





LAURA ESQUIVEL  
ACI IKOLATA

İÇİNDE YEMEK TARİFLERİ, AŞK ÖYKÜLERİ VE  
KOCAKARI İLAÇLARI BULUNAN ROMAN



ROMAN



TÜRKÇESİ  
MÜKERREM AKDENİZ

*Como agua para chocolate*, Laura Esquivel

© 1989, Laura Esquivel

© 1993, Can Sanat Yayınları Ltd. Şti.

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

8. basım: Ağustos 2011, İstanbul

Bu kitabın 8. baskısı 1 000 adet yapılmıştır.

Yayına hazırlayan: Emrah İmre

Kapak tasarımı: Act creative

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: Ekosan Matbaası

Litros Yolu 2. Matbaacılar Sit. 2 NF 4-8, Topkapı, İstanbul

Sertifika No: 19039

ISBN 978-975-510-509-3

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM, DAĞITIM, TİCARET VE SANAYİ LTD. ŞTİ.

Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

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

[www.canyayinlari.com](http://www.canyayinlari.com)

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

Sertifika No: 10758

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

LAURA ESQUIVEL, 1950 yılında México'da kentinde doğdu. Anaokulu öğretmeniyken 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 de uyarlanması, onu dünya çapında tanınan bir yazar haline getirdi. Kitabı, 1994'te ABD'de ABBY ödülünü 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.

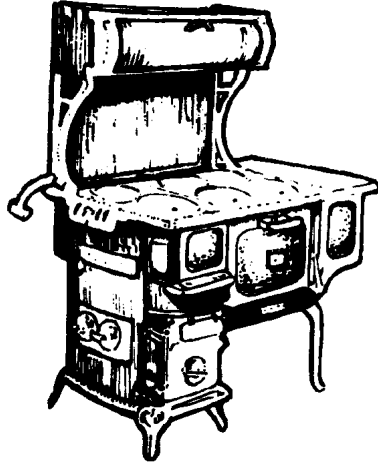




## İçindekiler

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*'ler<sup>1</sup> 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*'ları<sup>1</sup> 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 ekme, tart, kanep.

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 dökecekti. 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*'dan<sup>1</sup> 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 öfkesini 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?"





# LAURA ESQUIVEL

## ACI ÇİKOLATA



ROMAN



20. yüzyıl başları Meksika 'sında, geleneklere göre evlenmesi yasak olan Tita, Pedro'ya duyduğu çılgınca tutkuyu yemek yaparak dile getirir. İnsanın yemek pişirerek, yemek yiyerek aşkını ilan etmesi, ruhsal ve tensel iletişim kurması mümkün müdür?

Yemek ve kocakarı ilacı tariflerinden bir aşk öyküsü çıkar mı? Bir çikolata tarifi ya da yarım kilo soğan, iki baş sarımsak, bir tutam fesleğen, yakıcı bir aşkın simgesine dönüşebilir mi?

Meksikalı yazar **Laura Esquivel**'in gündelik yaşamın sıradanlığıyla doğaüstü öğeleri bütünleştiren romanı *Acı Çikolata*, 5 milyondan fazla sattı, 25 dile çevrildi, beyazperde uyarlaması tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de büyük ilgi gördü.

Bugüne kadar romanla yemek kitabını böylesine kaynaştıran bir kitap yazılmadı. Başka hiçbir kadın yazar, kadın ruhunun derinliklerini, öfkeyi, tutkuyu ve cinselliği bir mutfağın içinde böylesine keşfetmedi.

KAPAK FOTOĞRAFI: VLADIMIR VLADIMIROV

ISBN 978-975-510-509-3



9 789755 105093

<http://www.canyayinlari.com>