

LAURA ESQUIVEL

ACI ÇİKOLATA

İÇİNDE YEMEK TARİFLERİ, AŞK ÖYKÜLERİ
VE KOCAKARI İLAÇLARI BULUNAN ROMAN



ROMAN

Çeviri: HAVVA MUTLU



LAURA ESQUIVEL

ACI ÇİKOLATA

**İÇİNDE YEMEK TARİFLERİ, AŞK ÖYKÜLERİ
VE KOCAKARI İLAÇLARI BULUNAN ROMAN**

ROMAN

**İspanyolca aslından çeviren:
Havva Mutlu**



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

10. basım: Aralık 2013, İstanbul

E-kitap 1. sürüm Ocak 2014, İstanbul Aralık 2013
tarihli 10. basım esas alınarak hazırlanmıştır.

Yayına hazırlayan: Emrah İmre

Kapak tasarımı: Act creative

ISBN 9789750720727

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

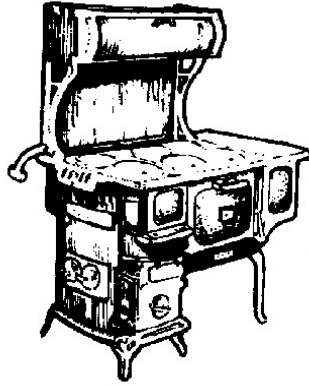
yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 10758



LAURA ESQUIVEL, 1950 yılında México 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.



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

I

OCAK

Noel torta'ları

Malzemesi

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

Yapılışı

Soğanın incecik kıyılmış olması gerekir. Gözlerinizin 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 büyükannemin 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, mutfakın 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 doldurdukları bu tuzu uzun bir süre yemeklerde kullanmışlar. Bu sıradışı doğum, doğduğu andan başlayarak, hayatının büyük bir bölümünü mutfakta geçiren Tita'nın mutfaka 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 mutfaka 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

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

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 hissedirdi. 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 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 bırakınca-ya 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. İkisi 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*'ları² 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 kısımalı. Sosis kızardıktan sonra ateşten indirilir ve önceden kılçıkları ayıklanmış sardalyelerle karıştırılır. Sosislerin zarındaki 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.

² (İsp.) Küçük ekmek, tart, kanep.

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 ayine benzerdi. Bir gün önceden sarmisaklar 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 Chenchu. Öğleden sonraları yemek masasının etrafında otururlardı. Sohbetler ve şakalar arasında zaman hızla geçirdi. Ortalık karamaya 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, kızlarımın en küçüğü olarak sen, ben ölünceye kadar bana bakmak zorundasın.”

Elena Anne bunları söyledikten sonra yavaşça ayağa kalktı, gözlüklerini önlüğünün cebine koydu ve buyurgan 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 veriliyordu, 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 diktikleri 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 yatıştırmayı 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 verdiği 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 mutfığa kaçtı. Tita, Rosaura ve Gertrudis orada merakla ve heyecanla onun getireceği ayrıntılı haberleri bekliyorlardı. Chencha telaşla mutfığa dalınca hepsi de yapmaktakildıkları işi bıraktılar. Anlatacaklarının tek kelimesini kaçırmak 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 bileyiim... Böylem şey mi olurmuş? Hanımım, sankim tabağa konulmuş yenmeyi bekleyen *enchilada*'dan³ söz eder gibim evliliğe hazır, diyo... Bununla şu

³ 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

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 olduğunu 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 yapılamıyorsa 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 mutfığa 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?”

tavuklu ya da kıymalı bir harç konur, yeşil *enchilada*’ya ise ispanaklı.

“Dönmüyorum 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 uydurmuş. 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 cılganmış zemine hışırdarak sürtünmesini, 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 buluştu. O anda, lokma tatlısı yapılıırken 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 fişkırdı. Tita bu bakışlara karşı koyamayacağını fark ederek gözlerini indirdi. Salonun öteki ucuna, piyanoda *Ojos de Juventud*⁴ adlı vals 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. Kuşku lanmasına ya da annesine dedikodu yetiştirmesine 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

⁴ (İsp.) “Gençliğin Gözleri”.

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 yaklaşp 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 mutfığa 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 mutfığa doğru koşarcasına yürüdü. Pedro'ya yakın olmak onu son derece heyecanlandırıyordu. Mutfığa 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. Aşkıma 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 gecedan 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 yerdi 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 olmadığı fark etti. Hissettiği ağrıya bakılırsa içindeki soğuk, midesini donduruyordu sanki. Kendisini rahatsız eden bu soğuktan kurtulması 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 hayati boyunca başka bir gece soğuktan kurtulmayı başarabildi.

Devam edecek...

Sonraki tarif:

Düğün pastası

II

ŞUBAT

Düğün pastası

Malzemesi

- 175 g birinci kalite pudraşeker
- 300 g birinci kalite un (üç kere elenmiş)
- 17 adet yumurta
- 1 adet limon kabuğunun rendesi

Yapılışı

Derin bir kâseye dört yumurta, beş yumurtanın sarısı ve pudraşeker konulur. Koyulaşınca dek çırpılır. İki yumurta daha eklenir, yeniden çırpılır. Yeniden koyulaşınca iki yumurta daha kırılır ve çırpılır, böylece yumurtaların hepsi ikişer ikişer karışıma yedirilinceye değin bu işlem sürdürülür. Tita ile Nacha, Pedro ile Rosaura'nın düğünü için pasta yaparken bu malzemelerin on katını kullandılar, çünkü on sekiz kişi için değil, yüz seksen kişi için pasta yapacaklardı. Yani tam 170 yumurta kullandılar. Bu kadar çok sayıdaki birinci kalite yumurtayı aynı gün el altında bulundurmanın yolunu bilmek gerekiyordu.

Bunun için, birkaç hafta boyunca tavukların yumurtlamış olduğu en iyi yumurtaları sakladılar. Bu gerekli ve besleyici yiyeceği kış boyu saklamaya yarayan yöntemleri çiftlikte, kimsenin hatırlamadığı kadar eski zamanlardan beri bilirlendi. Yumurtaları saklamak için en uygun zaman ağustos ve eylülüdür. Saklanacak yumurtaların çok taze olması gerekir. Nacha yumurtaları tavuğun yumurtladığı yerden aldığı gün saklamayı tercih ederdi. Yumurtalar, eritildikten sonra soğumaya başlayan koyun donyağıyla dolu bir kaba daldırılır. Yumurtaların donyağıyla iyice kaplanmış olması gerekir. Bu, yumurtaların birkaç ay boyunca tazeliğini koruması için yeterlidir. Eğer bir yıldan fazla bir süre saklamak istiyorsanız, yumurtaları bir kabın içine düzgünce yerleştirdikten sonra üzerlerine dört ölçü suya bir ölçü kireç konularak hazırlanmış kireç kaymağını dökün. Hava

almamaları için yumurtaların tamamıyla bu sıvının içinde kalmaları gerek. Serin bir yerde, mahzende ya da bodrum katında saklanmalı.

Yumurtaların durduğu kap tam yanlarında, mutfak masasının altındaydı. Pasta yaparken yumurtaları oradan alıyorlardı. Çırparken harcadığı olağanüstü çaba yüzünden daha yüzüncü yumurta eklendiği sıralarda Tita'nın kafası allak bullak olmuştu. 170'e ulaşmak imkânsız gibi görünüyordu.

Tita çırpıyor, Nacha yumurtaları kırıp karışıma ekliyordu. Her yumurta kırılışında Tita'nın vücudundan bir ürperti geçiyordu. Tüyleri diken diken oluyordu. Yumurtalar ona bir ay kadar önce iğdiş ettikleri erkek piliçlerin testislerini hatırlatıyordu. İğdiş edilen erkek piliçler kısa zamanda şişmanlar. Ancak önemli ve zengin sofralarda bulunabilen, hazırlanması zahmetli, olağanüstü lezzetli ve prestijli bu yemek, yani kısırlaştırılmış piliç eti, Pedro ile Rosaura'nın düğünü için ana yemek olarak seçilmişti.

Düğün tarihi 12 Ocak olarak kararlaştırılır kararlaştırılmaz, iki yüz erkek piliç siparişi verilmişti. Hepsi de derhal kısırlaştırılmış ve şişmanlamaya bırakılmışlardı.

Piliçleri iğdiş etmek işi Nacha ile Tita'ya verilmişti. Nacha, bu konuda deneyimli olduğu için, Tita'ya da ceza olarak... Çünkü Rosaura'yı istemeye geldikleri gün, başının ağrıdığını bahane ederek törende hazır bulunmamıştı.

“İtaatsizlik etmene izin verecek değilim,” dedi Elena Anne. “Kurban rolü oynayarak ablanın düğününü burnumuzdan getirmene de izin vermeyeceğim. Şu andan itibaren, düğün yemeklerinin hazırlanmasıyla ilgileneceksin. Dikkat et, seni asık suratlı, gözü yaşlı görmeyeceğim! Duydun mu?”

Tita ilk horozu iğdiş etme işine başlarken bu uyarıları aklından çıkarmamaya çalışıyordu. İğdiş etmek, testislerin bulunduğu yerin hemen üstünü kestikten sonra parmaklarını açılan bu yerden içeri sokarak hayvanın testislerini bulmak ve çekip koparmaktan ibarettir. Bu işlemden sonra yara tekrar

dikilir, üzerine de taze tereyağı veya kanatlı hayvanlardan elde edilen içyağı sürülür. Tita ilk pilicin içine parmaklarını sokarak testisleri bulup koparmaya kalktığı anda kendini kötü hissetti. Parmakları titriyor, buram buram terliyor ve midesi, havada dönen bir uçurtma gibi bulanıyordu. Elena Anne ona öldürücü bir bakış fırlattı:

“Neyin var?” dedi. “Niye titriyorsun? Yine mi sorun var?” Tita gözlerini kaldırıp annesine baktı. “Evet!” diye bağırarak istiyordu. Evet, sorun vardı! Kısırlaştırılacak şey yanlış seçilmişti! Keşke kendisini kısırlaştırmış olsalardı! Böylece evlenmeyi yasaklamanın gerçekçi bir sebebi olurdu hiç olmazsa! Rosaura da onun sevdiği adamın yanında yerini rahatça alırdı! Tita’nın bakışlarını okuyan Elena Anne çok sinirlendi. Tita’nın yanağına öyle bir tokat aşketti ki Tita, elinde tutmakta olduğu, yanlış yapılmış operasyon yüzünden ölmüş piliçle birlikte yere yuvarlandı.

Tita her tarafını saran bir titremeyle bu işkencenin bir an önce bitmesini dileyerek yumurtaları çırpmaya devam ediyordu. Eklenecek iki yumurta kalmıştı sadece. Bunu da yaptıkları zaman pasta harcı hazır demekti. Pastanın dışında her şey hazırdı. Yirmi çeşit yemek ve başlangıç yemeği olarak verilecek sandviçler düğün sofrasına konulmayı bekliyorlardı. Mutfakta sadece Tita, Nacha ve Elena Anne vardı. Chench, Gertrudis ve Rosaura, gelinliğin son düzeltmelerini yapmak üzere içerideydiler. Nacha derin bir nefes aldıktan sonra son iki yumurtadan birini kırmak üzere eline aldı. O anda Tita bağırarak bunu yapmasına engel oldu:

“Yapma!”

Çırpmaya ara verdi, yumurtayı ellerinin arasına aldı. Yumurtanın içindeki civcivin sesi açıkça duyuluyordu. Yumurtayı kulağına yaklaştırdı. Civcivin cıvıltısını daha net duyuyordu. Elena Anne işini bıraktı; otoriter bir sesle sordu:

“Ne var? Niçin bağıríyorsun?”

“Yumurtanın içinde civciv var! Biliyorum Nacha duyamaz

onu ama ben duyuyorum!”

“Civciv mi? Aklını mı kaçırdın? Konserve edilmiş yumurtalarda görülmüş şey değil bu!”

İki adımda Tita’nın yanına geldi. Yumurtayı Tita’nın ellerinden koparır gibi çekerek aldı ve kırdı. Tita gözlerini sımsıkı yummuştı.

“Aç gözlerini de civcivine bak!”

Tita yavaşça gözlerini açtı. Bir civciv görmeyi beklerken taptaze bir yumurta görünce şaşırdı.

“Beni iyi dinle Tita! Sabrımı taşıyorsun. Saçmalıklarına izin vermeyeceğim. Bu ilk ve son olsun! Yoksa inan, pişman ederim seni!”

Tita o akşam neden böyle olduğunu asla anlayamadı. Belki aşırı yorgunluktandı, belki de zihninin ona oynadığı bir oyundu. En iyisi hemen işinin başına dönmekti. Annesinin sabrının sınırlarını zorlamaya niyeti yoktu.

Son iki yumurta çırpıldıktan sonra rendelenmiş limon kabuğu rendesi de katılır. Yeterince koyulaşınca dinlenmeye bırakılır. Elenmiş un, bu karışıma azar azar eklenir. Bir yandan da tahta bir spatulayla karıştırılır. Unun tamamı karışıma yedirildikten sonra iyice yağlanmış ve biraz un serpilmiş –tutunmayan un silkelenir– kalıba dökülür. Fırında yarım saat pişirilir.

Üç gün boyunca yirmi çeşit yemek hazırlamış olan Nacha yorgunluktan ölüyordu. Pastayı fırına koyacağı ânı iple çekiyordu. Bu iş de bitince gidip dinlenebilecekti. Tita da iyi bir yardımcı sayılmazdı bu kez. Belki de annesinin bakışlarını sürekli üzerinde hissettiği için, bütün gün bir kere bile sesi çıkmamıştı, ama annesinin odasına gitmek üzere mutfaktan çıktığını görünce kendini bıraktı. Derin bir iç çekmesi duyuldu. Nacha, Tita’nın elindeki erzak küreğini yavaşça aldı, sonra ona sımsıkı sarıldı ve şöyle dedi:

“Mutfakta kimse yok. Artık istediğin kadar ağlayabilirsin yavrum. Yarın kimsenin seni ağlarken görmesini istemiyorum. Hele Rosaura asla görmemeli.”

Nacha, yaptıkları işe ara verdi. Tita'nın sinirsel bir çöküntünün eşiğinde olduğunu hissetmişti. O zamanlar Nacha "sinirsel çöküntü" sözünü bilmiyordu elbette. Ama doğuştan gelen güçlü sağduyusuyla Tita'nın daha fazla dayanamayacağını anlamıştı. Aslında Nacha da daha fazla dayanamayacaktı. Rosaura ile Nacha'nın araları hiçbir zaman çok iyi olmamıştı. Rosaura yemek konusunda çocukluğundan beri çok mızırmıştı ve bu Nacha'yı rahatsız ederdi. Rosaura, tabağına konulan yemekleri çoğu kez elini bile sürmeden bırakırdı. Ya da gizlice (çiftliğin köpeği) Pulque'nin babası Tekila'ya verirdi. Nacha, ona her zaman yemeğini iştahla yiyen Tita'yı örnek gösterirdi. Tamam, Tita'nın da sevmediği bir yemek vardı: Elena Anne'nin ona zorla yedirdiği az pişmiş yumurta. Onun yemek eğitimini Nacha verdiği için, Tita bilinen yemeklerin dışında, Rosaura'nın korku dolu bakışları karşısında, *jumiles*, *maguey*, *acosile*,⁵ paka ve armadillo gibi yiyecekleri de rahatlıkla yerd. İşte bu nedenlerle Nacha, Rosaura'dan pek hoşlanmazdı. Tita ile Rosaura arasındaki rekabet, Rosaura'nın Tita'nın âşık olduğu adamla evlenmesiyle zirve yapmıştı. Rosaura'ya gelince, biraz kuşkulansa da kesin olarak bilmediği bir şey vardı: Pedro da, Tita'yı sonsuz bir aşkla seviyordu. Nacha'nın Tita'dan yana olmasının ve onun mümkün olduğu kadar az acı çekmesi için çabalamasının nedenleri bunlardı. Nacha, Tita'nın gözlerinden yanaklarına yuvarlanan yaşları önlüğüyle kurularken bir yandan da, "Tamam yavrum! Tamam! Gececek!" diyordu.

Hamurun istenen kıvamı alması, Tita'nın gözyaşlarıyla ıslanması yüzünden normalden daha uzun sürdü.

Nacha ile Tita, birbirlerine sarılıp öylece kaldılar. Bu arada Tita gözündeki yaşlar tükeninceye kadar ağladı. Gözyaşları bitince de kuru kuru ağlamayı sürdürdü. Söylediklerine göre gözyaşı dökmeden ağlamak daha çok acı verirmiş. Suyu erken

⁵ (İsp.) Sırasıyla: Güney Amerika'da canlı olarak yenen ya da kurutulup öğütülerek *taco* harcına katılan bir böcek türü; agave bitkisine zarar veren bir kurtçuk. Meksika mutfağında kullanılır; turuncu renkli tatlı su karidesi.

geldiği için zorlaşan doğum gibi tıpkı. Ama en azından gözyaşları, pastanın hamurunu ıslatmıyordu artık. O zaman, bir sonraki aşamaya geçebilirlerdi: Pastanın içine konulacak kremayı yapmaya başlayabilirlerdi.

Pastanın kreması

150 g şeftali marmelatı

150 g tozşeker

Yapılışı

Şeftaliler biraz suyla ateşe konur. İyice kaynayıp yumuşadıktan sonra tel süzgeçten, tel süzgeç yoksa herhangi bir süzgeçten geçirilir.

Elde edilen püre, bir tencereye alınarak içine tozşeker eklenir ve ateşe oturtulur. Marmelat kıvamına gelinceye kadar, sürekli karıştırılır. Ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Bu arada pasta enlemesine ikiye kesilir. Soğuyan marmelat, olan pastanın arasına yayılır.

Bir ay önceden Nacha ile Tita, kavanozlar dolusu şeftali, incir ve ananaslı marmelat hazırlamış oldukları için şanslıydılar. Bu sayede o gün marmelat hazırlamak zorunda kalmadılar.

Bahçede yetişen meyveleri değerlendirmek için kazanlar dolusu marmelat yapmaya alışkindılar. Avluda, bu tür işler için kullandıkları bir kazanı çalı çırpı ateşinin üzerine oturtur, eski çarşafı kollarına sararlardı. Böylece marmeladı karıştırırken sıçrayan köpüklerin kollarını yakmasını önlerlerdi.

Tita kavanozun kapağını açtığı anda burnuna dolan kayısı kokusu ona o şeftali reçelini hazırladıkları günü hatırlattı. Bahçeden geliyordu. Sepeti götürmeyi unuttuğu için, topladığı şeftalileri eteğine doldurmuştu. Şeftaliler dökülmesin diye eteğini yukarı doğru tutarak mutfığa girdiğinde Pedro'yla

karşılaşması pek sürpriz sayılmazdı aslında. Pedro at arabasını hazırlamak için mutfaktan arka avluya geçiyordu. Davetiyeleri köye götürceklerdi, ama atlara bakan delikanlı o gün çiftlikte olmadığı için tek başına gitmek zorunda kalmıştı. Tita'nın mutfağa girdiğini gören Nacha, fasulyelere katmak için kazayağı toplaması gerektiğini bahane ederek mutfaktan koşarcasına çıktı. Şeftali dolu eteklerini yukarı doğru tutar vaziyette Pedro'yla karşılaşınca çok şaşırان Tita, eteğinin bir ucunu elinden kaçırdı ve birkaç şeftali yere döküldü. Pedro yardım etmek amacıyla hemen atılıp şeftalileri toplamaya başladı. Aşağı eğilince de Tita'nın bacaklarının açıkta kalan kısmını gördü.

Pedro'nun bacaklarını görmemesi için Tita, eteğini bırakıverdi. O anda şeftaliler, Pedro'nun kafasından aşağı yuvarlandı.

“Özür dilerim, Pedro,” dedi. “Canınızı mı yaktım?”

“Benim sizin canınızı yaktığım kadar değil,” dedi Pedro. “Ama izin verin de niyetimin ne olduğunu açıklayayım.”

“Hiçbir açıklama istemiyorum.”

“Birkaç sözcük söylememe izin vermelisiniz.”

“Size bir kez izin verdim ama sözleriniz hep yalan çıktı. Artık hiçbir şey dinlemek istemiyorum.”

Tita bunları söyledikten hemen sonra mutfağın öteki kapısından çıktı, Chenchu ile Gertrudis'in gerdek çarşafını işlemekte oldukları salona yöneldi. Beyaz ipekten bir çarşaftı bu. Tam ortasındaki açıklığın çevresine hoş bir desen işliyorlardı. Zarif işlemeli bu açıklık, evliliğin en özel anlarında yeni gelinin sadece mahrem yerlerinin görünmesini sağlayacaktı. Ülkenin politik bir çalkantı içinde bulunduğu böyle bir ortamda, Fransız ipeği olan bu kumaşı bulabildikleri için gerçekten şanslı sayılırlardı. Devrim, insanların ülkenin bir yerinden başka bir yere güvenlik içinde seyahat etmelerine izin vermiyordu. Kaçakçılığı iş edinmiş o ufak tefek Çinli olmasaydı bu ipek kumaşı elde etmeleri olanaksızdı. Elena Anne, Rosaura'nın gelinliği ve çeyizi için gerekli olanları almak üzere, kızlarından birinin tehlikeyi göze alarak başkente gitmesine asla izin

vermezdi. Şu Çinli gerçekten akıllı bir adamdı. Başkentte satış yaparken orada kimsenin almak istemediği Kuzey Devrim Ordusu'nun parasını kabul ediyordu. Başkentte bu paranın hiçbir değeri yoktu. Kimse bu parayı kabul etmek istemezdi. Ama kuzeyde değerliydi. Kuzeye gittiği zaman, orada değerini bulan bu paralarla ticari mal alıyordu.

Kuzeyde de, başkentte basılmış paraları çok düşük bir değerden kabul ediyordu. Devrim süresince hep bu işi yaptı ve sonunda milyoner oldu. Bu adam sayesinde Rosaura, düğünü için gerekli olan en güzel kumaşları bulabilmişti. Önemli olan da buydu.

Tita beyaz çarşafa bakarken sanki hipnotize olmuştu. Sadece birkaç saniye bakmıştı, ama bu bile onda bir tür körlük yaratmaya yetmişti. Nereye baksa beyaz görüyordu. Bir köşede oturmuş davetiye yazmakta olan Rosaura'yı bile kar gibi bembeyaz bir hayalet olarak görüyordu. Her şeye rağmen durumunu gizlemeyi başardı ve hiç kimse bunun farkına varmadı.

Elena Anne'yi tekrar kızdırmak istemiyordu. Lobo ailesi düğün hediyelerini vermek üzere geldiklerinde kendisine selam verenin kim olduğunu anlamak için bütün duyularını zorladı. Karşısında beyaz çarşafılara bürünmüş gölgeler vardı sadece. Sanki bir Çin gölge oyununda gibiydi. Neyse ki Paquita'nın çığırtnkan sesi, işini epey kolaylaştırdı. Bir sorun çıkmadan herkesle selamlaştı.

Daha sonra onları çiftliğin kapısına kadar geçirirken gece bile daha önce hiç görmediği bir şekilde göründü ona: Işıl ışııl ve bembeyazdı.

Pastanın üzerine örtmek için fondan yapmak üzere kafasını toplamaya çalıştığı şu anda da aynı şey başına gelecek diye korkuyordu. Bir türlü yaptığı işe odaklanamıyordu. Tozşekerin beyazlığı onu korkutmaya yetmişti. Bir saniye içinde tüm zihni beyazla kaplanıverecekmiş gibi hissediyordu. Bu duyguyu yenmeyi bir türlü başaramıyordu. Beyaz renk, çocukluğuyla ilgili bir yığın imgeyi çağırıstırıyordu: Aylardan mayıstı. Tita'yı

beyaz giysiler içinde, beyaz çiçekler sunmak üzere Meryem Ana'nın sunağına götürmüşlerdi. Beyazlar giyinmiş kız çocuklarının arasında, bembeyaz kilisenin vitraylarından süzülen beyaz ve ilahî ışıqla aydınlanmış, beyaz mumlar ve beyaz çiçekler konulmuş olan sunağa doğru yürüyordu. Daha sonra da kiliseye her girdiğinde, bir gün oraya bir erkeğin kolunda beyaz giysiler içinde geleceğini hayal etmişti. Kendisine üzüntü veren bu anıları durdurmak zorundaydı o anda. Ablasının düğünü için hazırladığı pastanın fondanını yapması gerekiyordu. Olağanüstü bir gayretle fondanı yapmaya başladı.

Fondan için ölçüler

800 g tozşeker
60 damla limon suyu
Şekeri sulandıracak kadar su
1 damla kırmızı gıda boyası

Yapılışı

Şekerin ve suyun konulduğu tencere ateşe oturtulur ve kaynamaya başlayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Süzdürülerek bir başka tencereye alınır ve yeniden ateşe konulur, limon suyu eklendikten sonra, karışım gevşek bir balon haline gelinceye dek ateşte tutulur, ancak şekerin kristalleşmesini önlemek için, ara sıra ıslak bezle tencerenin içi silinir; karamelize olan şeker yukarıda belirttiğimiz kıvama gelir gelmez, dibi suyla çalkalanmış başka bir tencereye aktarılır ve üzerine su serpilerek soğumaya bırakılır.

Sonra koyulaşıncaya kadar tahta bir spatulayla durmadan karıştırılır.

Pastanın üzerine dökmeden önce bir kaşık süt eklenerek erimesi için yeniden ateşe konulur. Sonra bir damla kırmızı gıda

boyası katılır. Elde edilen fondan sadece üstünü kaplayacak şekilde pastanın üzerine yayılır.

Tita kırmızı boya katıp katmayacaklarını sorarken Nacha, onun kötüleşmiş olduğunu fark etti.

“Yavrum, kırmızı boyayı biraz önce kattım. Rengi pespembe oldu, görmüyor musun?”

“Hayır...”

“Haydi git yat yavrum. *Turrón*’u⁶ ben yaparım. İçinde ne kaynadığını sadece tencerenin kendi bilir. Ama ben senin içinde neler kaynadığını biliyorum. Ağlama artık; fondanı gözyaşlarıyla yeterince ıslattın. Haydi, git artık.”

Nacha, Tita’yı öpücüklerle boğarak mutfaktan dışarı doğru çıkardı. Gözpınarları kuruyuncaya kadar ağladıktan sonra bu yeni gözyaşlarını nereden bulmuştu? Ama bulmuştu işte. *Turrón*’un harcını da gözyaşlarıyla ıslatmıştı. Şimdi Nacha, kıvamı tutturmak için iki kat çaba harcamak zorundaydı. *Turrón*’u tek başına yapmak için işe koyuldu. Bir an önce bitirmek ve gidip uyumak istiyordu. *Turrón*, 10 yumurta akıyla 500 g tozşeker kar haline gelinceye kadar çırpılarak yapılır.

Bitirdiği zaman Tita’nın gözyaşlarıyla tadının değişip değişmediğini anlamak için fondandan parmağının ucuyla biraz aldı. Yok, tadında hiçbir değişiklik fark etmedi; ama nasıl olduysa kendini derin bir nostalji duygusunun içinde buldu. De la Garza ailesi için hazırladığı düğün sofralarını hatırladı birden. Her düğün yemeği hazırladığında, bir dahaki sefere kendi düğünü olacağını hayal ederdi. Seksen beş yaşına gelmişti. Uzun yıllar beklemiş olduğu düğün ve düğün sofrası için üzülmeyen, ağlamanın bir anlamı yoktu artık. Evet, bir zamanlar onun da evlenmesi söz konusu olmuştu. Yani, öyle gibi bir şey! Sadece, Elena Anne’nin annesi, evlenirken çeyizini hazırlama sözü vermişti, o kadar! O zamandan beri hep başkalarının düğünü için mutlu olmaya razı olmuştu. Uzun yıllar hiç yakınmadan öyle davrandı. Şimdi neden bu duygulara kapıldığını da bilmi-

⁶ (İsp.) Pastanın üstünü süslemekte kullanılan bir tür yumuşak kozhelva.

yordu. Artık bunu düşünmenin aptalca bir şey olduğunun farkındaydı, ama kendini bu duygulardan kurtaramıyordu. *Turrón*'u pastanın üstüne en iyi şekilde yerleştirmeye çalıştı. İş bittikten sonra, göğsünde şiddetli bir ağrı hissederek odasına gitti. Gece sabaha kadar ağladı. Ertesi gün düğünde hazır bulunacak hali yoktu.

Tita, Nacha'nın yerinde olabilmek için neler vermezdi ki... Sadece düğünde hazır bulunması da yetmezdi. Ne hissederse etsin, yüzünde en küçük bir üzüntü, bir heyecan sezilmesin diye gayret etmek zorundaydı. Bakışları Pedro'nun bakışlarıyla karşılaşmadığı sürece bunu başarabileceğini umuyordu. Pedro'yla göz göze geldikleri an, sergilemeye çalıştığı bütün sükûnet yerle bir olurdu.

Biliyordu ki herkesin dikkati Rosaura'dan çok kendi üzerindeydi. Düğüne gelenler sosyal bir görevi yerine getirmekten çok, onun ne kadar acı çektiğini görmek için oradaydılar. Ama onlara bu zevki tattırmayacaktı. Yanlarından geçer geçmez hemen arkasından fısıldananların farkındaydı.

"Tita'yı gördün mü? Zavallı kız! Ablası onun sevgilisiyle evleniyor! Bir gün onları köyün meydanında görmüştüm. El ele yürüyorlardı. Ne kadar da mutlu görünüyorlardı!"

"Öyle mi? Paquita da onları bir gün kilisede ayin sırasında görmüş. Pedro, Tita'ya mis gibi parfüm kokan bir aşk mektubu veriyormuş."

"Söylenenlere göre aynı evde yaşayacaklarmış! Elena'nın yerinde olsam buna izin vermezdim!"

"Dedikodulara bak! Onun da izin vereceğini sanmıyorum!"

Bu tür yorumlar, Tita'yı çok rahatsız ediyordu. Zavallı rolünü oynamak ona göre değildi. Zafer kazanmış gibi mutlu ve mağrur görünmeliydi. Büyük bir oyuncu gibi rol yapmaya başladı. Ne papazın sözlerini, ne düğün marşını, ne kurdeleyi, ne yüzüklerin takılışını fark etti... Hiçbir şey görmemeye, duymamaya çalışıyordu. Bu yüzden de zihnini başka bir şeye vermeye gayret etti.

Hayalinde, dokuz yaşındayken köyün çocuklarıyla birlikte

okuldan kaçtığı güne geri döndü. Erkek çocuklarla oynaması yasaktı; ama ablalarının oyunlarından da bıkmıştı. Hep birlikte büyük ırmağın kıyısına gittiler. Irmağın karşı kıyısına en çabuk kimin yüzebileceğini görmek istiyorlardı. Bu yarışı kazandığınca hissettiği zevk gerçekten olağanüstüydü.

Büyük zaferlerinden birini de sakın bir pazar günü köyde kazanmıştı. On dört yaşındaydı. Ablalarıyla birlikte arabayla gezintiye çıkmışlardı. Çocuklardan biri kâğıttan bir uçak fırlatınca ürken atlar korkudan ödleri kopmuş bir halde köyün dışına doğru koşmaya başladılar. Gemi aızıya almışlardı. Arabacı atları kontrol edemiyordu.

Tita, arabacıyı bir kenara iterek arabanın yönetimini eline aldı. Kısa sürede tek başına dört atı da denetim altına almayı başardı. Onlara yardım etmek için arkalarından gelen adamlar onun bu başarısı karşısında hayranlıklarını açıkça belirtmişlerdi.

Köyde bir kahraman gibi karşılanmıştı.

Bunlar ve bunlara benzeyen anılar düğün seremonisi boyunca Tita'nın zihnini oyaladı. Hatta yüzünde halinden memnun bir gülümseme bile oluştu. Ablasını kutlama zamanı gelinceye kadar böyle devam etti. Ablasına sarılıp mutluluk dilerken Pedro da yanındaydı elbette. Pedro, “Bana mutluluk dilemeyecek misiniz?” dedi Tita'ya.

“Dileyeceğim elbette. Mutlu olun.”

Pedro, Tita'yı kucaklarken alışılmışın dışında yaklaşarak ona sarıldı. Kulağına bir şeyler fısıldayabilmek için bulabildiği bu tek fırsatı kaçırmak istemedi.

“Mutlu olacağımdan eminim,” dedi. “Bu düğünle en çok istediğim şeye kavuştum: Size, gerçekten sevdiğim kadına yakın olacağım.”

Pedro'nun bu sözleri, sönmek üzere olan ateşi yeniden canlandıran bir nefes gibi geldi Tita'ya. Aylardır duygularını göstermemek için çehresinin aldığı şekil birden değişti. Yüzüne büyük bir canlılık ve mutluluk yayıldı. Pedro'nun sıcak nefesini boynunun üstünde, yakan ellerini sırtında, şiddetle çarpan

kalbini göğsünün üstünde hissedince içinde sönmüş olduğunu sandığı ateş birden alevlendi. Sonsuza kadar böyle kalabilirdi. Elena Anne'nin bakışlarını üzerinde hissedince derhal Pedro'dan uzaklaştı. Elena Anne, Tita'ya yaklaştı ve sordu:

“Pedro sana ne dedi?”

“Hiçbir şey anneciğim.”

“Beni kandıramazsın! Sen bu yollardan giderken ben dönüyordum! Bu yüzden masum rolü yapma bana! Yine Pedro'ya yaklaşmaya çalıştığının farkındayım.”

Elena Anne'nin gözdağı veren bu sözlerinden sonra Tita, Pedro'dan olabildiğince uzak durmaya çalıştı. Ama yüzündeki mutluluk gülümsemesini silmesi imkânsızdı. O andan itibaren düğün onun için başka bir anlam kazandı.

Artık Pedro ile Rosaura'nın masaları dolaşp kutlamaları kabul ettiklerini, dans ettiklerini, sonra pastayı kestiklerini görmek onu rahatsız etmiyordu. Şimdi emin olduğu bir şey vardı: Pedro onu seviyordu. Bir an önce Nacha'nın yanına varmak ve olanları anlatmak için can atıyordu. Gidebilmek için ziyafetin bir an önce bitmesini, herkesin pastasını bitirmesini sabırsızlıkla bekliyordu. Carreño'nun⁷ "kutsal görgü kitabın pastalar bitmeden kalkıp gitmesine izin vermiyordu, ama kendi tabağındaki dilimi hızlı hızlı yerken bulutların üstünde uçmasını da yasaklamıyordu. Kafası kendisiyle o kadar meşguldü ki çevresinde tuhaf bir şeyler yaşanmakta olduğunun farkına bile varmıyordu. Pastadan daha bir lokma alır almaz orada bulunan herkesi, hatta Pedro'yu bile büyük bir nostalji duygusu sarmıştı. Her zaman davranışlarına özen gösteren Pedro, gözyaşlarını tutabilmek için olağanüstü bir çaba harcıyordu. Kocasını öldüğü zaman bile bir damla gözyaşı dökmemiş olan Elena Anne sessiz sessiz ağlıyordu. Hepsi bu kadar da değildi: Büyük bir hüznün ve hayatında bir şeylerin eksik olduğu duygusuyla başlayan gözyaşları bu tuhaf zehirlenmenin ilk belirtisiydi. Hemen

⁷ Venezuelalı Manuel Antonio Carreño (1812-1874), protokol ve görgü kuralları üzerine Latin Amerika'da klasikleşmiş bir kitabın (1853) yazarıdır.

arkasından orada bulunan herkes, hayatının aşkına duyduğu büyük özlemle yanarak aceleyle tuvaletlere yetişmeye çalıştı. Hiç kimse bundan kurtulamadı. Tuvaletler dolu olduğu için çoğu bahçede, avluda, nerede olursa olsun kusmaya başladı. Sanki ortak bir kusma töreni düzenlenmişçesine, ortalık yerde hep birlikte kustular. Bundan etkilenmeyen tek kişi Tita'ydı. General Juárez'in rüzgârdan etkilenmediği gibi Tita da pastadan hiç etkilenmemişti. Pastasını bitirir bitirmez oradan ayrıldı. Defalarca, "Pedro sadece seni seviyor," diyen Nacha'nın ne kadar haklı olduğunu bir an önce kendisine söylemek istiyordu. Bunu öğrenince Nacha'nın yüzünde oluşacak mutluluğu hayal ederek yürüdüğü için yolunun üstünde olup biten içler acısı olayların farkına bile varmadı.

Midesi bulanan Rosaura, gelin masasından kalkıp gitmek zorunda kaldı.

Midesindeki bulantıyı engellemek için her yola başvuruyordu, ama bulantı kendisinden daha güçlüydü. Gelinliğini, akrabaların ve arkadaşların kusmuklarından korumaya çalışıyordu. Avluyu geçmeye niyetlendiği sırada kusmuğa basınca ayağı kaydı ve gelinliğinde kusmuğa bulanmadık hiçbir yer kalmadı. Koca bir kusmuk ırmağı onu aldı, birkaç metre sürükledi. İçinden yükselen volkana karşı koymaya daha fazla gücü yetmediği için Pedro'nun dehşetten açılmış gözlerinin önünde, bir yanardağdan püsküren lavlar gibi kusmuk püskürtmeye başladı. Rosaura düğününü rezil eden bu berbat olaya lanetler etti. Hiçbir güç, bu düğünü burnundan getirmek isteyen Tita'nın pastaya bir şeyler katmış olduğu düşüncesini onun kafasından atamadı.

Rosaura bütün geceyi inleyerek geçirdi. O kadar zaman emek verip işlediği çarşafların üstüne kusmak düşüncesiyle kıvranıp durdu. Bu arada Pedro ona gerdek gecesinin gereklerini yerine getirmeyi başka bir geceye bırakmayı önerdi. Pedro bu işi yapmak zorunda kalıncaya kadar aylar geçti. Sonunda Rosaura, kendisini son derece sağlıklı hissettiğini söyleyerek onu mecbur

bıraktı. Pedro o anda damızlık işini daha fazla erteleyemeyeceğini anladı. O gece, düğün çarşafını kullanmadan hemen önce yatağın yanında diz çöktü, kendince dua etti:

“Tanrım, günah sayma! Kötülük olsun diye ya da zina olsun diye yapmıyorum. Sadece senin hizmetine bir evlat verebilmek için yapıyorum.”

Tita düğün gecesi yapılması âdet olan zıfaf olayının bu kadar gecikeceğini hiç düşünmedi. Nasıl olduğu ya da düğün gecesi mi, daha sonra mı olduğu onu hiç ilgilendirmiyordu.

Onun için daha önemli olan şey, kendini nasıl kurtaracağıydı. Düğün gecesi Elena Anne’nin ellerinden çıkma, daha önce hiç olmadığı ve bir daha da olamayacak kadar şahane bir dayak yemişti. Dayak yerlerinin iyileşmesi için iki haftadır yataktaydı. Böylesine ağır bir cezaya uğramasının tek nedeni vardı: Elena Anne, Tita’nın Nacha’yla işbirliği yaparak Rosaura’nın düğününü mahvetmek için pastanın içine kusturucu bir şeyler kattığına inanıyordu. Tita, pastaya katılan tek yabancı maddenin onu hazırlarken döktüğü gözyaşları olduğuna annesini bir türlü inandıramıyordu. Nacha da onun lehine tanıklık yapamazdı. Düğün gecesi onu görmek için yanına vardığında Nacha çoktan ölmüştü. Gözleri açıktı. Şakaklarında başının ağrısını alması için koyduğu birer dilim patates, elinde eski bir sevgilinin fotoğrafı vardı.

Devam edecek...

*Sonraki tarifi:
Gül yapraklı bıldırcın*

III

MART

Gül yapraklı bildirgin

Malzemesi

- 12 adet gül, tercihen kırmızı
- 12 adet kestane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 damla gül esansı
- 2 yemek kaşığı anason
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 diş sarımsak
- 6 adet bıldırcın
- 1 adet frenkinciri

Yapılışı

Güllerin taçyaprakları özenle, birer birer ve dikenlerin parmaklara batmamasına çok dikkat edilerek koparılır; aksi halde bu (diken batması) çok acı veren bir şey olduğu gibi, gül yapraklarının içine kan işleyebilir ve yemeğin tadını bozabilir, ayrıca böyle bir durum, kimyasal bir tepkimeyle tehlikeli başka sonuçlar doğurabilir.

Pedro'nun ellerinden bir demet gül aldığı için heyecanın doruklarında olan Tita bu küçük ayrıntıyı hatırlayabilecek durumda değildi. Düğün gecesi, Pedro'nun kendisini sevdiğini kulağına fısıldamasıyla hissettiği ve herkesten saklamaya çalıştığı heyecandan sonra ilk kez böyle bir heyecan yaşıyordu. Elena Anne, her şeyin çabucak farkına varan zekâsı ve düşünme biçimiyle Pedro ile Tita baş başa kalacak olurlarsa neler olabileceğini tahmin ettiği için gözü sürekli onların üstündeydi. Öyle ki, bir hokkabaz ustalığıyla şimdiye kadar onların göz göze gelmelerini bile engellemeyi başarmıştı. Ama küçük bir detay onun da gözünden kaçmıştı: Nacha'nın ölümüyle boş kalan aşçılık görevi için, evdeki kadınların arasında en uygun aday

Tita'ydı. Böylece tatlar, kokular ve bunların oluşturacağı bileşimin etkileri, onun titiz denetiminden kurtulacaktı.

Tita, İspanyolların bu topraklara gelmelerinden önceki dönemden beri olağanüstü lezzetler yaratmayı bilen Meksikalı aşçılar silsilesi içinde gizli yemek tariflerinin kuşaktan kuşağa geçmesini sağlayan son halka olarak görüldüğü ve gerçekten çok leziz yemekler yapmayı bildiği için, onun çiftliğin resmî aşçısı olması herkes tarafından iyi karşılandı. Tita, Nacha'nın eksikliğinden büyük bir üzüntü duymakla birlikte bu görevi memnuniyetle kabul etti.

Bu ölümden dolayı Tita, büyük bir depresyon içindeydi. Nacha ölmekle onu yalnız bırakmıştı. Öz annesi ölmüş gibi hissediyordu. Pedro onun bu duygulardan kurtulmasına yardım etmek amacıyla çiftlikteki resmî aşçılık işinde ilk yılını doldurması gerekçesiyle bir demet gül getirmişti. Ama ilk çocuğuna hamile olan Rosaura öyle düşünmüyordu. Pedro'nun elinde bir demet gülle salona girdiğini ve gülleri, kendisi yerine Tita'ya verdiğini görünce ağlama krizine tutularak salonu terk etti.

Elena Anne sadece bir bakışıyla Tita'ya salondan çıkmasını ve gülleri ortadan kaldırmasını emretti. Pedro fazla atak davranıldığını fark etmişti ama olan olmuştu bir kere. Elena Anne uygun bir bakışla ona da çok geç olmadan hatasını düzeltebileceğini ima etti. Bunun üzerine Pedro özür dileyerek salondan çıktı, Rosaura'yı aramaya gitti. Tita mutfağa geldiğinde gülleri göğsünün üstünde sımsıkı tutuyordu. Aslında pembe olan güller parmaklarına ve göğsüne batan dikenler yüzünden Tita'nın kanıyla kıpkırmızı olmuştu. Gülleri ne yapacağına hemen karar vermek zorundaydı. Güller çok güzeldi! Bunlar hayatında ona verilen ilk çiçeklerdi. Üstelik Pedro vermişti onları. Bu yüzden gülleri çöpe atamazdı. Birden kulağında Nacha'nın sesini duydu. Ona İspanyollar Meksika'ya gelmeden önce de buralarda yapılan bir yemeği yapmasını söylüyordu. Güllerin taçyapraklarını kullanarak yapacaktı bu yemeği. Şöyle böyle hatırlıyordu yemeğin tarifini. Sülünle yapılan bir yemektir aslında. Oysa

çiftlikte sülün yetiştirmeyi hiç denememişlerdi.

O sırada çiftlikte sadece bıldırcın vardı. Böylece tarifi biraz değiştirerek yemeği bıldırcınla yapmaya karar verdi.

Daha fazla düşünmeden bıldırcınları getirmeye gitti. Altı bıldırcını yakaladıktan sonra mutfağa getirdi. Onları öldürmesi gerekiyordu. Bunca zamandır besleyip baktığı hayvanları öldürmek hiç de kolay değildi.

Derin bir nefes alarak bıldırcınlardan birini aldı, daha önce Nacha'nın nasıl yaptığını görmüştü. Hayvanın boynunu ters yöne doğru bükerek koparmaya çalıştı. Ne var ki bunu yaparken gerektiği gibi çabuk ve güçlü davranmadığı için boynu kırılmış, kafası bir yana sarkmış olan bıldırcın çığlıklar atarak mutfağın içinde koşmaya başladı. Korkunç bir görüntüydü! Tita bu işi yaparken daha kararlı ve güçlü davranmak gerektiğini anlamıştı. Yoksa hayvana acı çektirmekten başka bir sonuca ulaşamazdı. O anda Elena Anne gibi güçlü ve kesin kararlı olmak gerektiğini düşündü. O, birdenbire, hiç merhamet etmeden öldürürdü. Sonra iyice düşününce tam olarak öyle olmadığına karar verdi. Tita'ya farklı davranmıştı. Onu öldürmeye çocukluğunda başlayıp yavaş yavaş devam etmiş ve henüz son darbeyi vurmamıştı. Pedro ile Rosaura'nın evlenmesiyle Tita, bu bıldırcının durumuna düşmüştü: Boynu ve ruhu kırık, çırpınıp duruyordu. Kendi çektiği acıları bu hayvana çektirmek istemedi. İçindeki merhamet bunu gerektiriyordu. Hemen büyük bir kararlılıkla hayvanı yakalayıp işini bitirdi. Diğerlerini öldürmek daha kolay oldu. Tita, bıldırcınları öldürürken onların az pişmiş yumurta yemek zorunda olduğunu, bunları yutmakta zorlandıklarını hayal ediyordu. Boğazlarına sıkışıp kalmış yumurtalardan onları kurtarabilmek için kararlı davranarak boğazlarını buruyor ve aynı anda hızla çekip koparıyordu. Çocukken bu az pişmiş yumurtaları yemektense ölmeyi tercih ederdi. Elena Anne ona zorla az pişmiş yumurta yedirirdi hep. Tita yemek borusunun sımsıkı kilitlendiğini hissederdi. Annesi kafasında bir şişlik yaratacak şiddette ona vuruncaya kadar hiçbir şeyi yutamazdı.

Bu darbe, bir mucize etkisi yaratarak boğazındaki düğümü çözerdi. Ondan sonra hiçbir sorun olmadan yumurtayı yutardı. Sonunda sakinleşti ve büyük bir ustalıklarla sonraki işlemleri yaptı.

Nacha, Tita'nın vücuduna girmişti sanki. Bildircinlar kuru kuruya yolan, içlerini boşaltan, kızartan Nacha'ydı.

Bildircinlar, tüyleri yolunup içleri boşaltıldıktan ve isteğe göre tuz ve karabiberle ovulduktan sonra ayakları birbirine bağlanır. Böylece tereyağında kızartılınca daha hoş görünürler.

Bildircinlar kuru kuruya yolmak önemlidir. Kaynar suya batırılarak yolunursa bildircin etinin tadı değişir. Sadece denemekle öğrenilen sayısız mutfak sırlarından biri de budur. Rosaura, toprak tepside elini yaktığı günden beri mutfaktan uzak durmayı tercih ettiği için doğal olarak pek çok püf noktası gibi bundan da habersizdi. Buna rağmen belki kocası Pedro'yu etkilemek için, belki de Tita'nın alanında onunla rekabet edeceğini kanıtlamak için, günün birinde yemek pişirmeye kalkıştı. Tita nazik bir şekilde ona birkaç öğüt vermeyi denerdi, ama Rosaura bundan çok rahatsız oldu. Tita'dan kendisini mutfakta yalnız bırakmasını istedi.

Sonunda da doğal olarak, dibi tutmuş bir pilav, çok tuzlu bir et ve yanmış bir tatlı sofraya geldi. Sofrada bulunanların hiçbiri, yemeklerin kötü olduğunu belirtecek bir harekette bulunmaya cesaret edemedi. Sonunda Elena Anne durumu kurtarmak amacıyla bir yorum yaptı.

“İlk kez yemek yapıyor olmasına rağmen Rosaura'nın yemekleri fena sayılmaz,” dedi. “Sen ne dersin Pedro?”

Pedro hiç içinden gelmediği ve karısının incinmesini pek de umursamadığı halde kendini zorlayarak Elena Anne'ye cevap vermek zorunda kaldı:

“Evet,” dedi. “İlk defaya göre fena sayılmaz.”

Kaçınılmaz olarak öğleden sonra ailede herkesin midesi ağrıdı.

Ama bildircin yemeği yedikleri günkü trajedinin yanında bu önemsiz kalırdı. Pedro'nun Tita'ya verdiği güllerin taç yaprakla-

rına Tita'nın kanının bulaşması gerçek bir bomba etkisi yaratmıştı.

Herkes masaya oturduğunda gergin bir hava vardı. Ama bildircinlar tabaklara konuluncaya kadar önemli bir şey olmadı. Pedro, karısının kıskançlığını uyandırmaktan pek hoşnut değildi elbette. Yine de ilk lokmayı ağzına atar atmaz gözlerini kapayıp gerçek bir şehvet duygusuyla haykırdı:

“İşte Tanrıların ağzına layık bir yemek!”

Elena Anne yemeğin gerçekten çok güzel hazırlanmış olduğunu bilmekle birlikte Pedro'nun bu yorumundan rahatsız oldu.

“Çok tuzlu olmuş,” dedi.

Rosaura midesinin bulandığını bahane ederek üç lokmadan fazla yemedi. Gertrudis'e ise tuhaf bir şeyler oluyordu.

Yediği yemek sanki afrodizyak etkisi yaratmıştı onda. Yoğun bir sıcaklık hissi bacaklarına doğru yayılıyordu. Vücudunun tam ortasında hissettiği gıdıklanma, sandalyede doğru dürüst oturmasına izin vermiyordu. Terlemeye başladı. Aynı anda, Pancho Villa'nın askerlerinden birinin ona sımsıkı sarıldığını, bu durumda bir atın sırtında dolu dizgin gitmekte olduğunu hayal etmeye başladı. Geçenlerde hizmetçi Chench'a'yla birlikte alışverişe gittiğinde askerlerin Piedras Negras'ın anacaddesinden kasabanın meydanına girdiklerini görmüştü. En önde bulunan asker dikkatini çekmişti. Her halinden o askerlerin komutanı olduğu anlaşıyordu. Toz, toprak, ter kokuyordu. Yaşamla ölüm arasında, tehlikelerle dolu gecelerin sabahlarını beklediği belliydi. Bakışları karşılaştıkça o gözlerin kendisini titrettiğini fark etti. Onu kaç gece ateşin başında otururken gördü. Öpebileceği, kucaklayabileceği bir kadını hayal eder gibiydi. Kendisi gibi bir kadını... Gertrudis mendilini çıkardı, terleriyle birlikte aklından geçen bu günahkâr düşünceleri de silmeye çalıştı.

Hiçbir yararı olmadı. Tita'dan yardım umarak ona baktı. Tita sandalyesinde düzgün bir şekilde oturuyordu, ama gözlerinde

hiçbir yaşam belirtisi yoktu. Sanki tüm varlığı güllerden yaptığı sosun içinde erimiş, bıldırcınların, şarabın, yemekteki her türlü kokunun içine girmişti. Böylece tat, koku, sıcaklık olarak, tam anlamıyla cinsel duygularla yüklü bir şekilde Pedro'nun içine doluyordu.

Aralarında bir iletişim yolu bulmuş gibiydiler; Tita verici, Pedro alıcı, Gertrudis ise ikisinin arasında yemek aracılığıyla yaşanan bu olağanüstü cinselliği fark eden tek talihliydi.

Pedro artık karşı koyabilecek durumda değildi. Vücudunun en küçük hücrelerine kadar girmesi için Tita'ya izin verdi. Gözlerini kaçırmaya çalışmadan şöyle dedi:

“Ömrümde bu kadar güzel bir yemek yememiştim. Teşekkürler.”

Gerçekten de bu yemek çok lezzetlidir. Güller yemeğe seçkin mi seçkin bir tat katar.

Güllerin koparılmış olan taçyaprakları anasonla birlikte taştan yapılmış bir dibekte iyice dövülür. Öte yandan toprak tepsinin üstüne konularak pişirilen kestaneler, kabukları soyulduktan sonra suda haşlanır. Sonra bu kestaneler püre haline getirilir. İncecik kıyılmış sarmısaklar tereyağında çevrilir. Şeffaf ve pembemsi bir görünüm alınca kestane püresi, bal, kabuğu soyulmuş frenkinciri, gül yaprakları ve isteğe göre tuz eklenir. Sosun biraz daha koyulaşması için iki yemek kaşığı mısır nişastası konulur. Bir süzgeçten geçirildikten sonra sadece iki damla gül suyu katılır. Gülyağı iki damladan fazla olmamalıdır. Yoksa ağır gül kokusu yemeğin tadını bozar. Kıvamını bulduğu anda ateşten alınır. Sosun tadını almaları için bıldırcınlar bu sosun içinde sadece on dakika bekletilir, sonra çıkarılır.

Gül yapraklarının dövüldüğü taş dibekten gül kokusu günlerce çıkmazdı.

Mutfakta kullanılan diğer kap kacakla birlikte taş dibegi yıkamak da Gertrudis'in işiydi. Bu işi yemekten sonra avluda yapardı. Bu arada tencerelerin dibinde kalmış yemekleri de hayvanlara verirdi. Mutfakta kullanılan tencereler çok büyük

oldukları için onları teknede yıkamak daha kolay gelirdi. Ama bıldırcın yedikleri gün bunları yapamadı. Kendi yerine bulaşıkları yıkaması için Tita'ya rica etti. Gertrudis kendini gerçekten kötü hissediyordu. Bütün vücudundan ter fişkırıyordu. Ter damlacıkları gül rengindeydi ve insanın içine işleyecek kadar hoş bir şekilde gül kokuyordu. Çok acil olarak banyo yapmak ihtiyacı duydu. Koşarak banyoyu hazırlamaya gitti.

Elena Anne bahçenin arka tarafında, tahıl ambarıyla ahır arasında derme çatma bir banyo yaptırmıştı. Ne var ki, minik bir odacıktan ibaret olan bu banyo yan yana getirilmiş kaba tahtalardan yapılmıştı. Tahtaların arasında öylesine büyük boşluklar kalmıştı ki içeride banyo yapmakta olan biri dışarıdan rahatlıkla görülebilirdi. Ne olursa olsun, bu banyo köy halkının gördüğü ilk banyo idi. Elena Anne'nin Texas'ın San Antonio şehrinde yaşayan bir kuzeninin icadıydı. İki metre yukarıya tahtadan yapılmış, kırk litre su alabilen bir fıçı koymuştu. Fıçıyı önceden suyla doldurmak gerekiyordu. Bunun için de su dolu kovalarla defalarca tahta bir merdivenden deponun olduğu yere çıkmak zorundaydılar. Bir kere suyla doldurulduktan sonra bir musluğu açmakla, yerçekimi kuvvetiyle tepelerinden dökülmeye başlayan bol suyla yıkanmak gerçekten çok zevkli bir şeydi. Tasla su dökünerek yıkanmak gibi değildi. Yıllar sonra gringolar çok düşük bir parayla kuzeninden bu icadı satın almış ve geliştirmişlerdi. Yaptıkları binlerce banyoda su deposuna gerek yoktu artık. Borulardan gelen suyla yıkanıyordu insanlar.

Keşke Gertrudis de bunu görebilseydi! Zavalılık, dolu kovalarla en az on kere o merdivene tırmanmak zorunda kalmıştı. Vücudunda hissettiği yoğun sıcaklığın üstüne bir de bu korkunç çaba eklenince, dayanılmaz bir hal almıştı. Bayılmak üzereydi.

Onu ayakta tutan tek şey, serinletici bir banyo yapmak hayaliydi. Ama hiç de hayal ettiği gibi olmadı. Depodan gelen sular daha vücuduna değmeden buharlaşıyordu. Bedeninden yayılan sıcaklık o kadar yoğun ki tahtalar tutuştu ve yanmaya

başladı. Alevlerin kolları arasında can vermek korkusu paniğe dönüştü. Öylece, olduğu gibi, çırılçıplak kulübeden fırladı ve koşmaya başladı.

Böylece vücudundan yayılan gül kokusu uzaklara, çok uzaklara, devrimcilerle federallerin, köyün dışında kıran kırana savaştıkları yere kadar ulaştı. Geçen hafta Piedras Negras'a girdikten sonra, kasabanın meydanında Gertrudis'le göz göze gelen asker, cesaretiyle herkesin dikkatini çekiyordu.

Gül pembesi bir sis o askerin yanına kadar vardı. Onu sardı, sarmaladı. Bulunduğu yeri terk edip Elena Anne'nin çiftliğine doğru dörtlüye gitmek için onu kışkırttı. Juan –adı buydu askerin– neden olduğunu bilmeden, henüz ölmemiş olan düşmanını öylece bırakıp savaş alanını terk etti. İradesine üstün gelen hiç bilmediği bir güç, davranışlarını yönetiyordu. Bilmediği bir kişiyle buluşmak için bir an önce bilmediği bir yere varmak ihtiyacı onu itiyordu. Hedefini bulması zor olmadı. Gertrudis'in bedeninden yayılan gül kokusu ona yolu gösteriyordu. Kendisini buralara getiren kişinin kim olduğunu öğrenmek için tam zamanında vardı hedefine. Kırkların ortasında koşan kadını görür görmez neden buraya geldiğini anladı. Bu kadının kendi içinden doğan ve onu yakmakta olan ateşi söndürecek bir erkeğe ihtiyacı vardı.

Bir erkeğin, onun gibi bir erkeğin de aynı şekilde bu kadının aşkına ihtiyacı vardı.

Gertrudis onun kendine doğru geldiğini görünce koşmayı bıraktı. Uzun saçları serbestçe beline kadar inen bu çırılçıplak kadın etrafa ışık saçan bir enerji yayıyordu. Bu görünüşüyle hem bir meleğe hem de bir şeytana benziyordu. Yüzünün güzelliği ve el değmemiş bakire vücudunun mükemmelliği, gözlerinden ve vücudunun her gözeneginden fişkıran delice tutkuyla büyük bir tezat oluşturunuyordu. Dağlarda süren bir savaşın içinde bulunduğu için çok uzun zamandır kadınlardan uzak kalmış Juan'ın seks ihtiyacı ile Gertrudis'in bu hali karşılaşınca olağanüstü bir şey oldu.

Juan zaman yitirmemek için dörtnala gitmekte olan atının hızını kesmeden eğildi, Gertrudis'i belinden yakaladı ve atın üstüne çekti. Yüz yüze gelecek şekilde önüne oturttu. Gertrudis'e sarılabilmek ve onu tutkuyla öpebilmek için atın dizginlerini bıraktı. Atın da o olağanüstü güçlerden emir alıyor gibi bir hali vardı. Sanki nereye gideceğini biliyordu. At dörtnala yoluna devam ederken atın üstünde, hareketleri atın hareketlerine karışarak, bu kadar güç koşullarda ilk birleşmeleri gerçekleşti.

Bütün bunlar öylesine hızlı oldu ki Juan'ı yakalamak için arkasından gelen askerler onlara yetişemedi. Sonunda Juan'ın bitip tükenmek bilmeyen savaşlar yüzünden aklını kaçırdığını ve ordudan kaçtığını komutanlarına bildirmek üzere yarı yoldan geri döndüler.

Görgü tanıklarının söylediklerine dayanılarak yazılan tarih çoğu zaman gerçeği yansıtmayan şeylerle doludur. Tita'ya göre olanlar bu devrimcilerin anlattıklarından çok farklıydı. Bulaşıkları yıkadığı avludan tüm olup bitenleri görmüştü. Aralarında pembe bir sis ve banyonun tahtalarından yükselen alevler olsa da her detayı görebilmişti. Pedro da onun yanında bu ilginç olayı seyretmek şansını yakalamıştı. O sırada bisikletine binip şöyle bir gezinti yapmak üzere avluya çıkmış bulunuyordu.

Tita ve Pedro bir filmin sessiz seyircileri gibi gözlerinden yaşlar gelecek kadar heyecanlanarak, kendilerine yasaklanmış olan aşkı yaşayan kahramanları seyretmişlerdi. Bir an, sadece bir an, Pedro olayların akışını değiştirebilecek gibi oldu. Tita'nın elinden tutarak, "Tita..." dedi. O kadar. Başka bir şey söylemesine fırsat kalmadı. Sefil gerçek buna izin vermedi. Elena Anne'nin, "Avluda neler oluyor?" diye bağırıldığı duyuldu. Pedro, "Birlikte kaçalım," demiş olsaydı, Tita bir an bile düşünmezdi. Ama Pedro bunu yapmadı. Hemen bisikletine atladı, pedallara öfkesini çıkarır gibi basarak hızla oradan uzaklaştı.

Kırlarda çırılçıplak koşan Gertrudis'in görüntüsü Pedro'nun

aklından çıkmıyordu. Tamamen çırlıçıplaktı! İri memelerinin bir o yana bir bu yana sallanması onu hipnotize etmişti. O zamana kadar hiç çıplak kadın görmemişti. En özel anlarında bile Rosaura'yı çıplak görmek ya da onu okşamak isteği duymamıştı. Öyle durumlarda karısının sadece “kutsal” yerlerini açıkta bırakan o düğün çarşafını kullanırlardı. İş biter bitmez de Pedro odadan çıkıp giderdi. Ama şimdi içinde Tita'yı uzun süre öyle, üzerinde hiçbir giysi olmadan seyretmek arzusu uyanmıştı.

O muhteşem ve çekici vücudunun her yerini keşfetmek, kokusunu içine çekmek, teninin her santimetrekaresine dokunmak istiyordu. Kardeş olduklarına göre kesinlikle Gertrudis'e benziyor olmalıydı.

Yüzünden ve ellerinden başka Tita'nın vücudunda en iyi tanıdığı yer, bir keresinde kısa bir an görebilmiş olduğu o yuvarlacık baldırlarıydı. Bu hatıra geceler boyu işkence oluyordu Pedro'ya. Elini bu baldırın üstüne koyduğunu, sonra yavaş yavaş bütün vücudunda gezdirdiğini hayal ediyordu. Tıpkı Gertrudis'i alıp giden o adamın yaptığı gibi... Tutkuyla, delicesine, kendinden geçercesine!

Tita'ya gelince... Pedro'nun arkasından, “Bekle!” diye bağırarak, kendisini alıp annesinin olmadığı, uymaları ve saygı göstermeleri gereken kuralların bulunmadığı, birbirlerini sevebilecekleri bir yere götürmesini söylemek istiyordu. Ama yapamadı. Sözcükler ses olup çıkmadan boğazında düğümlenmişlerdi.

Kendisini çok yalnız ve terk edilmiş hissediyordu. Büyük bir ziyafetten sonra servis tabağında unutulup tek başına bırakılmış ceviz soslu biber dolması bile bu kadar yalnız olamazdı! Pek çok kez, ziyan olmasın diye bu harika biberi mutfakta tek başınayken yemek zorunda kalmıştı. Çok beğenseler de, yemek için can atsalar da genellikle insanlar çok açgözlü görünmemek ve son lokmayı diğerlerine bırakmış olmak düşüncesiyle bu son biberi almaya cesaret edemezlerdi. Böylece, içinde narın

serinliğini, *acitrón*'un⁸ 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.

Lanet olası terbiye! Carreño'nun lanet olası "Görgü Kuralları Elkitabı"! Onun yüzünden bedeni yavaş yavaş çürümeye mahkûmdu ve bunu değiştirmek mümkün değildi. Ve çok saygılı, çok dürüst, çok erkeksi... ve çok sevdiği lanet olası Pedro!

Eğer Tita o anda vücudunun aşkı tanınması için uzun yıllar beklemeyeceğini bilseydi bu kadar umutsuzluğa kapılmazdı.

Elena Anne ikinci kez bağırınca Tita dalgınlığından sıyrıldı. Hemen annesine ne cevap vereceğini düşünmeye başladı. Hangisini önce söyleyeceğini bilmiyordu: Arka bahçenin yanmakta olduğunu mu, Gertrudis'in çıırılçılak bir halde Pancho Villa'nın askerlerinden biriyle kaçtığını mı?

Sonunda olayı başka bir şekilde anlatmaya karar verdi: Tita'nın nefret ettiği federaller bir grup halinde gelmişler, Gertrudis'in yıkanmakta olduğu banyoyu ateşe vermiş ve Gertrudis'i zorla kaçırmışlardı. Elena Anne bu hikâyeye inandı ve üzüntüsünden yataklara düştü. Ama tam ölmek üzereyken bir hafta sonra, köyün papazı Peder Ignacio'nun ağzından –o da nereden duymuşsa– Gertrudis'in sınıra yakın bir yerde, bir genelevde çalıştığını öğrendi. Evde kızının adının anılmasını yasakladı ve tüm fotoğraflarını, hatta nüfus cüzdanını bile yaktırdı.

Ne yangın ne de aradan geçen uzun yıllar toprağa sinmiş gül kokusunu yok edebildi. Sonradan üstüne çok daireli bir binanın otoparkı inşa edilen bu yer hep gül kokardı. Gördükleri Tita'nın ve Pedro'nun zihinlerinde sonsuza kadar kazınmış olarak kaldı.

⁸ Biznaga adlı bir kaktüsten elde edilen ve Meksika'da dükkânlarda kare veya dikdörtgen şekillerde satılan şekerleme. Hoş ve orta şekerli tadıyla içine katıldığı yiyeceğin aromasını artırır.

Gül yaprağında bildiricin yemeği de o gün tanık oldukları bu muhteşem olayın sessiz anısına dönüştü.

Tita her yıl o gün, ablasının özgürlüğüne kavuştuğu günün anısına gül yaprağında bildiricin pişirirdi. Bildircinleri özenle, en iyi şekilde süslerdi.

Bildircinlar bir servis tabağına alındıktan sonra üzerlerine gül yapraklarıyla hazırlanmış olan sos dökülür. Süslemek için ortasına bütün bir gül, yanlarına da gülün taçyaprakları konur. Ya da hiç servis tabağı kullanmadan doğrudan tabaklara alınır. Tita böyle yapmayı tercih ederdi. Bu şekilde servis sırasında tabağın görüntüsünün bozulması riski ortadan kalkar. Her gün ördüğü yatak örtüsünü biraz daha ördükten sonra o geceden itibaren tutmaya başladığı mutfak defterine de aynen böyle yazmıştı. Bir yandan örgü örerken bir yandan da Gertrudis'in kırlarda koşarkenki görüntüsü başka hayallerle birlikte kafasının içinde dönüp duruyordu. Peki ya sonra neler olmuştu? Tita'nın bu konuda deneyimi olmadığı için hayalleri de sınırlı kalıyordu.

En çok da şunu merak ediyordu: Gertrudis artık üzerine bir şeyler giyiyor muydu, yoksa öyle çıplak mı dolaşıyordu? Çıplaksa üşüyor olmalıydı. Tıpkı Tita'nın sürekli üşüdüğü gibi. Sonra üşümeyeceğini düşündü. Herhalde ateşin karşısında, erkeğinin kolları arasında olmak onu ısıtırdı.

Birdenbire aklına gelen bir şey, bakışlarını yıldızlarla dolu gökyüzüne yöneltti. Kendi teninde yaşadığı için biliyordu: Güçlü bir bakış, ulaştığı yeri yakardı.

Hatta güneşi bile yakabilirdi. Peki o zaman Gertrudis bir yıldızla baksa ne olurdu acaba? Aşk için yanan vücudundan yayılan sıcaklık, onun bakışları aracılığıyla enerjisini hiç kaybetmeden uzayın sonsuz boşluklarından geçip bakmakta olduğu yıldızla depo edilirdi. O büyük yıldızlar dünyadaki bütün âşıkaların yakıcı bakışlarının hepsini depo etmedikleri için milyonlarca yıldan beri yerlerinde duruyorlardı. Öyle olmasa içlerinde biriken sıcaklık onları patlatarak binlerce parçaya bölerdi. Kendilerine yönelmiş bakışları ânında yeryüzüne geri

yansıtırlardı. Tıpkı bir aynanın ışığı yansıtması gibi. Bunun için de geceleri bu kadar parlak görünürlerdi. Tita, ablasının o anda uzayın boşluğundaki hangi yıldızla bakmakta olduğunu anlayabileceği umuduna kapıldı. Böylece onda çok fazla olan sıcaklığın birazı yıldızdan yansıyarak Tita'ya ulaşabilirdi belki.

Her neyse, bu bir hayaldi. Yine de gökyüzündeki yıldızlara teker teker gözlerini dikerek uzun süre baktı. Hiçbirinde sıcaklık hissedemedi. Tam tersine daha da üşüdü. Gertrudis'in gözlerini sımsıkı kapatıp uyuduğuna emin oldu. Bu yüzden de deneme işe yaramamıştı. Titreyerek odasına döndü. Ördüğü yatak örtüsünü üzerine çekti. Üç katlanacak kadar uzamıştı örtü. Bir şey unutmadığına emin olmak için yazmış olduğu yemek tarifini bir kez daha gözden geçirdi. Sonra da tarifi altına şunları ekledi:

Bu yemeği yediğimiz gün Gertrudis evden kaçtı.

Devam edecek...

Sonraki tarif:

Bademli ve susamlı hindi mole

IV

NİSAN

Bademli ve susamlı hindi mole

Malzemesi

250 g etli, siyah kuru biber (*mulato*)
3 adet etli, yeşil biber (*pasilla*)
3 adet etli kuru biber (*ancho*)
1 avuç badem
1 avuç susam
Hindi suyu
1 adet yerfıstıklı gevrek
1 adet kuru soğan (küçük boy)
Kırmızı şarap
2 tablet çikolata
Anason
Eritilmiş domuz yağı
1 adet tane karanfil
Tarçın
Karabiber
Tozşeker
5 diş sarımsak

Yapılışı

Hindi öldürüldükten iki gün sonra içi temizlenir ve tuzlanarak pişirilir. Hindi eti lezzetlidir. Özellikle besiye çekilmişse daha da lezzetli olur. Bunun için hayvanlar temiz kümeslerde bol tahıl ve suyla beslenir.

Hindiler öldürülmeden on beş gün önce küçük cevizlerle beslenmeye başlanır. Severecek yedikleri mısırın yanında ilk gün bir, ertesi gün iki ceviz, hindinin gagasına verilerek yedirilir. Böylece verilen ceviz miktarı yavaş yavaş artırılır. Öldürüleceği günün arifesine kadar böyle devam eder.

Tita, hindileri besiye çektiğinde çok titiz davrandı. Çiftlikte düzenlenecek olan töreni çok önemsiyordu: yeğenin, Pedro ile

Rosaura'nın ilk çocuklarının vaftiz töreni. Böylesine önemli bir tören de *mole*⁹ içeren büyük bir yemek gerektiriyordu. Bu tören için seramikten sofa takımları bile yaptırılmıştı. Üzerlerinde sevimli bebek Roberto'nun adı yazıyordu. Eş, dost, hısım, akraba, herkes bu bebeğe ilgi gösteriyor ve hediyeler yağdırıyordu. Özellikle de Tita; beklediğinin aksine bu bebeği candan seviyordu. Bebeğin, ablası Rosaura ile hayatının aşkı Pedro'nun evliliklerinin bir meyvesi olduğunu aklına bile getirmiyordu.

Tam anlamıyla içinden gelerek, büyük bir heyecanla, bir gün önceden yemekleri hazırlamaya koyuldu. Pedro, Tita'nın salona kadar gelen sesini yepyeni bir duyguyla dinliyordu. Birbirlerine çarpan tencerelerin tıngırtısı, toprak tepsinin üstünde kavrulmakta olan bademlerin kokusu, yemek yaparken bir yandan da şarkı söyleyen Tita'nın kulakları okşayan sesi, Pedro'nun cinsel dürtülerini uyandırmıştı. Âşıklar aşk oyunları sırasında sevgilinin yakınlığı, kokusu ve karşılıklı okşamaların eşliğinde o çok özel ânın yaklaştığını nasıl hissederlerse, Pedro da mutfaktan gelen sesler, kokular ve özellikle kavrulmuş susam kokusunu algılamakta gerçek bir damak zevkinin yaklaştığını hissediyordu.

Bademler ve susamlar toprak tepside kavrulur. Ayıklanmış *ancho* biberleri de kızartılır. Ama uzun süre kızartmamak gerekir. Çok kızartılırsa acılaşırlar. Bu kızartma işi biraz domuz yağı konulmuş bir tavada yapılır. Daha sonra bademler, susamlar ve biberler *metate*¹⁰ üstünde, el taşıyla öğütülür.

Tita dizüstü çökerek *metate*'nin üzerine eğilmişti. Silindirik şeklindeki taşla bademleri ve susamları ezerken ritmik olarak öne arkaya doğru hiç durmadan hareket ediyordu.

Hiç sutyen kullanmadığı için bluzunun altında göğüsleri serbestçe sallanıyordu. Boynundan akan ter damlaları tenindeki kıvrımları izleyerek yuvarlak ve diri göğüslerinin arasına doğru yuvarlanıyordu.

⁹ Beyaz veya kırmızı etler için değişik şekillerde hazırlanan sos.

¹⁰ Meksika'da mutfaklarda bir şey ezmek, dövmek ya da öğütmek işlerinde kullanılan dikdörtgen şeklindeki taş.

Mutfaktan yayılan kokulara daha fazla dayanamayan Pedro oraya doğru yöneldi. Tita'yı böyle şehvet uyandıran bir pozisyonda görünce mutfağın kapısında donakaldı.

Tita yapmakta olduğu işe ara vermeden başını kaldırdı, gözleri Pedro'nun gözleriyle buluştu. Birdenbire tutuşup yanmaya başlayan bakışları öyle eriyip birbirine aktı ki, dışarıdan birisi bakacak olsa sadece bir tek bakış, baştan çıkarıcı bir tek ritmik hareket, kışkırtıcı bir tek nefes ve bir tek arzu görürdü.

Pedro gözlerini aşağı doğru indirip Tita'nın göğüslerine çivileyinceye kadar bu şekilde birbirlerinin gözlerinde eridiler. O zaman Tita yaptığı işi bıraktı, doğruldu ve Pedro rahatça seyredebilsin diye göğüslerini dikleştirdi. Bu olay aralarındaki ilişkiyi o andan itibaren tamamen değiştirdi. Tita'nın giysilerinin altına işleyen bu bakışlardan sonra hiçbir şey eskisi gibi olmayacaktı artık. Ateşe değen cisimlerin neden kimyasal değişikliğe uğradıklarını, hamurun nasıl ekmek olduğunu Tita kendi etinde yaşayarak anladı. Aşk ateşiyle yanmamış göğüsler, gerçek bir meme olamazdı. İşe yaramaz hamur topaklarıydı sadece. Pedro yalnızca birkaç saniye içinde Tita'nın göğüslerini iffetin simgesi olmaktan çıkarıp şehvet objesi yapmayı başarmıştı. Hem de hiç elini bile sürmeden...

Ancho biber almak için çarşıya gitmiş olan Chenchu çıkıp gelmeseydi Pedro ile Tita'nın arasında neler olurdu kim bilir. Belki de Pedro, Tita'nın kendisine sunduğu göğüsleri hamur gibi yoğururdu. Ama ne yazık ki öyle olmadı. Pedro, limonlu *chia*¹¹ çayı almak için gelmiş gibi yaptı. Çabucak çayını aldı ve mutfaktan çıktı.

Tita hiçbir şey olmamış gibi davranmaya çalışarak, titreyen elleriyle *mole* yapmaya devam etti.

Susamla bademler iyice ezildikten sonra hindi suyuyla karıştırılır ve isteğe göre tuz eklenir. Karanfil, tarçın, anason ve

¹¹ (Aztek dili) *Salvia hispanica*. Ballıbabagillerden Meksika ve Guatemala'ya özgü, tohumları, çok değerli bir besin kaynağı olan bitki

karabiber bir havanda dövölür. Son olarak da kıyılmış soğan ve sarmısakla birlikte yağda kızartılan yerfıstıklı gevrek eklenir.

Bu karışıma şarap eklenir ve iyice yedirilir.

Chencha bir yandan baharatları döverken bir yandan da boşu boşuna Tita'nın ilgisini çekmeye çalışıyordu. Köyün meydanında gördüğü vuruşmayı anlatırken ne kadar abartırsa abartsın, ne kadar detaylarla süslerse süslesin, taraflar birbirlerine ne kadar acımasız davranmış olurlarsa olsunlar, Tita'nın ilgisini ancak birkaç saniyeliğine çekebiliyordu.

Tita bugün yaşadığı heyecandan başka bir şeye yer açamıyordu kafasında. Üstelik de Chencha'nın bunları kendisine niye anlattığını çok iyi biliyordu. Tita artık çocukken korktuğu gibi, çocukları yiyen cadılardan, öcülerden korkmadığı, acıklı hikâyelerle kanmadığı için şimdi Chencha ona asılmış, kurşuna dizilmiş, boynu kesilmiş, hatta vuruşmanın ortasında kalbi sökülerek öldürölmüş kurbanlardan söz ediyordu. Başka bir zaman olsa Chencha'nın o ilginç anlatışına kendini kaptırır, onun yalanlarına inanırdı. Hatta, düşmanlarının kalbini kanlı kanlı yesin diye Pancho Villa'ya götürdüklerine bile inanabiliirdi. Ama o anda hiç o havada değildi Tita.

Pedro'nun bakışları, onun kendisini sevdiğine Tita' nın yeniden inanmasını sağlamıştı. Aylardır ıstırap çekip duruyordu. Pedro, ya düğün günü kendisini sevdiğini söylerken Tita'yı avutmak için yalan söylemişti ya da zamanla Rosaura'ya gerçekten âşık olmuştu. Bu kuşku Pedro'nun Tita'ya yaptığı yemeklerin güzel olduğunu artık hiç söylememesi üzerine doğmuştu. Tita yaptığı yemekleri daha da mükemmelleştirmek için her gün olağanüstü bir çaba harcıyordu. Zavallı kız her gece örmekte olduğu yatak örtüsünü biraz daha ördükten sonra, Pedro ile aralarında yemek yoluyla doğmuş olan ilişkiyi yeniden canlandırabilmek için yeni bir yemek tarifi icat ediyordu. Tita'nın çok acı çektiği o günlerde en güzel yemek tarifleri ortaya çıktı.

Böylece bir şairin sözcüklerle oynaması gibi, yemeğe

katılacak malzemelerle ya da malzemelerin miktarlarıyla oynamaya başladı. Çok da başarılı sonuçlar elde etti. Ama bütün çabaları boşa gidiyordu. Pedro'nun dudaklarının arasından yemeği beğendiğini belirten tek bir sözcük çıkmıyordu. Oysa Tita'nın bilmediği bir şey vardı: Elena Anne, Pedro'dan, Tita'nın yemeklerini övmekten kaçınmasını "rica etmişti". Yoksa, hamile olduğu için şişmanlamış ve vücudunun şekli bozulmuş olan Rosaura iyice kendine olan güvenini yitirir, yemeklerin çok güzel olduğu bahanesiyle Pedro'nun Tita'ya iltifat etmesi yüzünden acı çekmeye başlardı.

O dönemde Tita kendini öylesine yalnız hissetti ki... Nacha'yı çok özliyordu! Herkesten, hatta Pedro'dan bile nefret ediyordu. Yaşadığı sürece bir daha asla kimseyi sevemeyeceğine iyice inanmıştı. Elbette ki bütün bunlar, Rosaura'nın oğlunu kendi kollarına alır almaz uçup gitti.

Soğuk bir mart sabahıydı. Tita, kahvaltı hazırlarken kullanmak amacıyla, tavukların az önce yumurtladıkları yumurtaları toplamak üzere kümesteydi. Bazı yumurtalar henüz sıcacıktı. Son günlerde iyice azan içine işlemiş soğuğu biraz hafifletmek umuduyla sıcak yumurtaları bluzunun içine, göğsünün üstüne koymuştu. Her zamanki gibi o sabah da herkesten önce uyanmıştı.

Ama o sabah her zamankinden yarım saat daha erken kalkmıştı. Gertrudis'in giysilerini bir valize doldurmuştu. Hayvan satın almak için yolculuğa çıkan Nicolás'a rica edecekti. Fırsattan yararlanıp valizi ablasına götürmesini isteyecekti. Onun hâlâ çıplak dolaştığını düşünmekten bir türlü kendini alamıyordu. Bu arada Gertrudis'in sınıra yakın genelevde çalıştığı için, işinin gereği değil de, elbiseleri yanında olmadığı için çıplak gezdiğini hayal ediyordu. Tita, valizi ablasına elbette gizlice gönderiyordu.

İçinde elbiseler bulunan valizi, Gertrudis'in bulunduğu sanılan o korkunç yerin adresinin yazılı olduğu bir kâğıtla birlikte Nicolás'a verdi ve işine devam etmek üzere çabucak

döndü.

Birden Pedro'nun arabayı hazırladığını duydu. Bu kadar erken bir saatte arabayı hazırlaması tuhafına gitti. Ama ışığa bakınca çok geç olduğunu fark etti. Valizi hazırlarken elbisele-riyle birlikte Gertrudis'in geçmişinden bir şeyleri valize sığdırmak çok vaktini almıştı. Üçü için aynı zamanda düzenle-nen ilk Komünyon ayininden kalanları valize sığdırmak kolay olmamıştı. Mum, dua kitabı, kilisenin önünde çekilen fotoğraf pekâlâ sığmıştı valize ama Nacha'nın hazırladığı ve duadan sonra arkadaşlarıyla birlikte yemiş oldukları *tamale*'lerin¹² ve *atole*'lerin tadı sığmamıştı. Rengârenk şeftali çekirdekleri sığmıştı da, okulun bahçesinde onlarla oynarkenki gülüşleri sığmamıştı. Ne Jovita öğretmen, ne salıncak, ne odasının kokusu ne de yeni çırpılmış çikolatanın kokusu sığdı. Ama iyi tarafı, Elena Anne'nin azarları ve dayakları da giremedi valize. Onların valize sızmalarına vakit kalmadan Tita valizin kapağını sımsıkı kapadı.

Tam Pedro umutsuzca onu çağırmaya başladığı anda avluya çıktı. Tita'yı hiçbir yerde bulamamıştı. Aile doktorları olan Brown'ı getirmek üzere Eagle Pass'a gitmek zorundaydı. Rosaura'nın doğum sancıları başlamıştı.

Pedro, ondan kendisi dönünceye kadar Rosaura ile ilgilenme-sini rica etti.

Evde Rosaura'yla ilgilenebilecek kimse yoktu. Bunu yapabi-lecek tek kişi Tita'ydı. Doğum yaklaştığı için mutfağa gerekli erzağı almak amacıyla Elena Anne ile Chenchu alışverişe gitmişlerdi. Elena Anne böyle önemli bir anda evde bir şeyin eksik olmasını istemiyordu. Bu işi daha önce yapamamıştı. Federallerin köye gelmeleri ve onların köyde bulunmalarının yarattığı tehlike buna engel olmuştu. Evden çıktıklarında bebeğin beklediklerinden önce geleceğini hiç kimse bilmiyordu.

¹² (İsp.) İçine etli, peynirli ya da sebzeli harç konarak mısır nişastalı bir hamurla yapılan Meksika yemeği. Harç, mısırın dış yapraklarına sarılarak haşlanır ya da buharda pişirilir.

Onlar kapıdan çıkar çıkmaz Rosaura'nın doğum sancıları başlamıştı.

Tita'nın, ablasının yanına gitmekten başka çaresi kalmadı. Orada mümkün olduğunca kısa kalmayı umarak gitti.

Doğacak çocuk ister kız olsun, ister erkek... Tita bu bebeği tanımak bile istemiyordu.

Ama hiç beklemediği bir şey oldu: Federaller Pedro'yu yakaladılar ve onun doktora ulaşmasına engel oldular. Öte yandan Elena Anne ile Chenchu eve dönemadılar. Köyde çıkan bir çatışma yüzünden Lobo ailesinin evine sığınmak zorunda kaldılar. Böylece yeğeninin doğumunda hazır bulunan tek kişi ister istemez Tita oldu!

Ablasının yanında geçirdiği saatler süresince, hayatı boyunca okulda öğrendiklerinden çok daha fazlasını öğrendi. Doğum ânında neler yapılması gerektiğini kendisine öğretmemiş oldukları için annesine de öğretmenlerine de lanetler yağdırdı. Ablasının ölümle burun buruna olduğu şu sırada ona yardım edemedikten sonra tüm gezegenlerin adını ezbere saymak ya da Carreño'nun görgü kitabını A'dan Z'ye bilmek ne işe yarardı? Rosaura hamileliği boyunca 30 kilo almıştı. Hem ilk doğumu olması hem de aşırı kiloları doğumu zorlaştırıyordu. Tita bir şeyi daha fark etmişti: Şişmanlığın dışında ablası alışılmışın üstünde şişmeye devam ediyordu. Önce ayakları, sonra yüzü ve elleri şişti. Tita bir yandan ablasının terlerini siliyor, bir yandan da onu gayrete getirecek şeyler söylüyordu. Ama sanki Rosaura onu duymuyor gibiydi.

Tita, bazı hayvanları doğururken görmüştü ama bu deneyim o anda hiçbir işine yaramıyordu. O zaman sadece seyirciydi. Hayvanlar ne yapmaları gerektiğini çok iyi biliyorlardı. Ama o hiçbir şey bilmiyordu. Temiz çarşafı, sıcak suyu, kaynatılıp sterilize edilmiş makasları hazırlamıştı. Göbek kordonunu kesmesi gerektiğini biliyordu, ama bunu ne zaman yapacağını ya da ne uzunlukta keseceğini bilmiyordu. Bebek dünyaya gelir gelmez ona bir şeyler yapılması gerektiğini biliyordu, ama ne

yapacağını bilmiyordu. Bildiği tek şey bebeğin doğmak zorunda olduğuydu, ama ne zaman doğacağını bilmiyordu! Tita sık sık eğilip ablasının bacaklarının arasına bakıyordu, ama hiçbir şey olmuyordu. Sadece karanlık, sessiz ve uzun bir tünel vardı orada. Başka hiçbir şey yoktu. Tita, ablasının önünde diz çöktü. Büyük bir umutsuzluk içinde Nacha'ya kendisine yardım etmesi için yalvardı.

Kulağına yemek tarifleri ve bazı mutfak sırları fısıldayabildiğine göre bu zor durumda da ona yardım edebilirdi belki. Birilerinin Rosaura'ya yardım etmesi gerekiyordu. Bu dünyadan hiç kimse ona yardım edemediğine göre öbür dünyadan yardım gelirdi belki.

Tita gözleri kapalı, dizlerinin üzerine çökerek ne kadar dua ettiğini bilmiyordu. Sonunda gözkapaklarını aralayıp baktığında, bir saniye içinde o karanlık tünelin kıpkızıl bir ırmağa, coşkun bir volkana, yırtılan bir kâğıda dönüştüğünü gördü. Ablasının eti, hayata yol vermek üzere açılıyordu. Tita, yeğeninin sesini ve zafer kazanmış gibi görünen kafasını asla unutamayacaktı. Pek güzel bir kafa sayılmazdı. Saatlerce dar bir tünelde sıkışıp kalmaktan olsa gerek, şekli biraz basık ve uzuncaydı. Ama Tita'ya göre hayatında gördüğü en güzel kafaydı bu.

Bebeğin ağlaması, Tita'nın kalbindeki boşlukların tümünü doldurmaya yetti. O zaman yeniden sevmeye başladığını hissetti: Hayatı, bu bebeği, Pedro'yu, hatta uzun zamandır nefret ettiği ablası Rosaura'yı bile seviyordu. Bebeği ellerinin arasına aldı, Rosaura'ya götürdü. İkisi birlikte bebeğe sarılıp ağladılar bir süre. Sonra Tita, Nacha'nın kulağına fısıldadığı şeylere uyarak yapması gereken şeyleri harfi harfine yerine getirdi: Bebeğin göbeğini tam zamanında ve düzgünce kesti, vücudunu tatlı bademyağıyla temizledi, göbek bağına bağladı. Hiçbir sorun çıkmadan önce zıbınını, sonra gömleğini giydirdi. İç bezini, dış bezini, kundağını muntazam bağladı. Çoraplarını, patiklerini giydirdi. Son olarak da elleriyle yüzünü çizmesin diye kollarını göğsünde çaprazlayıp yumuşak bir kumaşla sardı. Elena Anne

ve Chenchâ geceleyin Lobo ailesinin eşliğinde eve geldikleri zaman Tita' nın bu işin altından ustaca kalkmış olduğunu görüp hayran oldular. *Taco* gibi sımsıkı kundaklanmış olan bebek mışıl mışıl uyuyordu.

Pedro serbest bırakıldıktan sonra Doktor Brown'la birlikte ertesi gün ancak gelebildi. Gelişi herkese rahat bir nefes aldırdı.

Pedro'nun hayatından endişe etmeye başlamışlardı. Şimdiyse sadece Rosaura'nın sağlığından endişe ediyorlardı. Çok güçsüzdü ve her tarafı şişmişti. Doktor Brown tepeden tırnağa onu muayene etti. Çok tehlikeli bir doğum yaptığı o zaman anlaşıldı. Doktorun söylediklerine göre Rosaura yüksek tansiyona bağlı bir havale geçirmişti ve doğum sırasında ölebilirdi. Tita'nın böylesine ağır koşullarda yerinde ve doğru kararlar vererek doğuma başarıyla yardımcı olmasına ise çok şaşırdı. Her neyse... Aslında Doktor'un neye daha çok şaşırdığını tam olarak bilmek çok zordu: Hiçbir deneyimi olmayan bir genç kızın son derece kararlı davranıp doğru kararlar vererek doğuma yardım etmesine mi, yoksa dişlek, küçük bir kız olarak hatırladığı Tita'nın çok güzel bir genç kız olup çıkmasına mı?

Karısı öldüğünden beri, aşağı yukarı beş senedir, Doktor hiçbir kadını çekici bulmamıştı. Henüz yeni evli sayıldıkları bir zamanda karısının ölmesi, onu öylesine sarsmıştı ki yaşadığı acı bütün bu yıllar boyunca aşka karşı duygularını köreltmışti. Tita'yı seyretmek, onda çok tuhaf duygular yaratıyordu. Bir kıpırtı, uyumakta olan duygularını uyandırarak bütün vücudunda geziniyordu. Tita'nın dişleri ne kadar güzel görünüyordu. Yüzünün ince hatlarıyla mükemmel denecek kadar orantılı ve uyumlu bir görünüşe kavuşmuşlardı.

Elena Anne'nin sesi, adamın düşüncelerini böldü:

"Doktor, kızım iyileşinceye kadar her gün iki kez uğrayıp onu kontrol etmek size zahmet olmaz, değil mi?"

"Elbette olmaz! Birincisi, bu benim görevim. İkincisi, sizi sık sık ziyaret edebilmek benim için bir zevktir."

Rosaura'nın sağlığı, Elena Anne'yi öylesine kaygılandırmıştı

ki, John'un Tita'ya bakarken gözlerinde oluşan pırıltıyı şans eseri fark etmedi. Yoksa ona bu kadar güvenip evinin kapılarını ardına kadar açmazdı.

Şu anda Doktor, Elena Anne için bir sorun oluşturmuyordu. Onun en büyük sıkıntısı, Rosaura'nın sütünün gelmemesiydi.

Şansları vardı. Köyde bebeği emzirmeyi kabul eden bir sütanne buldular. Nacha'nın bir akrabasıydı. Sekizinci çocuğunu kısa bir süre önce doğurmuştu. Elena Anne' nin torununu doyurmaktan onur duyacağını söyleyerek kabul etti. Bir ay boyunca her şey çok iyi gitti. Bir sabah ailesini görmek üzere köye doğru yola çıktığında, isyancılarla federaller arasındaki bir çatışmada yolunu şaşırان serseri bir kurşun, gelip sütanneyi buldu ve ölümüne sebep oldu. Akrabalarından biri kadıncağızın öldüğünü haber vermek üzere çiftliğe geldi. Tam o sırada Tita ile Chenchа, büyük bir güvecin içinde *mole* yapmak için gereken malzemeyi karıştırıyorlardı.

Bu son adımdır. Bütün malzemeler daha önce açıklandığı gibi ezilerek öğütüldükten sonra yapılır. Bir güveçte hepsi birbirine karıştırılır. Hindi parçaları, çikolata tabletleri ve isteğe göre tozşeker eklenir. Koyu bir kıvama gelince ateşten alınır.

Tita *mole*'yi hazırlamayı tek başına bitirmek zorunda kaldı. Chenchа haberi alır almaz, başka bir sütanne bulabilmek için köye gitti. Akşam ortalık kararırken hiç kimseyi bulamadan döndü. Bebek çığlık çığlığа ağlıyordu. İnek sütü vermeyi denediler, reddetti. O zaman Tita, Nacha'nın kendisi için yaptığı gibi bitki çaylarından vermeyi denedi. Bebek yine reddetti. Sütanne Lupita'nın kokusunu alırsa sakinleşeceğini düşünerek kadının orada unuttuğu başörtüsünü sarındı. Tam tersine bebek daha çok ağlamaya başladı. Bu koku, bebeğin karnını doyurma beklentisini artırmaktan başka işe yaramamıştı. Neden beslenmediğini bir türlü anlayamıyordu. Tita'nın göğüsleri arasında boşu boşuna sütünü arıyordu. Tita'nın hayatta dayanamadığı bir şey varsa o da yiyecek isteyen aç bir insana yiyecek verememkti. Bu durum duygularını daha da hassaslaştırdı. Daha fazla

düşünmeden bluzunun önünü açtı, memesini bebeğin ağzına verdi. Memenin kupkuru olduğunu biliyordu. Ama en azından bebek biraz sakinleşirdi. O zamana kadar da bebeği doyurmak için ne yapacağını düşünebilirdi.

Bebek umutsuzca memenin başını yakaladı ve emdi, emdi. Öyle büyük bir çabayla emiyordu ki, o boş memeden süt çıkarmayı başardı. Tita çocuğun yüzünün giderek sakinleştiğini, bu arada yutkunduğunu da fark etti. Olağandışı bir şeyler olduğundan kuşkulandı. Bebek gerçekten onun sütüyle besleniyor olabilir miydi? Ne olduğunu anlamak için bebeği memeden biraz uzaklaştırdı. O zaman memenin başından incecik fışkıran sütü gördü. Tita olup bitenleri bir türlü anlayamıyordu. Bekâr bir kadının memelerinde süt olması mümkün müydü? Açıklaması olmayan, doğaüstü bir durumdu bu. Bebek süttten uzaklaştırıldığını fark eder etmez yeniden ağlamaya başladı. Tita onun yine memesini emmesine hemen izin verdi. Karnını iyice doyurup mutlu bir yüzle derin bir uykuya dalıncaya kadar öyle kaldı. Tita, kucağında uyuyup kalan bebeği seyretmeye öylesine dalmıştı ki, Pedro'nun mutfağa girdiğini fark etmedi. Tita o anda Demeter'e benziyordu. Bereket tanrıçası onun görünüşünde can bulmuştu âdeta.

Pedro, gördükleri karşısında en küçük bir şaşkınlığa kapılmadığı gibi hiçbir açıklama da istemedi. Büyülenmiş gibi onlara yaklaştı, eğildi, Tita'yı alnından öptü. Tita artık doymuş olan bebeği göğsünden ayırdı. O zaman Pedro, daha önce giysinin üstünden bakmış olduğu göğüsleri uzun uzun seyretti.

Tita, bluzuyla göğüslerini örtmeye çalıştı. Pedro sessizce ve yumuşak hareketlerle ona yardım etti. Bunu yaparken ikisi de bir yığın karmaşık duygunun içinde buldular kendilerini: aşk, arzu, şefkat, delilik, utanç, görülme korkusu... Parkelerin üstünde duyulan ayak seslerinden Elena Anne'nin geldiğini anladılar. Elena Anne mutfağa girdiğinde Tita, bluzunun önünü düzgünce kapatmış, Pedro da ondan uzaklaşmıştı. Böylece mutfağın kapısını açtığı zaman toplumsal kuralların izin

verdiğinin dışında bir durumla karşılaşmadı. Pedro da Tita da gayet sakin görünüyorlardı.

Yine de tuhaf bir şeyler olduğunu sezmişti Elena Anne. Kendisini huzursuz eden şeyi anlayabilmek için bütün duyularını zorladı.

“Tita, bebek nasıl? Doyurabildin mi karnını?”

“Evet anneciğim, çayını içti ve uyudu.”

“Şükürler olsun! Pedro, o zaman bebeği karının yanına götürmek için niye bekliyorsun? Bebekler, annelerinin yanında olmalı.”

Pedro, bebeği kucağına alıp çıktı. Elena Anne ısrarla Tita’yı incelemeye devam ediyordu. Tita’nın gözlerinde gördüğü şaşkınlık hiç hoşuna gitmemişti.

“Ablana *champurrado*¹³ hazırladın mı?”

“Çoktan hazır anneciğim.”

“Ver bana, götüreyim. Sütünün gelmesi için gece gündüz içmesi gerek bunu.”

Ama Rosaura ne kadar *champurrado* içerse içsin sütü gelmedi. Tita’nın ise Roberto’yu beslemeye yetecek, hatta iki bebeğe daha yetebilecek kadar bol sütü vardı. Rosaura çok güçsüz olduğu için o günlerde Tita’nın yeğenini beslemesini hiç kimse yadırgamadı. Ama bunu nasıl yaptığını hiç kimse keşfedemedi. Pedro’nun da yardımıyla Tita hiç kimse görmeden bebeği emzirmeye devam etti.

Bebek, Tita ile Pedro’yu ayıracağı yerde onları birleştirmişti. Bebeğin annesi, Rosaura değil de Tita’ydı sanki. Tita öyle hissediyor, öyle davranıyordu. Vaftiz günü, yeğenini nasıl da gururla kucığında taşıyor, davetlilere nasıl da gururla gösteriyordu! Rosaura kendini hâlâ çok güçsüz hissettiği için sadece kilisedeki törende hazır bulunabildi. Sofrada onun yerini Tita aldı.

Doktor John Brown büyülenmiş gibi Tita’ya bakıyordu. Gözlerini ondan alamıyordu. Vaftiz törenine de Tita’yı yalnız

¹³ Çikolatalı *atole*.

bulup konuşabilmek umuduyla gelmişti. Doktor, Rosaura'yı görmek için her gün geliyordu ve her geldiğinde de Tita'yı görüyordu. Ama kimsenin olmadığı bir ortamda Tita'yla baş başa rahatça konuşma fırsatı bulamamıştı. Tita, onun masasının yanından geçerken fırsatı kaçırmak istemedi. Ayağa kalktı, bebeği görmek bahanesiyle yaklaştı.

“Böyle güzel bir teyzenin yanında ne güzel görünüyor,” dedi.

“Teşekkürler, Doktor.”

“Kendi çocuğunuz olmadığı halde bu kadar etkileyici gözüktüyorsunuz. Kendi çocuğunuzun taşırken kim bilir ne kadar güzel görünürsünüz.”

O anda Tita'nın yüzünden geçen bir hüznün bulutu, Doktor'un dikkatinden kaçmadı.

“Özür dilerim. Sanırım yanlış bir şey söyledim,” dedi.

“Hayır, Doktor. Siz yanlış bir şey söylemediniz. Ama ne var ki ben evlenemem ve çocuk sahibi olamam. Ölünceye kadar anneme bakmak zorundayım.”

“Nasıl olur? Aptalca bir şey bul!”

“Ama gerçek. Şimdi izninizle... Konuklarla ilgilenmek zorundayım.”

Tita, John'u şaşkınlığıyla baş başa bırakıp oradan uzaklaştı. Kendisinin de kafası karışmıştı. Ama Roberto' nun kucağında olması, kendisini çabuk toparlamasını sağladı. Bu bebek yanında olduğu sürece kaderini çok önemsemiyordu. Herkesten çok onundu bu bebek. Resmen annesi olmasa da gerçek annesi gibi davranıyordu. Roberto da Pedro da kendisinin ve Tita hayattan başka bir şey beklemiyordu.

Tita öylesine mutluymuştu ki, John gibi annesinin de gözleriyle sürekli kendisini takip ettiğinin farkına varmadı. Elena Anne, Tita ile Pedro'nun arasında bir şeyler olduğuna emindi. Ne olduğunu anlamaya çalışırken yemek bile yemedi. Kendisini onları gözetlemeye öylesine kaptırmıştı ki ziyafetin başarılı olması bile onu durduramadı. Herkes bu törenin başarısının büyük ölçüde Tita'nın eseri olduğu konusunda aynı fikirdeydi.

Tita'nın hazırlamış olduğu *mole* harika olmuştu! Herkes aşçı olarak başarısından dolayı Tita'yı kutluyor, *mole*'nin lezzetinin sırrını öğrenmek istiyordu. Tita bunun sırrının, onu aşkla hazırlamak olduğunu söylediği anda Pedro yakınlarındaydı. İkisi, saniyenin onda biri kadar kısa bir süre göz göze geldiler. Tita'nın *metate* üzerinde baharat ezerken yaşadıkları ikisinin de aklından kısa bir an da olsa geçti. Elena Anne kartal gözleriyle Tita'nın yüzündeki ışıltıyı yirmi metre uzaktan fark etti ve bu ışıltıdan çok rahatsız oldu.

Orada bulunanlar içinde rahatsız olan tek kişi oydu. İlginç bir şekilde herkes *mole* 'leri yedikten sonra kendilerini keyifli bir havaya kaptırmıştı. Hiç alışık olmadıkları şekilde neşeyle davranıyorlardı. Kahkahalar havada uçuşuyordu. Çok uzun bir süre bir daha bu kadar neşeli olabilmeleri mümkün olamazdı. Devrimcilerin savaşı herkesi açlıkla ve ölümle tehdit ediyordu. Ama o anda sanki herkes, köyün yakınlarında havada uçuşan kurşunları unutmaya çalışır gibiydi.

Duruşunu bozmayan tek kişi Elena Anne'ydi. İçini kemiren şeye bir çözüm aramakla meşguldü. Tita'nın kendisini duyabilecek kadar yakınında olduğunu fark edince fırsatı kaçırmadı. Oldukça yüksek bir sesle, yanında oturan Peder Ignacio'ya ne düşündüğünü açıkladı:

“Bu durum beni kaygılandırıyor Peder. Kızımın doktora ihtiyacı olduğunda ya doktoru getiremezsek diye korkuyorum. Doğum yaptığı gün olduğu gibi yani... Biraz daha kendini topladıktan sonra kocasıyla ve çocuğuyla birlikte Texas'a, San Antonio şehrindeki kuzenimin yanına gitseler iyi olacak. Orada doktora daha rahat ulaşabilir.”

“Ben aynı fikirde değilim, Doña Elena. İçinde bulunduğumuz şu çalkantılı günlerde, başınızda bir erkek bulunması iyi olur.”

“Bugüne kadar kimseye ihtiyaç duymadım. Çiftlikle de, kızlarımla da kendim başa çıkabildim. Yaşamak için erkekler o kadar da önemli değil.” –Üstüne basa basa devam etti.– “Devrim de anlattıkları kadar tehlikeli değil. Ekmekle biber olmazsa daha

kötü!”

“Ah, evet, orası öyle,” diye cevap verdi peder gülerek. “Her zaman çok tedbirlisiniz, Doña Elena. Söyleyin bakalım, Pedro’nun San Antonio’da ne iş yapacağını düşündünüz mü?”

“Kuzenimin şirketine muhasebeci olarak girebilir. Hiç sorun olmaz. İngilizceyi mükemmel denecek kadar iyi konuşur.”

Tita’nın duydukları, beyninde top patlamış gibi uğuldayıp duruyordu. Buna izin veremezdi! Çocuğu elinden almaları mümkün değildi! Ne olursa olsun buna engel olmanın bir yolunu bulmalıydı. Elena Anne, bu eğlenceyi onun burnundan getirmeyi başarmıştı. Bu vaftiz, hayatında gerçekten kendini mutlu hissettiği tek şölendi!

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Kuzey usulü sucuk*

V

MAYIS

Kuzey usulü sucuk

Malzemesi

8 kg domuz filetosu
2 kg domuz kaburga eti
1 kg etli yeşil kuru biber (*ancho*)
60 g kimyon
60 g yabani mercanköşk
30 g karabiber
6 adet tane karanfil
2 fincan sarmısak
2 litre elma sirkesi
250 g iri tuz

Yapılışı

Sirke tencereye konur ve önceden çekirdekleri çıkarılmış biberler eklenir. Kaynamaya başlar başlamaz ateşten alınır. Biberlerin yumuşaması için tencerenin kapağı kapatılır.

Chencha, kapağı kapatır kapatmaz bostanda solucan arayan Tita'ya yardım etmeye koştu. Elena Anne sucuk hazırlıklarının nasıl gittiğini görmek ve kendi banyosu için kaynatılan suyu kontrol etmek için her an mutfaka gelebilirdi. Her iki iş de oldukça gecikmişti. Nedeni ise Tita'nın içinde bulunduğu durumdu. Pedro, Rosaura ve bebek, San Antonio'da yaşamak üzere Texas'a gittiklerinden beri Tita tüm yaşama sevincini yitirmişti. İlgilendiği tek şey savunmasız bir güvercin yavrusunu solucanlarla beslemektir. Bunun dışında isterse ev üstüne yıkılsın, umurunda değildi.

Chencha, Tita'nın sucuk yapmakla ilgilenmediğini Elena Anne'nin öğrenmesi durumunda olabilecekleri düşünmek bile istemiyordu.

Domuz etini bozulmadan uzun süre saklamanın en ekonomik yolu bu olduğu için sucuk yapmaya karar vermişlerdi. Böylece

ellerinin altında iyi bir besin maddesi de hazır bulunacaktı. Sucuğun yanı sıra bol miktarda fûme et, jambon ve domuz yağı da yapılacaktı. Devrimcilerden bir grup askerin birkaç gün önce çiftliğe yaptıkları ziyaretin ardından ellerinde kalabilen birkaç hayvandan biri olan bu domuzun etini en iyi şekilde değerlendirmeleri gerekiyordu.

Asiler geldiklerinde çiftlikte sadece Elena Anne, Tita, Chenchu, iki de ırgat vardı: Rosalío ile Guadalupe. Çiftliğin kâhyası Nicolás yeni bir sürü oluşturmak için hayvan almaya gitmiş ve henüz dönmemişti. Kıtık baş gösterince ellerindeki hayvanları birer birer kesip yemek zorunda kaldıkları için yeni bir sürü oluşturulması şarttı. Çiftlikte çalışanlardan çok güvendiği iki kişiyi daha kendisine yardım etmeleri için birlikte götürmüştü. Oğlu Felipe'yi de çiftliğe göz kulak olmak üzere kendi yerine bırakmıştı. Ama Elena Anne, Felipe'nin görevini kendisi üstlenmiş ve Felipe'yi Pedro ile ailesinden haberler getirmesi için Texas'a, San Antonio'ya göndermişti. Gittiklerinden beri onlardan haber alamadıkları için başlarına kötü bir şey gelmiş olmasından korkuyorlardı.

Rosalío nefes nefese, bir askerî birliğin çiftliğe doğru geldiğini haber verdi. Elena Anne tüfeği aldı. Bir yandan tüfeği temizlerken bir yandan da değerli şeylerini bu açgözlü askerlerin doymak bilmez iştahından saklamayı düşündü. Devrimciler hakkında hiç de iç açıcı şeyler duymamıştı. Bunları Peder Ignacio'dan ve Piedras Negras'ın belediye başkanından duyduğu için doğruluğundan da pek emin olamıyordu. Devrimciler hakkında bildikleri, evlere zorla girdiklerinden ve karşalarına çıkan genç kızlara zorla tecavüz ettiklerinden ibaretti. Bunun için de Tita ile Chenchu'ya domuzu alıp bodrumda saklanmalarını emretti.

Devrimciler geldiklerinde Elena Anne'yi kapının önünde buldular. Silahı eteğinin içine saklamıştı. Yanında da Rosalío ile Guadalupe duruyorlardı. Birliğin komutanı olan Yüzbaşı, bakışları Elena Anne'nin bakışlarıyla karşılaştıkça karşıındaki

kadının sert bir yaradılışı olduğunu derhal anladı.

“İyi günler hanımefendi. Çiftliğin sahibi siz misiniz?”

“Öyledir. Ne istiyorsunuz?”

“Sizden iyi niyetle devamıza katkıda bulunmanızı istemeye geldik.”

“Ben de size iyi niyetle ahırda, samanlıkta, dışarılarda ne bulursanız alıp götürebileceğinizi söylüyorum. Evin içindekilere dokunmak yok! Anlaşıldı mı? Evdekiler benim özel şeylerim.”

Yüzbaşı şakadan ciddileşerek cevap verdi:

“Anlaşıldı, generalim!”

Şaka askerlerin çok hoşuna gitti ve hepsi de kahkahalarla güldüler. Ama Yüzbaşı, Elena Anne’nin şakadan hoşlanmadığını fark etti. Kadın ciddi idi. Hem de çok ciddi...

Kadının sert ve emredici bakışlarından korkmuyormuş gibi davranarak askerlere çiftliği aramalarını emretti. Önemli bir şey bulamadılar. Bulabildikleri, birkaç koçan mısır ve sekiz tavuktan ibaretti. Bu durumdan çok rahatsız olan çavuşlardan biri, yüzbaşıya yaklaştı ve şöyle dedi:

“Bu ihtiyar her şeyi evin içine saklamış anlaşılan. İzin verin eve girip bakayım.”

Elena Anne parmağını tüfeğin tetiğine koyarak cevap verdi:

“Ben şaka yapmıyorum! Eve kimse girmeyecek dedim!”

Çavuş güldü ve elindeki tavukları sallayarak evin girişine doğru bir adım atacak oldu. Elena Anne tüfeği kaldırdı. Tüfek geri tepip kendisini düşürmesin diye sırtını duvara dayadı ve tavuklara ateş etti. Her tarafa paramparça olmuş tavuk etleri ve yanmış tüylerin kokusu yayıldı.

Rosalío ile Guadalupe de titreyerek silahlarını çıkardılar. İkisi de bu dünyada son günlerini yaşadıklarına iyice inanmışlardı. Yüzbaşı’nın tam yanında duran asker, Elena Anne’ye ateş etmeye niyetlendi. Ama Yüzbaşı bir el hareketiyle onu durdurdu. Askerlerin hepsi saldırıya geçmek için onun emrini bekliyorlardı.

“Çok keskin nişancıyımdır Yüzbaşı. Huyum da çok kötüdür.

Bir daha ateş edersem hedefim siz olacaksınız. Ve emin olun askerleriniz beni öldürmeden önce ben sizi öldürürüm. İkimiz de ölürsek benim eksikliğimi kimse hissetmez ama sizin eksikliğinizi bütün millet hisseder, değil mi Yüzbaşı?”

İnsan yüzbaşı bile olsa, Elena Anne’nin bakışları karşısında direnmek gerçekten çok zordu. O bakışlarda Yüzbaşı’yı korkutan bir şey vardı; karşılaşan herkes tarif edilemez bir korkuya kapılırdı. Kendilerini görevlerini tam olarak yapmadıkları için yargılanmış ve cezaya çarptırılmış gibi hissederlerdi. Bir çocuğun üzerinde hissettiği anne otoritesi hepsini etkisine alırdı.

“Evet. Haklısınız. Merak etmeyin, böyle bir şey olmayacak. Sizi kimse öldürmeyecek. Hiç kimse size saygıda kusur etmeyecek. Sizin gibi cesur bir kadına saygı duyarım.”

Sonra askerlerine dönerek devam etti:

“Hiç kimse eve girmeyecek! Ne var ne yok, etrafa bir bakın. Sonra gidiyoruz.”

Bulabildikleri tek şey, kocaman evin çift eğimli çatısındaki büyük güvercinlik oldu. Çatıya çıkabilmek için yedi metre yüksekliğinde bir tahta merdivenden tırmanmak zorundaydılar. Oraya tırmanan üç asi, uzun bir süre ağızları açık öylece kalakaldılar. İçerinin karanlığı ve minicik pencerelerden durmadan girip çıkan güvercinlerin uğultulu sesi, çatının büyüklüğünü tahmin etmelerine engel oluyordu. Güvercinler kaçmasın diye kapıyı ve pencereleri kapattılar. Sonra da güvercinleri ve güvercin yavrularını yakalamaya başladılar.

Bütün bölüğü bir hafta beslemeye yetecek kadar güvercin yakaladılar. Gitmeden önce yüzbaşı atını arka avluya sürdü. Oraya işlemiş olan gül kokusunu uzun uzun içine çekti. Gözlerini kapadı ve uzunca bir süre öylece kaldı. Elena Anne’nin yanına dönünce ona sordu:

“Duyduğuma göre üç kızınız varmış. Neredeler?”

“En büyüğü ile en küçüğü Birleşik Devletler’de yaşıyorlar. Diğerleri ise öldü.”

Öğrendikleri, Yüzbaşı’yı üzmüş gibiydi. Güç duyulan bir

sesle konuştu:

“Yazık! Gerçekten çok yazık!”

Elena Anne’nin önünde reverans yaparak ona veda etti. Geldikleri gibi sessizce çekip gittiler. Elena Anne, kendisine böyle davranmalarına çok şaşıtı. Hiç de kendisine anlatılmış olan kana susamış çeteye benzemiyorlardı. O günden sonra devrimciler hakkında görüş belirtmekten kaçındı. Oysa bilmediği bir şey vardı: Yüzbaşı’nın aylar önce kızı Gertrudis’i kaçıran Juan Alejandre’z’in ta kendisi olduğu...

Ödeşmiş sayılırlardı: Yüzbaşı da Elena Anne’nin çok sayıda tavuğu evin arkasındaki küle gömdürdüğünü bilmiyordu. Askerler gelmeden önce yirmi tavuğu öldürüp saklamayı başarmışlardı. Tavukların içleri buğday ya da yulaf taneleriyle doldurulur. Bütün olarak, tüyleri yolunmadan, topraktan yapılmış sırlı bir tencerenin içine konur. Tencerenin ağzı pamuklu bir kumaş parçasıyla sıkıca bağlanır. Bu şekilde tavuk eti, bir haftadan fazla bozulmadan saklanabilir.

Av partilerinden sonra etlerin bozulmadan saklanması için çiftlikte çok eskilerden beri uygulanan bir yöntemdir bu.

Tita, saklandığı yerden çıkar çıkmaz en tuhafına giden, doğduğundan beri günlük hayatının bir parçası olan güvercin seslerini duyamamak oldu. Bu sessizlik, yalnızlık duygusunu daha da artırdı. Pedro’nun, Rosaura’nın ve Roberto’nun çiftlikten ayrılmış olduklarını en çok o gün hissetti. Merdivenin kocaman basamaklarını hızla tırmandı. Güvercinliğe varınca gördüğü tek şey, her yeri halı gibi örten tüyler ve o tür yerlere özgü pislik oldu.

Açık kapıdan giren rüzgârın havalandırdığı birkaç tüy, bir süre sonra sessizce o tüy halının üstüne tekrar düşüyordu. Birden çok cılız bir ses duydu. Yumurtadan yeni çıkmış bir güvercin yavrusu o kıyımdan sağ kurtulmuştu. Tita bu yavruyu aldı, aşağı inmeye hazırlandı. Ama merdivenlere adım atmadan önce bir an durdu, askerlerin arkalarında bıraktıkları toz bulutuna baktı. Kendi kendine, askerlerin annesine neden hiç zarar

vermediklerini soruyordu. Saklandığı yerde annesinin sağ salim kurtulması için dualar etmişti elbette. Ama bilinçaltında oradan çıktığı zaman annesini ölü görme beklentisi vardı.

Böyle hissettiği için utanç duyarak güvercin yavrusunu göğüslerinin arasına soktu. O tehlikeli merdiveni iki eliyle birden sımsıkı tutabilmek için ellerinin boş kalması gerekiyordu. Sonra güvercinlikten aşağı indi. O günden beri en büyük uğraşısı bu sıksa güvercin yavrusunu beslemektir. Hayatına anlam veren tek uğraşı buydu. Bir insan yavrusunu emzirmekle aynı şey değildi elbette. Ama yine de ona benzer bir yönü vardı.

Yeğeninden ayrıldıktan sonra duyduğu üzüntü yüzünden göğüslerindeki süt günden güne azaldı, kurudu. Bir yandan solucan ararken bir yandan da Roberto'yu ve onu nasıl beslediğini düşünüyordu. Bu düşünce ona gece gündüz işkence ediyordu. Bir ay boyunca bir saniye bile olsun uyku girmemişti gözüne. Bütün bu süre içinde yapabildiği tek şey, örmekte olduğu yatak örtüsünü beş katına çıkarmak olmuştur. Chench geldi, bu iç karartıcı düşüncelerden uzaklaştırmak için onu iterek mutfığa götürdü. Tita *metate*'nin başına oturdu, biberlerle birlikte baharatları da ezmeye başladı. Bu işlemi kolaylaştırmak için arada birkaç damla sirke koymak iyidir. Son olarak birkaç kez çekilip incecik kıyma haline getirilmiş ete baharatlar ve biber katılır. Uzun bir süre, tercihen gece boyunca bekletilir.

Elena Anne mutfığa girdiğinde baharatları ezmeye henüz başlamışlardı. Banyo yapması için küvetin neden hâlâ doldurulmadığını soruyordu. Çok geç saatlerde banyo yapmaktan hoşlanmıyordu. O zaman saçları gerektiği gibi kurumuyordu.

Elena Anne'nin banyosunu hazırlamak başlı başına bir seremoni gibiydi. Su kaynarken Elena Anne'nin gözde kokusu lavanta çiçeği temiz bir bezin içine bağlanmış olarak içine atılırdı. Haşlanmış çiçek torbası çıkarıldıktan sonra suya birkaç damla *aguardiente*¹⁴ katılırdı. Son olarak da sıcak suyla dolu kovaları birbiri ardından karanlık odaya taşımak gerekirdi.

¹⁴ (İsp.) Damıtılmış, alkollü içki.

Karanlık oda evin sonunda, mutfağa yakın bir yerdeydi. Adından da anlaşılacağı gibi, ışık alacak penceresi olmadığı için karanlıktı. Sadece daracık bir kapısı vardı. Suyu doldurdukları büyük bir küvet odanın yarısını kaplıyordu. Tam yanında da çinko bir kabın içinde Elena Anne' nin saçlarını yıkamak için kullandıkları pembe kamelya çiçekleri katılmış su dururdu.

Görevi, ölünceye kadar annesine bakmak olduğu için sadece Tita, annesinin banyo töreninde hazır bulunur ve onu çıplak görebilirdi. Başka kimse göremezdi. Bu oda onun gözlerden uzak, rahat yıkanabilmesi için yapılmıştı. Tita'nın önce annesinin vücudunu yıkaması gerekiyordu, sonra saçlarını... Sonra da annesi bir süre sıcak suyun tadını çıkararak küvetin içinde dinlenirken Tita, annesinin küvetten çıkar çıkmaz sıcak sıcak giymesi için çamaşırlarını ütülerdi.

Tita, annesinin bir işaretiyle, kurulanması ve mümkün olan en kısa sürede sıcak çamaşırlarını giymesi için ona yardım ederdi. Bu arada Elena Anne'nin ani sıcaklık değişiminden rahatsız olmaması için odanın kapısını açar, bir santimetre aralık bırakırdı. Kapının aralığından sızan incecik ışıkla buharın yarattığı gerçeküstü görüntülerin oluşturduğu gizemli atmosferde annesinin saçlarını fırçalardı. Saçlar tamamen kuruyuncaya kadar fırçalamaya devam ederdi. Kuruduktan sonra saçları örerd ve böylece seremoni tamamlanırdı. Annesi haftada bir kez banyo yaptığı için Tita her zaman şükrederdi. Yoksa hayatı tamamen cehennem azabına dönüşecekti.

Elena Anne'ye göre Tita, yemek yaparken olduğu gibi banyo işinde de yanlış üstüne yanlış yapardı. Ya gömlek biraz kırışik kalırdı, ya yeterince sıcak olmazdı ya da annesinin saçlarını örerken düzgün ayıramazdı. Elena Anne'nin en büyük erdemi yapılan hataları bulmaktı. Ama hiçbir zaman o günkü kadar çok hata bulmamıştı. Tita o günkü banyo seremonisi süresince gerçekten çok dikkatsiz davranmış ve hata üstüne hata yapmıştı. Su çok sıcaktı ve Elena Anne suya girince ayağı yanmıştı. Saç yıkamak için kamelyalı suyu hazırlamayı unutmuştu. Çamaşırla-

rı ütülerken gömleğini ve jüponunu sarartmıştı. Kapıyı biraz fazla aralık bırakmıştı. Sonuçta Elena Anne tarafından azarlanıp banyodan kovulmayı hak etmişti.

Tita, koltuğunun altında kirli çamaşırlarla, yaptığı hatalar ve işittiği azarlar yüzünden üzülerken hızlı hızlı mutfığa doğru yürüyordu. En çok canını sıkan da ütülerken sararttığı çamaşırları temizlemek için fazladan uğraşacak olmasıydı. Hayatında ikinci kez böyle bir şey geliyordu başına. Şimdi yapması gereken şey, bu sararmış yerleri önce potasyum klorür eklenmiş temiz suda, sonra da biraz çamaşır suyu eklenmiş suda bekletmek ve leke çıkıncaya kadar uzun süre tekrar tekrar çitilemekti. Bu zahmetli işe ek olarak bir de annesinin siyah elbisesini yıkaması gerekiyordu. Bunun için de biraz kaynar suyun içinde bir miktar *hiel de vaca*¹⁵ sabunu eritecek, sonra yumuşak bir sünger bu suya batırarak tüm elbiseyi bu süngerle temizleyecekti. Sonra da elbiseyi temiz suyla durulayıp açık havada kurutacaktı.

Tita daha önce Roberto'nun bezlerindeki lekeleri temizlerken defalarca yaptığı gibi annesinin siyah elbisesini de durmadan çitiliyordu. Bezleri temizlemek için biraz ısıtılmış idrarda bekletmek, sonra duru suyla yıkamak yeterli olurdu. Lekeler kendiliğinden uçar giderdi. Ama şimdi bezleri idrarda ne kadar bekletirse bekletsin bu korkunç siyah lekeyi bir türlü çıkaramıyordu. Birden farkına vardı ki yıkadığı Roberto'nun bezleri değildi. Annesinin elbisesini yıkıyordu. Lavabonun yanında duran, sabahtan beri dökmeyi unuttuğu bir lazımlıktaki idrarın içine elbiseyi batırmıştı. Hemen hatasını düzeltmeye çalıştı.

Tita mutfığa döner dönmez daha dikkatli davranmaya karar verdi. Kafasını allak bullak eden üzüntülere dur demeyi bilmesi gerekiyordu. Yoksa Elena Anne'nin öfkesi her an patlayabilirdi.

Annesinin banyosunu hazırlamaya giderken sucuk harcını dinlenmeye yatırmıştı. Artık bağırsakların içine doldurabilirdi.

Bu iş için iyice temizlenip tuzlanmış sığır bağırsağı kullan-

¹⁵ (İsp.) Güney Amerika ülkelerinde inek ödünden yapılan bir sabun.

mak gerekir. Doldurma işini yaparken bir huni kullanılır. Her dört parmakta bir sıkıca düğüm atılır ve içindeki havanın çıkması için bir iğneyle delinir. İçinde hava kalırsa sucuk bozulur. İçinde hiçbir boşluk kalmaması için sucuğu sıkı sıkıya doldurmak çok önemlidir.

Tita daha fazla hata yapmaktan kaçınmak için anıların kafasına üşüşmesine engel olmaya çalışıyordu. Ama eline büyük bir sucuk parçası alınca herkesin uyumak için avluya çıktığı o yaz gecesini hatırlamaktan kendini alamadı. Dayanılmaz yaz sıcakları bastırınca avluya büyük hamaklar kurarlardı. Bir masanın üstünde içinde buz ve dilimlenmiş karpuz bulunan geniş bir toprak kap dururdu. Sıcaktan bunalıp da soğuk bir şeyler yiyerek serinlemek isteyenler için... Karpuzu düzgünce parçalamak konusunda Elena Anne tam bir ustaydı. Keskin bir bıçağın ucuyla karpuz kabuğunu sadece yeşil kısmını kesecek şekilde çizerdi. Karpuzun içine hiç dokunmazdı.

Karpuz kabuğunda adeta matematiksel ölçülerle yaptığı bu çizme işi bittikten sonra bir taşın üstüne karpuzu bir kere vurunca, ama tam yerinden vurmamak gerekir, karpuz bir çiçek gibi açılırdı. Karpuzun göbeği tam ortada hiç el değmemiş bir şekilde kalırdı. Hiç kuşkusuz, kesmek, parçalamak, yıkmak, yerle bir etmek, mahvetmek, kökünü kazımak gibi şeyler söz konusu olunca kimse Elena Anne'nin eline su dökemezdi. Nitekim Elena Anne'nin ölümünden sonra kimse, onun gösterdiği ustalığı (karpuz kesmek konusunda tabii) gösteremedi.

Tita, yatmakta olduğu hamakta kulağına gelen sestən, birisinin bir dilim karpuz yemek için kalkmış olduğunu düşündü. O anda tuvalete gitmek ihtiyacı duydu. Bütün gün sürekli bira içmişti. Serinlemek için değil, daha çok sütü gelsin de yeğenini rahat doyursun diye yapmıştı.

Yeğeni, Rosaura'nın yanında mışıl mışıl uyuyordu. Tita el yordamıyla kalktı. Zifirî karanlık bir geceydi. Hiçbir şey göremiyordu. Kimseye çarpmamak için hamakların yerini tahmin etmeye çalışarak tuvalete doğru yürümeye başladı.

O sırada Pedro, hamağında oturmuş, bir yandan karpuz yiyor, bir yandan Tita'yı düşünüyordu. Ona çok yakın olduğunu bilmek heyecanlandırıyordu Pedro'yu. Hemen orada, birkaç adım ötesinde olduğunu düşündükçe gözünü uyku tutmuyordu. Elena Anne'nin de gözünü uyku tutmuyordu elbette. Karanlığın içinde adım sesleri duyan Pedro birkaç saniye nefesini tuttu. Tita olmalıydı. Kimsenin kokusuna benzemeyen güzel kokusu havaya yayılmıştı. Mutfak kokularıyla karışık yasemin kokusu Tita'ya özgüydü. Bir an Tita'nın kendisini aramak için geldiğini sandı. Kalbinin delice çarpmasından çıkan ses, yaklaşan ayak seslerine karışıyordu. Ama hayır, ayak sesleri şimdi de uzaklaşıyordu. Tuvaletin olduğu tarafa doğru gidiyordu. Pedro ayağa kalktı, kedi gibi sessizce Tita'ya yaklaştı.

Tita, birinin kendisini yakalayıp eliyle ağzını kapattığını fark edince bir an çok şaşırdı. Ama bu elin kime ait olduğunu hemen anladı. Hiç karşı koymadı. Bu elin önce boynunu okşamasına, sonra göğüslerine inmesine, daha sonra da bütün vücudunda dolaşmasına hiç itiraz etmedi.

Pedro bir yandan Tita'yı dudaklarından öperken bir yandan da Tita'nın elini yakalamış, kendi vücudunda dolaştırıyordu. Tita utangaç utangaç elini Pedro'nun kaslı kollarında, sert göğsünde gezdirdi. Aşağılarda kor gibi bir odun parçası, Pedro'nun giysisinin altında bir kalp gibi atıyordu. Keşfettiği şey değil de Elena Anne'nin sesi korkuttu onu.

“Tita, neredesin?”

“Buradayım anneciğim, tuvalette.”

Annesinin kuşkulanasından korkan Tita hemen hamağına döndü. Sabaha kadar tutmak zorunda kaldığı çişin verdiği sıkıntının yanında yine ona benzer başka bir duygu daha gece boyu işkence oldu ona. Ama bu kadar sıkıntıya katlanması ve çektikleri hiçbir işe yaramadı. Ertesi gün Elena Anne, bir süreden beri unutmuş görüldüğü düşünceye yeniden sarıldı. Pedro, Rosaura ve Roberto üç gün içinde apar topar çiftlikten ayrılıp San Antonio'da yaşamak üzere Texas'a gittiler.

Elena Anne'nin mutfağa girmesiyle Tita'nın anıları uçup gitti. Elinde tutmakta olduğu sucuğu bırakıverdi. Sucuk yere düştü. Kafasından geçenleri annesinin okumasından korkuyordu. Biraz sonra da Chenchâ üzüntüden perişan bir halde, ağlayarak mutfağa geldi.

"Ağlama, kızım! Seni ağlarken görünce bana fenalık geliyor. Ne oldu, neyin var?"

"Felipe geldi. Gitmiş! Gitmiş!"

"Ne diyorsun? Kim, nereye gitmiş?"

"Çocuk yani..."

"Hangi çocuk?"

"Hangi çocuk olacak yani? Torununuz! Ne yedirdilerse işe yaramamış. Çocuğa dokunmuş. Sonunda öte dünyaya gitmiş."

Tita'nın kafasına sert bir şey düşmüş gibi oldu. Bu darbeden sonra içinde bir şeyler bin parçaya bölünerek savrulmuştu. Gerilmiş bir yay gibi yerinden fırladı.

"İşinin başına otur! Gözyaşı istemiyorum! Zavallı yavrucak! Tanrı'nın rahmeti üzerine olsun. Ama üzüntünün bizi yenmesine izin veremeyiz. Yapılacak çok iş var. Önce işini bitir, sonra ne yapacaksan yap. Ağlamak hariç tabii! Duydun mu?"

Tita, bir isyanın bütün benliğini kapladığını hissetti. Elinde sucukları tutarken bir yandan da gözlerini Elena Anne'nin gözlerine dikti. Annesine itaat etmek yerine eline geçen sucukları doğrayıp parçalamaya başladı. Delirmiş gibi bağıırıyordu:

"Bakın emirlerinize nasıl itaat ediyorum! Bıktım artık! Size itaat etmekten bıktım artık!"

Elena Anne, Tita'ya yaklaştı. Eline geçen bir tahta kaşıkla Tita'nın yüzünün tam ortasına olanca gücüyle vurdu.

Tita kendinden geçmiş bir şekilde, "Roberto sizin yüzünüzden öldü!" diye bağıırıyordu. Koşarak dışarı çıkarken bir yandan da burnundan akan kanı silmeye çalışıyordu. Bu arada solucanların bulunduğu kapla güvercin yavrusunu yanına almayı unutmamıştı. Güvercinliğe tırmandı.

Elena Anne, Tita'nın geceyi güvercinlikte geçirmesi için

merdiveni kaldırmalarını emretti.

Elena Anne ile Chench sessizce sucukları doldurma işine devam ettiler. Elena Anne'nin mükemmeliyetçi kişiliği ve sucukların içinde hava kalmaması için gösterdiği aşırı özene rağmen sucuklar, kurumaları için astıkları mahzende bir hafta içinde anlaşılmaz bir şekilde kurtlandılar.

Ertesi sabah Elena Anne, Chench'a güvercinliğe çıkıp Tita'yı indirmesini emretti. Kendisi çıkıp indiremiyordu Tita'yı. Hayatta bir tek korkusu vardı, o da yükseklik korkusuydu. Yedi metre yüksekliğindeki merdivenlere tırmanmayı ve o küçük kapıyı içeri doğru açmayı düşünmek bile onu kötü etmeye yetiyordu. Buna rağmen daha gururlu görünmeye çalışarak Tita'yı aşağı indirmek üzere başka birini göndermeyi tercih ediyordu. Aslında kendisi oraya tırmanabilmeyi ve saçlarından yakalayıp sürükleyerek Tita'yı aşağı indirebilmeyi çok isterdi.

Chench, Tita'yı elinde güvercin yavrusuyla buldu. Tita, güvercin yavrusunun öldüğünün farkında değil gibiydi. Durmadan ona solucan yedirmeye çalışıyordu. Zavallı yavru belki de yediklerini sindirememek yüzünden ölmüştü, çünkü Tita, sürekli olarak onun ağzına solucan veriyordu. Tita, ona tanıımıyormuş gibi bakıyordu. Sanki Chench'a'yı hayatında ilk kez görüyordu.

Chench aşağı indi ve Tita'nın delirmiş gibi görüldüğünü söyledi. Güvercinlikten çıkmak istemiyordu.

“Pekâlâ, delirdiyse tımarhaneye gider. Bu evde delilere yer yok!”

Ve derhal Felipe'yi Doktor Brown'a gönderip Tita'yı bir tımarhaneye götürmek üzere hemen gelmesini istedi. Doktor geldi. Hikâyeyi Elena Anne'nin ağzından dinledi, sonra güvercinliğe çıktı.

Tita'yı çırılçplak, burnu kırılmış ve vücudunun her tarafına güvercin pisliği bulaşmış olarak buldu. Saçlarına ve vücuduna güvercin tüyleri yapışmıştı. Doktoru görür görmez bir köşeye kaçtı, anne karnındaki bebek gibi bacaklarını karnına çekerek yattı.

Doktor'un orada geçirdiği uzun saatler boyunca ona ne söylemiş olduğunu kimse öğrenemedi. Ama güneş batarken Tita, giyinmiş olarak Doktor'la birlikte indi. Doktor onu faytonuna bindirdi ve götürdü.

Chencha, Tita'nın o uzun uykusuz gecelerinde ördüğü örtüyü gözyaşları arasında zar zor yetiştirip omuzlarına örttü. Örtü o kadar kocaman ve ağırdı ki, faytonun içine sığmıyordu. Tita örtüyü olanca gücüyle sımsıkı yakalamıştı. Bu rengârenk örtü, uzunluğu neredeyse bir kilometreyi bulan bir gelinlik kuyruğu gibi faytonun arkasından sürüklenmeye başladı. Tita bu örtüyü örerken rengine falan bakmadan eline geçen her yünü kullanmıştı. İşte bu yüzden şu anda örtü geçtiği yerde havaya kaldırdığı toz bulutu içinde renklerin, desenlerin ve biçimlerin sihirli bir alaşımı gibi görünüyordu.

Devam edecek...

Sonraki tarif:

Kibrit eczası

VI

HAZİRAN

Kibrit eczası

Malzemesi

30 g toz güherçile
15 g sülüğen
15 g arapzamlı (toz)
3,5 g fosfor
Safran
Karton

Yapılışı

Kibrit eczası yapmak için arapzamlı, sıcak suyun içinde eritilir. Fazla yoğun olmayan bir karışım elde edilir. Hazır olunca fosfor eklenip karışımın içinde çözülmeye bırakılır. Güherçileye de aynı işlem uygulanır. Sonra renk vermesi için yeteri kadar sülüğen katılır.

Doktor Brown bu işleri yaparken Tita sessizce onu izliyordu.

Doktor'un evinin arka avlusunda bulunan laboratuvarın küçük penceresinin yanına oturmuştu. Pencereden içeri süzülen ışık, Tita'nın sırtına geliyordu ve ona az da olsa sıcaklık duygusu veriyordu. Öyle hafif bir sıcaklıktı ki, neredeyse hissedilemiyordu. O ağır örtüsüne iyice sarınmış olmasına rağmen içine işlemiş soğuk, ısınmasına izin vermiyordu. Bir yandan da John'un ona aldığı yünle geceleri örtüyü örmeye devam ediyordu.

Burası bütün evde ikisinin de en çok sevdiği yerdı. Tita burayı Doktor John Brown'ın evine gelişinin haftasında keşfetmişti. John, Elena Anne'nin isteğinin aksine, Tita'yı bir tımarhaneye götürmek yerine kendisiyle birlikte yaşamak üzere buraya, kendi evine getirmişti. Bu nedenle Tita, ona her zaman minnet duyacaktı. Tımarhaneye girseydi gerçekten delirirdi belki de. Burada ise John'un tatlı sözleri ve sıcak ilgisiyle her geçen gün kendini daha iyi hissediyordu. Bu eve gelişini hayal

meyal hatırlıyordu. Silik anıların arasında, Doktor'un kırık burnunu yerine yerleştirirken duyduğu o korkunç acı da vardı.

Sonra John'un o kocaman ve sevecen elleri onu soyup yıkamıştı. Vücutuna yapışan pislikleri tek tek temizlemiş ve parfümlerle ovmuştu onu. Son olarak saçlarını yavaş yavaş fırçalamış ve onu kolalı çarşafılar serilmiş yatağa yatırmıştı.

Bu ellerin, kendisini dehşetin içinden çekip aldığını asla unutmuyacaktı.

Günün birinde yeniden konuşmayı arzularsa bunları John'a söylemek isterdi. Ama şimdilik susmayı tercih ediyordu. Her şeyden önce zihninin düzene girmesi gerekiyordu. Çiftlikten ayrıldığından beri içinde kaynayan şeyleri anlatmak için sözcük bulamıyordu. Kafasını toparlamak çok zor geliyordu. İlk günlerde odadan çıkmayı bile canı istememişti. Kuzey Amerikalı yetmiş yaşlarında bir kadın olan Caty, yemeğini odasına getiriyordu. Caty yemek yapma işinin yanı sıra Doktor'un küçük oğlu Alex'e de bakıyordu. Alex'in annesi, onu doğururken ölmüştü. Tita, Alex'in bahçede oynadığını görüyor, güldüğünü duyuyordu, ama onu yakından tanımak içinden gelmiyordu.

Tita bazen yemeğe elini bile sürmüyordu. Tadını yavan buluyordu. Yemek yemek yerine saatlerce ellerine bakmayı tercih ediyordu. Bir bebek gibi ellerini inceliyor ve bu ellerin kendi elleri olduğunun farkına varıyordu. Ellerini görüyordu, ama bu ellerle örgü örmek dışında ne yapabileceğini bilmiyordu. Bu tür şeyleri düşünmeye hiç vakti olmamıştı. Annesinin yanında bu eller, belirli şeyleri yapmak zorunda kalmıştı kuşkusuz. Günlerce, aylarca... Sabahleyin kalkıp giyinmek, sobayı yakmak, kahvaltıyı hazırlamak, hayvanları doyurmak, bulaşıkları yıkamak, yatakları düzeltmek, öğle yemeği hazırlamak, yine bulaşıkları yıkamak, ütü yapmak, akşam yemeği hazırlamak, tekrar bulaşıkları yıkamak...Onun payına düşen buydu. Bir an bile durup dinlenmeden... Şimdi annesinin emirleri olmadan bu ellerle ne yapabileceğini bilmiyordu. Elleriyle ne yapacağına asla kendisi karar vermemişti. Şimdi

elleri ne isterlerse yapabilir ne isterlerse olabilirdi. Kuş bile olabilirdi belki! Ah, keşke kuş olabilseler, onu da sürükleyerek yükseklerde uçsalar, uzaklara, gidebildikleri kadar uzaklara götürseler! Pencereye yaklaştı, ellerini gökyüzüne doğru uzattı. Kendinden kaçmak istiyordu. Bir şey düşünmek, bir şeye karar vermek, konuşmak zorunda kalmak istemiyordu. Ağzından çıkacak sözcüklerin, içindeki acıyı haykırmamasından korkuyordu.

Tüm benliğiyle ellerinin uçmasını diliyordu. Hareketsiz duran ellerinin arkasındaki gökyüzüne bakarak uzunca bir süre öyle kaldı. Bir süre sonra, bir an bir mucizenin gerçekleşmeye başladığını sandı. Elleri buharlaşmış, gökyüzüne doğru süzülüyorlardı. Doğaüstü bir gücün kendisini de göklere çekeceğini hayal ederek ellerinin arkasından yükselmeye hazırlandı. Ama hiçbir şey olmadı. O zaman hayal kırıklığı içinde buharın kendi ellerinden yükselmediğini fark etti.

Buhar, avlunun arka tarafında bulunan küçük bir odadan geliyor ve havaya çok hoş, çok tanıdık kokular yayıyordu. Pencereyi açıp bu kokuyu derin derin içine çekti. Gözlerini kapayınca kendini mutfakta Nacha'nın yanında yerde otururken gördü. Mısır unundan küçük çörekler yapıyorlardı. Aynı anda bir güveçte nefis kokular yayan bir et yemeği pişiriyordu. Hemen yanındaki tencerede fasulyeler kaynamaya başlamıştı bile. Yemeği pişirenin kim olduğunu görmek için oraya gitmeye karar verdi. Caty olamazdı bu. Pişen yemeklerden bu kadar nefis kokular yayıldığına göre yemek yapmayı bilen biri olmalıydı. Tita, henüz görmemiş olduğu bu kişide kendine tanıdık gelen bir şeyler olduğunu hissediyordu.

Kararlı adımlarla avluyu geçti. Küçük odanın kapısını açtı. Seksen yaşlarında, çok hoş bir kadınla karşılaştı. Nacha'ya çok benziyordu kadın. Uzun bir saç örgüsü başının çevresini sarıyordu. Önlüğüyle yüzündeki terleri siliyordu. Yüzünün hatlarından Yerli olduğu açıkça belli oluyordu. Pişmiş topraktan yapılmış bir çaydanlıkta çay demleniyordu.

Kadın, gözlerini Tita'ya çevirdi ve nazikçe gülümsedi. Gelip

yanına oturması için davet etti. Tita davete uydu. Kadın demlenmiş olan nefis çaydan bir fincan ikram etti Tita'ya.

Tita çayı aldı. Çayın içindeki bildiği ve bilmediği bitkilerin tadına varmak için yavaş yavaş içti. Çayın tadı ve bu sıcak ortam, ona çok iyi geliyordu.

Orada, yaşlı kadının yanında uzunca bir süre oturdu. İkisi de konuşmuyordu. Ama ilk andan beri aralarında sözcükleri gereksiz kılan çok iyi bir iletişim kurulmuştu.

O günden itibaren Tita her gün kadını ziyaret etmeye başladı. Ama giderek kadının yerini Doktor Brown almaya başladı. Tita, Doktor Brown'ı ilk kez orada görünce şaşırdı. Onu orada görmeyi hiç beklemiyordu. Odanın dekorasyonu da epey değişmişti.

Şimdi burada bir yığın deney tüpü, termometre, lamba ve bilimsel araç gereç vardı. Daha önce odanın en önemli eşyası olan küçük soba, fazla yer kaplamasın diye bir köşeye yerleştirilmişti. Bu yer değişikliğinin farkına vardı. Ama dudaklarından tek bir sözcük bile çıkacak durumda olmadığı için bunu ve o kadının kim olduğunu sormayı sonraya bıraktı. Hem John'un arkadaşlığının da çok iyi olduğunu kabul etmek zorundaydı. Tek fark, John konuşuyordu ve yemek yapmak yerine teorilerini kanıtlamak amacıyla bilimsel deneyler yapıyordu.

Bu merak, ona Yerlilerin Kikapú kabilesinden olan büyükannesinden geçmişti. Dedesi, onu kabilesinin yaşadığı yerden kaçırmış, kendisiyle yaşaması için uzaklara götürmüştü. Resmî olarak evlenmelerine rağmen, dedesinin kibirli ve tam bir Kuzey Amerikalı olan ailesi, onu oğullarının eşi olarak kabul etmek istememişlerdi. Bu nedenle dedesi Yerli karısı için avlunun dip tarafına bu küçük odayı yapmıştı. John'un büyükannesi olan bu hanım, hayatının büyük bir bölümünü, bu küçük odada şifalı bitkilerden ilaçlar elde etmeye adanarak geçirmişti.

Bu oda aynı zamanda kocasının ailesinin saldırganlığına karşı ona iyi bir sığınak olmuştu. İlk saldırıları onu kendi adı yerine kabilesinin adıyla çağırmak olmuştu: Kikapú. Brown ailesi, bu

sözcüğü hakaret etmek için kullanıyor ve ona dünyanın en kötü anlamlarını yüklüyordu. John'un büyükannesi ise tam tersine bu isimden gurur duyardı. "Kikapú", "Şafak Işığı" demekti.

Bu küçük örnekten de anlaşılabilceği gibi, iki kültürün temsilcileri arasında çok büyük anlayış ve görüş farkı vardı. Bu da Brown ailesinin Şafak Işığı'nın âdetlerini ve alışkanlıklarını anlamasını ve bunlara alışmasını imkânsız kılıyordu. Kikapú kültürünü biraz anlayabilmeleri için çok uzun yıllar geçmesi gerekti. John'un büyükdedesi Peter çok şiddetli bronşit olmuştu. Sürekli ve şiddetli öksürükler nefes almasını çok zorlaştırıyordu. Hava, ciğerlerine ulaşamıyordu. Karısı Mary, bir doktor kızı olduğu için, böyle durumlarda vücudun çok fazla alyuvar ürettiğini biliyordu. Bu fazla alyuvarlar bir enfarktüse ya da pıhtı atarak bir damarı tıkamasına yol açarak ölüme neden olabilirdi. Bunu önlemek için hastanın vücudundan bir miktar kan alınması gerekirdi.

Mary, kocasından kan alabilmek için sülükleri hazırlamaya başladı. Bunları yaparken de ailesinin sağlığını korumak için Kikapú'nun yaptığı gibi otlarla uğraşmak yerine, bu tür modern ve bilimsel şeyleri biliyor olmaktan dolayı pek gururlanıyordu.

Sülükler, içinde yarım parmak su bulunan bir bardağa konur. Bir saat kadar bekletilir. Vücudun kan alınacak yeri şekerli ılık suyla silinir. Bu arada sülükler temiz bir bezin üzerine alınır ve üzerleri örtülür. Başka yeri ısırmamaları için bezle tutularak kan alınacak yere yerleştirilir. Sülüklerin işi bittikten sonra kanın biraz daha akması isteniyorsa burayı ılık suyla ovmak gerekir. Kanın durması ve deliklerin kapanması için yaranın üstüne bir bezin içinde bir miktar kavak reçenesi konur. Sonra da biraz ekmek içi ve sütle hazırlanan lapa, kanama tamamen duruncaya kadar deliklerin üzerinde tutulur.

Mary bütün bunları harfiyen uyguladı. Ama sülükleri Peter'in kolundan çektikten sonra kanamayı durdurmak mümkün olmadı. Kikapú evden yükselen umutsuz çığlıkları duyunca koşarak geldi. Hastanın yanına yaklaşır elini yaranın üstüne koyar

koymaz kanama durdu. Herkes şaşırmişti. O zaman Kikapú, kendisini hastayla yalnız bırakmalarını istedi. Biraz önce gördüklerinden sonra kimse itiraz edemedi. Bütün öğleden sonra, tütsüler ve egzotik kokular arasında garip ezgili şarkılar söyleyerek, otlardan hazırladığı lapaları yaranın üstüne koyarak kayınpederinin yanında kaldı. Ortalık iyice karardıktan sonra tütsü dumanları arasında odadan çıktı. Hemen arkasından da Peter tamamen iyileşmiş olarak yanlarına geldi.

O günden sonra Kikapú, ailenin doktoru oldu. Kuzey Amerikalı aileler arasında “mucizeler yaratan şifacı” olarak tanındı. Kocası, deneylerini daha rahat yapabilmesi için ona daha büyük bir oda yaptırmak istedi ama kadın kabul etmedi. Bütün evde kendi küçük odasından daha iyi bir yer olamazdı. John, çocukluğunun ve ilk gençliğinin büyük bir bölümünü bu odada geçirdi. Tıp okumak için üniversiteye girdikten sonra bu odaya eskisi kadar sık uğramaz oldu. Üniversitede öğretilen modern tıp teorileri, büyükannesinin yaptıklarıyla ve ondan öğrendikleriyle pek uyuşmuyordu. Tıpla ilgili bilgileri ilerledikçe John büyükannesinden öğrendiklerine tekrar sahip çıkmaya başladı. Şimdi, bunca yıllık çalışma ve araştırmalar sonucu, tıpta son gelişmeleri burada bulabileceğine inanarak büyükannesinin laboratuvarında çalışmalarını sürdürüyordu. Şafak Işığı’nın mucizevi tedavilerinin sırrını bilimsel olarak çözebilirse tıp dünyasında herkesin kendisinden söz edeceğine inanıyordu.

Tita, John’u çalışırken seyretmekten büyük keyif alıyordu. Onun yanında keşfedilecek ve öğrenilecek çok şey vardı. Şimdiki gibi... Adam bir yandan kibrit yaparken bir yandan da fosfor hakkında bilgiler veriyor, özelliklerini anlatıyordu.

“1669 yılında Hamburglu kimyacı Brand, felsefe taşı ararken fosforu buldu. İdrar tortusunun bir metalle birleşmesi sonucu ortaya çıkacak maddeden altın elde edilebileceğine inanıyordu. Elde ettiği şey kendiliğinden ışık yayan bir madde oldu. O zamana kadar kimsenin görmediği parlaklıkta bir ışıkla yanıyordu. Uzun yıllar fosfor, topraktan yapılmış pişmiş

toprakta bir karninin içinde damıtılan idrardan elde edildi. Karninin kıvrık ucu suya daldırılıyordu. Günümüzde ise fosfor ve kireç içeren hayvan kemiklerinden elde ediliyor.”

Doktor’un konuşması bir yandan da kibrit yapmasına engel olmuyordu. Hiçbir sorun olmadan hem elleri hem beyni işliyordu. Elleriyle yapmakta olduğu işte bir yanlışlık olmadan, “hayatın anlamı” gibi derin bir felsefi konuda da rahatça konuşurdu. Böyle olduğu için de Tita’yla konuşurken kibrit yapmayı sürdürüyordu.

“Kibrit yapmaya yarayan ecza karışımı hazır olduktan sonra ikinci adım karton hazırlamaktır. Nitrat yarım litre suda çözölmeye bırakılır. Renk vermesi için biraz safran katılır. Karton bu eriyiğın içinde ıslatılır. Kuruyunca küçük şeritler halinde kesilir. Hazırlanmış ecza karışımından bu kartonların uçlarına sürölür. Daha sonra bu şeritlerin öbür ucu kuma batırılarak kurumaya bırakılır.”

Bu karton şeritler kururken Tita’nın görmesi için bir deneme yaptı.

“Fosfor normal oda sıcaklığında oksijenden etkilenmez. Sıcaklık yükseltirirse çok yanıcı olur ve çabucak yanar. Bakın...”

Doktor küçük bir fosfor parçasını cıva dolu deney tüpünün içine koydu. Deney tüpünü bir mum alevinin üstünde ısıtarak fosforu eritmeye başladı. Sonra oksijenle dolu başka bir deney tüpünü içinde fosfor bulunan tüpe yaklaştıırıp yavaş yavaş oksijeni fosforun üzerine boşaltmaya başladı. Oksijen gazı, erimiş fosforun üzerine gelir gelmez kısa bir an çok hızlı ve parlak bir ışık oluştu. Şimşek ışığı gibi göz kamaştıırıcıydı.

“Gördüğünüz gibi, hepimizin vücudunda fosfor elde edecek elementler mevcuttur. Hiç kimseye söylemediğim bir şeyi size söylememe izin verin. Büyükanneimin ilginç bir teorisi vardı: Hepimiz, içimizde bir kutu kibritle doğarız. Ama tek başımıza bunu yakamayız. Deneyde göröldüğü gibi oksijene ve mum alevine ihtiyacımız vardır. Örneğın, oksijen, sevdiğimiz insanın nefesinden gelebilir. Mum aleviyse güzel bir yemek, müzik,

okşamalar ya da güzel sözlerdir. Bunlardan biri parlamaya neden olur ve içimizdeki kibritlerden birini yakar. Bir an yoğun bir heyecan hissederez. İçimize çok hoş bir sıcaklık yayılır. Bu sıcaklık zamanla yavaş yavaş yok olur. Sonra yeni bir parlama olur ve içimizde bir kibrit daha yanar. Bu duyguyu yaşamak isteyen herkes, kendi içindeki patlayıcıları keşfetmek zorundadır. Bunlar yanarak ruhumuzun beslenmesine yardımcı olur. Yani başka türlü söylersek, bu yanma ruhumuza enerji verir. Bir kişi eğer kendi tutuşturucularını zaman içinde keşfedemezse, içindeki kibritler nemlenir, hiçbir şekilde yanmaz olur.

O zaman ruhumuz bedenimizi terk eder. Karanlıkların içinde el yordamıyla boş yere kendisine besin arar. Ona besin sağlayacak tek kaynağı terk ettiğı, soğuktan titreyen o vücutta olduğunu bilmez.”

Ne kadar doğrudu bu sözler! Bunların gerçek olduğunu bilen bir kişi varsa o da Tita’nın kendisiydi.

Ne yazık ki içindeki kibritlerin nemli, hatta ıslak olduklarını kabul etmek zorundaydı. Hiç kimse onları yakamazdı artık.

Daha da acı olan, Tita kendi tutuşturucularının neler olduğunu çok iyi biliyordu. Ama ne zaman içindeki kibritlerden birini yakmayı başarsa acımasızca söndürmüşlerdi.

John sanki Tita’nın aklından geçenleri okuyor gibi devam etti:

“Bunun için nefesi soğuk olan insanlardan uzak durmak gerekir. Böyle kişilerin varlığı bile daha büyük ateşleri söndürmeye yeter ve bunun nasıl sonuçlar verdiğini biliyoruz. Onlardan ne kadar uzakta olursak kendimizi onların nefesinden o kadar iyi koruyabiliriz.” –Sonra Tita’nın bir elini, ellerinin arasına alarak devam etti. – “İçimizdeki ıslak kibrit kutusunu kurutmanın pek çok yolu vardır. Emin olun, bunun da bir çaresi vardır.”

Tita birkaç damla gözyaşının yanaklarından yuvarlanmasına engel olmadı. John mendilini çıkardı, sevecen bir şekilde Tita’nın gözyaşlarını sildi.

“Elbette, kibritlerin teker teker yanmasına da özen göstermek gerekir. Eğer çok güçlü bir heyecan gelip bütün kibritleri aynı anda yakarsa ortaya çıkacak o büyük ışık, çok öteleri kolayca görmemizi sağlar. O anda gözlerimizin önünde bir tünel belirir. Bu tünel bizi doğmadan önce bulunduğumuz kutsal âleme götürmek ister. Ruhumuz bedenimizi terk edip o tünelden gitmek ister. Büyükanmem öldüğünden beri bu teorinin doğruluğunu bilimsel olarak kanıtlamaya çalışıyorum. Belki günün birinde başarırım. Siz ne dersiniz?”

Doktor Brown susarak Tita’nın düşünüp cevap vermesini bekledi bir süre. Ama Tita bir taş kadar sessizdi.

“Pekâlâ. Konuşmalarım sizi daha fazla sıkmak istemiyorum. Haydi, gidip dinlenelim. Ama gitmeden önce size büyükanmemle çok sık oynadığımız bir oyunu göstermek istiyorum. Günün büyük bir bölümünü burada geçirirdik. Oyun arasında tüm bilgilerini bana aktarmanın bir yolunu bulurdu.

Büyükanmem pek konuşmayan bir kadındı. Sizin gibi, böyle... Kafasının etrafını saran saç örgüsüyle bu sobanın karşısında oturur, benim ne düşündüğümü tahmin etmeye çalışırdı. Bunu yapabilmeyi ben de istiyordum. Uzun çabalarım ve ısrarlarım sonunda bana ilk dersi verdi. Görünmez bir madde kullanarak ben görmeden duvara bir cümle yazıyordu. Geceleyin ben duvara bakıp onun ne yazdığını tahmin ediyordum. Denemek ister misiniz?”

Bu açıklamalardan sonra Tita, birçok kez gördüğü o kadının John’un rahmetli büyükannesi olduğunu anladı. Artık sormasına gerek yoktu.

Doktor bir miktar fosforu bir bez parçasıyla tutarak Tita’ya verdi.

“Konuşmama kuralınızı bozmak istemiyorum. Bunun için aramızda bir sır olarak, ben çıktıktan sonra sürekli susmanızın nedenlerini duvara bununla yazın. Anlaştık mı? Yarın ben sizin önünüzde oraya ne yazdığınızı tahmin edeceğim.”

Elbette Doktor, Tita’ya fosforun karanlıkta parlamak gibi bir

özelliği olduğunu, duvara yazacaklarının gecenin karanlığında görüleceğini söylemeyi, bilerek unutmuştı. Onun ne düşündüğünü tahmin etmesi için böyle bir kurnazlığa da ihtiyacı yoktu. Ama yazı yoluyla da olsa, dünyayla yeniden bilinçli bir iletişim kurmasına yarayacağına inanıyordu. John'a göre Tita buna hazırdı artık. Doktor odadan çıkar çıkmaz Tita, fosforu eline aldı ve duvara yaklaştı.

John Brown gece odaya girip okunaklı harflerle yazılmış yazının duvarda parladığını görünce memnuniyetle gülümsedi: “Çünkü konuşmak istemiyorum.” Bu üç sözcüğü duvara yazmakla Tita, özgürlüğe doğru ilk adımı atmıştı.

Aynı anda Tita gözlerini tavana dikmiş, John'un söylediklerini düşünüyordu: Ruhunda yeniden bir titreşim olabilir miydi gerçekten? Bunun olmasını tüm kalbiyle istiyordu.

Onda bu isteği uyandıracak biri çıkmalıydı karşısına öncelikle.

Bu kişi John olabilir miydi acaba? Laboratuvarda elini avuçlarının içine aldığı ânı hatırlamaya çalıştı. Hayır, bundan emin değildi. Emin olduğu bir tek şey vardı: Çiftliğe dönmeyi kesinlikle istemiyordu. Bir daha asla Elena Anne'ye yakın bir yerde yaşamayı istemiyordu.

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Sığır kuyruğu çorbası*

VII

TEMMUZ

Sığır kuyruğu çorbası

Malzemesi

- 2 adet sığır kuyruğunun eti (poçık)
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarmısak
- 4 adet domates
- 250 g taze fasulye
- 2 adet patates
- 4 adet kuru kırmızı sivribiber (*morita*)
- Tuz, karabiber

Yapılışı

Sığır kuyrukları parçalara ayrılır ve biraz soğan, bir diş sarmısak, isteğe göre oranda tuz ve karabiberle pişirilir. Çorba yapacağımız için normal bir yemeğe konulan sudan fazlasını koymak gerekir. Et suyu berrak ama kıvamlı olmalıdır.

Bu et suyuyla hazırlanan çorbalar hem fiziksel, hem psikolojik pek çok hastalığa iyi gelir. En azından Chenchu ile Tita öyle düşünüyorlardı. Tita uzun süre bu görüşe pek itibar etmemişti, ama şimdi doğru olduğunu kabul etmekten başka bir şey yapamazdı.

Üç ay önce Chenchu'nun hazırlayıp Doktor John Brown'un evine getirdiği çorbadan bir kaşık alır almaz Tita'nın aklı başına gelmişti.

Pencerenin önünde oturmuş, avluda birkaç güvercinin arkasından koşup duran Doktor John'un oğlu Alex'i seyreliyordu.

Merdivenlerden çıkmakta olan John'un ayak seslerini duydu. Adamın her gün kendisini görmeye gelmesine alışmıştı ve gelmesini dört gözle bekler olmuştu. Dünyayla arasındaki tek bağ, John'un sözleriydi. Konuşabilse adama, onun varlığının ve sözlerinin ne kadar önemli olduğunu söylemek isterdi. Keşke

aşağı inip Alex'e sarılarak olmayan çocuğu gibi onu öpebilseydi... Yoruluncaya kadar onunla oynayabilseydi... Keşke yemek yapmayı hatırlayabilseydi... Yumurta kırmayı bile unutmuştu. Hiç değilse bir kap yemeği ağız tadıyla yiyebilseydi... Keşke... Hayata tekrar dönebilseydi. Birden burnuna bir koku ulaştı. Bu eve ait olmayan bir koku... John kapıyı açtı. Ve... Karşısında bir tepsi içinde, bir tas sığır kuyruğu çorbası belirdi!

Sığır kuyruğu çorbası! Gözlerine inanamıyordu! John'un arkasından Chenchu, gözyaşları içinde odaya girdi. Çorbanın soğumaması için birbirlerine ilk sarılmaları kısa sürdü. Çorbadan bir kaşık alır almaz Nacha geldi, yanına oturdu. Tita yemek yerken Nacha, onun başını okşadı. Tıpkı çocukken hastalandığı zaman yaptığı gibi onu defalarca alından öptü. Nacha'yla birlikte tüm çocukluğu da gelmişti. İşte oradaydılar! Mutfakta oynadığı oyunlar, alışverişe çıkmaları, yeni pişmiş ekmekler, rengârenk şeftali çekirdekleri, Noel *torta*'sı, kaynamış sütün kokusu, evinin kokusu, *chamurrado*'nun kimyonun, sarmısağın, soğanın kokusu... Yanaklarından aşağı, soğan kokusunu alır almaz her seferinde akmaya başlayan gözyaşları gibi yaşlar süzölmeye başladı. Doğduğundan beri hiç ağlamadığı kadar çok ve içten ağladı. Nacha'yla uzun uzun konuşmak ona iyi gelmişti. Nacha'nın henüz hayatta olduğu, birlikte pek çok kez sığır kuyruğu çorbası hazırladıkları günlerde olduğu gibiydi tıpkı. Bunları hatırlayınca birlikte güldüler. Sığır kuyruğu çorbasını yapmaya başlayınca birlikte ağladılar: Soğan ikisinin de gözlerini yakmıştı. Sonunda, bu ilk adımı, soğanın gözlerini yaktığını hatırlar hatırlamaz, bir yemeğin tarifini de hatırladı.

Soğan ve sarmısak incecik kıyılır. Biraz sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Patatesler, taze fasulyeler ve doğranmış domatesler eklenir. Kıvamını buluncaya kadar pişirilir.

John kapıyı hızla açıp telaşla odaya girince bu anılar geçidi birdenbire kesildi. Merdivenlerden aşağı akan sular telaşlandırmıştı John'u.

Odaya girip de bunun Tita'nın gözyaşlarından kaynaklandı-

ğını anlayınca rahatladı. Chench'a'ya hem getirmiş olduğu çorba için hem de hiçbir ilacın başaramadığını başarabildiğı için teşekkür etti: Tita sonunda ağılayabilmişti. Onları baş başa bırakmak için odadan çıkmaya hazırlanırken Tita'nın sesi buna engel oldu. Bu güzel ses, altı aydan beri tek bir sözcük bile telaffuz etmemişti.

“John! Gitmeyin lütfen!”

John orada kaldı ve Chench'a'nın karşılaştığı aksilikleri komik bir dille anlatmasını dinleyen Tita'nın gözyaşlarından glmsemeğe adım adım nasıl geçtiğine tanık oldu. Böylece, Elena Anne'nin Tita'yı ziyaret etmelerini herkese yasakladığını öğrendi. De la Garza ailesinde pek çok şey affedilebilirdi, ama itaatsizlik ve anne babanın kararlarını sorgulamak asla affedilemezdi. Tita deli olsun ya da olmasın, Elena Anne onu asla affetmeyecekti. Kendisini torununun ölümüne sebep olmakla suçlamıştı. Gertrudis gibi onun adının anılması da yasaktı. Bu arada, Nicols geri gelmiş ve Gertrudis'ten haberler getirmişti.

Sylendiğı gibi onu genelevde bulmuştu. Giysilerini kendisine teslim etmişti. Gertrudis, Tita'ya bir mektup yollamıştı. Chench'a mektubu verdi, Tita sessizce okumaya koyuldu.

Sevgili Tita,

Giysilerimi gönderdiğin için sana ne kadar teşekkür etsem azdır. şans eseri hâlâ buradayım ve onları alabildim. Yarın buradan ayrılıyorum. Burası bana göre değıl. Henüz nereye gideceğimi bilmiyorum, ama kısa sürede bana uygun bir yer bulacağımı biliyorum. Buraya, içimdeki ateş beni yakıp kavurduğı için düştüm. O gün beni kırlarda koşarken bulan adam gerçekten benim hayatımı kurtardı. Umarım günün birinde onu tekrar bulurum. Beni bırakmak zorunda kaldı, çünkü yanımdayken tüm gücünü tüketmesine rağımen içimdeki ateşi söndürmeyi bir türlü başaramıyordu. Sayısız erkek tanıdıktan sonra artık sonunda rahat nefes alabiliyorum. Belki bir gün eve dönerim, o zaman sana bunun nasıl bir şey olduğunu anlatabilirim.

Tita hiçbir yorum yapmadan mektubu elbisesinin cebine koydu. İçeriği hakkında kendisine hiçbir şey sormadığına göre Chench, mektubu baştan aşağı okumuştı anlaşılan.

Daha sonra Tita, Chench ve John hep birlikte odayı, merdivenleri ve alt katı basan gözyaşlarını kuru bezlerle sildiler.

Vedalaşırken Tita, Chench'a bir daha çiftliğe dönmeyeceğini ve bu kararını annesine iletmesini söyledi. Chench, Eagle Pass ile Piedras Negras arasındaki yüzlerce kez geçmiş olduğu köprüden geçerken Elena Anne'ye bu haberi nasıl vereceğini düşünüyordu. İki tarafın nöbetçileri de onu çocukluktan beri tanıdıkları için köprüden geçmesine izin verdiler. Üstelik başındaki örtüyü çekştirerek kendi kendine konuşa konuşa bir taraftan ötekine giden bu kızı görmek onları eğlendiriyordu. Chench, Elena Anne'den duyduğu korku yüzünden yalan söyleme becerisinin işe yaramadığını düşünüyordu.

Ne şekilde söylerse söylesin Elena Anne kızacaktı. Kendisini kurtaracak bir şekilde söylemeliydi, ama nasıl? Ne derse desin, Tita'yı ziyarete gitmiş olduğu için kendisine kızacağı muhakkaktı. Elena Anne hiçbir şey yutmazdı. Onu tanımıyor muydu sanki! Çiftliğe dönmemeye karar verme cesaretini bulduğu için Tita'yı kıskanıyordu. Keşke kendisi de aynısını yapabilseydi! Ama buna cesareti yoktu. Küçüklüğünden beri anne babasına ya da patronlarına itaatsizlik edip evden ayrılan kızların başına gelenleri dinleyerek büyümüştü. Hepsi de hovardaların oynacağı oldukları adı bir hayata sürüklenmişlerdi. Söyleyebileceği en iyi yalanı bulmaya çalışırken bir yandan da başındaki örtüyü öfkeyle çekştirmeye devam ediyordu. Yalan söylerken hiç bu kadar zorlanmamıştı. Her zaman örtüsünü yüzüncü kez çekştirmeden söyleyeceği yalanı bulurdu. Çiftliğe geldiğinden beri yalan söylemek onun hayatta kalabilmek için edindiği bir korunma yöntemi idi. Eğer çarşıda kadınlarla gevezeliğe dalıp

geç geldiği için süt ekşimişse gerçeği söylemek yerine Peder Ignacio'nun kendisini sadaka toplamak için görevlendirdiğini söylemek daha iyiydi. İkisine verilecek ceza arasında çok fark vardı.

Bir şeyin gerçek olup olmadığı, ona inananlara bağlıydı. Örneğin, Tita'nın başına gelenler konusunda düşündüğü şeylerin hiçbirini doğru çıkmamıştı.

Aylar boyunca Tita'nın evinin mutfağından uzakta korkunç şeyler yaşadığını hayal ederek üzülüyordu. Bir deli gömleği içinde, etrafı bağırıp çağıran delilerle dolu, ağza bile konulmayacak yemekler yemek zorunda kaldığını düşünüyordu. Üstelik gringoların tımarhanesinde yemekler daha berbat olurdu kuşkusuz. Tüm bu hayal ettiklerinin tersine, Tita'yı oldukça iyi bulmuştu. Tımarhaneye ayak bile basmamıştı. Doktor'un evinde ona çok iyi bakılmış olduğu açıkça görülüyordu. Yemekler de sandığı kadar kötü değildi anlaşılan. Tita birkaç kilo almıştı bile. Ama ne olursa olsun o evde sığır kuyruğu çorbası yapmadıkları kesindi. Yoksa Tita, sığır kuyruğu çorbasını görünce bu kadar ağlar mıydı?

Zavallı Tita! Anılarını hatırladıkça ve bir daha Chench'ayla birlikte yemek yapamayacağını düşündükçe ağlıyor olmalıydı gene. Evet, onun üzüldüğünden, çok acı çektiğinden emindi. O anda Tita'nın nasıl olduğunu asla tahmin edemezdi. Tita, ayçiçeği renginde düz bir kumaştan yapılmış, dantellerle süslü bir elbisenin içinde güzelliğiyle göz kamaştırıyordu. Ay ışığı altında akşam yemeği yerken bir yandan da kendisine âşık olan bir adamın aşkını dile getirmesini dinliyordu. Chench'a'nın acı çekmeye ve her şeyi abartmaya eğilimli zihni için bu kadarı fazlaydı. Tita bir çalı çırpı ateşinin karşısında oturmuş, *marsh-mallow* kızartıyordu. Hemen yanı başında John Brown ona evlenme teklif ediyordu. İyileşmesini kutlamak için kendisini komşu çiftliğe götürmeyi teklif eden John'la birlikte gitmeyi kabul etmişti. John uzun bir süre önce Texas'ın San Antonio şehrinden Tita'nın böyle bir anda giymesini düşünerek aldığı

güzel bir elbiseyi ona hediye etmişti. Elbisenin ayçiçeği rengi, Tita'ya güvercinlerin boynundaki aynı renk tüyleri hatırlatıyordu. Ama John'un onu güvercinlikte bulduğu, çok gerilerde kalmış o günde hissettiği acılardan çok uzaktı elbette. Tamamen iyileşmişti ve John'un yanında yeni bir hayata başlamaya hazırdı. Dudakları yumuşacık bir öpücükle birbirlerine verdikleri sözü mühürledi. Tita bu öpüşmede Pedro'nun kendisini öptüğü zaman hissettiklerini hissetmedi. Ama ruhundaki uzun süredir ıslak olan kibritlerin zamanla kuruyacağını ve bu harika erkeğin yanında yeniden yanabileceğini umut ediyordu.

Chencha sonunda, üç saat dolaşıp durduktan sonra Elena Anne'ye ne anlatacağını bulabildi. Her zamanki gibi en uygun yalanı bulmuştu yine. Elena Anne'ye şöyle diyecekti: Eagle Pass'ta dolaşırken bir köşede üstü başı perişan bir kadının dilendiğini görmüştü. Haline acıyıp 10 centavo vermek için yanına yaklaştığında o kadının Tita olduğunu görünce dehşete düşmüştü. Tımarhaneden kaçmış, orada burada serserice dolaşarak annesine yaptıklarının cezasını çekiyordu. Kendisi ona çiftliğe dönmesini söylemişti ama o kabul etmemişti. Öyle iyi bir annenin yanında yaşamaya layık bulmuyordu kendini. Chencha'dan annesine onu çok sevdiğini söylemesini rica etmişti. Annesinin kendisi için yaptıklarını asla unutmayacaktı. İyi bir evlat olabileceğini hissettiği anda çiftliğe dönecek ve Elena Anne'ye layık olduğu sevgiyi ve saygıyı gösterecekti.

Chencha, bu yalanla zafer kazanacağını umuyordu; ama ne yazık ki işler beklediği gibi gitmedi. O akşam çiftliğe varır varmaz bir grup haydut çiftliğe saldırdı. Chencha'ya tecavüz ettiler. Elena Anne ise Chencha'yı korumaya çalışırken sırtına bir darbe aldı. Bu darbe, belden aşağısının felç olmasına yol açtı. Bu koşullarda ne Chencha haberi verebilirdi ne de Elena Anne onu dinleyebilirdi.

Öte yandan hiçbir şey söylememesi iyi olmuştu. Felaketi haber alan Tita, göz kamaştırıcı bir güzellekle ve etrafına çok güçlü bir enerji yayarak çiftliğe dönmüştü. Bu durumda Chenc-

ha'nın merhamet uyandıran yalanları ortaya çıkardı. Tita, hayatında ilk kez doğrudan annesinin gözlerine baktı. Bu kez gözlerini kaçırın Elena Anne oldu. Tita'nın bakışlarında tuhaf bir ışık vardı.

Elena Anne, kızını tanıyamıyordu. Tek bir sözcük bile söylemeden birbirlerine kırgınlıklarını belli ettiler. Bunun üzerine, onları birleştiren itaat ve kan bağına dayalı iletişim bir daha kurulmamak üzere tamamen koptu. Buna rağmen Tita tüm kalbiyle annesine en iyi şekilde bakmaya gayret etti. Annesinin yemeğini, özellikle de sığır kuyruğu çorbasını büyük bir özenle hazırladı. Bu çorbanın annesini de sağlığına kavuşturacağını umut ediyordu.

Ayrı bir tencerede kıvamını buluncaya kadar pişirdiği patatesleri ve fasulyeleri, kaynamakta olan sığır kuyruklarının bulunduğu tencereye boşalttı.

Bütün malzemeler konulduktan sonra yarım saat kaynatmak yeterlidir. Sonra ateşten alınır ve sıcakken servis yapılır.

Tita çorbayı, üstüne özenilerek işlenmiş keten bir örtü yaydığı güzel bir gümüş tepsiye koyarak annesine götürdü.

Annesinin ilk kaşığı ağzına götürdükten sonra olumlu bir tepki vermesini bekliyordu. Ama hiç beklediği gibi olmadı. Elena Anne çorbayı ağzına alır almaz püskürterek yorganın üstüne tükürdü. Tita'ya o tepsiyi gözünün önünden kaldırması için bağırdı.

“Peki ama neden?”

“Çünkü bu berbat şey acı! İstemiyorum! Duymadın mı? Kaldır şunu!”

Tita annesine itaat etmek yerine kendi yüzünde oluşan hayal kırıklığını annesinin gözlerinden saklayabilmek için arkasını döndü. Akrabalık bağı olsun olmasın, bir insan nasıl olur da kendisine bakmaya çalışan birine bu kadar kaba davranabilirdi. Bunu anlayamıyordu. Ayrıca çorbanın çok iyi olduğuna da emindi. Annesine getirmeden önce kendisi bakmıştı tadına. O kadar özenerek yaptığı çorbanın kötü olması mümkün değildi.

Annesine bakmak için çiftliğe dönmekle büyük bir aptallık yaptığını hissediyordu. Elena Anne'nin başına gelenlere hiç aldırmış etmeden John'un yanında kalsaydı daha iyi olurdu. Ama vicdanı buna izin vermezdi. Gerçek kurtuluş ancak Elena Anne'nin ölmesiyle mümkündü. Bu da pek yakın görünmüyordu.

John'un büyük uğraşlar sonucu içinde yakmayı başardığı zayıf ışığı, Elena Anne'nin buz gibi varlığından korumak için koşarak uzaklara gitmek istiyordu. Annesinin tükürüğü henüz yanmaya başlayan bu ateşin tam ortasına düşmüştü sanki. Ateşin sönmek üzere olduğunu fark edince boğulacak gibi oldu. Boğazından yukarı bir duman yükseliyor, onu boğan bir düğüm oluşturuyor, gözlerinin önünü bir bulut gibi kaplıyor ve gözle-rinden yaşlar süzülmesine yol açıyordu.

Kapıyı sertçe açarak çıkmaya hazırlandı. Tam o anda John, bir doktor olarak hasta ziyaretine geliyordu. O hızla birdenbire birbirlerine çarptılar. Tita'nın düşmemesi için John onu kolları-nın arasına aldı. Onun bu sıcak sarılışı Tita'yı donmaktan kurtardı. Sadece birkaç saniye süren bu kucaklama ruhuna sükûnet verdi. Tita, gerçek aşkın ne olduğunu düşünmeye başlamıştı. John'un yanında hissettiği bu güven ve huzur mu, yoksa Pedro'ya karşı duyduğu özlem ve yaşadığı acılar mı gerçek aşktı? Kendini gerçekten zorlayarak John'dan uzaklaştı ve odadan çıktı.

"Tita! Buraya gel! Şunları götür dedim sana!"

"Doña Elena, sinirlenmeyin lütfen. Sağlığınız için iyi olmaz. Tepsiyi ben kaldırıyorum. Ama söyleyin bakalım, canınız yemek istemiyor mu?"

Elena Anne, Doktor'dan kapıyı kilitlemesini istedi. Sonra bir sır söyler gibi gizlice, yemekteki acılığın kendisini rahatsız ettiğini söyledi. John bunun aldığı ilaçlardan kaynaklanabileceğini belirtti.

"Hayır, Doktor, eğer aldığım ilaçlardan olsaydı o acılığı ağzımda her zaman hissederdim. Ama öyle değil. Tita döndü-

ğünden beri böyle bu. Yemeğime bir şey katıyor olmalı. Bunun araştırılmasını istiyorum.”

John bu kötü niyetli ima karşısında gülümseyerek sığır kuyruğu çorbasının tadına bakmak için yaklaştı. Çorba tepside hiç el değmemiş gibi duruyordu.

“Bakalım neler katılmış bu yemeğe. Hımmm! Ne kadar leziz! Bu yemeğin içinde patates, taze fasulye, biber var. Et ne eti acaba, anlayamadım.”

“Oyun oynayacak durumda değilim, Doktor. Acılığı fark etmediniz mi?”

“Hayır Doña Elena. Acılık falan yok. Ama istiyorsanız tahlil için gönderebilirim. Kaygıya kapılmanızı istemem. Bu arada, tahlil sonuçları gelinceye kadar siz bir şeyler yemelisiniz.”

“Öyleyse bana iyi bir aşçı gönderin.”

“Nasıl olur? En iyi aşçı sizin evinizde. Bildiğim kadarıyla kızınız Tita mükemmel bir aşçı. Bugünlerde ona evlenme teklif edeceğim.”

Bunun üzerine Elena Anne öfkeyle haykırdı:

“Onun evlenemeyeceğini gayet iyi biliyorsunuz!”

John hiç cevap vermedi. Elena Anne’yi daha fazla kızdırmak istemiyordu. Söylediklerine de hiç önem vermiyordu. Kadın izin verse de vermese de, bir gün Tita’yla evleneceğine kesinlikle inanıyordu. Tita’nın da artık saçma kaderini ciddiye almadığını biliyordu. 18 yaşını doldurur doldurmaz evleneceklerdi. Elena Anne’ye sakın olmasını, dinlenmesini söyleyerek ziyaretini tamamladı. Ertesi gün iyi bir aşçı göndereceğine söz verdi. Öyle de yaptı. Ama Elena Anne bu yeni aşçıyı görmek bile istemedi. Doktor’un, Tita’ya evlenme teklif edeceğini söylemesi gözlerini açmıştı.

İkisinin arasında bir aşk ilişkisi olduğu kesindi.

Uzun zamandır kuşkulanıyordu zaten: Tita rahatça evlenebilmek için kendisinin bu dünyadan gitmesini istiyordu. Hem de bir değil, binlerce kez istiyordu. Bunu her karşılaştıklarında, yüzüne her baktığında, ağzından çıkan her sözde hissetmişti.

Ama artık en küçük bir kuşkusu kalmamıştı. Tita, Doktor Brown'la evlenebilmek için kendisini, yani annesini yavaş yavaş zehirleyerek öldürecekti. O günden itibaren Tita'nın yaptığı yemekleri ağzına koymayı kesinlikle reddetti. Yemeğini hazırlama işini Chench'a'ya verdi. Yemeği Chench'a'dan başkası getirmeyecekti. Elena Anne yemeği yemeden önce de Chench'a tadacaktı.

Yeni durum Tita'yı hiç etkilemedi. Tam tersine, Elena Anne'nin yemeğiyle Chench'a'nın ilgilenecek olması onu rahatlatmış bile. Böylece çeyizine koyacağı çarşafı işlemeye vakti olacaktı. Annesi iyileşir iyileşmez John'la evlenmeye karar verdi.

Elena Anne'nin bu isteğinden en çok etkilenen Chench'a olmuştu. Yaşamış olduğu tecavüz olayının izleri hâlâ üzerindeydi. Fiziksel ve ruhsal olarak kendini toparlamaya çalışıyordu. Başlarda sadece Elena Anne'nin yemeğini yapıp götürmek, başka bir iş yapmak zorunda olmamak ona çok çekici geldi. Ama hiç de öyle olmadı. Elena Anne onu azarlamaya, ona bağırmasına başlayınca ekmeğin kolay kazanılmadığını bir kez daha anladı.

Bir gün Chench'a yaralarındaki dikişlerin alınması için Doktor John Brown'u görmeye gitmişti. Onun yerine yemeği Tita hazırladı.

İkisi de bir sorun çıkmadan Elena Anne'yi aldatabileceklerini sanmışlardı. Hiç de öyle olmadı. Yemeği Chench'a götürdü ve her zaman yaptığı gibi önce kendisi tattı. Yemesi için Elena Anne'nin önüne koydu. Elena Anne yemekten bir kaşık alır almaz acılık hissetti. Tepsiyi yere fırlattı ve kendisiyle dalga geçtiği için Chench'a'yı evden kovdu.

Chench'a bir süreliğine köyüne gidebilmek için bu bahaneden yararlandı. Tecavüz olayını ve Elena Anne'nin varlığını unutmaya ihtiyacı vardı. Tita, Chench'a'yı çiftlikte kalmaya ikna etmeye çalıştı. Annesinin sözlerine aldırış etmemesini söyledi.

Chench'a'yı uzun yıllardır tanıyordu ve onu idare etmeyi

biliyordu.

“Haklısın yavrum. Ama şimdilik kafam götürmüyo. Başıma gelenlerden soora... Bırak gidiyim...Size bu kadar emeğim geçti. Bunun hatrı için bırak beni. Nankörlük etme.”

Tita, çiftliğe döndüğünden beri her gece yaptığı gibi Chenchha’ya sarıldı, onu teselli etmeye çalıştı. Chenchha’yı girdiği depresyondan çıkarmanın bir yolu yoktu. Haydutların tecavüzünden sonra hiçbir erkeğin kendisiyle evlenmek istemeyeceği düşüncesi onu boğuyordu adeta.

“Erkeklerin nasıl olduunu görüyorsun işte. Ne bu dünyada, ne öte dünyada, başkasının galktığı sofraya oturmak istemezler.”

Onun yaşadığı depresyonun ciddiliğini fark eden Tita, gitmesine izin verdi. Çiftlikte ve Elena Anne’nin yanında iyileşmesinin mümkün olmadığını kendi deneyimlerinden biliyordu. Chenchha’nın sağlığına kavuşması için buradan uzaklaşması gerekiyordu. Ertesi gün yanına Nicolás’ı katıp kadını köyüne gönderdi.

Tita yeni bir aşçı tutmak ihtiyacı duydu. Ama gelen aşçı kadın üç gün sonra gitti. Elena Anne’nin isteklerine ve kötü sözlerine daha fazla dayanamadı. Bir başkasını aradılar. O da iki gün dayanabildi. Sonra bir başkası, bir başkası daha... Sonunda köyde bu işi kabul etmek isteyen hiçbir kadın kalmadı. En uzun dayanan sağır ve dilsiz bir kızcağızdı. 15 gün dayanabildi. Elena Anne işaretlerle ona aptal olduğunu söylediği için o da gitti.

Artık Elena Anne’nin Tita’nın yaptığı yemekleri yemekten başka çaresi kalmamıştı. Ama zehirlenmemek için gerekli önlemleri almayı da unutmuyordu. Yemeği kendisinden önce Tita’nın yemesi şartının yanı sıra, her yemekle birlikte bir bardak ılık süt istiyordu. Böylece yemeğe katılmış olduğunu düşündüğü zehrin etkilerini azaltabilecekti. Bu çareler bazen yeterli oluyordu, ama bazen de işe yaramıyordu. Karnında ağırlar hissettiği zaman kusturucu olarak birkaç yudum ipeka şurubu ya da adasoğanı suyu içiyordu. Ama bunlar uzun sürmedi. Bir ay geçmeden Elena Anne öldü. Spazmların

yarattığı şiddetli ağrılar içinde çırpınarak can verdi. Bu ani ölüme ilk başlarda Tita da, Doktor Brown da bir anlam veremediler. Darbenin yarattığı kısmi felç dışında Elena Anne'nin başka bir hastalığı yoktu. Yatağının yanında saklanmış bir şişe ipeka şurubu buldular. Anlaşılan gizli gizli içmişti bundan. Doktor John, Tita'ya bu güçlü kusturucunun ölüme yol açabileceğini bildirdi.

Tita gece cenazenin başında beklerken gözlerini annesinden ayıramıyordu. Hayatı boyunca şimdi ilk kez, öldükten sonra bakabiliyordu annesine. Dışarıdan biri Tita'nın bakışlarında bir acı görebilirdi. Ama Tita acı ya da üzüntü hissetmiyordu. “Bir gül gibi taze” sözünün anlamını ancak şimdi anlıyordu. Bir gül, yan yana yaşadığı bir başka gülden ayrılmanın acısını ne kadar hissederse o da öyle hissediyordu. Bir gülün yan yana durduğu için sadece taçyapraklarının dışını görerek tanıdığı, içinde neler olduğunu bilmediği, hiçbir şekilde iletişim kuramadığı öteki gülden ayrıldığı için üzüldüğünü düşünmek çok saçmaydı.

Tita acıyla kıvrılmış bu ağzın tutkuyla öpüştüğünü, sararmaya başlayan bu yanakların bir aşk gecesinde pembeleştiğini hayal edemiyordu. Ama bunlar olmuştı. Ve Tita bunu çok geç de olsa ancak o zaman, tamamen bir tesadüf eseri olarak öğrenecekti. Artık ölü bir vücut olan annesinin üstündekileri çıkarıp cenaze giysilerini giydirenken, Tita bildi bileli kadının bir zincirle belinde taşıdığı kocaman anahtarlığı gördü. Evde her şey kilit altındaydı. Her şey Elena Anne'nin kontrolündeydi. Onun izni olmadan kilerden bir fincan tozşeker almak bile mümkün olmazdı. Bu büyük anahtarlıktan başka bir de boynundaki kalp şeklinde kolyenin içinde taşıdığı minik anahtar dikkatini çekti.

Bu anahtarın hangi kilidi açacağını hemen tahmin etti. Küçükken saklambaç oynadıkları bir gün, annesinin elbise dolabına saklanmıştı. Orada, çarşafar arasında saklı duran bir kutu dikkatini çekti. Tita bir yandan kendisini bulmalarını beklerken bir yandan da kutuyu açmaya çalıştı. Bir türlü

açamadı. Kilitliydi. Saklambaç oynayanlar arasında Elena Anne yoktu ama dolabın kapağını açıp Tita'yı bulan o oldu. Çarşaf ya da ona benzer bir şey almak için odaya gelmişti. Böylece onu suçüstü yakalamış oldu. Ceza olarak ambara mısır tanelerini koçandan ayırmaya gönderdi. 100 mısır koçanının tanelerini ayırması gerekiyordu. O zaman Tita temiz çarşaflar arasına ayakkabıyla girmenin bu kadar büyük bir ceza gerektirmeyeceğini düşünmüştü. Şimdi, annesinin ölümünün ardından o kutuyu bulup içindeki mektupları okurken cezanın neden verildiğini çok iyi anlıyordu. Ceza, çarşafların arasına ayakkabıyla girdiği için değil, bu kutuyu açmaya çalıştığı için verilmişti. Bu da öyle bir cezayı fazlasıyla hak ederdi.

Tita, kutuyu meraktan deliye dönmüş halde açtı. İçinde paket yapılmış halde José Treviño adlı birinin yazmış olduğu mektuplar vardı. Mektuplar Elena Anne'ye yazılmıştı. Tita, mektupları tarih sırasına göre düzenleyip okuyunca annesinin gerçek aşk hikâyesini öğrendi. José, onun hayatının aşkıydı. Damarlarında Zenci kanı taşıdığı için onunla evlenmesine izin verilmemişti. ABD' deki Zencilerin topluca katledildiği içsavaştan kaçıp köylerine yakın bir yere yerleşmiş olan bir Zenci topluluğundandı. Babası José Treviño ile güzel bir Zenci kızın yasak aşkından dünyaya gelmiş bir melezdi José. Elena Anne'nin ailesi, kızlarıyla bu melezin arasında bir aşk ilişkisi olduğunu öğrenince dehşete düştüler. Kızlarını hemen Juan de la Garza ile, yani Tita'nın babasıyla evlendirdiler.

Evli olması, José ile aralarında gizli bir ilişki olmasını engelleyemedi. Mektuplardan anlaşıldığına göre bu ilişki sadece mektuplaşmakla sınırlı kalmamıştı. Gertrudis, Tita'nın babasının değil, José'nin kızıydı.

Elena Anne bu hamileliği fark edince José'yle kaçmaya niyetlenmişti. Kaçacakları gece saklandığı yerde José'nin gelmesini beklerken, karanlıkların içinden bir gölge ortaya çıktı. Görünüşte hiçbir neden olmaksızın José'ye saldırdı ve onu öldürdü. Elena Anne büyük acılardan sonra kaderine boyun eğdi

ve yasal kocasının yanında yaşamaya razı oldu. Juan de la Garza'nın uzun yıllar bu hikâyeden haberi olmadı. Tam Tita doğduğu zaman öğrendi. Tita doğduğunda bunu kutlamak için birkaç arkadaşıyla birlikte kahveye gitmişti. Orada bazı zehirli diller, ona gerçeği söylediler. Acı gerçek Juan de la Garza'nın kalp krizi geçirmesine yol açtı. Bu da her şeyin sonu oldu.

Tita bu sırrı öğrendiği için kendini suçlu hissediyordu. Mektupları ne yapacağını bilmiyordu. Onları yakmayı düşündü, ama bunu yapacak kişi kendisi olamazdı. Annesi bile bunu yapamadığına göre Tita hiç yapamazdı. Onları nasıl bulduysa aynı şekilde kutunun içine yerleştirip yerine bıraktı.

Cenaze töreni boyunca Tita, annesi için samimiyetle gözyaşı döktü. Annesinin mezarı başında, ne olursa olsun aşktan vazgeçmemeye yemin etti. O sırada gerçek aşkının John olduğuna iyice emindi artık. Kayıtsız şartsız yanında durup kendisine destek olan bu adamı seviyordu. Ama tam o anda, mezara doğru gelmekte olan bir grubun içinde bir siluet dikkatini çekti. Rosaura'nın kolundan tutarak gelen Pedro'ydu bu. O zaman duygularından o kadar emin olamadığını fark etti.

Rosaura, hamile olduğu için iyice büyümüş karnıyla yavaş yavaş yürüyordu. Tita'yı görür görmez yanına geldi, gözyaşları içinde ona sarıldı. Arkasından sıra Pedro'ya geldi. Pedro kendisine sarıldığı zaman Tita, vücudunun jöle gibi titrediğini fark etti. Pedro'nun kendisine sarılabilmesi için bu bahaneyi yaratan annesine içinden teşekkürler etti. Hemen arkasından sertçe geri çekildi. Pedro sevmeyi hak etmiyordu. Onu bırakıp uzaklara gitmeyi kabul etmekle zayıflığını göstermişti. Tita bunu affetmeyecekti.

Çiftliğe dönerlerken John yol boyunca Tita'nın elini tuttu. Tita da aralarında dostluğun ötesinde bir şeyler olduğunu vurgularcasına adamın koluna girdi. Nasıl kendisi Pedro'yu ablasının yanında gördükçe acı çektiyse Pedro'nun da aynı acıları çekmesini istiyordu.

Pedro gözücuyla onları izliyordu. John'un Tita'ya bu kadar

yaklaşması ve kulağına bir şeyler söylemesi onu rahatsız ediyordu. Neler oluyordu böyle? Tita, kendisine aitti ve hiç kimse onu elinden alamayacaktı. Hele tam şu sırada, Tita'yla arasındaki en büyük engel, Elena Anne ortadan kalktıktan sonra!

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Champondongo*

VIII

AĞUSTOS

Champondongo

Malzemesi

250 g dana kıyması
250 g domuz kıyması
200 g ceviz içi
200 g badem
1 adet kuru soğan
1 adet *acitrón*
2 adet domates
Tozşeker
250 g kaymak
250 g Manchego peyniri
250 g *mole*
Kimyon
Tavuk suyu
Mısır unundan yapılmış *tortilla*
Sıvıyağ

Yapılışı

Soğan incecik kıyılır. Etle birlikte biraz sıvıyağda kızartılır. Bu arada toz kimyon ve bir kaşık tozşeker katılır.

Tita her soğan doğrayışında olduğu gibi yine ağlıyordu. Gözleri öylesine yaşla doluydu ki önünü göremiyordu. Fark etmeden parmaklarından birini bıçakla kesti. Öfkeyle bir çığlık attı, sonra hiçbir şey olmamış gibi *champandongo* hazırlamaya devam etti. O anda bir saniye bile durup yarasıyla ilgilenecek vakti yoktu. O gece John, evlenme teklif etmek üzere gelecekti. İyi bir akşam yemeği hazırlamak için sadece yarım saati vardı. Tita aceleyle yemek yapmaktan hiç hoşlanmazdı.

Her zaman yemek yapmak için gerektiği kadar zaman ayırırdı. Bütün işleri öyle düzenlerdi ki tadı tuzu yerinde, kıvamında pişmiş, lezzetli yemekleri sakın sakın yapabilmek

için mutfakta geçireceği yeterince vakit olurdu. Ama şu anda çok geç kalmıştı. Bu yüzden biraz gergindi. Yemeği yetiştirebilmek için acele ederken bu tip kazalar olabiliyordu.

Geç kalmasının temel nedeni, üç ay önce doğmuş olan sevgili yeğenydi. O da Tita gibi prematüre doğmuştu. Rosaura, annesinin ölümünden öyle çok etkilendi ki bebek vaktinden önce doğdu. Rosaura, kızını emzirebilecek durumda değildi. Bu kez Tita daha önce yaptığı gibi sütanne rolünü üstlenemedi. Ayrıca bunu yapmak da istemiyordu. Daha önce çocuğu, kendisinden zorla uzaklaştırmış olmalarının anısı böyle bir şeyi tekrarlamasına izin vermiyordu. Şimdi artık kendisinin olmayan bir çocuğa o kadar bağlanmamak gerektiğini biliyordu.

Kendisi de Esperanza gibi prematüre bir bebek iken Nac-ha'nın onu beslediği yöntemle besledi: Bitki çaylarıyla ve *atole*'lerle.

Tita'nın isteğiyle bebeği Esperanza adıyla vaftiz ettiler. Pedro, bebeğe Tita'nın gerçek adını vermek istemişti: Josefita. Tita buna şiddetle karşı çıktı. Bebeğe verilecek adın, kaderini belirlemesini istemiyordu. Zaten oldukça zor bir doğumla dünyaya gelmesi bile başlı başına bir olaydı. Annesi doğum sırasında bir sürü komplikasyon yaşamıştı ve Doktor John Brown, annenin hayatını kurtarabilmek için ciddi bir operasyon yapmak zorunda kalmıştı. Rosaura bir daha hamile kalamayacaktı.

John, Tita'ya durumu şöyle açıklamıştı: Bazı anormal durumlarda plasenta sadece rahme yerleşmekle kalmaz, rahmin duvarlarından içeriye doğru kök salar. Bu yüzden doğum sırasında plasenta rahimden ayrılamaz. Doğuma yardımcı olan deneyimsiz biriye göbek kordonuyla birlikte plasentayı da çekip almak ister. O zaman rahim de plasentayla birlikte dışarı çekilir. Böyle durumlarda acil bir operasyonla rahmi almak gerekir. Annenin hayatı kurtulur ama bir daha hamile kalamaz.

Rosaura'nın rahminin alınması, John'un deneyimsiz bir doktor olmasından değildi elbette. Plasentayı rahimden ayırma-

nın çaresi yoktu. Esperanza, Rosaura'nın tek çocuğu olacaktı. En kötüsü de kız olmasıydı. Bu da aile geleneğine göre annesi ölünceye kadar ona bakmak zorunda kalması demekti. Belki de Esperanza, bu dünyada kendisini bekleyen kaderi bildiği için annesinin rahmine kök salmıştı. Tita bu zalim aile geleneğinin Rosaura'nın aklına gelmemesi için dualar ediyordu.

Kendi adının Rosaura'ya bu geleneği hatırlatacağını düşünerek Josefita ismine şiddetle karşı çıkmış ve bebeğe Esperanza adının konulması için gece gündüz ısrar etmişti.

Buna rağmen bu minik kızın kaderinin Tita'nın kaderine benzeyen başka yönleri de vardı. Örneğin, annesi ona bakacak durumda olmadığı için bebek zorunlu olarak zamanının çoğunu mutfakta, teyzesinin yanında geçiriyordu. Böylece bebeğe gerektiği gibi bakılıyor, yemek kokuları arasında, çaylar ve *atole*'lerle beslenerek bu sıcak ve cennet gibi yerde büyüyordu.

Çocuğun mutfakta büyümesinden memnun olmayan bir tek kişi vardı: Rosaura. Tita'nın bebeği gerektiğinden fazla yanında tutarak kendisinden çaldığını düşünüyordu. Ameliyat yarası tamamen iyileşir iyileşmez Tita'dan Esperanza'nın karnını doyurduktan sonra kendi yatağının yanında uyuması için odasına getirmesini istedi. Bebeğin yeri annesinin yanıydı. Bunu istemekte oldukça geç kalmıştı. Bebek mutfığa alışmıştı bile. Onu mutfaktan çıkarmak pek kolay olmuyordu. Mutfaktaki sobanın sıcağından uzaklaştırıldığını hissediyor ve ağlamaya başlıyordu. Öyle bir duruma geldi ki, bebeği kandırıp uyutabilmek için Tita, yemeği odada yapmaya başladı. Bebek yemeğin kokusunu ve tencerenin sıcaklığını hissedince uykuya dalıyordu. O zaman Tita o koskoca tencereyi tekrar mutfığa taşıyor, yemek yapma işine orada devam ediyordu.

Ama o gün bebeğin olanca huysuzluğu üstündeydi. Bütün gün ağladı. Sanki teyzesinin evlenmek ve çiftlikten gitmek istediğini anlamış gibiydi. O zaman kendisiyle ilgilenecek kimse kalmayacaktı. Tita yemek dolu tencereleri bir aşağı, bir yukarı taşıyıp durdu. Sonunda olanlar oldu. Sonunda, "Çok sık suya

giden testi, su yolunda kırılır,” sözü doğrulandı. Elinde tencereyle merdivenlerden sekizinci kez inerken ayağı takıldı. *Champondongo* için hazırlamış olduğu *mole*’nin bulunduğu tencere merdivenlerden aşağı yuvarlandı. Dört saat boyunca doğramak, öğütmeğ, pişirmek için verdiği emekler de havaya uçtu.

Tita, başını iki elinin arasına alarak bir basamağa oturdy, biraz nefes almaya çalıştı. Sabahın beşinden beri emek verip yaptığı şeyler basamaklara yayılmıştı. Şimdi her şeyi yeni baştan yapmak zorundaydı.

Pedro, Tita’yla konuşmak için bundan daha kötü bir zaman seçemezdi. Onun merdivenlerde dinlenmek için oturduğunu sanmış olmalıydı. John’la evlenmemesi için onu ikna etmek niyetiyle Tita’ya yaklaştı.

“Tita, size şunu söylemek istiyorum ki John’la evlenmeyi düşünmekle büyük bir hata yapıyorsunuz. Bu yanlış karardan dönmek için henüz vaktiniz var. Bu evliliği kabul etmeyin lütfen!”

“Pedro, sizin bana ne yapmam ya da yapmamam gerektiğini söylemeye hakkınız yok! Siz evlendiğiniz zaman, o düğün benim felaketim olduğu halde ben sizden bunu yapmamanızı istemedim. Siz kendi hayatınızı kurdunuz. Şimdi de bırakın ben kendi hayatımı kurayım!”

“Unutmayın ki verdiğim o karardan dolayı çok pişmanım. Ablanızla neden evlenmiş olduğumu, beni onunla birleştiren nedenleri çok iyi biliyorsunuz. Ama hiçbir işe yaramadı. Şimdi düşünüyorum da, sizinle kaçmış olsaydık daha iyi olurdu.”

“Bu çok geç aklınıza geldi. Şimdi çözümü yok artık. Sizden rica ediyorum, beni bir daha rahatsız etmeyin. Biraz önce söylediklerinizi de bir daha tekrarlamak cesaretini göstermeyin. Ablam duyabilir. Bu evde bir başka insanın daha mutsuz olmasına gerek yok. İzninizle! Ha, unutmadan... Bir daha âşık olursanız bu kadar ödleğ olmayın!”

Tita o öfkeyle tencereyi aldığı gibi mutfağa doğru gitti. Kap

kacak sesleri ve söylenmeler arasında *mole*'yi tekrar yaptı. Bir yandan *mole* pişerken bir yandan da *champandongo*'nun yapımına devam etti.

Et kızarmaya başlayınca küp küp doğranmış domatesler, *acitrón*, iri kıyılmış ceviz ve badem eklenir.

Tencereden çıkan buhar Tita'nın vücudundan çıkan buhara karışıyordu. İçinde hissettiği öfke ekmeğe katılmış maya gibi kabardıkça kabarıyordu. Giderek büyüyen bu öfke içine sığmıyor, burnundan kulaklarından, vücudundaki her gözenekten buhar olup çıkıyordu.

Bu öfkenin küçük bir bölümü Pedro'yla tartışmasından, bir bölümü mutfaktaki işlerin aksi gitmesinden, büyük bölümü de Rosaura'nın birkaç gün önce söylediği sözlerden kaynaklanıyordu. Tita, John ve Alex, hep birlikte Rosaura'nın odasındaydılar. John doktor olarak Rosaura'yı görmeye gelirken Alex'i de birlikte getirmişti. Tita kendi evlerinden ayrıldığından beri çocuk, onu çok özliyordu. Onu yeniden görmek istiyordu. Esperanza'yı görür görmez onun güzelliğinden çok etkilendi. O yaştaki tüm çocukların yaptıkları gibi hissettiklerini yüksek sesle söyleyiverdi:

“Babacığım, ben de evlenmek istiyorum. Tıpkı senin gibi... Ama ben bu minik kızla evleneceğim.”

Çocuğun bu saf ve içten sözleri hepsini güldürdü. Rosaura, Alex'e bu kızın evlenemeyeceğini, ölünceye kadar kendisine bakması gerektiğini söyledi. Tita tüylerinin diken diken olduğunu hissetti. Böylesine insanlık dışı, korkunç bir geleneği sürdürmek ancak Rosaura'nın aklına gelebilirdi.

Keşke Rosaura'nın ağzı kopsaydı da bu iğrenç, aşağılık, kokuşmuş, tutarsız, lanet lafları edemeseydi! Keşke bu sözleri yutsaydı ya da içinde saklasaydı da kendisiyle birlikte çürüyüp gitseydi! Tita kendisi çok yaşardı da ablasının bu uğursuz kararını uygulamasına engel olurdu!

Hayatının en mutlu günü olması gereken o günde neden bu sinir bozucu şeyleri düşünmek zorunda kaldığını bilmiyordu.

Neden bu kadar üzgün olduğunu bilmiyordu. Belki de Pedro'nun karamsarlığı ona da bulaşmıştı. Çiftliğe döndükten sonra ve Tita'nın John'la evleneceğini öğrendiği günden beri hep asık bir suratla dolaşıyordu. Ona bir söz söylemeye bile fırsat olmuyordu. Sabahleyin erkenden atına binip dörtmala çiftliği dolaşmaya çıkıyordu. Akşam da tam yemek saatinde geliyor, yemeğini yer yemez hemen odasına kapanıyordu.

Neden böyle davrandığını kimse anlayamıyordu. Bazıları bir daha çocuk sahibi olamayacağını öğrenmenin onu çok etkilediğini söylüyorlardı. Her ne olursa olsun ev halkının hepsinin davranışlarına ve sözlerine öfke egemen olmaya başlamıştı. Tita kendisini çok öfkeli hissediyordu. Tam anlamıyla burnundan soluyordu. O çok sevdiği güvercin sesleri bile o anda onu rahatsız ediyordu. Tita eve döndüğünde onların da evin damına yeniden yerleşmiş olduklarını görünce çok sevinmişti? Öfkeden kafası mısır gibi patlayıverecek sanıyordu. Bunu önlemek için başını iki elinin arasına alıp sıktı. O anda birisinin hafifçe omzuna dokunduğunu hissedince, kendisine dokunana tokat atmak isteğiyle yerinden sıçradı. Gene birisi vaktini çalacaktı anlaşılan. Ama karşısında Chench'a'yı görmek onun için tam bir sürpriz oldu. Her zamanki güler yüzlü ve mutlu haliyle Chench'a karşındaydı! Hayatında onu gördüğüne hiç bu kadar sevinmemişti. Hatta John'un evinde gördüğü zaman bile... Tita'nın en çok ihtiyacı olduğu anda gökten düşer gibi gelivermişti.

Chench'a'nın umutsuz ve çökük gidişini hatırlayan Tita, onu karşısında böylesine sağlıklı ve tazelenmiş görünce çok şaşırdı.

Yüzündeki ifadede yaşadığı travmadan eser kalmamıştı. Bu izleri silmeyi başaran adam da hemen yanındaydı. Yüzünde içten ve kocaman bir gülümseme ışıldıyordu. Gerçi kimse hakkında kesin bir şey söylenemezdi; ama adamın yüz hatlarından onurlu, sakın, iyi biri olduğu anlaşılıyordu. Buna rağmen Chench'a adamın konuşmasına pek izin vermedi. Sadece kendini tanıtmak için bir cümle söylemişti, o kadar: "Ben Jesús Martínez, hizmetinizdeyim." Hemen arkasından Chench'a sözü

kaptı ve tüm yaşadıklarını, konuşmada hız rekoru kırarak iki dakika içinde Tita'ya anlatıverdi.

Jesús, onun asla unutamadığı ilk sevgilisiydi. Chench'a'nın annesi ve babası bu aşka kesinlikle karşı çıkmışlardı. Chench'a, köyüne döner dönmez Jesús onu görmeye gelmişti. Daha önce Chench'a'nın nerede olduğunu bir türlü öğrenememişti. Onun bakire olmamasını hiç önemsemeden hemen onunla evlendi. Yeni bir hayata başlamak umuduyla çiftliğe ikisi birlikte dönmüşlerdi. Elena Anne öldüğüne göre burada yeni bir yaşam kurmayı, bir sürü çocuk sahibi olmayı ve yüzlerce yıl mutlu, çok mutlu bir şekilde birlikte yaşamayı umut ediyorlardı.

Hiç durmadan konuştuğu için morarmaya başlayan Chench'a bir an durdu, nefes aldı. Tita bu fırsattan yararlandı. Chench'a kadar hızlı konuşamasa da olabildiğince çabuk bir şekilde, çiftliğe gelmelerine memnun olduğunu, Jesús'un çiftlikte yapacağı işi ertesi gün konuşabileceklerini, o akşam kendisine evlenme teklif etmek için geleceklerini, yakında evleneceğini, henüz akşam yemeğini yapıp bitiremediğini, John'un karşısına dipdiri çıkabilmek için soğuk bir duş alıp kendisine gelmeye ihtiyacı olduğunu, yemeği yapmaya Chench'a'nın devam etmesini rica ettiğini söyledi.

Chench'a, onu kovar gibi mutfaktan çıkardı. Hemen işi eline aldı. Ona göre *champandongo* yapmak çok kolay bir işti. Gözleri kapalı ve elleri bağlıyken bile yapabiliirdi.

Et, iyice pişip suyunu çektiği zaman mısır unundan yapılmış *tortilla*'ların sıvıyağda kızartılmasına başlanır. Sertleşmemeleri için çok kızartmamak gerekir. Fırına koyacağımız tepsinin dibine *tortilla*'lar yapışmasın diye önce bir kat kaymak sürülür, arkasından bir kat *tortilla* konur. Üzerine kıyma yayılır. Kıyma'nın üstüne *mole*, en üste de peynir dilimleri konur. Kabin dolması isteniyorsa bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Fırına sürülür. Peynirler eriyince ve *tortilla*'lar yumuşayınca fırından çıkarılır. Pirinç lapası ve haşlanmış kırmızı fasulyeyle birlikte servis yapılır.

Chencha'nın mutfakta olduğunu bilmek Tita'yı rahatlatıyordu. Şimdi kendi kişisel bakımıyla ilgilenebilirdi. Avluyu rüzgâr hızıyla geçti, banyoya girdi. Banyo yapmak, giyinmek, parfüm sürmek ve saçlarını gerektiği gibi tarayabilmek için sadece on dakikası vardı. Öyle acele ediyordu ki arka avlunun öteki ucunda ayağıyla taşlara vurup duran Pedro'yu görmedi.

Tita giysilerini çıkardı ve düşün altına girdi. Başından aşağı dökülen soğuk suya kendini bıraktı. Ne kadar da rahatlıyordu! Gözlerini kapayınca duyuları daha da keskinleşmişti Vücuduna değen her damla soğuk suyun farkına varıyordu. Meme uçlarının soğuk suya değer değmez sertleştiğini, taş gibi olduğunu hissediyordu. Sırtından akan başka bir su dalgası dolgun ve yuvarlacık kalçalarının çizgilerini takip ederek diri bacaklarından ayaklarına doğru bir şelale gibi dökülüyordu. Yavaş yavaş sinirleri yatıştı. Baş ağrısı geçti. Birdenbire suyun ılınmaya başladığını fark etti. Giderek su daha da ısındı ve sonunda bedenini yakmaya başladı. Bu ancak sıcak yaz günlerinde olabilirdi. Depodaki su bütün gün güneşin şiddetli ışıkları altında ısınmış olurdu. Ama şimdi yaz değildi, üstelik akşam olmak üzereydi. Yine banyonun yanıyor olabileceği korkusuyla gözlerini açtı. O anda tahtaların öte yanında Pedro'nun silüetini fark etti. Orada durmuş, uzun uzun kendisini seyrediyordu.

Pedro'nun gözleri, akşamın alacakaranlığında öyle parlıyorlardı ki fark etmemek mümkün değildi. Yabani otların arasına saklanmış iki çiy damlası, sabah güneşin ilk ışıkları değer değmez nasıl parlarsa öyle parlıyorlardı. Pedro'nun lanet olası bakışları! Banyoyu çevreleyen tahtaları önceki gibi aralıklı, hatta daha da seyrek çakan o lanet olası marangoz! Pedro'nun şehvet fışkıran gözlerle kendisine doğru yaklaştığını görünce çabucak giyindi ve koşarcasına banyodan çıktı. Büyük bir telaşla odasına vardı, girer girmez de kapıyı kilitledi.

Chencha, John'un geldiğini, salonda beklemekte olduğunu haber verdiğinde kendine çekidüzen vermeyi yeni bitirmişti.

Hemen John'un yanına gidemedi. Önce sofrayı hazırlaması

gerekiyordu. Masa örtüsünü sermeden önce, bardakların, tabakların masaya çarpıp ses çıkarmasını önlemek için masa örtüsünün altına kalın bir örtü sermek gerekiyordu. Üste serilecek örtünün beyazlığını daha iyi gösterebilmek için alta serilecek örtünün beyaz renkli, flanel bir kumaştan yapılmış olması gerekir. Tita sadece bu tür yemeklerde kullandıkları yirmi kişilik büyük masanın üstüne örtüleri sermeye çalışıyordu. O sırada salonda bulunan Rosaura, Pedro ve John arasında geçen konuşmaları duyabilmek için gürültü çıkarmamaya, hatta nefes bile almamaya çalışıyordu. Salonla yemek odasının arasında uzun bir koridor vardı. Bunun için de Tita'nın kulaklarına Pedro ile John'un o kalın erkek sesleri ancak bir mırıltı olarak ulaşabiliyordu. Yine de seslerinin tonundan aralarında tartıştıkları anlaşılabiliyordu. Tartışma çığırından çıkmadan, gümüş takımları, tabakları, kadehleri, tuzlukları, çatal ve bıçak altlıklarını çabucak masaya yerleştirdi. Başlangıç yemeği, ara yemek ve ana yemek için gerekebilecek ısıtıcıların altlarına mumları yerleştirdi. Hazır durumda büfenin üstüne bıraktı. ılınması için benmariye bıraktığı Bordeaux şarabını getirmek için bir koşu mutfığa gitti. Aslında Bordeaux şarapları birkaç saat öncesinden mahzenden çıkarılır, ılınması ve aromasını bulması için sıcak bir yerde bekletilir. Ama Tita'nın başına geldiği gibi zamanında çıkarmak unutulursa yapay olarak bu süreç hızlandırılır. Geriye sadece altın gibi parlayan pirinç bir kabın içinde çiçekleri masanın ortasına koymak kalmıştı. Ama çiçeklerin doğal tazeliğini koruyabilmesi için masaya oturmadan hemen önce konulması gerekir. Bu işi yapmasını Chench'a dan rica ettikten sonra kolalı giysilerinin elverdiği hızla salona doğru gitti.

Kapıyı açar açmaz karşılaştığı ilk şey, ülkedeki politik durum üzerine Pedro ile John arasında süren ateşli tartışma oldu. İkisi de uygar bir insanın nasıl davranması gerektiğiyle ilgili en temel kuralları bile unutmuş gibilerdi. Bu tür sosyal toplantılarda kişilik sürtüşmelerinden, üzücü konularda konuşmaktan, din ve

politika konularında tartışmaktan kaçınmak gerekir. Tita'nın salona girmesiyle tartışma kesildi, konuşmalar daha dostça bir tona büründü.

Gergin bir ortamda John, Tita'yla evlenmek istediğini açıkladı. Evin erkeği olarak Pedro, bu evliliğe onay verdi ama bunu söylerken ses tonu oldukça gergindi. Sonra evlenme töreninin ayrıntıları hakkında konuşulmaya başlandı. Düğün tarihinin kararlaştırılmasına gelindiği zaman Tita, John'un hayatta kalan tek akrabası olan halasının düğünde bulunmasını çok arzu ettiğini, onu getirebilmek için Birleşik Devletler'in kuzeyine bir yolculuk yapmayı düşündüğünü, bu nedenle de düğünü ileri bir tarihe ertelemek istediğini öğrendi. Bu durum Tita için gerçekten sorun olacaktı. Olabildiğince çabuk evlenerek çiftlikten ayrılmak, Pedro'dan uzaklaşmak istiyordu.

John, Tita'nın parmağına çok güzel bir pırlanta yüzük takınca tören tamamlanmış oldu. Tita uzun uzun elinde parlayan yüzüğe baktı. Yüzükten yayılan ışıltılar ona biraz önce kendisini çıplak seyreden Pedro'nun çakmak çakmak gözlerini hatırlattı. O anda aklına küçükken Nacha'dan duymuş olduğu Otomi dilinde bir şiir geldi:

Çiy damlasında ışıldar güneş,
kurur çiy damlası.
gözlerimde, benimkilerde, ışıldarsın sen
ve ben,
hayata gelirim ben...

Rosaura, kardeşinin gözündeki gözyaşlarını görünce çok duygulandı. Onun mutluluktan ağladığını düşündü. Kız kardeşinin sevdiği adamla evlenmiş olduğu için zaman zaman kendisini rahatsız eden suçluluk duygusunun biraz hafıflediğini hissetti. O zaman heyecanla kadehlere şampanya doldurdu, herkesi yeni nişanlıların mutluluğuna kadeh kaldırmaya çağırdı. Bunun üzerine dördü de salonun ortasına geldiler. Pedro kendi kadehini diğerlerinin kadehiyle tokuştururken öyle sert vurdu ki, hem kendi kadehi bin parçaya bölündü hem de diğerlerinin içkileri

yüzlerine ve giysilerine döküldü.

Ortalığı saran bu gergin havada Chench'a'nın çıkagelmesi ve o büyülu cümleyi söylemesi bir mucize gibiydi: "Sofra hazır, buyurun." Bunu duyunca dördü de durumun gerektirdiğı, ama biraz önce az kalsın yitecek gibi olan sağduyuya ve serinkanlılığa yeniden döndü. Yemek söz konusu olunca diğ'er şeyler önemini yitirir. Sadece aptallar ve hastalar yemeğe layık olduğı önemi vermezler. Dördü de hiçbir şey olmamış gibi davrandılar. Her şeyden memnun görünmeye çalışarak yemek odasına doğru yürüdüler.

Chench'a'nın servis yaparken bir yandan da o ilginç yorumlarını katarak anlattığı şeyler sayesinde yemek süresince her şey daha kolay oldu. Yemekler diğ'er zamanlarda olduğı kadar mükemmel değildi, ama kötü olduğı da söylenemezdi elbette. Belki de Tita'nın yemekleri hazırlarken içinde bulunduğı ruh hali yemeklere yansımıştı. *Champandongo* o kadar üstün lezzetli bir yemektir ki hiçbir ruh hali tadını bozamaz. Yemek bittikten sonra Tita, John'u kapıya kadar geçirdi. Orada vedalaşır gibi uzun uzun öpüştiler. John olabildiğince erken dönebilmek için ertesi gün yola çıkmayı düşünüyordu.

Tita mutfağı dönünce Chench'a'yı kocası Jesús'la birlikte kalacakları odayı ve yatağı temizlemeye gönderdi. Yardımları için teşekkür etmeyi de unutmadı elbette. Yatağı girmeden önce odanın ve yatağın o lanet olası tahtakurularından tamamen temizlendiğine emin olmaları gerekiyordu. Orada kalan son hizmetçi getirmişti bu hayvancıkları. Rosaura'nın minik kızı doğduğundan beri işi başından aşkın olan Tita odayı dezenfekte edecek zamanı bulamamıştı.

Tahtakurularından kurtulmanın en iyi yolu şudur: Bir bardak şarap ispiertosuna, 30 gram terebentin ruhu ve 15 gram toz kâfur katılır. Bu karışım tahtakurularının bulunabileceğı her yere sürölür. Tahtakurularının köklerini kazımak için birebirdir.

Tita, mutfağı toparladıktan sonra tencereleri ve diğ'er kapları yerlerine kaldırmaya başladı. Henüz uykusu gelmemişti. Yatakta

dönüp durmaktansa bu işleri yapmak daha iyiydi. Kafasının içi karmakarışık duygularla doluydu. Kafasını toparlamak için de önce mutfağı toparlaması gerekiyordu. Büyük bir güveci eline aldı. Az kullanılan eşyaları saklamak için kullandıkları eski karanlık odaya götürecekti. Elena Anne öldükten sonra hiç kimse orada banyo yapmak istememişti. Herkes düşün altında yıkanmayı tercih ediyordu. Bu nedenle bir işe yarasın diye karanlık odayı depoya çevirmişlerdi ve sık kullanılmayan eşyaları oraya koyuyorlardı.

Bir elinde tencereyi tutuyordu, diğerinde gaz lambasını. Mutfakta sık kullanılmayan tencereler ve diğer kap kakac yolun üstüne konulmuştu. Ayak altındaki şeylere çarpmamaya dikkat ederek odaya girdi. Gaz lambası önünü görmesinde epey işe yarıyordu. Ama arkasında kalan karanlık bölgeyi aydınlatmaya yetmiyordu. Bu nedenle arkasından bir gölgenin sessizce odaya süzüldüğünü ve kapıyı kapattığını geç fark etti.

Hiç beklemediği bir kişinin varlığını hisseder etmez arkasına döndü. Lambanın ışığı kapının arkasına kalın bir sopa dayamak-ta olan Pedro'nun silüetini aydınlattı.

“Pedro! Ne yapıyorsunuz burada?”

Pedro hiç cevap vermeden ona yaklaştı. Lambayı söndürdü. Bir zamanlar Gertrudis'in kullandığı pirinç karyolaya doğru Tita'yı sürükledi ve üzerine abanıp bekâretini bozarak gerçek aşkı tanınmasını sağladı.

Rosaura, kendi odasında durmadan ağlayan kızını uyutmaya çalışıyordu. Kucağındaki bebeği odanın her tarafında dolaştırı-yordu, ama ağlamasına engel olamıyordu. Pencerenin önünden geçerken karanlık odadan tuhaf bir ışık yayıldığını fark etti. Helezon şeklinde bir ışık demeti havai fişek gibi göğe doğru yükseliyordu. Yardım ister gibi bir sesle bir an önce gelip bu tuhaf olayı görmeleri için Tita'ya ve Pedro'ya seslendi ama hiçbir yanıt alamadı. O sırada Chenchu çıkageldi. Çarşaf takımlarını almak için gelmişti. Benzeri görülmemiş bu olay karşısında Chenchu hayatında ilk kez konuşmayı unuttu.

Ağızından tek bir sözcük bile çıkmadan şaşkınlıkla ışıkları seyrediyordu. Esperanza bile sanki ayrıntıları kaçırmak istemiyormuş gibi ağlamayı kesti. Bir süre sonra Chench, dizlerinin üstüne çökerek haç çıkarmaya ve dua etmeye başladı.

“Göğlerdeki Meryem Ana! Araf’ın garanlıklarında böyle serseri serseri dolaşmasın diye hanımım Doña Elena’nın ruhunu yanına al.”

“Neler söylüyorsun Chench?”

“Ne olabilir kim? Raametlinin hayaletini görmüyorsunuz mu? Yaptıklarının cezasını ödeyip duruu. Ben olsam şakacıktan bilem yavaşmam buralara.”

“Ben de!”

Zavallı Elena Anne, öldükten sonra bile dehşet saçmaya devam ettiğini, onun hayaletiyle karşılaşmak korkusundan hiç kimsenin yaklaşmaya cesaret edemediği karanlık odada, kendisinin en çok sevdiği o yerde, Tita ile Pedro’ya, Gertrudis’in yatağına şehvetle devrilip yatarak günah işlemeleri için fırsat yarattığını bilseydi, bir değil bin kez ölürdü.

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Çikolata ve kral tacı*

IX

EYLÜL

Çikolata ve kral tacı

Malzemesi

920 g kakao (Soconusco)
920 g kakao (Maracaibo)
920 g kakao (Caracas)
1,840 g ya da 2,760 g tozşeker (isteğe göre)

Yapılışı

Yapılması gereken ilk şey kakaoları kavurmaktır. Bunu yaparken toprak tepsisi değil de sac kullanmak daha uygundur. Kakao taneciklerinden süzülen yağ toprak tepsinin gözenekleri arasında kaybolur. Bu tür ayrıntılara dikkat etmek son derece önemlidir. Ayrıca bilirsiniz ki çikolatanın iyi olması üç şeye bağlıdır: kullanılacak kakao tanelerinin çürük ve ezik değil, sağlam ve sağlıklı olmasına, çeşitli tipte kakao taneciklerinin harmanlanarak kullanılmasına, son olarak da kakao tanelerinin kavrulma süresine.

Kakao tanelerinin yağlarını bırakmaya başlayıncaya kadar kavrulmaları tavsiye edilir. Eğer daha önce ateşten alınırsa hoş olmayan açık renk bir görünüm almasının yanı sıra sindirimi de zor olur. Tam tersine ateşte fazla bırakılırsa kakao taneleri yanar ve tadı acılaşır. Çikolata da hem acımtırak hem pütür pütür olur.

Tita bu kakaoyağından sadece yarım kaşığı tatlı bademyağıyla karıştırarak dudakları için harika bir krem yapmak üzere ayırdı. Dudakları kışın çeşitli yerlerinden çatlardı. Ne tür önlemler alırsa alsın buna engel olamıyordu. Çocukken bu durum canını çok sıkardı. Her güldüğünde dudakları gerildiği için kanar ve canı yanardı. Zamanla bunu kanıksadı ve kabullendi. Şu sıralarda gülmesi için pek bir neden olmadığına göre buna hiç aldırmış etmiyordu artık. Dudaklarındaki çatlakların geçmesi için ilkbahara kadar rahatlıkla bekleyebilirdi. Şu anda dudakları için krem hazırlamasının tek nedeni akşam evlerine

konukların gelecek olmasıydı. “Kral Tacı”nı paylaşmak için davet edilmişlerdi.

Çok neşelenip güleceğini düşündüğü için değil, sadece konuklar arkasından dedikodusunu yapmasınlar, diye yapıyordu bunu. Gece boyunca dudaklarının yumuşacık ve pırıl pırıl olmasını arzu ediyordu. Hamile kalmış olma korkusu, onda gülme isteği bırakmamıştı. Pedro'yla aşk yaşarken bu olasılık aklına bile gelmemişti. Henüz Pedro'ya da bir şey söylememişti. Bu gece onunla konuşmayı düşünüyordu, ama nasıl söyleyeceğini bilmiyordu. Pedro nasıl karşılayacaktı acaba? Bu büyük soruna nasıl bir çözüm önerecekti? Şu anda bunlar hakkında hiçbir şey bilmiyordu.

Kendine daha fazla işkence etmeyi bırakıp kafasını daha önemsiz şeylere verebilmeyi isterdi. Kremin hazırlanması gibi... Dudakları için en iyisi kakao kremiydi. Ama kremden önce çikolatayı hazırlaması gerekiyordu.

Kakao, açıklandığı gibi kavrulduktan sonra kalburdan geçirilerek taneler kabuklarından ayrılır. *Metate*'nin altına içi iyice harlı kor dolu bir kap konur. Taş iyice ısındıktan sonra kakao tanelerinin ezilmesine başlanabilir. *Metate*'nin üzerine şekerle karıştırılmış kakao taneleri konur ve ikisi birlikte tahta tokmakla dövülerek ezilir. İyice ezilip hamur haline gelmiş şekerli kakaolar hemen parçalara ayrılıp isteğe göre dikkörtgen ya da yuvarlak şekiller verilir. Çatalın ucuyla işaretlenerek bölünecek yerler belirlenir. Tita, çikolatalara tablet şekilleri verirken çocukluğundaki Üç Münecim Kral yortularını özlemle hatırladı. O zamanlar önemli sayılabilecek hiçbir sorunu yoktu. O günlerde en büyük derdi Üç Münecim Kral'ın ona hiçbir zaman istediği hediyeyi getirmemeleriydi. Elena Anne'nin onun için uygun gördüğü şeyleri getirirlerdi hep. Bir defasında bir dükkânın vitrininde görüp çok istediği bir oyuncak sinemayı getirmişlerdi ona. Bunu kendi maaşından tasarruf ederek biriktirdiği parayla Nacha'nın aldığını ancak birkaç yıl önce bir bahaneyle öğrenmişti. “Minik Sinema” adını verdikleri bu aletin

gerçek adı zoetrope idi. Bir gaz lambasının önüne koyularak levhalardaki resimleri, üzerindeki yarıklardan, hareketliymiş gibi duvara yansıtan bir silindirdi. Sinemaya benzeyen bir etki yaratıyordu. Sabahleyin uyanıp da onu ayakkabısının yanında görünce ne kadar mutlu olmuştu. Ablalarıyla birlikte pek çok öğleden sonrayı bu aletin içindeki cam levhaya birbiri ardına dizilmiş komik resimleri seyrederek geçirmişlerdi. Ne kadar eğlenceliydi! Nacha' nın yanındaki o mutlu günler çok gerilerde kalmıştı artık. Nacha! Onun yaptığı şehriye çorbasının kokusunu, *chilaquiles*'leri¹⁶, *champurrado*'yu, biberli hindi sosunu, kaymaklı ekmeği, geçmiş günleri özlüyordu. Onun yemeklere kattığı lezzete kimse ulaşamazdı! Kimse onun gibi *atole*'ler, bitki çayları yapamaz, kimse onun gibi gülemez, saçlarını onun gibi öremezdi! Kimse başı ağrıdığına şakaklarına onun gibi patates dilimleri koyamaz, Tita hastalandığında onun gibi bakamaz, geceleri üstünü örtemez, Tita'nın canının istediğini pişiremezdi! Kimse Nacha gibi çikolata çırpamazdı! Keşke bir anlığına bile olsa o günlere gidebilse, aynı heyecanla Kral Tacı'nı yapabilmek için o günlerin mutluluğundan bir tutam alıp gelebilseydi! Keşke sonra ablalarıyla birlikte oturup şakalar, eğlenceler arasında Kral Tacı'nı yiyebilselerdi. Keşke her şey bir adamın aşkı için Rosaura'yla rekabet etmedikleri, evlenmesinin yasak olduğundan haberinin olmadığı, Gertrudis'in evden kaçıp geneleve düşmediği o günlerdeki gibi olsaydı. Keşke o günlerdeki gibi Kral Tacı'nın içindeki porselen bebeği bulan kişinin dileklerinin hemen gerçekleşeceğini umut edebilseydi. Hayat, Tita'ya hiçbir şeyin o kadar kolay olmadığını öğretmişti. Sadece çok akıllı bazı insanlar ne olursa olsun isteklerini gerçekleştirmeyi başarabilirlerdi. Kendi hayatına yön verme hakkını elde edebilmek için hayal ettiğinden daha çok uğraşması gerekecekti. Bu savaşta tek başınaydı. Bu da ona ağır geliyordu. En azından Gertrudis yanında olabilseydi! Ama öyle görünüyor-

¹⁶ (İsp.) Biberli sosun içine ufalanmış mısır peksimetleriyle pişirilen bir yemek.

du ki onun eve dönmesi, bir ölünün hayata dönmesi kadar imkânsızdı.

Nicolás onu düştüğü genelevde bulup elbiselerini teslim ettiğinden beri bir daha Gertrudis'ten haber alamamışlardı. Tita sonunda bitirdiği çikolata tabletlerini kurumaları için anlarıyla birlikte açık havaya bıraktı. Kral Tacı'nı hazırlamaya koyuldu.

Malzemesi

- 30 g yaş maya
- 1 kilo 250 g un
- 8 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı portakal çiçeği suyu
- 1,5 çay fincanı süt
- 300 g tozşeker
- 300 g tereyağı
- 250 g meyve şekerlemesi
- 1 adet porselen bebek biblosu

Yapılışı

250 g unun içine konulan maya, çatalla ya da elle ezilir. Azar azar ılık süt eklenerek iyice karıştırılır. Biraz yoğurduktan sonra top gibi yuvarlak bir şekil verilir ve hamur iki kat büyüyünceye kadar mayalanmaya bırakılır.

Tita tam hamuru mayalanmaya bıraktığı anda Rosaura mutfakta belirdi. John'un kendisine yazdığı diyet reçetesini uygulayabilmek için Tita'dan yardım istemeye gelmişti. Üstelik birkaç haftadır çok ciddi bir sindirim sorunu vardı. Bağırsaklarında çok gaz vardı ve nefesi de kötü kokuyordu. Bu tür sağlık sorunları onu çok güç durumlarda bırakıyordu. Sonunda Pedro'yla ayrı odalarda yatmaları gerektiğine karar vermişti. Böylece istediği zaman gaz çıkarabiliyor ve rahatlıyordu. John,

gaz yapan kök bitkileri ve sebzeleri yemekten kaçınmasını önermişti. Ayrıca vücudunu dinç tutabilmek için bol bol beden hareketleri yapmasını söylemişti. Aşırı şişmanladığı için bu sonuncu öğüdü yerine getirmesi çok zor oluyordu. Çiftliğe döndüğünden beri neden bu kadar kilo almaya başladığını anlayamıyordu. Oysa daha önce yediklerinden fazla bir şey yemiyordu. Her neyse sonuç olarak çok irileşmiş ve pelte gibi olmuş vücudunu kımıldatmak hiç de kolay değildi. Başına gelen bu kötü şeyler ona pek çok sorun çıkarıyordu. Ama en kötüsü Pedro'nun ondan her gün biraz daha uzaklaşmasıydı. Onu suçlamıyordu. Vücudundan çıkan o pis kokuya kendi bile katlanamıyordu. Artık dayanacak gücü kalmamıştı.

Rosaura, Tita'ya ilk kez içini döküyor ve bu konular hakkın-da onunla ilk kez konuşuyordu. Bu arada daha önceleri Tita'yı kıskandığı için uzak durmaya çalıştığını da itiraf etti. Pedro ile Tita arasında gözlerden uzak, gizli bir aşk ilişkisi olduğunu düşünmüştü. Ama şimdi Tita'nın âşık olduğu kişinin John olduğunu görüyordu. Pek yakında John'la evleneceklerine göre bu kıskançlığı sürdürmenin saçma bir şey olduğunun farkındaydı artık. İki kardeş arasında iyi bir ilişki kurulması için hâlâ fırsat vardı. Doğrusu şimdiye kadar Rosaura ile Tita'nın ilişkileri kızgın yağ damlayan su gibiydi! Pedro'yla evlenmiş olmasından dolayı kendisine kızmaması için gözyaşları içinde yalvardı. Kardeş olarak iyi ilişkiler kurabilmeleri için öğüt istedi. Sanki Tita öğüt verebilecek durumdaymış gibi! Rosaura büyük bir üzüntüyle Pedro'nun kendisine aylardır cinsel ilişki için yaklaşmadığını söyledi. Kendisinden düpedüz kaçıyordu. Rosaura bunu pek dert etmiyordu, çünkü başından beri Pedro cinselliğe pek düşkün biri olmamıştı. Ama sorun bu kadarla kalmıyordu. Pedro son günlerde kendisini istemediğini hareketleriyle açıkça belli ediyordu.

Rosaura bunun ne zaman başladığını bile tam olarak söyleyebilirdi. Çok iyi hatırlıyordu. Elena Anne'nin hayaletinin görünmeye başladığı geceden beri böyleydi. Henüz uyumamıştı.

Dolaşmaya çıkmış olan Pedro'nun dönmesini bekliyordu. Pedro döndüğü zaman Elena Anne'nin hayaletiyle ilgili anlattıklarını hiç dinlememişti bile. Sanki duymuyor gibiydi. Gece boyunca Rosaura ona sarılmaya çalıştıkça o, çok derin uykudaymış gibi yaptı. Sonra da uzun süre içini çekerek ağladı. Bu kez de Rosaura, onu duymuyormuş gibi yaptı.

Kendi şişmanlığının, güçsüzlüğünün, nefesinin kötü kokmasının Pedro'yu ondan her gün biraz daha uzaklaştırdığını hissediyordu ve buna bir çözüm bulamıyordu. Bu nedenle de Tita'dan kendisine yardım etmesini istiyordu. Buna çok ihtiyacı vardı ve kendisine yardım edebilecek başka kimse yoktu. Durum çok ciddi idi. Pedro kendisini terk edecek olursa el âlemin söyleyeceklerini kaldıramazdı. Tek umudu kızıydı. Esperanza hayatı boyunca onun yanında kalmak zorundaydı.

O âna kadar her şey yolunda gidiyordu. Rosaura'nın konuşmasının başında söyledikleri Tita'nın hissettiği vicdan azabını artırmıştı. Ama Esperanza'yı bekleyen kaderi ikinci kez duyunca ablasının suratına bunun hayatında duyduğu en aptal düşünce olduğunu haykırmamak için kendisini zor tuttu. Şu anda ablasıyla kendisi arasında bir tartışma başlatmanın zamanı değildi. Rosaura'ya vermekte olduğu zararı en aza indirebilmek amacıyla tüm iyi niyetiyle yapacağı girişimleri berbat etmekten başka bir işe yaramazdı. Böylece duygularını dışa vurmaktan vazgeçerek ablasına zayıflamasına yardımcı olacak yemekler hazırlamaya söz verdi. Ayrıca çok nazik bir dille nefesin kötü kokmasına karşı ailelerinde yıllardan beri uygulanan şeyleri önerdi. "Kötü kokan nefesin kaynağı midedir. Pek çok nedeni olabilir. Buna engel olabilmek için ilk önce içine birkaç damla toz kâfur katılmış tuzlu suyla gargara yapmak ve aynı zamanda burna çekmek gerekir. Bunun yanı sıra nane yaprağı çiğnenmelidir. Bunlar sürekli yapılacak olursa en ağır nefes kokusunu bile yok edebilir."

Rosaura, Tita'ya yardımları için sonsuz teşekkürler ederek nane yaprağı koparmak için doğru bahçeye gitti. Konuştukları-

nın aralarında sır olarak kalmasını istemeyi de unutmadı elbette. Rosaura'nın yüzünde bir rahatlama ifadesi belirmişti. Tita ise tam tersine, yıkılmış gibiydi. Bunu nasıl yapmıştı! Rosaura'ya, Pedro'ya, kendisine ve John'a verdiği zararları nasıl yok edebilirdi? Birkaç gün sonra dönecek olan John'un karşısına hangi yüzle çıkacaktı? Yitirdiği aklına yeniden kavuşmasını sağladığı ve kendisine özgürlüğün yolunu gösterdiği için sonsuz minnet duyduğu John'un yüzüne!

John, sükûnet, huzur ve akıl demekti. Kendisinin ona yaptıklarını hiçbir şekilde hak etmiyordu! Ne diyecekti ona? Ne yapacaktı? Şimdilik yapabileceği en iyi şey, Kral Tacı'nı yapmaya devam etmektir. Rosaura'yla konuştuğu süre boyunca bekleyen hamur mayalanmıştı. Artık bir sonraki aşamaya geçebilirdi.

Geriye kalan 1 kg un, masanın üstüne öbeklenir. Ortası havuz gibi açılır. Bütün malzemeler ortasına konur. İçten dışa doğru yoğrulmaya başlanır. Bu arada kenardaki unlar da yavaş yavaş hamura yedirilir. Daha önce maya katılarak dinlenmeye bırakılmış ve iki katına çıkacak kadar kabarmış olan hamur bu ikinci hamura katılır. Ele yapışmayacak duruma gelinceye kadar iyice yoğrulur. Masaya yapışmış hamurlar da spatulayla kazınarak ve bu hamura katılır. Sonra hamurun tamamı önceden yağlanmış olan geniş bir tepsiye alınır. Üzeri bezle örtülerek yeniden mayalanmaya bırakılır. Fırına atmadan önce bu işlemin üç kez tekrarlanacağını ve hamurun tekrar iki katına çıkacak kadar kabarması için yaklaşık iki saat beklemek gerektiğini göz önünde bulundurulmalıdır.

Tita, tepsiye aldığı hamurun üstünü bezle örterken aniden çıkan sert bir rüzgâr mutfağın kapısını adeta kırbaçlayarak ardına kadar açtı. İçeri dolan dondurucu bir soğuk Tita'yı sarıverdi. Hamurun üstüne örttüğü bez havalarda uçuşturdu. Tita sırtında buz gibi bir ürperti hissetti. Arkasına döndü ve o anda kendisine sert bir şekilde bakan Elena Anne'yle burun buruna geldi.

“Sana kaç kez Pedro’dan uzak dur dedim! Bunu neden yaptın?”

“Uzak durmaya çalıştım anneciğim ama...”

“Aması yok! Bu yaptığın şeye ne denir bilmiyorum! Sen ahlakı, saygıyı, güzel gelenekleri unuttun! Sen bir hiçsin! Kendisine bile saygısı kalmamış birisin. Atalarımın karnındaki şu lanet olası bebeğe kadar bütün ailenin adını kirlettin!”

“Hayır! Benim oğlum lanetli değil!”

“Lanetli! Ben lanetliyorum onu! Seni de, onu da sonsuza kadar lanetliyorum!”

“Hayır! Yapma lütfen!”

Mutfğa Chench’a’nın girmesi üzerine Elena Anne arkasına dönüp geldiğı kapıdan çıktı.

“Ay yavrucum, kapıyı kapatsan ya! İçerisi ne kadar soğumuş, görmüyo musun? Son günlerde kafan çok dalgın. Neler oluyo sana?”

Hiçbir şey! Âdet kanamasının bir ay gecikmesinden, hamile olduğundan kuşkulanasından, John döner dönmez bunu ona söylemek ve onunla evlenmekten vazgeçmek zorunda olmasından, çocuğunu hiçbir sorun yaşamadan doğurmak istiyorsa çiftlikten ayrılması gerektiğinden, Rosaura’ya daha fazla zarar vermemek için Pedro’dan uzaklaşmak zorunda olmasından başka hiçbir sorunu yoktu.

İşte olanlar sadece bunlardı! Ama bunu Chench’a’ya söyleyemezdi. Söyleyecek olsa, Chench’a’nın gevezeliğı sayesinde bugünden yarına bütün köy her şeyi öğrenmiş olurdu. Ona cevap vermek yerine, Chench’a’nın da suçunu örtmek için sık sık yaptığı gibi yaptı: Konuyu değıştirdi.

“Eyyvah! Hamur tepsiden taşıyor! Bırak da akşam olmadan Kral Tacı’nı bitireyim!”

Hamurun tepsiden taşığı falan yoktu. Ama Chench’a’nın dikkatini başka bir konuya çekerek kendini unutturması için iyi bir bahaneydi.

Hamur ikinci kez kabarıp iki katına ulaştıktan sonra masanın

üstüne alınır ve gere gere rulo için açılır. Uzun bir şekil verilir. İsteniyorsa hamurun içine küçük meyve şekerlemeleri konur. Değilse rastgele bir yerine sadece porselen bebek biblosu konur. Sonra hamurun iki ucu birleştirilir. Yağlanmış ve yapışmaması için un serpilmiş bir fırın tepsisine alınır. O sırada rulonun bitişme noktası alta getirilir. Rulo ya taç biçimi verilirken tepsinin kenarlarıyla hamur arasında biraz pay kalmalıdır; çünkü hamur yine iki katına kadar kabarmaya devam edecektir. Bu arada mutfağın sıcak olması için fırın yakılır. Bu sıcaklık hamurun daha iyi kabarmasını sağlar.

Tita, porselen bebek biblosunu hamurun içine saklamadan önce dikkatle baktı. Geleneklere göre 6 Ocak akşamı hep birlikte Kral Tacı yenirdi. Kral Tacı'nın içine saklanmış porselen bebek biblosu kime çıkarsa o kişi, 2 Şubat'a denk gelen Meryem Ana'nın arınma yortusunda, yani İsa'nın doğduğu gün, bir parti düzenlemek zorundaydı. Çocukluklarından beri bu gelenek Tita ile ablaları arasında bir rekabete neden olmuştu hep. Porselen bibloyu bulan kişi çok şanslı kabul edilirdi. O gece bu bibloyu iki eliyle sıkıca tutarak bir dilek dileyebilirdi.

Tita, bebeğin zarif görünüşüne uzun uzun bakarken çocuklukta bir şey dilemenin ne kadar kolay olduğunu düşünüyordu. O zamanlar imkânsız diye bir şey yoktu. İnsan büyüyünce anlıyordu ki her şey dilenemezdi: Bazı şeyler yasaktı, günahtı ya da ahlaka sığmazdı.

Peki ama ahlak neydi? Samimiyetle sevdiği her şeyden vazgeçmek mi? Keşke hiç büyümeseydi. Pedro'yu hiç tanımasaydı. Ondan hamile kalmamış olmayı dilemek zorunda kalmasaydı. Keşke annesi evin her köşesinde karşısına çıkıp haykırarak yaptığı çirkin şeyi yüzüne vurmasaydı. Tanrı'nın yardımıyla Esperanza, Rosaura'nın engellemesine uğramadan evlenebilir ve bu tür acılar yaşamak zorunda kalmazdı. Bu bebek de gerektiği zaman evden kaçabilen Gertrudis kadar güçlü olabilirdi. Tanrı'nın izniyle Gertrudis eve döner de yardımına çok ihtiyacı olduğu şu günlerde kendisine yardım edebilirdi.

Bunları dileyerek porselen bebek biblosunu hamurun içine sakladı. Daha da kabarması için hamuru masanın üstünde bıraktı.

Hamur üçüncü kez kabardıktan sonra meyve şekerlemeleriyle süslenir. Yumurtanın sarısı çırpılarak üzeri yaldızlanır ve tozşeker serpilir. Fırına konulur. Yirmi dakika fırında tutulduktan sonra çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Kral Tacı hazır olunca sofraya götürmek için Pedro'dan yardım istedi. Başka birinden de isteyebilirdi; ama Pedro ile özel olarak konuşmak istiyordu.

“Pedro, sizinle özel olarak konuşmam gerek.”

“Çok kolay. Neden karanlık odaya gelmiyorsunuz? Orada kimse bizi rahatsız etmeden konuşabiliriz. Çoktan beri gelmediniz.”

“Ben de sizinle bu konuda konuşmak istiyordum.”

Chencha mutfağa girince konuşmaları yarım kaldı. Lobo'ların geldiğini haber vermek için gelmişti. Tita ile Pedro'dan başka herkes hazırды. O zaman Tita ile Pedro'nun konuşmayı başka bir zamana bırakıp Kral Tacı'nı herkesin büyük bir özlemle beklediği sofraya götürmekten başka çareleri kalmadı. Koridordan geçerlerken Tita, annesini yemek salonunun kapısında kendisine öfkeyle bakarken gördü. Çiftliğin köpeği Pulque tehdit eder gibi Tita'nın üzerine doğru yürüyen Elena Anne'ye havlamaya başladı. Köpeğin sırtındaki tüyler korkudan diken diken olmuştu. Savunma durumunda geri geri gidiyordu. Şaşkınlığından arka ayaklarından biri koridorun sonundaki aşkmerdiveni saksısının dibinde duran pirinç tükürük hokkasına girdi. Koşarak dışarı çıkmaya çalışınca hokkayı yere devirdi ve içindekileri yerlere döktü.

Bu gürültü salonda bulunan on iki konuğu yerlerinden sıçrattı. Hepsi birden ne olduğuna bakmak için koridora fırladılar. Pedro onlara Pulque'nin çok yaşlandığı için son zamanlarda buna benzer sakarlıklar yaptığını, önemli bir şey olmadığını açıklamak zorunda kaldı. Bu arada Paquita Lobo, Tita'nın

bayılmak üzere olduğunu fark etti. Hemen Tita'nın iyi görünmediğini söyleyerek Kral Tacı'nı taşımak için Pedro'ya bir başkasının yardım etmesini istedi. Tita'nın kolundan tuttu, salona götürdü. Ona biraz naneruhu koklattılar. Birkaç dakika sonra kendini toparladı. O zaman yemek salonuna geçmeye karar verdiler. Çıkmadan önce Paquita Lobo, Tita'yı bir saniye durdurdu ve sordu:

“İyi misin? Bana hâlâ başın dönüyor gibi geliyor. Bakışların sanki... Senin son derece namuslu bir kız olduğunu bilmesem hamile olduğuna yemin ederim.”

Tita, Paquita'nın söylediklerini ciddiye almıyormuş gibi davrandı ve gülerek cevap verdi:

“Hamile mi? Sadece sizin aklınıza gelir böyle şeyler. Bakışların hamilelikle ne ilgisi var?”

“Ben hamile kadını gözlerinden tanırım.”

Tita kendisini bir güç durumdan daha kurtardığı için Pulque'ye tekrardan minnet duydu. Avluda binlerce şeytanın çıkarabileceğinden daha gürültülü bir şekilde havlıyordu. Bu nedenle Paquita'yla konuşmaya devam etmek zorunda kalmadı. Pulque'nin havlamalarının yanı sıra dörtlüyle koşan atların sesleri de duyuluyordu. Bütün davetliler gelmişlerdi. Bu saatte kim gelmiş olabilirdi? Tita koşup kapıyı açtı. Pulque, devrimcilerle birlikte gelmiş olan kişiye sevgi gösterileri yapıyordu. İyice yaklaştıklarında birliğe komuta edenin ablası Gertrudis olduğunu fark etti. Uzun süre önce Gertrudis'i kaçırmış olan Juan Alejandrez de hemen yanındaki atın üstündeydi. Adam artık general olmuştu. Gertrudis attan indi. Sanki aradan hiç zaman geçmemiş gibi doğrudan doğruya, bugün Kral Tacı yiyeceklerini bildiğini, bir fincan taze çırpılmış çikolata içmek için geldiğini söyledi. Tita ona heyecanla sarılarak isteğini gerçekleştirmek üzere sofraya götürdü. Onların evinde yapılan çikolata başka hiçbir yerde yapılamazdı. Başlı başına bir bölüm oluşturabilecek kadar önemli olan çikolata büyük bir özenle yapılırdı bu evde. Kakao tanelerinin kavrulmasından çikolatanın çırpılmasına

kadar her aşamada özen gösterilirdi. En iyi kalite malzemeler kullanılsa bile beceriksiz eller tarafından yapılan çikolata ya lezzetsiz, ya az pişmiş, ya çok pişmiş, ya gereğinden fazla koyu olur. Hatta çikolataya yanık kokusu siner.

Bütün bu aksiliklerin önüne geçmek çok kolaydır. Çikolata tableti biraz suyla birlikte ateşe oturtulur. Birkaç kez kaynaya-cağı için suyun miktarı servis yapılacak fincanın alabileceğinden biraz fazla olmalıdır. Kaynamaya başlar başlamaz ateşten alınır ve çikolata ezilir. Sonra çırpma teliyle çırpılarak suyla çikolata-nın birbirine iyice karışması sağlanır. Tekrar ateşe konur. Kaynamaya ve kabarmaya başlayınca ateşten çekilir. Hemen tekrar ateşe konur ve üçüncü kez kaynatılır. Son kez ateşten alınır ve çırpmaya devam edilir. Yeterince çırpıldıktan sonra yarısı fincana boşaltılır, kalan yarısı kaymak gibi köpük olunca-ya kadar tekrar çırpılır. Hepsi fincana boşaltılır. Fincanın üstü tamamen köpükle kaplanır. Su yerine sütle de yapılabilir. Sütle yapılırsa bir kez kaynatmak yeterlidir. İkinci kez ocağa konu-ğunda koyulaşmaması için çırpılır. Suyla yapılan çikolatanın sindirimi daha kolaydır.

Gertrudis önünde duran fincandaki çikolatadan her yudum aldığında gözlerini kapatıyordu. Anne evindeki tatları ve kokuları alıp gittiği yere götürebilseydi hayat daha güzel olurdu. Her neyse... Burası anne evi de değildi artık. Kendisinin haberi bile olmadan annesi ölüp gitmişti işte.

Annesinin öldüğünü Tita'dan duyduğunda çok üzüldü. Hayatta başarılı olduğunu Elena Anne'ye kanıtlamak için dönmüştü buraya. Devrimci ordunun kadın generaliydi artık. Bu unvanı, savaş alanlarında herkesten daha iyi savaşarak, bileğinin hakkıyla kazanmıştı. Yönetme yeteneği kanında vardı. Orduya girer girmez basamakları hızla tırmanmaya başlamış ve kısa bir sürede en yüksek rütbeye ulaşmıştı. Bununla da kalmamıştı. Evine Juan'la evlenmiş olmanın mutluluğuyla dönüyordu. Bir yıldan daha fazla ayrı kaldıktan sonra Juan'la yeniden buluş-muşlardı. İlk tanıştıkları zaman aralarında doğan tutku yeniden

canlanmıştı. Bir insan daha başka ne isteyebilirdi ki! Annesinin kendisini görmesini isterdi elbette. Elena Anne, kendisine dudağının kenarına bulaşmış çikolatayı peçeteyle silmesini uyarmak için sertçe bakacak olsa bile, o da annesini görebilmeyi isterdi.

Çikolata eskisi gibi hazırlanmıştı.

Gertrudis gözlerini kapayıp sessizce dua etti: Tanrı' nın izniyle Tita çok uzun yaşardı da ailenin geleneksel yemeklerini yapmaya devam ederdi. Kendisi de Rosaura da yemek yapmayı beceremiyorlardı. Böyle giderse Tita öldüğü zaman ailenin geçmişi de onunla birlikte ölecekti. Yemek bittikten sonra hep birlikte salona geçildi. Dans başladı. Salon, sayılamayacak kadar çok sayıda mumla iyice aydınlatılmıştı. Harika bir şekilde gitar, armonika ve akordeon çalan Juan bütün davetlileri büyüledi. Gertrudis çizmesinin burnunu yere vurarak Juan'ın çaldığı müziğe tempo tutuyordu.

Salonun arka taraflarında, kendisini hayran hayran dinleyen, devrimcilere nasıl katıldığı hakkında sorular soran davetlilerin arasında oturan Gertrudis, Juan'a gururla bakıyordu. Bir yandan sigarasını içiyor, bir yandan da katıldığı savaşlarda gördüğü ilginç olayları son derece rahat davranışlarla anlatıyordu. Ağzıları açık kendisini dinleyenlere ilk kurşuna dizme emrini nasıl verdiğini anlatırken kendini tutamadı. Birden anlatmayı kesip ortaya fırladı, büyük bir zarafetle dans etmeye başladı. Juan'ın akordeonla çok usta bir tarzda çaldığı *Jesusita en Chihuahua* adlı polkaya uygun dans ediyordu. Uçarı ve pervasız hareketlerle, serbest davranışlarla eteklerini dizlerine kadar çekiyordu.

Bu davranışı davetli kadınların tepkilerine ve dedikodulara yol açtı.

Rosaura, Tita'nın kulağına eğilerek şöyle dedi:

“Gertrudis bu dans ritmini nereden buldu bilmem. Annemiz dans etmeyi hiç sevmezdi. Babamızın da çok kötü dans ettiğini söylerler.”

Tita, Gertrudis'in böyle dans edebilme yeteneğini kimden aldığını da, başka şeyleri de biliyordu elbette. Cevap olarak omuz silkmekle yetindi. Bu sırrı kendisiyle birlikte mezara götürmeyi düşünüyordu. Ama düşündüğü gibi olmadı. Bir yıl sonra Gertrudis, melez bir çocuk doğurdu. Juan çok kızdı ve Gertrudis'i boşamakla tehdit etti. Gertrudis'in eskisi gibi başkalarıyla düşüp kalkmasını affetmeyecekti. O zaman Tita, ablasının evliliğini kurtarabilmek için her şeyi itiraf etti. İyi ki o mektupları yakmamıştı. Annesinin “kara geçmiş”i şimdi Gertrudis'in masum olduğunu kanıtlamakta çok işe yarıyordu.

Nereden bakılırsa bakılsın bunu kabul etmek de çok zor oldu elbette. Ama en azından Gertrudis ile Juan boşanmadılar. Ölünceye kadar birlikte yaşadılar ve mutlu günleri dargın günlerinden çok oldu.

Tita, Gertrudis'in dans ritmini nereden aldığını bildiği gibi, Rosaura'nın evliliğinin neden kötü gittiğini, kendisinin neden hamile olduğunu da biliyordu.

Şimdi de en iyi çözümün ne olduğunu bilebilmek isterdi. Önemli olan buydu. Neyse ki artık yanında içini dökebileceği biri vardı. Gertrudis'in çiftlikte uzun süre kalacağını, kendisini dinleyeceğini ve yol göstereceğini umuyordu. Chenchu ise tam tersini diliyordu. Gertrudis'e çok kızgındı. Aslında doğrudan Gertrudis değildi kızdığı. Onun askerlerine hizmet etmek kendisine çok iş çıkardığı için kızılıyordu. O gece yortunun tadını çıkarmak yerine elli asker için bahçede büyük bir sofra kurmak ve elli kişilik çikolata çırpma zorunda kalmıştı.

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Kaymaklı torreja*

X

EKİM

Kaymaklı torreja

Malzemesi

1 ay fincanı kaymak
6 adet yumurta
Tarçın
urup

Yapılışı

Yumurtalar kırıldıktan sonra akları sarılarından ayrılır. 6 yumurta sarısı bir kapta bir bardak kaymakla karıştırılır. Bu karışım iyice birbirine yedirilinceye kadar çırpılır. Önceden tereyağıyla yağlanmış tencereye boşaltılır. Boşaltıldığı tencerede bir parmak kalınlığı geçmemelidir. Çok kısık ateşe oturtulur. Katılaşınca kadar pişirilir.

Tita, *torreja*'yı Gertrudis'in isteğı üzerine hazırlıyordu. oktan beri *torreja* yemeyen ablası, çok sevdiği bu tatlıdan çiftlikten gitmeden önce bir kez daha yemek istiyordu. Ertesi gün oradan ayrılacaktı. Evde sadece bir hafta kalmıştı, ama bu bile önceden planladığı süreyi çok aşıyordu. Tita ırmaya devam ederken Gertrudis tencereyi yağlıyordu. Bir yandan da hiç susmadan bir şeyler anlatıyordu. Anlatacak o kadar çok şeyi vardı ki bir ay boyunca gece gündüz anlatsa bitiremezdi. Tita, ablasını büyük bir ilgiyle dinliyordu. Dahası, Gertrudis susacak olursa konuşma sırası kendisine gelecek diye korkuyordu. Dertlerini ablasına anlatabilmek için sadece tek bir günü kaldığını biliyor olmasına ve bunları anlatıp içini boşaltmaya can atmasına rağmen Gertrudis'in vereceğı tepkiden çekiniyordu.

Gertrudis'in ve askerlerinin çiftlikte kalmaları Tita'nın işini zorlaştırmak yerine ona büyük bir huzur veriyordu.

Hem evin içinde hem bahçede bu kadar çok insan varken Pedro'yla konuşması mümkün değildi. Onunla karanlık odada

buluşsa bile ne söyleyeceğini bilmiyordu. Henüz Pedro'yla tartışmaya hazır değildi. Bu yüzden de Gertrudis'in burada kalıyor olması, Tita'yı rahatlatıyordu. Onunla konuşmadan önce hamilelik konusunda olası çözümleri iyice araştırıp incelemesi ve bir karara varması gerekiyordu. Bir yanda Pedro ile kendisi, öte yanda bundan en çok zararı görecektir olan Rosaura vardı. Rosaura cesur biri değildi. Başkalarının ne diyeceğini onun için çok önemliydi. Hâlâ çok şişmandı ve kötü kokmaya devam ediyordu. Tita'nın önerileri de onun sorunlarını çözmekte hiçbir işe yaramamıştı. Kendisi yüzünden Pedro Rosaura'yı terk edecek olursa Rosaura ne yapardı? Çok mu ağır gelirdi ona? Ya Esperanza? O ne olacaktı?

"Konuşmalarımı seni sıktım, değil mi?"

"Elbette sıkmadın, Gertrudis. Neden böyle söylüyorsun?"

"Bir süredir daldın gittin. Sanki kafan başka yerde. Söyle bakalım, yine Pedro, değil mi?"

"Evet."

"Hâlâ onu seviyorsan John'la nasıl evleneceksin?"

"John'la evlenmeyeceğim artık. Bunu yapamam."

Tita, Gertrudis'in kollarına atıldı. Omuzlarına yaslanıp sessizce ağlamaya başladı."

Gertrudis sevgiyle kardeşinin saçlarını okşuyordu. *Torreja*'nın ateşte olduğunu ikisi de unutmuşlardı. Tam *torreja*'nın dibi tutmaya başlamıştı ki Gertrudis farkına vardı. Yemeden giderse akli burada kalacaktı. Kardeşini kendisinden uzaklaştırıp tatlı bir dille şöyle dedi:

"Şunu ateşten almama izin ver sadece. Sonra istediğin kadar ağlamaya devam et. Olur mu?"

Gertrudis'in *torreja*'nın akıbetini kardeşinin geleceğinden çok düşünmesi karşısında Tita elinde olmadan gülümsedi. Elbette onun neden böyle davrandığını anlıyordu Tita. Birincisi, Tita'nın sorunlarının ne boyutta olduğunu bilmiyordu. İkincisi, *torreja* yemeyi büyük bir özlemle bekliyordu.

Gertrudis tencereyi ocaktan almak isterken elini yaktı. Bunu

gören Tita gözyaşlarını kurularak *torreja* 'yı ocaktan kendisi aldı.

Krema soğuduktan sonra dağılmamasına dikkat edilerek küçük kareler halinde dilimlenir. Yumurta akları iyice çırpılır. Kareler halinde kesilmiş olan krema parçaları kar halinde çırpılmış yumurta akına bulanır, sıvıyağda kızartılır. Sonra şuruba atılır, çıkarıldıktan sonra üzerine tarçın serpilir.

Kremanın soğumasını beklerlerken Tita, Gertrudis'e bütün sorunlarını anlattı. Önce şişmeye başlayan karnını gösterdi. Elbiselerinin, eteklerinin içine sığmıyordu artık. Fermuarlar ve düğmeler kapanmıyordu. Sonra sabahları kalktığı zaman midesinin nasıl bulandığını, içinin dışına nasıl çıktığını anlattı. Göğüsleri öyle ağrıyordu ki el sürmek mümkün değildi. En sonunda da, durumdan hoşnut olmadığı ima eden bir tavırla, belki de, daha doğrusu büyük bir olasılıkla, birazcık hamile olabileceğini söyledi. Gertrudis hiçbir tepki vermeden sükûnetle kardeşini dinledi. Devrim süresince bundan beter durumları görmüş ya da duymuştu.

“Peki, söyle bakalım, Rosaura biliyor mu bunları?”

“Hayır. Ona gerçeği nasıl söyleyeceğimi bilmiyorum.”

“Gerçek mi? Gerçek ha! Bak Tita, bir tek gerçek vardır, o da gerçek diye bir şey olmadığıdır! Gerçek, herkesin baktığı noktaya göre değişir. Örneğin, senin durumunda... Rosaura, Pedro ile senin birbirinizi gerçekten sevdiğinizi bile bile onunla evlenerek sana kötülük etti. Yalan mı, gerçek mi?”

“Evet, gerçek. Ama artık Pedro'nun karısı o, ben değilim.”

“Hiç önemi yok! Bu düğün yapılıncaya Pedro ile senin gerçek duygularınız değişti mi?”

“Hayır.”

“Değişmedi, değil mi? Elbette! Çünkü sizin aşkınız hayatımda gördüğüm gerçek aşkların hepsinden daha gerçek! Pedro da, sen de gerçeği saklamakla hata yaptınız. Ama hâlâ vaktiniz var. Bak, annemiz öldü artık! Tanrı biliyor ya, onun akli başka türlü çalışırdı. Bunları anlamazdı. Ama Rosaura farklı. O gerçeği

biliyor ve bunu anlamak zorunda. Dahası ben, başından beri anladığını sanıyorum. Bu durumda Pedro ile senin yapmanız gereken, kendi gerçeğinize değer vermek. Nokta!”

“Öyleyse Rosaura'yla konuşmamı mı öneriyorsun?”

“Senin yerinde olsaydım yapacaklarımı söylüyorum. Peki bu arada işi hızlandırmak için neden hem konuşup hem *torreja* ’nın şurubunu hazırlamıyorsun? Gerçekten de vakit epey geç oldu.”

Tita öneriye uydu ve şurubu hazırlamaya başladı. Bu arada ablasının söylediklerini de tek bir sözcük bile kaçırmadan dinliyordu. Gertrudis, bahçeye açılan kapının karşısına oturmuştu. Tita ise masanın arkasında duruyordu ve sırtı kapıya dönüktü. Bu yüzden askerleri doyurmak için bir çuval fasulyeyi sırtında taşıyarak gelen Pedro’yu görmedi. O zaman Gertrudis savaş alanlarında kazandığı deneyimle harika bir zamanlama yaptı. Tam Pedro kapıdan içeri adımını atarken şunları söyledi:

“... Bu durumda bence Pedro da ondan hamile olduğunu öğrense iyi olur.”

Tam isabet! Hedefi on ikiden vurmuştu! Pedro kendini topa tutulmuş gibi hissetti. Fasulye çuvalını yere düşürdü. Tita’ya ölesiye âşıktı. Tita korkuyla arkasına baktığında Pedro’nun gözlerinden yaşlar gelecek kadar uygulandığını ve kendisine heyecanla baktığını gördü.

“Pedro! Bu ne güzel bir tesadüf! Kardeşimin size söylemesi gereken şeyler var. Konuşmak için neden bostana kadar yürümüyorsunuz? Bu arada şurubu ben yaparım.”

Tita böyle davrandığı için Gertrudis’e kızması mı, yoksa teşekkür etmesi mi gerektiğini bilmiyordu. Onunla daha sonra konuştu. Şu anda Pedro'yla konuşmalıydı. Şurup yapmak için elinde tuttuğu kabı Gertrudis’e uzattı. Masanın çekmesinden buruşmuş bir kâğıt çıkardı. Bu kâğıtta şurubun nasıl yapılacağı yazıyordu. Belki gerekir, diye bunu da Gertrudis’e verdi. Pedro’nun arkasından mutfaktan çıktı.

Gertrudis’in elbette tarife bakması gerekiyordu, yoksa hiçbir şey yapamazdı. Tarifi dikkatle okudu ve uygulamaya başladı:

Bir yumurtanın akı, 1/4 litre suda çırpılır ve 1,125 kg tozşeker ya da esmerşeker buna eklenir, şöyle de diyebiliriz: iki yumurta akı, 1/2 litre su ve 2 kg 250 gram tozşeker. Bu ölçülere uyularak, şurubun miktarı istenildiği kadar çoğaltılabilir. Bu karışım üç kez kaynatılır ve her seferinde, şurup kabarıp taşar gibi olunca biraz soğuk su dökülerek kaynama durdurulur. Üçüncü kaynamadan sonra, ocaktan indirilip bir süre dinlendirilir ve köpüğü alınır. Az daha su, portakal kabuğu, anason ve istenirse bir adet karanfil katılır. Sonra şurup yeniden kaynatılır, köpüğü yeniden alınır ve istenen kıvama gelince tel süzgeçten veya tülbentten geçirilerek süzülür.

Gertrudis elindeki tarifi, hiyeroglif çözermiş gibi, güçlkle okuyordu. Tozşeker ve su miktarlarını anlayamıyor, kıvama gelmenin ne demek olduğunu bilemiyordu. Kendisiydi kıvama gelen o sırada! Chench'a'dan yardım istemek için bahçeye çıktı.

O sırada Chench'a, beşinci sofrada yemek yiyen devrimcilere fasulye dağıtma işiyle uğraşıyordu. Bu, servis yapması gereken son masaydı. Ama bunu bitirir bitirmez kutsal kahvaltılarını birinci sofrada etmiş olan devrimcilere öğle yemeği servisi yapmak için tekrar sofr'a kuracaktı. Bu şekilde sofranın birini kaldırıp diğerini kurarak gecenin onunda son sofranın akşam yemeği servisini bitirebiliyordu. Doğal olarak çok yorgun ve sinirliydi. Bir de bunun üstüne fazladan bir iş isteyen olursa patlaması kaçınılmazdı. General olmasına rağmen Gertrudis bu patlamadan kendini kurtaramadı. Chench'a ona yardım etmeyi çok kesin bir dille reddetti. Onun askerlerinden biri değildi kendisi! Emrindeki adamlar gibi gözü kapalı ona itaat etmek zorunda değildi!

Gertrudis bir an Tita'ya sormayı aklından geçirdi. Ama sağduyusu bunu yapmasına engel oldu. Şu anda Tita ile Pedro'nun konuşmalarını bölmemeliydi. Hayatlarını değiştirecek bir karar almak üzere olabilirlerdi.

Tita meyve ağaçlarının altında yavaş yavaş yürüyordu. Portakal çiçeğinin kokusu Tita'nın vücudundan yayılan yasemin

kokusuna karışmıştı. Pedro hemen yanında sonsuz bir sevgiyle Tita'nın kolunu tutarak yürüyordu.

“Neden söylemediniz bana?”

“Önce ne yapacağıma karar vermek istedim.”

“Karar verdiniz mi peki?”

“Hayır.”

“Karar vermeden önce şunu bilmenizi isterim: Sizden bir çocuğum olması beni dünyanın en mutlu adamı yapar. Bunun için de buralardan kaçıp uzaklara gidelim derim.”

“Sadece kendimizi düşünemeyiz. Rosaura ile Esperanza var. Onlar ne olacak peki?”

Pedro cevap veremedi. O âna kadar bunu hiç düşünmemişti. Hiç kimseye acı çektiirmek istemezdi elbette. Üstelik minik kızını bir daha görmemeye gönlü razı değildi. Herkes için iyi olacak bir çözüm yolu olmalıydı. Bunu kendi başına bulmak zorundaydı. Ama bir şeyden kesinlikle emindi artık: Tita çiftliği bırakıp John Brown'la gitmeyecekti.

Arkalarında duydukları bir gürültü ikisini de sıçrattı. Biri peşlerinden geliyordu. Pedro hemen Tita'nın kolunu bıraktı. Yavaşça başını arkaya çevirip kimin geldiğini görmeye çalıştı. Gelen Pulque idi. Mutfakta Gertrudis'in kendisini sürekli azarlamasından bıkmıştı. Uyumak için uygun bir yer arıyordu. Yine de konuşmayı başka bir zamana erteleyip eve dönmeye karar verdiler. Evin her tarafı insanla doluyken böyle özel konuları konuşmak tehlikeli olabilirdi.

Mutfakta Gertrudis, Çavuş Treviño'ya ne kadar emir verirse versin, istediği gibi şurup hazırlatmayı başaramıyordu. Böyle önemli bir işte Treviño'ya güvendiği için pişmandı. Gertrudis devrimcilerden bir gruba yaklaşıp, “*Libra*’nın ne olduğunu bilen var mı?” diye sorduğunda Treviño hemen cevap vermişti: “460 g.” *Cuartillo*’nun ne olduğunu sorduğunda da “yarım litre” demişti. Bu cevaplar üzerine Gertrudis, Treviño’nun mutfak işlerinden anladığını sanmıştı; ama hiç de öyle değildi.

Adam gerçekten de Gertrudis'in ona verdiği emirleri yerine

getirmekte ilk kez başarısız oluyordu. Bir keresinde birliğe sızmış olan casusun kim olduğunu ortaya çıkarmak görevini vermişti ona.

Casusun sevgilisi olan kadın asker, adamın neler çevirdiğini fark edince hain, kendisini ele vermesin diye silahını çekip kadını vurmuştu. O sırada Gertrudis ırmakta yıkanmış dönüyordu. Kadını gördüğünde ölmek üzereydi. Ölmeden önce casusu tanımalarını sağlayacak bir ipucu verebilmişti: Hainin bacak arasında örümcek şeklinde kırmızı bir ben vardı.

Gertrudis bütün askerlerin bacak aralarına bakamazdı elbette. Böyle bir şey yanlış anlamalara yol açacağı gibi, casusun kuşkulanıp kaçmasına da neden olabilirdi. Böylece haini bulmak görevini Treviño'ya verdi. Bu onun için de kolay bir görev değildi. Birlikteki bütün erlerin bacak aralarına burnunu sokmaya kalkarsa, onun hakkında yapılacak dedikodular Gertrudis için söyleneceklerden beter olurdu. Bunun üzerine Treviño, Saltillo'ya varıncaya kadar sabırla bekledi.

Şehre varır varmaz ne kadar genelev varsa hepsini tek tek dolaşmayı kendine iş edindi. Bütün marifetini kullanarak tüm fahişelerle bir şekilde dostluk ya da yakınlık kurmayı başardı. İlk önce bütün fahişelere gerçek birer hanımefendiymişler gibi davrandı. Hepsinin kendini çok özelmış gibi, kraliçeymiş gibi hissetmelerini sağladı. Onlara karşı çok nazik ve kibar davranıyordu. Kadınlarla sevişirken kulaklarına şiirler okuyordu. Böylece onun ağına düşmeyen, devrimcilerin lehine çalışmaya-cak tek fahişe bile kalmadı.

Böylece üç gün geçmeden hain, fahişe dostlarıyla birlikte kurdukları tuzağa düştü. Adam yanında takma adı "Gazap" anlamına gelen, saçları oksijenle sarartılmış bir kadınla birlikte genelevde bir odaya girdi. Treviño, kapının arkasında onu bekliyordu.

Treviño bir tekme vurarak kapıyı kapattı. Görülmemiş bir zulüm sergilercesine yumruklarıyla, tekmeleriyle adamı öldürdü. Öldükten sonra da hayalarını bıçakla kesip çıkardı.

Gertrudis bir kurşunla adamın işini bitirmek varken neden bu kadar hınçla davrandığını sorduğunda, bunun bir intikam meselesi olduğunu söyledi. Bir süre önce, bacak arasında örümcek şeklinde kırmızı bir ben olan bir adam annesiyle kız kardeşine tecavüz etmişti. Kardeşi ölmeden önce Treviño'ya söylemişti bunu. Ailesinin onuruna sürülen lekeyi temizlemişti artık. Bu onun hayatında ilk ve son vahşice davranış oldu. Bunun dışında son derece nazik bir insandı. Adam öldürürken bile nezaketini bozmazdı. Casusun yakalanmasıyla birlikte adı uslanmaz çapkına çıktı. Pek de yalan sayılmazdı. Ama hayatının aşkı, Gertrudis'ti. Juan'la tekrar bir araya gelinceye kadar, uzun yıllar hiç umudunu yitirmeden onun gönlünü kazanmaya çalışmıştı. Şimdiyse sadece iyi bir bekçi köpeği gibi bir saniye bile Gertrudis'in arkasından ayrılmadan onu korumaya çalışıyordu.

Savaşta en iyi askerlerden biriydi. Ama mutfakta hiçbir şey yapamıyordu. Gertrudis onu mutfaktan kovmak istemiyordu. Treviño çok duygusal bir insandı ve ne zaman Gertrudis ona kızıp azarlasa kendini içkiye verirdi. Böylece Gertrudis de yanlış seçim yapmasının cezasını çekiyor, her şeyin olabildiğince iyi sonuçlanması için çabalıyordu. Söz konusu olan tarifi ikisi birlikte adım adım okuyarak anlamaya çalıştılar.

Şurubun berrak olması isteniyorsa, likörleri tatlandırma sürecinde yapıldığı gibi, tüm işlemler bittikten sonra tortunun dibe çökmesi için içinde bulunduğu tencerenin ya da kabın bir tarafı bir desteğe oturtularak eğik bir durumda dinlenmeye bırakılır. Dibe çöken tortuları kaldırmamaya çalışarak şurup yavaş yavaş başka bir kaba aktarılır.

Tarifte şurubun pişme derecesini tanımlamak için kullanılan "kıvama gelmek" sözünün ne anlama geldiği yazmıyordu. Bunun üzerine Gertrudis, Çavuş'a, dolabın üstünde duran büyük yemek kitabına bakmasını emretti.

Sabırsızca bekleyen Gertrudis'in karşısında Treviño, kendini zorlayarak aranan bilgiyi bulmaya çalışıyordu. Okuması zayıf

olduğu için kitaptaki sözcükleri parmağıyla takip ederek okuyabiliyordu.

Şurubun pişme derecesi şu aşamalardan anlaşılır: hafif ağdalaşma, ağdalaşma, hafif boncuk boncuk görünüm, tam boncuklaşma, kabarma, yüzeyin kırış kırış olması ya da renk dönmesi, karamelize olma ve kıvama gelme.

“Buldum Generalim! İşte burada... Şurubun kıvama gelmesi!”

“Getir bakalım! Kitabı bana ver! Umutsuzluğa kapılmaya başlamıştım artık!”

Gertrudis, kitapta yazılanları yüksek sesle ve akıcı bir şekilde çavuşa okudu:

Şurubun bu aşamaya gelip gelmediğini anlamak için, soğuk su dolu bir bardağa ya da cam kaba parmaklar batırıldıktan sonra, şuruptan biraz alınır ve hemen suya atılır, eğer soğuyan şurup topaklanıyorsa ve elde, macun tutar gibi tutuluyorsa, pişme tamamlanmış demektir.

“Anlaşıldı mı?”

“Evet. Sanırım anladım Generalim!”

“Dilerim anlamışsındır! Bu senin için de iyi olur! Yoksa, yemin ederim kurşuna dizdiririm seni!”

Gertrudis, aradığı bilgileri sonunda bir araya getirebilmeyi başarmıştı. Geriye Çavuş'un iyi bir şurup hazırlaması kalmıştı. Böylece özlemle beklediği *torreja* 'yı yiyebilecekti.

Treviño, amiri için iyi bir şurup hazırlayamazsa başına gelecek felaketi çok iyi biliyordu. Hayatında hiç şurup hazırlamadığı halde, kendisine verilen görevi başardı.

Herkes onu tebrik ediyordu. Treviño'dan daha mutlu adam olamazdı o anda. Gertrudis'in Tita tadına baksın da nasıl olduğunu söylesin, diye gönderdiği *torreja* 'yı Tita'nın odasına Treviño kendisi götürdü. Tita öğle yemeğine inmemişti. Tüm öğleden sonrayı da yatakta geçirmişti. Treviño odaya girdi ve getirdiği *torreja* 'yı Tita'nın odasında yemek yerken kullandığı sehpanın üstüne bıraktı. Tita teşekkür etti ve onu kutladı.

Torreja’lar gerçekten nefis olmuştı. Treviño, Tita’ya geçmiş olsun dedikten sonra şunları da ekledi: Tita’nın hastalanmasına üzülmüştü. Keşke iyileşse de akşam General Gertrudis için düzenlenecek olan veda partisine katılabilseydi. Tita’yla dans etmek Treviño’yu çok mutlu ederdi. Tita kendisini iyi hisseder de partiye katılabilirse onunla dans etmeye söz verdi. Tita’nın söylediklerini arkadaşlarına büyük bir onurla anlatmak isteyen Treviño hemen odadan çıktı.

Çavuş çıkar çıkmaz Tita kendini tekrar yatağa bıraktı. Hiçbir yere gitmeyi istemiyordu. Karnında hissettiği şişkinlik uzun süre oturmasına izin vermiyordu.

Pek çok kez buğday, fasulye, halfa otu gibi tohumları çimlendirmiş olan Tita, bu tohumların büyürken ve yeni bir biçim alırken neler hissettiklerini hiç düşünmemişti. Şimdiyse kabuklarını patlatıncaya kadar içlerine işlemesine izin verdikleri suyun yeni bir hayatın başlamasını sağladığını hayranlıkla düşünüyordu. Büyük bir gururla içlerinden minik bir kökün filiz çıkarmasını seyrediyorlardı. Biçimlerinin değişmesini alçakgönüllülükle kabul ediyor ve yapraklarını büyük bir zarafetle dünyaya gösteriyorlardı. Tita da basit bir tohum olmak isterdi doğrusu. Toplumun tepkilerini önemsemeden, ne diyeceklerini düşünmeden karnında taşıdığı şeyi tüm dünyaya gösterebilmek isterdi. Tohumların böyle dertleri yoktu elbette. Ne korkmaları gereken bir anneleri ne de cezalandırılma korkuları vardı. Yani... Tita’nın da görünüşte annesi yoktu; ama Elena Anne’nin kehanetlerinin yarattığı korkuyu üzerinden atamıyordu. Her an büyük bir cezanın kendini beklediği korkusuyla yaşıyordu. Bu korkuyu çok iyi tanıyordu: Mutfakta yemek tariflerine harfiyen uymayacak olursa hissettiği korkuya çok benziyordu. Yemek yaparken tarifi biraz dışına çıkacak olsa Elena Anne bunu mutlaka anlar, yaratıcılığı için onu kutlamak şöyle dursun, tarife tam olarak uymadığı için azarlardı. Tita, annesinin mutfakta koyduğu katı kuralları delmekten kaçınmadığı gibi hayatına koyduğu katı kuralları delmekten de kaçınamıyordu.

Uzun bir süre yatakta yatarak dinlendi. Pedro'nun pencerenin altında serenat yaptığını duyduğu zaman ayağa kalktı. Bir sıçrayışta pencereye vardı ve camı açtı. Pedro böyle bir şey yapmaya nasıl cesaret ederdi! Onu görür görmez nasıl cesaret ettiğini anladı: Pedro'nun körkütük sarhoş olduğu uzaktan bile anlaşılıyordu. Juan da gitarıyla ona eşlik ediyordu.

Tita çok korktu. Rosaura'nın uyumuş olması için dua etti. Yoksa büyük bir kavga çıkacaktı.

Elena Anne öfkeyle odaya girdi ve Tita'ya şöyle dedi:

"Nelere yol açtığını gördün mü? Pedro'nun da senin de utanmanız kalmamış! Bu evde kan akmasını mı istiyorsun? Defol, çok geç olmadan kimseye zarar veremeyeceğin bir yere git!"

"Gitmesi gereken sizsiniz! Bana çektirdikleriniz yetti artık! Bundan sonra rahat bırakın beni!"

"İyi bir kadın olup iffetli davranıncaya kadar gitmeyeceğim!"

"İffetli davranmak ha! Sizin gibi mi yani?"

"Evet."

"Ben de aynen öyle yapıyorum. Yoksa siz evlilik dışı bir çocuk doğurmamış mıydınız?"

"Benimle böyle konuştuğun için cezayı çekeceksin!"

"Bir daha gelmeyin buraya!"

"Kapa çeneni! Sen kendini ne sanıyorsun?"

"Neysem oyum! Canımın istediği gibi yaşamaya hakkım var! Beni rahat bırakın artık! Size katlanamıyorum! Dahası, sizden nefret ediyorum! Sizden hep nefret ettim!"

Tita bu sihirli sözleri söyler söylemez Elena Anne bir daha gelmemek üzere gözden kayboldu. Annesinin o haşmetli görüntüsü küçüldü, küçüldü, minicik bir ışığa dönüştü. Hayaletin küçülmesine paralel olarak Tita'nın içinde nefes alabilecek yerler arttı. Karnındaki şişkinlik, göğüslerindeki ağrı azalmaya başladı. Vücudundaki tüm kaslar rahatladı ve âdet kanaması birdenbire boşalarak başladı.

Bu kanama günlerdir içini kemiren derdi de alıp götürdü.

Rahatlayarak derin bir nefes aldı. Hamile değildi.

Bu konuda rahatlasa bile dertleri bitmiyordu. Küçüle küçüle minik bir ışığa dönüşen Elena Anne'nin hayaleti hızla dönmeye başladı. Camdan dışarı bir mermi hızıyla fırladı. Avluya doğru deli gibi gidiyordu. Pedro sarhoş olduğu için tehlikenin farkında değildi. Hayatından memnun bir şekilde Tita'nın penceresinin altında kendisi gibi sarhoş askerlerin arasında Manuel M. Ponce'nin *Estrellita* şarkısını söylüyordu. Gertrudis ile Juan da tehlikenin farkına varmadılar. Ortalığı aydınlatması için avlunun çeşitli yerlerine asılmış gaz lambalarından birinin ışığında yeniyetme âşıklar gibi dans ediyorlardı. Öfkeli ışık birden Pedro'ya doğru yaklaştı. Diklemesine dönerek Pedro'ya en yakın gaz lambasına büyük bir öfkeyle çarptı. Paramparça olan lambadan dökülen gazın bir bölümü Pedro'nun üstüne geldi. Aynı anda alev alarak Pedro'nun yüzünde ve vücudunda yanmaya başladı.

Âdet kanaması için gereken önlemleri henüz tamamlamış olan Tita, Pedro'nun başına gelen kazayı haber veren çığlıkları duydu. Hızla pencereye varıp açınca Pedro'nun meşale gibi yanarak avluda koştuğunu gördü. O anda Gertrudis, Pedro'ya yetişti. Üzerinden çıkardığı etekliği Pedro'nun üstüne örterken onu yere yatırdı.

Tita merdivenleri nasıl indiğini hatırlamıyordu, ama yirmi saniyede Pedro'nun yanına varmıştı. O sırada Gertrudis hâlâ Pedro'nun duman tüten giysilerini adamın üstünden çıkarıyordu. Pedro acıyla uluyordu. Bütün vücudu yanıklarla doluydu. Birkaç adam onu kaldırıp dikkatle taşıyarak odasına götürdü. Bu sırada Tita, adamın yanmaktan kurtulan elini tutuyordu. Merdivenlerden çıkarlarken Rosaura, odasının kapısını açtı.

Birden burnuna yanık tüy kokusu geldi. Aşağı inip neler olduğuna bakmak niyetiyle merdivenlere yaklaştı. Tam o anda vücudundan hâlâ dumanlar çıkan Pedro'yu taşıyan grupla karşılaştı. Hemen yanındaki Tita derin bir üzüntüyle gözyaşları döküyordu. Rosaura'nın ilk tepkisi kocasına yardım edebilmek

için ona doğru koşmak oldu. Tita yerini Rosaura'ya vermek için Pedro'nun elini bırakmaya çalıştı. O anda Pedro'nun acıları içindeki sesi duyuldu. Tita'ya ilk kez "sen" diye hitap ediyordu:

"Gitme, Tita! Beni bırakma!"

"Gitmeyeceğim, Pedro!"

Pedro'nun elini yeniden tuttu. Rosaura ile Tita bir an meydan okur gibi birbirlerine baktılar. Kendisinin hiçbir şey yapamayacağına anlayan Rosaura tekrar odasına girdi, kapısını kilitledi. Bir hafta odasından çıkmadı.

Tita, Pedro'nun yanından ayrılamadığı ve ayrılmayı da istemediği için Chench'a'dan sıvıyağda çırpılmış yumurta akları ve iyice ezilmiş bol miktarda çiğ patates getirmesini istedi. İncecik bir kuş teleğiyle yanık yerlere bu yumurta akı sıvanır, yağlı merhem kurudukça yeniden sürülür. Bunun ardından uygulanan patates yakısı ise şişmeleri önler ve acıyı hafifletir. Tita bu ev ilacını sabaha dek uyguladı.

Tita gece boyunca bu ev ilaçlarını uyguladı.

Patates yakısını her koyuşunda Pedro'nun sevgili yüzünü inceliyordu. Gür kaşlarından ve gür kirpiklerinden geriye hiçbir şey kalmamıştı. Köşeli çenesi şişmiş olduğu için şimdi yumurta biçimindeydi. Yanık izi kalması Tita için önemli değildi, ama belki Pedro öyle düşünmüyordu. Yanık izi kalmaması için ne yapmalıydı acaba? Bu soruya Nacha cevap verdi. O da bunu Şafak Işığı'ndan öğrenmişti. Böyle bir durumda en iyisi Pedro'nun yanıklarına *tepezcohuite* ağacının kabuklarından koymaktı. Tita gecenin çok geç bir vakti olmasına aldırmadan koşarak avluya çıktı. Nicolás'ı uyandırdı. Bölgenin en iyi şifacısıyla birlikte gidip bu kabukları bulması için gönderdi. Şafak sökerken acıları biraz hafiflemiş olan Pedro uykuya dalmıştı. Tita bu fırsattan yararlanıp Gertrudis'le vedalaşmak üzere avluya çıktı. Bir süredir yola çıkmak için atlarını hazırlayan askerlerin seslerini ve gürültülerini duyuyordu.

Gertrudis, Tita'yla uzun bir süre konuştu. Böyle kötü bir zamanda burada kalıp Tita'ya yardım edemediğine üzülüyordu.

Ama Zacatecas'a bir saldırı düzenlemesi için emirler gelmişti. Burada geçirdiği güzel günler için Tita'ya teşekkür etti. Ona Pedro için savaşmaktan vazgeçmemesini öğütledi. Veda etmeden hemen önce de kadın askerlerin hamile kalmamak için uyguladıkları bir şeyi önerdi: Her ilişkiden sonra birkaç damla sirke katılmış sıcak suyla oralarını yıkarlardı. O sırada Juan gitme vakti geldiğini Gertrudis'e haber vermek için yanlarına gelerek konuşmalarını böldü.

Juan, Tita'ya sımsıkı sarıldı. Pedro'ya selam söylemesini, iyileşmesi için en iyi dileklerini iletmesini istedi. Tita ile Gertrudis de birbirlerini duygulu bir şekilde kucakladılar. Sonra Gertrudis atına binip gitti. Atın üstünde yalnız değildi. Kaymaklı *torreja*'ların bulunduğu kaba girmiş olan çocukluğunu da birlikte götürüyordu.

Tita onların gidişini gözyaşları içinde seyrediyordu. Chenchha'nın da gözlerinde yaşlar vardı, ama bu Tita'nın kilerin aksine sevinç gözyaşlarıydı. Sonunda dinlenebilecekti!

Tita tam eve girmek üzereyken Chenchha'nın bağırıldığını duydu.

“Olamaz! Geri geliyorlar!”

Gerçekten de birlikten birisi geri dönüyordu, ama atların kaldırdığı toz yüzünden gelenin kim olduğunu tam olarak seçemiyorlardı.

Biraz kendilerini zorlayarak bakınca gelenin John'un faytonu olduğunu görebildiler. Geri dönmüştü demek! Tita'nın kafası iyice karıştı. Ne yapacağını, ona ne söyleyeceğini bilmiyordu. Bir yandan onu yeniden gördüğüne çok seviniyor, öte yandan ona verdiği evlenme sözünden vazgeçmek zorunda olduğuna üzülmüyordu. John, elinde bir demet çiçekle Tita'nın yanına geldi. Heyecanla sarıldı. Tita'yı öperken onda bir şeylerin değişmiş olduğunu anladı.

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Tezcucana usulü biberli kırmızı fasulye*

XI

KASIM

**Tezcucana usulü
biberli kırmızı fasulye**

Malzemesi

Kırmızı fasulye
Domuz eti
Domuz kıkırdağı
Kurutulmuş kırmızı *ancho* biberi
Kuru soğan
Rendelenmiş peynir
Marul
Avokado
Turp
Kırmızı top biber (*tornachile* biberi)
Zeytin
İri kayatuzu

Yapılışı

Önce, iri kayatuzu atılmış suda fasulyeler haşlanır ve süzülür. Bu fasulyeler domuz eti ve domuz kıkırdağı parçalarıyla birlikte yeniden pişirilir.

Sabah saat beşte kalkan Tita'nın ilk işi, kırmızı fasulyeleri pişirmeye başlamak oldu.

Bugün John ve halası Mary yemeğe davetliydi. Mary hala, Tita ile John'un düğününde bulunabilmek için ta Pennsylvania'dan gelmişti. En sevdiği yeğeninin nişanlısını tanımak için can atıyordu. Pedro'nun sağlığı uygun olmadığı için bu ziyareti hemen yapamamışlardı. Ortalıkın biraz sakinleşmesi için bir hafta beklemeleri gerekti. Tita, daveti iptal edemediği için çok huzursuzdu. John' un halası 80 yaşındaydı ve sadece Tita'yı tanıyabilmek için o kadar uzaklardan gelmişti. Tita'nın dünya tatlısı bu yaşlı kadına ve John'a en azından bir yemek daveti vermesi gerekirdi. John'la evlenemeyeceğini haber vermenin dışında ona ikram edebileceği bir şey yoktu. Kendisini tam

anlamıyla içi boşalmış gibi hissediyordu. İçindeki harika pastadan geriye sadece birkaç kırıntı kalmış boş bir tabak gibiydi. Kileri tekrar gözden geçirdi. Gerçekten hiçbir şey kalmamıştı. Gertrudis'in çiftliğe gelmesi sonucu ambarda, kilerde ne varsa hepsi bitmişti. Ambarda biraz pirinç, biraz fasulye ve çok güzel *tortilla*'lar yapabileceğ i biraz mısır kalmıştı. Ama iyi niyetle ve biraz da hayal gücünü kullanarak bu malzemelerden yüz ağartacak bir mönü çıkarabilirdi. Muzlu pirinç lapası ile Tezcucana usulü fasulye hiç de fena olmazdı.

Fasulyeler başka zaman olduğu gibi taze olmadığından geç pişeceğini hesaba katarak erkenden ocağ a koymuştu. Bu arada biberleri ayıklamaya başladı.

İleri boşaltılıp ayıklanan biberler sıcak suda bekletilir. Sonra dövölür.

Tita biberleri sıcak suya koyar koymaz hemen Pedro'nun kahvaltısını hazırladı ve odasına götördü.

Pedro'nun yanıkları oldukça iyileşmişti. Tita sürekli Pedro'nun yanıklarına *tepezcohuite* kabuğu koyduğu için yanık izi kalmayacaktı. John, bu tedavi şeklini tamamen onaylamıştı. İlginç bir şekilde John da büyükannesi Şafak Işığı'nın bu kabuklarla ilgili başlattığı deneyler üzerinde çalışıyordu. Pedro dört gözle Tita'nın gelmesini bekliyordu. Her gün getirdiğ i harika yemeklerin dışında onun iyileşmesine katkıda bulunan başka bir şey daha vardı: Yemeklerini yedikten sonra Tita'yla yaptığı sohbetler. Ama bu sabah Tita'nın onunla sohbet edecek vakti yoktu. John için elindeki malzemelerle yapabileceğ i en iyi yemeğ i hazırlamak istiyordu. Pedro kıskançlıktan deliye dönmüştü.

"Onu yemeğ e davet etmek yerine yapman gereken şey onunla evlenmeyeceğ ini, çünkü benden bebek beklediğ ini bir çırpıda söyleyip bu iş i bitirmek," dedi.

"Bunu söyleyemem Pedro."

"Neden? Doktorcuğ unu üzmekten mi korkuyorsun yoksa?"

"Hiçbir şeyden korkmuyorum. Sadece John'a böyle davran-

manın haksızlık olacağını düşünüyorum. Saygımı tam anlamıyla hak ediyor. Uygun bir zamanda onunla bu konuda konuşacağım.”

“Sen konuşmazsan ben kendim konuşurum onunla!”

“Hayır, konuşmayacaksın! Birincisi, bunu yapmana izin vermem. İkincisi, hamile değilim!”

“Ne! Ne diyorsun sen?”

“Benim hamilelik sandığım şey sadece bir âdet düzensizliğiymiş. Artık her şey normale döndü.”

“Hepsi bu mu yani? Neden böyle davrandığını şimdi çok iyi anlıyorum. Henüz John’la konuşmak istemiyorsun, çünkü daha benim yanımda mı kalacağına yoksa onunla mı gideceğine karar veremedin, değil mi? Nasılsa benim gibi hasta bir adama bağlı kalmak zorunda değilsin artık.”

Tita, Pedro’nun neden böyle davrandığını bir türlü anlamıyordu. Öfkesinden tepinen küçük bir çocuk gibiydi. Hayatının geri kalan günlerinde hep hasta kalacakmış gibi konuşuyordu. O kadar da değildi. Kısa bir sonra tamamen iyileşecekti. Hiç kuşku yok ki başına gelen kaza, zihnini de karıştırmıştı. Belki de yanarken vücudundan çıkan dumanlar kafasını doldurmuştu. Hani bir ekmek yansa bütün evi kötü bir koku sarar ya... Pedro’nun dumanlı kafası da böyle kötü düşünceler üretiyordu. Genelde çok hoş olan konuşması da çekilmez oluyordu. Tita’dan nasıl kuşkulanırdı? Başkalarıyla olan ilişkisinde her zaman nezaket ve edep kurallarına uygun davranmaya dikkat ettiğini bile bile nasıl olur da tersine davranmakla suçlardı onu?

Odadan çıkarken çok rahatsızdı. Üstelik tam odadan çıkarken Pedro bağırarak bir daha kendisine yemek getirmemesini, Chench’ayla göndermesini, böylece John’la konuşmak için daha fazla zamanının kalacağını söylemişti.

Tita öfkeyle mutfığa girdi. Kendine kahvaltı hazırlamaya girişti. Kahvaltı etmemiştir daha. Her zaman önce Pedro’yla ilgilenir, sonra günlük işlerine bakardı. Bütün yaptıkları neye yaramıştı peki? Pedro her şeyi görmezden gelerek hem sözlü

olarak, hem davranışlarıyla ona hakaret etmişti. Kıskanç ve bencil bir canavar olup çıkmıştı Pedro.

Biraz *chilaquiles* hazırladı, mutfaktaki masaya oturup yemeye başladı. Tek başına yemek hiç hoşuna gitmezdi, ama son günlerde yemeklerini tek başına yemek zorunda kalmıştı. Pedro yataktan kalkamıyordu. Rosaura odasına kapanmıştı. Kapısı, penceresi taşla örülmüş gibi sımsıkı kapalı duruyordu hep. Tita'nın gönderdiği yemekleri bile kabul etmiyordu. Chenchu da ilk çocuğunu doğurduğu için birkaç gün dinlenme izni almıştı.

Sonuçta *chilaquiles*'leri yerken her zamanki tadı bulamadı: Yemeğini paylaşacak birilerine ihtiyacı vardı. Birden ayak sesleri duyuldu. Mutfağın kapısı açıldı ve Rosaura çıkageldi.

Tita onu görünce şaşırdı. Rosaura iyice zayıflamış, evlenmeden önce olduğu gibi incecik olmuştu. Bir hafta yemek yememekle bu kadar zayıflamıştı. Sadece 7 günde 30 kilo birden vermesi inanılacak gibi değildi. San Antonio'ya gittiği zaman da böyle zayıflamıştı. Çiftliğe döndükten sonra gelsin kilolar!

Rosaura bir karış suratla içeri girdi. Gelip Tita'nın karşısına oturdu. İki kardeşin yüzleşmelerinin zamanı gelmişti. Ama Tita'nın tartışmayı başlatan kişi olmaya hiç niyeti yoktu. Tabağı önünden çekti. Kahvesinden bir yudum aldı. *Chilaquiles*'inin içine bir parça mısır *tortilla*'sı ufaladıktan sonra masanın üstünde kalan *tortilla*'ların kenarlarını dikkatle ufalamaya başladı.

Tortilla'ların kenarlarını bu şekilde çıkarıp ufalayarak tavuklara verirlerdi. Aynı şekilde ekmeklerden kalan kırıntıları da verirlerdi tavuklara. Rosaura ile Tita birbirlerinin gözlerinin içine uzun süre dik dik baktılar. Rosaura konuşmaya başlayınca-ya kadar öyle kaldılar.

“Konuşmamız gereken bir konu var, değil mi?”

“Evet. Sanırım öyle. Sen benim sevgilimle evlendiğin günden beri konuşmadığımız bir konu.”

“Pekâlâ. İstiyorsan oradan başlayalım. Sen yapmaman

gereken bir şey yaptın: Kendine sevgili buldun. Bunu yapmaya hakkın yoktu.”

“Kime göre? Sana göre mi, anneme göre mi?”

“Aile geleneğine göre. Sen bu geleneği bozdun.”

“Bozmak gerekiyorsa gene bozarım. O lanet olası gelenek beni hiçe saydığı sürece defalarca bozarım. Evlenmeye senin kadar benim de hakkım vardı. Birbirini gerçekten seven iki kişinin arasına girmeye senin hakkın yoktu asıl!”

“O kadar da gerçek bir aşk değilmiş demek. Gördün işte, Pedro ilk fırsatta seni bırakıp benimle evlendi. Onunla evlendim, çünkü bunu o istedi. Gerçekten onurlu biri olsaydın onu çoktan sonsuza kadar unutmuş olurdun.”

“Bilesin diye söylüyorum, bana yakın olabilmek için evlendi seninle. Seni sevmiyordu. Bunu sen de çok iyi biliyordun.”

“Geçmişten konuşmayı bırakalım artık. Pedro’nun benimle neden evlenmiş olduğu beni ilgilendirmiyor. Evlendi ya, o kadar. İkinizin de benimle alay etmenize izin vermeyeceğim! Kulağımı aç, iyi dinle! Buna katlanacak değilim!”

“Kimsenin seninle alay ettiği yok, Rosaura. Hiç anlamıyosun!”

“Çok iyi anlıyorum! Çiftlikteki herkes seni Pedro’ nun elini aşkla tutup gözyaşı dökerken görünce ne duruma düştüğümü çok iyi anlıyorum. Bana biçtiğin rolün farkındayım. Ne yaptın biliyor musun? Beni soytarı durumuna düşürdün! Bu yaptıkların bağışlanacak şeyler değil! Pedro ve sen, cehennemin dibine kadar yolunuz var, her köşede öpüşüp koklaşabilirsiniz, umurunda değil! Bundan sonra ne kadar istiyorsanız o kadar sevişin. Kimse bunu bilmediği sürece beni ilgilendirmez. Pedro kiminle ne isterse yapsın. İğrenç isteklerini doyurmak için senin gibilerini bulsun! Bundan sonra bana elini süremez. Gururum var benim! Ama ben, bu çiftlikte ve herkesin gözünde onun karısı olarak kalacağım. Eğer biri sizi görecektse olursa, beni tekrar gülünç duruma düşürürseniz yemin ederim pişman olursunuz!”

Rosaura’nın bağırıp çağırımları ile Esperanza’nın katıla

katıla ağlaması birbirine karışıyordu. Çocuk bir süredir ağlıyordu. Ama sesinin tonu giderek yükselmeye ve kulaklarını rahatsız etmeye başlamıştı. Acıkmıştı kesinlikle. Rosaura yavaşça yerinden kalkarken şöyle dedi:

“Gidip kızımı doyurayım. Şu andan itibaren onun yemeğini sen yedirmeyeceksin! Çirkefini ona da sıçrattırsın. Sen ona kötü örnek olursun ancak, kötü şeyler öğretirsin.”

“Örnek olacağıma hiç şüphen olmasın. O hasta kafanla kızını zehirlemene izin verecek değilim. Saçma bir geleneğe uymaya zorlayarak onun hayatını da berbat etmene göz yummayacağım.”

“Ya, öyle mi? Nasıl engel olacaksın bakalım? Şimdiye kadar olduğu gibi onu, senin yanında bırakacağımı düşünüyorsan yanılıyorsun. İyi ve namuslu ailelerin kızlarının sokak kadınlarıyla görüşmelerine izin verdiklerini ne zaman gördün?”

“Ailemizin namuslu olduğuna gerçekten inandığını söyleme bana!”

“Benim kendi küçük ailem öyle. Öyle kalması için de kızımdan uzak dur. Ona yaklaşmanı yasakladığımı aklından çıkarma sakın! Yoksa seni evden atmak zorunda kalırım. Annem burayı bana bıraktı! Anladın mı?”

Rosaura, Tita’nın Esperanza için hazırlamış olduğu lapayı alıp mutfaktan çıktı. Tita’ya bundan daha büyük bir kötülük yapamazdı. Rosaura onu nasıl yaralayacağını çok iyi biliyordu.

Tita’nın hayatındaki en önemli şeylerden biri Esperanza idi. Bu yüzden de hissettiği acı çok büyüktü. Elindeki son *tortilla* parçasını da ufalarken tüm kalbiyle, “Yerin dibine bat Rosaura,” diye beddua ediyordu. Rosaura bunu çoktan hak etmişti.

Rosaura’yla tartışırken *tortilla*’ları ufalamaya devam etmişti. Bu yüzden de tüm *tortilla*’lar un ufak olmuştu. Tita kırıntıları öfkeyle bir tabağa doldurdu, tavuklara atmak için avluya çıktı. Sonra fasulyeleri hazırlamaya devam etmeyi düşünüyordu. Avludaki çamaşır ipleri boydan boya Esperanza’nın pırıl pırıl parlayan bezleriyle doluydu. Çok güzel görünüyorlardı. Evın

kadınları aylar boyunca hep birlikte bu bezlerin kenarlarını işlemişlerdi. Rüzgârda dalgalandıkça bembeyaz köpüklere benziyorlardı. Yemeği bitirmek istiyorsa Esperanza'nın yemeğini ilk kez kendisinden başka birinin yedirdiğini unutmak zorundaydı.

Kıyılmış soğan yağda çevrilir, pembeleşince, önceden hazırlanmış kırmızıbiber ve kararınca tuz katılır.

Çeşnilendirilmiş bu sosa, fasulyelerle birlikte, et ve kıkırdak eklenir.

Esperanza'yı unutmaya çalışmanın hiçbir yararı yoktu. Fasulyeleri tencereye boşaltırken Esperanza'nın fasulye suyuna bayıldığını hatırladı. Ona fasulye suyu yedirirken kucagina oturtur, önüne büyük bir peçete bağlar, küçük gümüş bir kaşıkla içirmeye çalışırdı. Esperanza'nın ilk dişinin kaşığa çarptığını duyduğu zaman nasıl da mutlu olmuştı. Şimdi iki dişi daha çıkıyordu. Tita, çocuğa yemek yedirirken kaşık dişlerine dokunmasın da canı yanmasın, diye nasıl da özen gösterirdi. Umulur ki, Rosaura da öyle davranır. Ama o ne bilirdi ki bunları! Daha önce kızına hiç yemek yedirmemişti. Çocuk geceleri rahat uyusun diye marul yaprakları atılmış banyo suyu hazırlamayı da bilmezdi. Çocuğu giydirmeyi, kucaklamayı, öpmeyi, kendisi gibi ninni söylemeyi bilmezdi. Tita belki de çiftlikten gitmesinin iyi olacağını düşündü. Pedro onu hayal kırıklığına uğratmıştı. Kendisi olmadan da Rosaura hayatını düzenleyebilirdi. Çocuk, kendi annesinin bakımına er geç alışırdı nasılsa. Tita ona her geçen gün daha da bağlanmaya devam ederse Roberto'da olduğu gibi acı çekerdi gene. Bu kendi işi değildi! Bu aile, onun ailesi değildi. Günün birinde Tita'yı kaldırıp atabilirlerdi. Kurufasulye ayıklarken içindeki taşın atıldığı gibi... Öte yandan John ona hiç kimsenin elinden alamayacağı yeni bir aile kurmayı öneriyordu. John harika bir erkekti ve kendisini çok seviyordu. Tita'nın da zamanla ona âşık olması zor bir şey değildi. Bunları düşünmeye devam edemedi. Tavuklar avluda kıyameti koparıyordu. Akıllarını kaçırmış

olmalıydılar. Ya da kendilerini dövüş horozu sanıyorlardı. Yerde kalan son *tortilla* kırıntılarını kapmak için birbirlerini gagalayıp duruyorlardı. Şiddetle birbirlerine sataşarak havalara sığıyor, avlunun her tarafında uçuşup duruyorlardı. Hele içlerinde bir tanesi çok öfkeliydi. Bütün tavuklara saldırıyor, gagasıyla gözlerini çıkarıyordu. Kanlar, Esperanza'nın bembeyaz bezlerine bile sıçramıştı. Dehşet içinde kalan Tita, tavukların üzerine birkaç kova su serpererek kavgayı durdurmaya çalıştı. Bu onları daha çok kızdırmaktan başka bir işe yaramadı. Kavga daha da şiddetlendi. Daire çizerek birbirleri ardından baş döndürücü bir hızla koşmaya başladılar. Birden tavukların kendi delice koşularından doğan kuvvetin çekiminden kendilerini kurtaramadıkları, tüylerden, kandan ve tozdan oluşan girdaptan çıkamadıkları görüldü. Girdap giderek öylesine güçlendi ki yakınlarında ne varsa çekip içine almaya başladı. Bu arada Esperanza'nın çamaşır ipindeki bezlerini de çekip yuttu. Tita, bezlerden birkaçını kurtarmaya çalışırken kendisi hortuma yakalandı. Hortum onu yerden birkaç metre havalandırdı, tavukların öfkeli gagalamaları arasında üç kez döndürdükten sonra avlunun öteki ucuna sürükledi ve bir patates çuvalı gibi oraya fırlattı.

Tita dehşet içinde yüzükoyun toprağa yapışıp kaldı. Yerinden kımıldamak istemiyordu. Eğer hortum onu yeniden yakalayacak olursa tavuklar gözünü çıkarabilirlerdi. Tavukların yarattığı bu hortum, avlunun ortasında kuyu gibi derin bir çukur oluşmasına yol açtı. Tavukların çoğu bu kuyuya düşerek yaşamlarını yitirdi. Toprak onları yuttu. Bu kavgadan sadece üç tavuk sağ çıkabildi. Tüyleri iyice yolunmuş, birer gözleri kör olmuştu. Esperanza'nın bezlerinden hiçbirini kurtulamadı.

Tita üstünü başını silkeleyerek avluyu gözden geçirdi. Tavuklardan geriye hiçbir şey kalmamıştı. En çok, büyük bir sevgiyle işlediği bezlerin gitmesine üzülüyordu. Yerine hemen yenilerini koymak gerekiyordu. Sonra iyice düşündü: Bu kendi sorunu değildi artık. Rosaura, ona Esperanza'dan uzak durması-

nı söylemişti, değil mi? O zaman bu sorunu çözmek de Rosaura'nın işiydi. Tita kendi sorununu çözmeye bakmalıydı. Şu anda yapması gereken sadece John ve Mary hala için yemek hazırlamaktı.

Mutfağa girdi ve yeniden fasulyelerin başına döndü. Ama saatlerdir kaynayan fasulyelerin hâlâ pişmemiş olduğunu görünce pek şaşırmadı.

Tuhaf şeyler oluyordu. Tita, Nacha'nın her zaman söylediği bir sözü hatırladı: İki ya da daha fazla kişi ekmek yaparken tartışılırsa ekmek çığ kalırmış. Ekmek bu kavgaya kızdığı için günlerce pişirilse de pişmezmiş. Böyle durumlarda ekmeği memnun etmek ve pişmesini sağlamak için şarkı söylemek gerekirmiş. Tita aynı şeyin fasulyelerin başına geldiğini düşündü. Rosaura'yla kavgalarına tanık olmuşlardı biraz önce. O zaman fasulyeler için şarkı söylemekten ve onların ruh hallerini düzeltmeye çalışmaktan başka çaresi yoktu. Konukların gelmesine çok az bir zaman kalmıştı.

En iyisi hafızasını yoklayıp en mutlu olduğu anları hatırlayarak iyi bir ruh haliyle şarkı söylemekti. Gözlerini kapayarak bir vals şarkısı söylemeye başladı:

Seni gördüğümden beri çok mutluyum...

Kalbimi sana verdim ve ruhumu sende yitirdim.

Pedro'yla karanlık odada ilk kez karşılaştıkları günün anıları hızla zihnine dolmaya başladı. Pedro, Tita'nın üzerindeki giysileri tutkuyla çıkarmıştı. Pedro'nun akkor halindeki elinin değdiği yerde derisinin altında eti yanıyordu. Damarlarında kanı kaynıyor, kalbinden tutku kabarcıkları yükseliyordu. Sonunda bu çılgınlık yavaş yavaş azalarak yerini çalkantılı ruhlarını kaplayan sonsuz bir şefkate bırakmıştı.

Tita şarkı söylerken fasulyeler kaynamaya devam ediyordu. İçinde yüzdükleri suyun içlerine işlemesine izin verdiler sonunda. Her biri iyice şişmiş, patlayacak gibi olmuştu. Tita gözlerini açtı ve pişip pişmediğine bakmak için tencereden bir fasulye tanesi çıkardı. Tam kıvamında pişmişti. Kalan zaman

Mary hala ile John gelmeden önce kendine çeki düzen vermesi için yeterliydi. Hayatından memnun bir şekilde mutfaktan çıktı, süslenmek üzere odasına doğru gitti. Yapması gereken ilk şey, dişlerini temizlemektir. Tavukların yarattığı girdaba kapılıp yerlere yuvarlandığında dişlerinin arası toprakla dolmuştu. Dişleri temizlemek için kullanılan tozdan biraz alıp dişlerini sertçe fırçalamaya başladı.

Diştozu yapmayı ona okulda öğretmişlerdi. Bunun için 15 gram şarap tortusu kaymağı, 15 gram şeker, 15 gram mürekkep-balığı kemiği, iki avuç Floransa zambağıyla iyice karıştırılır, buna biraz kardeşkanı¹⁷ eklenir. Bu harç havanda dövülür ve iyice karıştırılır. Okulda diş tozu yapmak Jovita öğretmenin işiydi. Üç yıl boyunca Tita'nın öğretmeni olmuştu. Ufak tefek, zayıf bir kadındı. Öğrencileri onu hiç unutmadılar. Sadece öğrencilerine öğrettiği bilgilerle değil, kişiliğiyle de etkili bir insandı. Anlatılanlara göre 18 yaşındayken kucagında çocuğuyla dul kalmıştı. Çocuğuna üvey baba göstermemek için bir daha hiç evlenmemiş ve hayatına kesinlikle bir erkek sokmamıştı. Kendi isteğiyle vermiş olduğu bu kararın onu nasıl etkilediğini kim bilebilir ki... Her neyse... Zavallı kadın yıllar geçtikçe aklını kaçırmaya başladı. Aklına gelen kötü düşüncelere engel olabilmek için gece gündüz kendini işe verdi. En sevdiği cümle, "Tembellik her türlü kötülüğün anasıdır," cümlesiydi. Böylece gün boyunca bir saniye bile dinlenmeden çalışırdı. Zamanla evinin içinde yaptığı işler, onu sakinleştirmeye yetmez oldu. Sabahın beşinde sokağa çıkıp kaldırımları süpürmeye başladı. Önceleri sadece kendi evinin önünü ve komşuların evinin önünü süpürüyordu. Sonra giderek bu alan genişlemeye başladı. Sabahın dördünden itibaren bütün sokağı süpürüyordu. Süpürdüğü alan her gün biraz daha genişledi. Sonunda okula gelmeden önce bütün Piedras Negras'ı baştan aşağı süpürür oldu. Bazen üzerine ve saçlarına yapışmış çerçöpü okula

¹⁷ Meyvelerinden kırmızı renkli reçinemsi bir madde çıkarılan tropikal ağaççık.

geliyordu. Bunu gören çocuklar onunla alay ederdi. Tita, aynaya bakarken kendi görüntüsünün de aynen öğretmenine benzediğini fark etti. Avluda yaşadığı kargaşa sırasında saçlarına birkaç tüy yapışmış olsa da bu bile Tita'nın dehşete kapılmasına yetti.

Asla ikinci bir Jovita olmak istemezdi. Üstüne yapışmış tüyleri silkeledi, saçlarını iyice fırçaladı ve düzgünce taradı. John'la halasını karşılamak üzere aşağı indi. Pulque'nin havlaları, konukların geldiğini haber veriyordu.

Tita, konuklarını salona aldı. Mary hala tam hayal ettiği gibiydi. Çok hoş ve zarif bir kadındı. Yaşlı olmasına rağmen giyimi ve makyajı kusursuzdu.

Başına taktığı pastel renklerde çiçekli şapka, saçlarının beyaz rengiyle kontrast oluşturunuyordu. Saçlarıyla aynı renkteki bembeyaz eldivenleri ısıltı ısıltı. Gümüş sapı kuğu biçiminde, maun ağacından yapılmış bir bastona dayanarak yürüyordu. Konuşması son derece kibardı. John'un halası da Tita'ya hayran olmuştu. Böyle bir genç kızı eş olarak seçtiği için yeğenini candan kutladı. Tita'yı da İngilizceyi kusursuz konuştuğu için tebrik etti.

Tita özür dileyerek ablasının kendisini iyi hissetmediği için yemeğe inemeyeceğini söyledi ve konuklarını yemek odasına davet etti.

Hala, kızarmış muzla hazırlanan pirinç lapasına bayıldı ve fasulyenin yanında ikram edilmesinin çok uyumlu bir seçim olduğunu söyleyerek Tita'yı övdü.

Masaya getirileceği zaman, bu yemeğin üstüne rendelenmiş peynir serpilir ve taze marul yaprakları, avokado dilimleri, ince kıyılmış turp, kırmızı top biberler ve zeytinle süslenir.

Hala, başka tür yemeklere alıştı. Ama bu Tita'nın pişirdiği yemeklerin lezzetini fark etmesine ve onu övmesine engel olmadı.

"Mımm!.. Yemekler çok nefis olmuş Tita. Çok şanslısın Johnny! Bundan böyle güzel yemekler yiyeceksin. Caty pek güzel yemek yapamıyor gerçekten. Evlendikten sonra şişmanlar-

sın artık.”

John, dudakları titreyen Tita’ya dikkatle baktı.

“Bir şey mi oldu Tita?”

“Evet. Ama şimdi söyleyemem. İngilizce konuşmazsak halan rahatsız olur.”

John, İspanyolca cevap verdi.

“Merak etme. Kulakları hiç duymuyor.”

“O zaman nasıl bu kadar mükemmel sohbet edebiliyor?”

“Dudak okuyarak. Ama sadece İngilizce konuşulduğunda. Üstelik yemek yerken kimseyi görmez. Şimdi söyle lütfen. Ne oldu sana? Birkaç hafta içinde düğün olacak ama seninle konuşmaya vaktimiz olmadı.”

“John, sanırım düğünü erteleseک iyi olacak.”

“Peki ama neden?”

“Bunu şimdi söylemeye zorlama beni.”

Tita hassas bir konuda konuştuklarını anlamasın diye halaya gülümsedi. Hala da Tita’ya gülümsedi. Fasulyesini yerken son derece mutlu ve sakin görünüyordu. John’un söylediğı gerçekten de doğruydı. İspanyolca konuşulurken dudakları okuyamıyordu. O zaman hiç çekinmeden John’la İspanyolca konuşabilirdi.

“Beni sevmiyor musun artık?”

“Bilmiyorum.”

John’un yüzünde bir an beliren ve sonra kontrol altına alınan acıyı gördükten sonra konuşmaya devam etmek Tita için de hiç kolay olmadı.

“Sen burada yokken eskiden beri âşık olduğum bir adamla ilişkim oldu. Bekâretimi kaybettim. Bu yüzden artık seninle evlenemem.”

Uzun bir sessizlikten sonra John sordu:

“Onu, benden çok mu seviyorsun?”

“Buna cevap veremem. Ben de bilmiyorum. Sen burada olmadığın zaman onu sevdiğimi düşünüyorum. Seni gördüğüm zaman her şey değişiyor. Senin yanında huzur buluyorum. Kendimi güvende hissediyorum. Ama bilmiyorum, bilmiyo-

rum... Bunları söylediğim için özür dilerim.”

Tita'nın yanaklarına iki damla gözyaşı döküldü. Mary hala bunu görür görmez Tita'nın elini tuttu. Çok duygulu bir sesle İngilizce olarak, “Âşık bir kadının böyle gözyaşı dökcek kadar duygulandığını görmek ne güzel! Ben de evlenmeden hemen önce böyleydim,” dedi.

John böyle konuşmaya devam ederse Tita'nın gözyaşlarının dinmeyeceğini fark etti. Durum iyice kontrolden çıkabilirdi.

Elini uzattı, Tita'nın elini tuttu. Dudaklarında halasını rahatlatmak için gülümsemeyle Tita'ya şöyle dedi:

“Tita, yapmış olduğun şey önemli değil bence. Eğer özde değişiklik yaratmıyorsa yaptığımız bazı şeylere fazla önem vermemek gerekir. Söylediklerin düşüncemi değiştirmedir. Hayat arkadaşın olmak beni mutlu eder. Ama çok iyi düşünmelisin. Pedro mu, ben mi? Eğer bana olumlu yanıt verirsen düğünümüzü birkaç hafta içinde yaparız. Vermezsen Pedro'yu ilk kutlayan ben olurum ve sana layık olduğun değeri vermesini söylerim.”

John'un söyledikleri Tita'yı şaşırtmadı. Tam kişiliğine yakışan şekilde, olgun davranmıştı. Tita'yı asıl şaşırtan rakibinin Pedro olduğunu bilmesi olmuştu. Olacaklar içine doğmuş olmalı ki, Pedro'dan hiç söz etmemişti John'a.

Tita sofrada oturmaya devam edecek durumda değildi. Özür dileyerek kalktı. Bahçeye çıktı. Sakinleşinceye kadar ağladı. Tatlıları servis etmek için tam zamanında geri döndü. John, Tita'nın sandalyesini çekmek için kalktı. Ona her zamanki gibi sevgiyle ve saygıyla davrandı. Gerçekten harikulade bir erkekti. Tita'nın gözünde bir kez daha yüceldi. Kafasındaki kuşkular da aynı şekilde bir kez daha büyüdü. Tatlı olarak sunduğu yasemin ezmesinden bir lokma alınca rahatladığını hissetti. Ağzına değer değmez içini serinlettiği gibi zihnini de temizlemişti. Mary hala tatlıya bayıldı. Yaseminin bir çeşit yiyecek yapımında kullanılabileceği hiç aklına gelmemişti. Kendi evinde de aynısını hazırlayabilmek için nasıl yapıldığını tüm ayrıntılarıyla öğrenmek istedi. Tita epey sakinleşmişti. Mary hala dudaklarını

okuyabilsin, diye sözcükleri tane tane söyleyerek tarifi verdi:

“1,5 litre suya 250 gram tozşeker katılır, bir demet yasemin dövüldükten sonra buna eklenir ve iyice karıştırılır. Şekeri tam eridiğinde, ince bir tülbentten geçirilerek dondurulur ve bir servis kabına alınır.”

Öğleden sonra geri kalan vakti çok güzel geçirdiler. Giderlerken John, Tita’nın eline bir öpücük kondurdu.

“Sana baskı yapmak istemem. Sadece benim yanımda mutlu olacağını bilmeni istiyorum.”

“Biliyorum.”

Elbette biliyordu. Geleceğini belirleyecek olan kararı verirken bunu da göz önünde bulunduracaktı kesinlikle.

Devam edecek...

*Sonraki tarif:
Ceviz soslu biber dolması*

XII

ARALIK

Ceviz soslu biber dolması

Malzemesi

25 adet biber (*poblano*)
8 adet nar
100 adet kabuklu ceviz
100 g rendelenmiş peynir
1 kg dana kıyması
100 g kuru üzüm
250 g badem
250 g ceviz içi
½ kg domates
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet *acitrón*
1 adet şeftali
1 adet elma
Kimyon
Beyazbiber
Tuz
Tozşeker

Yapılışı

Cevizleri ayıklamaya birkaç gün önceden başlamak gerekir. Bunu gerektiği gibi yapmak çok zahmetli bir iştir ve çok zaman alır. Kabuğu kırılıp içi çıkarıldıktan sonra cevizin üstündeki zar da soyulur. En ufak bir zar parçasının bile cevize yapışıp kalmaması için aşırı özen göstermek gerekir. Yoksa cevizler ezilip kaymakla karıştırıldıktan sonra acı bir tat verir. O kadar emek ziyan olur.

Tita ile Chenchu, yemek masasında oturuyorlardı. Ceviz ayıklamayı bitirmek üzereydiler. Bu cevizler ertesi gün yapılacak düğünde ana yemek olarak sunulacak olan ceviz soslu biber dolmasının yapımında kullanılacaktı. Ailenin diğer bireyleri

birer bahaneyle masadan kaçmışlardı. Topun ağzında sadece bu iki onurlu kadın kalmıştı. Tita hiç kimseyi suçlamıyordu. Gerçekten de bütün hafta boyunca yeterince yardım etmişlerdi. Bin cevizi tek tek soymanın kolay bir iş olmadığını farkındaydı. Hiçbir yorgunluk belirtisi göstermeden bu işi yapabilecek bir tek kişi tanımıştı hayatında: Elena Anne.

Elena Anne birkaç gün içinde çuvallar dolusu cevizi kırıp ayıkladığı gibi bundan da büyük bir keyif alırdı.

Ezmek, parçalamak, kırmak, soymak onun severek yaptığı şeylerdi. Bacaklarının arasında bir çuval cevizle avluya oturur, tamamını kırıp ayıklamadan kalkmazdı.

Hepsine birden çok zahmetli gelen bin cevizi kırıp ayıklamak işi Elena Anne için bir çocuk oyuncağıydı. Cevizlerin bu kadar çok olmasının bir açıklaması vardı elbette: Her 25 biber için 100 ceviz gerektiğinden, aynı oranda 250 biber için 1000 ceviz gerekiyordu. Düğüne 80 kişi davet edilmişti. Herkes isterse üç biber yiyebilirdi. Bu da yerinde bir sayıydı. Sadece akrabaların ve yakın dostların davetli olduğu samimi bir düğün olacaktı. Yine de Tita artık hiç kimsenin yapmadığı bir şeyi yaparak yirmi çeşit yemekten oluşan bir mönü hazırlamıştı. Çok zahmetli bir yemek olmasına rağmen unutulmaz kutlamaların ana yemeği sayılan ceviz soslu biber dolması olmazsa olmazdı. Bunca cevizi ayıklayıp zarlarını çıkardıktan sonra ellerinin kararmış olmasına hiç aldırmıyordu. Kendisi için çok özel bir anlamı olan bu düğün böyle bir fedakârlığa değerdi. Bu düğünün John için de özel bir anlamı vardı. Öylesine mutluydu ki yemeklerin hazırlanmasına kendiliğinden yardım etmiş ve bundan büyük bir keyif almıştı. Cevizleri ayıklamakta oldukları masadan en geç kalkanlardan biri de oydu. İyi bir uykuyu hak etmişti.

John, kendi evinin banyosunda yorgunluktan bitkin bir durumda ellerini temizliyordu. O kadar çok ceviz soymuştu ki tırnakları acıyordu. Duygu yüklü yoğun bir gün yaşadıktan sonra uyumaya hazırlanıyordu artık. Birkaç saat sonra Tita'ya daha yakın olacaktı. Bu da onu çok mutlu ediyordu. Düğünün saat on

ikide başlamasına karar verilmişti. Sandalyede asılı duran smokini bir kez daha gözden geçirdi. Ertesi gün giyeceği her şey büyük bir titizlikle hazırlanmıştı. Ayakkabıları her zamankinden de fazla parlıyordu. Papyonu, kemeri, gömleği pırıl pırıldı. Her şeyin yolunda gitmesine memnun oldu. Derin bir nefes alarak yatağa uzandı. Başını yastığa koyar koymaz derin bir uykuya daldı.

Pedro'nun ise tam tersine gözünü uyku tutmuyordu. Cehen-nem azabı gibi bir kıskançlık içini yakıyordu. Düğünde hazır bulunmak ve Tita ile John'u yan yana görmeye katlanmak zorunda olmaktan hiç hoşlanmıyordu.

John'u hiç anlamıyordu. Sanki damarlarında kan yerine şerbet vardı. Kendisiyle Tita arasında olanları çok iyi biliyordu. Buna rağmen hiçbir şey yokmuş gibi davranmaya devam ediyordu. Bugün öğleden sonra Tita, fırını yakmak isterken hiçbir yerde kibrit bulamamıştı. O zaman John olanca nezaketiyle Tita'ya yardım etmeyi önerdi. Hepsi bu kadar da değil! Ateşi yaktıktan sonra kibrit kutusunu Tita'ya armağan etti. Bu arada Tita'nın elini, ellerinin arasına aldı. Tita'ya böyle saçma bir hediye vermenin ne gereği vardı? Pedro'nun gözlerinin önünde Tita'nın ellerini okşamak için iyi bir bahaneydi sadece. Bu John kendini çok uygar bir adam sanıyor olmalıydı. Ama Pedro bir kadını gerçekten seven bir adamın nasıl davranacağını gidip ona gösterecekti. Ceketini aldı ve gidip John'un ağzını burnunu kırmaya hazırlandı.

Kapıdan çıkarken durdu. Düğünden bir gün önce Tita'nın ablasının kocasının John'la dövüşmesi, dedikoduları ayyuka çıkarırdı.

O zaman Tita onu asla affetmezdi. Öfkeyle ceketini çıkarıp yatağın üstüne fırlattı. Başının ağrısı için bir ilaç aramaya başladı. Tita'nın mutfakta iş yaparken çıkardığı gürültüler başının ağrısını daha da artırıyordu.

Tita, masanın üzerinde kalan son cevizleri soyarken ablasını düşünüyordu. Rosaura da düğünde bulunabilseydi keşke.

Zavallicık bir yıl önce ölmüştü. Ona duydukları saygıdan dolayı, düğün yapmak için ölümünün üstünden bir sene geçmesini beklemişlerdi. Rosaura'nın ölümü de çok tuhaf olmuştu. Her zamanki gibi akşam yemeğini yemiş, yemekten hemen sonra odasına çekilmişti. Esperanza ile Tita, yemek odasında kalıp sohbet etmeye koyulmuşlardı. Pedro, uyumadan önce Rosaura'ya iyi geceler dilemek için yukarı çıktı. Yemek odası yatak odalarına uzak olduğu için Pedro'nun yukarı çıktığını Tita da Esperanza da fark etmediler. Pedro kapı kapalı olduğu halde Rosaura'nın yellenmesinin dışarıdan duyulmasını ilk başta pek yadırgamadı. Bu kez yellenmenin her zamankinden çok uzun sürdüğünü, sanki hiç kesilmeyecekmiş gibi olduğunu fark edince bir tuhaflik olduğunu düşündü. Dikkatini okumakta olduğu kitaba vermeye çalıştı. Bir yandan da bu hiç bitmeyen sesin karısının sindirim sorunlarından kaynaklanan bir ses olamayacağını düşünüyordu. Yer sarsılıyor, lambanın ışığı gidip geliyordu. Pedro bir an devrimcilerin top seslerinin yeniden duyulmaya başladığını düşündü. Ama hemen bu olasılığı eledi. Ülkeye artık aşırı bir sükûnet hâkimdi. Belki de komşulardan birinin otomobilinden geliyordu bu ses. Ama sonra otomobil motorlarının bu kadar kötü bir koku yaymadığı geldi aklına. Aldığı önleme rağmen bu kokuyu hissetmesi çok tuhaftı. Bir kaşığın içine koyduğu kor parçasının üstüne biraz şeker dökerek odanın her tarafında gezdirmişti.

Kötü kokulara karşı en etkili yöntem budur.

Pedro küçükken tuvaletini yattığı yerde yapmak zorunda olan bir hastanın odasında bunu uygularlardı. Her zaman odanın havasını başarıyla temizlerdi. Ama o anda hiçbir işe yaramıyordu. Endişeyle iki odanın arasındaki kapıya yaklaştı. Kapıya vurarak Rosaura'ya iyi olup olmadığını sordu. Cevap alamayınca kapıyı açtı. Rosaura'yı dudakları morarmış, gözleri yuvalarından fırlamış bir halde buldu. Bomboş gözlerle bakıyordu. Vücudundaki şişkinlik inmişti. Kötü kokulu nefesini son kez veriyordu. John, bunun midede yoğun kan birikmesi sonucu

olabileceğini söyledi.

Rosaura'nın vücudundan çıkan koku, ölümünden sonra daha da arttığından cenaze törenine pek az kişi katılabildi. Törene katılmaya en hevesli olanlar, cenaze alayının üstünde uçan bir akbaba sürüsüydü sadece. Cenaze toprağa verilinceye kadar beklediler. Yiyecek bir şey kalmadığını görünce mezarında uyuması için Rosaura'yı rahat bıraktılar.

Tita'nın dinlenmesinin zamanı gelmemişti henüz. Yorgunluktan vücudu isyan ediyordu, ama uyumadan önce ceviz sosunu hazırlaması gerekiyordu. Anılarla uğraşıp durmaktansa iyi bir dinlenmeyi hak etmek için mutfaktaki işlerini yoluna koysa iyi olurdu.

Cevizlerin hepsi ayıklanıp soyulduktan sonra kaymak ve peynirle birlikte *metate*'de ezilir. Son olarak isteğe göre biraz beyazbiber ve tuz konur. Bu ceviz sosuyla içleri doldurulmuş olan biberlerin üzerine yayılır. Son olarak üzerleri nar taneleriyle süslenir.

Biberler için harç

Soğan biraz sıvıyağın içinde kavrulur. Pembeleşince dana kıyması, kimyon ve biraz tozşeker eklenir. Et iyice kavrulduktan sonra küçük küçük doğranmış şeftali ve elma parçaları, ceviz, badem, kuru üzüm, küp küp doğranmış domates katılıp karıştırılır. İsteğe göre tuz konur. Suyunu çekinceye kadar ateşte tutulur.

Öte yandan biberler ızgarada ya da fırında pişirilir ve zarları ayıklanır. Sonra enlemesine kesilen biberlerin çekirdekleri ve damarları çıkartılır.

Tita ile Chenchu, 25 tepsi biberi süsleyip hazırladıktan sonra serin bir yere koydular. Ertesi sabah garsonlar bu tepsileri oradan alıp mükemmel bir şekilde ziyafet sofralarına götürdüler.

Garsonlar, oradan oraya koşuşturuyor, şen şakrak davetlilerle ilgileniyorlardı. Gertrudis'in gelmesi herkesin ilgisini çekti. Piyasaya çıkan ilk vitesli araba olan Ford T *coupe* otomobiller-

den biriyle gelmişti. Devekuşu tüylü geniş şapkası, otomobilden inerken az kalsın başından düşüyordu. Apoletli elbisesi son derece modern ve göz alıcıydı. Juan da ondan geri kalmıyordu. Tepeden tırnağa uyumlu giysileri, silindir şapkası ve tozluklarıyla o da gözleri kamaştırıyordu. Büyük oğulları heykel gibi yakışıklı bir melez olup çıkmıştı. Yüz hatları çok zarifti. Mavi gözleriyle koyu renk teni çok hoş bir tezat oluşturuyordu. Teninin rengini büyükbabasından, mavi gözlerini Elena Anne'den almıştı. Gözleri anneannesininkilerle tıpatıp aynıydı. Hemen arkalarından Çavuş Treviño geliyordu. Devrimden sonra Gertrudis'in kişisel koruması olmuştu.

Siyah yöresel kıyafetlerini giyinmiş olan Nicolás ile Rosalío, çiftliğin girişinde davetlileri karşılıyor, davetiyelerini topluyorlardı. Davetiyeler çok güzeldi. Alex ile Esperanza, davetiyeleri kendileri hazırlamışlardı. Davetiye kâğıdını, davetiyeleri yazmak için kullandıkları siyah mürekkebi, zarfların kenarlarını süslemek için kullandıkları yaldızı, zarfı kapattıktan sonra mühürlemekte kullandıkları mumu kendileri yapmışlardı ve bundan gurur duyuyorlardı. Hepsi De la Garza ailesinin tariflerine göre ve aile geleneğine uygun bir şekilde yapılmıştı. Aslında çini mürekkebi yapmalarına gerek kalmamıştı. Pedro ile Rosaura'nın düğünü için hazırlanan çini mürekkebinden kalanlar duruyordu hâlâ. Kurumuştur elbette. Ama biraz su katılınca yeni yapılmış gibi oldu. Çini mürekkebi yapmak için, 240 gram arapzamlı, 165 gram mazı kozalağı, 120 gram demir sülfat, 75 gram bakkam ağacı odunu ve 15 gram bakır sülfat birbirine karıştırılır. Zarfların kıyısına çekilen yaldız içinse çırpılarak su haline getirilmiş 5-6 yumurta akına 30 gram sarı zırnık ve bir o kadar da ince toz haline getirilmiş billur taşı katılır ve iyice karıştırılır. Muma gelince; bunu yapmak için de, eritilmiş 500 gram gomalak, 250 gram storaks (ayıfındığı reçenesi), 250 gram *calafonia* ve 500 gram dolomit birbirine karıştırılır.

Bu karışım, sıvı haldeyken üzerine tatlı bademyağı sürülmüş

bir masanın üzerine dökülür ve daha soğumadan, çubuklar ve ince değnekler halinde biçimlendirilir.

Esperanza ile Alex, aile tariflerine harfi harfine uyarak hepsini yaptılar. Davetiyelerin hepsi tek tek elle hazırlanmıştı ve hiçbirinin bir benzeri daha yoktu. Bu işleri yapmak için günlerce uğraşılar. Her davetiye ayrı bir sanat eseriydi. Ne yazık ki uzun elbiselerle, aşk mektuplarıyla ve valslerle birlikte bu el sanatının da modası geçiyordu artık. Ama ne olursa olsun Tita ve Pedro için *Ojos de Juventud* adlı valsın modası asla geçmezdi. Pedro'nun isteği üzerine orkestra bunu çalarken ikisi birlikte piste kendilerinden geçmiş bir halde dans ediyorlardı. Tita tüm güzelliğiyle gözleri kamaştırıyordu. Rosaura ile Pedro'nun düğününden sonra geçen yirmi iki yıl ona hiç değmemişti sanki. 39 yaşında olmasına rağmen dalından yeni kopmuş bir pepino gibi taze, pespembe ve hoş kokuluydu.

Pedro ile Tita dans ederlerken John kendi payına düşene razı olmuş gibi bir bakışla ve sevecen gözlerle onları izliyordu. Pedro yanağını hafifçe Tita'nın yanağına dayamıştı. Tita, beline koyduğu Pedro'nun elinin kendisini hiç olmadığı kadar yaktağını hissediyordu.

“Bu valsi ilk duyduğumuz zamanı hatırlıyor musun?”

“Asla unutamam.”

“Sana evlenme teklif etmeyi düşünerek o geceyi hiç uyumadan geçirmiştim. Karım olmak isteyip istemediğini tekrar sormak için aradan yirmi iki sene geçmesi gerektiğini bilmiyordum.”

“Ciddi mi söylüyorsun?”

“Elbette. Karım olduğunu görmeden ölmek istemiyorum. Seninle birlikte beyaz çiçeklerle süslenmiş bir kiliseye girdiğimi hayal ettim hep. Sen çiçeklerin ortasında, çiçeklerden daha güzel...”

“Beyazlar giyinmiş olarak mı?”

“Kesinlikle. Kimse engel olamaz artık. Evlendikten sonra senden bir çocuğum olsun istiyorum. Ne dersin, henüz vaktimiz

var, değil mi? Artık Esperanza da gideceğine göre yalnız kalmayız böylece.”

Tita cevap veremedi. Boğazına bir düğüm oturmuştu. Yanaklarından birkaç damla gözyaşı süzüldü. İlk mutluluk gözyaşlarıydı bunlar.

“Şunu bilmeni isterim ki hiçbir şey, beni kararımdan döndüremez. Kızımın ya da başkalarının ne düşüneceği beni ilgilendirmiyor artık. Bunca yılı hep başkaları ne der, diye düşünerek geçirdik. Ama bu geceden itibaren beni senin yanından hiç kimse ayıramaz.”

İş bu noktaya geldikten sonra Pedro'yla aralarındaki aşk ilişkisi ortaya çıktığında el âlemin ne diyeceği Tita'yı da ilgilendirmiyordu artık.

Rosaura'yla yaptıkları anlaşmaya bunca yıl saygı göstermişti. Artık yeterdi. Rosaura için herkese evliliğinin yolunda gittiği izlenimini vermek ve kızının iyi bir aile ortamında yetişmesi çok önemliydi. Rosaura, çocuğa ahlaki değerleri verebilmenin tek yolunun iyi bir ailenin içinde yetişmesi olduğunu düşünüyordu. Aralarındaki anlaşmaya göre Pedro ile Tita ilişkilerini tamamen gözlerden uzak tutmak ve aşklarını gizli yaşamak zorundalardı. Bu durumda elbette Tita, evlilik dışı bir çocuk doğurmamayı kabul etmek zorundaydı. Buna karşılık Rosaura, Tita'nın evlat hasretini gidermesi için Esperanza'yı onunla paylaşmayı kabul edecekti: Tita, çocuğun beslenmesiyle ilgilenecekti, Rosaura da eğitimiyle... Ayrıca bir arada yaşayabilmeleri için Rosaura, Pedro ile Tita'ya dostça davranacak, kıskançlıktan ve imalı sözlerden kaçınacaktı.

Esperanza'nın eğitimi konusu hariç, hepsi de anlaşmaya saygı göstermişlerdi. Tita, Esperanza için Rosaura'nın düşündüğünden çok farklı bir eğitim istiyordu. Bu yüzden, anlaşmaya aykırı da olsa Esperanza, kendi yanında olduğu zamanlardan yararlanarak ona annesinin öğretmediği bazı şeyleri öğretiyordu.

Esperanza'nın en sevdiği yer mutfak ve en güvendiği kişi Tita olduğu için günün büyük bir bölümü böyle geçiyordu.

İşte böyle bir öğleden sonra birlikte mutfakta oturmuş sohbet ederlerken Tita, John Brown'ın oğlu Alex'in Esperanza'ya ilgi duyduğunu öğrendi. Bunu öğrenen ilk kişi Tita'ydı. Esperanza'nın okulunda düzenlenen bir partide yıllar sonra tekrar karşılaşmışlardı. Alex, tıp eğitimini bitirmek üzereydi. İlk andan itibaren birbirlerini çektiklerini fark etmişlerdi. Esperanza, Alex'in bakışını üzerinde hissettiği an, kendisini kızgın yağa atılmış hamur parçası gibi hissettiğini söyler söylemez Tita, onların birleşmelerinin kaçınılmaz olduğunu anlamıştı.

Rosaura, buna engel olabilmek için pek çok yola başvurdu. İlk öğrendiği andan itibaren kesinlikle ve açıkça karşı çıktı. Pedro ile Tita, Esperanza'nın tarafını tuttular. Bu yüzden aralarında korkunç bir savaş başladı. Rosaura haykırarak kendi haklarını savunuyordu. O zaman Tita ve Pedro anlaşmayı bozdular: Rosaura'nın yaptığı haksızlıktı.

Esperanza yüzünden ilk tartışmaları değildi bu. İlk kavgaları Rosaura, kızını okula göndermek istemediği zaman çıkmıştı. Rosaura'ya göre onun okula gitmesi zaman kaybından başka bir şey değildi. Esperanza'nın hayattaki tek görevi annesine bakmak olduğuna göre, çok yüksek bilgiler öğrenmesine gerek yoktu. Bunun yerine piyano çalmayı, şarkı söylemeyi, dans etmeyi öğrenmesi yeterdi. Bunlar hayatında işine yarayacak şeylerdi. Birincisi, Rosaura'nın hoş ve eğlenceli vakit geçirmesini sağlardı. İkincisi, katıldığı davetlerde bu becerileriyle göz kamaşıttırdı. Böylece dikkatleri çeker ve yüksek sosyete de iyi kabul görürdü. Çok uzun konuşmalardan sonra Rosaura'yı güçlükle ikna edebildiler. Esperanza bir virtüöz gibi piyano çalmanın, şarkı söylemenin, dans etmenin yanı sıra başka şeyleri de öğrenmeliydi. Girdiği toplulukta insanlarla sohbet ederken bazı konularda bir şeyler bilmesi çok önemliydi. Çocuğun okula gitmesi ya da gitmemesi hayatını etkilerdi. Rosaura gönülsüz de olsa çocuğun okula gitmesini kabul etti. Rosaura'yı ikna eden tek şey Esperanza'nın ilgi çekici ve hoş konuşma yeteneğini kazanmasının yanı sıra Piedras Negras'ın yüksek sosyetesini

arasına girecek olmasıydı. Böylece Esperanza iyi bir eğitim alabilmesi için en iyi okula gönderildi. Bunun yanı sıra Tita kendi bildiklerini çocuğa mutfak aracılığıyla öğretmeye devam etti: hayatın ve aşkın sırlarını.

Rosaura'ya karşı kazandıkları bu zaferden sonra bir daha büyük bir tartışma çıkmadan o güne gelmişlerdi. Alex'in ortaya çıkması ve Esperanza'yla nişanlanacak olması ortamı tekrar germişti. Tita ile Pedro'nun kayıtsız şartsız Esperanza'yı desteklemeleri, Rosaura'yı çılgına çeviriyordu. Geleneğin ona verdiği hakkı korumak için her yolu deneyerek sonuna kadar bir kaplan gibi savaştı. Umutsuzca bağırdı, çağırdı, tepindi, tükürdü, kustu, tehdit etti... Aralarındaki anlaşmayı ilk kez o gün bozdu, yaptıklarını yüzlerine vurarak Pedro ile Tita'ya kendisine çektiirdikleri için lanet etti.

Evin içi bir savaş meydanına dönmüştü. Kapıların çarpılması sıradan bir şey olmuştu artık. Ama bu dava çok uzun sürmedi. İki taraf arasındaki bu korkunç kavganın üçüncü gününde Rosaura, daha önce anlattığımız gibi, sindirim sorunları yüzünden birdenbire öldü.

Esperanza ile Alex'in düğünleri, Tita'nın en büyük zaferiydi. Esperanza'yı böyle çok iyi yetiştirmiş, kendinden emin, mutlu, becerikli, ama aynı zamanda da sözcüğün her anlamıyla "kadın-sı" olarak görmekle ne kadar gururlanıyordu. Bembeyaz gelinliği içinde Alex'le *Ojos de Juventud* valsini yaparken ne kadar da mutlu görünüyordu. Müzik biter bitmez Paquita ve Jorge, yani Lobo ailesi tebrik etmek için Tita'yla Pedro'nun yanına geldiler.

"Tebrikler Pedro. Doğrusu kızın on mil çapında bir daire içinde bile Alex'ten daha iyi bir kısmet bulamazdı."

"Evet, öyle. Alex çok mükemmel bir delikanlı, ama ne yazık ki buradan ayrılıyorlar. Alex, Harvard Üniversitesi'nde doktora yapmak için burs kazandı. Bugün, düğünden hemen sonra oraya gitmek üzere yola çıkıyorlar."

Paquita, zehirli diliyle içnelemeye devam ediyordu:

“Eee, Tita! Şimdi ne yapacaksın? Esperanza olmadan Pedro’yla aynı evde yaşamaya devam edemezsin. Ay, bir yere gitmeden önce ceviz soslu biber dolmasının tarifini ver. Görüşmeleri çok güzel!”

Ceviz soslu biber dolmalarının sadece görünüşleri değil, tatları da çok güzeldi. Tita’nın şimdiye kadar yaptığı ceviz soslu biber dolmalarının en lezzetlisiydi. Meksika bayrağının renklerine bürünmüş tepsiler göz alıcıydı: Biberlerin yeşili, ceviz sosunun beyazı ve narın kırmızısı.

Tepsiler bu üç rengi uzun süre koruyamadılar. Göz açıp kapayınca kadar tepsilerde bir tek biber bile kalmadı. Kendisini insanların aç gözlü görünmemek için tepside bıraktıkları son ceviz soslu biber dolması kadar yalnız hissettiği günler ne kadar gerilerde kalmıştı!

Tita düşünmeden edemiyordu: Güzel alışkanlıklar giderek unutulduğu için mi, yoksa biberler gerçekten çok nefis oldukları için mi tepside hiç dolma kalmamıştı?

Davetlilerin hepsi de çok mutlu görünüyordu. Bütün davetlilerin zehirlendiği Rosaura ile Pedro’nun düğününden ne kadar farklıydı. Bugün ceviz soslu biber dolmalarını yiyenler büyük bir nostalji ve yoksunluk hissetmek yerine Gertrudis’in gül yaprağında bıldırcın yediği gün hissettiklerini hissetmeye başlamışlardı. Bu belirtileri yeniden ilk kez hisseden yine Gertrudis olmuştu. *Mi Querido Capitán*¹⁸ şarkısı çalınırken hem şarkıyı söylüyor, hem avlunun ortasında Juan’la dans ediyordu. “Ay, ay, ay, sevgili yüzbaşım!” nakaratını her söyleyişinde Juan’ın henüz yüzbaşı olduğu günlerde, onunla çıırılçıplak kırlarda koşarken karşılaşmalarını hatırlıyordu. Birden bacaklarına yeniden ateş bastı. Vücudunun tam ortası yine gıdıklanmaya ve kafası günahkâr düşüncelerle dolmaya başladı. İş büyümeden kocasını alıp gitmeye karar verdi. Gertrudis’in gidişinden hemen sonra diğer davetliler de birer bahaneyle ve şehvet dolu bakışlarla art arda düğünden ayrıldılar. Buna en çok gelinle damat

¹⁸ (İsp.) “Sevgili Yüzbaşım”.

memnun oldu. Böylece bir an önce valizlerini toplayıp gidebileceklerdi. Otele varmaya can atıyorlardı.

Tita ve Pedro, çiftlikte kendilerinden başka sadece John ve Chench'a'nın kaldığını fark ettiler. Sonunda herkes, hatta çiftlikte çalışanlar bile gidebilecekleri en uzak yerlere gitmişlerdi. Hiç kimse sevişmek konusunda kendisini frenleyemiyordu. Bazıları Piedras Negras ile Eagle Pass arasındaki köprünün altında, daha tutucu olan bazıları yol kenarına gelişigüzel park ettikleri otomobillerinin içinde, bazıları nereyi buldularsa orada sevişiyorlardı. İşlerine yarayan herhangi bir yerde; ırmakta, küvette, şöminenin içinde, mutfak sobasının üstünde, eczane tezgâhında, giysi dolabında, ağaçların tepelerinde, her yerde sevişiyorlardı. İhtiyaç, yeni buluşların anasıdır, derler. İnsanlar o gün tarihte hiç örneği görülmemiş derecede yaratıcıydılar.

Tita ile Pedro'ya gelince, cinsel dürtüleri dayanılmaz boyutlara ulaşmıştı. Kendilerini tutmak için olanca güçlerini harcıyorlardı. Ama duyguları o kadar güçlüydü ki terleri sıcaklığa veya kokuya dönüşüp derilerinin her gözeneginden dışarı fişkırıyordu. John, durumu fark etti. Kendisinin orada fazlalık olduğunu anlayarak veda etti ve gitti. Tita, John'un tek başına gittiğini görünce üzüldü. Onunla evlenmeyi reddettikten sonra adam bir başkasıyla evlenseydi iyi olurdu. Ama evlenmemiştir işte.

John gider gitmez, Chench'a köyüne gitmek için izin istedi. Birkaç gün önce köye inşaat işlerine giden kocasını birdenbire çok özlemişti.

Pedro ile Tita balayı yapmak için baş başa kalmayı planlamış olsalardı, yalnız kalmaları bu kadar kolay olmazdı. Hayatları boyunca ilk kez rahatça sevişebileceklerdi. Yıllar boyunca aman kimse görmesin, aman hiç kimse şüphelenmesin, aman Tita hamile kalmasın, aman sevişirlerken kendilerinden geçtiklerinde sesleri çıkmasın diye bir sürü önlem almak zorunda kalmışlardı. Artık bütün bunlar geçmişte kalıyordu.

Konuşmaya hiç gerek duymadan el ele tutuştular, karanlık

odanın yolunu tuttular. İçeri girmeden önce Pedro, Tita'yı kucağına aldı. Kapıyı yavaşça açtı. Gözlerinin önünde beliren karanlık oda tamamen değişmişti. Odada ne kadar kullanılmayan eşya varsa çıkarılmıştı. Sadece odanın ortasına yerleştirilmiş pirinç karyola vardı. İpek çarşaf ve yatak örtüsü bembeyazdı. Yeri kaplayan çiçekli halı ve odayı aydınlatan 250 mum da bembeyazdı. Adı karanlık oda olmasına rağmen şimdi ıslıl ıslıl olmuştu. Pedro'nun bunu hazırlamak için ne kadar çok emek verdiğini düşünen Tita çok heyecanlanmıştı. Aynı şekilde Pedro da Tita'nın gizli gizli bunları hazırlayacak zamanı nasıl bulduğunu düşünüyordu.

Zevkten öylesine kendilerinden geçmişlerdi ki odanın bir köşesinde Nacha'nın son mumu yaktıktan sonra işaretparmağını dudaklarına götürerek “sus” işareti yaptığını ve sonra buharlaşıp kaybolduğunu görmediler.

Pedro, Tita'yı yavaşça yatağa bıraktıktan sonra hiç acele etmeden Tita'nın üstündeki giysileri birer birer çıkardı. Okşama- ların ve tutku dolu bakışların ardından yıllar boyunca dizginledikleri tutkularını alabildiğine özgür bıraktılar.

Yatağın pirinç başı duvara çarpınca çıkan sesler, ağızlarından kaçan iniltiler, bozguna uğramış gibi üzerlerinde uçan güvercin-lerin kuğurdamasına karışıyordu. Hayvanların altıncı hisleri bir an önce çiftlikten uzaklaşmaları için uyarmıştı onları. Diğer hayvanlar da aynı şeyi yaptılar: İnekler, domuzlar, tavuklar, bildircinlar, kuzular, atlar, hepsi çiftliği terk ettiler.

Tita tüm bunların farkında değildi. Yoğun bir şekilde zirveye ulaştığını hissediyordu. Kapalı gözleri birden aydınlandı ve birdenbire önünde parlak bir tünel belirdi.

O anda bir zamanlar John'un söylemiş olduklarını hatırladı: “Eğer çok güçlü bir heyecan gelip bütün kibritleri aynı anda yakarsa ortaya çıkacak o büyük ışık, çok öte-leri kolayca görmemizi sağlar. O anda gözlerimizin önünde bir tünel belirir. Bu tünel bizi doğmadan önce bulunduğumuz kutsal âleme götürmek ister. Ruhumuz bedenimizi terk edip o tünelden

gitmek ister.” Tita heyecanını dizginlemeye çalıştı.

Ölmek istemiyordu. Bu dolu dolu heyecanı defalarca yaşamak istiyordu. Bu sadece bir başlangıçtı.

Nefesini kontrol altına almaya çalıştı. Ancak o zaman kaçmakta olan son güvercinlerin kanat seslerini duydu. Bunun dışında duyduğu tek ses sadece ikisinin kalp atışlarıydı. Çatlayacak gibi atıyordu kalpleri. Pedro’nun kalbinin kendi derisinin üstünde attığını da hissedebiliyordu. Bu ses birdenbire kesildi. Bütün odaya bir ölüm sessizliği yayıldı. Pedro’nun ölmüş olduğunu hemen anladı.

Pedro’yla birlikte içindeki ateşi yakabilme olasılığı da ölüyordu. Biliyordu ki hissettiği bu doğal sıcaklık kendisini besleyen gıdadan yoksun kalınca yavaş yavaş azalacaktı.

Hiç kuşku yok ki Pedro heyecanın tam zirvesindeyken gördüğü parlak ışıklı tünele girer girmez ölmüştü. Işıklı tünel önünde belirir belirmez kendisinin de o tünele girmediğine pişman oldu. O ışığı tekrar görmesine imkân yoktu artık. Bundan sonra yapayalnız kalacak, ruhlar âleminin karanlıklarında serseri bir gezgin gibi dolaşıp duracaktı. Bir yolunu bulmak zorundaydı. Yapay da olsa kendisini ait olduğu yere, ruhlar âlemine, Pedro’nun yanına götürecek olan yolu aydınlatan o parlak ışığı içinde tekrar yakmak zorundaydı. Ama önce kendisini dondurmaya başlamış olan soğuğa engel olmalıydı. Hemen yataktan kalktı, yalnız günlerinde geceler boyu sürekli ördüğü kocaman örtüyü almaya gitti. Üzerine örttü. Örtü o kadar büyüktü ki aynı anda üç hektarlık çiftliğin üzerini de kapladı. John’un hediye ettiği kibritleri komodinin çekmesinden çıkardı. Vücudunun fosfora ihtiyacı vardı. Kibritleri tek tek kutudan çıkarıp yemeye başladı. Kibritleri çığnerken gözlerini sımsıkı kapatıyor, Pedro’yla birlikte yaşadıkları yoğun heyecanları hatırlamaya çalışıyordu. Pedro’nun ilk bakışı, eline ilk dokunuşu, ilk gül demetini vermesi, ilk öpüşmeleri, ilk okşamaları, ilk ilişkileri... Sonunda başardı. Çiğnemekte olduğu kibrit, aklından geçen hayalin ışığına değdikçe alev alıyordu. Gözlerinin

önündeki ışık yavaş yavaş büyüdü. Tünel yeniden görüldü. Pedro'nun aydınlık silueti işte orada, tünelin girişindeydi. Kendisini bekliyordu. Tita hiç tereddüt etmedi. Pedro'ya kavuşmak için kendisini tünelin çekimine bıraktı. Karşılıklı karşılaşmaz uzun uzun kucaklaştılar. Kendilerini kayıp cennete götüren o heyecanın zirvesine yine birlikte ulaştılar. Sonsuza dek birbirlerinden ayrılmayacaklardı artık.

Pedro ile Tita'nın yanmış vücutlarından kıvılcımlar çıkmaya başladı. Bu kıvılcımlar örtüyü tutuşturdu ve bütün çiftlik alev aldı. Hayvanlar yangından kurtulmak için tam zamanında kaçmışlardı. Karanlık oda, lavlar püskürten bir yanardağa dönüşmüştü. Her yere taşlar ve küller fırlatıyordu. Taşlar rengârenk ışıklar saçarak çok yükseklerle ulaşıyordu. Çevredeki köylerde yaşayanlar kilometrelerce öteden bu manzarayı görebiliyorlardı. Alex ile Esperanza'nın düğünlerini kutlamak için havai fişek atıldığını sanıyorlardı. Ama bu ışıklar bir hafta boyu devam edince kuşkulananmaya başladılar. Ne olup bittiğini anlamak için merakla çiftliğe geldiler.

Bütün çiftlik birkaç metre külün altında kalmıştı. Annem Esperanza balayından döndüğünde çiftlikten geriye kalan küllerin altında sadece bu mutfak defterini bulabildi. Annem ölünce defter bana kaldı.

Dediklerine göre burası bölgedeki en verimli topraklar olmuş ve küllerin arasında binbir çeşit hayat yetişmiş.

Çocukluğum boyunca orada yetişen sebzelerden ve meyvelerden yeme şansını buldum. Sonradan annem oraya birkaç daireden oluşan küçük bir apartman yaptırdı. Babam Alex, o dairelerden birinde yaşıyor hâlâ. Doğum günümü kutlamak için bugün bana gelecek. En sevdiğim yemek olan Noel *torta*'larını hazırlıyorum. Annem her doğumgünümde benim için yapardı. Anneciğim! Onu çok özlüyorum! Onun yemeklerini, mutfağının kokusunu, yemek hazırlarken yaptığımız sohbetleri, onun yaptığı Noel *torta*'larını nasıl da özlüyorum. Ama onun gibi Noel *torta*'sı yapmayı neden beceremediğimi bilmiyorum.

Soğan doğrarken neden gözyaşlarımlın sel gibi aktığını da bilmiyorum. Sanırım ben de annemin teyzesi Tita gibi soğana karşı çok duyarlıyım.

Onun tariflerine göre yemek pişiren birileri olduğu sürece büyük teyzem Tita yaşamaya devam edecektir.

TN 2020

İlk kitabıyla dünya çapında
ün kazanan Meksikalı yazar
Laura Esquivel kendini, özgün
arayışlar içindeki bir romancı
olarak kabul ettirmiştir.



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 büyümlü bir anlatımla ele aldığı **Acı Çikolata**, geleneğe başkaldıran evrensel kadın kimliğine de özgün bir yorum getiriyor.

Kapak resmi: LEON BAKST

ISBN 978-975-07-1788-8



9 789750 717888