalıntıları olmasaydı ne olurdu? Ah, ne iğrenç bir durum!

İşte bu, sahte bir temizlik anlayışının sonucu olarak içinde bulunduğumuz saçma durumdur. Bu tür bir anlayışın ne zevklerimizde ne de ahlaki değerlerimizde hiçbir yeri yoktur.

Belirli davranış sınırları aşıldığında, bir sonraki adımın ne olacağını bilemek mümkün değildir. Ayrıca, bize hangi yeni “arınma” yöntemlerinin uygulanacağını da öngöremem.

Bu şık kaseler ilk ortaya çıktığından beri, gece gündüz onlara karşı çıkıyorum. Bir nevi “ikinci Yeremya” gibi, bu abartılı ve saçma

tarzları kınıyorum. Seyahatlerim sayesinde bu tür şeylerin ne kadar berbat olduğunu çok iyi biliyorum; artık bir oturma odasına girdiğimde, orada o iğrenç kaseyi göreceğim düşüncesiyle ürperiyorum.

V. Profesörün Aldatılması ve Bir Generalin Yenilgisi

Birkaç yıl önce gazeteler, hemerokallis adlı soğanlı bir bitkiden elde edilen yeni bir parfümün keşfedildiğini haber verdiler. Hemerokallis'in kokusu gerçekten de yasemin kokusuna çok benziyor ve oldukça hoş bir koku.

Ben de son derece meraklı biriyim; aynı zamanda bir nevi "serseri" gibiyim de. Bu iki özellik bir araya gelerek beni Faubourg Saint-Germain'e kadar götürdü. Orada, Türklerin deyimiyle "burun büyücüsü" olan bu yeni kokuyla tanıştım.

Bir meraklıya yakışır şekilde, büyük bir nezaketle karşılandım. Çok iyi donanımlı bir eczanenin özel bölümünden bana küçük bir kutu verildi; kutu iyice sarılmıştı ve içinde yaklaşık iki ons kadar nadir bir kristal bulunuyordu. Bu nezaketi karşılıksız bırakmamak için üç frank ödedim. Bu tür ödeme şekilleri, M. Azaïs'in araştırmalarıyla her gün daha da geliştirilmektedir. [13]

Aklı başında bir insan o paketi hemen oracıkta açıp koklar, tadına bakardı. Ancak bir profesörün davranışı farklıdır. Bence bu tür durumlarda yapılacak en iyi şey emekli olmaktır. Bu yüzden alışılagelmiş tempomla eve döndüm. Kısa süre sonra kanepeye oturdum ve yeni bir deneyim yaşamaya hazırlandım.

Cebimden o hoş kokulu kutuyu çıkardım ve üzerini saran kağıtları ayırdım. Bunlar, Hemerocallis bitkisiyle ilgili üç farklı yazıydı. Bu yazılarda Hemerocallis'in doğal özellikleri, yetiştirilme şekli, çiçekleri ve kokusundan elde edilebilecek faydalar anlatılıyordu. Bu koku, şekerlemeler halinde tüketilebileceği gibi, tuvalet ürünlerine de eklenebilir; ayrıca alkol içeren içkilerde veya dondurmalarda da kullanılabilirdi. Bu üç yazıyı dikkatle okudum: Birincisi, yukarıda

bahsettiğim masrafların karşılığını alabilmek için; ikincisi ise, bitki dünyasından elde edilen bu yeni “hazineyi” doğru şekilde değerlendirebilmek için.

Sonra, büyük bir saygıyla, içinde pastil bulunduğunu düşündüğüm kutuyu açtım. Ama ne şaşkınlık! Öncelikle, o üç reklamın birer kopyasını buldum. Ayrıca, muhtemelen ek bir avantaj olarak, yaklaşık yirmi tane pastil daha vardı. İşte bu pastillerin etkisi sayesinde bu uzun yolu kat edip buraya gelmiştim.

Öncelikle bir tane denedim. Dürüst olmak gerekirse, bu küçük pastillerin oldukça hoş olduğunu söylemeliyim. Ancak kutunun dış görünüşüne bakılırsa, içindeki pastil sayısının çok az olması beni daha da rahatsız etti. Ne kadar düşünürsem düşüneyim, durum giderek daha da anlaşılmaz hale geliyordu.

O kutuyu, bedeli ne olursa olsun, yaratıcısına geri götürme kararıyla uyandım. Ancak o anda, aynada kendi beyazlamış saçlarımı gördüm. Kendi çabalarıma gülüp tekrar oturdum ve sinirimimi bastırmaya çalıştım. Açıkçası, hâlâ o siniri hissediyorum.

Beni engelleyen bir diğer şey daha vardı: Bu da yine bir eczacıyla ilgiliydi. Dört gün öncesine kadar, bu saygın mesleğin temsilcilerinin ne kadar sakin ve soğukkanlı olduklarına tanık olmuştum.

Okuyucularımın bilmesi gereken bir anekdot daha var: Bugün (17 Haziran 1825), hikaye anlatma işlemindeyim. Umarım Tanrı, bunun bir felakete dönüşmesini engeller!

Bir sabah, Belley’li olan ve benim de hemşehrim olan dostum, General Bouvier des Éclats’ı ziyaret etmek için oraya gittim.

Onu odasında endişeyle bir o yana bir bu yana yürürken buldum; ayrıca ellerinde, bana göre şiir gibi görünen bazı yazılar vardı.

“Buna bir bakın,” dedi ve bana uzattı. “Görüşünüzü söyleyin: Siz iyi bir yargıçsınız.”

Kağıdı aldım ve içeriğini gördüğümde çok şaşırdım; meğerse bu bir ilaç faturasıymış. General’in benim şair olarak niteliklerimi değil, amatör bir eczacı olarak sahip olduğum bilgileri kullanmamı istemiş. [14]

“Eh, sonuçta,” dedim ona kağıdı geri verirken, “kendini adadığın mesleğin kurallarını biliyorsun. Elbette belki biraz fazla ileri gitmiş olabilirler, ancak diğer yandan neden üzerinde güzel süslemeler bulunan bir ceket, üç resmi nişan ve uçları sallanan bir şapka taşıyorsun? Bunlar tek başına üç mazeret sayılır ve bunları göz ardı edemezsin.”

“Sessiz ol,” dedi bana öfkeli bir şekilde. “Bu gerçekten korkunç bir durum! Üstelik, dolandırıcımı da göreceksiniz. Onu buraya çağırdım; şu an yolda. Siz de beni desteklemelisiniz.”

Kapı açıldığında o hâlâ konuşuyordu. Bize doğru gelen kişi, yaklaşık elli beş yaşlarında, oldukça düzgün giyimli bir adamdı. Uzun boyluydu ve yavaş yavaş yürüyordu. Eğer ağzının ve gözlerinin ifadesi alaycı olmasaydı, tüm tavırları ciddi bir hava sergilerdi.

Şöminenin yanına yaklaştı, oturmayı reddetti. Ben de aşağıdaki diyalogun tanığı oldum; bu diyalogu sadakatle hatırlıyorum.

> Generalim, bana gönderdiğiniz bu tasarı, aslında tam anlamıyla hayal ürünü bir şeydir. [15]
>
> Siyah Giysili Adam: Efendim, ben bir eczacı değilim. General: O zaman siz kimsiniz efendim? Siyah Giysili Adam: Efendim, ben bir farmasötistim. General: Peki, sayın farmasötist, elçiniz size herhalde bilgi vermiştir…
>
> Siyah Giysili Adam: Efendim, benim hiç habercim yok.
>
> General: Peki o genç adam kimdi o zaman?
>
> Siyah Giysili Adam – Efendim, o bir öğrenciydi.
>
> Generalim, şunu söylemek üzereydim: Efendim, sizin kullandığınız ilaçlar…
>
> Siyah Giysili Adam: Efendim, ben asla uyuşturucu satmam.
>
> Generalim, peki siz ne satıyorsunuz efendim?
>
> Siyah Giysili Adam: Efendim, ben ilaç satıyorum.

Orada tartışma sona erdi. Pek çok dil hatası yaptığı ve farmasötik terimler konusunda ne kadar cahil olduğunu fark edince utanç duyan general, kekeledi, ne söylemek istediğini unuttu ve hesabın tamamını ödedi.

VI. Yılan Balığı Yemeği [16]

Paris'in Rue de la Chaussée-d'Antin caddesinde bir zamanlar Briguet adında bir adam yaşardı. Başlangıçta arabacılık yapan Briguet, zamanla at tüccarı oldu ve sonunda kendisi için küçümsenmeyecek bir servet biriktirdi.

Talissieu'da doğmuştu. Oraya geri dönmeye karar verdiğinde, biraz parası olan bir kadınla evlendi. Bu kadın, daha önce Paris'in herkes tarafından "Ace of Spades" olarak bilinen Mademoiselle Thevenin'in restoranında aşçı olarak çalışmıştı.

Anavatanındaki köyünde küçük bir arsa satın alma fırsatı doğdu; bu fırsatı değerlendirerek 1791 yılının sonlarında eşiyle birlikte oraya yerleşti.

O zamanlar, piskoposluk bölgesindeki tüm rahipler, her ay bir kez, sırayla her birinin evinde toplanır ve kiliseyle ilgili konuları görüşürlerdi. Birlikte büyük ayinleri düzenler, işlerini konuşurlar ve ardından yemek yerlerdi.

Bu tür buluşmalar her zaman "konferans" olarak adlandırılırdı. Bu toplantıların ev sahipliğini yapmakla görevlendirilen rahipler de, kardeşlerini layıkıyla ağırlayabilmek için her zaman büyük çaba gösterirlerdi.

Sıra Talissieu'nun papazına geldiğinde, cemaatinden biri ona, berrak Serans sularında yakalanmış, üç feetten uzunlukta muhteşem bir yılan balığı hediye etti.

Böylesine asil bir balığı elde ettiği için çok mutlu olan rahip, aşçısının bu balığı hak ettiği şekilde işleyip işleyemeyeceğinden şüpheliydi. Bu yüzden bu sorunu Madame Briguet ile görüşmeye karar verdi. Onun üstün yemek pişirme yeteneğini överek, bu yemeğin bir başpiskoposun bile beğeneceği bir yemek haline gelmesi için lütfen kendi sanatını bu yemeğe katmasını rica etti.

Onun uysal cemaat üyesi de pek fazla itiraz etmeden kabul etti. Hatta daha da memnun oldu; çünkü eski iş yerinde yemek pişirmek için kullandığı çeşitli egzotik baharatları hâlâ saklıyordu.

Yılan balığı son derece özenle hazırlanmış ve muhteşem bir şekilde servis edilmişti. Yemeğin sadece görünüşü zarifti; aynı zamanda çok da çekici bir koku yayıyordu. Bir kez tadıldığında, onun için söylenebilecek hiçbir övgü yetersiz kalırdı. Sosuyla birlikte, en küçük parçasına kadar her şey yenmişti.

Ancak, tatlı zamanı geldiğinde, saygıdeğer papazlar kendilerini alışılmadık bir şekilde heyecanlı hissetmeye başladılar. Fiziksel durumun ahlaki durumu etkilemesi sonucunda, sohbet de biraz daha rahat ve serbest bir ton kazandı.

Bazı rahipler, seminer günlerinde yaşadıkları maceraları anlattılar; diğerleri ise cemaatte yaşanan çeşitli skandallar hakkında şakalar yaptılar. Kısacası, sohbetlerin konusu sürekli olarak "yedi ölümcül günah"tan biri olan şehvet oldu. İlginç olan şu ki, bu iyi insanlar bunun farkında bile değillerdi; çünkü içlerindeki şeytan çok güçlüydü.

Ziyafet geç saatlere kadar sürdü. Gizli anılarım, o gün yaşanan olaylara daha fazla müdahale etmiyor. Ancak bir sonraki toplantıda, rahipler tekrar bir araya geldiklerinde, konuştukları şeylerden utanç duydular. Birbirlerinden özür dilediler ve tüm bu üzücü olayların sorumlusunu yılan balığı yemeğinin etkisine bağladılar. Madame Briguet'in yemeğinin gerçekten lezzetli olduğunu kabul ettiler; ancak onun yeteneğini bir kez daha sınamanın akıllıca olmayacağına karar verdiler.

Bu kadar harika etkiler yaratan baharat hakkında bilgi bulmak için çabaladım; ancak boşuna. Üstelik, bu baharatın yanıcı veya başka türlü tehlikeli bir özelliğe sahip olduğuna dair hiçbir şikayet de yoktu.

Sanatçı kendisi, yemeğinde bol miktarda biber eklenmiş yengeç sosu olduğunu itiraf etti. Ancak bence, söyleyebileceği her şeyi söylememiş. [17]

VII. Kuşkonmaz

Bir keresinde, Belley Piskoposu olan Monsignor Courtois de Quincey'e, sebze bahçesindeki bir sırada inanılmaz büyüklükte bir kuşkonmazın filizlendiği bildirildi.

Hemen tüm ailesi, bu haberi doğrulamak için o yere koştu. Çünkü piskoposların saraylarında bile, yapılacak bir şeyler bulunması hoş bir durumdur.

Raporun ne yanlış ne de abartılı olduğu tespit edildi. Bitkinin gövdesi zaten toprak yüzeyini aşmıştı ve ucu açıkça görülebiliyordu. Bitkinin gövdesi yuvarlak şekildeydi, parlaktı ve üzerinde güzel desenler vardı. Gövdenin çapının bir insan elinin genişliğinden daha fazla olacağı anlaşılıyordu.

Herkes bu bahçecilik başarısından heyecanla bahsediyordu ve bu başarının sadece piskoposun hakkı olduğu konusunda herkes hemfikirdi. Komşudaki bıçak ustasına da bu özel gün için uygun bir bıçak yapması emredildi.

Sonraki günlerde kuşkonmazın güzelliği ve çekiciliği giderek arttı. Büyümesi yavaş ancak sürekliydi. Kısa süre sonra, kuşkonmazın yenilebilir kısmının bittiği beyaz kısım görülebilmeye başlandı.

Belirlenen hasat zamanı geldiğinde, öncelikle lezzetli bir akşam yemeği servis edildi. Hasat işlemleri ise yemekten sonra gerçekleştirildi.

Sonra Piskopos Courtois, resmi bıçağıyla donanmış halde ilerledi, ciddi bir şekilde diz çöktü ve o kibirli bitkiyi kökünden sökmeye başladı. Bu sırada, piskoposun tüm beraberindekiler de bu bitkinin yapısını ve özelliklerini incelemek için sabırsızlanıyorlardı.

Ama ah, ne hayal kırıklığı! Meşhur kuşkonmazın aslında odundan yapıldığı anlaşıldı. Piskopos da boş ellerle dizlerinden kalktı…

Belki de biraz abartılmış olan bu şaka, Saint-Claude'lu olan Canon Rosset'in eseriydi. Rosset, oyma sanatında büyük yeteneğe sahipti ve aynı zamanda harika resimler de yapabiliyordu. Sahte bitkiyi gerçeğine son derece benzer şekilde yaratmış, onu gizlice toprağa gömmüş ve ardından doğal büyüme sürecini taklit ederek her gün biraz daha yukarı çıkarmıştı.

Piskopos Courtois, bu şaşırtıcı şakayı nasıl değerlendireceğini bilemedi (ki gerçekten de öyleydi). Ancak, hizmetkarlarının yüzlerindeki neşeyi görünce gülümsedi. Onun gülümsemesiyle birlikte herkes kahkahalara boğuldu. Suçun delili ortadan kaldırılmış oldu; suçlunun akıbeti umursanmadı. En azından o akşam için, o oymalı kuşkonmaz ucu oturma odasında sergilenmeye layık görüldü.

VIII. Tuzak

Chevalier de Langeac'ın bir zamanlar oldukça büyük bir serveti vardı. Ancak bu servet, genç, zengin ve yakışıklı bir adamdan beklenen türden lüks harcamalar yüzünden eridi gitti.

Sonunda elinde kalanları topladı ve küçük bir devlet maaşıyla birlikte Lyon'da, üst sınıflar arasında oldukça rahat bir hayat sürdü. Deneyimleri sayesinde nasıl davranması gerektiğini biliyordu.

Her ne kadar kadınlara karşı her zaman çekici kalmış olsa da, bu dönemde artık onlarla olan ilişkilerinde daha pasif bir tutum sergiliyordu. Hâlâ onlarla her türlü kart oyununu oynamaktan keyif alıyordu ve bu oyunlarda oldukça yetenekliydi. Ancak artık onların sunduğu cazibelere kapılmıyor, paralarını kaybetme riskini asla göze almıyordu. Bu da, artık kadınların cazibelerini kabul edemeyen bir adamın karakteristik özelliğiydi.

Diğer zevkleri azaldıkça, gurme olma arzusu onun için daha da önemli hale geldi. Denilebilir ki bu konuda adeta bir meslek edinmişti. Ayrıca çok keyifli bir insan olduğu için, kabul edebileceğinden daha fazla akşam yemeği daveti alıyordu.

Lyons, yaşanması güzel bir şehirdir. Konumu sayesinde hem Bordeaux ve Hermitage bölgelerinin şaraplarından, hem de Burgonya bölgesinin ürünlerinden faydalanılabilir. Komşu köylerden gelen av hayvanları da en kaliteli olanlardır. Dünyanın en lezzetli balıkları ise Cenevre ve Le Bourget göllerinden getirilir. Ayrıca,

Lyons'da satılan Bresse bölgesine ait iri tavuklar da tadımlayanları büyüler.

Chevalier de Langeac'ın, şehrin en iyi restoranlarında kendisine ait özel yerleri vardı. Bunlardan en çok hoşlandığı yer ise, çok zengin bir bankacı ve lüks yaşamın tadını bilen bir kişi olan M. A.'nın eviydi. Chevalier de Langeac, bu tercihinin sebebinin, kendisi ile M. A.'nın aynı okulda okumuş olmaları olduğunu söylüyordu. Dedikoducular ise bunun sebebinin M. A.'nın aşçısı olduğunu iddia ediyorlardı; çünkü bu aşçı, o zamanlar ünlü bir aşçı olan Ramier'in en sevdiği öğrencisiydi.

Her ne olursa olsun, 1780 yılının kış sonlarında Chevalier de Langeac, M. A.'dan bir not aldı. Bu notta, on gün sonra akşam yemeğine davet ediliyordu (çünkü o dönemlerde hâlâ akşam yemekleri yeniyordu). Gizli günlüğümde yazdığına göre, böylesine erken bir tarihte yapılan bir davetin mutlaka özel bir durumu veya önemli bir kutlamayı işaret ettiğini düşünerek sevinçten titriyordu.

Belirlenen gün ve saatte oraya vardığında, on misafirin orada toplandığını gördü. Hepsi de yemek zevklerinin tadını çıkarmayı seven insanlardı. "Gastronom" kelimesi henüz Yunancadan ödünç alınmamıştı; en azından bugünkü kadar yaygın değildi.

Kısa süre sonra zengin bir yemek servis edildi. Yemekler arasında, kendi sosuyla birlikte servis edilen devasa bir sığır eti parçası, göz alıcı şekilde süslenmiş tavuk yemeği, oldukça lezzetli görünen bir buzağı eti parçası ve çok güzel görünen bir hamsi balığı vardı.

Bütün bunlar oldukça lezzetli ve kaliteliydi; ancak Chevalier'in bu kadar uzun süren bir davetin ardından beklediklerinin yanında pek de yeterli değildi.

Onu şaşırtan bir diğer şey de şuydu: Diğer misafirlerin hepsi de iyi yemek yiyen insanlardı; ancak ya hiç yemek yemediler ya da çok az yediler. Birinin başı ağrıyordu, başka biri soğuk algınlığı çekiyordu; bir üçüncüsü ise az önce akşam yemeği yemişti. Herkesin durumu böyleydi. Şövalye, bu gece bir araya gelen bu kadar uyumsuz insanın durumunu düşünerek içinden hayret etti. Kendisinin tüm bu insanlar adına hareket etmesi gerektiğine inanan şövalye, cesurca

hareket etti, etini dikkatlice doğradı ve tüm yeteneklerini kullanarak işini en iyi şekilde yaptı. [18]

İkinci yemek de birinci yemek kadar lezzetliydi: Devasa bir Crémieu hindisi, harika bir pike au bleu ile birlikte servis edildi. Bunların yanında altı çeşit meze vardı (salata hariç). Bunlar arasında parmesan peynirli makarna gerçekten harikaydı.

Bütün bunları gören Şövalye, kendinde yeniden bir enerji hissetti. Diğer yemekçiler ise sanki son nefeslerini veriyormuş gibi davranıyorlardı. Alışılagelmiş şarap değişimleriyle daha da coşan Şövalye, arkadaşlarının çaresizliğiyle sevindi ve onların sağlığına kadeh kaldırdı. Bunun ardından, hindinin ikinci porsiyonunu yedi.

Yan yemekleri de uygun sırayla kabul etti ve seçtiği kariyer yolunda başarıyla ilerledi. Tatlılar konusunda ise sadece bir parça peynir ve bir kadeh Malaga şarabıyla yetinmeye karar verdi; çünkü tatlılar onun planlarının bir parçası değildi.

Akşam boyunca iki kez şaşkınlık yaşadığı belirtilmiştir: Birincisi, ücretin ne kadar yüksek olduğunu fark ettiğinde; ikincisi ise diğer misafirlerin sağlık durumlarının pek iyi olmamasını gördüğünde. Şimdi ise üçüncü bir şok yaşayacaktı, ve bu seferki sebep tamamen farklıydı.

Hizmetçiler, tatlıyı getirmek yerine, masadaki her şeyi aldılar; hatta masa örtüleri ve gümüş eşyalar bile. Daha sonra masayı tekrar düzgün bir şekilde hazırladılar ve üzerine dört yeni yemek koydular. Bu yemeklerin lezzetli buharları göğe yükseliyordu.

Bunlar arasında, yengeç sosuyla servis edilen tatlı karaciğerler, yumuşak trüf mantarları, yağlanıp doldurulmuş balık ve mantar püresiyle servis edilen kırmızı bıldırcın kanatları vardı. [19]

Tıpkı Ariosto'nun hikayesindeki büyücü gibi; güzel Armida'yı kollarında tutmasına rağmen ona sahip olamayan büyücü gibi, Şövalye de artık tadını çıkaramayacağı o kadar çok güzel şey olduğunu görünce son derece üzüldü. Bir tuzak olduğundan şüphelenmeye başladı.

Onun üzüntüsünün aksine, diğer tüm misafirler daha iyi hissediyor gibiydiler: İştahları geri gelmişti, dudaklarında hafif bir alaycılık ifadesi vardı. Şimdi sıra onlardaydı; Chevalier'in sağlığı için kadeh kaldırma sırası onlardaydı. Çünkü Chevalier'in dayanma gücü tükenmişti.

Yine de, durumu iyi bir şekilde idare etmeye çalıştı ve sanki Doğa'nın kendisine meydan okumak istiyormuş gibi davrandı. Ancak üçüncü ısırıkta midesi bulanmaya başladı ve artık devam edemeyeceği anlaşıldı. Böylece savaştan çekilmek zorunda kaldı; müzik dünyasında denildiği gibi, "zamanı geçirmek" zorunda kaldı.

Üçüncü değişiklik yapıldığında ne hissetmiş olmalıdır ki? Onlarca lezzetli yemekin masaya getirildiğini gördü: Yağlarıyla parlayan etler, geleneksel şekilde hazırlanmış ekmeklerin üzerinde yer alıyordu. O dönemlerde oldukça nadir bulunan bir hayvan olan bir tavşan da Seine Nehri kıyılarından getirilmişti. Ayrıca taze ton balığı, hamur işleri ve diğer yan yemekler de vardı; bunlar o eski dönemin en iyi mutfaklarının bile sunabileceği şeylerdi!

Birkaç dakika boyunca kendi durumunu düşündü. Savaş alanında cesurca savaşmaya devam etmek istiyordu… Doğru ya da yanlış olsa da, bu onun gururlu karakterinin ilk tepesiydi. Ancak kısa süre sonra bencillik devreye girdi ve onu daha ılımlı düşüncelere yönlendirdi.

Böyle bir durumda ihtiyatlı olmanın korkaklık anlamına gelmediğini düşündü. Sindirim sorunlarından kaynaklanan ölümler her zaman alay konusu olmuştur. Şüphesiz ki, gelecekte şu anki hayal kırıklığının yerini alacak birçok şey vardı. Bu yüzden meydan okumayı kabul etti ve peçetesini yere attı. Bankere şöyle dedi: "Efendim, hiçbir insan dostlarına böyle davranmaz! Siz kendi hainliğinizin ötesine geçtiniz. Bir daha asla sizi görmeyeceğim." Bunu söyledikten sonra oradan ayrıldı.

Onun ayrılışı pek bir yankı uyandırmadı; çünkü bu, onun asla tadını çıkaramayacağı bir ziyafetle karşı karşıya bırakılması amacıyla hazırlanan bir komplonun başarısının bir kanıtından başka bir şey değildi. Ayrıca, tüm misafirler de bu sırrın farkındaydılar.

Ancak Şövalye, herkesin beklediğinden daha uzun süre somurttu. Onu tekrar ortama dahil etmek için birkaç ustaca hamle gerekti. Sonunda, ilk figpecker'ların ortaya çıktığı zamana kadar o da kendine geldi. Trüfler tekrar ortaya çıktığında ise, Şövalye tüm bu olayı unutmuştu bile.

IX. Turbot Balığı

Discord, bir keresinde Paris'in en mükemmel ailelerinden birinin hayatına müdahale etmekle tehdit etti. O gün Cumartesi'ydi; Yahudilerin dinlenme günüydü. Konu, turbot balığının nasıl pişirileceğiydi. Olay, Villecrêne'de, kırsal alanda gerçekleşiyordu. [20]

Sanki çok daha görkemli bir kaderin parçası olmaktan alınmış gibi görünen bu balık, ertesi gün, benim de davetli olduğum bir toplantıda servis edilecekti. Balık, mümkün olan en taze, en lezzetli haliyle hazırdı. Ancak boyutu o kadar büyüktü ki, onu pişirebilecek hiçbir kap yoktu. Bu yüzden ne yapılacağı bilinmiyordu.

"Eh, hadi bunu ikiye bölelim," dedi koca.

"Bu zavallı yaratığı nasıl böyle aşağılayabilirsiniz?" diye sordu kadın.

"Ama canım, yapmak zorundayız! Başka çaremiz yok. Hadi, bir helikopter isteyin; bir süre sonra her şey biter."

Biraz daha bekleyin, canım. Yeterince zaman var. Zaten kuzeninizin geleceğini biliyorsunuz. O bir profesör; bu durumdan nasıl kurtulacağımızı mutlaka bilecektir.

"Bir profesör mü!.. Bizi buradan çıkarabilir mi acaba? Hah!"

Ve bana sadakatle bildirildiğine göre, böyle konuşan adamın, aslında kendisi olan o profesöre pek güveni yokmuş. SCHWERNOTH! [21]

Bu sorun muhtemelen İskenderiye usulüyle çözülebilirdi. Eğer o sırada ben, gece yedide, iyi bir yemeğin kokusu burnuma geldiğinde

ve iştahım kabardığında, atımın sırtında hızla oraya varmasaydım…

İçeri girdiğimde, her zamanki gibi selamlamaları yapmaya çalıştım; ancak kimse bana cevap vermedi. Çünkü kimse beni dinlemiyordu bile. Ancak kısa süre sonra, herkesin dikkatini çeken o sorun ortaya çıktı. Her iki taraf da sanki önceden anlaşmış gibi sessiz kaldılar. İki akrabamdan daha güzel olanı, bana "Umarım bu zorlu durumdan bir şekilde kurtulabiliriz." der gibi baktı. Tıraşsız olan kuzenim ise alaycı ve küçümseyici bir tavır sergiliyordu; sanki benim bu durumu çözemeyeceğimden eminmiş gibi. Elini de, emri üzerine getirilen o korkutucu silahın üzerinde tutuyordu.

Ancak, bu tür sorun belirtileri, ciddi ve etkileyici bir ses tonuyla şu sözleri söylediğimde ortadan kayboldu: "Turbot balığı, resmi olarak sunulana kadar bütün halinde kalacaktır."

Kendimi tehlikeye atmamış olduğumdan emindim; çünkü yemeği fırında pişirmeyi planlamıştım. Ancak bu yöntemin bazı zorlukları vardı, bu yüzden henüz bu konuyu tartışmaya gerek duymadım. Kuzenlerim benimle birlikte mutfağa doğru yürüdüler; evin geri kalanı ise "sadık takipçiler" gibiydi. Aşçı IN FIOCCHI ise grubun en sonundaydı.

Bana gösterilen ilk iki araç, amacım için hiç de uygun değildi. Ancak çamaşır odasına vardığımda, önümde oldukça küçük ancak sobaya sağlam bir şekilde monte edilmiş bir bakır kazan gördüm. Hemen bu kazanın ne kadar faydalı olabileceğini anladım. Trenime dönerek, dağları yerinden oynatabilecek bir inançla bağırdım: "Artık korkmayın! Turbot balığı bütün halde, buharda pişirilecek ve işte burada, şimdi pişirilecek!"

Ve gerçekten de, akşam yemeği vakti gelmiş olsa da, hiç tereddüt etmeden herkesi işe koydum. Bazıları kazanın altını yakarken, ben de büyük bir sepetten, dev balığın boyutlarına uygun, sert bir hamak yaptım. Bu hamakın üzerine yardımcılarım önce soğan, arpacık soğanı ve lezzetli otlar koydular. Üzerine de temizlenip kurutulmuş ve uygun şekilde tuzlanmış turbot balığını yerleştirdiler. Üzerine tekrar aynı otlar ve sebzeler konuldu. Daha sonra hamak, yarısı suyla dolu olan kazanın üzerine yerleştirildi. Tüm bu yapı

üzerine küçük bir leğen konuldu ve etrafına kum dökülerek buharın kolayca dışarı çıkması engellendi. Kısa süre sonra su kaynamaya başladı; buhar leğenin içini doldurdu. Yarım saat sonra leğen kaldırıldı ve hamakla birlikte turbot balığı da kazandan çıkarıldı. Turbot balığı mükemmel şekilde pişmişti; bembeyazdı ve görünüşü çok hoştu.

Ameliyat bittikten sonra hemen yemek masasına oturduk. Gecikme ve yapılan işlerin getirdiği yorgunluk nedeniyle iştahımız artmıştı. O kadar açtık ki, Homeros'un sık sık bahsettiği o mutlu anı yaşamamız biraz zaman aldı: Yemeklerin bolluğu ve çeşitliliği sayesinde açlık hissi ortadan kalktı.

Ertesi gün akşam yemeğinde, değerli konuklara levrek servis edildi. Hepsi de levreğin görünüşü karşısında hayran kaldılar. [23] Daha sonra ev sahibi, bizim bu balığı nasıl pişirdiğimizi anlattı. Ben hem yaratıcılığım için hem de elde edilen sonuçlar için övüldüm. Dikkatli bir şekilde tadına bakıldıktan sonra, herkes oybirliğiyle şu sonuca vardı: Benim yöntemimle pişirilen balık, geleneksel yöntemlerle pişirilene kıyasla çok daha lezzetliydi. Bu sonuç kimseyi şaşırtmadı; çünkü balık kaynar suda pişirilmediği için hiçbir özelliğini kaybetmemiş, aksine baharatların tüm lezzetlerini içine çekmişti.

Kulaklarım, bana yöneltilen övgüleri dinlerken, gözlerim ise misafirlerin yüzlerindeki ifadelerde daha içten olanları arıyordu. General Labassée'nin her lokmada yeniden gülümsediğini gördüm; rahip ise boynunu geriye atmış, gözleri tavana dikilmişti. Orada bizimle birlikte olan Akademi üyelerinden ikisi de hem zeki hem de yemek konusunda çok titizdiler. İlki olan M. Auger'in gözleri parlıyor, yüzü ise mutluluktan aydınlanıyordu. İkincisi olan M. Villemain ise başını batıya doğru eğmişti; sanki bir şeyler dinliyormuş gibi.

Bütün bunları hatırlamak faydalıdır; çünkü, o sefer kullandığım cihazı kurmak için gerekli olan her şeyin bulunabileceği çok az kırsal ev vardır. Bu tür durumlar, beklenmedik şekilde ortaya çıkan

ve normalden daha büyük olan yemeklerin pişirilmesi gerektiğinde her zaman işe yarar.

Yine de, eğer bu harika maceranın daha genel bir pratiklik açısından da anlamlı sonuçlar doğuracağına inanmasaydım, okuyucularım bu hikayeyi okuyamazdı. [24]

Aslında, Doğa'nın yasalarını ve buharın özelliklerini bilen herkes şunu hatırlayacaktır: Buharın sıcaklığı, ortaya çıktığı sıvının sıcaklığına eşittir. Hafif bir konsantrasyon nedeniyle buharın sıcaklığı birkaç derece daha yüksek de olabilir. Ayrıca, buharın kaçabileceği bir yol olmadığı sürece buhar birikmeye devam eder.

Dolayısıyla, diğer koşullar aynı kaldığı sürece, deneyimde kullandığım leğenin kapasitesini artırarak ve onun yerine boş bir varil kullanarak, birkaç bushel patatesi, her türlü kök sebzeyi veya başka gıdaları hızlı ve ucuz bir şekilde buharda pişirmek mümkün olur. Tüm bunlar, yirmi galon kapasiteli bir kazanın suyunu kaynatmak için gereken zamandan ve yakıttan altı kat daha hızlı ve daha az maliyetle yapılabilir.

Bence, bu kadar basit bir cihaz, ister şehirde ister kırsal alanda olsun, her türlü işletmede faydalı olabilir. İşte bu yüzden, yazdıklarımın herkes tarafından anlaşılabilmesi ve bundan faydalanılabilmesi için bunu bu şekilde açıkladım.

Bence, buharın gücünü ülkemizin yararına kullanmak konusunda yeterince çaba göstermedik. Umarım bir gün, Society of Encouragement [25] 'nin yayınları sayesinde çiftçiler, bu konuda elimden geleni yaptığımı öğrenirler.

Not: Bir gün, biz profesörlerden oluşan bir grup, Rue de la Paix'in 14 numaralı adresinde toplandığımızda, buharla pişirilen levrek balığının gerçek hikayesini bir kez daha anlattım. Anlattığımda, sol taraftaki beyefendi bana dönerek kınayıcı bir tonla şöyle dedi: "Orada ben de vardım. Diğer herkes gibi size de aynı ölçüde iltifat etmedim mi?"

"Elbette," diye yanıtladım onu. "Siz tam da papazın yanında oturuyordunuz! Hiçbir şekilde kınama amacı gütmüyordum…

Payınızı asilce kabul ettiniz; lütfen böyle düşünmeyin…”

Beni böyle hatırlatan kişi, son derece zarif bir zevke sahip olan M. Lorrain’di. Hem nazik hem de dikkatli bir bankacıydı. Fırtınanın etkilerini daha sakin bir şekilde değerlendirebilmek için güvenli bir limana sığındı. Tüm bunlar göz önüne alındığında, her açıdan övgüye layık bir kişidir.

X. Profesör tarafından, 25. bölümde anlatılan vaka için geliştirilen bazı iyileştirici yöntemler

A

Altı büyük soğan, üç havuç ve bir avuç maydanoz alın. Hepini birlikte doğrayıp bir tencereye koyun. Orada, biraz taze tereyağı ile birlikte ısıtarak kızartın.

Bu karışım uygun kıvama geldiğinde, altı ons şeker, yirmi gram kehribar tozu, bir dilim kızarmış ekmek ve üç şişe su ekleyin. Karışımı üç çeyrek saat boyunca kaynatın; buharlaşmadan dolayı oluşan kayıplara rağmen toplamda hâlâ üç şişe sıvı olacak şekilde gerekli olduğunda su ekleyin.

Bu işlemler sürerken, eski bir horozu öldürün, tüylerini yolun ve etini temizleyin. Daha sonra bu eti ve kemikleri demir bir çekiçle öğütün. Ayrıca, en kaliteli dana etinden de iki pound kadarını doğrayın.

Bu iki tür et bir araya getirildikten sonra, yeterli miktarda tuz ve biber eklenir.

Onları kızgın ateşin üzerindeki bir tencereye koyun; böylece hızlıca ısınırlar. Arada bir biraz taze tereyağı ekleyin ki karışım yapışmasın ve güzelce kahverengileşsin.

Bu işlem tamamlandığında, yani osmazom koyu bir renk aldığında, ilk tenceredeki su süzülür ve yavaş yavaş ikinci tencereye eklenir. Her şey birleştirildikten sonra, karışım yarım saat boyunca kuvvetlice kaynatılır. Aynı zamanda, sıvı miktarının aynı kalmasını sağlamak için sürekli olarak sıcak su eklenir.

Bu sürenin sonunda işlem tamamlanmış olur. Böylece elde edilen iksirin etkinliği kesindir; yeter ki hasta, yukarıda belirttiğimiz nedenlerden herhangi biri yüzünden ne kadar kötü durumda olursa olsun, midesi hâlâ düzgün şekilde işlev görebiliyor olsun.

Bu tedavi yönteminin uygulanması için, ilk gün boyunca her üç saatte bir bir fincan bu üründen tüketilmelidir; sonraki günlerde ise sadece sabahları bir fincan, akşamları da aynı miktar tüketilmelidir. Üç şişe boşaltılana kadar bu işleme devam edilmelidir. Hastanın hafif, ancak besleyici bir diyet uygulaması gerekmektedir; örneğin tavuk bacakları, balık, olgun meyveler ve reçeller gibi. Neredeyse hiçbir durumda yeniden malzeme alınmasına gerek kalmaz. Dördüncü gün itibarıyla hasta, günlük rutinine geri dönebilir. Eğer mümkünse, gelecekte daha dikkatli olması gerektiğini unutmamalıdır.

Şekerlemeleri ve kehribar rengindeki malzemeleri eklememek suretiyle, mükemmel bir lezzete sahip, her türlü zevk sahibinin beğeneceği bir çorba hazırlanabilir.

Eski horozun yerine dört tane eski bıldırcın konulabilir; sığır etinin yerine ise biraz koyun eti kullanılabilir. Böylece elde edilen sonuç hem etkili hem de lezzetli olacaktır.

Eti doğrayıp önce kızarttıktan sonra sıvı ile ıslatma yöntemi, acele etmeniz gereken durumlarda kullanılabilir. Bu yöntemin temelinde, bu şekilde işlenen etlerin suda olduğundan çok daha fazla ısı emmesi yatmaktadır. Bu nedenle, beş veya altı saat beklemek zorunda kalmadan lezzetli bir çorba hazırlamak istiyorsanız bu yöntemi kullanabilirsiniz. Özellikle kırsal bölgelerde bu tür durumlar sıkça yaşanır. Elbette, bu yöntemi kullanan kişi, profesörün adına da bir katkıda bulunmuş olur.

B

Herkesin bilmesi gereken bir şey var: Parfüm olarak kullanılan kehribar, hassas sinirlere sahip olan kişiler için son derece rahatsız edici olabilir. Ancak vücuda alındığında mükemmel bir tonik ve canlandırıcı etkiye sahiptir. Atalarımız yemek pişirirken kehribarı bol miktarda kullanırlardı ve bundan dolayı hiçbir sorun yaşamazlardı.

Unutulmaz Mareşal Richelieu'nun kehribar aromalı şekerlemeler yeme alışkanlığı vardı. Ben de, yaşın getirdiği yükün altında ezildiğimi hissettiğim günlerde, bir fincan çikolataya fasulye büyüklüğünde bir parça kehribar ekleyip içiyorum. Bu yöntem sayesinde kendimi daha iyi hissediyorum. Bu tonik sayesinde hayatın zorlukları daha kolay hale geliyor, zihnim daha hızlı çalışıyor ve siyah kahve içmenin kaçınılmaz sonucu olan uykusuzluktan da kurtuluyorum.

C

İlk onarıcı ürünüm olan "A", güçlü karaktere ve kararlılığa sahip erkekler için, ayrıca aşırı çaba sonucunda kendilerini tüketmiş olan herkes için uygundur.

Bir keresinde, tadı daha hoş ve etkisi daha hafif olan başka bir yöntem geliştirmek zorunda kaldım. Bu yöntemi, duyguları kararsız ve değişken olan kişiler için, ayrıca, sebepsiz yere yorgun hisseden herkes için öneriyorum. Yöntem şu şekildedir:

En az iki pound ağırlığında bir dana eti alın. Eti, et ve kemikleriyle birlikte boyuna dört parçaya bölün. Dört dilim soğan ve bir avuç su teresi ile birlikte kavurun. Eti neredeyse piştiğinde, üç şişe su ekleyin ve tüm karışımı iki saat boyunca kaynatın. Bu sırada buharlaşan suyu sürekli olarak tamamlamayı unutmayın. Böylece lezzetli bir dana eti suyu elde etmiş olacaksınız. İsteğe bağlı olarak biraz karabiber ve tuz ekleyin.

Üç eski güvercin ile yirmi beş tane çok taze yengeci ayrı ayrı kavurun. Bunları iyice karıştırın ki, A numaralı adımda açıkladığım gibi kahverengi bir renk alabilsinler. Karışımın tamamen ısındığını ve güzel bir renk aldığını gördüğünüzde, sığır eti suyunu ekleyin ve bir saat boyunca hızlıca pişirin. Daha sonra bu şekilde hazırlanan çorbayı süzün ve sabah akşam içebilirsiniz; daha iyi olması için çorbayı sadece sabahları, kahvaltıdan iki saat önce içmek daha uygundur. Ayrıca bu çorba, lezzetli bir çorba olarak da servis edilebilir.

Bu reçeteyi uydurmam için beni yönlendiren iki yazar vardı. Kendi durumumun hiç de kötü olmadığını gören bu yazarlar, bana güvendiler ve her şeyi bana bıraktılar.

Belirtilen şekilde bu iyileştirici çorbayı kullandılar ve pişman olmalarına hiç gerek kalmadı. Daha önce sadece hüzünlü şiirler yazan şair, artık romantik eserler de yazmaya başladı. Hiçbir başarısı olmayan, sadece felaketlerle dolu, oldukça sıkıcı bir roman yazmış olan kadın ise ikinci bir roman daha yazdı; bu roman çok daha iyiydi ve mutlu bir evlilikle sona eriyordu. Her iki durumda da yaratıcı yeteneklerinde belirgin bir artış oldu. Bunda kendimin de bir payım olduğu için gurur duyuyorum.

XI. Bresse Bölgesinin Tavukları

1825 yılının Ocak ayının başlarında, Madame ve Monsieur de Versy adlı genç bir çift, oldukça şık bir şekilde düzenlenen bir yemekte misafirdi. Okurlarım bunun ne anlama geldiğini bilirler.

Bu tür ziyafetler, ister lezzetli yemeklerden oluştuğu için, isterse de genellikle hâkim olan neşeli atmosferden dolayı olsun, gerçekten keyiflidir. Ancak bu tür ziyafetlerin büyük bir sakıncası vardır: Günün geri kalanındaki işleri tamamen alt üst ederler. İşte bu sefer de böyle oldu. Akşam yemeği vakti geldi ve genç çift masalarına oturdular. Ancak bu sadece bir formaliteydi. Hanımefendi biraz çorba içti, beyefendi ise suyla seyreltilmiş bir kadeh şarap içti. Daha

sonra birkaç arkadaş geldi; hepsi akşamı geçirmek için bir süre kart oynadılar. Sonunda genç çift geniş yataklarına çekildiler.

O sabah saat ikide civarında M. de Versy uyanırdı. Huzursuzdu; sürekli esniyor ve kollarını bacaklarını oynatıyordu. Bu durum karısını endişelendirdi ve ona hastay olup olmadığını sordu. “Hayır, sevgilim,” dedi M. de Versy. “Ama sanırım açım! Akşam yemeği için getirilen o şişman, sevimli Bresse civcivini düşünüyordum… Ve ona ne kadar az ilgi gösterdiğimizi de…”

“Eğer doğruyu söylemem gerekirse, sevgilim, senin kadar aç olduğumu itiraf ediyorum. Madem ki o tavuğu rüyanda gördün, o zaman onu buraya getirip yemeliyiz.”

“Aklınızı mı kaçırdınız! Tüm hizmetçiler uyuyor ve yarın herkes bize gülecek.”

“Eh, eğer tüm hizmetçiler uyuyorsa, o zaman uyanabilirler. Kimse bize gülmeyecek, çünkü arkadaşlarımız bunu öğrenmeyecekler. Zaten, sabaha kadar aramızdan birinin açlıktan ölmemiş olması da mümkün. Bu riski göze almak istemiyorum. Justine’i çağıracakım.”

Dedikten hemen sonra gerçekleşti: Zavallı kız, on dokuz yaşında, iyi yemek yemiş ve aşkın getirdiği sıkıntılardan uzak olan birinin yaşayabileceği o derin uykudan uyandırıldı.

Tamamen dağınık bir haldeydi; gözleri yarı kapalı, ağzı esnemekten açıktı. Kollarını sallayarak bir sandalyeye oturdu.

Ama şimdiye kadar her şey oldukça kolaydı; ancak aşçıyı yönetmek başka bir meseleydi. O, gerçek bir mutfak sanatçısıydı… Ama aynı zamanda da çok huysuzdu. Sürekli homurdanıyor, bağırıyor, kükreyerek konuşuyordu. Sonunda kalktı ve devasa vücudunu harekete geçirdi.

Bütün bunlar olup biterken, Madam de Versy omuzlarına bir ceket geçirdi; kocası da elinden geldiğince kendini düzeltmeye çalıştı. Justine ise yatağın örtüsünün üzerine bir masa örtüsü serdi ve bu tür ani kutlamalar için gerekli olan eşyaları getirdi.

Her şey bu şekilde düzgünce hazırlandıktan sonra, civciv geldi ve hemen, acımasızca öldürüldü.

Bu ilk atıştırmalıktan sonra, çift devasa bir Saint-Germain armudu ve biraz da portakal reçeli paylaştılar.

Bu arada, bir şişe Graves şarabını da son damlasına kadar içtiler. Bunu yaparken de sürekli olarak, daha önce hiç bu kadar keyifli bir yemek yemediklerini tekrarladılar.

Sonunda, tıpkı buradaki her şey gibi, her şey sona erdi. Justine, masa örtüsünü topladı, suçlayıcı kanıtları ortadan kaldırdı ve tekrar yatağına döndü. Böyle bir ziyafetin yaşandığı bu yerde, yine eşler arasındaki mahremiyet perdesi çekilmiş oldu.

Ertesi sabah, Madame de Versy hemen arkadaşı Madame de Franval'ı ziyaret etti ve olan her şeyi ona anlattı. Okurlarımın bu anekdotu bilmelerinin sebebi de işte Madame de Franval'ın bu düşüncesiz davranışıdır.

Madame de Versy güvenini ifade ederken her seferinde şunu söylerdi: "İki kez öksürdü ve ardından yüzü kızardı."

XII. Fazan

Tavşan, sırlarını yalnızca bilgili kişilerin bildiği bir varlıktır. Sadece onlar, tavşanın tadını tam anlamıyla çıkarmayı bilirler.

Her maddenin kendine özgü bir "lezzet zirvesi" vardır. Bunlardan bazıları, tam olarak gelişmeden önce bu zirveye ulaşır; örneğin kapari, kuşkonmaz, genç gri bıldırcınlar, güvercin yavruları vb. Diğerleri ise, mükemmelliklerine ulaştıkları anda bu zirveye ulaşırlar; örneğin kavunlar ve neredeyse tüm meyveler, koyun eti, sığır eti, geyik eti ve kırmızı bıldırcınlar gibi. Son olarak da bazıları, çürümeye başladıkları anda bu zirveye ulaşırlar; örneğin erik ağaçları, orman tavşanları ve özellikle de faeton kuşları.

Son olarak bahsedilen bu kuş, ölümünden sonraki üç gün içinde yenirse, hiçbir özel özelliği yoktur. Ne bir civciv kadar narin, ne de bir bıldırcın kadar lezzetlidir.

Ancak olgunluk döneminde, eti hem yumuşak hem de lezzetlidir. Aynı zamanda hem evcil kuş etine, hem de yabani av hayvanlarının etine benzer bir tatya sahiptir.

Bu zirve noktasına, tavşanın çürümeye başladığı anda ulaşılır. Daha sonra tavşanın kokusu ortaya çıkar ve bu koku, belirli bir fermentasyon sürecinden geçmesi gereken bir yağla birleşir. Tıpkı kahvedeki yağın da ancak kavrulduktan sonra elde edilebilmesi gibi.

Mükemmelliğin tam anı, bu konuda deneyimsiz olan kişiler için, kuşun karnının rengindeki farklılık ve hafif bir koku aracılığıyla anlaşılabilir. Ancak deneyimli kişiler bunu içgüdüsel olarak anlarlar. Örneğin, deneyimli bir aşçı, sadece bir bakışla kuşun artık ızgaradan alınması gerektiğini veya birkaç tur daha döndürülmesi gerektiğini anlayabilir.

Tavşan bu aşamaya geldiğinde, o zaman tüyleri yolunur; bundan önce değil. Ayrıca, tavşanın vücudu en taze ve en kaliteli malzemelerle dikkatlice yağlanır.

Kuşu şimdiye kadar bekletmek hiç de önemsiz bir durum değil. Yapılan dikkatli deneyler, tüyleriyle birlikte bırakılan tavşanların, uzun süre tüysüz bırakılanlara kıyasla çok daha lezzetli olduğunu göstermiştir. Bunun nedeni, havayla olan temasın kokunun bazı özelliklerini yok etmesi ya da tüyleri besleyen doğal sıvının tekrar emilerek etin lezzetine katkıda bulunması olabilir.

Kuş bu aşamaya geldiğinde, artık onu doldurma zamanı gelmiştir. İşlem şu şekilde yapılır:

Kemikleri çıkarın ve bir çift woodcock kuşu şeklinde düzenleyin. Böylece hem et kısmını, hem de karaciğer ve iç organlarını ayrı ayrı elde edebilirsiniz.

Eti alın ve bunu, buharda pişirilmiş sığır kemiği iliği, biraz pastırma, karabiber, tuz, taze otlar ve fazanın içini doldurmak için yeterli miktarda ince trüfle birlikte doğrayarak bir harç haline getirin.

Bu “zorla doldurulan etin” boşluktan dışarı çıkmasına izin vermemek gerekiyor. Bu işlem, kuş oldukça yüksek bir yerdeyse zor olabiliyor. Ancak bunu yapmanın çeşitli yolları vardır; bunlardan

biri, uygun boyutta bir ekmek parçasını deliğin üzerine bağlamaktır. Böylece ekmek parçası bir nevi tıpa görevi görür.

Kuşun uzunluğundan her yönden yaklaşık iki inç daha büyük olan bir ekmek dilimi hazırlayın. Daha sonra, woodcock kuşunun karaciğerini ve iç organlarını alın; bunları bir öğütücüde, iki adet büyük trüf mantarı, bir adet hamsi, biraz ince doğranmış pastırma ve bol miktarda taze tereyağı ile birlikte öğütün.

Bu macunu ekmek diliminin üzerine eşit şekilde sürün. Daha sonra, yukarıda anlatıldığı şekilde hazırlanmış olan bıldırcının altına koyun. Böylece, bıldırcın pişerken ortaya çıkan her damla suyu emebilir.

Kuş hazır olduğunda, onu bu çıtır çıtır küçük tabağın üzerine zarifçe yerleştirin. Etrafını acı portakallarla süsleyin. Böylece başarılı bir sonuç elde edeceğinizden emin olabilirsiniz.

Bu son derece lezzetli yemeğin yanında, tercihen eski usul Burgundy şarabı servis edilmelidir. Bu sonuca, bir dizi gözlem sonucunda vardım; bu gözlemler yapmak, logaritma tablolarını çözmekten bile daha zor oldu.

Bu şekilde hazırlanan bir bıldırcın, eğer melekler hâlâ dünyada dolaşıyorlarsa –tıpkı Lut'un zamanındaki gibi–, meleklere bile servis edilmeye layıktır.

Ama ne diyorum ben böyle? Bu zaten gerçekleşmiş olan bir şey! Böyle bir tavşan yemeği, bir keresinde, ünlü şef Picard tarafından, sevimli dostum Madame de Ville-Plaine'in evi olan La Grange Kalesi'nde hazırlanmıştı. Yemek, uşak Louis tarafından törensel bir şekilde sofraya getirildi. Yemeğin her detayı dikkatle incelendi; tadı da büyük bir dikkatle değerlendirildi. Bu sırada kadınların gözleri yıldızlar gibi parlıyordu; dudakları ise parlak mercanlar gibi parlıyordu. Yüzleri ise mutluluktan aydınlanmıştı. (Bkz. "Meditation 13, On Gastronomical Tests.")

Daha da ileri gittim: Benzer bir yemeği, Yüksek Mahkeme yargıçlarına da ikram ettim. Bu yargıçlar, bazen senatör kıyafetlerini bir kenara bırakmanın iyi olduğunu anlarlar. Onlara da, profesyonel hayatın zorluklarının yerine yemeklerin getirdiği zevklerin doğal bir

tazminat olduğunu defalarca kanıtladım. Toplantının başkanı, yemeği dikkatlice inceledikten sonra ciddi bir sesle “Mükemmel!” dedi. Herkes başını sallayarak onayladı ve karar oybirliğiyle alındı.

Bu karar verme sürecinde fark ettim ki, tüm bu ileri gelen kişilerin burun delikleri adeta titriyordu. Alınları ise sanki huzur ve sükunetle kaplı gibiydi. Ayrıca, ciddi ve dürüst ifadeli yüzlerinde neredeyse bir gülümseme gibi bir sevinç ifadesi vardı.

Ancak bu tür harika sonuçlar, işin doğasında var zaten. Benim tarif ettiğim şekilde hazırlanan bir bıldırcın, zaten kendiliğinden oldukça lezzetlidir. Dış kısmı, kızarmış pastırmanın lezzetli yağıyla kaplanırken, iç kısmı ise orman tavşanı ve trüflerin yaydığı hoş kokularla doludur. Ayrıca, üzerine sürülen reçelle birlikte, kızartılan kuşun sıvılarından da faydalanılmış olur.

Böylece, bir araya getirilen tüm lezzetli yiyeceklerden tek bir damla veya parça bile gözden kaçmıyor. Yemeğin mükemmelliği göz önüne alındığında, bence bu yemek en görkemli ziyafetler için bile uygundur.

Parve, pirinçsiz… Ben olmadan saraya gidebilirsin.

XIII. Sürgündekilerin Gastronomi Sektörü

> Duyduğuma göre, Fransa’daki her kadın, ister hastalıklı olsun ister sağlıklı, her zaman yemek pişirebiliyor.
>
> LA BELLE ARSÉNE, 3. Perde.

Önceki bölümlerde, 1815 yılının o olağandışı koşullarında Fransa’nın yemek kültüründen elde ettiği büyük faydaları ele almıştım. Bu ulusal eğilim, göçmenler için de oldukça faydalı oldu; aralarında yemek pişirme sanatında yetenekli olanlar ise bu özelliğinden büyük fayda sağladılar.

Örneğin, Boston’dayken, restoranın sahibi Julien’e, peynirli omlet tarifimi öğrettim. Bu yemek, Amerikalılar için yeni bir lezzetti ve o

kadar popüler oldu ki, Julien bana teşekkür etmek için, Kanada'dan kışın getirilen o güzel küçük geyiklerden birinin butunu New York'a gönderdi. Davet ettiğim misafirler de bu yemeği harika buldular. [34]

Kaptan Collet da, 1794 ve 1795 yıllarında New York'ta, o ticaret şehrinin sakinleri için buzlu içecekler ve şerbetler üreterek büyük miktarda para kazandı.

Özellikle kadınlar, dondurulmuş gıdalar gibi kendileri için yepyeni olan bu lezzetten asla bıkmıyorlardı. Onların bu gıdaları yerken yaptıkları komik ifadeleri izlemek gerçekten eğlenceliydi. Yazın 90 derece sıcaklıkta nasıl olup da bir şeyin bu kadar soğuk kalabildiğini anlamak ise onlar için oldukça zordu.

Köln'deyken, Brittany'li bir beyefendiyle tanıştım. O, bir restoranın sahibi olarak oldukça başarılıydı. Bu tür örnekleri sonsuza dek sıralayabilirim; ancak daha sıra dışı olduğu için, Londra'da salata yapma becerisi sayesinde zengin olan bir Fransızın hikayesini anlatmayı tercih ederim.

O bir Limousin'liydi. Eğer hafızam beni yanıltmıyorsa, adı d'Aubignac ya da d'Albignac'dı.

Mali durumunun kötü olması nedeniyle harcayabileceği para oldukça sınırlıydı. Yine de bir gün, Londra'nın en ünlü restoranlarından birinde yemek yiyordu. O, iyi bir yemeğin, eğer o yemek mükemmel ise, tek bir yemekten oluşabileceğine inanan insanlardandı.

O, lezzetli rostbif yemeğini bitirirken, yakındaki bir masada beş veya altı tane soylu aileden gelen genç adam oturuyordu. Bunlardan biri ayağa kalkıp onun yanına geldi ve kibar bir sesle şöyle dedi: "Bay Fransız, duyduğuma göre ülkeniz salata yapma konusunda çok ustadır. Lütfen bize de bir salata hazırlar mısınız?"

Biraz tereddüt ettikten sonra D'Albignac kabul etti. Beklenen başyapıtı yaratmak için gerekli olan her şeyi istedi, tüm dikkatini bu işe verdi ve sonunda başarılı oldu.

Miktarları ölçerken, kendisine sorulan sorulara da açık yüreklilikle yanıt verdi. Bir sürgün olduğunu söyledi ve biraz da

utarak, İngiliz hükümetinden yardım aldığını itiraf etti. Bu itiraf, genç adamlardan birinin ona beş sterlinlik bir not vermesi için yeterli bir gerekçe gibi göründü. O da bu notu pek de direnmeden kabul etti.

Onlara kendi adresini vermişti. Çok kısa bir süre sonra, Grosvenor Square'daki en lüks evlerden birinde salata hazırlamasını rica eden bir mektup aldığında pek de şaşırmadı.

D'Albignac, kendisi için bazı kalıcı faydaların olacağını anlayınca tereddüt etmedi ve zamanında oraya vardı. Yanında, yaratımlarına daha da mükemmellik katmak için gerekli olan çeşitli yeni baharatlar da vardı.

Önündeki görevi düşünmek için yeterli vakti vardı; tekrar başarılı olma şansına sahipti. Bu sefer, reddedemeyeceği bir teklif aldı.

Tahmin edilebileceği gibi, onun için yemek hazırladığı ilk gençler, onun hazırladığı salatanın lezzetlerini abartılı bir şekilde övmüşlerdir. İkinci grup ise daha da fazla övgüde bulunmuş. Böylece d'Albignac'ın ünü hızla yayıldı. O, "moda salata ustası" olarak tanındı. Üç krallığın başkentinde, her türlü yeniliğe aç olan insanlar, Fransız usulüyle hazırlanmış salataları çok istiyorlardı. Onların deyimiyle: "Bunun için canımı feda ederim."

> Bir rahibenin arzusu, yakıcı bir lanettir.
>
> Ama bir İngiliz kızının yanıkları daha da kötüdür. [35]

Zeki bir adam olan D'Albignac, kendisine yöneltilen bu iltifatları tam anlamıyla değerlendirdi. Kısa süre içinde, çağrıldığı yerlere daha hızlı ulaşabilmek için kendi arabasına sahip oldu. Ayrıca, repertuarını zenginleştirmek için gerekli olan tüm malzemeleri de yanında taşıyan bir hizmetçisi vardı: çeşitli aromalarda sirkenler, meyveli veya meyvesiz yağlar, soya, havyar, trüf ve ançüez, ketçap, et esansları ve hatta mayonezin temel bileşeni olan yumurta sarıları.

Daha sonra, kendi ürettiği bu ürünlerin kopyalarını yaptı; bu ürünleri tam donanımlı hale getirip yüzlerce adet sattı.

Sonunda, çabalarını dikkat ve bilgelikle sürdürmesi sayesinde, 80.000 franktan fazla bir servete sahip oldu. İşler Fransa'da düzelmeye başlayınca, bu serveti de yanına alarak Fransa'ya geri döndü.

Anavatanına tekrar döndüğünde, Paris'in sokaklarında gösteri yapmak için zaman kaybetmedi; bunun yerine kendi geleceğini güvence altına almak üzerine yoğunlaştı. O dönemde 50 frank değerinde olan devlet tahvillerine 60.000 frank yatırdı. Ayrıca Limousin bölgesinde 20.000 franka küçük bir çiftlik satın aldı. Muhtemelen hâlâ orada, mutlu ve huzurlu bir şekilde yaşıyordur. Çünkü o, arzularını kontrol edebilen bir adamdır.

Bu bilgileri bana bir süre önce, Londra'da d'Albignac'ı tanıyan ve onun Paris'e dönüşünden sonra tekrar onunla görüşen bir arkadaşım verdi.

XIV. Sürgün Günlerinden Daha Fazla Anı

ÖRÜCÜ

1794 yılında, M. Rostaing ile birlikte İsviçre'deydik. Talihsizliklerimize rağmen neşeli görünmeye çalışıyorduk ve bizi zulmeden bu ülkeye olan sevgimizden vazgeçmiyorduk.

Akrabalarımın bulunduğu Mondon'a gittik. Orada Trolliet ailesi tarafından o kadar nazik bir şekilde karşılandık ki, bu anı her zaman duygusal bir şekilde hatırlayacağım.

Buradaki en eski ailelerden biri olan bu aile artık yok olmuştur. Son varisi sadece bir kız çocuğuydu ve bu kız da erkek çocuk sahibi olamadı. [37]

Mondon'da, dokumacılık mesleğini seçmiş genç bir Fransız subayıyla tanışmıştım. İşte bu subayın böyle bir karar vermesine yol

açan olaylar şunlardı.

Çok iyi bir aileden gelen bu genç adam, Condé'nin ordusuna katılmak için Mondon'dan geçiyordu. Bir masada, hem sakin hem de canlı bir ifadeye sahip olan yaşlı adamlardan birinin yanında oturuyordu. İşte sanatçıların William Tell'in yanındakiler olarak tasvir ettiği türden insanlardı bunlar.

Tatlı sırasında konuştular: Memur, kendi durumunu gizlemedi ve karşılığında komşusundan çeşitli ilgi belirtileri aldı. Komşusu, onun hayatının bu erken döneminde kendisi için değerli olan her şeyden vazgeçmek zorunda kalmasına üzülüyordu. Ayrıca komşusu, Rousseau'nun "Her insanın bir mesleği olmalıdır; böylece zor zamanlarda kendine bakabilir ve nerede olursa olsun kendini geçindirebilir" şeklindeki görüşünün ne kadar doğru olduğunu hatırlattı. Memur ise kendisinin bir dokumacı olduğunu, çocuksuz bir dul olduğunu ve kaderinden memnun olduğunu söyledi.

Konuşma daha fazla devam etmedi; ertesi gün o subay oradan ayrıldı ve kısa süre sonra Condé'nin ordusunda görev yapmaya başladı. Ancak hem grubun içinde hem de dışında meydana gelen olaylardan yola çıkarak, Fransa'ya geri dönmek için bu yolun uygun olmadığı sonucuna vardı. Kraliyet davasına olan tutkusu dışında başka hiçbir niteliği olmayan bu adamın başına gelebilecek tatsız olayları yaşamak için uzun süre beklemesine gerek kalmadı. Bir süre sonra da, kendisine göre son derece haksız olan bir muameleye maruz kaldı.

Sonra yaşlı dokumacının sözleri aklına geldi. Bir süre bunlar üzerine düşündü. Kararını verdikten sonra orduyu terk etti, Mondon'a geri döndü ve dokumacının yanına giderek çırak olarak kabul edilmesini istedi.

"Bu iyi işi yapma fırsatını kaçıramam," dedi yaşlı adam. "Benimle birlikte yemek yiyeceksiniz. Bildiğim tek bir şey var ve onu size öğreteceğim. Sadece bir tane yatağım var; onu birlikte kullanacağız. Bir yıl boyunca böyle çalışacaksınız. Bu sürenin sonunda kendi başınıza yaşayabilir ve emeğin değer verildiği, teşvik edildiği bir ülkede mutlu bir hayat sürabilirsiniz."

Ertesi günden itibaren çocuk, çalışmaya başladı ve o kadar başarılı oldu ki, altı ayın sonunda öğretmeni ona artık ona öğretebileceği hiçbir şey kalmadığını söyledi. Öğretmen, gösterdiği çabanın karşılığını aldığını hissetti ve o andan itibaren genç adamın yaptığı her şey kendi faydası içindi.

Mondon'dayken, yeni gelen zanaatkar artık kendisi için bir dokuma tezgahı ve bir yatak satın alacak kadar para biriktirmişti. Çalışırken olağanüstü bir özen gösteriyordu. Herkes ona büyük ilgi gösteriyordu; bu yüzden kasabadaki en saygın aileler, her Pazar günü onun birer birer bu ailelerin evlerinde yemek yemesini sağlıyorlardı.

O gün, üniformasını giyerek toplum içindeki yerini aldı. Çok nazik ve eğitimli bir kişi olduğu için herkes tarafından takdir edildi. Ancak Pazartesi günleri yine bir dokumacı oldu ve bu çifte hayatı sürdürürken kendi durumundan hiç de şikayetçi görünmüyordu.

Açlıktan Ölen Obur Adam

Endüstrinin avantajlarını gösteren bu resme, bütünüyle zıt nitelikte olan başka bir resmi karşılaştıracağım.

Lozan'da, Lyon'dan gelen bir sürgünle tanıştım. Yakışıklı bir adamdı; ancak çalışmak yerine haftada sadece iki kez yemek yiyerek geçiniyordu. Eğer kasabadaki iyi kalpli bir tüccar onun için bir restoranda hesap açmasaydı, o adam muhtemelen açlıktan ölecekti. Böylece her Pazar ve Çarşamba günleri o restoranda yemek yiyebiliyordu.

Göçmen, belirlenen günde oraya varır, karnını doyurur ve ayrılırdı. Ancak anlaşıldığı üzere, yanında büyük bir ekmek parçasını da götürürdü.

Bu ekstra yiyecekleri mümkün olduğunca uzun süre kullanmaya çalıştı. Karnı ağrıdığında biraz su içti. Zamanının bir kısmını yatakta geçirerek hayallere daldı; bu da kendine has bir keyif kaynağıydı. Böylece bir sonraki öğüne kadar hayatta kalmayı başardı.

Onunla tanıştığımda, yaklaşık üç aydır bu şekilde yaşıyordu. Hastalığı yoktu; ancak tüm vücudu son derece bitkin görünüyordu. Yüz hatları da oldukça gergindi. Ayrıca, burnu ile kulakları arasındaki bölgede Hippokratik bir görünüm vardı. Böyle bir durumu görmek gerçekten üzücüydü.

Onun, kendisine faydalı olmaya çalışmak yerine böyle bir acıya katlanmayı tercih etmesi beni şaşırttı. Onu hanımda akşam yemeğine davet ettim; onun yemek yediğini görmek beni ürpertti. Ancak onu tekrar davet etmedim. Çünkü bence, zorluklar karşısında güçlü olmalı ve tüm insanlık için verilen emirlere itaat etmeliyiz: "Çalışmak zorundasınız."

GÜMÜŞ ASLAN

O zamanlar Lozan'da, Silver Lion adlı restoranda ne güzel akşam yemekleri yerdik!

Ortalama olarak on beş batz (2 frank 25 sent) tutan bu yemeklerde, komşu dağlardan gelen lezzetli etler ve Cenevre Gölü'nden gelen mükemmel balıklar gibi birçok lezzet vardı. Tüm bunları, kendi tercihlerimize ve damak zevkimize göre, bahar suyu kadar berrak olan beyaz şarapla tatlandırdık. Bu şarap, herhangi bir insanı bile sarhoş edebilirdi. [41]

Masanın başındaki kişi, Paris'teki Notre-Dame Katedrali'nden bir rahipti (umarım hâlâ hayattadır). Orada kendini çok rahat hissediyordu; garson da menüdeki en iyi yemekleri onun önüne koymaktan çekinmiyordu.

Beni tanıyarak ve bir nevi yardımcısı olarak kendisinin bulunduğu yüksek mevkilere çağırarak bana onur verdı. Ancak bu ayrıcalığı uzun süre yaşayamadım: Siyasi gelişmeler yüzünden oradan ayrılmak zorunda kaldım ve Amerika Birleşik Devletleri'ne gittim. Orada sığınak buldum, iş buldum ve biraz da huzur buldum.

Amerika’da kalın. [42]

* * * * * * * * * *

BİR SAVAŞ

Bu bölümü, hayatımda yaşadığım ve bu dünyada hiçbir şeyin kesin olmadığını, ayrıca mutsuzluğun en beklenmedik anlarda bize musallat olduğunu açıkça gösteren bir olayı anlatarak sonlandıracağım.

Üç yıl süren bir ikametin ardından Amerika Birleşik Devletleri’ni terk ederek Fransa’ya gidiyordum. Orada her şey çok iyi gitti. Ayrılmadan önceki o pişmanlık anlarında Tanrı’dan tek dileğim şuydu: Umarım Eski Dünya’da da Yeni Dünya’da olduğum kadar mutsuz olmam.

Bu mutluluğu esas olarak şu faktörlere borçluyum: Amerika’ya vardığım andan itibaren yerel dilini konuştum, Amerikalılar gibi giyindim, onlardan daha zeki görünmemeye özen gösterdim ve onların yaptığı her şeyden memnun oldum. İşte bu şekilde, aralarında bulduğum misafirperverliğin karşılığını, gerekli olduğuna inandığım bir nezaketle ödedim. Aynı durumda olan herkese de bunu tavsiye ederim.

Bu yüzden, herkesle birlikte huzur içinde yaşadığım bu ülkeyi huzur içinde terk ettim. Tüm yaratılmışlar arasında, kardeş sevgisiyle dolu olan bir kişi daha olamazdı. Ancak kontrolüm dışında gelişen bir olay, beni trajik bir duruma sürüklemek üzereydi.

New York’tan Philadelphia’ya gitmek için bir gemideydim. Bu yolculuğu sorunsuz ve doğru bir şekilde gerçekleştirebilmek için, gelgitin çekildiği anlardan yararlanmak gerekiyor.

Tam o sırada denizde su çekiliyordu; yani deniz suyu geri çekilmeye başlamıştı. Yola çıkma zamanı gelmişti. Ancak yola çıkacağımıza dair hiçbir işaret verilmedi.

Yolcular arasında birkaç Fransız vardı. Bunlar arasında, muhtemelen hâlâ Paris'te olan Bay Gauthier de bulunuyordu. O, çok iyi bir adamdı; ancak Maliye Bakanlığı binasının güneybatı köşesini oluşturan binayı izinsiz olarak inşa etmeye çalışırken her şeyini kaybetti.

Gecikmemizin nedeni kısa sürede anlaşıldı: İki Amerikalı yolcu henüz gelmemişti ve kaptan onları beklemekte nazikçe anlayış gösterdi. Bu durum, gelgitin düşük olması nedeniyle yolculuğumuzun daha uzun sürmesine neden olabilirdi. Çünkü deniz, hiç kimsenin emrini beklemez.

Hemen itirazlar yükselmeye başladı; özellikle de Fransızlardan. Çünkü Fransızların tutkuları, Atlantik'in öbür tarafındaki insanların tutkularından çok daha yoğundur.

Sadece bu olaya hiç katılmadım, aynı zamanda onu neredeyse fark etmedim bile. Çünkü kalbim başka şeylerle meşguldü ve düşüncelerim Fransa'da beni bekleyen kaderle ilgiliydi. Bu yüzden etrafımda neler olup bittiğine aldırmadım. Ancak kısa süre sonra güçlü bir ses duydum; Gauthier'in, bir Amerikalının yanağına vurabilecek kadar güçlü bir tokat attığını anladım.

Bu şiddetli olay, korkunç bir karmaşaya yol açtı. Fransızca ve İngilizce kelimeler öfkeli bir şekilde birbirine karıştırılıyordu. Tartışma giderek daha da milliyetçi bir nitelik kazandı. Hatta biz Fransızları denize atma teklifleri bile yapıldı. Ancak bu onlar için pek de kolay olmazdı; çünkü biz sekiz kişiydik, on bir kişiye karşı.

Dış görünüşüm itibarıyla, bu "TRANSBORDASYON" işlemine en şiddetli şekilde direnebilecek kişi gibi görünüyordum. Çünkü ben iri yapılı, çok uzun boylu biriydim ve o sırada sadece otuz dokuz yaşındaydım. Şüphesiz bu yüzden, karşı taraftaki güçlerin lideri, benimle yüzleşmek için öne çıkarıldı.

Çok uzun boyluydu ve aynı oranda da iri yapılıydı. Ancak onu dikkatle incelediğimde, lenfatif bir yapıya sahip olduğunu gördüm. Yüzü şiş ve kızarmıştı; gözleri ise donuktu. Kafası küçüktü ve bacakları ise kız çocuğunki gibi zayıftı.

“İnsanlar kaderlerini değiştiremezler,” diye düşündüm kendi kendime. “Önce onun nasıl biri olduğunu görelim; eğer ölmek kaderimse, o zaman ölürüm.” İşte ona Homeros’un kahramanları gibi söylediğim sözler:

“Beni korkutmaya mı çalışıyorsun? Lanet olası herif! Tanrı aşkına! Böyle olmayacak… Eğer seni çok ağır bulursam, seni ölü bir kedi gibi denize atarım… Eğer başka çarem kalmazsa, seninle birlikte batırırız kendimizi de… Hayatım, böyle bir alçak için hiçbir şey değil… Şimdi, hemen şimdi…” [44]

“Beni korkutabileceğinizi mi sanıyorsunuz, lanet olası herif?… Tanrı aşkına! Böyle bir şey asla olmayacak. Sizi, ölü bir kedi gibi uçurumdan aşağı atacağım. Eğer çok ağır olduğunuzu düşünürsem, sizi ellerimle, ayaklarımla, tırnaklarımla, dişlerimle her yoldan bağlayacağım ve birlikte derinlere düşeceğiz. Sizin gibi bir köpeği cehenneme göndermek için hayatımı feda etmeye değmez. Hadi…”

Bu sözler üzerine, tüm görünüşümün de bu sözlerle uyumlu olduğu belliydi (çünkü kendimi Herkül kadar güçlü hissediyordum). Adamın boyunun bir inç kadar kısaldığını, kollarının sarktığını ve yanaklarının içe doğru çöktüğünü gördüm. Kısacası, o kadar korkmuştu ki, muhtemelen onu bana doğru iten kişi de durumu fark edip onu korumak için yanına geldi. Araya girmesi iyi oldu; çünkü ben çığlık atıyordum ve Yeni Dünya’lı adam, Furens Nehri’nin sularında yıkanan insanların çelik gibi sağlam sinirlere sahip olduklarını öğrenmiş olurdu.

Ancak, geminin başka bir bölümünden daha sakin sesler duyuldu: Geç gelenlerin varlığı durumu karıştırmıştı; artık yelken açma zamanı gelmişti. Böylece, ben savaşa hazır haldeyken, birdenbire her şey sakinleşti.

O andan itibaren her şey daha da iyiye gitti. Her şey yine sakinleşince, Gauthier’i onun aceleci davranışları yüzünden azarlamak için yanına gittim. Onu, tokatladığı adamla birlikte masada otururken buldum. Masanın üzerinde ise son derece lezzetli görünen bir jambon ve kolumun uzunluğunda bir bira şişesi vardı.

XV. Kuşkonmaz Demeti

Şubat ayının güzel bir gününde, Palais-Royal'in yanından geçerken, Paris'in en ünlü bakkalı olan Madame Chevet'in dükkanının önünde durdum. Madame Chevet her zaman bana iyi dileklerini iletirdi. Dükkanın vitrininde, en ince sapları bile benim işaret parmağımdan daha kalın olan kuşkonmaz demetleri vardı. Fiyatını sordum. "Kırk frank, efendim," diye yanıtladı.

"Gerçekten çok yakışıklılar; ancak bu fiyatlarla, kral ve belki bir veya iki prens dışında, onlardan yararlanabilecek pek az insan vardır."

"Yanılıyorsunuz; bu kadar kaliteli ürünler asla saraya ulaşmaz. Saraydakiler güzel şeyler isterler, ancak olağanüstü kalitedeki ürünleri istemezler. Yine de, kerevizlerim satılacak ve işte satış şekli şöyle olacak:"

Tam da şu anda konuştuğumuz bu sırada, bu şehirde en az üç yüz çok zengin adam var: bankacılar, kapitalistler, tüccarlar vb. Bunlar ya gut hastalığı yüzünden, ya soğuk algınlığına yakalanmamak için, ya da doktorlarının talimatları nedeniyle evlerinde kalıyorlar. Yine de yemek yemekten geri kalmıyorlar. Şöminenin başında oturup, kendilerini cezbedecek bir şeyler düşünmeye çalışıyorlar. Bir şey bulamayınca da hizmetçilerini gönderip o şeyi getirmelerini istiyorlar. Belki de güzel bir kadın, sevgilisiyle birlikte oradan geçer ve ona şöyle der: "Sevgilim, ne kadar güzel kuşkonmazlar! Lütfen bunları satın alın. Aşçımın bunlar için harika bir sos yaptığını biliyorsunuz!" Böyle bir durumda, gerçek bir sevgili ne reddeder ne de pazarlık yapar.Ya da belki de bu, bir bahsi yerine getirmek, bir vaftizi onurlandırmak veya hisse senetlerindeki ani yükselişi kutlamak içindir… Bunu nasıl anlayabilirim ki? Kısacası, en pahalı ürünler en hızlı satılır; çünkü Paris'te kutlanacak o kadar çok özel olay vardır ki, bunları satın almak için her zaman yeterli sebep bulunur.

Konuşurken, kollarını birbirlerine dolamış halde yürüyen iki iri yarı İngiliz bizim önümüzde durdu. Bir anda yüzlerinde hayranlık ifadesi belirdi. Adamlardan biri, fiyatını bile sormadan

kuşkonmazları aldı, parayı ödedi, kuşkonmazları koltuğunun altına koydu ve “GOD SAVETHE KING” diye ıslık çalarak oradan ayrıldı.

“Görüyorsunuz efendim,” dedi Madam Chevet bana gülerek, “bu da diğerleri gibi olası bir olaydı. Ama henüz size bundan bahsetmemiştim.”

XVI. Fondue Hakkında

Fondue, İsviçre’ye özgü bir yemektir. Aslında bu yemek, zaman ve deneyimler sonucunda belirlenen belirli oranlarda peynirle karıştırılmış yumurtalardan başka bir şey değildir. İşte bu yemeğin resmi tarifi:

Bu, hem sağlıklı, hem lezzetli ve iştah açıcı bir yemektir. Hazırlanması da çok hızlıdır. Beklenmedik misafirler geldiğinde de hemen servis edilebilir. Ayrıca, bunu burada sadece kendi zevkim için anlatıyorum; aynı zamanda bu yemeğin adının anılması, Belley bölgesindeki yaşlı insanların hâlâ hatırladığı bir şeyi hatırlatıyor bana.

On yedinci yüzyılın sonlarında, Monsieur de Madot, Belley piskoposu olarak atandı ve görevine başlamak üzere oraya geldi.

Onu karşılamak ve kendi sarayında ona layık olan onurları sunmakla görevli olan kişiler, bu özel gün için layık bir ziyafet hazırlamışlardı. Ayrıca, Eski zamanların mutfak sanatının tüm olanaklarından yararlanarak Monsenyör’ün gelişini kutlamışlardı.

Yan yemekler arasında bol miktarda fondü vardı. Piskopos da bu fondüden cömertçe yedi. Ancak ne yazık ki! Fondünün görünüşünü tanıyamayan piskopos, bunun krema olduğunu sanarak kaşığıyla yedi. Oysa bu yemeğin servis edilmesi için her zaman çatal kullanılırdı.

Bu tuhaf davranış karşısında şaşkına dönen tüm konuklar, birbirlerine hafif gülümsemelerle baktılar. Ancak saygı nedeniyle kimse bir şey söyleyemedi; çünkü Paris’ten gelen bir piskoposun

masada yaptığı her şey, özellikle de geldiği gün, kesinlikle takdire şayan olmalıdır.

Ancak haberler hızla yayıldı. Ertesi sabah herkesin sorduğu soru şuydu: “Peki, yeni piskoposumuz dün gece fondüyü nasıl yedi, biliyor musunuz?” “Tabii ki biliyorum! Kaşıkla yedi! Bunu bir görgü tanığından duydum…” ve benzeri. Kasaba bu haberi tüm bölgeye yaydı. Üç ay sonra bu haber tüm piskoposluk bölgesinde konuşulan bir konu haline geldi.

Bu olayın dikkat çekici yanı, atalarımızın inançlarının temellerini sarsamamasıdır. Yenilik peşinde olan bazı kişiler kaşık kullanımını desteklemişlerdi; ancak onlar kısa süre sonra unutuldu. Çatal kazandı ve yüz yıldan fazla bir süre sonra, büyük amcam hâlâ bunu anlatıp gülüyordu. Bana, M. de Madot’un bir keresinde fondüsünü kaşıkla yediğini anlatmıştı.

Fondue Tarifi

M. Trolliet’in belgelerinden alınmıştır.

Bern Kantonu’ndaki Mondon bölgesinin yöneticisi. [45]

Müşterilerinizin sayısına göre, kullanmak istediğiniz yumurta miktarını belirleyin.

Sonra, bu miktarın üçte biri kadar ağırlığında kaliteli Gruyere peyniri alın; ayrıca, bunun altıda biri kadar ağırlığında bir parça tereyağı da alın.

Yumurtaları bir kapta kırıp çırpmanız gerekiyor. Daha sonra tereyağını ve rendelenmiş veya doğranmış peyniri ekleyin.

Baklayı kuvvetli ateşin üzerine koyun ve içindekileri bir spatula ile karıştırın; içerikler uygun şekilde kıvamlı ve yumuşak hale gelene kadar bu işlemi sürdürün. Peynirin tazeliğine bağlı olarak biraz tuz ekleyin veya hiç eklemeyin. Ayrıca bol miktarda karabiber ekleyin; çünkü karabiber bu geleneksel yemeğin önemli

özelliklerinden biridir. Yemeği hafifçe ısıtılmış bir tabakta servis edin. En iyi şarabı getirin; bolca içilecek bu şarapla harikalar yaratacaksınız.

XVII. Hayal Kırıklığı

Bourg-en-Bresse'de bulunan Ecu de France hanında bir gün her şey sakin gibiydi. Birdenbire tekerleklerin gürültüsü duyuldu ve İngiliz tarzında yapılmış, dört atın çektiği muhteşem bir araba kapıya geldi. Dikkat çekici olan şey ise, arabacının koltuğunda oturan, mavi renkle süslenmiş kırmızı yün halılarla sarmalanmış iki çok güzel kadındı.

Bu manzara, kolay yollardan seyahat eden bir İngiliz soylusunun geldiğini gösteriyordu. Bunun üzerine, han sahibinin adı olan Chicot, şapkasını elinde tutarak koştu. Karısı ise otelin kapısında bekliyordu. Hizmetçi kızlar merdivenlerden düşerken neredeyse boynlarını kırıyorlardı. Ahır görevlileri ise sanki büyüyle oraya gelmiş gibi, cömert bir bahşiş almayı umuyorlardı.

Hizmetçilerin kıyafetleri çıkarıldı ve onlara giydirildi. Bu işlem sırasında bazıları utançtan kızardı. Daha sonra arabadan inenler şunlardı: (1) Lord, iri yarı, kırmızı yüzlü ve şişman bir adamdı; (2) İki genç kadın; uzun boylu, solgun tenli ve kızıl saçlıydılar; (3) Lady ise, verem hastalığının ilk ve ikinci aşamaları arasında bir durumda görünüyordu.

İlk konuşan bu son kişiydi:

"Han sahibi," dedi kadın, "Lütfen atlarıma iyi bakın. Bize dinlenebileceğimiz bir oda verin ve hizmetçilerimin de bir şeyler yiyip içebilmesini sağlayın. Ancak tüm bunların maliyetinin altı frankı geçmemesini istiyorum. Lütfen buna göre hareket edin."

Bu ekonomik açıklama yapıldıktan hemen sonra, Chicot tekrar şapkasını taktı; karısı otelin içine gitti ve hizmetçiler de görevlerine geri döndüler.

Yine de atlar ahıra götürüldü; orada isterlerse haftalık gazeteleri okuyabiliyorlardı. Hanımlara ise üst kattaki bir oda gösterildi. Hizmetçilere ise bardaklar ve en saf su verildi.

Ancak ısrarla talep edilen altı frank, verilen zahmetin ve boşa çıkan umutların bir tazminatı olarak, isteksizce kabul edildi.

XVIII. Klasik bir akşam yemeğinin harika etkileri

"Ah, ne kadar da sefil bir adamım!" diye yakındı Seine Nehri kıyısındaki kraliyet mahkemesinde görev yapan bir aşçı. "Sürekli kendi malikaneme dönmeyi umuyorum. Bu yüzden aşçımı orada bıraktım. İşler beni Paris'te tutuyor. Ayrıca, sürekli benimle ilgilenen, yemekleri berbat olan yaşlı bir kadının sorumlulukları da üzerimde. Karım her şeyle yetiniyor; çocuklarım ise henüz bunları umursayacak yaşta değiller. Yarım pişmiş sığır eti, yanmış etler… Ne yaparsam yapayım açlıktan ölüyorum!"

Bu sızlanmalar, adamın Place Dauphine'yi yavaş adımlarla geçerken devam etti. Neyse ki, halkın iyiliği için profesör bu makul şikayetleri duydu ve şikayet eden kişinin bir dostu olduğunu fark etti. "Sevgili dostum, açlıktan ölmeyeceksin," dedi profesör sevgi dolu bir sesle. "Hayır, benim çözebileceğim bir suç yüzünden ölmeyeceksin. Lütfen yarın, çok seçkin insanların katılacağı bir yemeğe gel. Yemekten sonra da herkesin keyif alacağı bir kart oyunu olacak. Akşam da, diğer akşamlar gibi, sessizce Geçmiş'in derinliklerine karışacak."

Davet kabul edildi. Geleneklere, ritüellere ve gereken törenlere uygun olarak, bu "gizemli büyü" işe yaradı. O günden itibaren (23 Haziran 1825), profesör, kraliyet mahkemesinin en değerli unsurlarından birini kurtarmış olmanın mutluluğunu yaşadı.

XIX. Güçlü Alkollü İçkilerin Etkileri ve Zararları

Daha önce de bahsettiğimiz bu yapay susuzluk duygusu (“Meditasyon 8”), tatmin edilebilmesi için güçlü alkollü içkilerin tüketilmesini gerektirir. Zamanla bu durum o kadar yoğunlaşır ve alışkanlık haline gelir ki, buna kapılan kişiler bir gece bile alkolsüz geçiremezler; susuzluklarını gidermek için yataklarından kalkmak zorunda kalırlar.

Bu susuzluk, böylece gerçek bir hastalığa dönüşür. Bir insan bu duruma geldiğinde, artık iki yıldan fazla yaşayamayacağı kesin olarak söylenebilir.

Bir keresinde, Danzig’li zengin bir tüccarla birlikte Hollanda’ya seyahat ettim. Bu tüccar, elli yıl boyunca en ünlü brendi mağazasının sahibi olmuştu.

“Efendim,” dedi bu aile reisi bana, “Fransa’da, bir asırdan fazla bir süredir babadan oğula devam eden bu işin önemi konusunda hiçbir şüphe olamaz. Ben, benim için çalışan adamları dikkatle izledim. Almanlar arasında oldukça yaygın olan aşırı içki tüketme alışkanlığı yüzünden, bu adamların çoğu aynı şekilde hayatlarını kaybediyorlar.”

Öncelikle, sabahları sadece biraz brendi içerler. Bu miktar, birkaç yıl boyunca onlar için yeterlidir. Üstelik bu uygulama tüm işçiler arasında yaygındır; küçük bardağındaki brendiyi içmeyen kişi, arkadaşları tarafından alay konusu olur. Daha sonra bu miktar ikiye katlanır; yani sabah ve öğlen olmak üzere günde iki kez brendi içilir. Bu durum yaklaşık iki veya üç yıl sürer. Sonra ise sabah, öğlen ve akşam düzenli olarak brendi içilmeye başlanır. Kısa süre sonra, herhangi bir zamanda brendi içilmeye başlanır ve brendi, karanfil ile tatlandırılmadıkça içilmez. Bu aşamaya gelindiğinde, kişinin yaşamına en fazla altı ay kalmıştır. Vücutları kurur, ateşlenirler, hastaneye kaldırılırlar ve bir daha asla görülmezler.

XX. Şövalyeler ve Rahipler

Zamanın kendisinin artık geçerliliğini yitirdiği bu iki gastronomik kategoriden daha önce de iki kez bahsettim. [48]

Otuz yıldan fazla bir süre önce ortadan kayboldukları için, günümüz neslinin büyük bir kısmı onları hiç görmemiştir bile.

Muhtemelen bu yüzyılın sonlarında tekrar ortaya çıkacaklardır. Ancak böyle bir olayın gerçekleşmesi için birçok gelecekteki koşulun aynı anda gerçekleşmesi gerekiyor. Bu yüzden, günümüzde yaşayan insanların çok azının bu olaya tanık olacağını düşünüyorum.

Dolayısıyla, ahlaki değerleri tasvir eden bir kişi olarak, bu değerlere kendi fırçamla son bir dokunuş yapmam gerekiyor. Bunu en kolay şekilde yapabilmek için, bana hiçbir şeyi reddedemeyecek bir yazardan aşağıdaki pasajı alıntılayacağım. [49]

Usulüne uygun olarak ve geleneklere göre, "şövalye" unvanı yalnızca bir nişanla onurlandırılmış kişilere veya soylu ailelerin genç oğullarına verilmelidir. Ancak birçok sözde şövalye, bu unvanı kendilerine vermeyi avantajlı buldu. Eğer bu kişiler eğitimli ve çekici kişiliklere sahipse, o dönemin umursamaz tutumu nedeniyle kimse onları sorgulamadı.

Genellikle yakışıklı adamlardı; kılıçlarını düz tutar, bacak kaslarını gergin tutarlardı. Başlarını dik tutar, burnlarını havaya kaldırırlardı. Kumar oynayan, gösteriş yapan adamlardı ve herhangi bir güzel kadının çevresinde olmazsa olmaz kişilerdi.

"Ayrıca, olağanüstü cesaretleri ve kılıç kullanma konusundaki yetenekleriyle de dikkat çekiyorlardı. Bazen, onları bir düelloya sürüklemek için tek yapılması gereken, onlara yan gözle bakmaktı."

İşte o dönemin en ünlü kişilerinden biri olan Chevalier de S… de bu şekilde hayatını kaybetti.

Charolles'ten yeni gelen genç bir adamla kavga etmeye çalıştı. Kavga, o zamanlar neredeyse tamamen bataklıklardan oluşan Chaussée-d'Antin bölgesinde çözüldü.

Bu arada, yeni gelenin silahını kullanma şeklinden anlaşıldığı üzere, o kişi acemi değildi. Yine de şövalye, görevini yerine getirerek onu sınamaya karar verdi. Ancak ilk hamlesinde,

Charolles'lu genç adam o kadar ustaca bir şekilde savunma yaptı ki, şövalye yere düşmeden önce öldü. Düelloyu gören arkadaşlarından biri, uzun süre o korkunç yaraya ve kılıcın izlediği yola baktı. Sonra ayrılırken şöyle dedi: "Ne harika bir hamle! Bu genç adamın ne kadar yetenekli olduğunu gösteriyor!" İşte bu sözler, ölen adam için yapılan tek cenaze konuşması oldu.

Devrim savaşlarının başlarında, bu şövalyelerin çoğu asker olarak orduda hizmet etti. Bazıları sürgüne gitti, geri kalanları ise ortadan kayboldu. Hayatta kalanlar ise hâlâ yüz hatlarından tanınabiliyorlar. Ancak çok zayıflar ve yürümekte zorlanıyorlar; gut hastalığı onları perişan ediyor.

Bir soylu ailede çok sayıda çocuk bulunduğunda, bunlardan birinin kiliseye adanması gerekirdi. Bu kişi, öncelikle eğitim masraflarını karşılayacak kadar düşük mevkilerde görev alırdı. Daha sonra ise, sahip olduğu dini inançların gücüne bağlı olarak ya prens, ya da piskopos olurdu.

Aslında bu kişiler, gerçek anlamda "abbot" unvanına layık kişilerdi. Ancak başka sahte abbot'lar da vardı. Bir miktar geliri olan ve şövalye hayatının getirebileceği riskleri göze almak istemeyen birçok genç adam, Paris'e vardıklarında kendilerine "abbot" unvanını veriyorlardı.

Hiçbir şey bundan daha kolay değildi: Kıyafetlerinde küçük değişiklikler yaparak, aniden kilise törenlerine katılabilirlerdi. Toplum içinde herkesle eşit durumdaydılar. Her evde bir rahip bulunurdu; bu yüzden onlar da ağırlanır, şımartılır ve herkes tarafından arzulanırlardı.

Kısa boylu, tıknaz yapılı, tombul adamlardı. İyi giyinirler, nazik ve hoşsohbet insanlardı. Meraklı ve yemek konusunda oldukça titizdiler. Zeki ve kurnazdılar. Geriye kalanlar ise şişmanlamış ve dindar insanlar haline gelmişlerdir.

Zengin bir rahip veya saygın bir manastır başkanının yaşamından daha mutlu bir yaşam olamazdı. Onların hem parası hem de saygınlığı vardı; hiçbir üstleri yoktu ve yapacak hiçbir işleri de yoktu.

Eğer barış yeterince uzun sürerse, şövalyeler tekrar geri dönecektir; umarız ki öyle olur. Ancak, kilise yönetiminde büyük bir değişiklik olmazsa, keşişlerin varlığı sonsuza dek sona erecektir. Artık boş pozisyonlar kalmayacak ve biz de Erken Hristiyanlık döneminin ilkelerine geri döneceğiz: “Görev gereği verilen nimetler”.

XXI. Çeşitli Konular/Çeşitli Yazılar

“Sayın Yargıç,” diye sormuştu bir keresinde Faubourg Saint-Germain bölgesinin yaşlı bir markizi, masanın bir ucundan diğer ucuna doğru: “Hangisini tercih edersiniz, Bordeaux’dan gelen şarabı mı, yoksa Burgonya’dan gelen şarabı mı?”

“Madam,” diye yanıtladı bu şekilde sorgulanan yargıç, “bu tür davalarında delilleri değerlendirmekten o kadar keyif alıyorum ki, kararımı her seferinde erteleyerek ertesi haftaya bırakıyorum.”

Chaussée-d’Antin’deki bir restoranın sahibinin masasına, olağanüstü büyüklükte bir Arles usulü sosis konulmuştu. Yanındaki kadına, “Lütfen bunun bir dilimini kabul edin,” dedi. “Umarım bu sosis, işletmenizin ne kadar kaliteli olduğunu gösteren bir semboldür.”

“Gerçekten de çok büyük,” dedi kadın, ona şehvetli bir şekilde bakarak. “Ne yazık ki, hiçbir şeye benzemiyor!”

Öncelikle, zeki insanlar gurme olmayı büyük bir değer olarak görürler. Geri kalanlar ise, bir dizi değerlendirme ve yargıdan oluşan bu süreci yerine getiremezler.

Contessa de Genlis, anılarında, kendisine nezaketle ev sahipliği yapan bir Alman hanımefendiye, yedi çeşit lezzetli yemeğin nasıl hazırlanacağını öğrettiğinden bahseder.

Çilekleri servis etmenin en zarif yolunu bulan kişi, Count de la Place’di. Bu yöntemde çilekler, tatlı bir portakalın suyuyla ıslatılıyordu.

Başka bir bilgin ise bu tarifi daha da geliştirdi. Portakal kabuğunun rendesini tarife ekledi; bunu yapmak için portakal kabuğunu bir parça şekerle ovdu. Ayrıca, İskenderiye Kütüphanesi'nin yıkılması sırasında alevlerden kurtulan bir parça belge sayesinde, İda Dağı'ndaki ziyafetlerde servis edilen meyvelerin böyle baharatlandırıldığını kanıtlayabileceğini iddia ediyor.

"O adam hakkında pek iyi düşüncelere sahip değilim," demişti bir keresinde Kont de M…, az önce belirli bir göreve getirilen bir adaydan bahsederken. "O, hiç 'Richelieu usulü kan sosisi' yememiştir; ayrıca 'Soubise usulü köfteleri'nin nasıl yapıldığını bile bilmiyor." [51]

Akşam yemeği sırasında aşırı derecede alkol tüketen bir adam vardı. Tatlı servis edildiğinde ona üzüm teklif edildi. "Çok teşekkür ederim," dedi adam, tabağı bir kenara iterek. "Ama şarabımı kapsül halinde içmeye alışkın değilim."

Arkadaşlar, Périgueux'da vergi denetmeni olarak atanan bu amatör aşçıyı tebrik ediyorlardı. İyi yaşamın merkezinde, trüf mantarlarının ve kırmızı bıldırcınların bol olduğu bu yerde yaşayacağı mutluluğu dile getiriyorlardı. Ayrıca trüflü hindiler gibi lezzetli yemeklerin de burada bulunduğunu söylüyorlardı.

"Ah!" diye iç çekti, iyi bir yaşam sürmeye çalışan bu üzgün kişi. "Taze deniz balıklarının olmadığı bir ülkede, acaba kim hayatta kalabilir ki?"

XXII. Aziz Bernard'ın Rahipleriyle Bir Gün

Saat neredeyse gece biriydi. Güzel bir kış gecesiydi. Biz de bir konvoy halinde ilerliyorduk. Ayrıca, bize ilgi gösteren kızlara da güzel şarkılar söyledik. Bu olay yaklaşık olarak 1782 yılında gerçekleşmişti.

Belley'den ayrıldık ve Saint-Sulpice'ye doğru yola çıktık. Saint-Sulpice, bölgenin en yüksek tepelerinden birinde bulunan bir

Bernardin manastırıdır; deniz seviyesinden en az beş bin feet yüksekliktedir.

O dönemde, hepsi de iyi insanlar olan ve gençlik ile sağlığın getirdiği o özel erdemlere sahip olan bir grup amatör müzisyenin lideriydim.

“Efendim,” demişti bir gün Saint-Sulpice manastırının başrahibi bana, beni tenha bir köşeye çekerek. “Saint-Bernard bayramında arkadaşlarınızla birlikte gelip bizim için şarkı söyleyip çalırsanız çok memnun oluruz. Aziz Saint-Bernard da böylece daha da kutsanmış olur. Etrafımızdaki herkes de çok mutlu olur. Ayrıca siz de, yüce topraklarımıza giren ilk Orfeus öğrencileri olmanın onurunu yaşamış olursunuz.”

Böylesine keyifli bir macerayı müjdelenen her türlü talebi ikinci kez dile getiremezdim. Verdiğim sözü tutacağıma dair söz verdim ve etrafımdaki her şey sarsıldı.

> Başını salladı ve bu hareketiyle tüm Olimpos titredi. [52]

Tüm planlarımız önceden dikkatlice hazırlanmıştı. Dört fersahlık bir mesafeyi kat etmemiz gerekiyordu ve bu yollar, Montmartre’nin dik yamaçlarını aşmış olan en dayanıklı gezginleri bile korkutabilecek türdendi. [53]

Manastır, batı tarafında dağın zirvesiyle, doğu tarafında ise daha alçak bir tepeyle çevrili olan bir vadide yer alıyordu.

Batıdaki tepeye çam ormanları hakimdi. Bir keresinde, tek bir günde 37.000 ağaç rüzgarın etkisiyle sökülüp gitti. Vadinin dibinde ise geniş bir çayır vardı; bu çayırda, İngiliz bahçelerini andıran düzenli şekillerde sıralanmış kayın ağaçları bulunuyordu.

Şafak vakti oraya vardık. Bizi karşılayan kişi, yüzü kare şeklinde ve burnu sivri olan bir adamdı.

“Efendiler,” dedi iyi kalpli adam, “hoş geldiniz. Kutsal başrahibimiz, sizin geldiğinizi öğrendiğinde çok mutlu olacaktır. Şu an hâlâ uyuyor; çünkü dün gerçekten çok yorgundu. Lütfen beni

takip edin; böylece bizim sizi bekleyip beklemediğimizi göreceksiniz.”

Konuştu ve yürümeye başladı. Biz de onu takip ettik. Muhtemelen bizi yemekhaneye doğru götürdüğünden şüpheleniyorduk.

Orada, tüm duyularımız, son derece çekici bir ziyafetin görüntüsü tarafından etkisiz hale getirildi; gerçekten klasik bir yemekti bu.

Geniş bir masanın ortasında, bir kilise büyüklüğünde bir pâté vardı. Kuzey tarafında çeyrek dilim soğuk buzağı eti, güney tarafında devasa bir jambon, doğu tarafında ise devasa bir tereyağı parçası bulunuyordu. Batı tarafında ise biber soslu bir sürü enginar vardı.

Ayrıca, büyük sepetlerde çeşitli meyveler, tabaklar, peçeteler, bıçaklar ve diğer gıda takımları vardı. Masanın sonunda ise, bu saatte orada bulunmalarına biraz şaşırmış olsalar da, bize hizmet etmeye hazır olan rahipler ve hizmetçiler bulunuyordu.

Yemekhanenin bir köşesinde, yüzden fazla şişe vardı. Bu şişeler, sürekli olarak akıp giden ve “Evohe Bacche” diye mırıldanan bir doğal pınar tarafından soğutuluyordu. Eğer mocha kokusu burnumuzu rahatsız etmiyorsa, bunun sebebi o zamanlar kahvenin bu kadar erken saatlerde içilmemesidir.

Saygıdeğer şarap ustası, birkaç dakika boyunca bizim şaşkınlığımızdan keyif aldı. Daha sonra bize şu sözleri söyledi; bizim anlayışımıza göre bu sözlerin önceden hazırlandığından şüpheleniyoruz:

“Efendiler,” dedi, “keşke sizinle birlikte olabilseydim; ancak henüz sabah duasını okumadım ve bugün özel bir gün. Sizi bu yemeğe davet etmek isterdim, ancak yaşınız, yaptığınız yolculuk ve dağlarımızın serin havası nedeniyle bunu yapmamaya karar verdim. Lütfen, içten dostlukla sunduğumuz bu yiyecekleri kabul edin. Şimdi sizleri terk etmeli ve sabah duasını okumaya gitmeliyim.”

Bu sözlerle birlikte o ortadan kayboldu.

İşte harekete geçme zamanı gelmişti; üç zorlu engeli de aşacak bir enerjiyle saldırdık. Ama Sirius’un sakinleri için hazırlanmış gibi

görünen bu ziyafetle, bizim gibi zavallı insanlar ne yapabilirdi ki? Çabalarımız boşunaydı; ne kadar çabalasak da, varlığımızın izlerini bile bırakamadık.

Sonra, akşam yemeği vaktine kadar sağlam bir şekilde siperlerde kaldık. Daha sonra ayrıldık ve ben de rahat bir yatakta uzanıp, ayin zamanı gelene kadar uyudum. Tıpkı Rocroy'daki kahraman ve diğer birçok kişi gibi… Onlar da savaş zamanı gelene kadar huzur içinde uyumuşlardır.

Beni, kollarımı neredeyse sarsacak kadar güçlü bir şekilde sallayan bir adam uyandırdı. Hemen kiliseye doğru koştum ve orada herkesin görev yerinde olduğunu gördüm.

Sunum sırasında bir senfoni çaldık; yükseltilme bölümünde ise bir motet söyledik. Son olarak da üflemeli çalgılar için bir kuartet icra ettik. Amatörlerin çaldığı müzikle ilgili yapılan tüm şakalara rağmen, gerçeği söylemek gerekirse, gerçekten de çok iyi bir iş çıkardık.

Bu bağlamda şunu söyleyebilirim ki, hiçbir şeyden asla memnun olmayan insanlar, genellikle cahil kişilerdir. Bu kişiler, kendi cüretkarlıkları sayesinde sanki birçok şey biliyormuş gibi görünmek umuduyla eleştirilerde bulunurlar. Oysa gerçekte öğrenme yeteneklerine sahip değillerdir.

Herkesin bize çekinmeden sunduğu övgüleri memnuniyetle kabul ettik. Başrahibin teşekkürlerini aldıktan sonra tekrar yemekhaneye gittik.

Akşam yemeği, 15. yüzyıl tarzında servis edildi: Yan yemekler ve fazladan şeyler oldukça azdı. Ancak etler mükemmeldi; taze hazırlanmış ve kusursuz şekilde pişirilmiş yemekler vardı. En önemlisi de, ova bölgelerinde nadiren görülen lezzetli sebzeler vardı. Bütün bunlar, masada yer almayan başka şeyleri isteme arzusunu ortadan kaldırıyordu.

Ayrıca, bu harika yerde ne kadar bolluk olduğunu anlamak için, ikinci yemek servisinde on dört tabak kızarmış etin sunulmuş olması yeterli bir göstergedir.

Bu tatlıyı özel kılan şey, içinde, bu yüksekliklerde yetişmeyen meyvelerin de kullanılmasıydı. Bu meyveler, daha alçak vadilerden getirilmişti. Machuraz ve Morflent bahçeleri ve ateşli güneş tanrısının ışığı altında bulunan diğer bölgeler de bu tatlıya katkıda bulunmuşlardı.

Elbette, çeşitli likörler de mevcuttu; ancak özellikle bahsedilmesi gereken şey kahveydi.

Berraktı, hoş bir koku yayıyordu ve sıcaklığı da harikaydı. Ancak en güzel yanı, bunun Seine Nehri kıyılarında "fincan" diye adlandırılan o küçük, değersiz kaplarda servis edilmemesiydi. Bunun yerine, derin kaselerde servis ediliyordu. Kutsal kişiler, dudaklarını bu kaselere daldırıp içindeki sıvıyı içiyorlardı. Bu ses, fırtına öncesinde nefes alan iki balina sesine benziyordu.

Akşam yemeğinden sonra akşam ibadetlerine katıldık. İlahiler arasında, o gün için özellikle bestelediğim bazı şarkılar da söylendi. Bunlar, o dönemde sıkça çalınan türden müziklerdi. Ne olumlu ne de olumsuz bir şey söylemek istemiyorum; çünkü ya alçakgönüllülüğüm yüzünden eleştirilirim ya da aşırı övgüler alırım.

Resmi kutlamalar böylece sona erdikten sonra, çevredeki ziyaretçiler evlerine dönmeye başladılar veya çeşitli oyunlar ve yarışmalar için gruplar halinde bir araya geldiler.

Benimse, yürüyüş yapmaya karar verdim. Birkaç arkadaşımı da yanıma alarak, o yumuşak ve gür dağ çimenlerinin üzerinden yürümeye başladım. Bu çimenler, Savonnerie'nin en kaliteli halılarından bile daha güzeldi. Ayrıca, o yüksek bozkırların temiz havasını içime çektim. Bu hava, insanın ruhunu tazeler ve hayal gücünü sakin düşüncelere ve romantizme yönlendirir.

Geri döndüğümüzde çok geç olmuştu. Manastır başrahibi yanıma gelerek bana iyi ve keyifli bir gece diledi. "Kendi odama gideceğim," dedi bana. "Akşamın geri kalanını size bırakıyorum. Burada bulunmamın, rahiplerimizin keyfini kaçıracağını düşünmüyorum; ancak onların bu gece tamamen özgür olduklarını bilmelerini istiyorum. Saint-Bernard bayramını her gün kutlamayız; yarın tekrar günlük görevlerimize döneceğiz."

Ve gerçekten de, başrahibin ayrılmasının ardından topluluk içinde daha fazla hareketlilik oldu; ortam çok daha gürültülü hale geldi. İnsanlar, manastırlara özgü olan o şakalarla meşgul oldular. Bu tür şakaların pek bir anlamı yoktur; ancak yine de herkesi, nedenini bilmeden güldürür.

Saat dokuz sularında akşam yemeği servis edildi. Yemek, oldukça ustalıkla ve özenle hazırlanmıştı. Ruhani açıdan bakıldığında bu yemek, öğle yemeğinden tamamen farklıydı.

Yeniden artan iştahla yemeye devam ettik; sohbet ettik, güldük ve şarkılar söyledik. Babalardan biri de kendi yazdığı bazı şiirleri okudu. Gerçekten de, bir çobanın yazdığı şiirler olmalarına rağmen fena sayılmazdı.

Akşamın ilerleyen saatlerinde, birisi yüksek sesle bağırdı: “Baba Şarap Ustası, peki o özel şarabınız nerede?” “Doğru,” diye yanıtladı yaşlı adam. “Ben boş yere şarap ustası değilim ki!”

Bir anlığına oradan ayrıldı ve kısa süre sonra üç hizmetçiyle birlikte geri döndü. İlk hizmetçi, üzerine mükemmel tereyağı sürülmüş tostlar taşıyordu. Diğer ikisi ise üzerinde büyük bir kavanoz brendi ve şeker bulunan bir masa taşıyorlardı. Bu içecek, o dönemde bilinmeyen “punch” içeceğine çok benziyordu. [55]

Yeni gelenler coşkuyla karşılandı. Tost yedik, sıcak brendi içtik. Manastırın saati on ikiyi vurduğunda herkes yatağına gitti. Gün boyunca yapılan işlerin ardından hak edilen bu uykunun zevkini çıkardık.

Not: Bu tarihi anlatımda sık sık bahsedilen şarap üreticisi baba, artık yaşlı bir adamdı. Paris’ten gelen ve sertliğiyle ünlü olan yeni atanan başrahible ilgili konuşmaları dinliyordu.

“Bu konuda onun hakkında endişelenmiyorum,” dedi rahip. “İstediği kadar inatçı olsun; yine de bir yaşlı adamın hem şöminenin yanındaki yerini, hem de mahzenin anahtarlarını alacak cesareti asla olmayacaktır.”

XXIII. Yolcunun Şansı

Bir keresinde, sevgili atım la Joie'nin sırtında, Jura'nın güzel yamaçları üzerinden at sürdüm.

Bu olaylar, Devrim'in en kötü günlerinde meydana geldi. Ben de Dôle'ye gidiyordum; oradaki Temsilci Prot'tan, beni önce hapse atılmaktan, ardından da idam edilmekten kurtaracak bir belge almak istiyordum.

Sabah saat on bir sularında Montsous-Vaudrey adlı küçük kasabaya vardığımda, öncelikle atımın iyi bakıldığından emin oldum. Daha sonra mutfaktan geçerken, hiçbir gezginin gördüğünde sevinmeden edemeyeceği bir manzara ile karşılaştım.

Canlı ve parlayan ateşin üzerinde, güzelce dizilmiş bıldırcınlar vardı; gerçekten de kral gibi görünen bıldırcınlar… Ayrıca, yeşil pençelere sahip, her zaman oldukça tombul olan o küçük kuşlar da oradaydı. [56] Bu lezzetli yemekler, devasa bir tostun üzerinde servis ediliyordu; tostun şekli bile bir aşçının ustalığını gösteriyordu. Yanında ise, Parislilerin varlığından habersiz oldukları, son derece tombul genç tavşanlar vardı. Bu tavşanların kokusu, bir katedral için bile yeterli olurdu.

"Güzel!" diye düşündüm kendi kendime, bu güzel manzara karşısında neşelenerek. "Görünüşe göre Tanrı beni tamamen terk etmemiş. Yoldan geçerken bu çiçeği koparalım; ölmek için her zaman zaman vardır." [57]

Sonra, sürekli olarak ellerini devasa sırtının arkasında birleştirip mutfakta bir o yana bir bu yana yürüyen han sahibine dönerek şöyle dedim: "Sevgili dostum, akşam yemeği için bana ne gibi lezzetli şeyler hazırlamayı düşünüyorsunuz?" "Efendim, kesinlikle lezzetli olan şeyler: lezzetli haşlanmış et, güzel patates çorbası, kaliteli kuzu eti ve lezzetli fasulyeler."

Bu beklenmedik yanıt üzerine tüm vücudum hayal kırıklığından titredi. Bildiğiniz gibi, ben asla haşlanmış et yemem; çünkü bu, sadece suyu süzülmüş etten ibarettir. Patates ve fasulye de obeziteye neden olan gıdalardır. Dişlerimin koyun etini parçalayacak kadar

güçlü olmadığını hissettim. Başka bir deyişle, bu menü özellikle beni üzmek için hazırlanmıştı. Bir kez daha tüm sıkıntılarım üzerime çöktü.

Han sahibi beni kurnazca süzdü ve umutsuzluğumun sebebini anlamış gibi görünüyordu…

“Peki, tüm bu harika şeyleri kimin için saklıyorsun?” diye sordum ona, son derece sinirli bir tavırla.

“Ah, efendim,” diye sempatik bir şekilde yanıtladı o kişi, “Buna dair hiçbir hakkım yok. Her şey, burada on gündür bulunan ve çok zengin bir kadınla ilgili bir konuda profesyonel tavsiyelerde bulunan avukatlara ait. Görevlerini dün tamamladılar ve bu mutlu olayı kutlamak için bir parti düzenliyorlar.”

Birkaç saniye düşündükten sonra ona şöyle dedim: “Efendim, lütfen bu beylere şunu söyleyin: Keyifli bir yemek arkadaşı olarak, onlarla birlikte yemek yemek istiyor. Masrafların kendisi tarafından karşılanacağını ve her şeyden öte, onlara çok minnettar olacağını da belirtsinler.” Konuştum; o da oradan ayrıldı ve bir daha geri dönmedi.

Ancak kısa bir süre sonra, yüzü pembe, tombul ve neşeli görünümlü bir adamın mutfakta dolaştığını gördüm. Birkaç sandalyeyi yerinden oynattı, bir tencerenin kapağını kaldırdı ve sonra oradan ayrıldı.

“Peki!” diye düşündüm kendi kendime. “Demek o, toplantıdaki Tyler’ın kardeşi… Beni görmeye gelmiş.” Bir kez daha umut etmeye başladım; çünkü tecrübelerim bana, dış görünüşümün itici olmadığını öğretmişti. [60]

Yine de, sanki gizli bir jüri tarafından reddedilen bir adaymışım gibi kalbim hızla atıyordu. Han sahibi tekrar ortaya çıkıp bana, beylerin teklifimden çok memnun olduklarını ve sadece benim masaya oturmamı beklediklerini söyledi.

Odadandan hızla çıktım; bana en içten karşılamalar yapıldı. Birkaç dakika içinde oraya yerleşmiş oldum…

Ne harika bir akşam yemeği! Ayrıntılara girmeyeceğim; ancak, sadece bölgelerde bulunabilen, son derece lezzetli bir tavuk yemeğinden bahsetmek istiyorum. Üstelik bu yemeğe o kadar çok trüf eklenmişti ki, adeta eski Tithonus'u bile hayata döndürebilirdi.

Kızarmış etten zaten bahsedildi: Görünüşü kadar lezzetliydi, mükemmel bir şekilde pişirilmişti. Ona ulaşmak için yaşadığım zorluklar ise yemeğin lezzetini daha da artırıyordu.

Tatlı kısmı vanilyalı krem, kaliteli peynirler ve lezzetli meyvelerden oluşuyordu. Bütün bunların üzerine hafif pembe renkli bir şarap döküldü; ardından Hermitage şarabı içildi. Son olarak da oldukça yumuşak ve lezzetli olan vin de paille şarabı içildi. Tüm bunların üzerine ise, neşeli Tyler'ın hazırladığı harika bir kahve eklendi. Tyler aynı zamanda, Verdun'dan gelen likörlerin de eksik olmamasını sağladı. Bu likörleri, anahtarı kendisinde olan bir yerden temin ediyordu.

Akşam yemeği sadece lezzetli olmakla kalmadı, aynı zamanda çok eğlenceliydi de.

Mevcut olaylar hakkında gizlilik içinde görüş alışverişinde bulunduktan sonra, beyler birbirleriyle şakalaşmaya başladılar. Bu şakalardan onların geçmişleri hakkında bazı bilgiler edinebildim. Bir araya gelmelerine neden olan işler hakkında pek konuşmadılar. Birkaç komik hikaye anlatıldı, bazı şarkılar söylendi. Ben de birkaç dize yazdım; hatta oracıkta bir şiir daha uydurdum. Bu şiir, alışılageldiği üzere büyük beğeni topladı. İşte o şiir:

Le Maréchal Ferrant için söylenecek şarkı:

Bu gerçek bir mutluluk kaynağıdır.

Böyle iyi çocuklarla çevrili olmak ne güzel.
Açıkçası, buradan geçeceğim.
Her türlü endişeden uzak olarak.

Dört gün.

On beş gün.

Otuz gün.
Bir yıl,

Kaderimi kutsuyorum. [63]

Eğer bu dizeleri burada sunuyorsam, bunun sebebi onların mükemmel olduklarını düşünmemdir. Şükürler olsun ki, daha iyilerini de yazdım. Eğer isterdim, bu dizeleri tekrar yazabilirdim. Ancak, bu dizelerin doğal halini korumayı tercih ettim. Böylece okuyucu da benimle aynı fikirde olur: Eğer arkasında bir grup devrimci bulunan bir adam hâlâ bu kadar rahat hissedebiliyorsa, o kişinin kesinlikle gerçek bir Fransızın zihniyetine ve kalbine sahip olduğunu söyleyebilirim.

Dört saat kadar masada oturduktan sonra, akşamı en iyi şekilde nasıl sonlandırabileceğimizi konuşmaya başladık. Sindirimi kolaylaştırmak için uzun bir yürüyüş yapabilir, ardından haneye dönüp akşam yemeğini beklerken kart oynayabilirdik. Akşam yemeği olarak bize özel olarak hazırlanan alabalıklar ve akşam yemeğimizin geri kalanları yer alacaktı.

Ancak tüm bu tekliflere reddederek yanıt vermek zorunda kaldım: Güneşin ufkuna yaklaşması, ayrılmam gerektiğinin bir işaretiydi. Beyler, nezaket sınırlarının ötesinde ısrar ettiler; ancak onlara sadece kendi keyfim için seyahat etmediğimi söylediğimde ancak o zaman vazgeçtiler.

Okuyucularım muhtemelen, benim payımı ödediğimi duymayacaklarını zaten tahmin etmişlerdir. Bu yüzden, hiçbir şekilde uygunsuz sorular sormadan, atıma binmemi izlemekte ısrar ettiler. Sonunda birbirimize son derece dostane şekilde veda ettik.

Eğer o gün bana böylesine sıcak bir karşılama yapan insanlardan biri hâlâ hayatta ise ve kitabım onun eline geçerse, o kişinin şunu bilmesini isterim: O günden otuz yıl sonra bu bölüm, en içten minnettarlık duygularıyla yazıldı.

Bir talihsizlikten sonra her zaman başka bir talih gelir; benim seyahatim de ummadığım şekilde başarılı oldu.

Gerçekten de, Temsilci Prot'un bana karşı oldukça önyargılı olduğunu gördüm. Bana kötü niyetli bir şekilde baktı ve onun beni tutuklamak üzere olduğundan emindim. Ancak korkularım dışında başka bir şey olmadı. Birkaç açıklama yaptıktan sonra, yüzündeki ifadenin biraz yumuşadığını fark ettim.

Ben, korkudan intikamcı bir kişi haline gelen insanlardan değilim. Gerçekten de bu adamın kötü bir insan olmadığına inanıyorum. Ancak sahip olduğu büyük gücü nasıl kullanacağını bilmiyordu. Sanki Herkül'ün silahlarıyla donatılmış, ancak henüz çocuk olan biriydi.

Burada adını büyük bir memnuniyetle zikrettiğim M. Amondru'nun, aslında benim de orada olacağımın açıkça belirtildiği bir akşam yemeği davetini kabul ettirmekte bazı zorluklar yaşadı. Sonunda geldi ve beni pek de hoşnut edici olmayan bir şekilde karşıladı.

Madame Prot tarafından pek de sıcak bir şekilde karşılanmadım. Kendisine kendimi tanıtmak için gittim. Oraya varışımın koşulları, en azından onun benim hakkımda biraz merak duymasına neden oldu.

İlk konuştuğumuz anda, bana müziği sevip sevmediğimi sordu. Ne kadar da beklenmedik bir tesadüftü bu! Görünüşe göre müzik onun da büyük tutkusuydu. Ben de kendim oldukça iyi bir müzisyen olduğum için, o andan itibaren ikimizin kalpleri birlikte attı.

Akşam yemeği vaktine kadar birlikte konuştuk ve kısa süre içinde çok iyi anlaşan arkadaş olduk. Eğer o, bestecilikle ilgili çeşitli konuları dile getirirse, ben hepsini biliyordum; güncel operalar hakkında konuşursa, bunların her bir notasını biliyordum. Tanınmış bestecilerin isimlerini söylediğinde ise, genellikle onları hemen tanıyabiliyordum. Görünüşe göre o asla durmayacaktı; çünkü uzun zamandır kendisiyle bu tür konuları tartışabilecek biriyle karşılaşmamıştı. O, bu tür şeyleri sıradan bir amatör olarak yapmaktan keyif alıyordu. Ancak daha sonra öğrendim ki, o aslında bir zamanlar şarkı öğretmeniydi.

Akşam yemeğinden sonra albümlerini getirdiler. O şarkı söyledi, ben de şarkı söyledim; birlikte şarkı söyledik. Daha önce hiçbir şeye bu kadar içtenlikle yaklaşmamıştım ve bunu yaparken de hiç bu kadar keyif almamıştım. M. Prot birkaç kez artık yatma zamanının geldiğini söyledi, ancak o onu hiç umursamadı. Biz de La Fausse Magie adlı eserden olan düeti iki kornaymışız gibi çaldık.

O neşeli günü hatırlıyor musunuz?

Nihayet, durdurulması yönünde kesin bir emir verdi.

Adil olmak gerekirse, durmak zorunda kaldık. Ancak ayrılırken Madam Prot bana şöyle dedi: “Vatandaşım, sizin gibi hayatın güzel yanlarını seven bir insanın, ülkesine ihanet etmesi mümkün değildir. Kocamdan rica etmek istediğiniz bir şeyler olduğunu biliyorum; bunlar mutlaka yerine getirilecektir. Bunu size ben bizzat söz veriyorum.”

Bu cesaret verici sözler üzerine, kalbimin tüm sıcaklığıyla onun elini öptüm. Gerçekten de ertesi sabah, imzalanmış ve mühürlenmiş olan geçiş belgem elime ulaştı.

Böylece, seyahatimin amacı gerçekleşmiş oldu. Başım dik bir şekilde eve döndüm: Cennetin o sevimli çocuğu Harmony sayesinde, onun diyarlarına çıkışım birkaç yıl için ertelenmiş oldu. [64]

XXIV. Şarkılar

Efendim, eğer Kratinus’un söyledikleri doğruysa…
O dizeler hayatta kalamaz; o satırlar ise hoşluk verir.
Hangi su içiciler kalem tutar ki, boşuna yazıyorlar işte.
Bacchus’un vahşi planlarını gerçekleştirdiği o günden beri…
Faunlar ve Satirlerle birlikte, yarı deli şairler de neşe içindedirler.
Müzlerin her sabahı şarap kokuyordu.

Homer’in övgülerinden, onun şaraba olan sevgisi anlaşılmaktadır.
Ve Ennius, savaşlar hakkında yazmaya asla cesaret edemedi.
İyice ısınana kadar bekleyin; sonra da aklı başında olanlar karar versinler.
Yavaş ilerleyen yasalar… Ama asla bir “Muse”yu kışkırtmayın.
Bu yasa bir kez yürürlüğe girdiğinde, şairler hemen işe koyuldular.
Bütün gece boyunca içki içtiler; tüm gün boyunca da üzerlerinden şarap kokusu geliyordu.

Horace, Mektuplar 1, 19. [65]

Eğer zamanım olsaydı, Yunanlılar ve Romalılardan günümüze kadar olan dönemlerden seçilmiş güzel yemekle ilgili şiirleri derler, bunları uygun tarihsel dönemlere ayırırdım. Böylece, güzel konuşma sanatı ile güzel yeme sanatı arasında her zaman var olan sıkı bağı gösterebilirdim.

Benim yapmadığımı, başkaları benim ardımdan yapacaktır. O zaman göreceğiz ki, masa her zaman şairin lirine ayrı bir güzellik katmıştır. Ayrıca, maddi olanların saf manevi olanlar üzerindeki etkisinin de bir kanıtını elde etmiş olacağız.

On sekizinci yüzyılın ortalarına kadar, bu tür şiirlerin konusu çoğunlukla Bakkhos ve onun özelliklerinin övülmesiydi. Çünkü o dönemde şarap içmek ve bunu keyifle yapmak, ulaşılabilecek en yüksek zevk biçimi olarak kabul ediliyordu. Ancak monotonluğu kırmak ve ufak da olsa sınırları genişletmek amacıyla, Venüs de bu tanrıyla ilişkilendirildi. Ancak bu ilişkiden tanrıçanın ne kadar fayda sağladığı kesin değildir. [66]

Yeni Dünya’nın keşfi ve bunun ardından gelen gelişmeler, tamamen yeni bir düzenin başlangıcını oluşturdu.

Şeker, kahve, çay, çikolata, alkollü içkiler ve bunlardan yapılan tüm karışımlar, “iyi bir yaşamın” unsurlarını oluştururlar. Burada şarap da, neredeyse zorunlu bir unsur olarak kabul edilir; çünkü kahvaltıda şarabın yerini kolayca çay alabilir.

Böylece, modern şairlerimizin önüne çok daha geniş bir dünya açılmış oldu: Artık şairler, şarap içerek kendilerini kaybetmelerine gerek kalmadan, yemeğin zevklerinden bahsedebilirler. Zaten birçok güzel şiir, gastronomiye eklenen yeni lezzetleri övmüştür.

Diğer birçok kişi gibi, ben de bu eserleri inceledim ve içlerindeki güzelliklerden büyük keyif aldım. Ancak, bu eserlerin yaratıcı yapısını ve içerdikleri müzikal öğeleri takdir ederken, çoğu insandan daha fazla memnuniyet duydum. Çünkü bu yazarların çoğunun harika fantezileri, yemek yerken veya yemekten sonra yazılmıştı.

İçtenlikle umuyorum ki, yetenekli çalışanlar, onlara bıraktığım bu alanda en iyi şekilde çalışırlar. Ben de okuyucularıma, kendi zevkime göre seçtiğim birkaç alıntıyı ve bunlara ilişkin kısa açıklamaları sunarak yetiniyorum. Böylece kimse, tercihlerimin nedenlerini anlamak için kafa yormak zorunda kalmaz.

Denias Şenliği'nde Democharesin Şarkısı

Bu şarkı, "Travels of the Young Anacharsis" adlı eserden alınmıştır. İşte bu da bu şarkıyı seçmem için yeterli bir neden. [68]

Hadi içelim ve Bakhus'u övelim.

Danslarımızdan zevk alan, ona sunduğumuz şarkılardan hoşlanan, nefreti ve kıskançlığı, ayrıca tüm hayal kırıklıklarımızı ortadan kaldıran Bacchus… O, büyüleyici Aşkların ve çekici Güzelliklerin gerçek babasıdır.

O halde sevelim, içelim; Bacchus'u övelim.

Gelecek henüz gelmedi; şimdiki an da yakında geçip gidecek. Varoluşumuzun tek anı, coşku dolu o anlardır.

O halde sevelim, içelim; Bacchus'u övelim.

Çılgınlıklarımız sayesinde daha bilge, zevklerimiz sayesinde daha zengin olduk. O halde, dünyayı ve onun anlamsız ihtişamlarını

ayaklarımızın altında ezelim. Ve bu tür anların ruhlarımıza getirdiği o tatlı sarhoşluk içinde yaşayalım.

Hadi içelim ve Bakhus'u övelim.

(Genç Anacharsis'in Yunanistan'daki Seyahatleri, Cilt II, Bölüm 25.)

Bir sonraki şiir, Fransa'da içki şarkılarının ilk bestecisi olduğu söylenen Motin tarafından yazılmıştır. Bu şiir, "sarhoşlukların altın çağına" aittir ve kendine özgü bir enerjisi vardır.

ŞARKI

Tavern, seni gittikçe daha çok seviyorum.
Her bir ihtiyacımı sen karşılıyorsun.
Senin kapınının dışında neler olduğunu umursamıyorum.
İçlerinde, benim kadar zengin olan hiç kimse yoktur.

Senin o sofra örtülerin bile benim için çok değerli.

Hollanda'nın en kaliteli masa örtüleri.

Yaz güneşi acımasızca parladığında,
Hiçbir ağaçlık vadide teselli bulunmaz.
Senin kadar minnettar ve taze hissediyorum kendimi.
Eğer kışın soğuğuna gülerdim…

O zaman en alçak herif bile beni beğeniyor demektir.

Vincenne ormanından bile daha fazla.

Senden istediğim hiçbir şey boşuna değildir.
Umarım öyle olur; iç organlarım da ortolan kuşlarına dönüşür.
Ben pancar sevmem, gülü severim, anlıyor musunuz?
Ne kavga sesleri duyulur, ne de başka bir şey… Sadece kutuların birbirine çarpmasından kaynaklanan sesler duyulur.

Hanlar ve meyhaneler sayesinde! Hiçbir sıkıntı yok.

Yeryüzündeki cennetlerden biri.

Bakkhos'a, şarap armağanı için övgüler olsun.
Evet, o güçlü etkili dumanlarıyla insanı büyülüyor.
Elbette, bu tamamen ilahi bir özden oluşuyor.
Ve kim içmezse, yine de öyle davranır.

Tanrı'nın lütfuyla erkekliğin unvanı…

Eğer içki içseydi, melek olurdu.

Göz kırparak, şarap öpücüğümü bekliyor…
Bu, içimdeki üzüntüyü gideriyor.
Ve ruhumu mutlulukla dolduruyor.
Hiçbir zaman bizim kadar birbirlerini seven sevgililer olmamıştır.

Ben başkalarını büyülerim, sonra da kendim büyülünürüm.

Ben esir alındım ve esir olarak yönlendiriliyorum.

İçtiğim her yudumda, birer birer…
Her yabancıya neşeyle selam veririm.
Kulakları karıncalanarak ve asla kaş çatmadan…
Hedefe doğru ilerleyerek ateş ediyorum, geriye doğru da ateş ediyorum.

Ve dans etmeyi hiç öğrenmemiş olan o kişi…

Tüm Fransa'daki en komik hilelerden biri.

Ve bu, ölünceye kadar olan dileğimdir.
Beyaz şarapla birlikte, evet, kırmızı şarapla da.
Karnımı doyurabilmek için…
Bu yüzden onlar, uyum içinde bir arada yaşarlar.

Çünkü eğer onlar kavga ederlerse, ben durmayacağım.

Ama hemen onları dışarı attı.

Bir sonraki şiir, en eski şairlerimizden biri olan Racan'a aittir. Bu şiir, zarafet ve felsefe doludur; birçok yazar için örnek teşkil etmiştir. Ayrıca, yazıldığı tarihe kıyasla çok daha genç görünmektedir.

TO MAYNARD[70]

Neden bu sıkıcı, anlamsız endişelere boyun eğelim ki?
Hadiseleri, bu nadir bulunan "nektar" gibi yavaş yavaş tüketelim.
Bir yudumda içtikten sonra, tekrar daha fazlasını isteyin.
Mükemmellik açısından diğerlerinden üstündür.
İşte genç Ganymede'nin yaptığı şey de buydu.
Tanrıların kadehine dökülür.

Çünkü bakın, bu bir çağı temsil ediyor.
Bir günden az bir süre kaldı… Ve biz hâlâ içmeye devam ediyoruz.
Tüm yaşlarımız boyunca yeniden gençleşelim.
Ve her bir yudum, onu uzaklaştırır.
Dün yaşanan o üzücü rüya…
Yarının saçma korkularından biri.

O zaman içelim, Maynard: Kaseyi doldurun.
Zamanın akıp gittiği fark edilmezken…
Bizi son günümüze doğru götürüyor…
Tüm dualar boşunadır; biz seçim yapamayız.
Yıllar da, nehirler kadar uzun değildir.
Yolda durmak veya biraz daha beklemek için kullanılır.

Yakında, baharın neşesi bu diyarı kaplayacak.
Ve Kış'ın beyaz rengi yeşile dönüşecek:
Denizin de gelgitleri vardır: Peki ya sonra?

Neden mi, hiçbir şey; çünkü bizim de gençliğimiz çok kısaydı.
Yaşa boyun eğer, bu apaçık bir gerçektir.
O an bir daha asla geri gelmez.

Ölümün yasaları da aynı şekilde geçerlidir.
Gururlu imparatorluk saraylarında
En berbat, sazdan çatılı kulübelerden bile daha kötü.
Kader, tüm yıllarımızı belirler.
Kralınkiler, genç adamınkiler… Hepsi aynı makasla kesiliyor.
Her bir ipliği de aynı şekilde kesiyorlar.

Hepsi, her şeyi tamamen silip yok ederler.
Ve en kısa sürede, tüm bunları geri alın.
Ne kadar acı verici şeyler yapmış olursak olalım;
Yakında bizi içki içmeye davet edecekler.
Siyah selin ötesindeki uçsuz bucaksız boşlukta…
Unutuluşun suları.

Bir sonraki şiiri ise profesör kendisi yazmış ve aynı zamanda bunu müziğe de dökmüştür. Her piyano rafında bu şiirin yer almasından duyacağı memnuniyete rağmen, şiirin yayımlanmasının getireceği zorluklardan kaçınmıştır. Ancak inanılmaz bir tesadüf eseri, bu şiir "Vaudeville de Figaro!" melodisi eşliğinde söylenebiliyor ve gerçekten de öyle olacak.

Bilimlerin Seçimi

Gloria'yı artık takip etmeyelim.
O, lütuflarını pahalıya satıyor.
Tarih, bizleri de unutuyor.

Neşesiz bir hikaye için:
İçkiyi, atalarımızın yaptığı gibi içeriz.

İçebildikleri kadar içtiler:
Bana şarap getirin, üstelik eski şarap olsun! (Tekrarlayın.)

Git yoluna, Astronomi.
Ben olmadan göklerde kaybolup git…
Kimya, seninle olan işim bitti.
Aksi takdirde mahvolurdum.
Gel, Gastronomi, yanıma.
Ve ben, bunu her zaman özleyeceğim.
Lezzetler ve seni çok seviyorum! (Tekrarlayın.)

Gençken, durmaksızın çalışırdım.
Studiyum sırasında yediğim "pâté" benim için gri renklidir…
Yunanistan'ın sahip olduğu tüm bilgelikler
Bana hiçbir şey öğretmedi:
Yine de çabalıyorum, ancak huzur içinde çabalıyorum.
Bunun yerine tembelliği öğrenmek:
Eşit yatakların bulunduğu okul nerede? (Tekrarlayın.)

Bir zamanlar fizik, tüm ilgimi çeken alanımdı.
Bu sadece boşa harcanmış bir zamandı… Neden ki?
Şimdiye kadar üretilmiş olan tüm ilaçlar.
Bir insanın ölmesine yardım etmekten başka bir şey yapmayın.
Yemin ederim ki, bu yemekler tamamen benim yaptığım yemeklerdir.
Hangisi bizi tekrar bütün kılar?
Aşçılar, diğer tüm erkeklerden üstündür! (Tekrarlayın.)

Bu çabalarım henüz yetersiz ve eksik.
Ama, güneş battığında…
O zaman, fazla düşünüp kafamı karıştırmamak için…
Aşk, farkında olmadan kalbime sızıveriyor.
Ve, o aşırı mütevazı kişinin eleştirilerine rağmen…

Aşk, oynanması oldukça keyifli bir oyundur.
Hadi, fırsat varken hemen başlayalım! (Tekrarlayın.)

Aşağıdaki dizenin nasıl ortaya çıktığına tanık oldum; bu yüzden buraya ekliyorum. [71] Trüfler şu anki "idol"ümüz… Belki de bu tür bir tapınma, trüflere olan ihtiyacımız konusunda bazı şüpheler uyandırıyor.

Anlık/Doğaçlama

Saygıdeğer amatör ve profesörün çok sevilen öğrencisi.

Sable trüfü, sana selam olsun!
Zaferi kesinlikle kazanacaksın.
(Cünkü nankör olmamalıyız.)
En lezzetli savaşta…

Sana diyorum ki,

Yolu hazırlamak için…

Kesinlikle, Tanrı bunu göndermiştir.
Aşk, mutluluk ve her türlü huzur için:

Her gün trüf yiyoruz!

Son olarak, aslında "Meditation 26" bölümüne ait olan bir dizeyle bitireceğim.

Bunu müziğe dönüştürmek isterdim, ancak bunu istediğim şekilde başaramadım. Başkası bunu daha iyi yapabilir, özellikle de benden daha fazla özgürlük tanıyarsa. Müziğin ritmi oldukça güçlü olmalı ve ikinci kıtada hasta adamın hayatının sonuna yaklaştığı hissi verilmelidir. [72]

Ölüm Yatağı – Fizyolojik Bir Balad

Tüm duyularımla hissettiğim kadarıyla,
Ah! Görüşüm giderek zayıflıyor; gözlerim cansızlaşıyor, vücudumda hiç ısı yok.
Louise ağlamalı; üzüntüsü artık bastırılamaz hale gelmiştir.
Sevgili eli, yavaşça kalbimin atmasını istiyor.
Arkadaşlarımın geldiğini gördüm, gittiklerini de gördüm.
Birer birer, son kez veda ederek…
Doktor, hoşça kalın. Şimdi rahip içeri giriyor.

Ölme zamanı geldi.

Keşke dua edebilsem… Ama beynimde hiç dua yok.
Konuşun, ancak düşüncelerim artık ifade edilmeyecek.
İnatçı yankılar kulaklarımı rahatsız ediyor.
Bilmiyorum, ne olduğunu, ancak sanki bir şey özgürce uçuşuyor gibi görünüyor.
Şimdi her yer karanlık; göğsüm sıkışıyor, nefes alamıyorum.
Bir iç çekişle zayıfça dökülecek olan şeyler nelerdir?
Dudaklarımın üzerinde dolaşacak, onları soğuk bırakacak…

Ölme zamanı geldi.

Profesör tarafından

XXV. Monsieur H… de P… *

İçtenlikle inanıyordum ki, kendi dönemimde "Gastronomi Akademisi" fikrini ilk ortaya atan kişi benimdir. Ancak korkarım ki, bazen olduğu gibi, bu fikri başkası daha önce düşünmüş olabilir. Bunun ne kadar doğru olduğunu, neredeyse on beş yıl önce meydana gelen şu olaydan anlayabiliriz.

Cumhurbaşkanı H… de P…'nin neşeli ve esprili kişiliği, yaşlılığın getirdiği soğukluğu ortadan kaldırıyordu. 1812 yılında, dönemin en önemli üç bilim insanıyla yaptığı bir sohbet sırasında şöyle demişti:

“İştahımızı artıran ve keyfimizi uzatan yeni yemeklerin keşfedilmesini, bir yıldızın keşfedilmesinden çok daha önemli buluyorum. Yıldızları her zaman bol miktarda görebiliriz.”

“Bilimlerin yeterince temsil edildiğini asla düşünmeyeceğim,” diye devam etti yargıç. “Ayrıca, bir aşçının Enstitü’nün en üst kademelerinde yer aldığını görene kadar, bilimlere yeterince saygı gösterildiğini de düşünmeyeceğim.”

Bu sevgili yaşlı adam, benim çabalarımın amacını düşündüğünde her zaman neşe içinde olurdu. Benim için bir önsöz yazmayı planlıyordu ve sadece “Esprit des Lois” adlı eserin Montesquieu’nun Akademi’nin kapılarını açmasına neden olduğunu söylemekle kalmadı. Ayrıca, Profesör Berriat Saint-Prix’in bir roman yazdığını da bana o söyledi. Göçmenlerin yemekle ilgili faaliyetlerini anlattığım bölümü de o önerdi. Dolayısıyla, adalet her zaman yerini bulmalıdır. Bu yüzden, hem onun hayatını hem de onun hakkındaki övgüleri içeren şu dörtlüğü yazdım.

ŞİİR

M. H… de P…’nin portresinin altına yazılacaktır.

Tüm bilimsel çalışmalarında son derece özveriliydi.
Ve onun büyük görevini layıkıyla yerine getirdi.
Ancak bilge öğrenci yine de dost olarak kaldı.
Kimsenin endişeleri onun neşeli ve dost canlısı doğasını bozamadı.

1814 yılında Başkan H… Adalet Bakanlığı görevine getirildi. Bu bakanlığın çalışanları, kendilerini tebrik etmek için bir araya geldiklerinde Başkan H…’nin onlara verdiği yanıtı hâlâ hatırlamaktadırlar.

“Baylar,” dedi o baba gibi nazik ses tonuyla; bu ses tonu, onun iri yapısı ve yaşlılığıyla çok iyi uyumluydu. “Muhtemelen sizinle yeterince uzun süre birlikte olamayacağım ve size hiçbir faydam dokunamayacaktır. Ama en azından size asla zarar vermeyeceğime söz verebilirim.”

XXVI. Faydalı İpuçları

İşte burada görevim sona eriyor; ancak hâlâ bir şeyler yapabileceğimi kanıtlamak için, üç kuşu bir taşla vurmayı deneyeceğim.

Her ülkeden gelen okuyucularıma, onlara büyük fayda sağlayacak bazı tavsiyelerde bulunacağım. En sevdiğim sanatçılara ise hak ettikleri ödülleri vereceğim. Ayrıca, kendi sıcak yuvamdan gelen sıcaklığı da sizinle paylaşacağım.

(1) Madame Chevet, bakkal dükkanı. Adres: Palais-Royal, 220 numara. Théâtre-Français'in yakınında bulunuyor. Ben onun sadık müşterilerinden biriyim; aramızdaki ilişki, o ilk kez gastronomi dünyasına adım attığı zamana dayanıyor. Ayrıca, neyse ki sadece bir kimlik karışıklığından kaynaklanan bir durumdu, ancak yine de benim ölümüm üzerine üzülmüştü.

Madame Chevet, en kaliteli ürünler ile zengin insanlar arasındaki bağlantı noktasıdır. Başarısını profesyonel dürüstlüğüne borçludur: Zamanın etkisiyle kalitesi bozulan ürünler, sanki bir sihirle gibi raflarından kalkar. İşinin doğası gereği oldukça yüksek karlar elde etmesi gerekir; ancak fiyat konusunda anlaşma sağlandıktan sonra, en kaliteli ürünlerin sunulması garanti altına alınır.

Bu saygın firmayı kızları devralacak. Henüz bebeklik dönemlerini yeni geçmiş olan bu kızlar, annelerinin ilkelerini hiçbir hata yapmadan uyguluyorlar.

Madame Chevet'in, en seçici gurmeloların bile beklentilerini karşılayabileceği her ülkede temsilcileri vardır. Ne kadar çok rakip kazanırsa, itibarı da o kadar artar.

(2) Monsieur Achard, pastacı ve şekerleme üreticisidir. Grammont Caddesi'nin 9 numaralı adresinde bulunan dükkanının sahibidir. Lyonlu olan Monsieur Achard, işine yaklaşık on yıl önce başlamıştır. Başarısını, bisküvileri ve vanilyalı wafelleri sayesinde elde etmiştir. Bu ürünlerin kalitesi o kadar yüksektir ki, uzun yıllardır kimse bunları taklit edememiştir.

Dükkanındaki her şeyde, başka hiçbir yerde bulunamayacak kadar zarif ve çekici bir hava var. Sıradan insanın dokunuşuna gelince, bu eşyalara tamamen yabancı gibi görünüyor. Sanki bu güzellikler büyülü bir ülkeden gelmiş gibi… Ve orada görülen her şey aynı gün ortadan kaybolduğuna göre, “Chez Achard”da yarının ne getireceği bilinemez.

Bir yaz gününün neredeyse her anında, şık bir at arabası Rue de Grammont’a gelir. Arabada genellikle yakışıklı bir adam ve güzel, tüylü süslemeli elbiseler giymiş bir kadın bulunur. Adam hemen dükkâna girer ve oradan lezzetli yiyecekler alır. Geri döndüğünde ise onu “Ah, sevgilim! Ne kadar güzel görünüyor!” ya da daha da güzeli: “Aman Tanrım! Ne kadar harika görünüyor! Ağzım sulandı…” gibi sözlerle karşılarlar. At hızla harekete geçer ve bu güzel manzara birlikte Bois de Boulogne’a doğru gider.

Lezzet meraklıları o kadar hevesli ve hoşgörülü insanlardır ki, uzun bir süre boyunca o berbat karakterdeki kasiyerin kötü davranışlarına katlandılar. Sonunda o kasiyer görevinden alındı; kasa tekrar kullanılmaya başlandı. Şimdi ise Bayan Anna Achard’ın zarif elleri, zaten kendi başlarına yeterince lezzetli olan bu yiyeceklerin lezzetini daha da artırıyor.

(3) Rue de Richelieu’nun 79 numarasında oturan Monsieur Limet, komşum ve aynı zamanda birçok üst sınıf kişinin fırıncısıdır. O da benim sadık takdirlerimi kazanmıştır.

Oldukça önemsiz bir miktarın varisi olduğunu öğrenince, bu miktarı büyük bir servet ve itibara dönüştürdü.

Onun sıradan ekmekleri bile son derece kaliteli. Bu kadar beyazlık, lezzet ve zarafete sahip ekmekleri başka hiçbir yerde bulmak zor olur.

Yabancılar ve ülke içinden gelen ziyaretçiler de, M. Limet’in dükkanında her zaman alışık oldukları türde ekmekleri bulabiliyorlar. Müşteriler bizzat dükkanına gelip sıraya giriyorlar.

M. Limet’in geleneklerin kölesi olmadığı, sanatında meydana gelen en yeni gelişmeleri ortaya çıkarmak için çaba gösterdiği ve

aynı zamanda alanının en önde gelen uzmanlarından tavsiyeler aldığı bilindiğinde, bu başarı şaşırtıcı değildir.

XXVII. Yoksunluklar/eksiklikler

Tarihi bir ağıt/An historical elegy

İnsanlığın ilk ebeveynleri… Onların yaptığı ziyafetler tarihe geçmiştir. Kırmızı bir elma uğruna neleri feda etmediniz ki? Trüflü bir hindiyi elde etmek için neler vermezdiniz? Ama dünyevi cennetinizde ne aşçılar vardı, ne de lezzetli tatlılar…

Senin için ağlıyorum!

Truva'yı yerle bir eden bu güçlü kralların gücü, nesilden nesile övülüp durur. Ancak onlar, aslında hiç de çekici olmayan bir sofra hazırlamışlardır. Sığır butları ve domuz sırtlarıyla yetinen bu krallar, bir kadının cazibesini veya tavuk yemeğinin lezzetini asla bilemediler.

Senin için ağlıyorum!

Aspasia ve Chloe, ve sizler ki, Yunan sanatçılarının eserleri sayesinde güzellikler solgun kalıyor… Sizin o güzel dudaklarınız hiçbir zaman vanilya veya gül suyu ile hazırlanan lezzetli tatlıların tadını tatmamıştır. Belki de sizler hiçbir zaman sıradan bisküvilerin ötesine geçememişsinizdir.

Senin için ağlıyorum!

Vesta'nın tatlı rahibeleri, [75] , bir yandan bu kadar çok onurla ödüllendiriliyorsunuz; diğer yandan da korkunç cezalarla tehdit ediliyorsunuz. Keşke en azından, ruhlarınızı canlandırmak için hazırladığımız lezzetli şuruplarımızı, her mevsim açan çiçeklerimizi

veya zamanımızın harikası olan kokulu kremlerimizi tatmış olsaydınız!

Senin için ağlıyorum!

Roma bankacıları, dünyanın tüm pazarlarını sömürürken, sizin o ünlü restoranlarınızda, tembel anlarımızı keyiflendirecek böyle jöleler asla bulunmazdı. Ayrıca, sıcak bölgelerin kavurucu sıcaklığına meydan okuyan, çeşitli lezzetlerdeki dondurmalar da orada yoktu.

Senin için ağlıyorum!

Yenilmez şövalyeler… Şarkıcılar tarafından yüceltilen bu kahramanlar… Devleri yendikten, esir kızları serbest bıraktıktan ve düşman ordularını yok ettikten sonra… Ne yazık ki, hiçbir zaman gözleri kısık bir köle kızı size şampanya ya da Madeira şarabı sunmadı. Sadece bira veya ot aromalı sirke içmek zorunda kaldınız.

Senin için ağlıyorum!

Taç ve asa sahibi keşişler, cennetin nimetlerini dağıtan kişiler… Sizler ise, Sarazenleri yok etmek için silaha sarılan korkunç Tapınak Şövalyeleri… Sizler, ne çikolatanın getirdiği neşeyi, ne de içimizde düşünceleri uyandıran Arap fasulyesinin keyfini hiç bilmadınız.

Senin için ağlıyorum!

Malikanenin asil hanımları, efendilerinizin Haçlı Seferleri sırasında ortaya çıkan boşluğu, kendi hizmetkarlarınızı ve çocuklarınızı yücelştirerek doldurdunuz. Ancak onlarla ne lezzetli bisküvilerin tadını ne de makaronların keyfini paylaştınız.

Senin için ağlıyorum!

Ve sizler, nihayetinde, 1825'in "gurme"leri… Hâlâ Abondance'un sunduklarıyla doyuyorsunuz ve yeni yemek tarifleri hayal ediyorsunuz. Ancak 1900 yılında bilimin bize sunduğu harikaları

göremeyeceksiniz. Belki de kayalardan elde edilen lezzetli yiyecekler ya da yüzlerce farklı buharın etkisiyle oluşturulan içkileri göremeyeceksiniz. Henüz doğmamış olan gezginlerin, henüz keşfedilmemiş olan o yarımküreden getireceği şeyleri de göremeyeceksiniz.

Senin için ağlıyorum!

Her şeyden önce, ihtiyaçları fark edilmeyen insanlara acınmalıdır. Çünkü adil olmak gerekirse, Parisliler cömert ve hayırsever insanlardır. X yılında, altıncı kattaki bir odada yarı felç halde yaşayan yaşlı bir rahibeye her hafta küçük bir miktar para veriyordum. Bu cesur kadın, komşularının yardımı sayesinde oldukça rahat bir hayat sürabiliyordu. Ayrıca, onunla birlikte yaşayan başka bir rahibeye de bakabiliyordu.

İngilizler, WELSH RABBET'i (lapin gaulois) esprili bir şekilde, ekmek üzerine koyulan ve kızartılmış bir peynir parçası olarak adlandırırlar. Elbette bu yemek, bir tavşan yemeğinin sağladığı kadar doyurucu değildir. Ancak içki tüketimini artırır, şarabın tadını daha iyi hale getirir ve gayriresmi yemeklerde tatlı olarak tüketilebilir.

Bu ifade, İngilizcede, taşınmakta olan her türlü ölü veya sarhoş kişiyi ifade etmek için kullanılır.

"Sevgili efendim, gerçekten de çok hoş bir insanssınız. Ancak bizim için biraz fazla içki içiyorsunuz."

Bilindiği üzere, birkaç yıl önce İngiltere'de, insanların odadan çıkmadan ihtiyaçlarını gidebilecekleri restoranlar vardı. Bu tuhaf bir gelenekti; ancak erkekler şarap içmeye başladığında kadınların hemen oradan ayrıldığı bir ülkede bu gelenek kolayca uygulanabilirdi.

A PIERNA TENDIDA (İspanyolca).

1794 yılında Julien oldukça başarılı bir hayat sürüyordu. Kendisine göre, Bordeaux Başpiskoposu'nun aşçısı olan zeki bir gençti. Eğer Tanrı onu korumuşsa, muhtemelen büyük bir servet kazanmıştır.

* Bu vesileyle söylenmiş olması muhtemel olan İngilizce iltifatın kelime kelime çevirisi.

* Baron Rostaing, dostum ve akrabamdır. Şu an Lyon'da ordu için malzeme tedarikinden sorumlu bir görevde bulunuyor. Son derece yetenekli bir yöneticidir. Belgeleri arasında askeri muhasebeyle ilgili o kadar açık ve anlaşılır bir sistem bulunuyor ki, bizim de bunu benimsememiz faydalı olur.

Bir akşam yemeği sırasında, iki yıl boyunca New York'ta yaşamış olan bir Kreol'un yanında oturuyordum. Bu kişi, ekmek istemek için bile yeterli İngilizce bilmiyordu. Şaşkınlığımı dile getirdim. "Ah!" dedi o, omuz silkeleyerek. "Sizce ben, böyle aptalca bir ırkın dilini öğrenmeye uğraşacak kadar aptal mıyım?"

"THEE" ve "THOU" kelimeleri İngilizcede kullanılmaz. Bir arabacı, atını kırbaçlayarak şöyle der: "Hadi efendim, hadi efendim, söylüyorum size."

İngiliz hukukunun geçerli olduğu tüm ülkelerde, kavgaların başlamasından önce mutlaka çok sayıda küfürlü söz söylenir. Çünkü "Kaba sözler kemikleri kırmaz" denir. Genellikle işler burada sona erer. Ayrıca yasalar gereği, kimse gerçekten vurmakta tereddüt eder; çünkü ilk vuran kişi toplum düzenini bozmuş olur ve ne sebeple olursa olsun, cezayı ödeyen yine o olur.

† Kaynağı Rossillon'un üzerinde olan berrak bir nehir. Belley'nin yakınlarından akar ve Peyrieux'nun üzerinde Rhone Nehri'ne karışır. Bu nehirdeki alabalıkların eti narin bir gül rengindedir; yılan balıklarının eti ise fildişi gibi beyazdır. GUT! GUT! GUT! (ALMANCA)

Kendi yarattım.

Ormanların ve akarsuların yöneticisi, bu ağaçları sayıp sattı. Bunlar sayesinde ticaret gelişti; rahipler de bundan faydalandı. Büyük miktarda para dolaşıma girdi ve kimse o şiddetli fırtınadan şikayet edemedi.

Aynı koşullar altında sürekli olarak bu etkiyi hissettim. Buna göre, dağlardaki havanın daha ince olması, düzlüklerdeki yoğun atmosferin baskısı altında kalan bazı zihinsel yeteneklerin ortaya çıkmasını sağlıyor.

* Bu, yazarın metnine saygıdan dolayı görmezden geldiğimiz bir hata입니다. Ayrıca, bu ayetten sonraki bölüm de, böyle yaparak yazarın niyetini yerine getirdiğimizi açıkça göstermektedir.

Burada, eğer yanılmıyorsam, başkalarına yaptırdığım üçüncü eser bulunuyor: Birincisi, Obezite üzerine bir monografi; ikincisi, av yemekleriyle ilgili teorik ve pratik bilgiler içeren bir eser; üçüncüsü ise gastronomi konulu şiirlerden oluşan bir derleme.

İngilizler ve Hollandalılar kahvaltılarında ekmek, tereyağı, balık, jambon ve yumurta yerler. Neredeyse hiç çay dışında bir şey içmezler. [67]

* Henrion de Pansey.

Çevirmenin Notları/Çevirmenin Açıklamaları

1. Profesör, kayın kız kardeşi Juliette Récamier hakkında yazarken, her zaman gösterdiği o şefkatli ve ölçülü tutumu sergiledi. Bu tutum, özellikle kadınlarla ilgili konularda, daha da doğrusu güzel kadınlarla ilgili konularda kendisine özgüydü.

Öte yandan, onun bize ulaşan mektuplarında bu adamdan hiç bahsetmemiş gibi görünüyor. O, kadının düzenlediği sayısız akşam yemeği, ziyafet ve sosyal etkinliklerin vazgeçilmez konuğuydu. Ancak, Avrupa'nın en önemli sosyeten kadınlarından biri olan bu kadının çevresindeki soylular, politikacılar, sosyetik kişiler ve diğer önemli insanlar arasında, kuzeni kadar önemsiz bir adamın varlığı pek dikkat çekmezdi.

Bilindiği üzere, onu o kadar çok takdir ediyordu ki, Chinard tarafından yapılmış bir büstünün ve Augustin tarafından yapılmış bir minyatür portresinin sahibiydi. Bu eserleri, Brillat-Savarin'in onlara fondue ikram ettiği zamanlarda, onun ataları olan Dubois kardeşler de büyük bir beğeniyle karşılamışlardı. Ayrıca, onunla dalga geçmekten de çekinmediği biliniyor: "Her zamanki gibi, geç geldi," diye yazmıştır. Bu sözler, belki de kendi türündeki diğer kadınlardan daha çok, büyük adamları kendisine boyun eğdiren bu güzel kadın hakkında oldukça cesur ifadelerdir.

Yeğeni Amélie, daha sonra evlat edindiği kızı ve aynı zamanda Brillat-Savarin'in akrabası olan bu kadın hakkında şöyle yazmıştır: "Doğuştan gelen bu arzusu ve insanları memnun etmeyi kolaylaştıran tüm doğal yetenekleri vardı." Bu ifade, masumane bir Viktorya dönemi üslubu gibi görünebilir; ancak aslında bu, hem kendi zamanındaki ahlakçıları hem de sonraki nesilleri şaşırtmayı başaran bir kadının gerçek karakterini yansıtmaktadır. Juliette Reécamier, çok sayıda soylu kişinin ilgisinin hedefiydi; bu yüzden dedikodulardan etkilenmemesi mümkün değildi. Ancak kuzeninin

alaycı sözleri ve Camille Jordan gibi sadık bir sevgilinin varlığı, onun gerçek karakterini daha iyi yansıtmaktadır. Amélie'ye göre Camille Jordan, toplumda kendisine gösterilen ilginin olumsuz etkilerini dengelemeye çalışıyordu.

Kesinlikle, ister sevgi dolu yeğeninin gözleriyle bakılsın, isterse de Napolyon'un kırgın bakışlarıyla olsun, onun davranışları oldukça ölçülüydü. Napolyon, Amélie'nin saraydaki rahat yatağını reddetmesinin intikamını, onun sürgüne gönderilmesini sağlayarak aldı. 1875 yılında, Miss Lyster Amélie'nin La Récamier hakkındaki kitabını çevirdiğinde şöyle yazdı: "O son derece nezih ve kibar salonlarda, dostlar ve düşmanlar tarafsız bir ortamda bir araya geliyordu; hoşnutsuzluklar ise dikkatle gizleniyordu…" Amélie de bu ünlü mekanın nezih atmosferini şöyle anlattı: "Teyzem Juliette, bana genç ya da yaşlı fark etmeksizin hiçbir erkeğin benimle alçak sesle konuşmasına izin vermememi söyledi. Bunu önlemek için de her zaman herkesin duyabileceği şekilde konuşmam gerektiğini belirtti." David'in La Récamier'in portresiyle ve Juliette'nin kendisinin kanepe üzerindeki resmiyle süslenmiş bu güzel odayı hayal etmek oldukça keyiflidir.Onun altında, havada hafif, nağmeli bir sohbet sesi var. Küçük kız Amélie, köşedeki çalışma masasının başında oturuyor. Brillat-Savarin de ona yardım ederek "Kedime Övgü" adlı şiiri yazmasına yardım ediyor. Amélie, o seslerin üzerinden yüksek ve net bir sesle yanıt veriyor. Teyzesi ise ona gülümseyerek bakıyor. Teyzesi her zaman nazik, her zaman kibar ve her zaman beyaz giysiler içinde…

Bazılarına göre La Récamier "şık, kültürlü, ancak bir o kadar da hafifmeşrep" bir kadındı. Binlerce kişi ise onun kendisi ve sahip oldukları konusunda son derece cömert olduğunu biliyordu. Ayrıca neşeli, keyifli ve yemek konusunda çok titiz bir kadındı; tüm arkadaşları ve Brillat-Savarin de bunları bize anlatmıştır… Sadece o, kırsal bölgeden gelen kuzeni, nazikçe ve sevgiyle şöyle demiştir: "Her zamanki gibi, geç geldi…"

2. Bu dönem, 1801–1802 yılları arasındadır.

3. Brillat-Savarin'e göre, bu meşhur omlet mükemmel bir şekilde pişirilmişti ve tarifinde de omletin hemen pişirildikten sonra

yenmesi gerektiği belirtiliyordu. Madame Récamier yemek odasına girdiğinde, omlet zaten masadaydı. İkisi sohbet ederken, omlet de buharlarıyla birlikte orada duruyordu. Acaba omletin altında küçük bir alev mi vardı? Bu pek olası görünmüyor; özellikle de bir omlet için. Tabakların sıcak tutulduğunu biliyoruz. Peki, omleti bu şekilde sıcak tutan şey neydi?

4. İşte profesörün hem İngilizce'de hem de Fransızca'da en çok kullandığı kelimelerden biri… Kendisinin de belirttiği gibi… Ayrıca, geçmiş zaman için "p" harfini kullanmamış olması, onun bir "yeni kelime yaratıcı" olarak kendinden duyduğu memnuniyetle hiçbir ilgisi yoktur.

5. Kendilerini "purist" olarak gören İngilizler ve Amerikalılar, en azından Rocky Dağları'nın doğusunda yaşayanlar, "tunny", "tunny fish" veya "tuna fish" ifadelerini kullanırlar. Kaliforniyalılar ise her zaman "tuna" derler.

6. Profesörün bu favori sözü, gastronomi literatüründe neredeyse klişeleşmiş durumda; belki de bunun sebebi, bu sözün ne kadar doğru olduğudur. İyi insanların bir araya gelip lezzetli yemekler yiyip güzel şaraplar içmeleriyle meydana gelen bu mucize kadar insanı mutlu eden bir şey yoktur.

7. Bu anekdot, sık sık mutfak sanatındaki yaratıcılığın bir örneği olarak övücü bir şekilde anılır. Ben ise bunu hiç sevmem; çünkü bu anekdot, Profesör'ün aslında ne kadar nazik ve kibar bir insan olduğu yönündeki görüşlerimi bozuyor. Bence onun yaptığı şey hem aptalca, hem de dürüst olmayan bir davranıştı. Bu durum beni üzüyor.

8. Nimmo ve Bain burada, profesörün o dönemde Fransa'da neredeyse hiç bilinmeyen marullardan bahsettiğini söylüyorlar. Bu oldukça mümkün; çünkü hem Fransa'da hem de İngiltere'de 1846 yılında basılan yemek kitaplarında yeşil salatalardan hiç bahsedilmemiştir. Oysa günümüzde yeşil salatalar, Fransız tarzı lezzetli yemeklerin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Hatta Amerika'da bile, Devrim'den kısa bir süre sonra Brillat-Savarin'e çiğ lahana salatası servis edilmişti. Ancak bu tür yemekler, bugün

bildiğimiz basit salatalar değildi; bunlar, ince doğranmış sebzelerin karmaşık bir şekilde bir araya getirilmesiyle oluşturulan yemeklerdi. Marion Harland'ın 1871 yılında New York'ta yayımlanan "Common Sense" adlı kitabındaki tarif, bizimkine en yakın olanıdır. Bu tarife göre yaz salatası, marul, hardal yaprakları, su teresi, turp ve salatalık gibi malzemelerden yapılır. Bu malzemeler mümkün olduğunca küçük parçalara ayrılır ve haşlanmış yumurtalardan yapılan sosla karıştırılır. Tüm bu malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra bir salata kasesine konulur."Bir parça buz…" Üstü de rezene yaprakları ve nasturtium çiçekleriyle süslenmiş! Buna benzetebileceğim tek şey, Hollywood'daki Vine Street "Brown Derby" restoranında servis edilen Cobb Salatasıdır. Garip, ıslak ve yine de lezzetli bir yemek…

9. Burada Brillat-Savarin, kendi fonetik yazım şeklini kullanmıştır: YCORY.

10. Şimdiye kadar gördüğüm en büyük "punch bowl"u 1944 yılında San Francisco'daki Bohemian Club'da gördüm. Muhtemelen gümüştendi; ancak emin değilim. O muhteşem, şarap rengindeki odada, devasa küvetten yükselen mavi ve sarı alevler dışında hiçbir şey görülemiyordu. Sadece Salvatore Lucia'nın yüzünü görebiliyordum; o da kendi başyapıtı olan, 150 kişilik bir yemeği hazırlarken mutlu bir ifadeyle işini yapıyordu. Bu onun tarifidir… Eğer bu kötü insanlarla dolu dünyada iyi bir doktora böyle bir manevi güvence gerekiyorsa, bu kesinlikle ölümsüzlük için bir yol olabilir.

1 yemek kaşığı karabiber tanesi

1 yemek kaşığı bütün allspice baharatı

3 adet ezilmiş kardamom tohumu; perikarpı olmayan.

10 adet vanilya çubuğu, ikiye bölünmüş halde

3 adet büyük tarçın kabuğu parçası (her biri 8 inç uzunluğunda)

120 adet karanfil

60 adet şeker küpü

60 adet rom şekerlemesi (Her bir şekerlemenin içine 4 damla Demerara romu

eklenerek yapılmıştır.)

1 galon Konyak

2 galon siyah kahve

Portakal ve limon kabuklarını, baharatları, şekeri ve rom şekeri büyük bir kaseye koyun. Üzerine konak ekleyin ve aromatik maddelerin çıkması için karışımı birkaç saat bekletin. Bir kaşık dolusu konakı ateşe tutarak ısıtın; ardından alevli konak karışımın bulunduğu kaseye dökün. Karışımın hacmi dörtte bir oranında azalana kadar bu işlemi sürdürün. Baharatların ve meyvelerin yanmamasına dikkat edin. Son olarak, sıcak siyah kahveyi yavaşça ekleyerek alevleri söndürün. Karışımı hemen, ısıtılmış demliklerde servis edin.

11. Burada belirtmek gerekir ki, profesörün İngilizcesindeki tüm hatalar onun kusuru değildi. Çoğu zaman bu hatalar, Fransız matbaacıların veya metni okuyan kişilerin hatasıydı. 1870 yılında Paris'te Garnier Frères tarafından yayımlanan baskımda, Wilkinson'ın özrü tam da benim aktardığım şekildedir. Ancak 1838 yılında Charpentier tarafından yayımlanan baskımda ise şöyle denmektedir: "…Ama bizim için çok fazla içki içiyor!" Hatta, İngilizceyi anadili gibi konuşmasına rağmen Brillat-Savarin bile "tood" demezdi.

12. Annem, 1902 yıllarında Dresden'de "ses eğitimi" alıyordu. O zamanlar genç ve bakımlı bir kızdı. Kalacağı ev oldukça şık bir pansiyondu; oradaki diğer misafirlerin çoğu çok soylu Ruslardı. Annem, bu insanların sadece kendi akrabalarına ve beraberlerinde getirdikleri hizmetçilere baktıklarını hatırlıyor. Yemeklerden sonra ağızlarını yıkayıp tükürüklerini küçük kaselere tükürüyorlardı. Yemeğin sonunda ise, çoğu prenses olan kadınlar ayağa kalkıp eteklerinin gizli ceplerinden siyah purolar çıkarıyorlardı. Brillat-Savarin'in de, masada sigara içmeyi, özellikle de kadınların bunu yapmasını, tükürmek kadar iğrenç bulduğu düşünülebilir.

13. Pierre Hyacinthe Azaïs (1766–1845), bir ahlakçı ve filozoftu. Muhtemelen en önemli eseri, insan kaderindeki tazminat ilkesi

üzerine yazdığı çalışmadır.

14. Burada profesör, başka bir kelime daha icat etti. Belki de bu kelimeyi daha az klasik olan İngilizceye çevirmek uygun olmazdı: PHARMACONOME.

15. General, alaycı bir şekilde, Fransızcada hâlâ yaygın olarak kullanılan, "aşırı fiyatlandırma" anlamına gelen bir deyimi kullanmıştı: "un vrai compte d'apothicaire".

16. Bu anekdotla ilgili en iyi yorumlar, metnin arka planında yatan anlamların yanı sıra, Brillat-Savarin'in altıncı meditasyonunun 41. bölümündedir. Bu bölüm, sağlıksız beslenmenin cinsel açıdan getirebileceği tehlikeler üzerine yazılmıştır. Bu düşünceler, tıpkı E. B. White'ın yirminci yüzyıl için yazdığı makaleler gibi, on dokuzuncu yüzyılın düşünce yapısının bir parçasıdır.

Onun bu ustaca ifadelerinin arasında kalanlarla ilgili olarak ise, komik spekülasyonlara yol açan unsur şudur: Madame Triguet, bir zamanlar tüm Paris'in "The Ace of Spades" olarak bildiği bir aktrisin restoranında aşçı olarak çalışmıştı. O günlerde aşk acısı çeken insanlara büyük ilgi gören baharatlarla ilgili küçük kitapçıkları düşündüğümde, Talissieu'daki rahiplerin ne kadar basit düşündüklerine şaşırıyorum.

17. Bu yemeğin tarifi, birçok Fransız yemek kitabında yer almaktadır. Ayrıca bu tarifin sahibi olarak birçok ünlü edebiyatçı ve/veya soylu kişi gösterilmektedir. Ace of Spade'in mutfağında kullanılan o gizemli baharat dışında, bu tarif muhtemelen rahiplerin de beğeneceği bir yemektir. Tarife göre, derisi soyulmuş yılan balığı iki inç uzunluğunda parçalara ayrılır; üzerine bol miktarda taze trüf eklenir ve ardından tereyağlı kağıda sarılır. Daha sonra bu parçalar çok sıcak bir fırında yaklaşık on dakika pişirilir. Piştikten sonra kağıtlardan çıkarılır ve beyaz şarapta haşlanıp karabiberle tatlandırılmış yengeç kuyruklarının üzerine servis edilir. Sanıldığı kadarıyla, en heyecan verici yemeklerin hepsinde ya trüf ya da yengeç bulunur. Her ikisi de bir araya geldiğinde, cinsel arzuyu uyandırıcı bir etki yaratabilir.

18. İşte profesörün bir diğer tuhaf ve biraz da alışılmadık icadı. En basit şekliyle ifade etmek gerekirse, bu icadın anlamı “güç sağlama” olabilir.

19. Bu lezzetli yemeğin tariflerinin hâlâ basılıyor olması şaşırtıcıdır; çünkü bu yemek neredeyse yok olmuş durumda. Bunun sebebi, iki pound taze mantarı elekten geçirmeye çalışan herkes için oldukça açıktır.

20. Profesör, burada sevgili dostları Richerand’lardan bahsediyor. Kitabının yazımının büyük bir kısmını Villecrêne’de tamamladığını, giriş bölümünde itiraf ediyor.

21. 1947 yılında beş Alman üzerinde yapılan bir anket: Üçü bu küfürü hiç duymamıştı; biri hafifçe kızardı. Beşincisi ise, benim bir zamanlar Almanya’da Fransız Ordusu’nda görev yapmış bir yazarın sözlerini aktardığımı bilmediğinden, bunun eski usul askeri argo diline benzediğini söyledi. 1825 yılında ne anlama geliyorsa gelsin, bu kelime, böylesine sade bir dille ifade edildiğinde oldukça şok edici bir etki yaratıyor.

22. Bu, klasik bir göndermedir. Bu tür göndermeler, kadınların ve erkeklerin toplumsal ahlakın izin verdiği ölçüde Yunan tanrılarına benzer şekilde giyindikleri dönemlerde kullanılırdı. Aynı şekilde, Homeros’un eserleri de, günümüzde Louella Parsons’ın eserleri okunduğu gibi, o dönemde de yüksek oranda okuryazarlık sayesinde okunurdu. “Gordian düğümü”, çözülmesi çok zor olan bir düğümdü. Asya’nın kralı olmayı uman herkes bu düğümü çözememişti. Ta ki Büyük İskender gelip kılıcıyla tek bir hamlede bu düğümü çözene kadar.

23. Burada çevirmenler Nimmo ve Bain endişeyle şöyle diyorlar: “Turbot balığı ertesi gün soğuk olarak mı servis edildi, yoksa öyle değilse, nasıl sıcak tutuldu? Yazar bu kadar önemli bir konuda hiçbir şey söylememiş.” Bence balığın gerçekten de soğuk, bütün halde ve taze otların üzerinde servis edildiği kesin. Belki de üzerine mayonez de konulmuştur… Ayrıca profesörün balığın lezzeti konusunda abarttığı pek söylenemez. Ancak Escoffier, balığın pişirdikten sonra bu kadar uzun süre bekletilebileceği konusunda

onunla aynı fikirde değildir. Escoffier şöyle yazıyor: “Turbot balığı, özellikle dilimlendiğinde, pişirme sırasında sertleşme, bozulma ve lezzetini kaybetme eğilimindedir. Bu nedenle, balığın pişirdikten hemen sonra soğutulması ve pişirme sıvısının da katılaşmaya fırsat bulması çok önemlidir. Aksi takdirde kötü sonuçlar kaçınılmazdır.”Profesörün modern bir “basınçlı tencere” olarak tanımladığı bu cihaz, bu tür endişeleri ortadan kaldırıyordu. Escoffier’in, “pheasant à la Sainte Alliance” yemeğinin klasik tarifini neredeyse kelimesi kelimesine kopyalamaktan çekinmemesine rağmen, bu harika yöntemi göz ardı edip, daha denenmiş ancak hiç de doğru olmayan “à l’Anglaise” yöntemini tercih etmesine şaşırdım.

24. Çinli aşçılar yüzyıllardır benzer yöntemler kullanıyorlar. Geçenlerde San Francisco’daki Portsmouth Square yakınlarındaki bir restoranın girişinde duruyordum. Orada, bir çocuğun, Kanton mutfağına özgü bu yöntemle, büyük metal kapların altında buharlanan yemekleri örtmek için kasnaktan yardım alarak hareket ettiğini gördüm. Oldukça hareketli bir sahneydi; her yerde buhar vardı. Birkaç dakika içinde yüzlerce yemek mükemmel hale geldi. Hiçbiri on dakikadan fazla orada kalmadı. Ben de buharda pişirilmiş tavuk yedim; tavuk, datemeat, zencefil, lahana ve birçok başka malzemeyle harika bir şekilde birleştirilmişti. Her bir malzemenin kendine özgü lezzeti vardı; ancak bütün olarak bakıldığında bu yemek oldukça karmaşık ve hassas bir yapıya sahipti.

25. Profesörün yakın dostu Dr. Richerand, “THE PHYSIOLOGY OF TASTE” adlı kitabın ikinci baskısının önsözünde, Brillat-Savarin’in “Onur Lejyonu’nun, Ulusal Sanayiyi Teşvik Derneği’nin, Fransız Antikaları Araştırmacıları Derneği’nin, Bourges Yarışmaları Derneği’nin ve daha birçok derneğin üyesi olduğunu” yazmıştır. Brillat-Savarin, kendi yeteneklerinin farkında olan, bunları akıllıca ve yerinde kullanabilen bir insandı; her zaman herkesi düşünürdü, kendisini ise en az diğer insanlar kadar önemli görürdü.

26. İyi bir çorba suyu hazırlamak için kullanılan bu oldukça sade yöntem, bana Sheila Hibben’in “KITCHEN MANUAL” adlı kitabındaki teorik gastronomi ile ilgili açıklamalarını hatırlatıyor. Bu kitap, barış ve savaşın getirdiği belirsizlikler yüzünden

Escoffier'in yöntemlerinden sapmış olan tüm modern aşçıların yılda en az iki kez okuması gereken bir kitaptır. Günümüzde, on saat boyunca bir tencerede çorba suyu hazırlamak ve bunun için dört farklı türde kemik ve et satın almak gerektiğini yazmak cesaret gerektiriyor. Bayan Hibben'in yazdıklarını okumak da bir nevi cesaret gerektiriyor; ancak bu süreçte hem heyecan verici bir duygu yaşanıyor, hem de komik anlar ortaya çıkıyor. Tıpkı, yorgun düşmüş M. Rubat'ın hikayesinde anlatıldığı gibi: Sevgi dolu ve endişeli yaşlı avukatın, arkadaşı için o meşhur iyileştirici çorbayı hazırlamak üzere eve koştuğu sahne de oldukça komiktir.

27. Kehribarın kullanımına dair bulabildiğim tek bilgi, "Vin Aphrodisiaque" adlı bir tarifte yer alıyor. Bu tarif oldukça saçma geliyor.

1 ons ginseng veya mandrake

1 ons tarçın kabuğu

1 ons vanilya çubukları

1 ons kurutulmuş rabarba

1 litre Chablis şarabı

1/6 ons kehribar tentürü

İlk dört malzemeyi şaraba ekleyip iki hafta boyunca günlük olarak karıştırarak bekletin. Daha sonra süzgeçten geçirin, içine kehribar ekleyip şişeye koyun. İhtiyaç duyulduğunda içebilirsiniz.

28. Çevirmen için sayısı oldukça fazla olan bu "Richelieu'ler" arasında, muhtemelen kastedilen kişi Armand Emmanuel du Plessis, yani Richelieu Dükü'dür. 1822 yılında, 56 yaşında ölmeden önce oldukça zorlu bir politikacıydı. 1815'te Fransa'ya dönmeden önce ise sürgün hayatı sırasında Rusya'da asker ve vali olarak görev yapmıştı. Nimmo ve Bain'in başka bir Richelieu hakkında yazdıkları da bu kişi için de geçerli olabilir: "…Aşk ve politika alanındaki entrikalarıyla ün kazanmıştı…" Eğer benim seçtiğim kişi de 56 yaşında ölmeseydi, o da Macaulay'nin İngilizlerden Menorca adasını alan Richelieu hakkındaki tanımına uygundu: "…On altı yaşından altmış yaşına kadar kadınları baştan çıkarmakla zaman geçiren yaşlı

bir adam…” Hangi Richelieu olursa olsun, gücünü o küçük kehribar şeklindeki nesnelerden alıyordu!

29. Burada Brillat-Savarin, “sellé et bridé” ifadesini kullanarak, öğle yemeğinin her aşamasında hiçbir masraftan kaçınılmadığını belirtmek istemiştir. Muhtemelen bu ifadeyle, istiridyelerin İngiliz usulüne göre onlarca farklı şekilde servis edildiği kastedilmektedir; ya da en azından, canlı yumuşakçaların sınırsız miktarda kullanıldığı başka yemeklerin de olduğu anlamına gelmektedir.

30. Bu, zarif ve klasik bir üslupta yazılmış eserde sıkça rastlanan bir durumdur: Burada, en masum gözün bile fark edemeyeceği hiçbir şey yoktur. Öte yandan, istiridyenin afrodizyak olarak kabul edilmesinin önemi konusunda birkaç kelime söylemek için de uygun bir yer olabilir.

On sekizinci yüzyılda İngiltere’de bazen “breedy creature” olarak adlandırılan bu hayvan, o dönemde de (tıpkı günümüzde olduğu gibi) pratiklik ve zevk unsurlarının mükemmel bir birleşimi olarak kabul ediliyordu. Besleyiciydi, ucuzdu. Aç karnına avlanan avcılar için ideal bir besindi. Ayrıca emzikli çocuklar için, büyüyen çocuklar için ve insanlığın çocukluk dönemleri arasındaki hemen hemen her durum için faydalıydı. En önemlisi de “fiziksel yenilenme, sağlık ve enerji için göksel olarak yaratılmış bir varlık” olarak görülüyordu.

Doğru olan şu ki, bu denizanasının içinde oldukça fazla miktarda fosfor bulunmaktadır. Profesöre ve ondan daha fazla sayıdaki bilim insanına göre, bu fosfor kanın ısınmasına neden olmaktadır. Ancak taze istiridye’nin dünyadaki en kolay sindirilen gıdalarından biri olduğu gerçeği, erkeklik gücünü artırmak isteyen birçok kişinin boşuna çabalamasına neden olmuştur. Genç ya da yaşlı birçok erkek, beklenmedik bir şekilde ortaya çıkacak olan bu “güçle” başa çıkabilmek umuduyla sayısız istiridye yemiştir. Ancak birçok erkek, bu boş çabaların sonucunda yalnız başına yatağa düşmüştür.

İlginç olan şu ki, bu efsane hâlâ varlığını sürdürüyor. “CUISINE D’AMOUR” adı altında onlarca dilde ve yüzlerce kitapta anlatılıyor. Bu kitaplarda, istiridyelerin erkeklerin cinsel gücünü artırdığı, hatta

kadınların cinsel isteklerini de artırdığı iddia ediliyor. İstiridye hazırlama yöntemleri de oldukça çeşitli. Bu tariflerin bazılarının ünlü bir genelevin mutfağından geldiği söylenirken, bazılarının ise Venedikli soyluların aşçılık kitaplarından alındığı belirtiliyor. Genellikle bu tariflerde paprika ve yengeç kuyruğu gibi malzemeler kullanılıyor.

Sanırım, bu eski efsanenin gerçeği, on dokuzuncu yüzyılda Londra'da bir yazarın yazdıklarında yatmaktadır: "İstiridye, ölçülü şekilde tüketildiğinde… özel bir cazibe ve tarif edilemez bir zevk sağlar. İstiridye yedikten sonra insan kendini neşeli, hafif ve mutlu hisseder; evet, adeta harika bir hal alır." Başka bir deyişle, istiridyeler son derece kolay sindirilir! Ve sindirim sistemi düzgün çalışan her insan, tıpkı profesörün bazı gıda ile ilgili reaksiyonlar hakkında söylediği gibi, mucizelerin gerçekleştiğini görecektir.

31. Çocukken Güney Kaliforniya'da yaşarken, medlarsa Japoncadan gelerek "loquat" olarak adlandırılırdı. Benim çaldığım tek şey de buydu. Bu ağaçlar her zaman, bize kötü bakıp bağıran yaşlı kadınların evlerinin dışında yetişirdi. Günümüzde artık bu yüksek, koyu yeşil ağaçlardan çok az kalmıştır. Çoğu insan bu güzel, lezzetli meyveleri hiç tatmamıştır; ayrıca ipek gibi yumuşak olan kahverengi tohumlarını da görmemişlerdir. Son kez loquatları 1947 yılında San Francisco'daki Palace Hotel'in lobisinde gördüm. Oradaki uzun bir dalda, neredeyse olgunlaşmış halde duruyorlardı. Bir hırsız olarak edindiğim deneyimler bana, bu meyvelerin yaklaşık altı saat içinde bozulacağını söylüyordu. Yani gece yarısı olacaktı. Çiçekçi kıza o saatte dükkanın açık olup olmadığını sordum. Evet dedi. Gece yarısı oradaydım, ancak meyveler artık orada değildi. Kız, meyvelerin kokusunu hâlâ hissedebildiğini söyledi.Elbette, kendi kendime hüzünle ağladım. Ruhumun derinliklerinde o hoş koku hâlâ var. Onu kıskandım ve Shakespeare'in sözleriyle düşündüm: "Yarı olgunlaşmadan çürüyeceksin… İşte bu da erik meyvesinin asıl özelliğidir…"

32. 1885 yıllarında Colorado Springs'te, çeşitli ülkelerden gelen ve bir şekilde bol miktarda paraya sahip olan adamlar yaşardı. Bu adamlar, kendi spor anlayışları doğrultusunda avlanırlardı.

Sonbahar aylarında ise, çoğu beyaz adamın ulaşamadığı yerlere, yani Büyük Kaya Sıraları'na giderlerdi. Dağa tırmanarak ayıları avlarlardı. Rehberler ise, donmuş haldeki ayı cesetlerini en yüksek ağaçlara asarlardı. Böylece, aylarca donmuş kalan et, buradaki soğuk havada yavaş yavaş çözülürdü. Bu ayılardan elde edilen etlerin, insanların hatırlayabileceği en lezzetli etler olduğu söylenir… Colorado Springs, birçok açıdan "yüksek" bir yerdir; aynı zamanda da çoğu avcının hayal bile edemeyeceği kadar "uzak" bir yerdir.

33. Bu, moda dünyasında tanınan bir şapka tasarımcısının adıydı. Onun hakkında başka hiçbir şey bilmiyorum; sadece, müşterilerinin yüzlerinin üst kısmını kaplayacak şekilde şapkalar ve başörtüleri tasarladığını biliyorum. Böylece müşterilerinin şık saç modelleri, tüyler ve diğer süslemeler görülebiliyordu.

34. Escoffier'e göre, Amerika'da gerçek anlamda "roebuck" adı verilen hayvan bulunmamaktadır. İngiltere'de ise bu hayvan pek değerli görülmez; çünkü eti sert ve lezzetsizdir. Her ne olursa olsun, profesör Kanada'daki bu hayvan hakkında olumlu şeyler söylüyor. Muhtemelen bu hayvan üç-dört gün boyunca marine edilip ardından hızlıca kızartılırdı. Sosunda da biraz kuşburnu eklenirdi; tıpkı o dönemde diğer av hayvanları için de yapıldığı gibi… Ve günümüzde de ara sıra böyle yapılıyor.

35. Profesör burada oldukça kurnazca bir hile yaptı; orijinal metinde, yaklaşık 1750 yılında yazılan kısımda şöyle deniyordu:

> Bir genç kızın arzusu, yakıcı bir lanettir.
> Ama aslında, bir rahibenin durumu yüz kat daha kötüdür.

36. Brillat-Savarin, Fransızca'da pek kullanılmayan "calchup" kelimesini kullanmıştır. Bu kelime, tıpkı "ketchup" ve "catsup" gibi, muhtemelen Çince "kê-tsiap" kelimesinden gelmektedir. Bu kelimenin anlamı "tuzlu balık sosu"dır. Sanırım d'Albignac'ın Londra'da kullandığı sos, mantar veya cevizle tatlandırılmıştı; hatta bazen de kızılcık veya istiridye ile de tatlandırılıyordu. Bu sosun, her Amerikalının bildiği o kırmızı sosla hiçbir ortak yanı yoktu. İşte

Profesör'ün yazdığı dönemde Amerikalı ev hanımları tarafından sıkça kullanılan bir "İstiridye Sosu" tarifi:

1 litre istiridye

1 çay kaşığı kırmızı biber ve 1 çay kaşığı muskat.

1 fincan elma sirkesi

1 fincan şeri şarabı

İstiridyeleri doğrayın ve kendi suyu ile sirke içinde üç dakika boyunca haşlayın. Üstündeki köpükleri alın. Karışımı ince bir süzgeçten geçirin, tekrar ocağa koyun. Üzerine şarap ve baharatlar ekleyip on beş dakika daha kaynatın. Soğuduktan sonra şişelere doldurup kapatın.

37. Hem "Trollet" hem de "Trolliet" şeklinde yazılan bu isim, daha "soylu" olan birçok isme kıyasla daha uzun süre varlığını sürdürmüştür. Çünkü Brillat-Savarin'e ilk kez fondü yapmayı öğreten kişi, eski vali Trollet'ti…

38. Bu birlik de, tıpkı diğer paralı asker orduları gibi, kaçak katillerden tutun da kırgın prenslere kadar her türlü Fransız sürgününden oluşuyordu. Bu kişilerden biri olan Kont Prensi Louis Joseph de Bourbon (1736–1818), bu birliğin başındaydı. Bu birlik sırasıyla Avusturya, Rusya ve son olarak da İngiltere tarafından kullanıldı. 1801 yılında bu birlik dağıtıldı.

39. Bu, Brillat-Savarin'in devrimin getirdiği zorluklara karşı gösterdiği alaycı tutumun ardında, acı ve kişisel hayal kırıklığı duygularının hissedildiği nadir yerlerden biridir. Tıpkı diğer sürgünler gibi, o da sevdiği Belley'daki mal varlığından, hatta küçük bağından bile mahrum kaldı. Ancak onu tanıyan herkesin söylediğine göre, ne başına ödül konulduğunda ne de başka bir durumda asla şikayet etmedi veya üzülmedi. Dr. Richerand, onun ölümünden sonra şöyle yazdı: "O, fakir bir sürgün olsa bile her zaman neşeliydi." Profesörün bu zorlu duruma karşı tutumu, sürgündeki diğer insanlar hakkında yazdığı metinlerde açıkça görülür. Burada, örneğin Adrien de Montmorency'nin 1812 yılında Juliette Récamier'e yazdığı mektupta ifade edilen o snobça tavrın

hiçbir izi yoktur: “Acı çekmeli, sessiz kalmalı ve sadece kendi onurumuzla yetinmeliyiz.”Gerçekten de, her türlü sürgünün kendine özgü bir ruhsal korkusu vardır. On dokuzuncu yüzyılın başlarında Fransa’dan ayrılmak zorunda kalan duyarlı ve zeki insanların çoğu, ne kadar iyi şartlarda yaşamaya çalışsalar da büyük acılar çektiler. Ancak cesaretlerine rağmen, onların tutumlarında Brillat-Savarin’in asla kabul etmeyeceği türden bir zevk unsuru vardı. Bu durum, onların üslupları ile Brillat-Savarin’in üslubu arasındaki fark kadar açıktır. Brillat-Savarin’in yazılarını okurken, onun açık ve anlaşılır üslubundan keyif alabiliriz; aynı zamanda o, çağdaşlarının çoğuna kıyasla daha sade, doğrudan ve soğukkanlı bir kişiydi. Örneğin, Madame de Staël günümüzde pek okunmamaktadır. Yazdığı dönemde doğal ve güzel bulunan ifadeler, bugün çoğumuzu rahatsız edebilir. Juliette Récamier’e yazdığı uzun mektupta da böyle ifadeler kullanmıştır; Juliette’nin kocası yeni iflas etmişti: “Ah, sevgili Juliette, aldığım bu korkunç habere ne kadar üzüldüm! Sizi kucaklayıp kalbime bastıramayacağım bu sürgün hayatına ne kadar lanet ediyorum! Sevgili dostum, bu zorluklar arasında bile sakin kalabilmelisiniz! Ah! Ne ölüm ne de dostların ilgisizliği sizi tehdit ediyor… Ama bunlar kalıcı yaralardır. Hoşça kalın, sevgili meleğim!””

40. Hippokratik maske veya Hippokratik yüz ifadesi, büyük Yunan hekimi tarafından ilk kez kullanılmasından yaklaşık 2200 yıl sonra, on dokuzuncu yüzyıl doktorları arasında hâlâ yaygın olarak kullanılan bir terimdi. Bu terim, bir insanın ölümü yaklaştıkça yüzünde beliren solgun ve şişkin görünümü ifade etmek için kullanılırdı.

41. Sanırım bu, genç bir Dézelay’ın yaptığı bir şeydir. Dünyadaki tüm açık beyaz şaraplar arasında, belki de bu şarap, kayalardan süzülerek gelen berrak ilkbahar suyuna en çok benziyor. Ancak Lausanne’daki her restoranda servis edilen şaraplar, ister ünlü olsun ister olmasın, hepsi berrak ve hoş kokuludur; içilmesi de oldukça kolaydır… En azından Profesör orada kaldıktan yaklaşık 150 yıl sonra benim gözlemim bu yöndeydi.

42. Bu düzenli şekilde yerleştirilmiş noktalar birçok kişinin merakını uyandırmıştır. Nimmo ve Bain'in çeviri notlarına göre: "Sanırım yazar, Amerika'daki kaldığı süreyle ilgili hiçbir şey söylemek istemediğini belirtmek istemiştir… Yanlışlıkla oradaki maceralarından bazılarını anlatmış olmalı…" Bu oldukça saçma görünüyor; çünkü "THE PHYSIOLOGY OF TASTE", dünyadaki en "tesadüfi" olmayan kitaplardan biridir. Muhtemelen okuduğum en anlamsız eleştiri, 1877 yılında THE CORNHILL MAGAZINE'de yayımlanan eleştiridir. Bu eleştiride, noktaların Brillat-Savarin'in Amerika'da yaşadığı sıkıntıları ve ülkenin ne kadar kötü bir yer olduğunu gösterdiği söyleniyordu. Benim açımdan ise bu noktaların bir anlamı yoktur; ancak profesörün onları oraya koymasının ona bir nevi eğlence sağlamış olabileceğini düşünüyorum.

43. Bu da profesörün icatlarından biri. Ancak pek de iyi bir icat sayılmaz. Yine de profesör, bu icadı o kadar beğenmiş ki onu italik yazmıştır. Muhtemelen bu kelime, İngilizcede "transportation" kelimesinin, Latince anlamıyla kullanılmasından kaynaklanan bir yanlış telaffuzdur.

44. Bu, kitaptaki en iyi örneklerden biridir; profesörün İngilizce dilini ne kadar iyi kullandığına dair bir kanıttır. Bu metindeki tek bir harfi bile değiştirmek yazık olurdu. Diğer çevirmenler benim görüşüme katılmamışlardır. 1884 yılında Nimmo ve Bain şöyle demişlerdir: "Yazarın kullandığı en etkileyici ve güzel İngilizce ifadelerden birkaçını hafifçe değiştirdik; bunu yaparak yazarın dilimizi ne kadar iyi bildiğini göstermek istedik…" Bu iki kişi, ülkelerinin diğer insanlarına kıyasla çok daha adil davranmışlardır. Balıkların, trüflerin, istiridyelerin genetik veya cinsel özelliklerinden hiç bahsedilmemiştir. Anlatılan hikayeler de Victoria döneminin edebi normlarına uygun şekilde değiştirilmiştir. 1877 yılında THE CORNHILL MAGAZINE'de yayınlanan bir incelemede şöyle denmiştir: "Bu hikayelerin bazıları, o dönemin insanları için tamamen zararsız gibi görünse de…""TOM JONES'a gülenler, on dokuzuncu yüzyılın anlayışına göre biraz fazla serbest düşünceliler." 1865 yılında New York'ta yayımlanan ve "THE HANDBOOK OF DINING; or, Corpulency and Leanness Scientifically Considered"

adını taşıyan eserde, Brillat-Savarin şöyle diyor: “Eserde birkaç biraz fazla serbest düşünceli pasaj var; ancak sevgili okuyucu, bunları göz ardı edin. Bunlar, sanki mısır tarlasındaki haşhaşlar ya da mavi gözlü menekşelerin yanındaki karahindibalar gibidir.” Bu nazik ifadeleri en çok takdir edecek kişi elbette Profesör’dü.

45. Sürgün hayatında Brillat-Savarin’e bu kadar misafirperver davranan bu adamın, adının bugüne kadar anılmasının sebebi muhtemelen bu tarifidir; çünkü başka hiçbir varisi yoktu. 1934 yılında, fondü yapımıyla ilgili tarifi “LA BONNE CUISINE DE SUISSE ROMANDE” adlı kitapta yer aldı. Bu kitaptaki oranlar, profesörün tariflerine kıyasla daha pratikti (ya da öyle miydi?). Tarifte 6 yumurta, 300 gram rendelenmiş peynir ve 500 gram taze tereyağı kullanılıyordu. Fransızın bu lezzetli yemeğin vazgeçilmez malzemesi olarak belirttiği biberden ise hiç bahsedilmiyordu. Bu lezzetli yemeği hem yapmayı hem de yemeyi seven biri olarak düşünüyorum ki Brillat-Savarin haklıydı. Elimde İsviçre’nin Vaud veya Valais bölgelerinden gelen birkaç tarif var. Ayrıca, eskiden vitrinlerinde “FONDUES” yazan hemen hemen her kafe veya restoran mükemmel fondüler yapıyordu; ancak her birinin tarifi diğerlerinden biraz farklıydı. En iyileri ise biberli olanlardı.Ve en iyileri ise, muhtemelen gece geç saatlerde Vevey’de Madame Doellanbach tarafından yapılanlardı. Bunlar da büyük ölçüde bu kurala uygun olmalı. Daha iyi bir ifade bulamadığım için bunu kelimesi kelimesine çeviriyorum:

> 4 kişilik için: 800 gram, çok yağlı Jura peyniri; rendelenmiş veya ince doğranmış halde. Yeterince büyük bir toprak kabın içine bir diş sarımsak sürün ve içine küçük bir yumurta büyüklüğünde tereyağı koyun. Bir kaşık un ekleyin ve bunu 2-3 desilitre (yaklaşık 5 ons) Neuchâtel beyaz şarabıyla ıslatın. Karışımı taşımaya başladığında, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Peyniri ekleyin ve karıştırmaya devam ederek peynirin yavaşça erimesini sağlayın. Son anda, üzerine bir yudum kirsch ve biraz taze öğütülmüş karabiber ekleyin. Ateşin üzerinde servis edin.

Madame Doellanbach, bu yemeği her seferinde dört veya beş kişiden fazlasına hazırlamazdı. İnsanlar, tezgâhın arkasındaki

masanın etrafında otururlar, ekmekleri küçük kareler halinde keser ve çatalarıyla bu sıcak sıvının içine batırırlardı. Ekmeklerini bu sıvının içine düşüren veya ağzına götürürken ekmeklerinin düşmesine izin veren kişi, bir kadeh kirsch içmek zorundaydı… Tabii ki bunun bir kadehi de aşçıya verilirdi. Profesörün dediği gibi, burada gerçekten mucizeler yaşanırdı…

46. Burada Brillat-Savarin "miss" kelimesini kullanmıştır; ancak bu kelimeyi, üst sınıf Fransızcasının bir parçası haline gelmiş olan İngilizce kelimeler için yaptığı gibi italik yazmamıştır.

Yüz yıl sonra "bayan" kelimesi artık oldukça klişe ve çekici olmayan bir ifade haline gelmişti. Burgonya aristokrasisinin elli yıl boyunca hizmetçiliğini yapan yaşlı bir kadını tanıyordum; bu kadın, böyle hitap edildiğinde sinirlenir ve öfkelenirdi. "Bayan mı?" diye sorardı İngilizce olarak. Londra'dan bu kadar uzun süre ayrı kaldıktan sonra İngilizcesi neredeyse anlaşılmaz hale gelmişti. "Bayan mı?" Gri saçlı viskont da uslu uslu düzeltirdi: "Bayan Lyse…"

47. Fransız İsviçresi'nde, iyi bir üne sahip olan bir adam tanıyordum. Bu adamın, oldukça eski ancak harika bir limuzini vardı (bu olay yaklaşık 1937 yılında gerçekleşmişti). Adam, bu limuzini zengin turistlere kiralardı ve kendisi de şoförlük yapardı. Ayrıca, alkollü içki satan yerlerin resmi açılış saatlerinden önce, binanın üst katında bir bar işletiyordu. Bu bar, şehrin iş merkezinde, temiz merdivenlerin üst katında bulunan küçük ve kasvetli bir odadaydı. Erkekler, sabah 6:30 civarından itibaren sıraya girer, merdivenlerden yukarı çıkıp o kasvetli odaya girerlerdi. Çoğu iyi insanlardı. Hiçbir şey söylemeden, kapının yanındaki küçük masanın üzerine birkaç kuruş bırakırlardı. Sonra kendilerine küçük, kalın bir bardak yerel içki verilirdi. Birkaç adım attıktan sonra içkiyi bardağın içinde bırakıp kapıdan çıkarlardı. Ne o odada ne de dışarıda hiçbir şey söylenmezdi.Söz konusu içki muhtemelen vergisizdi ve bu yüzden de yasadışıydı. O saatlerde bu içkinin satılması yasaktı. Ayrıca, mekanın herhangi bir lisansı yoktu. Adamların işe gitmeden önce içki içmeleri de yasaktı. Arkadaşım ise yıllar boyunca hiçbir şekilde rahatsız edilmedi…

1911 yılında St. Petersburg'da, tombul bir çocuk bir sokakta duruyor ve işçilerin, bu sefer devlete ait olan başka bir yere doğru gittiklerini izliyordu.

Her Rus adam, dışarı çıktığında ağzında özel bir tıpa bulunan küçük bir votka şişesi taşırdı. Elini şişenin dibine hafifçe vurarak tıpayı çıkarır ve sıcak votkayı içerdi.

48. "Meditation 12" ve "Varieties", VIII bölümlerine bakınız.

49. Bu cömert kişi, kendisiydi. Alıntılarını 1819 yılında yayımlanan "ESSAI HISTORIQUE SUR LE DUEL" adlı eserinden yapmıştı. 1802 yılında ise "VUES ET PROJETS D'ECONOMIE POLITIQUE" adlı eseri yayımlandı; ancak bu eser pek ilgi görmeyerek başarısız oldu. Bu başarısızlık, Brillat-Savarin'in arkadaşı Richerand'a "PHYSIOLOGIE DU GOÛT" adlı eserini yayımlatmak konusunda tereddüt etmesine neden oldu. Nihayet 1826 yılında, ölümünden birkaç ay önce bu eser yayımlandı. Ancak eser, Brillat-Savarin'in gizlice danıştığı tek editör olan Sautelet tarafından reddedildi. Eser, Brillat-Savarin'in kendi masraflarıyla anonim olarak yayımlandı. Bu eserlerin dışında, şüphesiz bazı hukuki belgeler de vardı. Ancak Brillat-Savarin, "gizli günlüklerim… gizli anılarım…" gibi ifadelerden başka hiçbir şey bırakmadı. Brillat-Savarin'in arkadaşları veya varisleri tarafından onun bir günlük tuttuğuna dair hiçbir bilgi yoktur. Muhtemelen Brillat-Savarin'in bu tür ifadeleri, onun şakacı doğasının bir parçasıydı.Daha fazlasını söyleyebileceğini ima etmekten duyduğu o kurnazca ve ustaca zevk.

50. Félicité Ducrest, Genlis Kontesi (1746–1830), oldukça popüler bir yazardı. Onu belki de en acımasız şekilde tasvir edenler, Viktorya döneminin iki yazarı Nimmo ve Bain'di. Bu iki yazar, 1884 yılında Londra'da Brillat-Savarin'in "düzeltmesiz" çevirisini yayımlama cesaretini gösterdiler. Nimmo ve Bain nadiren öfkelanırlardı; ancak bu uzun metinli eserler hakkında şöyle yazdılar: "… Sayısız roman ve diğer eserlerin yazarı olan bu kadın yazar, artık tamamen ve hak ettiği şekilde unutulmuştur."

51. Bu, gastronomi açısından tipik bir çıkmaz durumdur. Bu durum, neredeyse her amatör aşçının başına gelebilir. Kont M…

muhtemelen günümüz mutfak dilinde “boudin” olarak adlandırılan kanlı pudingi kastetmiş olabilir; ya da o dönemin aşçılarının “boudin” adını verdiği, haşlanmış hamurlardan yapılan yüzlerce yemeği kastetmiş olabilir. “À la Richelieu” ifadesi ise, bu yemeğin üzerindeki sosu ifade edebilir; aynı zamanda, Kardinal Richelieu’nun adını taşıyan yüzlerce farklı pişirme yönteminden birini de ifade edebilir. Bu yemekte muhtemelen ıstakoz, trüf gibi malzemeler de kullanılmıştır. “Soubise” etiketli yemekler ise daha kolay tanınabilir; en azından üzerine düzgün bir soğan sosu sürülerek tanımlanabilir. Escoffier’in tariflerinden birinde, kuzu eti soğanlarla birlikte kavrulup pişiriliyor.Daha sonra bu karışım, Béchamel sosu ile birlikte bir elekten geçirilerek “Soubise” adlı sos elde edilir. Bu sos da etin üzerine dökülür. Bu yemeği hiç yemediğim için üzüntü duymuyorum; aynı şekilde, benim gibi bu yemeği bilmeyen herhangi bir kişiyi de küçümsemem.

52. Aeneis’te şöyle denir: “Başını salladı ve bu baş sallama hareketiyle tüm Olimpos titredi.”

53. İşte profesörün alaycı sözlerinden birkaçı daha: Paris’in Montmartre olarak bilinen tepeli bölgesi, Seine Nehri’nin seviyesinden en fazla 400 feet yüksekliktedir. Brillat-Savarin bu yeri, kadim zamanlardan beri ibadet edilen bir yer olarak biliyordu; çünkü Druidlerden bu yana tapınaklar burada bulunmuştur. Günümüzde ise Sacré Coeur Kilisesi burada yer almaktadır. Brillat-Savarin, diğer tüm hacılar gibi, buradaki birçok meyhane ve kafeyi de biliyordu. Bu mekanlarda, manevi huzura ulaşmak için içki içilip, dünyevi zevklerin tadına varılabilirdi.

54. Sirius yani “Köpek Yıldızı”, Dünya’dan yaklaşık 8,5 ışık yılı uzaklıkta olduğu düşünülmektedir. Bir nedenden dolayı, oradaki canlıların, Dünya’daki canlılardan çok daha aç oldukları sanılmaktadır.

55. Brillat-Savarin’in bu içkisi günümüzde de pek bilinmiyor; en azından, onun yaşadığı dönemlerde olduğu gibi, keyifli bir akşamda sıkça servis edilen bir içki değil. Buna en yakın içecek, Yeni Yıl’da evlerde ve kurucularının eski, geleneksel tariflerine sadık kalan birkaç özel kulüpte servis edilen, kahve ile alkollü içkinin

karışımından oluşan içecektir. Bu içecek, ister Fransa'nın küçük bir tren istasyonunda, kalitesiz kahve ve daha da kötü rom kullanılarak hazırlansın, ister New Orleans'taki Antoine's restoranında, turistlere yönelik olarak daha kaliteli malzemelerle hazırlansın, her durumda keyifli bir içecek olur. Belki de bunun en iyi tarifi, Dr. Lucia'nın tarifidir; bu tarif, matematiksel yeteneğinize göre Lilliput veya Gargantua için de uygulanabilir.

56. Escoffier'e göre, hem kara hem de su yollarında kullanılan bu kuşlar "taze olarak hazırlanmalıdır; ya da eğer birkaç gün boyunca asılı tutulmaları gerekiyorsa, en azından fazla kurumalarına izin verilmemelidir." Genellikle bu kuşlar bıldırcın gibi işlenir… Ayrıca, küçük, kızarmış kuşların ne kadar lezzetli olabileceğini bilen bazı insanlar da vardır. Bu tür gurme insanlar, farkında olsalar da olmasalar da, bir zamanlar Louisiana'nın gökyüzünü kaplayan ve oradaki zengin sofraları süsleyen bu kuşların artık neden yok olduğunun sebebidirler. Kendime Biloxi'den yaşlı bir kadından bir tarif aldım; tarif şöyleydi: "300 adet tombul, tüyleri temizlenmiş kuş alın…"

57. Bilge Süleyman şöyle tavsiyede bulunmuştur: "Gül tomurcukları solmadan önce, onlarla kendimizi süsleyelim." Profesörün aynı şeyi söylemesinden yaklaşık iki yüz yıl önce, Robert Herrick de genç kızlara verdiği tavsiyelerinde bunu dile getirmiştir.

> Fırsatınız varken gül tomurcuklarını toplayın.
> Eski zamanlar hâlâ devam ediyor.
> Ve bugün gülümseyen bu aynı çiçek…
> Yarın sona erecek.

58. Bu, Profesör'ün icatları arasında en saçma olanlardan biridir: OBéSIGèNE. Bu icat, çevirmenler Nimmo ve Bain'i o kadar rahatsız etti ki, 1884 yılında bunu "barbarca" bir icat olarak nitelendirdiler! Hem anlam açısından hem de dilbilgisi açısından bu kelime, Profesör'ün karakterini yansıtmıyor. Profesör, tıpkı herhangi bir film yıldızı gibi, kendi kilosunu büyük bir dikkatle takip ediyordu.

59. Bu terim, özellikle masonlukta kullanılır ve gizli toplantıların kapıcısını veya nöbetçisini ifade eder.

60. Profesörün bu başyapıtının ucuz bir baskısında (1 frank 10 sente), Bertall tarafından yapılan çizimlerle birlikte, Emile de Labédollière tarafından yazılmış oldukça etkileyici bir önsöz bulunmaktadır. Bu önsöz, Brillat-Savarin'in ölümünden yirmi beş yıl sonra onu hatırlayan insanların onun hakkında ne düşündüklerini, çoğu kaynaktan daha iyi bir şekilde anlatmaktadır.

Fiziksel olarak çok uzundu; bu yüzden Temyiz Mahkemesi'nin davulcusu olarak seçilmişti. Uzun yemekler yemesine rağmen sindirim sorunları veya sarhoşluk yaşamıyordu. Boyuna uygun şekilde geniş bir vücut yapısına sahipti. Yüzü pek ifadeli değildi. Rahat kıyafetleriyle, geniş yakalı gömlekleri ve ayakkabılarının üzerine sarkan pantolonlarıyla, sıradan bir köylü gibi görünüyordu. Genellikle konuşmaktan ziyade dinlemeyi tercih ederdi. İyi bir yemekten sonra ancak canlanırdı; o zaman da konuşmaları, uzun süre hapsedilmiş şampanyanın nihayet serbest bırakılması gibi canlı ve neşeli olurdu. Ancak onunla yakın ilişkisi olmayan insanlar, onun iletişimsiz, ağırkanlı ve dalgın biri olduğunu söylüyorlardı. Ayrıca, onunla yapılan görüşmelerde asla o zariflik ve incelikten eser olmadığı belirtiliyordu.Ve ayrıca, "THE PHYSIOLOGY OF TASTE" adlı eserinde sahip olduğu geniş bilgi birikimini de göstermiştir.

Labédollière ekliyor: "Onun çağdaşı olmayan bizler için ise, kendisinin kendini cömertçe feda ederek, ruhunun tüm hazinelerini bize bıraktığı kitaba dökmesi sayesinde şanslıyız."

61. "Pembe parmaklı" olarak bilinen Eos, şafak tanrıçasıydı. Romalılar ona Aurora adını vermişlerdi. Eos, Tithonus'u seviyordu ve ondan bir oğlu oldu. Oğlunun ölümsüz olmasını istedi. Ancak oğlunun genç kalmamasını unuttu. Oğlunun yaşlılık nedeniyle zayıf ve aciz hale gelmesinden bıkan Eos, onu pişmanlık duymadan bir çekirgeye dönüştürdü. Fransız trüflerinin güçlerinin bile onu bu kaderden kurtarabileceği şüphelidir.

62. Bu pahalı "vin de paille" (samandan yapılan şarap), gerçekten de yumuşak ve lezzetli bir yapıya sahip. Üzümler, saman üzerinde yavaşça olgunlaştırılarak bu şaraba dönüştürülüyor.

63. Peter Davies tarafından 1925 yılında Londra'da yayımlanan "Arthur Machen PHYSIOLOGY" adlı eserde yer alan bu neşeli şarkının çevirisi, muhtemelen daha iyi yapılamazdı.

> Ah, bu ne hoş ve ne güzel bir şey.
> Nezaketli insanlar yolcuyu selamladığında,
> Neşe ve şarap da bolca akıp gidiyor…
> Böyle iyi insanlar ve böyle neşeli bir ortamda…
> Burada ne kadar da mutlu bir şekilde vakit geçirebilirim ki…
> Her türlü endişeden uzak, huzurlu bir şekilde.
> Dört gün.
> On dört gün.
> Kırk gün.
> Bir yıl bile geçmez, hiçbir şey olmaz.
> Kutsal Kaderler beni böyle alıkoyarken!

64. Bu anekdotu okurken, ilk cümleden son cümleye kadar, profesörün insan olarak sahip olduğu zayıf ve harika özelliklerinin çoğunu görebiliriz. Profesör, Prot çifti hakkında birçok şey ima ediyor. Onların, hoş olmayan bir hükümette görev yapan tipik yeni yetme politikacılar olduklarını söylemiyor; ancak bir monarşist veya en azından federalist olarak, onların sosyal davranışlarını küçümsediği açıkça belli oluyor. Hanımefendinin kaba davrandığını söylemiyor; ancak onun tek düze konuşmalarından dolayı duyduğu sıkıntıyı açıkça belli ediyor. Hanımefendinin kırışıklıklarla dolu, yaşlı bir şarkı öğretmeni olduğunu söylemiyor; ancak uzun zaman önce "hayatın güzel yanlarına" olan ilgisi sayesinde geçimini sağladığını ima ediyor. Onu acımasızca, kötü niyetle kullandığını söylemiyor; ancak ikisinin birlikte attığı kalp atışlarını, birbirlerinin seslerini ve onun içten öpücüğünü anlatırken kullandığı ifadelerden alaycılığı anlaşılıyor.Eğer bu kadar zarif ve kibar bir şekilde yapılmamış olsaydı, hoş karşılanmayabilirdi. Avukatlarla yapılan o akşam yemeği ise, onun yolculuğunun başlangıcı oldu ve unutulmaz bir an oldu. Duvara yaslanmış halde bile neşeyle yemek yiyip içip şarkı söyleyebilen bir adamın sahip olduğu tüm erdemler burada mevcuttu. Brillat-Savarin de bunu, yaşlı bir adamın alaycı

hoşgörüsüyle kabul ediyor. Bunu Fransız olmasına bağlıyor; ancak her ülkede, geçmişte de şimdi de onun gibi insanlar vardır.

65. “Maecenas’a Mektup” adlı bu eser, 1684 yılında Londra’da basılan çeviriden alınmıştır. Çeviriyi Thomas Creech yapmıştır: “Horatius – Horatius’un odaları, satirleri ve mektupları, İngilizceye çevrilmiştir.” Bu eser, profesörün teorisini doğrulamaktadır: Antik çağlarda gastronomi, o sırada da bugün olduğu gibi, insanlara pek bir şey sunamazdı; ancak alkol tüketimi yoluyla insanlar bir nevi “yücelme” hissi yaşayabiliyorlardı.

66. Macbeth’in II. Perdesi, I. Sahnesinde Shakespeare, içki hakkında şöyle yazmıştır: “İçki, arzuyu uyandırır; ancak aynı zamanda o arzunun gerçekleşmesini de engeller.” Bu sert sözler, sarhoş olan birçok aşığın kalbine kazınmıştır…

67. Leigh Hunt (1784–1859), “Soğuk Havalarda Kahvaltı” üzerine şöyle yazmıştır: “İşte kahvaltı masası hazır. Öncelikle kahve ve çay; ardından kuru tost; sonra tereyağı; dördüncüsü yumurtalar; beşincisi jambon; altıncısı çeşitli meyveler; yedincisi ise ekmek, tuz, hardal, bıçaklar, çatal vb. Kahvaltının vazgeçilmez unsurlarından biri de güzel bir ateştir. Soğuk bir sabah kahvaltı odasına girip her şeyin hazır olduğunu görmek ne kadar hoş bir duygu… Ateşin parladığı ocak, temiz bir masa örtüsü ve çay takımı… Yeni yıkanmış yüzler ve düzgün şekilde taranmış saçlar…”

68. Brillat-Savarin’e göre, genç İskit Anacharsis’in Yunanistan’daki hayali seyahatlerine dair anlatılan her şey, okuyucularını mutlu edecektir. Bu kitabı, 1795 yılında, o dönemler için oldukça ileri bir yaş olan 79 yaşında vefat eden Jean-Jacques Barthélemy yazmıştır.

69. Pierre Motin hakkında çok az şey bilinmektedir. Bilinenler arasında, on altıncı yüzyılda yaşadığı ve yaklaşık 1615 yılında vefat ettiğidir. Ayrıca, şiirlerinin o döneme ait her şiir derlemesinde yer aldığı bilinmektedir.

70. Maynard, bir avukattı (1582–1646). Hem o hem de dini ve pastoral şiirler yazan Marquis de Racan, büyük şair ve eleştirmen François de Malherbe’nin öğrencileriydiler.

71. Burada “naître” ve “planter” kelimeleriyle ilgili karmaşık bir oyun söz konusu. Ayrıca, “tohum ekmek” temasına dair çeşitli ifadeler de kullanılıyor. Bu yüzden muhtemelen en iyisi, diğer çevirmenlerin yaptığı gibi bu konuyu tamamen göz ardı etmektir!

72. Bu eserin konusu göz önüne alındığında, günümüzde bu esere ilişkin verilen talimatlar neredeyse gülünç görünüyor. Ancak on dokuzuncu yüzyılın başlarında, bu talimatlar yazıldığında, bunlar bir amatör müzisyenin arkadaşlarını eğlendirme arzusunun ciddi ve samimi bir ifadesiydi.

Sadece Ölüm değil, aynı zamanda o dönemlerde, hem büyüklerin hem de küçüklerin sevdiklerinin ölümünü beklemek zorunda oldukları zamanlarda, herkesin yakınıydı. Ayrıca, gerçek bir hanımefendi veya beyefendinin, keyifli bir akşam yemeğinden sonra ve kart oyunları ile sohbetlerden önce şarkı söylemesi, gerekirse de çalgı çalması uygun ve arzu edilen bir davranış olarak kabul edilirdi.

Bu, Byronik Çağ’dı. Genç kızlar, enselerinde yumuşak Atik tarzı buklelerle, savaş alanlarında yatan kahramanlardan, soylu ve şehit düşen köpeklerden ve bir bebeğin ilk kez söylediği kelimelerden bahsediyorlardı. Tıpkı on yıl kadar sonra Amerika’nın daha sıradan salonlarında da yapıldığı gibi…

Brillat-Savarin’in felsefi bir mesafeli yaklaşımı olabilirdi; ancak aynı zamanda kendi çağını iyi gözlemleyen biriydi. Kendi kişisel ifşaatlarının arka planı olarak istediği o müzikal gösteriler karşısında bile gülümsemedi.

73. Biyografilere göre, Başkan Henrion de Pansey 1829 yılında, 87 yaşında vefat etti. Brillat-Savarin ise ondan üç yıl önce hayatını kaybetti. Ancak 71 yaşındayken, ölümünden birkaç ay önce bile, bir öğrencinin hocasını anlatır gibi, neredeyse şefkatli bir dille yazılar yazabiliyordu. (“Aforizma IX.”)

74. Profesör burada, şakacı bir üslupla “un beau Titus” demiştir. Çünkü Direktuvar döneminde (1795–1799), gençlerin ve şehirde yaşayan erkeklerin saçlarını kısa kestirmeleri modaydı; alınlarında ve yanaklarında birkaç tutam saç bırakılırdı. Bu şekil, Romalı

Titus'un portresinden esinlenilerek yapılmıştı. Daha yaşlı ve daha muhafazakar erkekler ise, peruk takmıyorlarsa, "Brutus" adı verilen tarzda daha da kısa saçlar tercih ederlerdi.

75. Adlarından da anlaşılacağı gibi, Vestal bakireleri, Vesta tapınağının bakımını üstlenen, iffetli Roma kızlarıydı. Soylu ailelerden gelen bu kızlar, neredeyse sınırsız siyasi güce sahipti. Çocukluklarından itibaren kutsal alanların bakımıyla görevlendiriliyor ve itaat etme ve erdemli olma konularında eğitiliyorlardı. Otuz yıl hizmet ettikten sonra evlenebilirlerdi; ancak Viktorya dönemi yazarlarından birinin de belirttiği gibi, "O zamana kadar nadiren evleniyorlardı." Eğer iffet yeminilerini bozarlarsa, görkemli bir cenaze töreninin ardından canlı canlı gömülmeye mahkûm ediliyorlardı.

76. Bu kitabın ilk, eksiksiz İngilizce çevirisi, 1884 yılında Londra'da Nimmo ve Bain tarafından yapılarak yayımlanmıştır. Bu çeviride üzücü bir bilgi yer almaktadır: "Üzülerek belirtmeliyim ki, bu ünlü yazar Malvoisie de Madére şarabından bahsetmektedir. Oysa Malmsey, Candia bölgesinden gelen bir şaraptır."

Bu durum, 1879 yılında Paris'te Charles Monselet tarafından "THE PHYSIOLOGY OF TASTE" adlı eserinin önsözünde yazılan bir notu hatırlatıyor. Bu not oldukça kendini beğenmiş bir tavırla yazılmış: "Şaşırtıcı bulduğum bir gerçeği daha belirtmek istiyorum. Ne Brillat-Savarin, ne Grimod de la Reynière, ne de Marquis de Cussy, şaraba pek önem vermemişlerdir. Görünüşe göre onlar için şarap sadece sindirimi kolaylaştıran bir unsurdu. Eğer şarap kaliteliyse, onlardan başka bir şey beklenemezdi. Ayrıca, Burgonya ve Kırmızı şaraplar arasında herhangi bir ayrım da yapmamışlardır. Acaba onlarda bu önemli lezzet unsuruyla ilgili hiçbir duyu yok muydu? En azından bu konuda biz onlardan daha üstünüz."

77. Burada, profesör bir kez daha alaycı bir şekilde "surêne herbé"den bahsediyor. O dönemde bu ifade, bir şarabın sahip olabileceği en kötü nitelik olarak kabul ediliyordu. Suresnes köyü hakkında yazdığı notlarda, bu köyün bu şaraba "şüpheli bir ün" kazandırdığını belirtmişti. Şüphesiz bu, bir tür hakaret niteliğindeydi.

78. “Coğrafi keşifler”, THE WORLD ALMANAC’ın da belirttiği gibi, 1900 yılında da devam ediyordu. İngiliz, Fransız ve İtalyan kaşifler Afrika’nın çeşitli bölgelerinde keşiflerde bulunuyorlardı. Norveç ve İsveç Kralının izniyle Sven Hedin, Doğu Türkistan’da son derece tehlikeli bir yolculuğa çıktı. Yılın başlarında ise Şili hükümeti bir grup bilim insanını Güney Patagonya’ya gönderdi.

Gastronomi açısından, onların keşifleri hakkında pek bir bilgi yoktur. Tabii ki, yemek yeme sanatı ile Nil Nehri’nin kaynağının bulunduğu bölgenin güneybatısında bulunan, iskeletlerle dolu birçok köyün keşfi arasında bir bağlantı varsa bu durum farklıdır.

En azından Amerika’da, yüzyılın başında şampanya tüketimi keskin bir şekilde azaldı. Ancak böyle bir durumu hiç görmemiş ve muhtemelen bir daha da görmeyeceğim için, tam tersinin olacağını düşünüyorum: Kutlanacak o kadar çok şey var ki, şüpheler de böylece giderilebilir.

Kahvenin fiyatı pound başına yaklaşık yedi sentti. Peynirin fiyatı dokuz sent, tereyağınınki ise sekiz sentti. New York’ta şarap ve bahşişlerle birlikte beş çeşit yemekten oluşan bir akşam yemeği, bir dolar karşılığında kolayca bulunabiliyordu.

Ancak Brillat-Savarin’in, yirminci yüzyılın lezzetlerini asla tatma fırsatı bulamayacak olan çağdaşları için gözyaşlarına boğulmasına gerek yoktu. Ne tür lezzetli yiyecekler veya özel içkiler ortaya çıksa da, bu yeni gurme insanları, 1825 yılındaki kadar mutlu olduklarına ikna edemezdi. Onlar, Restorasyon dönemlerini özlemle anıyorlardı; o zamanlar yemek yeme sanatı, sadece zengin finansçıların ayrıcalığı değil, cebinde birkaç frank veya şilin bulunan herkesin keyfine düşebileceği bir şeydi.

Doğru, onların yumuşak kabuklu yengeçleri vardı; ancak Profesör bunlardan habersizdi. Ayrıca kanvas sırtlı ördekler ve elmas sırtlı kaplumbağalar da vardı. Yine de ağlıyorlardı; çünkü gerçek bir fondü yemek için ne zamanları ne de içgüdüsel olarak gerekli olan basitlikleri vardı.

Eski ve Yeni Dünyaların Gastroonomlarına Veda Selami

Sayın Büyükelçilerim!

Bu eserde, size saygılarımı sunuyorum. Bu eserin amacı, sizin temsil ettiğiniz ve süslediğiniz o bilimin ilkelerini herkesin anlayabilmesi için ortaya koymaktır.

Bu yüzden, Gastronomi'ye ilk tütsü buketini sunuyorum. Gastronomi, Ölümsüzlerin en genç üyesidir. Henüz yıldız tacını takmış olmasına rağmen, kız kardeşlerinden daha uzundur. Tıpkı Kalypso gibi… Kalypso da etrafını saran perilerden bir baş daha uzundu.

Dünyanın başkentinin en görkemli yapısı olan "Gastronomi Tapınağı", yakında göğe doğru yükselen sütunlarını sergileyecek. Sizler de kendi seslerinizle bu tapınağı yankılandıracaksınız; yeteneklerinizle onu zenginleştireceksiniz. Kehanetlerde bahsedilen akademi, zevk ve ihtiyaç gibi değişmez temeller üzerine kurulduğunda, sizler, aydınlanmış gurmelere, en keyifli sohbet arkadaşlarına dönüşeceksiniz ve bu akademinin üyeleri ve yardımcıları olacaksınız.

Bu arada, parlayan yüzlerinizi yüksek göklere doğru kaldırın; tüm gücünüzle ve kudretinizle ilerleyin. Yenilebilir olan her şey sizin önünüzde duruyor.

Çalışkan olun, Sayın Bilim İnsanları. Bilimin iyiliği için çaba gösterin; kendi ilgi alanlarınız doğrultusunda araştırmalar yapın. Eğer çalışmalarınız sırasında önemli bir keşif yaparsanız, lütfen bunu en alçakgönüllü hizmetkarınız olan benimle paylaşın!

Çevirmenin Son Sözü/Notu

Bu kitabı çevirmeye başladığımda hissettiğimden bile daha güçlü bir şekilde hissediyorum ki, bu kitap, bir insanın hayata bakış açısının dengeli bir şekilde ifade edilmesidir. Herhangi bir dilde böyle insanlar çok azdır.

"Tadın Fizyolojisi" adlı eserin mutfak sanatlarıyla ilgili olması, yazarın doğuştan gelen iyi zevkiyle veya her sayfada konuyu açık bir şekilde anlatma yeteneğiyle hiçbir ilgisi yoktur. Yazarın yazdığı her kelimeyi dikkatle inceledim. Yıllar süren keyifli okumaların ardından hâlâ sıkılmadım veya rahatsız olmadım. Bu da çoğu kadının her türlü ilişkide, ister ruhsal ister fiziksel olsun, başaramadığı bir şeydir. Benim için bu profesör, sürekli bir keyif kaynağıdır.

Onun fiziksel görünüşünü beğeniyorum. Bu bir nevi hayal ürünü olabilir; ancak yine de onun kendi ifadeleri, bazı resimler ve Charles Monselet'in sözleri gibi ifadelerden yola çıkılarak oluşturulmuştur. Charles Monselet şöyle demiştir: "Bu gülümseyen, ancak kahkahalar atmayan kişi; bu düzgün hatlara sahip vücut yapısı; bu zarif zihin ve beden…"

En çok hoşuma giden şey, onun "şık zekâsı"dır: Rahiplerle dalga geçmesi, onların iyi insanlar oldukları zamanlarda bile onlardan aldığı zevki gizlememesi; güzel kadınlara karşı gösterdiği şefkat ve alaycılık, onlardan aldığı keyif… Ayrıca avlanmaktan, kavgalardan, felaket anlarında duyduğu zevkten de büyük keyif alırdı. Tüm bunları bana o kadar açık bir şekilde anlatırdı ki, bu

anlatım tarzı, Fransız edebiyatındaki abartılı ve karmaşık üslubundan çok daha sadeydi.

Onun ölçülü ve tutumlu tavrı, asla saçma veya komik olmamakla birlikte, çoğu zaman bilinçli bir şekilde öğretici niteliktedir. Bazen alaycı bir şekilde konuşur… Bu da ne fiziksel ne de ruhsal açıdan önemsiz bir davranış değildir. Sık sık, alaycı bir şekilde, "emekli olmuş bir satir" rolünü oynar… Ancak hiçbir zaman hakaretkar veya kibirli davranmaz. Bazen, alaycı bir şekilde, bir konunun temellerini açıklar. Felsefede bu tür mantık yollarını sıradanlaştıran kişileri asla küçümsemez. Yazdığı her şeyde açıkça bir alçakgönüllülük vardır. İşte bu yüzden, onun kitabının yüz yıldan fazla bir süre boyunca değerini koruyacağını düşünüyorum. Bu yüzden de en iyi düşüncelerimi ve enerjimi bu kitaba harcadım.

Çok sayıda kitapla dolu olan bu Batı dünyasında, öfkeli veya sıkılmış insanlar da oldukça fazla. İşte bu yüzden, böyle eserlerin var olması güzel bir şey. Brillat-Savarin, bu eseri yazmak için yaklaşık yirmi beş yıl harcadı. Neredeyse kimseyle bu konuyu paylaşmadı. Eser, ölümünden birkaç ay önce, isimsiz olarak ve kendi masraflarıyla yayımlandı. Arkadaşları, onun böyle bir eser yazdığına şaşırdılar; çünkü Brillat-Savarin daha önce zihnindeki zengin düşünceleri onlara hiç göstermemişti. Bunun yerine, düşüncelerini sessizce ve gizlice şekillendirmişti.

Profesörün yaşadığı dönemde, sağduyusu yerinde olan her insanın, yaratıcı saatlerini nasıl geçireceğine kendisinin karar vermesi, tartışmasız bir hak olarak kabul edilirdi. Gençken savaş, aşk ve politika konularını o kadar büyük bir heves ve samimiyetle incelemişti ki, bu tutumumuzun karanlık günlerimizdeki gibi olamazdı. Yaşlandığında ise, gerçek savaşlardan uzaklaşmak zorunda kaldı; ancak böylece düşünme ve huzur içinde anıları yeniden gözden geçirme fırsatına sahip oldu.

Belki de onunla aramızdaki en büyük fark budur: Biz, modern teknolojilerin, bakterilerin ve çeşitli ideallerin saldırılarına mümkün olduğunca cesurca karşı koyduktan sonra tükenmiş ve

bitkin halde kalırız. Yetmiş bir yaşına huzur ve vicdan rahatlığı içinde ulaşan herkes, adeta bir “anormallik” olarak görülür. “Bir yerlerde hile yapmış olmalı,” diye düşünürüz öfkeyle; “Mutlaka bazı gizli yöntemler kullanmıştır.”

Belki de, bu tür kitapları yavaşça okuyarak, o “içkiyi” dolaylı yoldan da olsa içebiliriz. Brillat-Savarin’in devrimlerin ve entrikaların fırtınalarını yenip bunların sindirimini bozmasına izin vermediğini, tıpkı Balzac’ın onun hakkında yazdığı gibi, biz de aynısını yapabiliriz.

Bu bir Borzoi kitabıdır.

Alfred A. Knopf tarafından yayımlanmıştır.

İlk olarak 2009 yılında Everyman's Library serisinde yer aldı.

Çeviri telif hakkı © 1949 George Macy Companies, Inc.'e aittir.

İlk olarak 1949 yılında New York'ta The Heritage Press tarafından yayımlandı. Daha sonra, 1971 yılında New York'ta Alfred A. Knopf, Inc. tarafından ciltli olarak yeniden yayımlandı. Giriş Bölümünün Telif Hakkı © 2009 Bill Buford'a aittir.

Kaynakça ve Kronoloji Bölümlerinin Telif Hakkı © 2009 Everyman's Library'ye aittir.

Tüm hakları saklıdır. Amerika Birleşik Devletleri'nde Random House, Inc.'in bir bölümü olan Alfred A. Knopf tarafından, Kanada'da ise Random House of Canada Limited tarafından yayımlanmıştır. Dağıtımı Random House, Inc. tarafından yapılmaktadır. Birleşik Krallık'ta ise Everyman's Library tarafından, Northburgh House, 10 Northburgh Street, London EC1V 0AT adresinden yayımlanmış ve dağıtımı Random House (UK) Ltd. tarafından gerçekleştirilmiştir.

ABD web sitesi: www.randomhouse.com/everymans

eISBN: 978-0-307-59383-2

Bu kitaba ait CIP katalog bilgileri British Library'den temin edilebilir.

v3.0