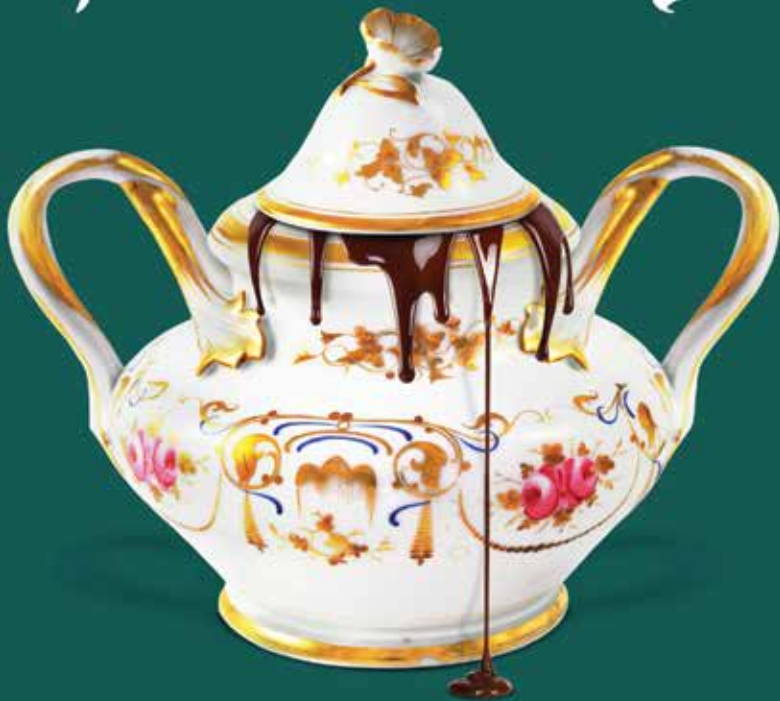


Acı ikolata

Roman



LAURA ESQUIVEL

24. BASKI

Çeviri: HAVVA MUTLU

♥ can
Çağdaş



LAURA ESQUIVEL
ACI IKOLATA

Can Çağdaş

Acı Çikolata, Laura Esquivel

İspanyolca aslından çeviren: Havva Mutlu

Como agua para chocolate

© 1989, Laura Esquivel

© 1993, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Bu eserin Türkçe yayın hakları Kalem Telif Hakları Ajansı aracılığıyla alınmıştır.

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

1. basım: 1993

24. basım: Temmuz 2023, İstanbul

Bu kitabın 24. baskısı 2 000 adet yapılmıştır.

Dizi editörü: Didem Bayındır

Editör: Emrah İmre

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak tasarımı: Bilal Sarıteke

Kapak baskı, iç baskı ve cilt: Vizyon Basımevi Kağıtçılık Matbaacılık ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.

Beylikdüzü O.S.B Mah. Orkide Cad. No: 1/Z Beylikdüzü-İstanbul

Sertifika No: 28640

ISBN 978-975-07-4463-1

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza Giz, No: 9/25 Sarıyer/İstanbul

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

canyayinlari.com

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 43514

LAURA ESQUIVEL

ACI IKOLATA

İÇİNDE YEMEK TARİFLERİ, AŞK ÖYKÜLERİ
VE KOCAKARI İLAÇLARI BULUNAN ROMAN

ROMAN

İspanyolca aslından çeviren

Havva Mutlu



Laura Esquivel'in Can Yayınları'ndaki diğer kitabı:

Saklı Lezzetler, 2010

Lupita Ütü Yapmayı Seviyordu, 2016

Tita'nın Günlüğü / Acı Çikolata 2, 2023

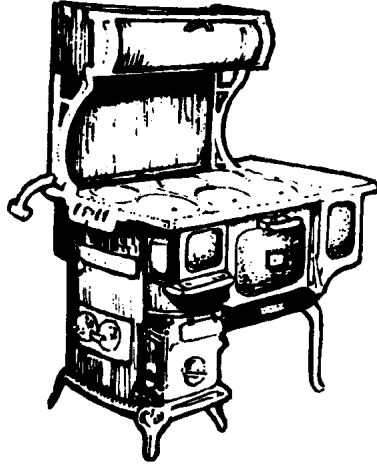
Kara Geçmişim / Acı Çikolata 3, 2023

LAURA ESQUIVEL, 1950'de Mxico'da doğdu. Anaokulu ğretmeniyken çocuklar için oyunlar yazmaya başladı. 1970-1980 yılları arasında TV için ocuk programları hazırladı. alışmalarında genellikle kadın erkek ilişkilerini irdeledi. 1990'da yayımlanan ilk kitabı *Acı ikolata*'nın filme uyarlanmasıyla dünya çapında tanınan bir yazar haline geldi. Kitabı, 1994'te ABD'de ABBY dl'n kazandı. İkinci kitabı *La ley del Amor*'u (1995) *Saklı Lezzetler* (2000), *Estrellita Marinera* (1999), *El Libro de las Emociones* (2000), *Tan Veloz Como el Deseo* (2001) ve *Malinche* (2006) izledi.

HAVVA MUTLU, 1949'da doğdu. Emekli Türkçe ğretmeni ve İspanyolca evirmen. 1968-1988 yılları arasında ğretmen olarak çalıştı. Aynı zamanda İspanyolca dilinde turist rehberliği yaptı. Pek çok organizasyonda sözlü ve yazılı çevirilerde görev aldı. 1990'lı yıllarda, Güney Amerika ve Meksika televizyon dizilerinin çok yaygın olduğu dönemde TRT ve özel televizyonlar için bu dizilerin Türkçeye çevrilmesinde çalıştı. Carles Sala i Vila'nın *İyi Geceler Julia* ve *Cornelius ve İmknsızlar Ambarı* adlı iki ocuk romanını İspanyolcadan evirmiřtir.

İçindekiler

I. OCAK / Noel torta'ları	13
II. ŞUBAT / Düğün pastası	31
III. MART / Gül yapraklı bıldırcın	51
IV. NİSAN / Bademli ve susamlı hindi mole	67
V. MAYIS / Kuzey usulü sucuk	85
VI. HAZİRAN / Kibrit eczası	101
VII. TEMMUZ / Sığır kuyruğu çorbası	115
VIII. AĞUSTOS / Champandongo	133
IX. EYLÜL / Çikolata ve kral tacı	149
X. EKİM / Kaymaklı torreja	167
XI. KASIM / Tezcucana usulü biberli kırmızı fasulye	185
XII. ARALIK / Ceviz soslu biber dolması	203



*İnsanı sofraya bir kez çağırırlar,
Tıpkı yatağa davet ettikleri gibi.*

I

OCAK

Noel torta'ları

Malzemesi

- 1 kutu konserve sardalye balığı
- 500 g füme sosis
- 1 adet kuru soğan
- Yabani mercanköşk
- 1 kutu konserve yeşil sivribiber
- 10 adet yuvarlak kanepe ekmeği

Yapılışı

Soğanın incecik kıyılmış olması gerekir. Gözlerinizi yaşarmasını engellemek için, soğan doğrarken başınızın üstüne küçük bir soğan parçası koymanızı öneririm. Soğan doğrarken ağlamaya başlamanın kötü yanı sadece gözlerinizin yaşarması değildir. En kötüsü, gözleriniz acıdığı için akmaya başlayan gözyaşlarınızın bir türlü durmak bilmemesidir. Hiç başınıza geldi mi bilmem ama doğru söylüyorum, benim başıma geldi. Hem de pek çok kez... Annem, teyzesi Tita'nın da benim gibi soğana karşı çok duyarlı olduğunu söylerdi.

Tita, anneannemin karnındayken bile soğana karşı çok duyarlıymış. Annesi ne zaman soğan doğrasa, karnındaki bebek ağlamaya başlarmış. Öyle yüksek sesle ağlarmış ki, evin yarı sağır aşçısı Nacha bile rahatlıkla duyabilirmiş. Bir gün o kadar yüksek sesle ağlamış ki, bu vaktinden önce doğmasına yol açmış. Büyük büyükanneannemin ağzını açıp bir şey söylemesine fırsat kalmadan, kaynamakta olan şehriye çorbasına karışmış kekik, defne, kişniş, sarmısak ve elbette soğan kokuları arasında, mutfak masasının üstünde, minicik, prematüre bir bebek olarak bu dünyaya adımını atmış. Tahmin edeceğiniz gibi, doğduktan sonra, bütün bebeklere yapıldığı gibi ağlaması için poposuna vurmalarına gerek kalmamış;

Tita ağlayarak doğmuş zaten. Kim bilir, ona evlenmeyi reva görmeyen kaderinden haberi vardı belki de. Nacha'nın söylediğine göre, Tita, bu dünyaya müthiş bir gözyaşı yağmuruyla gelmiş. Doğarken öyle çok ağlamış ki, mutfağın zemini ve masanın üstü, gözyaşlarıyla kaplanmış.

Öğleden sonra, büyük badire atlatıldıktan ve güneş ışıkları yere dökülen gözyaşlarını buharlaştırıp kuruttuktan sonra, Nacha, gözyaşlarının kırmızı yer döşemesinde bıraktığı tortuları süpürerek toplamış. Beş kiloluk bir torbaya doldurdıkları bu tuzu uzun bir süre yemeklerde kullanmışlar. Bu sıradışı doğum, doğduğu andan başlayarak, hayatının büyük bir bölümünü mutfakta geçiren Tita'nın mutfığa duyduğu büyük aşkın temelini oluşturmuş. Tita henüz iki günlükken, babası; yani benim büyük büyükbabam, kalp krizinden hayatını yitirince bu üzüntüyle annesi Elena'nın sütü kesilmiş. O zamanlar süttozu ya da buna benzer mama olmadığı ve sütanne bulamadıkları için, bebeğin karnını doyurmak gerçekten büyük bir sorun olmuş. Mutfak konusunda –ve şu anda söz etmeye gerek olmayan pek çok konuda– bir sürü şey bilen Nacha, bebek Tita'nın beslenmesinin kendisine bırakılmasını önermiş. Nacha hiç evlenmemiş ve çocuk doğurmamış olmasına rağmen, minik, masum bir bebeğin midesine nelerin iyi geleceği konusunda herkesten çok şey bildiğine inanırdı. Okuma yazması bile yoktu, ama mutfak konusunda kimsenin bilmediği şeyleri bildiği kesindi. Elena Anne onun bu teklifini büyük bir minnetle kabul etti. Kocasının ölümünden derin bir üzüntü duyuyordu. Üstelik çiftliği yönetmesi gerekiyordu. Çocuklarının karınlarını doyurabilmek ve onlara gerekli eğitimi sağlayabilmek için bunu yapmak zorundaydı. Tüm bunların yanında bir de yeni doğmuş bebeğin gerektiği gibi beslenmesiyle de ilgilenmek gerekiyordu elbette.

Böylece o günden itibaren Tita mutfağa yerleşti. *atole*'ler¹ ve bitki çayları arasında son derece sağlıklı ve gülbüz bir çocuk olarak büyüdü. Yemek konusunda çok gelişmiş bir altıncı hisse sahip olmasının açıklaması budur işte. Örneğin mama yeme alışkanlığı, mutfaktaki işlerin yapılma saatine bağlıydı. Sabahları Tita'nın burnu pişmiş fasulye kokusunu alırdı. Ya da öğleyin tavukların tüylerini yolmak için su kaynatıldığını; öğleden sonraları akşam ekmeğinin fırına atıldığını hissederdi. Mama isteme saatinin geldiğini buna göre anlardı.

Bazen de sebepsiz ağlardı; tıpkı Nacha soğan doğradığı zamanlarda yaptığı gibi. İkisi de bunun nedenini bildikleri için ciddiye almazlardı. Hatta bundan bir eğlence bile çıkarırlardı. Öyle çok eğlenirlerdi ki Tita, çocukluğu boyunca gözyaşlarının ağlamaktan mı, gülmekten mi kaynaklandığını fark edemedi. Ona göre gülmek de bir tür ağlamaktı.

Aynı şekilde yaşamaktan doğan mutluluk ile yemekten doğan mutluluğu ayırt edemiyordu. Hayatı mutfak aracılığıyla tanıyan biri için dışarıdaki dünyayı anlamak hiç de kolay değildi. Mutfağın kapısından başlayıp evin içine doğru açılan devasa dünyayı pek bilmezdi, ama mutfağın arka kapısının açıldığı avluyla, bahçeyle, bostanlarla ilgili şeyleri çok iyi bilirdi. Ablalarıyla taban tabana zıttı. Ablalarına göre mutfak, bahçe, bostanlar tehlikelerle dolu, korkunç yerlerdi. Mutfakta oynamayı son derece tehlikeli ve saçma bulurlardı. Buna rağmen bir gün Tita, ablalarını kızgın pişmiş toprak tepsinin üstünde dans eden su damlalarının muhteşem gösterisini seyretmeye ikna etti.

Tita bir yandan şarkı söyleyip bir yandan su damlalarının tepsinin üstünde "dans etmeleri" için ıslak ellerini

1. Azteklerden kalma, süt ve mısır nişastasıyla yapılan ve sıcak içilen, boza kıvamında tıpkı bir Meksika ve Orta Amerika içeceği.

ritmik bir şekilde silkelerken Rosaura, gördüklerinden şaşırılmış ve sersemlemiş halde bir köşeye sinmişti. Gertrudis ise tam tersine kendini ritme, hareketlere ve müziğe kaptırmıştı. Oyuna heyecanla katılıyordu. O zaman Rosaura da kendini aynı şeyleri yapmak zorunda hissetti. Ama ellerini yeterince ıslatmadığı ve tüm bunları çok korkarak yaptığı için bir türlü istediği gibi olmuyordu. Tita ona yardım etmek istedi. Rosaura'nın ellerinden tutarak tepsiye doğru yaklaştırmaya çalıştı. Rosaura direndi. Bu didişme, sonunda Tita öfkelenip Rosaura'nın ellerini bırakıncaya kadar sürdü. O anda Rosaura'nın uyuşmuş elleriyle kızgın tepsinin üstüne düştü. Tita iyi bir dayak yemekle kalmadı, üstelik kendisine ait bu dünyada ablalarıyla oynaması da yasaklandı. O günden itibaren Nacha, onun oyun arkadaşı oldu. İki birlikte yeni oyunlar icat ediyorlardı. Bu oyunların hepsi de mutfakla ilgiliydi. Bir gün köy meydanında bir adam gördüler. Elindeki uzun balonlarla hayvan figürleri yapıyordu. Bunu görünce akıllarına sosis parçalarını kullanarak benzer şekiller yapmak geldi. Sadece bilinen hayvan şekillerini yapmakla kalmadılar. Örnek vermek gerekirse kuğu boyunlu, köpek bacaklı, at kuyruklu tuhaf hayvanlar da yarattılar.

Sorun bu hayvan figürlerini bozup sosisleri kızartmak isteyince ortaya çıktı. Tita çoğu zaman buna itiraz ediyordu. Sadece Noel *torta*'ları¹ yapılacağı zaman kendiliğinden razı oluyordu, çünkü bu *torta*'ları çok seviyordu. O zaman, sadece hayvan figürünün bozulmasına izin vermekle kalmayıp sosislerin nasıl kızartıldığını da eğlenerek seyrediyordu.

Torta yaparken, sosisi dikkatli kızartmalı: Hem iyi pişmesi hem de aşırı kızarmaması için ateşi iyice kısmalı.

1. (İsp.) Küçük ekmekek, tart, kanepeler.

Sosis kızardıktan sonra ateşten indirilir ve önceden kılçıkları ayıklanmış sardalyelerle karıştırılır. Sosislerin zardaki yanıkları bir bıçakla kazımak gerekir. Sardalyelerle birlikte, kıyılmış soğan, biber ve ince çekilmiş yabani mercanköşk eklenir. Küçük yuvarlak kanapeleri doldurmadan önce, hazırlanmış olan bu harç bekletilir.

Tita bu dinlendirme sürecinden büyük bir keyif alırdı. Sandviçlerin içine konulmak için hazırlanmış olan bu şeylerin havaya karışan kokusu çok güzeldir. Seslerle birlikte, geçmiş zamanları yeniden yaratma özelliğine sahip olan kokular, yaşanan âna ait kokulara hiç benzemez. Tita bu kokuyu derin derin içine çekmekten ve o özel kokuyla birlikte hafızasının kıvrımları arasında yolculuğa çıkmaktan çok hoşlanırdı.

Boşu boşuna bu *torta*'ların kokusunu ilk kez ne zaman hissettiğini hatırlamaya çalışırdı. Hiçbir sonuca varamazdı. Belki de sardalyelerle sosislerin bu tuhaf karışımı onun ilgisini çekerek göklerdeki huzur dolu âlemden vazgeçmesini, annesi olması için Elena Anne'nin karnını seçmeye karar vermesini sağlamıştır. Böylece çok gelişmiş bir yemek zevki olan ve çok özel domuz sosisleri yapmayı bilen De la Garza ailesinin bir bireyi olmuştur.

Elena Anne'nin çiftliğinde sosis hazırlamak bir aiyne benzerdi. Bir gün önceden sarmısaklar soyulmaya, biberler ayıklanmaya ve baharatın öğütülmeye başlanırdı. Ailenin bütün kadınları bu işe katılmak zorundaydı: Elena Anne, kızları Gertrudis, Rosaura ve Tita; aşçı Nacha ve hizmetçi Chench. Öğleden sonraları yemek masasının etrafında otururlardı. Sohbetler ve şakalar arasında zaman hızla geçirdi. Ortalık kararmaya başlayınca Elena Anne, "Bugünlük bu kadar yeter," derdi.

Anlayana az söz de yeter, derler. Böylece bu cümleyi duyan herkes, ne yapması gerektiğini çok iyi bilirdi. İlk önce masayı toplarlardı. Sonra, yapılması gereken işleri

paylaşırlardı: Biri tavuklarla ilgilenirdi, diğeri kuyudan su çekerek kahvaltıda kullanılmak üzere hazır ederdi. Bir başkası sobada yakılacak odunları hazırlardı. O gün ütü yapılmaz, nakış işlenmez, dikiş dikilmezdi. Bütün işler bitince herkes odasına çekilir, kitap okur, dua eder ve uyurdu. Bu öğleden sonralardan birinde, Elena Anne masayı toplayabileceklerini söylemeden hemen önceydi. O zamanlar Tita on beş yaşını dolduruyordu. Korka korka, titrek bir sesle, Pedro Muzquiz'in annesiyle konuşmak üzere geleceğini söyledi.

Tita'yı korkutan uzun bir sessizliğin arkasından Elena Anne, "Bu bey benimle hangi konuda konuşmak için gelecekmiş?" diye sordu.

Tita güçlükle duyulan bir sesle cevap verdi:
"Bilmiyorum."

Elena Anne aile üzerinde yıllardır otorite kurmasını sağlayan bakışlarıyla Tita'ya baktı. Sonra, "En iyisi o beye söyle," dedi, "seninle evlenmek istediğini söylemek için gelecekse hiç gelmesin. Kendi de boşa zaman kaybeder, bana da zaman kaybettirir. Çok iyi biliyorsun ki, kızlarımızın en küçüğü olarak sen, ben ölünceye kadar bana bakmak zorundasın."

Elena Anne bunları söyledikten sonra yavaşça ayağa kalktı, gözlüklerini önlüğünün cebine koydu ve buyurmuş bir sesle sonucu bildirdi:

"Bugünlük bu kadar! Konu kapanmıştır!"

Tita evin içindeki iletişim kurallarını çok iyi biliyordu. Bu kurallarda diyaloga yer yoktu. Yine de hayatında ilk kez annesinin emirlerine karşı bir şeyler söylemeye çalıştı.

"Ama ben düşünüyorum da..."

"Sen hiçbir şey düşünmüyorsun! Benim ailemde kuşaklar boyu hiç kimse bu geleneğe asla karşı çıkmadı! Bunu yapan da benim kızlarımdan biri olmayacaktır!"

Tita başını eğdi. Gözlerinden akan yaşlar masanın üstünü nasıl kaplıyorsa kaderi de aynı hızla onun üzerine örtülmüştü. O andan itibaren Tita da masa da kendilerini mecbur eden bu bilinmez güçlerin akışını değiştiremeyeceklerini biliyorlardı. Biri Tita doğduğu andan beri üzerine akıttığı acı gözyaşlarını kabul ederek onun yazgısını paylaşmaya devam edecek, diğeri bu saçma kararın gerektirdiklerini yapacaktı.

Elbette ki Tita, annesiyle aynı fikirde değildi. Aklına bir yığın soru geliyordu. Örneğin, biri çıkıp da bu aile geleneğini kimin başlattığını kendisine söyleyebilse minnet duyacaktı. O parlak zekâlı kişiyle bir tanışsa, ona kadınların yaşlılıklarında rahat etmeleri için düşündüğü bu mükemmel planın bir dizi kusuru olduğunu söyleyecekti. Eğer Tita evlenmeyecek ve çocuk sahibi olamayacaksa, yaşlandığı zaman ona kim bakacaktı? Bu konuda bir çözümü var mıydı? Yoksa, annelerine bakmak zorunda olan kızların, annelerinin ölümünden sonra çok yaşamaları beklenmiyor muydu? Peki, evlenmiş ama çocuğu olmamış kadınlar ne olacaktı? Kim bakacaktı onlara? Bilmek istediği bir şey daha vardı: Hangi araştırmalar sonucu anneye bakmak için en büyük kızın değil de, en küçük kızın uygun olduğuna karar verilmişti? Bundan etkilenen kızlara bir kez olsun ne düşündükleri sorulmuş muydu? Madem evlenmelerine izin verilmiyordu, en azından aşkı tanımalarına izin veriliyor muydu? Yoksa bu da mı yasaktı?

Tita bütün bu soruların, yanıtı olmayan sorular listesinde yer alması gerektiğini biliyordu. De la Garza ailesinde sadece itaat edilirdi, o kadar! Elena Anne, Tita'nın ne hissettiğini hiç umursamadan öfkeyle mutfaktan çıkıp gitti. Bir hafta boyunca da ona tek bir sözcük bile söylemedi.

Bu durum, Elena Anne'nin evdeki kadınların diktik-

leri elbiseleri tek tek gözden geçirdiği güne kadar sürdü. Tita'nın diktiği elbisenin diğerlerinden daha mükemmel dikilmiş olmasına rağmen teyellemeden dikildiğini fark etmişti.

“Seni kutlarım,” dedi. “Dikişler çok mükemmel olmuş. Ama teyellemeden diktin, değil mi?”

Tita, “Hayır, teyellemedim,” diye cevap verdi.

Annesinin kendisiyle yarım yamalak da olsa konuşmaya başlaması onu şaşırtmıştı.

“O zaman bunu sökmek zorundasın. Teyelliyorsun, yeniden dikiyorsun, bittiği zaman da görmem için bana getiriyorsun. Üşengeçlerin aynı yolu iki kez yürümek zorunda kaldıklarını unutmayasın diye!”

“Ama bu, işlerini hatalı yaptıkları zaman olur. Biraz önce bunun çok mükemmel olduğunu siz kendiniz...”

“Yine mi dikkafalılık ediyorsun? Kurallara uymadan dikerek yeterince isyankâr davrandın zaten!”

“Özür dilerim anneciğim. Bir daha yapmam.”

Tita bu sözlerle Elena Anne'nin öfkesini yatıştırma-yı başarmıştı. “Anneciğim” sözcüğünü yerinde ve uygun bir ses tonuyla telaffuz etmeye çok dikkat etmişti. Elena Anne'ye göre, “anne” sözcüğü kulağa hoş gelmiyordu. Kızlarını küçüklüklerinden beri kendisine “anneciğim” diye hitap etmeye zorlamıştı. Buna karşı direnen ya da uygun olmayan bir ses tonuyla söyleyen tek kızı Tita'ydı. Bu yüzden yediği tokatların sayısı belli değildi. Ama o anda ne güzel söylemişti! Elena Anne, en küçük kızının karakterini değiştirmeyi başarmış olduğunu umarak biraz rahatladı. Yazık ki bu umut çok uzun sürmedi: Ertesi gün Pedro Muzquiz, babasıyla birlikte Tita'yı istemek üzere çıkageldi. Onların bu beklenmedik ziyareti evde büyük bir şaşkınlık yarattı. Günler önce Tita, teklifinden vazgeçmesi için Pedro'ya, Nacha'nın erkek kardeşiyle bir not göndermişti. Nacha'nın kardeşi notu Pedro'ya verdi-

ğine yeminler ediyordu. Ama Pedro ile babası aynı teklifle evlerine gelmişlerdi işte. Elena Anne onları salona aldı ve çok nazik bir dille Tita'nın neden evlenemeyeceğini açıkladı.

“Ama Pedro mutlaka evlenmek istiyorsa diğer kızım Rosaura'yla evlenebilir. Tita'dan sadece iki yaş büyük. İyi yetişmiş bir kız ve evliliğe tam anlamıyla hazır.”

Chencha bu sözleri duyduğu anda az kalsın elindeki tepside bulunanları Elena Anne'nin üzerine dökcekti. Don Pascual'a ve Pedro'ya ikram etmek üzere kahve ile kurabiye getiriyordu. Özür dileyerek hızla mutfağa kaçtı. Tita, Rosaura ve Gertrudis orada merakla ve heyecanla onun getireceği ayrıntılı haberleri bekliyorlardı. Chencha telaşla mutfağa dalınca hepsi de yapmakta oldukları işi bıraktılar. Anlatacaklarının tek kelimesini kaçırarak istemiyorlardı.

Noel *torta*'larını yapmak için üçü de mutfaktaydılar. Adından da anlaşılacağı gibi, bu *torta*'lar, Noel yaklaşırken yapılır. Ama o sırada, Tita'nın doğum günü için hazırlıyorlardı. 30 Eylül'de on altı yaşına basacaktı. Doğum gününü en sevdiği yemeği yiyerek kutlamak istiyordu.

“Ay! Aman! Ne bileyim... Böylesi şey mi olurmuş? Hanımım, sankim tabağa konulmuş yenmeyi bekleyen *enchilada*'dan¹ söz eder gibim evliliğe hazır, diyo... Bununla şu aynı şey değil ya! *Enchilada* isteyen birine *taco* verilir mi?”

Chencha biraz önce tanık olduğu sahneyi kendine özgü bir şekilde anlatırken bu tür yorumlar katmaktan da geri kalmıyordu. Tita, Chencha'nın ne kadar yalancı ol-

1. Mısır unundan yapılmış sandviç ekmeği kızartıldıktan sonra “*enchilada sosu*” denilen sosa batırılır. Kırmızı *enchilada sosu* kırmızı acı biberle, yeşil *enchilada sosu* yeşil biberle hazırlanır. Genellikle kırmızı *enchilada*'nın içine tavuklu ya da kıymalı bir harç konur, yeşil *enchilada*'ya ise ıspanaklı.

duğunu ve her şeyi abartmayı pek sevdiğini bilirdi. Bu yüzden anlatılanların kendini etkilemesine izin vermek istemedi. Duyduklarının doğru olabileceğini kabul etmek istemiyordu. Sakin görünmeye çalışarak küçük esmer ekmekleri kesmeye devam etti. Ablaları ve Nacha bu ekmeklerin içine hazırlanmış harcı dolduracaklardı.

Bu *torta*'ları evde yapmak daha iyidir. Ama yapılmıyorsa mahalledeki ekmek fırınına küçük ekmek siparişi verilebilir. Büyük ekmekler bu tarif için uygun değildir. *Torta*'ların içini doldurduktan sonra fırında on dakika ısıtın ve sıcak servis yapın. En güzeli, *torta*'ları doldurduktan sonra bezlere sarıp bir gece açık havada bekletmektir. Gecenin nemi ve sosisin yağı *torta*'ya sinince harika olur.

Tita hazırlanmış *torta*'ları, ertesi gün yenmek üzere bezlere sarmayı bitirdiği anda Elena Anne mutfağa girdi. Pedro'nun Rosaura'yla evlenmeyi kabul ettiğini açıklamak için gelmişti.

Tita haberin doğrulandığını duyduğu anda birdenbire kış gelmiş gibi hissetti. Soğuk, sanki bir kırbaç gibi bütün vücudunu dövüyordu. Bu o kadar kuru bir soğuktu ki yanaklarını alev alev yakmış, kızartmıştı. Yanakları önündeki elmalar gibi kıpkırmızı olmuştu. Bu dondurucu soğuk uzun süre, hiç azalmadan onu etkilemeye devam etti. Hatta, Don Pascual ile Pedro'yu çiftliğin kapısına kadar geçirmiş olan Nacha dönüp de duyduklarını anlattığı zaman bile... Don Pascual ile Pedro yavaş yavaş yürürlerken aralarında konuşuyorlardı. Nacha onların ortasında, bir adım önde yürüyordu. Don Pascual öfkelerini bastırmaya çalışarak alçak sesle, "Bunu neden yaptın, Pedro?" dedi. "Rosaura ile evlenmeyi kabul ederek bizi gülünç duruma düşürdün. Tita'ya duyduğun büyük aşk üzerine ettiğin yeminler nerede kaldı? Verdiğin sözden mi dönüyorsun?"

“Dönmiyorum elbette,” dedi Pedro. “Âşık olduğunuz kadınla evlenme isteğiniz, kesin bir dille reddedilse ona yakın olabilmek için tek çareniz ablasıyla evlenmek olsa, siz aynı şekilde davranmaz mısınız?”

Nacha verilen cevabı duymadı. Çiftliğin köpeği Pulque, koşarak çıktı ve kedi zannettiği bir tavşana havlamaya başladı.

“O zaman âşık olmadan mı evleneceksin?”

“Hayır baba, ben Tita’ya duyduğum büyük ve ölümsüz aşk için evleneceğim.”

Ayakkabılarının altında ezilen kuru yaprakların çıkardığı hışırtı yüzünden sesleri giderek duyulmaz oldu. O zamanlar kulakları daha da ağır işiten Nacha’nın bu konuşmaları duymuş olduğunu söylemesi çok tuhaftı. Tita yine de anlattığı şeyler için ona şükran duydu. Ama o zamandan sonra Pedro’ya karşı soğuk bir saygıyla davranmaya başladı. Derler ki, sağır duymaz ama uydururmuş. Nacha belki de, akıllarından geçmiş ama hiçbir zaman konuşulmamış olan sözleri duymuştu. O gece Tita hiç uyuyamadı. Hissettiklerini açıklamaya sözcükler yetmezdi. Ne yazık ki o zamanlar uzaydaki kara delikler henüz bilinmiyordu. Eğer bilseydi göğsünde büyük bir kara delik açıldığını hissettiğini söylemesi kolay olurdu. Bu kara delikten sürekli gelen soğuk içine işliyordu.

Ne zaman gözlerini kapasa bir yıl önceki o Noel akşamını yeniden yaşıyordu. Pedro ile ailesini ilk kez evlerine, akşam yemeğine davet etmişlerdi. Keskin bir soğuk vardı. Aradan geçen zamana rağmen Tita sesleri, kokuları, yeni elbisesinin cilalanmış zemine hışırdayarak sürünmesini, Pedro’nun, omuzlarının üstünde hissettiği bakışlarını tüm ayrıntılarıyla hatırlıyordu. O bakışlar! Tita, elindeki pötifur tepsisiyle masaya doğru yürürken birden omuzlarında derisini yakan bir bakış hissetti. Kafasını çevirdiği anda gözleri Pedro’nun gözleriyle buluş-

tu. O anda, lokma tatlısı yapılırken kaynamakta olan sıvıyağa atılan hamurun neler hissettiğini çok iyi anladı. Duyduğu korku karşısında bütün vücuduna dalga dalga bir sıcaklık yayıldı. Bu sıcaklık o kadar gerçektir ki sıvıyağda kızaran hamur parçasının her tarafını kaplayan köpükçükler gibi bütün vücudundan, yüzünden, karnından, kalbinden, göğüslerinden, her yerinden kabarcıklar fışkırdı. Tita bu bakışlara karşı koyamayacağını fark ederek gözlerini indirdi. Salonun öteki ucuna, piyanoda *Ojos de Juventud*¹ adlı valse çalmakta olan Gertrudis'in bulunduğu köşenin tam aksi yönüne doğru yürüdü. Elindeki tepsiyi bir sehpanın üzerine bıraktı. Farkında olmadan, orada bulunan bir kadeh *Noyó* likörünü eline aldı. Komşu çiftliğin sahibesi Paquita Lobo'nun yanına oturdu. Pedro'dan uzaklaşmak hiçbir işine yaramamıştı. Kanının damarlarını yakarak dolaştığını hissediyordu. Yanakları kıpkırmızı olmuştu ve ne kadar uğraşsa da nereye bakacağını bilemiyordu. Paquita ondaki tuhaflığı fark etti ve büyük bir endişeyle sordu:

“Çok lezzetli bir likör, değil mi?”

“Efendim?”

“Çok dalgın görünüyorsun, Tita, iyi misin?”

“İyiyim, teşekkürler.”

“Gerçi böyle özel günlerde bir kadeh likör içecek kadar büyüdün elbette. Pekâlâ küçük hınzır, söyle bakalım, annen buna izin veriyor mu acaba? Çok korktuğun tir tir titremenden belli.” –Son olarak da acırmış gibi ekledi.– “En iyisi, içme artık. Yoksa büyük bir rezalet çıkaracaksın.”

Bir bu eksikti! Paquita Lobo onu sarhoş sanıyordu. Kuşkulanasına ya da annesine dedikodu yetiştirmesine

1. (İsp.) “Gençliğin Gözleri”.

fırsat vermemek gerekirdi. Korkusu ona bir an Pedro'nun varlığını unutturdu. Aklının başında olduğuna, sarhoş olmadığına Paquita'yı inandırabilmek için her çareye başvurdu. Günün dedikodularından, ıvır zıvır bir sürü şeyden söz etti. Hatta, Paquita'yı çok rahatsız etmiş olan *Noyo* likörünün nasıl yapıldığını, içine nelerin ne kadar katıldığını bile anlattı. Bu likörü yapmak için, 150 gram zerdalinin ve yarım kilo kayısının çekirdeklerinin içi çıkarılır ve kabuklarının yumuşaması için yirmi dört saat bir *azumbre* sıcak suya yatırılır; kabukları soyulmuş çekirdekler ufak ufak parçalara bölündükten sonra, on beş gün süreyle, iki *azumbre* alkolde demlendirilir.

Daha sonra damıtma işlemi yapılır. Dövülüp suya konmuş iki buçuk kilo şeker iyice eriyince içine dört dirhem portakal çiçeği katılır. Tümü karıştırılır ve süzülür. Tita, hiçbir fiziksel rahatsızlığı ve zihninde bulanıklık olmadığına, en ufak bir kuşku bırakmadan, Paquita'yı inandırmak için, laf arasında ona, bir *azumbre*'nin tam tamına 2,016 litreye eşit olduğunu da söyledi.

Elena Anne onlara yaklaşıp Paquita'ya rahat olup olmadığını, kızların kendisiyle gerektiği gibi ilgilenip ilgilenmediklerini sorduğu zaman, Paquita hayranlıkla cevap verdi:

“Harikalar! Çok mükemmel kızların var! Sohbetleriyle insanı büyülüyorlar!”

Elena Anne, Tita'ya mutfağa gidip konuklara ikram edilmek üzere hazırlanmış kanepeleri getirmesini söyledi. Tam o sırada Pedro oradan geçiyordu. Bu bir tesadüf değildi elbette. Kanepelerin getirilmesine yardım etmeyi önerdi. Tita tek bir sözcük bile söylemeden mutfağa doğru koşarcasına yürüdü. Pedro'ya yakın olmak onu son derece heyecanlandırıyordu. Mutfağa girdi, içinde küçük kanepeler tepsilerden birini almak üzere tepsilerin durduğu masaya hızla yöneldi.

İkisi aynı anda, beceriksizce, aynı tepsiyi almak üzere uzanınca kazayla ellerinin birbirine değmesini asla unutamayacaktı.

O zaman Pedro ona aşkını itiraf etti.

“Senyorita Tita, yalnız olabildiğimiz şu kısa andan yararlanıp size tüm kalbimle âşık olduğumu söylemek istiyorum. Biliyorum, bu cüretkâr ve aceleye gelmiş bir açıklama. Ama size yaklaşmak o kadar zor ki, size bunu bu akşam söylemeye karar verdim. Aşkına karşılık beklemeyi umut edebilir miyim? Bana bunu söyleyin sadece.”

“Ne diyeceğimi bilmiyorum. Düşünmem için biraz zaman verin.”

“Hayır, veremem. Şu anda bir cevap istiyorum. Aşk düşünülmez. Hissedilir ya da edilmez, o kadar. Ben pek fazla konuşmam, ama sözüme sadık bir adamım. Yemin ederim, sizi sonsuza kadar seveceğim. Peki ya siz? Siz de benim için aynı şeyleri hissediyor musunuz?”

“Evet!”

Evet, evet, binlerce kez evet! O gecedен itibaren, sonsuza kadar sevecekti onu. Ama artık ondan vazgeçmesi gerekiyordu. Ablasının kocası olacak birini arzulamak onurlu bir davranış değildi. Ne olursa olsun bir şekilde onu aklından çıkarması gerekiyordu artık! Uyuyabilmesi için bu şarttı. Yatağının yanındaki komodine Nacha'nın bir bardak sütle birlikte bıraktığı Noel *torta*'sını yemeyi denedi. Başka bir zaman olsa büyük bir zevkle yedi bunu. Nacha çok iyi biliyordu ki Tita bu nefis *torta*'lardan yerken en büyük dertleri bile unutmayı başarırdı. Ama şimdi olmuyordu. Midesinde hissettiği boşluk bir türlü rahat vermiyordu ona. Tam tersine bir bulantı hissi tüm midesini altüst ediyordu. Midesinde hissettiği boşluğun açlıktan olmadığını fark etti. Hissettiği ağrıya bakılırsa içindeki soğuk, midesini donduruyordu sanki. Kendisini rahatsız eden bu soğuktan kurtul-

ması gerekti. İlk çare olarak üstüne kalın bir battaniye ve bir yün yorgan örttü. Ama soğuk olduğu gibi yerinde duruyordu. Yünden örülmüş patiklerini ayaklarına geçirdi ve iki battaniye daha aldı. Gene işe yaramadı. Son olarak Pedro'nun kendisine evlenmekten söz ettiği gün yapmaya başlamış olduğu örtüyü çıkardı. Tığla örülerek yapılıyordu. Tita ile Pedro evlenmeden önce bir yıl beklemeye karar vermişlerdi. Böyle bir örtü de bir yılda ancak biterdi. Örtüyü örmek için kullandığı yünü kaldırıp atmaktansa işe yarar hale getirmeyi düşündü. Öfkeyle hem ağladı hem ördü, hem ördü hem ağladı. Sabah tan yeri ağarırken örtüyü bitirdi, üstüne örttü. Gene işe yaramadı. Ne o gece ne de hayatı boyunca başka bir gece soğuktan kurtulmayı başarabildi.

Devam edecek...

Sonraki tarif:
Düğün pastası



“Çok beğenseler de, yemek için can atsalar da genellikle insanlar çok açgözlü görünmemek ve son lokmayı diğerlerine bırakmış olmak düşüncesiyle tabaktaki son biberi almaya cesaret edemezlerdi. Böylece, içinde narın serinliğini, *acitrón*'un tadını, biberin acısını, cevizin yararlarını, akla gelmeyecek pek çok lezzeti barındıran bu harika biber el sürülmeden servis tabağında kalırdı. Aşkın tüm sırlarını içinde saklayan bu güzelim ceviz soslu biber dolmasına, görgü kurallarına uymak adına, kimse elini uzatmazdı.”

Acı Çikolata'da Meksika Devrimi sırasında De la Garza ailesinin en küçük kızı Tita'nın mis gibi kokular yükselen mutfağına konuk olur okur. Tita'nın elinden çıkan geleneksel Meksika yemeklerinin sırrı onun kendi duygularında saklıdır, çünkü herkes bilir ki yemeklerinin tadı ve etkisi, mutfaktakinin ruh haline göre değişir!

Meksikalı yazar Laura Esquivel'in ülkesinin değerlerini, törelerini ve tarihini büyüülü bir anlatımla ele aldığı *Acı Çikolata*, geleneğe başkaldıran evrensel kadın kimliğine de özgün bir yorum getiriyor.

#meksikaedebiyatı #meksikadevrimi #mutfaksanatı #gelenekselyemekler
#damakzevki #başkaldırankadın #aşkvemutfak

