

ISABEL ALLENDE

Aphrodite

Afrodizyak Yemekler
Afrodizyak Yazılar

Çeviri: İnci Kut


CAN



ISABEL ALLENDE

APHRODİTE

Afrodizyak Yemekler

Afrodizyak Yazılar

Can Yayınları 650

Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos, Isabel Allende

© 1997, Isabel Allende

© 1999, Can Sanat Yayınları Ltd. Şti.

Bu eserin Türkçe yayın hakları Agencia Literaria Carmen Balcells S.A. aracılığıyla alınmıştır.

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

1. basım: 1999

2. basım: Nisan 2012

Bu kitabın 2. baskısı 2 000 adet yapılmıştır.

Vinyetler: Robert Shekter

Yemek tarifleri: Panchita Llona

Kapak tasarımı: Ayşe Çelem Design

Kapak resmi: © Angel Lopez

Kapak baskı: Azra Matbaası

İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaası

ISBN 978-975-510-960-2

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

yayinevi@canyayinlari.com

ISABEL ALLENDE

APHRODİTE

Afrodizyak Yemekler
Afrodizyak Yazılar



İspanyolca aslından çeviren

İnci Kut



Isabel Allende'nin Can Yayınları'ndaki diğer kitapları:

Eva Luna, 1990

Ruhlar Evi, 1990

Eva Luna Anlatıyor, 1991

Ařktan ve Gölgeden, 1992

Sonsuz Düzen, 1993

Paula, 1995

Kaderin Kızı, 2000

Sararmış Bir Fotoğraf, 2002

Yüreğimdeki Ülkem, 2004

Zorro, 2005

Canım Sevgilim Inés, 2009

Denizin Altındaki Ada, 2010

Günlerin Getirdiği, 2011

ISABEL ALLENDE, 1942 yılında Peru'nun başkenti Lima'da doğdu. Ancak birkaç yıl sonra ailesi Şili'ye göç etti. Isabel Allende, amcası, Salvador Allende'nin 1973'te öldürülmesinden sonra ailesiyle birlikte Venezuela'ya sığınmak zorunda kaldı. 17 yaşında gazeteciliğe başlayan Allende, bir süre sonra San Francisco'ya yerleşti. 1982'de yayımlanan ilk romanı *Ruhlar Evi*'ni, *Aşkdan ve Gölgeden* (1984), *Eva Luna* (1987), *Sonsuz Düzen* (1991), *Kaderin Kızı* (1999), *Sararmış Bir Fotoğraf* (2000), *Canavarlar Kenti* (2002), *Altın Ejder Krallığı* (2003), *Pigmeler Ormanı* (2004), *Zorro* (2005), *Canım Sevgilim Inés* (2006), *Denizin Altındaki Ada* (2009) ve son romanı *El cuaderno de Maya* (2011) izledi. Otobiyografik özellikler taşıyan eserlerini *Paula* (1994), *Aphrodite* (1997), *Yüreğimdeki Ülkem* (2003) ve *Günlerin Getirdiği* (2007) başlıkları altında topladı. *La gorda no es de porcelana* (1984) ve *Eva Luna Anlatıyor* (1989) adlı iki öykü kitabı olan Allende'nin tiyatro oyunları da var. Isabel Allende'nin *Ruhlar Evi* ile *Aşkdan ve Gölgeden* romanları sinemaya da uyarlandı. Allende, eserlerinde gerçekçi bir anlatım ve siyasal bir yaklaşım ile büyümlü gerçekçiliğin gerçeküstücü geleneğini ustaca kaynaştırdı.

İNCİ KUT, lise öğrenimini 1960'ta Ankara Koleji'nde tamamladıktan sonra Ankara Üniversitesi DTCF İngiliz Dili ve Edebiyatı ve Varşova Üniversitesi İspanyol Filolojisi bölümlerinden mezun oldu. İspanyol dili ve grameri üzerine sözlükler ve dilbilgisi kitapları yayımladı. 1990 yılından başlayarak Miguel Delibes, Gabriel García Márquez, Isabel Allende, Mario Vargas Llosa, José Mauro de Vasconcelos ve Jose Saramago gibi İspanyol, Portekizli ve Güney Amerikalı yazarların roman ve öykülerini Türkçeye kazandırdı.



Bu erotik gezintileri,
oynaşmayı seven sevgililere ve
neden olmasın?
korkak erkeklerle
melankolik kadınlara da adıyorum.

Jabf Allende



Soluğu, karanfil baharı katılmış mis kokulu bal gibi,
Ağzı, olgun bir mango kadar leziz.
Tenini öpmek, bir nilüfere dokunmak sanki,
Göbek çukuru, türlü baharatı gizliyor.
Ardında ne gibi zevkler yattığını,
dil bilir ama söyleyemez ki.

Srngarakarika Kumaradadatta (XII. yüzyıl)

İçindekiler

GİRİŞ	21
Suçlulara övgü	33
Robert Shekter	33
Panchíta Llona	35
Carmen Balcells	38
Ben	39
Afrodizyaklar	41
Lezzet çeşitliliktedir	47
Güzel bir sofraya	51
Çırılçıplak yemek pişirmek	56
Aromaların büyüğü	63
İtirlarla gelen ölüm	73
İlk görüşte	75
Görgü kuralları	81
Dil ucuyla	86
Otlar ve baharlar	89
Yasaklanmış otlar	93
Orji	98
Burgel Teyze'nin afrodizyak yahnisi: "curanto"	106
Panchita'dan tencerede "curanto"	109
Orjilere layık bir "cocido"	110
Zevkler üzerine... ..	113
Timsahlar ve piranhalar	116
Vahşi afrodizyaklar	118

Erotizm üzerine	122
Büyük kuşlar ve küçük kuşlar	124
Aşk mesajı taşıyan posta güvercinleri	125
Fısıltılar	129
Mısır'da bir gece	135
Etlerle ilgili günahlar	141
Sınıflandırılmayanlar	144
Jigolo	146
Akupunktur uzmanından afrodisyak çorbası	148
Ekmek, Tanrı'nın bir lütfu	151
Deniz yaratıkları	155
Bouillabaisse	159
Balık çorbasına şiiir	159
Daha başka deniz yaratıkları	162
Harem	168
Yumurta	174
Şehvet yolunda şahane bir uyarıcı	177
Çariçe omleti	178
Yasak meyveler	179
Öteki nefis afrodisyaklar	183
Nouvelle cuisine	186
Peynirler	188
Si non e vero... ..	191
Barışma çorbası	194
Şarabın ruhu	195
İçkiler	200
Aşk iksirleri	206
Çiçeklerin dili	212
Topraktan sevgilerle	216
Shekter'in vejetaryen afrodisyak tarifi	219
Afrodisyak bitkiler	219
Colomba doğanın kucağında	224
Dünyayı yiyip yutarken	229
Son olarak	230
Panchita'dan afrodisyak yemek tarifleri	235

SOSLAR	237
Soğuk soslar ve salata sosları	243
Ev mayonezi	243
Sos tartar	244
Fransız sosu	244
Pebre	245
Guacamole	245
Hafif sos	246
Türk sosu / Tarator	246
Akdeniz sosu	247
Acılı sos	247
Huancayo sosu	248
Cevizli sos	248
Ravigote	249
Mayhoş sos	249
Portakal köpüğü	250
Costa brava	250
Üç dakika sosu	251
Yeşil sos	251
Erotik sos	252
SICAK SOSLAR	252
Beşamel sos	253
Brendili sos	253
Rokfor sosu	254
Aromalı sos	254
Pesto amaranta	255
Mercan sosu	255
Sos Mykenai	256
Deniz ürünleri sosu	256
Şaraplı sos / Beyaz ya da kırmızı	257
Salome	257
Acılı mango sos	258
Körili çabuk sos	259

ORDÖVRLER	261
Soslu deniz kabukluları	264
Âdemin cevizleri	264
Dul erkek incirleri	265
Jambon ruloları	265
Karidesli pika pika	266
Uçarı erikler	266
Dayanılmaz somon kreması	266
Rokforlu sap kerevizleri	267
Neşeli mantarlar	267
ÇORBALAR	269
Dört temel et suyu	273
Et suyu	276
Tavuk suyu ya da başka kümes hayvanlarının etlerinin suyu	277
Balık suyu	278
Sebze suyu	279
Konsome	280
Bacchus konsomesi	280
Ölüdiriltin	281
Yeni hayat	281
Altın konsome	282
Konsome napoliten	282
Brendili konsome	283
Efkârdağıtın	283
Saray konsomesi	284
Sıcak çorbalar	285
Enginar kreması	286
Deniz tarağı çorbası	286
Krem alicante	287
Soğan çorbası	287
Büyük şölen çorbası	288
Pratik usulde yengeç kreması	289
Balık çorbası	289
Havuç çorbası	290

Soğuk çorbalar	290
Margarita adası	291
Gazpacho	291
Elmalı şölen	292
Vichyssoise	293
Salatalık esintisi	293
ANTRELER	295
Yengeç ve avokadolu mus	299
Enginar fısıltısı	300
Havana usulü kerevit	300
Rokforlu armut	301
Cebiche	301
Odalık salatası	302
İspanaklı California salatası	302
Yunan adalarından esinti	303
Bariloche	303
Karides kokteyl	304
Yayla patatesi	305
Kreol	306
İlkbahar serpintisi	306
Şili salatası	307
Kereviz salatası	307
ANA YEMEKLER	309
Deniz ürünleri	314
Körfez usulü mığrı	314
Newbourg usulü balık	315
Kremalı sarıağz	315
Mezgit diana	316
Köri soslu levrek	317
Alabalık dolması	318
Somon neptün	319
Park Avenue usulü ıstakoz	320
Lucullus usulü kalamar	320
Safranlı karides	321

Yalancı <i>paella</i>	322
Kümes hayvanları	323
Şeftalili ördek	323
Tavuk yahnisi	324
Şen tavuk	325
Harem hindisi	325
Piliç valentino	326
Sevdalı piliç	326
Coq au vin	327
Keklik pilakisi	328
Kırmızı etler	329
İspanaklı ve kayısı kuzu	329
Belle epoque flaminyon	330
Şampanyalı bonfile	330
Biftek oryantal	331
Acılı tavşan	331
Tavşanlı hamburger	332
Biberiyeli geyik	333
Montmartre usulü böbrek	334
İtalyan usulü beyin	334
Alpler'den ossobuco	335
Vejetaryen yemekleri	336
Havyarlı ve kuşkonmazlı erişte	336
Enginarlı erişte	337
Körili kabak	337
Arap usulü patlıcan	338
Pencap usulü şiş kebab	338
Lori usulü risotto	339
TATLILAR	341
Tatlı soslar ve kremalar	346
Krem anglez	346
Sabayon	347
Çikolata sos	347
Kahveli krema	348

Ahududu şurubu	348
Elmalı sos	348
Ballı sos	349
Muz esintisi	349
Kırmızı şaraplı sos	349
Kayısı sos	350
Romlu sos	350
Tatlılar	351
Şeftali tatlısı	351
Çakırkeyif armut	352
Tropikal kup	352
Tac Mahal	353
Büyülü elma	353
Genç rahibe göğsü	354
Madam Bovary	354
Krem Katalan	355
Venus köpüğü	355
Karayip bombası	356
Âşıklar için şarlot	356
Çikolatalı mus	357
Krep süzet	357
Esmer bavarez	358
Krep Noel	358
Krep	359
Sodomi	360
Sürpriz zucoff	360
Şam usulü sufle	361
Manevi teselli sütlacı	361
Görsel kaynakça	363



GİRİŞ

Ve Rondo Capriccio



Elli yaş, akşamın son saatleri gibidir, güneş batmış, insan ister istemez yansıyan ışığa doğru dönmüştür. Oysa benim günbatımında, o alacakaranlık beni günaha itiyor, belki de bu yüzden ben, ellinci yaşında yiyecekler ve erotizmle olan ilişkilerimi düşünüyorum tenin beni en çok kıskırtan zayıf yanları ne yazık ki en çok denediğim şeyler değil.



Yaptığım perhizlere, boş yere geri çevirdiğim nefis yemeklere öyle pişmanım ki! İşlerimle uğraşmak için ya da tutucu namusluluk uğruna göz göre göre kaçırdığım sevişme fırsatlarına da. Belleğimin bahçelerinde gezinirken, anılarımın duyularla bağlantılı olduğunu keşfediyorum. Gitgide bir meleğe dönüşerek omuzlarında güdük kalmış kanat çıkıntılılarıyla ölen Teresa teyzemle, menekşe pastillerinin kokusu arasında ilinti kurarım hep. O harika hanımefendi, dantelden bir yakayla sade bir biçimde bezenmiş gri giysisi ve kar beyazı saçlarıyla ziyaretimize geldiğinde, biz çocuklar hemen onu karşılamaya koşardık; o da, törensel bir edayla, hiç değiştirmedeği eski çantasını açar, üzeri resimli, küçük bir teneke kutu çıkarır, eflatun renkli birer şeker verirdi bizlere. İşte o zamandan beri, havada ne zaman o belirgin menekşe kokusunu duysam, düşkünlerimde, ölüm döşegindeki hastalara götürmek üzere başkalarının bahçesinden çiçek çalan o azize teyzemin hayali, aynı o haliyle yeniden belirir zihnimde. Aradan kırk yıl geçtikten sonra öğrendim ki, neredeyse mide bulandırıcı bir yoğunluk içinde ortalığı birdenbire kaplamasıyla ardında hiçbir iz bırakmadan kaybolması bir olan, sonra da iyice tazelenip geri dönen bu oynak aromanın afrodizyak gücüne körü körüne bağlı olan Joséphine Bonaparte'ın tescilli markasıymış menekşe. Eski Yunan'daki fahişeler, her aşk buluşmasından önce, soluklarını menekşe kokusuyla tazeler, bedenlerinin erojen bölgelerine onu sürerlermiş, çünkü bu koku, terin ve kadınsal salgıların doğal kokusuna karıştığında, en yaşlı erkeklerin hüznünü dağıtır, en gençlerinin ruhlarını dayanılmaz bir biçimde sarsarmış. Kozmik düzenden en aşağıdaki düzene kadar her düzeyde karşıtları coşkuyla birleştiren ve erkekle kadının tanrısal enerjilerin birer aynasına

dönüştüğü mistik ve manevi bir felsefe olan *Tantra*'da, eflatun, kadın cinselliğinin rengidir, bu yüzden kimi feminist hareketler de o rengi benimsemişlerdir.

Tentürdiyotun keskin kokusu, benim aklıma yaraları ya da ameliyatları değil, denizkestanelerini getirir; hani duyuların gizmine ilk girişimle kaçınılmaz bir biçimde ilişkili olan şu garip deniz yaratıklarını. Bir balıkçının kaba eli, ağzımın içine bir denizkestanesi eti koyduğunda sekiz yaşımdaydım. Ne zaman Şili'ye gitsem, denizden yeni çıkarılmış denizkestanelerinin tadına bir kez daha bakmak için sahile gitmenin bir yolunu ararım; her defasında da, bir erkekle o ilk gizli buluşmam sırasında hissetmiş olduğum, korku ve büyülenme karışımı duygu kaplar içimi. Denizkestaneleri, o balıkçının, içine kabuklu deniz hayvanlarını koyduğu, dibinden şakır şakır deniz suları akan o kapkara torbasının ve cinsel duyulara ilk uyanışımın ayrılmaz bir parçasıdır ben için. Hayatımdan geçen erkekleri hep böyle anımsarım –övünüyormuş gibi görünmek istemem– çünkü sayıları pek fazla değil: Kimilerini tenlerinin dokusuyla, kimilerini öpücüklerinin tadı, giysilerinin kokusu ya da fısıltılarının tınısıyla; ama hemen hepsi de, özel bir besin maddesiyle ilintilidir. Dağınık ve gizli bir yatakta hiç aceleye getirilmeden tadına varılan, okşamaların, gülüşmelerin ve zihinsel oyunların kusursuz bir bileşimi olan en yoğun ten sel zevk, *baguette*¹, *prosciutto*², Fransız peyniri ve Ren şarabı tadındadır. Bu mutfak hazinelerinin her biriyle birlikte, özel bir erkek gelir gözümün önüne, olgun yaşıma bir havailik ışığı yansıtmak üzere, tıpkı sevilen bir hayalet gibi durmadan geri dönen eski bir aşığı anımsarım. Jambon ve peynirle birlikte yenen o ekmek, kucaklaşmalarımızın kokusunu, o Alman şarabı da, ağzının lezzetini geri getirir bana. Erotizmi yiyeceklerden ayıramam bir türlü; bunu yapmak için bir neden de göremiyorum; tam tersine, gücüm ve neşem yettiği sürece her ikisinin de tadını çıkarmayı sürdürmeye niyetliyim. İşte, aşkla iştahın sınırlarının kimi zaman tümünden silinecek kadar bulanıklaştığı duyu sal belleğimin çeşitli yörelerinde haritasız bir yolculuk demek olan böyle bir kitap yazma düşüncesi de bundan doğdu.

Yeni bir yemek ya da erotik öğütler kitabı yazmayı haklı bir gerekçeye dayandırmak kolay değil. Her yıl binlercesi yayımlandı-

1. (Fr.) İnce ve uzun Fransız francelası, baget. (Ç.N.)

2. (İt.) Füme domuz jambonu. (Ç.N.)

yor; doğrusunu isterseniz onları kimlerin satın aldığını da bilmiyorum, çünkü el kitabına bakarak yemek pişiren ya da sevişen birini henüz tanımış değilim. Hayatını büyük çabalarla kazanan ve gizli gizli dua eden sizin ve benim gibi insanlar, mutfakta kap kacağı doğaçlama kullanır, çarşafkların arasında ise, elimizin altında ne varsa ondan yararlanıp fazla düşünmeden ve fazla abartıya kaçmadan, dökülmeyen dişlere de, sarılabileceğimiz birine sahip olma şansımıza da şükrederek, elimizden ne gelirse onu yaparız. Peki öyleyse neden yazıldı bu kitap? Afrodisyaklar üzerinde araştırma yapma düşüncesi bana eğlenceli gibi geldi de ondan; ayrıca bunun sizin için de öyle olmasını umuyorum. Bu sayfalarda gerçeklere yaklaşmaya çalışacağım, ama bu her zaman mümkün olmayabilir. Örneğin maydanozla ilgili olarak ne söylenebilir? Ara sıra bir şeyler uydurmak gerekebilir...

İnsanlık, anımsanamayacak kadar uzun zamandan beri, aşk arzusunu ve doğurganlığı kamçılayabilmek için, ciddi ve erdem sahibi kişilerin hiç düşünmeden azgınlık olarak sınıflandırdıkları birtakım maddelere, hilelere, büyülere ve oyunlara başvurmuştur. Bu ikinci neden, yani doğurganlık burada bizi ilgilendirmiyor, nasıl olsa dünyada başkalarının fazlasıyla çocuğu var; biz burada



zevk üzerinde yoğunlaşacağız. Yazı masamın üzerinde yığılı duran benzer pek çok metnin arasında bulunan, büyü ve aşk iksirleriyle ilgili bir kitapta, bazıları hâlâ uygulanan, Ortaçağ'dan ve daha öncelerden kalma birtakım formüller yer alıyor; örneğin zavallı, canlı bir kurbağaya topluiğneler batırmak, sonra da dualar mırıldanarak, bir cuma akşamı onu toprağa gömmek gibi. Cuma, kadınların günü, öteki altı gün ise erkeklere ait olarak kabul ediliyor. Örneğin, elden kaçan sevgiliyi yakalamak için yapılan ve Büyük Britanya'nın bazı kırsal yörelerinde hâlâ uygulanan bir büyü buldum. Kadın, un, su ve yağla bir hamur yapıp yoğuruyor; bu karışımın üzerine tükürüyor; sonra edep yerlerinin biçimini ve tadını verebilmek için onu bacaklarının arasına yerleştiriyor; fırında pişirdiği bu ekmeği, canının çektiği kişiye ikram ediyor. Eskiden, ay ışığında bir kafatasının içinde mayalanmış kanlı sıvılar – çoğunlukla *elixir rubeus* ya da aybaşı kanı– ile daha başka beden sıvıları da katarlarmış içine. O kafatası da darağacında ölmüş bir canıye ait olursa, daha da iyi olurmuş. Bu tür afrodisyaklar şaşırtıcı bir çeşitlilik gösteriyor, ama biz burada normal bir akıldan ve normal bir mutfaktan çıkabilecek olanlar üzerinde yoğunlaşacağız. Çünkü günümüzde hamur yoğurmaya vakit bulabilecek ya da ipe çekilmiş birinin kafasını ele geçirebilecek kimseler pek yoktur. Afrodisyakların amacı, tensel aşkı özendirmektir ama bunu hazırlayacağız diye vaktimizi de enerjimizi de harcayacak olursak, etkilerinden pek yararlanamayız; bu yüzden de, orjilere özgü birkaç yemek dışında, buraya uzun soluklu tarifleri almaya-
cağız. Ayrıca şiddet içeren tarifleri de bilinçli olarak dışarda bıraktık. İnsan bütün gününü kanaryaların dillerinden bir yemek pişirmekle geçirmek zorunda kalsa, daha sonra erotik oyunlara kendini nasıl verebilir, anlayamıyorum. Bütün paramı o narin minik kuşların bir düzinesine harcamak, sonra da hiç acımasızca dillerini koparmak, benim libidomu sonsuza dek öldürürdü. Bu kitapta yer alan satirleri ve su perilerini çizen Robert Shekter, İkinci Dünya Savaşı'nda pilotmuş, ama en kötü karabasanları, bombardımanlarla, ölümlerle değil, av tüfeğiyle vurup düşürdüğü, yolunu kaybetmiş bir ördekle ilgili. Yanına yaklaştığında hâlâ çırpındığını görünce, daha fazla acı çekmesini önlemek için boynunu burmak zorunda kalmış. O gün bugündür de vejetaryendir. Dediğine göre, ördek yere düştüğünde bir marulu ezmiş, bu yüzden marul da yemez. Bu tür kısıtlamaları olan bir erkeğe erotik bir akşam yemeği hazırlamak zordur. İçinde işkenceye uğramış kanaryalar bu-

lunan bir yemek hazırlayacak olsam Robert bana yardım etmeye asla yanaşmazdı.

Köpekbalığı yüzgeçleri, şebek husyeleri ve daha başka malzemeler de bu kitapta yer almıyor, çünkü bunlar, yakınlardaki süpermarketlerde bulunamıyor. Siz, libidonuzu ya da aşk arzunuzu kabartmak için böylesine aşırılıklara başvurma ihtiyacı hisseder-seniz, ya bir psikiyatra danışmanızı, ya da eşinizi değiştirmenizi öneririz. Biz burada yalnızca yemek sanatındaki şehvete ve bunun aşk ilişkilerindeki etkilerine değiniyoruz, sunduğumuz tariflerde –hiç değilse hemencecik– ölüm tehlikesi olmadan ağza alınabilecek ürünler var, ayrıca bu ürünler çok da lezzetli. Bu yüzden de brokoliyi dışarda bıraktık. Biz burada basit afrodizyaklarla yetiniyoruz: örneğin, iki fettan rahibe adayını bu yolla baştan çıkarmış olan Casanova'nın yanılmaz tarifine göre, sevgilinin ağzından alınarak yenilen istiridyeler, ya da Kleopatra'nın gözdelerinin, onun mahrem yerlerinden, yalayarak yiyip akıllarını kaçırdıkları öğütülmüş badem, ayrıca daha az kalori ve kolesterol içeren modern tarifler gibi. Biz burada doğaüstü birtakım iksirler de vermiyoruz, çünkü elinizdeki, pratik bir kitap; koala ayağının, salamander gözünün ve bakire sidiğinin, yani tehlikeli listedeki üç şeyin bulunmasının ne kadar zor olduğunu biliyoruz.

Oburluk, dosdoğru şehvet düşkünlüğüne giden bir yoldur; biraz daha ileri gidilecek olursa da, insanı ruhunu teslim etmeye götürür. Zaten bu yüzden Lutherçiler, Kalvenciler ve Hıristiyanlıkta kusursuzluğa özenen daha başkaları, çok kötü beslenirler. Oysa ilk günahı ve insani zaafı kabullenmiş olarak doğan, günah çıkarma gibi kutsal bir uygulamayla da günahlarından arınarak yeniden günah işlemeye hazır hale gelen Katolikler, iyi bir sofrada çok daha esnektirler; o kadar ki, lezzetli bir şeyi tanımlamak için “kardinal lokması” deyimini kullanırlar. Neyse ki ben bu ikinci grup arasında yetiştim de, cehennemini düşünmeyip yalnızca kalçalarım için kaygılanarak, istediğim kadar oburluk edebiliyorum; ama erotizm konusundaki tabuları üzerimden atmak aynı derecede kolay olmadı. Ben, “işin sonuna kadar götürdükleri” ilk erkekle evlenen kadınlar kuşağından geliyorum, çünkü bu kadınlar, bir kez bakireliklerini kaybedince, her ne kadar sevgilileri de kendileri kadar acemi olsa da ve bekâretle bakirelik taslamayı birbirinden pek ayırt edemese de, evlilik pazarında ikinci el mal sayılırlar. Doğum kontrol hapları, hippiler ve kadın özgürlüğü hareketi diye bir şey olmasaydı, pek çoğumuz hâlâ zo-

runlu tekeşliliğe mahkûm olacaktık. Bireyi beden ve ruh diye, aşkı da dünyevi ve tanrısal diye ikiye ayıran Musevi-Hıristiyan kültüründe, üreme dışında cinsellikle ilintili her şey iğrençtir. Bunlar işi öylesine aşırılığa götürmüşlerdi ki, erdemli çiftler, gecelik entarilerine işlenmiş haç biçimindeki bir deliğin içinden aşk yaparlardı. Bu derece pornografik bir şey de ancak Vatikan'ın aklına gelir! Dünyanın geri kalanında ise cinsellik, sağlıklı olmanın bileşenlerinden biridir, insana yaratıcılık esinler, ruhun yollarından biridir. Suçlulukla, sırlarla bağlantılı olarak görülmez, çünkü kutsal aşkla dünyevi aşk aynı kaynaktan doğar ve tanrıların insanlı zevki kutsadıkları kabul edilir. Ne yazık ki bunu keşfetmek otuz yılımı aldı. Sanskrit dilinde, yaratılış ilkesinin zevkini tanımlayan bir sözcük vardır, bu da cinsel zevk sözcüğüne benzer bir şeydir. Tibet'te cinsel ilişki, ruhsal bir çalışma olarak gerçekleştirilir; *Tantra*'da ise bir meditasyon biçimi olarak uygulanır. Lotus pozisyonunda oturan erkek, kadını bacaklarının üzerine ata biter gibi oturtur, her ikisi de soluk alıp vermelerini zihinlerini tümünden boşaltarak sayarlar ve ruhlarını tanrısalığa yüceltirlerken, bedenleri dingin bir zarafet içinde birleşir. Meditasyonun böylesi zevk verir insana.

Bu tasarının hazırlanmasına Robert Shekter vinyetleriyle, Panchita Llona yemek tarifleriyle, Carmen Balcells de yayın ajanı olarak katkıda bulundular. Metinlerine kendilerinden izin almadan başvurduğum ve bibliyografya yapmak çok sıkıcı olduğundan adlarını anmaya hiç niyetim olmayan onlarca yazar da edilgen bir biçimde katılmış oldular. Tek bir yazardan kopya çekmek aşırıdır, pek çoklarından kopya çekmeye ise araştırma denir. Ayrıca bu kitabın asla gün ışığına çıkmayacağına inandıkları halde, beni mutlu kılmak için yemeklerin tadına bakarak deneyimlerini bana anlatmaya talip olan pek çok arkadaşım da masum bir biçimde katkıda bulunmuş oldu.

Robert Shekter, sırf şiişsel bir esinle, bu kitabın yanına bir erotik müzik CD'si ekleyerek, temaları tıpkı Vivaldi'ninkiler gibi "dört mevsim"e bölmeyi düşünmüştü ama sonunda karmaşık bir girişim oldu bu. Panchita, yemeklerini her mevsimin ürünlerini göz önüne alarak yaratmaya çalışmıştı, ama Roberto onlara bir de müziksel adlar vermesini isteyince, canının cehenneme gitmesini söyledi ona. Anlaşılan müzik terimlerinin büyük bir çoğunluğu İtalyanca; acılı sığır soteye *allegro ma non troppo* demek de olacak şey değil. Aynı biçimde, gözümüzden kaçmış olabilecek müziksel

bir İtalyan terimi bu sayfalarda karşınıza çıkacak olursa, sakın önemsemeyin: Ressamımızın basit bir kaprisinin sonucudur o. CD fikri de gelişmedi, çünkü erotik olarak kabul edilebilecek tür müzik konusunda anlayamadık. Panchita, Ravel'in *Bolero*'sunu beğeniyordu; Robert, Bach'tan yanaydı; ben de, bir yaz akşamı pencereden içeri giren bir laterna sesinden... Ama neyse o başka bir hikâye.

Robert, bir bilimadamıdır. Romancı numaralarına girmeme izin vermeyerek, kesinlikle açık olmamı istedi benden. Bu araştırma için kullanılan yığınla kitabı ona göstermek ve Panchita'nın yemek tariflerinin afrodisyak gücünü, kendi yarattığı bir yöntemle değerlendirmek zorunda kaldım. Her iki cinsten ve farklı ırklardan, kırk yaşını geçmiş gönüllülere başvurduk, çünkü daha genç olanlarını bir papatya çayı bile uyarabilir, bu da istatistiklerimizde bizi yanıltabilirdi. Onları akşam yemeğine davet edip davranışlarını gözlemledikten sonra, sonuçlarını değerlendirerek not ettik. Birkaç yıl önce gazeteci olarak çalışırken, Venezuela'da kara büyü'nün etkililiği üzerinde bir röportaj yazmam gerektiğinde elde ettiklerime benzer sonuçlar oldu bunlar. Kendilerini *vudu* ayinlerinin deney tahtası olarak gören denekler, yoldan çıkıp şeytani davranışlar içine girmeye başlamışlar, gırtlaklarında çıbanlar çıkmış, saçları dökülmüştü; oysa mutlu bir bilgisizlik içinde kalmış olanlar, eskisi kadar mutlu olmayı sürdürmüşlerdi. Bu kitap söz konusu olduğunda da, afrodisyakların tadına onların gücünden haberli olarak bakan dostlarımız, harika düşüncelere, hızlı dürtülere, hınzırca hayal güçlerine ve sinsice davranışlara kapıldıklarını itiraf ettiler; ama bu deneyden hiç haberleri olmayanlar, yemekleri görünürde hiçbir değişikliğe uğramadan mideye indirdiler. Birkaç tanesinde, yemeklerin afrodisyak gücü bir etki yaparsın diye, kitabın elyazmasını, başlığı adamakıllı görünür biçimde masanın üzerinde bırakmak yeterli oldu: Konuklar, daha biz kendilerine akşam yemeği servisi yapmadan, birbirlerinin kulaklarını dişlemeye koyulmuşlardı bile. Bu yüzden de, tıpkı o kara büyü konusunda olduğu gibi, deneye katılanları önceden uyarmanın uygun olacağı, böylelikle hem zamandan hem de zahmetten tasarruf edileceği sonucunu çıkarmış bulunuyorum.

Planımızı bir kez yaptıktan sonra, her birimiz kendi işimize koyulduk; Robert'in kaleminden su perileriyle satirler ve daha başka mitolojik yaratıklar, Panchita'nın mutfağından harika yemekler, Carmen'in aklından matematiksel hesaplar, benim araş-

tırma yaptığım kütüphanelerden de bibliyografik veriler çıktıkça hepimizin ruhsal durumu değişikliğe uğradı. Robert'in kemik ağrıları azaldı, kendisine yelkenli bir tekne almayı düşünüyor; Panchita tespih çekmeyi bıraktı; Carmen epeyce kilo aldı; ben de göbeğime bir karides dövmesi yaptırdım. İlk şehvet düşkünlüğü belirtileri, kitabın içindeki konuların listesini programlarken ortaya çıkmaya başladı. İlk afrodizyak lokmalarımızı tatmaya başladığımız anda, artık hepimizin akli fikri orjilerdeydi. Robert bekârdır, bu yüzden de bu sorunu nasıl çözümlediğini sormamayı yeğliyorum. Carmen Balcells, haftada bir tavuk suyunda banyo yapmaya başladığından beri porselen gibi bir tene sahip oldu. Panchita'yla benim kocalarımız ise, oradan oraya koşuşturuyor, gözbebekleri büyümüş olarak kapıların arkalarında sıkıştırıyorlar bizi. Bu yemekler bizim gibi moruklarla bu kadar başarıya ulaştıysa, sizlere neler yapar, varın hesap edin.

İşin sonuna doğru, bu projeye katılan bizler işi bitirdiğimizi sanarak her şeyi son kez gözden geçirirken, birtakım kokulu otlar ve baharatla pişmiş kabuklu deniz hayvanlarından tutun da, dantelli geceliklere, pembe ışıklara, banyo için aromatik tuzlara varıncaya kadar onca afrodizyak arasında, hepsinden de güçlü olan bir tanesini kitaba almadığımızı anlamıştık: yani öyküleri. Robert, Panchita, Carmen ve ben, birer zevk düşkünü olarak geçirdiğimiz uzun hayatlarımız boyunca, en bilinçli okşamalar kadar etkili olan en iyi erotik uyarıcının, sevişmek üzere taze ütülenmiş çarşafın üstünde anlatılan bir öykü olduğunu öğrenmiştik; tıpkı zalim bir sultanı tatlı diliyle binbir gece boyunca kendine tutsak etmiş olan o inanılmaz Arap masalcı Şehrazad'ın yaptığı gibi. Adam, önceden haber vermeksizin –oysa sayısız trajedilere neden olan, bağışlanamaz bir hataydı bu– savaştan dönmüş, karılarının arasından en sevdiğini, köleleriyle şen şakrak gönül eğlendirirken bulmuş. Kadının kafasını kestirdikten sonra, apaçık erkeksi bir mantıkla, her gece bir bakireye sahip olmaya, kendisine sadakatsizlik etmeye fırsat bulamasın diye de, şafakla birlikte onu cellada verip idam ettirmeye karar vermiş. Şehrazad, o kâbuslar ülkesinde kalan son kızlardan biriymiş. Çok bilgiliymiş, ama aynı derecede güzel değilmiş; güzel konuşma yeteneğine sahipmiş, hayal gücü ise sınırsızmış. İlk gece Sultan, kıza pek de dikkat etmeden sahip olduktan sonra, Şehrazad, peçesini düzelterek, saatler sürecek olan uzun ve büyüleyici bir masal anlatmaya koyulmuş. Şafak söküp günün ilk ışıkları düşerken, Şehrazad masalı kesmiş, Sul-

tan'ı öyle bir merak içinde bırakmış ki, kızın kendisine –gözlem altında başka türlü elinden gelmeyeceği için– kafasının içinde ihanet etmesi tehlikesini göze alarak, onun hayatını bir gün daha uzatmak zorunda kalmış Sultan. İşte böylece, masaldan masala, bir geceden öbür geceye derken, kızcağız boynunu celladın kılıcından kurtarmış; Sultan'ın o hastalıklı kuşkuculuğunu da giderek, ölümsüzlüğe erişmiş. İnsan leziz bir akşam yemeğini bir kez hazırlayıp kendisine ziyafet çekti mi, şarabın o gizemli ılıkığı ve iç gıcıklayıcı baharat damarlarında dolaştı mı, okşamaların beklentisi içinde teni pembeleşti mi, birkaç dakika için susmalı, Doğu'nun en zarif geleneklerinde olduğu gibi, sevgililer birbirlerine bir öykü ya da şiir armağan edebilsinler diye, o buluşmayı geciktirmeli. İlk birleşmeden sonra eşler soluklarını ve akıllarını biraz toparlayıp doyum içinde dinlenirlerken, bir öykü, tutkuları yeniden coşturabilir de. Narkoz verilmiş gibi uyuma eğilimi gösteren erkeği uyanık tutmanın, canı sıkılmaya başlayan kadını da eğlendirmenin iyi bir yoludur bu. O öykü ya da o dizeler eşsiz ve harikadır: Onları hiç kimse o ifadeyle, o tempoyla, o kendine özgü ses tonuyla ya da vurgulamayla söylememiştir, söyleyemeyecektir. E yani izninizle, bir videoyla aynı şey değildir bu! Eşlerden ikisinde masal uydurma yeteneği yoksa, en nefis erotik metinlerden en adi pornografiye kadar –kısası olması koşuluyla– dünya edebiyatının o bitimsiz, kışkırtıcı dağarcığına başvurulabilir. Marifet, heyecanlandırıcı, ama kısa bir parçayı okuyarak zevki uzatmaktır; yoksa yemekte kazanılmış olan aşk dürtüsü, aşırı edebiyatla boşa harcanmamalıdır. Konumuz, *seks* gibi sıradan bir şeyin, unutulmaz bir olaya dönüştürülmesidir.

*Eva Luna Anlatıyor*¹ adlı kitabımda, anlatım gücünü dile getiren bir önsöz vardı; olayları yaşamamış olsaydım yazamayacağım bir şeydi bu. Kendi kendimden alıntı yapma cüretini göstereceğim için özür dilerim, ama daha önce söylediğimi açıkça ortaya koyduğumu sanıyorum. Sevgililer, yani Eva Luna'yla Rolf Carlé, coşkulu bir birleşmeden sonra dinlenmektedirler. Rolf'un fotoğrafı andıran belleğinde, bu sahne eski bir tablo gibidir: Sevgilisi yatakta yanındadır, bacaklarını toplamıştır, bir omzunun üzerinde ipek bir şal vardır, teni sevişmekten hâlâ nemlidir. Rolf, şöyle tanımlar bu tabloyu:

1. Isabel Allende, çev: Eren Cendey, Can Yayınları. (Y.N.)

Adamın gözleri kapalı; bir eli kendi göğsünde, öteki kadının bacağında, son derece özel bir yakınlıklar. Bana göre bu görünüm sürekli, kalıcıdır, hiçbir şey değişmez, adamın hep aynı sakin gülüşü, kadının aynı bitkinliği, çarşafın aynı kıvrımları, odanın aynı karanlık köşeleri, kadının göğüslerini ve şakaklarını hep aynı açıdan aydınlatan lambanın ışığı ve ipek şal ve koyu renk saçlar aynı yumuşak dökümde.

Seni her düşündüğümde böyle görüyorum, bizi böyle görüyorum; o tuval üzerine saptanmışız, belleğin aşınmasına karşı koyuyoruz. O sahne üzerinde uzun uzun oyalanabilirim, sonunda tablonun içine girdiğimi duyumsarım, artık bakan değil, o kadının yanına uzanan erkeğimdir. İşte o zaman resmin durgun simetrisi kırılır ve kulağımın dibindeki sesleri işitirim.

“Bana bir masal anlat,” derim sana.

“Nasıl bir masal istiyorsun?”

“Hiç kimseye anlatmadığın bir masal anlat bana.”



Suçlulara övgü



Robert Shekter

Bana büyükbabamın evini hatırlatan ahşap zemini ve eski koltukları olan, yakındaki bir kitapçıda tanımıştım Robert Shekter'i. Çelişkili duyguların dürtüsüyle hemen her sabah uğrarım o kitapçıya. Bir yandan, *edebî* ruhlarla dolu o atmosferin içine dalmak hoşuma gider, bir yandan da, her Allahın günü çıkan yeni kitapların şaşılacak kadar çok olduğunu görmek beni aşırı bir bunalıma iter. Onca yarışma yıldırır beni. Cesaretimi toplayabilmek için de, damarlara şırınga edilen duble bir kapuçino ile mis gibi kokan bir kruvasandan daha iyi bir şey olamaz; insanın içini geçici olarak rahatlatır. Daha ilk gördüğüm an dikkatimi çekmişti Robert Shekter, çünkü profili, nur içinde yatsın, tıpkı büyükbabamınki gibiydi. Kartal gagasına benzeyen o burun, çelik renkli o gözler, biraz da acımasız o dudaklar merakımı çekmişti; birbirimize ilk sözcükleri söylemeden çok önce o adamı gizli gizli sevmeyi öğrenmiştim. Öyle sanıyorum ki o da benim ısrarlı bakışlarımın farkına varmış, tam bir İsviçreli beyefendi olarak, ilk adımı kendisi atıp beni selamlamaya razı olmuştu. İşte böylece, kahve fincanlarına, kruvasanlara ve ikimizin arasında güçlü bir akım gibi gidip gelen belli belirsiz bir alaycılığa dayalı bir dostluk başlamıştı. Sohbet etmenin ruhun seks yapması olduğunu söylemişti biri... Kahveyle ve

yüksek kalorili, çıtır çıtır kruvasanlarla geçen o sabahların birinde, dostuma, en acayip erotik düşlerimden birini itiraf etmişim: Rubens'in tablolarındaki kadınlardan biriydim, ama daha yaşlıydım; ağaç boyunda kuşkonmazların, etli mantarların, ürkünç patlıcanların, üzerlerinden altın renkli kopkoyu bal damlayan her türlü olgun meyvenin yetiştiği büyümlü bir bahçede, tombul bir peri gibi çırılçıplak sıçıyordum. O şaşılası yerde hayvanlar da vardı: portakallı ördekler, fırında kızarmış sülünler, şarapta pişmiş tavşanlar, karamelli domuzlar, arada bir de sarmısaklı kalamarlar. Ben bu Hint fakiri hayallerimi anlatırken, Robert, belli etmeden alınının terini siliyordu; sonra da, belki oyalanmak için, eklem yerlerinin ağırları dayanılmaz bir hal aldığında ellerine taktığı tahta destekleri bir yana bırakarak, kartal pençeleri gibi kaskatı kesilmiş parmaklarıyla eline bir kurşunkalem aldı, hayran olunacak bir elçabukluğuyla, bir kâğıt peçetenin üzerine tombul bir su perisi çizdi. Perhiz yapmazsam sonum bu olacak, diye kabullendim, kıpkırmızı kesilerek. Hemen arkasından, kaleminden dörtlünela koşan bir satir çıktığını gördüm; kemiklerini büken hastalığına rağmen, ruhunun derinliklerinde kendisini böyle hissettiğini açıklamasına gerek kalmamıştı. Böylelikle, bu sayfaların başrol oyuncularına dönüşecek olan kişiler, o kâğıt peçetenin üzerinde doğmuş oluyordu; gözüpek su perileriyle çapkın satirlerdi bunlar.

“Neden bu karabasanları görüyorum, Robert? Yarım yüzyıldan beri tensel şeytanlarla, çikolata şeytanlarıyla dövüşüp duruyorum.”

“Sana kötü haberlerim var, canım. Yetmiş iki yaşında ben de aynı durumdayım. Suç eğilimi devam ediyor, ama uygulama başarısız,” diye karşılık verdi.

Sohbetimiz, doğal olarak, afrodizyakra yönelmiş, birer kapuçino daha içerken, kocamı bilgisayarın başından ayırmakta her geçen gün biraz daha etkisiz kalan şeffaf geceliklerimi, Robert'in, kadınların peşinden koşmaya da, onlardan kaçmaya da artık yaramayan bacaklarını alaya almaya başlamıştık. “Aslına bakarsan her şey seks,” diye içini çekti Robert, hüzünle. Afrodizyakra söz ederken, dostum, tıp konusundaki bilgilerine de el atmış ve ezber bir liste sıralamaya başlamıştı; ama ben, biraz daha modern biri olarak, bu konuda bazı metinler bulmak üzere kütüphanenin arşivine başvurmuşum. Beklediğimizden daha az bilgi olduğunu keşfetmiş, bunu da, bu bin yılın sonunda insanların soluklarını artık aşk savaşlarında tüketmediklerine, bunu bir spor salonunda

yapmayı yeğlediklerine bağlamıştık. Ama bu, acele varılmış bir sonuçtu, çünkü aslında Lucrezia Borgia'nın aşçılara da seçkin bir yer kazandırmış olan afrodizyaklara karşı aynı ilgi sürüp gitmekte; yeri gelmişken ekleyelim, o kadının konuklarını zehirlediği yönündeki ünü, kusursuz bir ev sahibi olarak tanınmasına gölge düşürmüştür. Robert'le ben, dostlarımızla tanıdıklarımızın arasında sorup sormaya henüz başlamıştık ki, sağdan soldan üstümüze çığ gibi öğüt inmeye başladı. Herkes sıraya girip yemek tariflerini denemek istiyordu. Daha sonra, projemiz yürümeye başladığında da, Panchita'nın yemeklerini bir militan gözüpekliğiyle mideye indirmeye talip gönüllülerden geçilmez oldu. Sonradan erotik becerilerini anlatmak üzere olmadık saatlerde arıyorlardı bizi. Robert Shekter'in dostluğu olmasaydı, bu kitap var olamazdı. Onun mizah duygusu ve bilgeliği olmasaydı, oturup trajediler yazan ciddi bir büyükanne olurum ben.



Panchita Llona

Robert'le ben, kendi deneyimlerimize ve farklı kültürlerde yüzyıllar boyu birikmiş olan bilgilere göre, aşk hayatını, hatta yalnızca hayatı güzelleştirmeye yarayabilecek her şeyin bir listesini yapmaya başlamıştık. Doğal olarak bu listenin en başında yiyecekler geliyordu. Bunu ağza alır almaz da, tanıdığım en iyi aşçı olan Panchita Llona gelmişti aklıma; Robert'in büyüğü ellerinden de, o su perileriyle satirlere eşlik edecek bir arkadaş çıkıvermişti ortaya: Yanında mutfak ve aşk iksirleri büyücülüğü için gerekli tüm çeyiziyle birlikte bir cadıydı bu. Herhangi bir yanlış anlama olmasın diye Panchita'nın annem olduğunu açıklamam gerektiğini sanıyorum. Mademki bu karmaşık işe giriyorum, bunu güvendiğim biriyle yapmayı yeğlerim. O harika kadınla uzun yıllardır süren dostluğum boyunca, onun aynı yemeği iki kez ikram ettiği-

ni hiç görmemişimdir; her bir yemeğe bir değişiklik katarak onu öylesine özgün bir biçimde süsler ki, sıradan bir lahana onun ellerinin arasında bir sanat eserine dönüşür, tıpkı bir *ikebana*, yani şu iki krizantemle çarpık bir daldan oluşan Japon çiçek düzenlemeleri gibi. Estetiğin, kıt malzeme üzerindeki zaferidir bu. Annemin, cilveli ve alaylı da olan zarif bir havası vardır; ilk bakışta uçarı bir dalgınlıkla karıştırılabilir, ama hiç de öyle değildir; pırıl pırıl işler kafası. Herhangi bir konu ilgisini çektiğinde, onu bir gökbilimci dikkatiyle, ama fazla gösterişe kaçmadan inceleyerek, günün birinde aileden kimsenin aklından bile geçirmedığı biçimde bir uzmana dönüşmüş olarak karşımıza çıkıp bizi hayretten hayrete düşürür. Örneğin İtalyan Rönesansı, empresyonist resim ve XX. yüzyıl edebiyatında böyle yapmıştı. Mutfak, onun en güçlü yanlarından biridir. Ne kadar karmaşık olursa olsun, bir yemeğin içinde tam tamına hangi malzemelerin ne oranlarda olduğunu, ne kadar süreyle pişirildiğini ve kendisinin onu nasıl daha kusursuz bir biçime sokabileceğini anlayabilmesi için şöyle bir tadına bakması yeter. Başka bir ailenin, Şili'deki sömürge döneminden bu yana bir kutsal emanet gibi sakladığı gizli bir tariften yola çıkarak yaptığı o ünlü badem pastasında da öyle olmuştu. Onun burnundan ne bir şey kaçır, ne de dilindeki tat alma noktalarından ve büyük bir aşçı olarak içgüdülerinden: Ne Bilbao'da bir köy ocağından çıkma Biskay usulü morina balığının ne de Şam'daki bir cenazede sedef çanaklar içinde ikram edilen misk kokulu şekerlemelerin en gizli sırları kaçır ondan; hele hele onun küçümseyen, alaylı tavırlarla incelediği, özellikle de California'ya özgü *nouvelle cuisine*'nin¹ iddiasız tariflerinde olanlar, hiç kaçmaz. Annemle birlikte bir restorana gitmek, çoğunlukla utandırıcı bir deneyim olur. İçeri girdiğinde, masaları dolaşarak başkalarının tabaklarını inceler, hem de bazen öylesine yakından bakar ki, müşteriler telaşlanırlar. Mönüyü aşırı bir dikkatle okuyarak, garsona, onu mutfağa gönderip yazılı yanıtlarla birlikte geri gelmek zorunda bırakacak hınzırca sorularla işkence eder.

Sonra hepimizi değişik bir şey ısmarlamaya özendirir; etler geldiğinde de, her zaman çantasında taşıdığı bir Polaroid makineyle resimlerini çeker. Daha sonrası kolaydır: Her yemekten bir lokma alır; onu daha sonra kendi evinde nasıl yorumlayacağını

1. (İsp.) Yeni mutfak. (Ç.N.)

bilmektedir artık. Yemek sanatı, yazgısının belirleyici bir faktörü olmuştur; ben buna tanığım.

Annem, romanlara layık bir aşkın başrol oyuncusuydu. Yarım yüzyıldan fazla oluyor, üvey babama, yani son derece dengeli bir insan olan Ramón Amcama âşık olduğunda, o dolambaçlı ilişkiye kimse metelik vermemişti. İkisi de başkalarıyla evliydiler; ikisinin toplam yedi çocukları vardı ve akla hayale gelebilecek en dindar ve tutucu, bu yetmiyormuş gibi boşanmanın da asla var olmadığı bir çevrede yaşıyorlardı. Şili, iki binli yıllara bir şey kalmadığı şu günlerde bile hâlâ çiftlerin birbirlerine yasal olarak sonsuza dek bağlı kaldıkları tek ülkesidir galaksinin. Yine de her nasılsa annemle Ramón Amcam, hayatlarını paylaşmak ve o gizli çekiciliği, ne yedi çocuğun, ne kıskanç dillerin, ne de bir devlet memuru maaşının sınırlamalarının mahvedebildiği ya da çürütebildiği efsanevi bir aşk serüvenine dönüştürmenin yolunu buldular. Öyle tahmin ediyoruz ki, bu ilişkinin en sağlam direği, erotizmle iyi yemek arasındaki o mutlu denge olmuştur; ama bizim ailemizde bu hiçbir zaman ağza alınmaz: Bizler, bu büyük büyükbabayla büyük büyükannenin derin bir manevi uyum sayesinde birleştiklerini söylemeyi yeğleriz. Her neyse, anneme Şili'ye telefon ederek, onu bu tasarıma katılmaya davet ettim; beklediğim gibi de bu fikrin üzerine balıklama atladı. Bana öyle geldi ki, "afrodizyak" terimi ağızdan çıkar çıkmaz, Amerika kıtasının güneyinde anlamlı bir duraksama oldu; ama o, kızının küçük bir kapisini reddedemeyecek kadar sadık biridir.

"Dua saati grubumdaki arkadaşlar bunu duyduklarında ne derler," diye içini çekti.

"Asla öğrenemeyecekler, anne. Biz bu kitabı bitirinceye kadar onlar çoktan mezarı boylamış olurlar."





ISABEL ALLENDE

Aphrodite

“Bu erotik gezintileri, oynaşmayı seven sevgililere ve –neden olmasın– korkak erkeklerle melankolik kadınlara da adıyorum.”

Roman ve öyküleriyle tanıdığımız Isabel Allende, çok özel yaşamları daha da özel kılacak tarifler ve önerilere yer verdiği *Aphrodite*'ye bu kıskırtıcı ithafı başlıyor.

Soluğu, karanfil baharı katılmış mis kokulu bal gibi,
Ağzı, olgun bir mango kadar leziz.
Tenini öpmek, bir nilüfere dokunmak sanki,
Göbek çukuru, türlü baharatı gizliyor.
Ardında ne gibi zevkler yattığını,
Dil bilir ama söyleyemez ki.

Bir yemek kitabı mı? Evet. Bir yaşam kılavuzu mu? Evet. Edebi bir anlatımı var mı? Evet. Bu kitabı okuduktan ve önerilerine kulak verdikten sonra, yaşamınız farklılaşacak mı? Kesinlikle evet.

Öneri ve tarifleri ister uygulayın ister uygulamayın. Ama kitabı okuduktan sonra yaşama bakışınız değişecek.

Sıradanlıktan çıkıp insanın ve yaşamın gizemlerini keşfetmenin tam sırası! Isabel Allende rehberliğinde...

Kapak resmi: ANGEL LOPEZ

ISBN 978-975-510-960-2



9 789755 109602