

# Tita'nın Günlüğü

Acı Çikolata 2

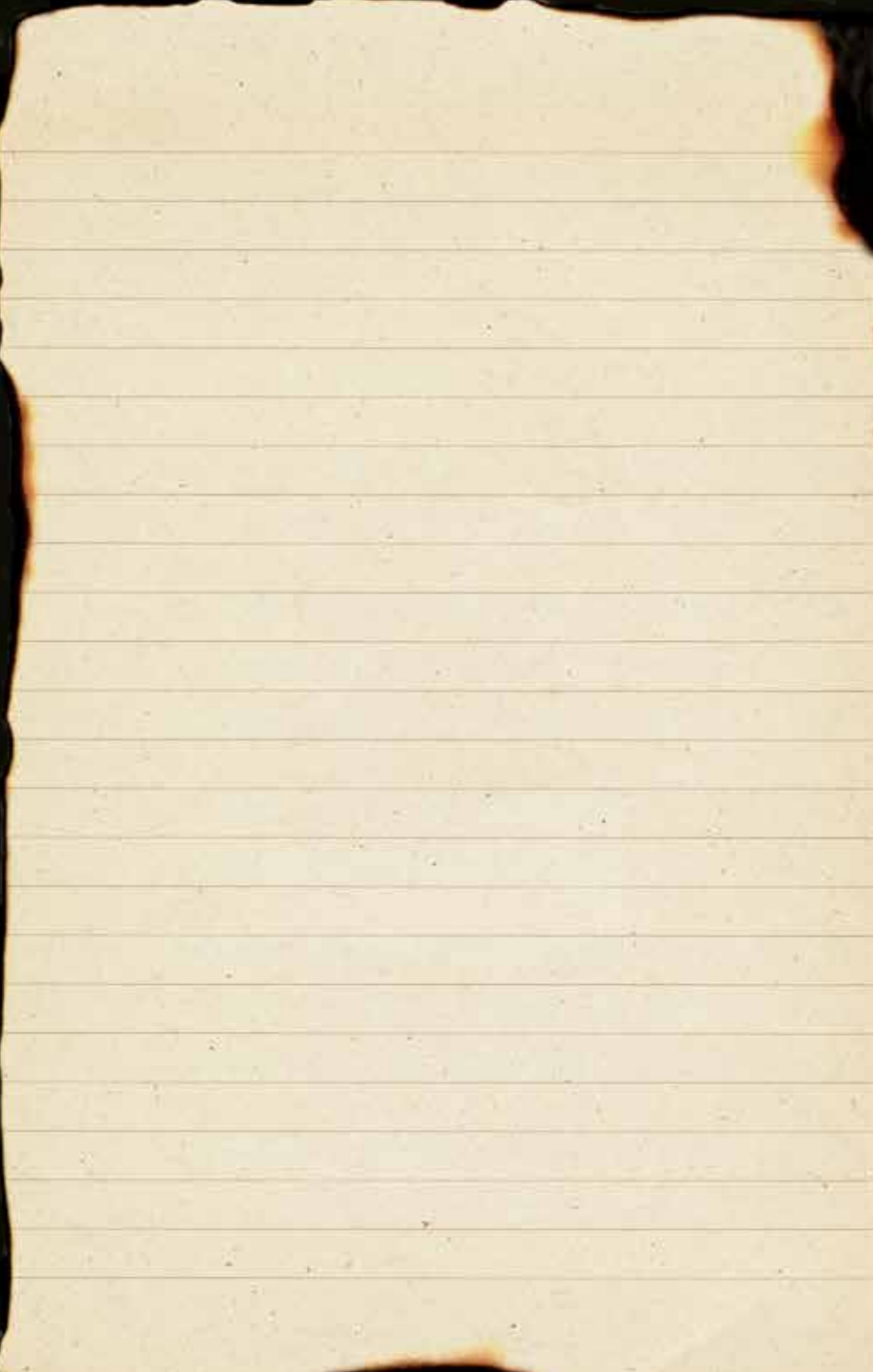


## LAURA ESQUIVEL

Roman

Çeviri: HAVVA MUTLU

♥ can  
çağdaş



LAURA ESQUIVEL  
TITA'NIN GÜNLÜĞÜ

Can Çağdaş

*Tita'nın Günlüğü*, Laura Esquivel

İspanyolca aslından çeviren: Havva Mutlu

*El diario de Tita*

İlk (bu çeviride kaynak alınan) baskı: Suma de Letras, 2016

© 2016, Laura Esquivel

© 2023, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Bu eserin Türkçe yayın hakları Casanovas & Lynch Agencia Literaria ve Kalem Telif Hakları Ajansı aracılığıyla alınmıştır.

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

1. basım: Haziran 2023, İstanbul

Bu kitabın 1. baskısı 3 000 adet yapılmıştır.

Dizi editörü: Didem Bayındır

Editör: Emrah İmre

Düzeltili: Aylin Samancı Elmasdağ

Mizanpaj: Bahar Kuru Yerek

Sanat yönetmeni ve dizi tasarımı: Utku Lomlu / Lom Creative ([www.lom.com.tr](http://www.lom.com.tr))

Kapak uygulama: Elif Yücel

Baskı ve cilt: Melisa Matbaacılık Yayıncılık San ve Dış Tic. Ltd.

Maltepe Mah. Davutpaşa Çiftelhavuzlar Sk. No: 16 Acar San. Sit.

Zeytinburnu, İstanbul

Sertifika No: 45099

ISBN 978-975-07-6120-1

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](http://canyayinlari.com)

[yayinevi@canyayinlari.com](mailto:yayinevi@canyayinlari.com)

Sertifika No: 43514

LAURA ESQUIVEL  
TITA'NIN GÜNLÜĞÜ

ROMAN

İspanyolca aslından çeviren

Havva Mutlu

Laura Esquivel'in Can Yayınları'ndaki diğler kitabı:

*Acı Çikolata*, 1993

*Saklı Lezzetler*, 2010

*Lupita Ütü Yapmayı Seviyordu*, 2016

*Kara Geçmişim*, 2023

LAURA ESQUIVEL, 1950 yılında México'da doğdu. Anaokulu öğretmeni-yken çocuklar için oyunlar yazmaya başladı. 1970-1980 yılları arasında TV için çocuk programları hazırladı. Çalışmalarında genellikle kadın erkek ilişkilerini irdeledi. 1990'da yayımlanan ilk kitabı *Acı Çikolata*'nın filme uyarlanmasıyla dünya çapında tanınan bir yazar haline geldi. Kitabı, 1994'te ABD'de ABBY Ödülü'nü 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 öğretmeni ve İspanyolca çevirmen. 1968-1988 yılları arasında öğretmen 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 y Vila'nın *İyi Geceler Julia* ve Cornelius *İmkânsızlar Ambarı* adlı iki çocuk romanını İspanyolcadan çevirmiştir.





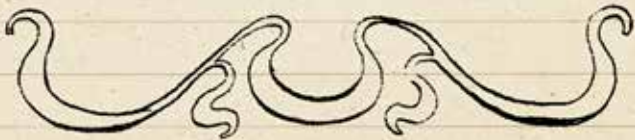
Bu günlük, Porfirio Díaz zehrinde  
yaşamış olan De La Garza  
ailesinden Tita'nın günlüğüdür.

1910





*Annesinin yanında ayakta duran  
kız benim.*



Hñahnu Otomí dilinde şiiir

Şiiir damlasında ııldar gün ııığı,  
ve kurur şiiir damlası.

Gözlerimde, benim gözlerimde,  
sen ııldarsun, ve yasaram ben.



Khasa-tuyhiadimiyottzi  
sa-tuhmotti

Khanöm da gaquiyottzi  
Nügo, nügodibui.

4 Temmuz, 1910

Sevgili günlük, sana daha önce yazmadığım için beni bağışla. Yazmaya değer hiçbir şeyim olmadığını düşünüyordum. Ama bugün öyle bir şey oldu ki, sanırım hayatımı değiştirecek. Bildiğin gibi, Günahkârların Sığınağı Meryem Ana aynı zamanda zehrin de koruyucusudur. Onun onuruna düzenlenen ajine gitmiştim. Orada aşkı gördüm! Gözlerim zımsız ışığına bakmış gibi birden kamastı. Uzun süre, nereye baksam o güçlü ışık çemberinden başka bir şey göremedim. Gözlerim kapalıyken bile onu görüyordum. Bana aşkı nerede gördüğümü soracak olursan hemen cevap vereyim: Pedro Múzquiz'in gözlerinde... Bu çok tuhaf! Pedro ile ben, birbirimizi çocukluğumuzdan beri pek çok kez gördük. Ama bu kez

farklıydı; çok özel bir şeydi. Öyle  
bir baktı ki, gözlerinden yayılan  
şimşek ışığı beni altüst etti.

Bu bakışlar karşısında direnecek  
gücü kendimde bulamadım. Kiliseye  
bağış toplamak için Peder Ignacio'ya  
yardım etme görevi bana verilmişti.

Don Pascual ile Pedro'nun  
oturdukları sraya yaklaştığımda  
babam, bana iletmesi için Pedro'ya  
para verdi. Pedro parayı  
elimdeki bağış tasına bırakırken

parmaklarının ucuyla yavaşça elime  
dokundu. O an tüm vücudumdan  
tepeden tırnağa bir titreme geçti.

On beş yıllık hayatımda böyle bir  
duyguyu hiç tanımamışım. İçimden  
bir ses bana, Pedro'nun hayatımın  
erkeği olacağını fısıldadı.

## Sergili günlük,

Bugün bizim evde bir parti verildi; Don Pascual ile Pedro da davettiler arasındaydı. Bir ara annem benden mutfığa gidip bir tepsi buñuelo getirmemi istedi. Pedro da nezaketen bana yardım etmeji önerdi. Mutfakta yalnız kaldığımız kısa bir andan yararlanarak bana aşkını ilan etti. Ben ne diyeceğimi bilemedim; bu konuyu düşüneneğimi söyledim. O da bana, "Aşk düşünülmez, ya hissedilir ya da hissedilmez," diye cevap verdi. Haklı. O bana baktığı an, hissettiklerimden başka şey düşünemiyorum. Bu duygu biraz da buñuelo yaparken hamurun kızgın yağa değdiği anda hissettiği şey gibi geliyor bana. Sonuç olarak, ayak seslerinden annemin mutfığa geldiğini anlayınca alelacele ona evet dedim.

## Buñuelolar

İçine yeşil domates kabukları konmuş bir litre su kaynaması için ateşe konur. Uzun süre kaynamamasına dikkat edilir; yoksa acılaşır. Bu suya bir kilo buğday unu, bir kaşık kabartma tozu, bir yumurta, yarım fincan sıvıyağ, bir tutam tuz eklenerek hamur elde edilir.

Hamur ele gelebilecek kıvamı bulunca masaya çarpa çarpa yoğurmaya devam edilir. İyice yumuşayıp sünger gibi oluncaya kadar defalarca aynı şey tekrarlanır. Sonra, top şeklinde dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık bir saat sonra elle kontrol edildiğinde ele yapışmuyorsa hamur bir sonraki işleme hazır demektir. Küçük toplar şeklinde, eşit büyüklükte bezelere ayrılır. Bu bezeler un serpilmiş masanın üzerinde merdaneyle biraz açıldıktan sonra ters



çevrilmiş toprak tencerenin ya da  
diskapağının üzerine yayılmış ıslak  
bezin üstüne alınır. Her tarafından  
elle azar azar çekip sündürerek  
açmaya devam edilir. Aşağı  
yukarı tabak büyüklüğüne gelene  
kadar açılıp inceltelen hamurlar  
ıslak bir bezin üzerine yayılır.  
Tavaya konan sıvıyağ içice kızınca  
buñuelolar teker teker bu yağa  
atılır. İki tarafı da kızardıktan  
sonra çıkarılır. Çıkarılır çıkarılmaz  
üstüne tozseker serpilir. Son olarak  
da üzerine şurup dökülür. Bu şurup  
geleneksel usule uygun şekilde, tarçın,  
piloncillo<sup>1</sup>, portakal kabuğu rendesi,  
yıldız anason konulup kaynatılarak  
hazırlanmalıdır.

Bugün, Pedro ile birbirimize âşk olduğumuzu ablam Gertrudis'e söyledim. Beni kucakladı. Sonra el ele tutuşup dönmeğe başladık. O sırada balkona gelen annem bizi görüp de bağırcaya kadar döne döne dans edip durduk. "Kızlar! Dönüp durmayın! Bacaklarınız görünüyor!" Hızlı dönmekten eteklerimizin havalandığını o zaman fark ettim, çok utandım. Gertrudis ise tam tersine, annemin içeri girdiğini görünce eteğini beline kadar kaldırıp kalçalarını bir o yana, bir bu yana sallamaya başladı. Kakkahayla gülmemek için ağzımı ellerimle kapamak zorunda kaldım.

Çeyizime yatak örtüsü yapmak için örgü örneği



Bugün çeyizimi hazırlamaya başladım. Dadım Nacha örgü örnekleri denediğimi görünce endişelendi. Büyük bir şefkatle bana, annem bu evliliğe onay verinceye kadar beklememi, çeyiz hazırlığına ondan sonra başlamamı öğütledi. Ben de ona beklerken nakış işlemenin, iplikleri hazırlamanın hoşuma gittiğini söyledim. Bugün, çeyizime koyacağım yatak örtüsünü örmek için iplikler satın aldım. Bu örtüyü bir yıl içinde bitirmeyi düşünüyorum. Pedro ile yaptığımız hesaplamalara göre düğün hazırlıkları bir yıl sürecektir. Bu arada bir yandan da sevdiğim yemeklerin tariflerini yazmaya devam edeceğim.

Yatak örtüm bittiği zaman böyle görünecek







İnanabiliyor musun?

Yarın benim doğum günüm;  
kutlamada yemek üzere Noel  
tortaları hazırlayacağız. Ama  
daha önemlisi Pedro ile babası  
gelip annemle konuşacaklar, beni  
isteyecekler. Biraz korkuyorum;  
bakalım ne olacak? Bu arada  
ben, adlarımızın baş harflerinin  
bulunacağı mühür için taslaklar  
hazırlamaya başladım. Düşün  
davetiyelerinin zarflarını  
kapatmakta kullanılacak kırmızı  
mumu bu mühürle damgalamayı  
düşünüyorum. Zarfları ateşte  
eritilmiş mumla kapatıp mühürleme  
fikri harika bir şey! Mutfakta  
geçirdiğim yıllar boyunca bunu  
öğrendim ki, ateş değdiği şeyi geri

dönüşü olmayacak şekilde değiştirir. Besin maddeleri, hafif ateşte pişirilmelerine ya da yüksek ateşte kızartılmalarına bağlı olarak farklı yemekler olurlar. Örneğin, et pişerken biraz şeker eklenirse, ısının etkisi artar, etin dışı mühürlenir; daha lezzetli olmasının yanı sıra, özsuyu da içinde kalır. Pedro beni her öptüğünde, içindeki kanın kaynayıp fışkırmaması için neler çektiğini bir de kalbime sorun. Bu yüzden zarfları, zamklu bölümlerini dilimle yalayarak kapatmak istiyorum. İstiyorum ki tükürüğüm aşkımdan yanık suya dönüşsün! İstiyorum ki zarfı kapatmak için kullanacağımız mumu eritecek ateş, Pedro ile benim adlarımızın birbirleriyle sarması dolması olmuş baş harflerinin alevi olsun!

## Noel tortaları

- 1 kutu konserve domatesli sardalye balığı
- 500g füme sosis
- 1 adet kuru soğan
- Yabani mercanköşk
- 1 kutu konserve yeşil sivrilibiber
- 10 adet yuvarlak kanep ekmegi

Soğan ve biberler incecik doğranıp bir kenara konur. Sardalye balıklarının kılçıkları çıkarılıp derileri tamamen soyulur. Sosisler aşırı kızarmadan iyi pişmeleri için hafif ateşte kızartılır.

Ateşten alındıktan hemen sonra üzerine domates soslu sardalyeler, incecik doğranmış biberlerle soğan ve mercanköşk eklenerek karıştırılır. Kanep ekmeklerinin içine doldurmadan önce bir süre dinlenmeye bırakılır. Sosis ve sardalye karışımı ekmeklerin içine





*Mutfakta geçirdiğim yıllar boyunca şunu öğrendim ki, ateş değdiği şeyi geri dönüşü olmayacak şekilde değiştirir. Besin maddeleri, hafif ateşte pişirilmelerine ya da yüksek ateşte kızartılmalarına bağlı olarak farklı yemekler olurlar. Örneğin, et pişerken biraz şeker eklenirse, ısının etkisi artar, etin dışı mühürlenir; daha lezzetli olmasının yanı sıra, özsuyu da içinde kalır. Pedro beni her öptüğünde, içindeki kanın kaynayıp fışkırmaması için neler çektiğini bir de kalbime sorun.*

*Tita'nın Günlüğü, Laura Esquivel okurlarının Acı Çikolata'dan tanıdığı De la Garza ailesinin hikâyesini Tita'nın gözünden aktarıyor.*

Tita'nın sadece gündelik yaşantısını ve yemek tariflerini değil, ailesinin ve kendisinin en mahrem sırlarını da paylaştığı *Tita'nın Günlüğü* bir devam kitabı olmanın ötesinde, Tita'nın yüreğinin derinliklerinde yatanları gün ışığına çıkardığı sıcacık bir anlatı.

#latinamerikaedebiyatı #kadın #aile #aşk #yemek #meksika #tarih #acıçikolata

 can

[canyayinlari.com](http://canyayinlari.com) | f |  |  canyayinlari

roman

ISBN 978-975-07-6120-1



9 789750 761201