

KIRKMERAK 5

KAFKA'NIN ÇORBASI

14 Tarifile Dünya Edebiyatı Tarihi



Mark Crick

Çeviri: Gülden Şen

CAN

3.
BASKI



Mark Crick

**KAFKA'NIN
ÇORBASI**

14 Tarifle Dünya Edebiyatı Tarihi

Kafka's Soup, Mark Crick

Resim ve metin: © 2005, Mark Crick

© 2010, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Bu eserin Türkçe yayın hakları Anatolia Telif ve Tercümanlık Ltd. Şti. aracılığıyla alınmıştır.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2010

3. basım: Ocak 2017, İstanbul

Bu kitabın 3. baskısı 500 adet yapılmıştır.

Yayına hazırlayan: Cem Alpan

Kapak tasarımı: Ayşe Çelem Design

Kapak resmi: © iStockphoto.com

Kapak baskı: Azra Matbaası

Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi D Blok 3. Kat No: 3-2

Topkapı-Zeytinburnu, İstanbul

Sertifika No: 27857

İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaası

Maltepe Mahallesi Gümüşsuyu Caddesi No: 18, Topkapı,

Zeytinburnu/İstanbul

Sertifika No: 12584

ISBN 978-975-07-1195-4

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

canyayinlari.com/9789750711954

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 31730

KAFKA'NIN ÇORBASI

14 Tarifle Dünya Edebiyatı Tarihi



Mark Crick

İngilizce aslından çeviren

Gülden Şen



İçindekiler

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



Raymond Chandler usulü

Dereotlu Kuzu

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

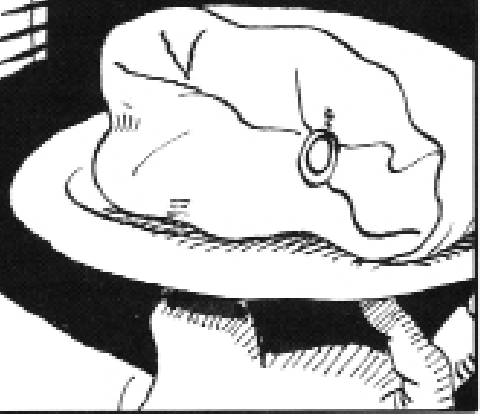
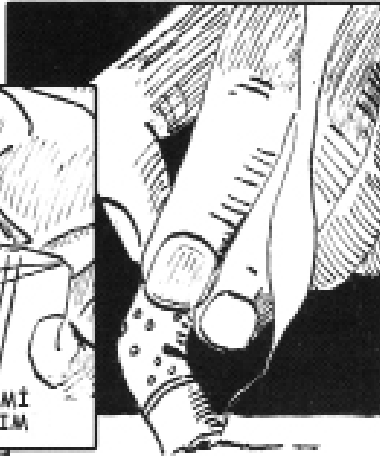
Sert viskimi yudumladım, sigaramı kesme tahtasında söndürdüm ve eviyeden tırmanmaya çalışan böceği izledim. Maxim's'te bir masa, 100 papel ve bir de sarışın bombaya ihtiyacım vardı, elimdeyse bir kuzu budu ve olmayan ipuçları. Budu elime aldım. Tıpkı bir adli tabibin el sıkışı gibi soğuk ve nemliydi.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

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

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

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

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



Jane Austen usulü

Tarhunlu Yumurta

4 yumurta

1 çorba kaşığı doğranmış taze tarhun veya 1 tatlı kaşığı
kurutulmuş tarhun

4 çorba kaşığı tereyağı

çekilmiş karabiber

bir tutam tuz

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

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



Başarı Yürütme ile Bay Tarhan'ın lüksümlü beraberliği.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Franz Kafka usulü

Çabuk Miso Çorbası

2 çorba kaşığı miso

140 gr yumuşak tofu

4-5 küçük mantar

birkaç kurutulmuş wakame yosunu yaprağı

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

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

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

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



Çorba



12.5

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

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





KAFKA'NIN ÇORBASI

Edebiyatın devleri mutfağa girerse...

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

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

Tadına da, tarzına da doyamayacaksınız...

ISBN 978-975-07-1195-4



9 789750 711954