

"Bir Stephen King romanından daha sürükleyici." SUNDAY TIMES



ANTHONY BOURDAIN

Mutfak Sırları

AŞÇILIK DÜNYASINDAN MAHREM MACERALAR

Çeviri: Dost Körpe

domingo



**“Vücutunuz bir tapınak değil, bir eğlence parkı.
Tadını çıkarın...”**

“Pazartesileri deniz mahsulü sipariş etme!” Anthony Bourdain’in acımasızca dürüst, bir o kadar da komik bir dille anlattığı hatıralarındaki en masum tavsiyelerden biri bu. Sahil barlarından zirvedeki restoranlara, bulaşıkçılıktan büyük şefliğe, Tokyo’dan Paris’e oradan New York’a, isyanlar ve alevlerle dolu bir mesleğin sunabileceği hemen her şeyi yaşayan Anthony Bourdain, bunları anlatmaya karar verince ortaya *Mutfak Sırları* çıktı: mutfak kapısının ardına, aşçılık dünyasının karanlık tarafına doğru macera dolu bir yolculuk. Ağzınızı sulandıracak kadar lezzetli, gülmekten karnınızı ağrıfacak kadar eğlenceli.

Mutfak Sırları yayımlanır yayımlanmaz kült bir esere dönüştü ve Bourdain’e aşçılık kariyerinin çok daha ötesinde bir tanınırlık sağladı. Elinizdeki baskı, ölümünden önce kitaba kendi elyazısıyla yaptığı küçük eklemeleri, yorumları da içeren özel bir edisyon.

“Onun sesini duyan herkes yeni bir şeyler duyacağını, hayatta tanışamayacağı insanların hikâyesine şahit olacağını biliyordu.”

Elif Key, Cumhuriyet



TURP; TEREYAĞI

KEMIKLI antrikot

chorizo'lu kale çorbası

Rapini

spaghetti a la Bottarga

elma+pürelı KAN SOSİSİ..

Karides Kafası. yengeç yağı.

UNI. pho. bun bo thue. Penang laksas.

PORTO+STILTON!

Yanık UÇLAR!

Fırında peynirli makarna (Kesinlikle tıfıf yağı OLMADAN)

DUBLİN'DE (SADECE OYADA) YARIM LİTRE GUINNESS

espadenas a la plancha

cacio e pepe

BLANQUETTE DE VEA

POGONS DE VEAU Bercy

mufaletta sandviç

İBER JAMBONU

YUMURTALAR. HERHANGİ BİR YUMURTA. BÜTÜN

YUMURTALAR.

Pilav ve FASULYE

fejouda. mortadella. culatello.

Yorkshire pudingi+pozitif!

Portekiz KALAMAR Yahnisi. Veya ahıtapot.

yengeç bee hoon. Baget+tereyağı.

TUZ .

süt domuzu!

HUŞ BİRASI

PAPPY 20

HAMBURGER

HİNDİLİ

SANDVIÇ.

KÖFTE!

GÜZEL ŞEYLER .

ANTHONY BOURDAIN

Mutfak Sırları

AŞÇILIK DÜNYASINDAN MAHREM MACERALAR

Çeviren: Dost Körpe

 **domingo**



MUTFAK SIRLARI ANTHONY BOURDAIN

Özgün ismi: Kitchen Confidential
© 2000, 2013 Anthony Bourdain

Bu kitabın Türkçe yayın hakları Nurcihan Kesim Lisans ve Telif Hakları Ajansı aracılığıyla Bloomsbury Publishing Plc.'den alınmıştır.

Türkçe yayın hakları:
© 2018 Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.
Sertifika No: 12746
Domingo, Bkz Yayıncılık markasıdır.

Çeviri: Dost Körpe
Editör: Algan Sezgintüredi
Sayfa uygulama: Bahadır Erşık
Kapak tasarımı: Betül Güzhan

ISBN: 978 605 198 046 1

I. ve II. Baskı: Ağustos 2018
Karist Baskı Çözümleri Ltd. Şti.
Yeşilköy Mah. Atatürk Havalimanı Cad. EGS Business Park Blokları,
B Blok, No: 8/20 Bakırköy, İstanbul
Tel: (212) 465 92 48 Sertifika No: 22827

Tüm hakları saklıdır. Bu kitabın tümünün veya içeriğinin herhangi bir bölümünün yayıncının yazılı izni olmadan, fotokopi yöntemi dahil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılması yasaktır.

Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.
Şahkulu Mah. Büyük Hendek Cad.
Bror Apt. No: 4 D: 10 Beyoğlu İstanbul
Tel: (212) 245 08 39
e-posta: domingo@domingo.com.tr
www.domingo.com.tr

Nancy'ye

İçindekiler

Teşekkür ix

Giriş x

Önsöz xiii

APERİTİF

Şefin Notu 3

BİRİNCİ SERVİS

Yemek Güzeldir 9

Yemek Sekstir 20

Yemek Acıdır 26

CIA'de 37

Mal Carne'nin Dönüşü 48

İKİNCİ SERVİS

Kim Pişirir? 59

Mutfağımızdan Masanıza 68

Profesyoneller Gibi Yemek Yapmanın Yolları 80

Sahiplik Sendromu ve

Diğer Tıbbi Bozukluklar 90

Kocaayak 98

ÜÇÜNCÜ SERVİS

Kendimi Kanıtıyorum	113
Mutlu Zamanlar	129
Geleceğin Şefi!	138
Kıyamet	145
Çöl Yılları	155
Et Hakkında Bildiklerim	164
Pino Noir: Toskana Ara Macerası	174

TATLI

Sıradan Bir Günüm	195
Yardımcı Şef	221
Muhabbet Düzeyi	238
Diğer Çalışanlar	247
Gerçek Soyadı Belirsiz Adam	254
İnsan Kaynakları Departmanı	265

KAHVE VE SİGARA

Bryan'ın Hayatı	273
Tokyo Görevi	291
Demek Şef Olmak İstiyorsunuz?	
Bir Mezuniyet Konuşması	314
Mutfak Kapandı	322

Sonsöz	330
--------	-----

TEŞEKKÜR

Bu kitabın bazı kısımları daha önce başka yerlerde yayımlandı: “Mutfağımızdan Masamza”nın büyük bölümü ve meslek hayatımla ilgili başka bazı ayrıntılar *The New Yorker*’da, “Bunu Okumadan Yemek Yemeyin” başlığıyla çıktı. “Tokyo Görevi” bölümüyse ilk kez *Food Arts*’ta yayımlandı, Canongate Yayınevi’nden çıkan *Rover’s Books’ Return* derlemesine verdiğim “Şef Gece Dışarı Çıkıyor” adlı kısa öykümü okuyanlar da öykünün kurgusal kahramanının yoğun bir ızgara bölümünde benimkine çok benzeyen, utandırıcı bir deneyim yaşadığını anımsayacaktır.

Ayrıca her şeyimi borçlu olduğum Joel Rose’a... Bloomsbury Yayınevi’nin ABD şubesinden Karen Rinaldi ile Panio Gianopoulos’a, Jamie Byng’e, David Remnick’e, şeytani Taş Kardeşler’e (Rob ile Web), Tracy Westmoreland’e, José de Meireilles ile Philippe Lajaunie’ye, Steven Tempel’a, Michael Batterberry’ye, Kim Witherspoon’a, Sylvie Rabineau’ya, David Fiore’ye, Scott Bryan’a ve *Les Halles*’daki muhteşem ekibime, yani Franck, Eddy, Isidoro, Carlos, Omar, Angel, Bautista ve Janine’e teşekkür ederim.

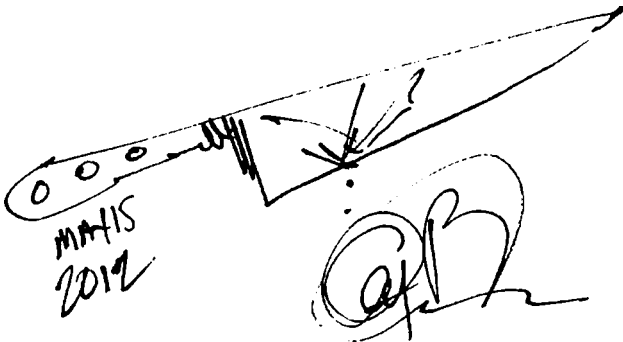
Aşçılar harikadır.

GİRİŞ

Bazen sanki üç hayat yaşamışım gibi hissediyorum. Eğer öyleyse, bu onlardan biridir. Belki de bir buçuğu. Bunu TEKRAR okurken geçmişe bakınca öyle görünüyor ki, hayatımın herhangi bir anında ne bildiğimi SANAPSAM SANAYIM, aslında hiçbir şey hakkında hiçbir şey bilmemişim asla. En azından, önemli şeyler hakkında. Bunun, yani nelerin önemli olduğunu saptamanın üstünde çalışmayı hâlâ ~~hâlâ~~ sürdürüyorum sanırım.

Profesyonel aşçılık yapmanın getirdiği rahatlıklardan biri, sonunda bazı şeyleri kesin olarak bilmenizdir. Tabakların bulaşık makinesine kirli olarak girip temiz olarak çıktığını BİLİRSİNİZ. En iyi şekilde nasıl omlet yapılacağını BİLİRSİNİZ. Pisotto'nun iyi yapıp yapılmadığını. İşe zamanında gelmenin kesinlikle bir erdem olduğunu - ve geç gelmenin daima, daima kötü olduğunu bilirsiniz.

Pek az şeyin kesin olduğu, kusurlu ve sürekli değişen bir dünyada bu, yani BİR ŞEYİ kesin olarak bilebilmek, her şeye karşın epey tatmin edici.



ÖNSÖZ

Artık işler değişti.

Mutfak Sırları'nı yazdığım sıralarda hâlâ aşçılık yapıyordum. Sabah beşte, altıda kalkıp bir sigara yakıyor ve yazmaya başlıyordum. Fırsatım olursa bilgisayar başında bir iki saat geçiriyor, sonra da tıraş olup taksi çeviriyor ve dosdoğru işe gidiyordum. Genellikle öğle yemeği vaktini sote bölümünde geçiriyor, öğleden sonra siparişlerimi hazırlıyor, gece dokuz ona kadar da tempo artırarak çalışıyordum. “Sıradan Bir Günüm” bölümü, o sıralardaki tipik cumalarımın gerçeğe oldukça sadık bir anlatısıdır.

Yani istesem bile, yalanlarla göz boyamaya ve gerçekleri gizlemeye zamanım yoktu. Amacım ifşa etmek değildi, “restoran sektörünün kirli çamaşırlarını ortaya dökmek” gibi bir niyetim yoktu, artan ekmeklerin tekrar servis edilmesi ve “pazartesileri balık” meselesi gibi şeyler de açıkçası umurumda değildi. Restoran sektöründe değişim taraftarı değildim – hâlâ da değilim. Sektörü olduğu haliyle seviyorum. Amacım diğer aşçılara ve ömrü restoranlarda çalışarak geçen kişilere eğlenceli ve doğru gelecek bir kitap yazmaktı. Mesela... Bir cumartesi gecesinin onunda, yoğun geçen akşam yemeği vaktinden sonra mutfakta birkaç aşçıyla takılıp bira içerek muhabbet ediyormuşum gibi yazmak istiyordum. Kitabın üslubunun sertliğini, sayfaların epey testosteron yüklü olduğunu ve arada sırada aşırı genellemelerde bulunduğumu fark

edeceksiniz. Bu tamamen kasıtlıydı. Şeflerin böyle kabahatler işlediği olur. Kitabı –yıpranmış birkaç aşçıdan, meraklı şeflerden ve ıstırap içindeki yalnız insanlardan başka– kimsenin okuyacağını düşünmüyordum.

Kitabı okuyanlarınsa “Bu çok saçma yahu!..” dememesinde kararlıyım. Meslektaşlarımla “Hangi aşçı böyle konuşur? Bu saçmalık! Bu herif kim ki?” diye düşünmelerini istemiyordum. Yaz işi olarak patates kızartmış veya tiran bir şefin ya da aptal bir restoran sahibinin despotça yönetimi altında acı çekmiş herkesin anında tanıyacağı bir dilde, aşçıların gizli dili olan Mutfakça dilinde konuşmak istiyordum. Kafama göre yazdığım küçük anı kitabımın, profesyonel aşçıların biraz klostrofobik bakış açısını; çoğumuzun her sabah kalkıp işimizi yapmamızı sağlayan, biraz paranoyakça olan ve alanımızı canla başla savunmaya yönelik o gurur ve kabul leniş karışımını yansıtmasını istiyordum. Halktan bazı insanların bahsettiğim bazı şeylerden rahatsız olacağını biliyordum. Biz aşçıların yemek salonlarımızı dolduran sivilleri hasım olarak görme eğilimimizin, dürüstçe tasvir edildiğinde mutsuzluğa yol açması kaçınılmazdı... Ve birçok kişi, iyisiyle kötüsüyle o hayatı yaşayan çoğumuzun tanık olduğu ucuzculuk ile “pazarlama taktiklerinden” bahsedilmemesini yeğlerdi. Ama bunlar umurumda değildi. Hatta halkı biraz rahatsız etme düşüncesi hoşuma bile gidiyordu. Zaten bu kitabı onlar için yazmamıştım. Bu kitap aşçıları içindi. Profesyonel aşçılar.

Yeni “yıldız şef” kültürü ilginç ve itiraf etmeliyim ki sinir bozucu bir fenomen. Her ne kadar işler açısından –ve şahsen benim için– gayet iyi olsa da gündelik hayatta çoğumuz onu tiye almakta geri duramayız. Sonuçta tüm profesyoneller arasında, bir anda halkın karşısına çıkarılmaya şeflerden daha az uygun çok az insan vardır. Biz işimizi gözlerden uzakta, kapalı kapılar ardında yapmaya alışığızdır. Biz en hafif tabirle... Nasıl desem... “Kaba” bir üslupla konuşmaya alışığızdır. Bu mesleğe başlamamızın sebebi, normal bir iş ortamında normal insanlarla etkileşim içinde çalışmanın bize olanaksız ya da sevimsiz gelmesidir muhtemelen. Çoğumuz

toplum içinde nasıl davranacağımızı bilemeyiz... Umurumuzda da değildir. Görünen o ki, televizyona çıkan birçok şefimizin hayranları ve “gurme” denen kalabalık kitle, şeflerin lekesiz beyaz üniforma giyen ve o sırada ne hazırlıyorlarsa tattırmaya seve seve gönüllü olan, şirin, sevimli yaratıklar olduğuna inanır olmuştur. Oysa profesyonellerin gayet iyi bildiği gibi, işin aslı biraz farklıdır. Bütün bu yemek çılgınlığı, şef ve restoran takıntısı gibi saçmalıklar yüzünden artık gözden kaçan şey, aşçılığın zor olduğudur... Her gün aynı yemekleri aynı şekilde hazırlayıp durabilmenin, akılda kalıcı cevherler yumurtlama ile geyik muhabbeti yapma dışında beceriler gerektirdiği ve daha az telejenik olduğudur.

Bu kitabın yayımlanmasıyla birlikte medyada ilgi odağı haline gelmesinden sonra bana en çok sorulan soru “Meslektaşlarınız tepkisi ne oldu?” idi. Bazı yazarlar “Benedict Arnold! Alger Hiss!” diye haykırdı. Güya restoran dünyasının içyüzünü anlatan kişilerin ve gurmelerin öfkeden deliye döndüğü söylendi. İşin gerçeği mi? Hayatımda o kadar çok bedava yemek ve içki teklifi almamıştım. Daha birkaç ay öncesine kadar çoraplarını yıkamaya bile layık olmadığımı düşündüğüm şefler beni sıcak karşılıyor ve dertlerini paylaşmam için personelleriyle tanıştırmak üzere mutfaklarına sürüklemekte ısrar ediyorlardı. Birleşik Devletler ile Birleşik Krallık’ın dört bir yanında kitap turnesine çıktığımda –Chicago, San Francisco, Los Angeles, Miami, Philly, Washington, Boston’a ve Londra, Glasgow, Bristol’ın taşrası, Manchester ve başka yerlere gittim–, şeflerle aşçılar selam vermek için imza gününe geliyor ve içki ısmarlama vaadiyle beni alıp götürüyorlardı. Uçak yemeklerinden ve otel minibarlarının içindekilerden (yani turne diyetinden) bıkınca, tuhaf bir şehirde bir restorana girip barda oturarak bira ile aperitif söylüyordum ve tuhaf, muhteşem şeyler olmaya başlıyordu; küçük ordövrler, uygun şaraplar, tadımlık peynirler, tatlılar peyda oluyordu peş peşe. Mutfağa doğru baktığımda, çokbilmiş aşçının teki –hiç tanımadığım biri– mutfak kapısının ardından bana başparmaklarını kaldırıyordu. Hem salaş mekânlarda hem de yüksek mutfağın mabetlerinde, hem burada

hem de yurtdışında, aşçıların yüzlerinde aynı ifadeyi; çoğumuzun çok iyi bildiği, “en kötüsünü beklersen asla hayal kırıklığı yaşamazsın” diyen o temkinli, kinik ifadeyi görüyordum. Ama hepsi de dostça davranıyordu.

Gerçekten ironik ve şaşırtıcı anlar da oluyordu: Bir gün, *Les Halles*’daki mutfağundayken telefon çaldı ve tanımadığım, Fransız bir adam tanışıp sohbet etmek ve birlikte hafif bir öğle yemeği yemek için beni restoranına davet etti. “Kimsiniz?” diye sordum. “Ben Eric Ripert,” dedi ses. Dizlerimin bağı çözülüp hardal kıvamına geldi. Bu tıpkı... Tıpkı... Joe DiMaggio’nun arayıp “Arka bahçede birlikte beyzbol oynayalım ahbab,” demesi gibi bir şeydi. İşlerin cidden değiştiğini artık anlıyordum. Kahramanlarım beni arıyordu. Komiktir ki André Soltner, kesinlikle hafta sonlarında beni kayak yapmaya davet etmeyeceğini söylememden sonra beni davet etti. (*Babe Ruth birinci kaleye ulaştı!*) Bob Kinkead, kitabın ciltli baskısında ismini berbat bir şekilde yanlış yazmama karşın, restoranına adımımı atar atmaz beni el üstünde tuttu ve önüme muhteşem yemekler getirip durdu. Norman Van Aken geldi ve beni kutlayıp çöldeki kendi ilk yıllarından bazı anılarını paylaştı. (Arkadaşı Emeril’i kötülemeyi kesmemi de kibar bir dille rica etti... Onun aşçılığı gerçekten bilen, gayet sevimli, tatlı dilli bir adam olduğunu söyledi.) Gary Danko bedavaya karnımı doyurdu. Kitabı okuduğunu sanmıyorum; ama aşçıların, özellikle de pirsingli ve yara izli, korsana benzeyen holiganlardan oluşan bir ekibin görünüşe göre kitabı beğenmesi sebebiyle bana oldukça kibar davranırdı. Hiçbir ortak yönümüz olmadığını düşündüğüm şefler aslında aynı zihniyete sahip olduğumuzu, hepimizin paylaştığı o karanlık ve adrenalin yüklü kültürü takdir ettiğimizi gösterdi bana.

Mutfakta kötü davranışlar sergilemenin poster çocuğu haline gelmiştim birden.

Aşçılıkla geçim sağlamanın en iyi tarafının ne olduğu bana sık sık sorulmuştur. Yanıt şu: Bir altkültüre dahil olmak. Tarihsel bir sürekliliğin, kendi diline ve âdetlerine sahip gizli bir topluluğun parçası olmak. Ellerini kullanarak iyi bir şeyler yapmanın, tüm

duyularını kullanmanın anlık hazzını yaşamak. Bu, haz vermenin en saf ve bencillikten uzak yolu olabilir bazen (gerçi hemen arkasında, ikinci sırada oral seks olsa gerek).

Artık işler değişti. Ben değiştim. Buna mecburdum. Düzgün davranmayı, alışık olduğumdan biraz daha uzun süre düzgün davranmayı öğrendim (Tanrı yardımcım olsun). İstenildiğinde sadece gelebiliyorum. “Geri hizmetlerin” ve “yüzdelerin” ne anlama geldiğini biliyorum... Sayılır. Hayatımda ilk kez sağlık sigortam var. Kırımı aksatmadan ödüyorum resmen. Ve *Les Halles*’daki canım mutfağında çok ama çok daha az çalışıyorum maalesef. Mesleğimde ihanet ettiğim birileri varsa aşçılardır; kuğu gibi seke seke dünyanın dört bir yanını gezerken ve televizyonda kitaplarımı tanıtırken onları terk ettiğim hissine kapılıyorum. Küçük mutfağım, Amerika’da (Dealey Plaza’dan sonra) en çok fotoğraflanan yer olacaktı gibi göründü bir ara. Soğukçum Angel tanıtımcı tutmayı kısa süreliğine de olsa düşündü, kızartmacı Manuel de artık uluorta espri patlatıyor (“Pembe jöleyi dene şef!”); ve mutfağımdaki her aşçı, çekim yapılırken tam ne zaman karnını içeri çekeceğini biliyor. Aşçıyken nefret ettiğim şef tipine dönüştüm; sürekli bir yerlere gidip geliyorum. Kitabın son sayfalarında büyük gurur duyduğum ellerim artık yumuşacık ve hoş... Kız bebek eli gibiler.

Berbatım.

Aşçı olarak işe yararlığımın zaten sonuna gelmiş olduğumu düşünerek kendimi avutuyorum. Fazla yaşlandım, dizlerimi kırarken dolap kapaklarına çarpmaktan dizkapaklarımda sorun oluşmaya başladı, yaşımın ilerlemesi ve bünyemin alkolden yıpranması yüzünden de artık eskisi kadar hızlı çalışmıyorum. Kendime *Zaten yakında beni tutkal fabrikasına gönderirlerdi*, demek hoşuma gidiyor. *Yaşlanan şeflerin gittiği yere*.

Son sürat devam eden yeni, Hefner-vari, çılgın hayatım neyse ki yaşamımdaki önemli insanları hiç mi hiç etkilemedi. Karıma ne zaman “Hey, bebeğim! Bu gece CNN’deyim! Çok satan bir yazarım resmen!” desem, her seferinde “Hı hı... Bütün bunları daha önce de duydum. ‘Mahkeme Kanalı’nda ne var?” diye karşılık

veriyor. Yine programımın bir bölümünde kameraya yüzümü ekşiterek halkı dışarıda kuşluk yemeği yemenin tehlikeleri konusunda uyardımın ardından, Florida'daki arkadaşım Steven arıyor. "Bərbatsın dostum," diyor. Sonra da bir Billy Joel veya Elton John şarkısı çalan radyonun sesini açıyor... Sırf öyle boktan şarkılardan ne kadar nefret ettiğimi bildiğinden.

Bu beklenmedik kötü şöhretin en iyi tarafı, başka türlü asla tanışmayacağım aşçılarla tanışmam kesinlikle. Bir bu, bir de yaptığımız işin tüm dünyada geçerli olduğunu, kanundışılık ruhunun en iyi şeflerin mutfaklarında bile varlığını koruduğunu, tüm aşçıların diğer herkesten farklı olduklarını kalplerinin en karanlık köşesinde bir yerlerde bildiklerini ve bundan haz aldıklarını fark etmemi sağlaması.

Bu kitap, uzun süre kıt kanaat yaşadıktan, restorandan restorana geçtikten, yaşamak için deli gibi çalıştıktan, aşçılık olimpiyatlarında zirveye ulaşma umudumu çoktan yitirdikten sonra benim için iyi bir gol oldu. Boston'da bir aşçı "Ev sahibi takımın kazandığını görmek güzel," dedi. Görünüşe bakılırsa, bu kitap sebebiyle benden gerçekten nefret edenler yalnızca mayonez üstüne ve "patates kızartmasıyla eğlenmek" hakkında yazarak geçimlerini sağlayan kişiler... Bir de vejetaryenler var elbette, ama onlar yeterince hayvansal protein almadıklarından gerçekten kızamıyorlar. Şefler ve aşçılar –garsonlar bile– muhteşemdi. Bu şeyi yazarken, restoran sektöründe kaç kişinin çalıştığını ve (bir o kadar önemli) kaç kişinin bir ara çalışmış olduğunu unutmışum. Bu insanlar şimdi ister masa başında oturuyor, ister kendi Lear jetlerini kullanıyor olsunlar, çoğunun o sektörü özlediği belli. Sonrasında başka hiçbir işyerinde, söylemek istediklerini söyleyemediler. En son o işlerinde yabani gibi davranabilmiş ve evlerine giderken kendilerini hem gururlu hem yorgun hissetmişlerdi. En son o zamanlar birileriyle çamaşır dolabında düzüşüp ardından ciddi bir ilişki yaşamayabilmiş veya bütün geceyi dışarıda geçirdikten sonra zeminde uyanmışlardı. En son o zamanlar dünyanın dört bir yanından insanlarla; ırk, eğilim, din ve yaşam tarzı açısından farklı farklı,

her türden insanla yakınlaşabilmişlerdi. Restoran sektörü belki de son meritokrasidir... Orada önemli olan tek şey ne yaptığımızdır. Ben henüz ayrılmadığım halde o hayatı özlemeye başladım. Şimdi *Les Halles*'a gidip işleri biraz hızlandırayım. Orada kendimi güvende hissediyorum.

Bu kitap aşçılar içindir.

20 Kasım 2000

New York

Aperitif

İŞE BAK...

Bu geçerli olmayalı

12 sene kadar

olmuş...



UZUN zaman!

Şefin Notu

BENİ YANLIŞ ANLAMAYIN: Restoran sektörünü *seviyorum*. Hatta hâlâ restoran sektöründeyim... Muhtemelen bir saat sonra, Park Caddesi'nin aşağı tarafındaki döküntü bir bodrumda umda yer alan hazırlık mutfağında dömi glas sos için kemik haşlayacak ve dana bonfile kesecek olan, klasik eğitim almış ve mesleğine ömrünü vermiş bir şefim.

Bulaşıkçılık, hazırlıkçılık, kızartmacılık, ızgaracılık, sosçuluk, yardımcı şeflik ve şeflik yaptığım uzun ve inişli çıkışlı kariyerim sırasında gördüğüm, öğrendiğim ve yaptığım her şeyi anlatıyor olmamın sebebi sektöre kızgın olmam veya restoran müşterilerini dehşete düşürmek istemem değil. Bu kitap çıktıktan sonra da şefliği sürdürmeyi *istiyorum*, çünkü bu hayat gerçekten bildiğim tek hayat. Gecenin dördünde yardıma (örneğin çabucak borç bulmaya, başımı koyup ağlayacağım bir omza, uyku hapına, kefalet parasına veya altı üstü sağanakta beni kötü bir mahalleden arabayla alacak birine) ihtiyaç duyarsam benim gibi yazar olan birini *aramayacağım* kesin. Yardımcı şefimi ararım... Veya ondan öncekini ya da sosçumu; şimdi veya yirmi yıldan fazla süre içinde birlikte çalıştığım birini.

Hayır, size restoran dünyasının karanlık ve mahrem köşelerinden, yüzyıllardır süregelen askeri hiyerarşisiyle “rom, kulam-paralık ve kırbaç” etosunun karışımında sarsılmaz bir düzeni ve

sinir yıpratıcı bir kaosu barındıran bir altkültürden söz etmek istiyorum; çünkü kendimi bu kültürün içinde çok rahat, ılık su dolu güzel bir küvetteymişim gibi rahat hissediyorum. Bu hayatın içinde kolay hareket edebiliyorum. O dili konuşuyorum. New York'un şef ve aşçıların bu küçük, fazlasıyla kenetlenmiş topluluğundaki insanları tanıyorum ve mutfağımda nasıl davranmam gerektiğini biliyorum (gerçek hayattakinin tersine; gerçek hayatta daha kaygan zemindeyim.) Bu kitabı okuyan profesyonellerin onu olduğu şekliyle, yani günlerinin ve gecelerinin çoğunu "normal" toplumsal ilişkilerden mahrum kalmak pahasına çalışarak geçiren bizlerin hayatımıza dolaysız bir bakış olarak görüp keyif almalarını istiyorum. Cuma ve cumartesi geceleri hiç serbest olmamak, hiç tatil yapmamak, dünyadaki diğer insanların mesaisi biterken en yoğun saatlerini yaşamak şef ve aşçı kardeşlerimin tanıyacağını umduğum, zaman zaman tuhaf olan bir dünya görüşüne yol açar. Bu kitabı okuyan, hayatları restoranlarda geçmiş kişiler yaptığım şeyi beğenebilirler de beğenmeyebilirler de. Ama yalan söylemediğimi bileceklerdir.

Okurların profesyonel düzeyde, hakikaten güzel yemekler yapmanın gerçek hazlarını biraz olsun kavramasını istiyorum. Kendi korsan tayfasını yönetmek gibi bir çocukluk hayaline ulaşmanın nasıl bir şey olduğunu ve büyük bir şehirdeki gürültülü bir restoran mutfağının nasıl hissettirdiğini, nasıl görüldüğünü ve koktuğunu anlamalarını istiyorum. Ön safların dilinin, jargonunun ve kara mizahının tuhaf hazlarını da elimden geldiğince tattırmak istiyorum. Bu kitabı okuyan sivillerin, bu hayatın her şeye karşın *eğlenceli* olabileceğini düşünmelerini istiyorum en azından.

Bana gelince... Kendimi asıcılık dünyasının Chuck Wepner'i olarak düşünmekten hoşlanmışımdır hep. Chuck eskiden, Ali-Frazier döneminde "Kanayan Bayonne"lu lakabıyla tanınan, "en tepeye gözünü diken" usta bir boksördü. En az birkaç raunt ayakta kalabilmeyi mutlaka başarır, hep elinden gelenin en iyisini yapardı. Dayanıklılığını, direncini, soğukkanlılığını koruma yetisini, adam gibi dayak yiyebilmesini takdir ederdim.

Wepner ile ilgili muhteşem bir belgesel var. Kendisi hâlâ kahramanımdır!

Yani sizinle konuşan kişi Süperşef değil. Evet, CIA'den¹ mezun oldum, Avrupa'yı gezdim ve şehrin en ünlü iki yıldızlı restoranlarından bazılarında çalıştım, ki bunlar oldukça kaliteli mekânlardı. Benden daha başarılı meslektaşlarıma çamur atmaya çalışan, gazez dolu biri değilim (gerçi fırsat bulursam yaparım). Ben yüksek profilli bir işletmede asıl şef psikopatın, zorbanın ya da megaloman ayyaşın teki çıkarsa yerine çağrılan biriyim genellikle. Bu kitap, sokak seviyesinde aşçılık ve uygulayıcılarıyla ilgilidir. Asıl kahramanlar aşçılardır. Bu işten epeydir iyi para kazanıyorum –çoğunu Manhattan'ın göbeğindeki “büyük” restoranlardan kazandım–, yani konuya biraz hâkimim. Hâlâ yapabildiğim bazı numaralar var.

Bu kitabın kariyerimi *bitirmesi* de gayet mümkün tabii. Korkunç şeyler anlatacağım. Ağır içicilikten, uyuşturuculardan, kuru gıda deposunda düzüşmekten, besinlerin işlenmesiyle ilgili iştah kaçıracı ayrıntılardan ve sektörde yaygın olarak benimsenen na-hoş uygulamalardan söz edeceğim. Neden pazartesileri muhtemelen balık söylememeniz gerektiğini, yemeklerini çok pişmiş sevenlere neden kazanın dibindeki artıkların servis edildiğini, deniz mahsullü İtalyan omletinin akıllıca bir kuşluk yemeği seçimi olmamasının sebebini anlatacağım ve bütün bunlar müstakbel işverenlerimin hoşuna gitmeyecek. Vejetaryenlerden, sosunu “yanında” isteyenlerden, “laktoz intoleransı”ndan ve Ewok'a benzeyen Emeril Lagasse'nin aşçılığından hazzetmeyişi *Yemek Kanalı*'nda kendi programıma sahip olmamı sağlamayacak. Bu aralar André Soltner ile hafta sonları kayağa gideceğimi veya heybetli Bobby Flay'in bana sırt masajı yapacağını hiç sanmıyorum. Eric Ripert beni arayıp yarınki balık spesiyali konusunda fikrimi sormayacak. Olsun... Ben yine de tanık olduğum hayat konusunda kimseyi kandırmayacağım.

İşte hepsi burada: İyisiyle, kötüsüyle, çirkiniyle. İlgili okurlar birkaç kullanışlı aletin yardımıyla, profesyonel görünürlü ve

¹ Culinary Institute of America (Amerikan Aşçılık Enstitüsü). (ç.n.)

PAZARTESİLERİ BALIK
YİYİN YATU!

lezzetli yemekler yapmayı öğrenebilir... Ama öte yandan, bir daha *asla* gemici usulü midye söylememeye de karar verebilirler. *Ne yapalım*, öyle olsun.

Aşçılık hayatına uzun süredir tutkunum; bu dünyada muhteşem ve komik anılarım oldu. Ama insan eski bir aşk ilişkisine bakarken, mutlu anılarını, o ilişkiye başlamasını ve sürdürmesini sağlayan şeyleri hatırlar en çok ve bu benim için de geçerli. Umarım okura o şeyleri ve o zamanları iyi bir şekilde aktarabilirim. Restoran sektörüne beklenmedik bir biçimde girmekten asla pişmanlık duymadım. Güzel yemekler yemenin risk almak olduğuna da uzun süredir inanıyorum. Konu ister pastörize edilmemiş Stilton peyniri veya çiğ ıstiridye, ister organize suç örgütlerinin “dostları” için çalışmak olsun, kesin olan şu ki yemek benim için hep bir macera olmuştur.

Birinci Servis

Yemek Güzeldir

YİYECEĞİN YALNIZCA insanın karnı acıktığında –tıpkı bir benzin istasyonunda araba deposu doldurur gibi– mide-sine indirdiği bir madde olmadığını ilk kez ilkokul dördüncü sınıfından sonra anladım. Ailemle Avrupa'ya tatile gidiyorduk; *Queen Mary*'nin kabin sınıfı restoranında oturuyorduk. Bir yerlerde bir fotoğrafımız var: Annem Jackie Onassis güneş gözlüğünü takmış, erkek kardeşimle ben de utandırıcı ölçüde şirin denizci kıyafetleri giymişiz ve ilk denizaşırı yolculuğumuza çıkmanın, babamın atalarının memleketi Fransa'ya ilk kez gidiyor olmanın heyecanıyla, o büyük Cunard transatlantiğine biniyoruz.

Gözlerimi açan çorba oldu.

Soğuktu.

O ana dek çorbadan anladığı şey yalnızca Campbell's marka konserve domates kremalı ve tavuklu Çin eriştesi olan, meraklı bir ilkokul dördüncü sınıf öğrencisi için büyük bir keşifti bu. Daha önce restoranlarda yemek yediğim olmuştu elbette, ama yediğim bir yemeğin farkına ilk kez varıyordum. İlk kez bir yemekten tat alıyordum ve daha da önemlisi, bu tadı unutmuyacaktım. Sabırlı İngiliz garsonumuza bu nefis, soğuk sıvının ne olduğunu sordum.

“*Vichyssoise* (patatesli pırasa çorbası),” diye karşılık verdi, ki bu isim bana hâlâ büyüğü gelir – o çorbayı artık binlerce kez yapmış olmama ve mönülerimin demirbaşı olmasına karşın. Yaşadığım

o deneyime ilişkin her şeyi hatırlıyorum: Garsonumuzun çorba-yı gümüşü bir servis kâsesinden, kepçeyle koyuşunu; minik minik doğranmış frenksoğanını kaşıkla, garnitür olarak üstüne serpişini; pırasayla patatesin yoğun, kremamsı tadını; yaşadığım haz verici şoku, çorbanın soğuk olması karşısındaki şaşkınlığımı.

Atlas Okyanusu'nda yaptığımız o yolculuk hakkında başka pek bir şey hatırlamıyorum. *Queen*'in sinema salonunda, Jerry Lewis ile Tony Curtis'in oynadıkları *Boeing Boeing* filmini ve bir Bardot filmini izlemiştim. Eski transatlantik yol boyunca korkunç şekilde sarsılıp gıcırdamıştı –resmi açıklama, buna geminin altına yapışan midyelerin yol açtığıydı–; New York'tan Cherbourg'a o gemiyle gitmek, dev bir çim biçme makinesinin üstünde yolculuk etmek gibiydi. Kardeşimle ben kısa sürede can sıkıntısına kapılıp, zamanımızın çoğunu "Gençler Salonu"ndaki paralı müzik kutusunda "House of the Rising Sun"ı dinleyerek ve alt güverte havuzundaki tuzlu suyun gelgiti andıran dalgalanmalarını seyrederek geçirmeye başlamıştık.

Ama o soğuk çorba aklımdan çıkmıyordu. İçimde yankılanarak beni uyandırıyor, dilimin farkına varmamı sağlıyor, beni gelecekte olacaklara bir şekilde hazırlıyordu.

Uzun şeffik merdivenine tırmanışımдан önceki ikinci epifaniami de Fransa'ya yaptığım o ilk yolculukta yaşadım. Gemiden indikten sonra annem ve kardeşimle birlikte Normandiya'nın soğuk ve kasvetli bir tatil beldesinde, La Cabourg'un ve Manş Tüneli'nin civarında yer alan küçük bir sahil kasabasında yaşayan kuzenlerimin yanında kalmaya başladık. Oranın gökyüzü hemen her zaman bulutluydu, denizi de buz gibiydi. Mahallenin bütün çocukları, Amerikalı olduğuma göre Steve McQueen ile John Wayne'i bizzat tanıdığımı, onlarla ahbap olduğumu, birlikte otaklarda takıldığımızı, at sürüp kötü insanları vurduğumuzu sanıyorlardı... Dolayısıyla şöhretin tadını hemen almaya başladım. Deniz yüzülemeyecek kadar soğuk olsa da kumsallarda Nazilerden kalma koruganlar ve top mevzileri vardı (bunların çoğunda, mermi delikleri ve alev

makinelerinin bıraktığı yanık izleri hâlâ duruyordu), ayrıca kumulların altında tüneller uzanıyordu; bütün bunlar bir çocuk için, keşfetmesi oldukça ilginç şeylerdi. Küçük Fransız arkadaşlarımın pazar günleri bir sigara içmelerine izin verildiğini öğrenince hayrete kapıldım; yemeklerde de sulandırılmış sofrâ şarabı içiyorlardı ve en güzeli, Vélo Solex motorlu bisikletleri vardı. *İşte çocuklar böyle yetiştirilmeli*, diye düşündüğümü, annemin aynı fikirde olmamasına üzüldüğümü hatırlıyorum.

Fransa'daki ilk birkaç haftamda yeraltı tünellerinde keşfe çıkıp Nazi cesetleri aradım, minyatür golf oynadım, sigara aşırıdım, bol bol *Tenten* ve *Asteriks* çizgi romanları okudum, arkadaşlarımın motorlu bisikletleriyle gezdim ve gözlem yaparak küçük hayat dersleri öğrendim: Mesela aile dostumuz Mösyö Dupont bazı yemeklere metresiyle, bazılarınıysa karısıyla gidiyordu ve çocukları (sayıları epey fazlaydı) buna aldırılmaz gibiydi.

Yiyecekler pek hoşuma gitmemişti.

Tereyağında, gelişmemiş damak zevkime tuhaf gelen “peynirsi” bir tat vardı. 60'ların Amerika'sında bir çocuğun hayatının vazgeçilmezleri, hatta zorunlu ritüelleri arasında olan sütün tadı burada iğrençti. Görünüşe bakılırsa, öğle yemeklerinde yalnızca jambonlu sandviç ya da krok mösyö yeniyordu. Kökü yüzyıllara dayalı Fransız mutfağı henüz beni etkilememişti. Fransız yemekleri hakkında dikkatimi çeken şeyler, onlarda *bulunmayan şeylerdi*.

Böyle birkaç hafta geçirdikten sonra bir gece trenle Paris'e gittik; orada babamla buluştuk ve gezi aracımızı, o gıcır gıcır Rover Sedan Mark III'ü gördük. Paris'te önce Lutétia Otelinde, sonraysa Haussmann Bulvarındaki biraz döküntü ve eski, büyük bir otelde kaldık. Kardeşimle benim mönü seçeneklerimiz biraz artmıştı; artık patates kızartması ve *steak haché* (hamburger) yiyebiliyorduk. Tipik turistlerden beklenebilecek her şeyi yaptık: Turla Eiffel Kulesi'ne çıktık, Boulogne Ormanı'nda piknik yaptık, Louvre Müzesi'nde büyük sanat eserlerinin önünden geçtik, Lüksemburg Bahçesi'nin fiskiyeli havuzundaki oyuncak yelkenlileri ittik...

Bunların hiçbirisi, şimdiden suça meyil göstermeye başlamış, dokuz yaşındaki bir çocuk için pek eğlenceli değildi. O sıralar başlıca ilgi alanım, İngilizceye tercüme edilmiş *Tenten'in Maceraları* koleksiyonumu genişletmekti. Hergé'nin güzel çizimlerle anlattığı öykülerdeki uyuşturucu kaçakçıları, eski tapınaklar, çok uzaklardaki tuhaf diyarlar ve kültürleri bana *gerçekten* egzotik geliyordu. Zavalı ebeveynimi, İngilizce kitaplar satan W.H. Smith dükkânından bana yüzlerce dolarlık *Tenten* çizgi romanları almaya ikna ettim; bunu sırf Fransa'dan yakınıp durmamı engellemek için yaptılar. Şort giymeye zorlanmam yüzünden somurtkan, dengesiz, zor bir vелеde dönüşüyordum hızla. Kardeşimle sürekli kavgaya ediyor, her şeyden yakınıyor, annemin hayallerinin gezisini her açıdan berbat ediyordum.

Ebeveynim ellerinden geleni yapıyordu. Bizi her yere, restorandan restorana götürüyorlardı; her seferinde ısrarla *steak haché* (hem de ketçaplı) ve "Coca"da direktmemiz karşısında irkiliyorlardı kuşkusuz. Tereyağındaki peynir tadından şikâyet etmeme ve dönemin meşhur gazozlarından Pschitt'e *shit* (bok) demekten, reklamlarıyla dalga geçmekten ("Bok istiyorum! Bok istiyorum!") görünüşe göre hiç usanmayışına sessizce katlanıyorlardı. Fransızca konuştuklarında gözlerimi devirip dalga geçmeme aldırmamayı başarıyorlardı; beni hoşlanacağım bir şeyler, *herhangi bir şey* bulmaya teşvik etmeye çabalıyorlardı.

Nihayet dışarı çıkarken yanlarına çocuklarını *almamaya* başladılar.

Bunu çok iyi hatırlıyorum, çünkü tokat yemiş gibi olmuştum. Yiyeceğin önemli bir şey olabileceğini, kavgacı mizacıma bir meydan okuma olabileceğini anlamaya başlamıştım. Mahrum bırakılmam bir kapı açmıştı.

Kaldığımız kasabanın adı Vienne idi. Oraya gelmek için araba ile kilometreler kat etmiştik. Kardeşimle ben *Tenten*'lerimizi yeni bitirdiğimizden epey huysuzduk. Fransa'nın taşrası, ağaçlı zarif yolları, çalı çitleri, sürülmüş tarlaları ve resimli çocuk

kitaplarındaki çizimleri andıran köyleri pek ilgimizi çekmiyordu. Ebeveynimize haftalar boyu yemeklerini zehir etmiş, yakınıp durmaktan hiç vazgeçmemiş, tersine giderek azıtmıştık ve bize katlanmışlardı. Bize *steak haché*, *crudités variées* ve jambonlu sandviç gibi şeyler almayı uzun süre, vazifeşinasça sürdürmüşlerdi... Ama artık canlarına tak etmişti. Yatakların fazla sert, yastıkların fazla yumuşak, boyun yastıklarıyla tuvaletlerin ve boru tesisatının fazla tuhaf olduğundan yakınmamıza katlanmışlardı. Biraz sulandırılmış şarap içmemize bile izin vermişlerdi... Bunu sırf Fransızların âdeti olduğundan değil, çenemizi kapamak için de yapmışlardı sanırım. Kardeşimle beni, Küçük Amerikalıların En Çirkin İkisi'ni, her yere götürmüşlerdi.

Vienne'de işler değişti.

Gıcır gıcır Rover'ı *La Pyramide* diye, epey ümit verici bir adı olan bir restoranın önüne park ettikten sonra bize bir sürü *Tenten* verdiler (bunları önceden arabaya koymuşlardı besbelli)... *Ve bizi arabada bırakıp gittiler!*

Ağır bir darbeydi bu. Kardeşimle ben o araçta üç saatten fazla kaldık, ki zaten sıkıntıdan patlayan iki mutsuz çocuk için bu süre sonsuzluk gibiydi. Bol bol zamanım olduğundan *O duvarların ardında bu kadar muhteşem ne olabilir ki?* diye merak etmeye başladım. Orada yemek yiyorlardı. Bunu biliyordum. Onlar için çok önemli bir şey olduğu da belliydi; kaygılı, beklentili, heyecanlı, neredeyse huşulu hallerinden anlamıştım bunu... Dokuz yaşındaki aklımla bile. *Vichyssoise* meselesini de hâlâ dün gibi hatırlıyordum. Yemek önemli bir şey olabilirdi görünüşe göre. *Büyük* bir olay olabilirdi. Sırları vardı.

La Pyramide'in 1966'da bile yemek evreninin merkezi olduğunu artık biliyorum elbette. Bocuse, Troisgros, herkes orada çalışmıştı... Efsanevi, ürkünç restoran sahibi Ferdinand Point tarafından yetiştirilmişlerdi. Point o dönemin en büyük aşçısıydı, *La Pyramide* de ağız tadına düşkün olanların Mekke'si gibiydi. Fransız hayranı ebeveynimin gözünde, orada yemek, hacca gitmekten

farksızdı. O zaman bile, park edilmiş ve fırın gibi arabanın arka koltuğunda o çocuk halimle otururken bile, beyinsizin teki olma-
ma karşın bunu biraz da olsa kavrayabilmişim.

Böylece işler değişti. O olaydan sonra *ben* değiştim.

Bir kere, çok öfkelenmişim. Hayatımda hep büyük bir motive edici güç olan gazez hissi, yemek konusunda birdenbire maceracı bir tutum takınmaya başlamama yol açtı. Ebeveynimden daha yemek düşkünü olmaya oracıkta karar verdim. Aynı zamanda, bu konuda hâlâ cahil olan kardeşimin midesini kaldırılabildim de. *Onlara* asıl gurme kimmiş gösterecektim!

Beyinler? Ceset ayağı gibi kokan yağlı peynirler? At eti? Uykuluk? Getirin hepsini!! En şoke edici yemekleri seçmeye başladım. O yazın sonuna kadar ve sonraki yazlarda *her şeyi yedim*. Kremamsı *Vacherin* peynirlerini yalayıp yuttum; peynirsi ve yoğun tatlı Normandiya tereyağını sevmeyi, özellikle baget ekmeğe sürüp sıcak bitter çikolataya banarak yemeyi öğrendim. Fırsat buldukça kırmızı şarap aşırıyordum; *friture*'ları –kızartılıp *persillade* sosla bütün olarak yenen küçük balıkları– deniyor ve onları kafaları, gözleri, kılçıklarıyla birlikte çıtır çıtır yemeye bayılıyordum. *Beurre noisette*'te pişirilmiş şeytan vatozu, sarımsaklı sosis, işkembe, dana böbreği ve ısırınca içinden domuz kanı fışkıran (çenemden akıyordu) kan sosislerinden yiyordum.

İlk istiridyemi de yedim.

İşte bu gerçekten önemli bir olaydı. Bekâretimi kaybettiğim gün gibi net hatırlıyorum... Çoğu açıdan ondan da güzeldi.

O ilk yazın ağustosunu Gironde'daki (Güneybatı Fransa) Bas-sin d'Arcachon'da bulunan, istiridye avcılığıyla geçinilen ufak bir köy olan La Teste de Buch'te geçirdik. Babamın çocukken yaz tatillerini geçirdiği, kırmızı kiremitli, beyaz sıvalı evde, Tante Jeanne (yani Jeanne Halam) ile Oncle Gustav'ın (yani Gustav Amcamın) yanında kaldık. Tante Jeanne demode giyinen, gözlüklü, biraz kötü kokan, yaşlı bir kadındı; Oncle Gustav ise tulum giyip bere takan, sarma sigaraları dilinin ucunda kaybolana kadar içen bir ihtiyardı. Babamın La Teste'de tatil yaptığı yıllardan beri orada pek

değişiklik olmamıştı. Hâlâ bütün komşular istiridye avcısıydı. Aileleri hâlâ arka bahçelerde tavşan ve domates yetiştiriyordu. Evlerde iki mutfak vardı; biri içeride, diğeryse (yani “balık mutfağı”) dışarıdaydı. Kuyulardan el pompasıyla içme suyu çekiliyordu, tuvaletler de evlerin arka bahçelerindeydi. Ortalık kertenkele ve salyangoz kaynıyordu. Başlıca turistik yerler, civardaki Pyla Kumulu’yla (Avrupa’nın En Büyük Kumulu!) yine civardaki Arcachon tatil kasabasıydı... Fransızlar oraya *Les Grandes Vacances*’ta¹ akın ediyordu. Televizyon izlenmesi büyük bir olaydı. Saat yedide, iki ulusal kanal yayına başlayınca, Oncle Gustav beline zincirli anahtarıyla, büyük bir ciddiyetle odasından çıkar ve televizyonun durduğu dolabın kilitli kapaklarını resmi bir edayla açardı.

Kardeşimle orada daha mutluyduk. Yapacak daha çok şey vardı. Sahil kısımlarında hava ılıktı ve iklim bizim oraların iklimine daha yakındı, ayrıca burada Nazilerden kalma çok sayıda korugan bulunuyordu. *Pétard* denen, kolayca bulunabilen, dükkânlarda yasal olarak satılan (!) kestanefişekleriyle avlanıp kökü kazınacak kertenkeleler vardı. Yürüme mesafesinde, gerçek bir münzevinin yaşadığı bir orman bulunuyordu; kardeşimle orada saatler geçiriyor, o adamı gizlice çalıların ardından gözetliyorduk. Artık Fransızca çizgi romanları keyif alacak kadar okuyabilmeye başlamıştım, bir yandan da yiyip duruyordum tabii... *Cidden* yiyordum. Koyu kahverengi balık çorbası, domates salatası, gemici usulü midye, Bask usulü tavuk (Bask bölgesi yalnızca birkaç kilometre ötedeydi) yiyordum. Büyük dalgaların vurduğu, ıssız ve nefes kesici güzellikte bir Atlas Okyanusu kumsalı olan Cap Ferret’ye gidiyorduk gündüzleri; yanımıza baget ekmek, *saucisson* sosis, peynir tekerleri, şarap ve Evian (bu şişe su markası o zamanlar ülkemizde duyulmamıştı) alıyorduk. Birkaç kilometre batıda Lac Cazaux adlı bir tatlısu gölü vardı; kardeşimle orada pedallı kayak kiralayıp gölün derin kısımlarında geziniyorduk. *Gaufre* ve tozşekerli kremşantiyle kaplı nefis, sıcak *waffle* yiyorduk. O yaz Cazaux’daki

¹ Fr. Yaz tatilleri. (ç.n.)

paralı müzik kutularında en çok çalınan iki şarkı, Procol Harum'un "Whiter Shade of Pale" ile Nancy Sinatra'nın "These Boots Were Made For Walkin'" idi. Fransızlar bu iki şarkıyı durmadan çalışıyordu; civardaki bombardıman talim sahasına doğru giderken, sestten hızlı uçarak gölün üstünden geçen Fransız savaş jetlerinin yol açtığı sonik patlamalar, müzik sesini bastırıyordu bazen. *Rock and roll*, güzel yiyecekler ve kolayca edinebildiğim güçlü patlayıcılar sayesinde iyi kötü mutluydum.

Dolayısıyla, istiridye avcısı komşumuz Mösyö Saint-Jour'un ailemi *pinasse*'ma (istiridye kayığına) davet etmesini hevesle karşıladım.

Sabahın altısında, ellerimizde piknik sepetlerimiz ve ayaklarımızda uygun botlarla, Mösyö Saint-Jour'un küçük ahşap kayığına bindik. Mösyö Saint-Jour derisi kabuk bağlamış, yaşlı bir piçti; amcam gibi giyinmişti: Nuh Nebi'den kalma bir kot tulum, espadriller ve bere. Yüzü bronzlaşmış ve rüzgârdan yıpranmış, kösele gibi olmuştu; avurtları çöküktü... Oradaki herkeste olduğu gibi onun da burnuyla yanaklarının kılcal damarları, yerel Bordo şarabını fazla kaçırmaktan çatlamıştı. Her gün yaptığı zahmetli işinin tüm ayrıntılarını konuklarına anlatmamıştı. Kendisine ait sualtı istiridye yatağının yerini gösteren şamandıraya, motorun pat pat sesleri eşliğinde gittik; körfezin bu kısmı çitle çevriliydi... Yakıcı ağustos güneşinin altında saatlerce oturup denizin çekilmesini bekledik. Plana göre, kayığı çitle çevrili alana götürecek ve su seviyesinin alçalmasıyla birlikte yavaşça dibe oturmasını bekleyecektik. Sonra Mösyö Saint-Jour (herhalde konuklarıyla birlikte) istiridye toplayacak, zararlı parazitlerini ayıklayacak ve en iyilerden birkaçını limanda satmak üzere ayıracaktı.

Kayık nihayet kuru toprağa oturduğunda ve o alanda yürüyebildiğimizde su seviyesinin hâlâ altmış santim civarı olduğunu hatırlıyorum. Brie peynirini, baget ekmekleri ve Evian'ı çoktan mideye indirmiştik... Ama karnım hâlâ açtı ve her zamanki gibi, bunu söylemekten çekinmedim.

Mösyö Saint-Jour bunu duyunca, ağır Gironde şivesiyle –Amerikalı yolcularına meydan okurcasına– konuşarak, istiridye yemeyi denemek isteyip istemediğimizi sordu.

Ebeveynim tereddüt ettiler. Şu an tepelerinde salındığımız o sümüksü şeylerden birini çiğ çiğ *yemek* durumunda kalabilecekleri hiç akıllarına gelmemişti herhalde. Kardeşim dehşetle geriledi.

Ama ben gençliğimin en gurur verici anını yaşadım; isyankârca sırtarak ayağa kalktım hemen ve ilk istiridye yiyen olmaya gönüllü oldum.

Kişisel geçmişimin o unutulmayacak kadar tatlı anında, belleğimde hâlâ daha sonraki pek çok “ilkimden” –ilk vajinadan, ilk esrarlı sigaramdan, lisedeki ilk günümünden, yayımlanan ilk kitabımdan ve başka herhangi bir ilkten– daha canlı olan o anda ihtişama ulaştım. Mösyö Saint-Jour küpeşteye gelmemi işaret etti, sonra da eğilerek neredeyse kafası gözden kaybolana dek suya girdi; çıktı-ğında, pençeyi andıran kaba elinde, ince kum taneleriyle kaplı, kocaman, çarpık çurpuk bir istiridye tutuyordu. Kısa, paslı bir istiridye bıçağıyla kabuğunu açtığı o şeyi bana verdi; şimdi herkes bana bakıyordu... Kardeşim o parıldayan, biraz cinsel organı andıran, hâlâ suları damlayan ve neredeyse canlı nesneden ürkmüştü.

İstiridye elime alıp, artık ağzı kulaklarına varmış olan Mösyö Saint-Jour’un sözünü dinleyerek, kabuğuyla birlikte ağızma götürdüm; kabuğun arka ucunu kaldırıp istiridye ısırdım ve bir hüpleyişte yuttum. Tuzlu su, salamura ve et tadındaydı... Ve her nasılsa, geleceğin tadına sahipti.

Artık her şey değişmişti. Her şey.

Hâlâ yaşıyordum... Üstelik istiridyenin tadı *hoşuma gitmişti*.

Şimdiye kadar çok az farkına vardığım, gazez duymama yol açan sihrin bu olduğunu biliyordum. Bağımlısı olmuştum. Ebeveynimin ürperişleriyle kardeşimin yüzündeki dizginsiz tiksinti ve şaşkınlık, yetişkin bir erkeğe her nasılsa dönüştüğüm hissini güçlendiriyordu yalnızca. Bir *macera* yaşamıştım, yasak meyveyi tatmıştım ve bu an daha sonraki tüm geleceğimi –yemekleri,

çoğunlukla aptalca olan ve bana zarar veren uzun arayışlarımı; uyuşturucular ve seks gibi şeylerin, yeni hislerin, *sıradaki şeyin* peşinde koştumamı– belirleyecekti.

Bir şey öğrenmiştim. Bedensel, içgüdüsel, ruhsal –hatta biraz da, öncü bir şekilde cinsel– bir bilgiydi bu ve artık geri dönüş yoktu. Cin şişeden çıkmıştı bir kere. Aşçılık ve şeflik hayatım başlamıştı.

Yiyecekler güç içeriyordu.

Yiyecek, insanları esinlendirebilecek, şaşırtabilecek, şoke edebilecek, heyecanlandırabilecek, sevindirebilecek ve *etkileyebilecek* bir şeydi. Beni... Ve başkalarını mutlu edebilecek bir şeydi. Değerli bir bilgiydi bu.

O yazın geri kalanında ve daha sonraki yazlarda, limanın yanındaki küçük tezgâhlara sık sık tek başıma gider oldum; o tezgâhlarda, kahverengi kâğıt poşetler içinde, birer düzine, siyah kabuklu, yıkanmamış istiridyeler satılıyordu. Yeni ruh arkadaşım, kan kardeşim ve en iyi dostum Mösyö Saint-Jour'dan –artık işten sonra kâseyle, şeker katıp içtiği sofraya şarabını benimle paylaşıyordu– aldığım birkaç dersten sonra, istiridyeleri tek başıma kolayca açabilir hale gelmiştim; bıçağı arkadan daldırıp, kabukları Alaaddin'in mağarasının kapısı gibi açıveriyordum.

Bahçede domateslerle kertenkelelerin arasında oturup istiridyelerimi yiyor ve Kronenbourg içiyordum (Fransa reşit olmayan içki düşkünleri için muhteşem bir yerd) ... Halimden memnun bir şekilde *Modesty Blaise*, *Katzenjammer Kids* ve hoş ciltli, Fransızca çizgi romanlar okuyor (resimler gözlerimin önünde uçuşmaya başlayana dek) ve arada sırada aşırıdığım Gitane sigaralarını tütürüyordum. İstiridyeler tadı hâlâ aklıma o günleri, çakırkeyif geçirdiğim o muhteşem ve yasadışı ikinci sonlarını getirir. Fransız sigarası kokusunu, bira tadını ve o unutulmaz hissi, yapmamam gereken bir şeyi yaptığım hissini.

Henüz profesyonel aşçılık yapma planım yoktu. Ama sık sık dönüp geçmişime bakar ve yol ayrımının nerede olduğunu, tam olarak ne zaman *kötü yola sapıp* da heyecan peşinde koşan, zevk

düşkün, bedensel hazlara meraklı ve hep başkalarını afallatmaya, eğlendirmeye, korkutmaya ve manipüle etmeye çalışan, ruhundaki boşluğu yeni şeylerle doldurmaya çabalayan birine dönüştüğümü bulmaya çalışırım.

Bütün bunların Mösyö Saint-Jour'un kabahati olduğunu düşünmek hoşuma gidiyor. Ama aslında sebep bendim tabii, en baştan beri.

Başka anılar:

ERKEK KARDEŞİMİLE

BIRLİKTE SERGIO LEONE

KOVBOY FILMLERİNİ DEFALARCA

İZLEYİŞİMİZ. FRANSTZCA. "IL

ETAIT UN FOIE DANS

LE WEST."

"POUR UN POIGNÉ DE DOLLARS

EN PLUS." VS.

Burada anlatmadığım bir sürü
şey var. üniversite yıllarım hâlâ
hatırlamak istemediğim kadar, acı
çektirecek kadar utanç verici.

Yemek Sekstir Burada kendime fazla
iyi davranıyorum. PUŞTUN tekiydim!

1 1973'TE ÂŞIK VE MUTSUZDUM; o yıl Vassar Üniversitesi'ne
başlayacak olan arzu nesnemin peşinden gidebilmek için li-
seden bir yıl erken mezun oldum... Hayatımın o dönemi hakkında
ne kadar az şey söylersem o kadar iyi, inanın bana. Şu kadarını
söyleyeyim ki, on sekiz yaşına geldiğimde, gamsız takılıp okula
arada sırada uğrayan (hele derslere girmekle hiç uğraşmazdım),
tamamen disiplinsiz bir gençtim. Kendime ve diğer herkese kız-
gındım. Dünya kül tablammış gibi davranıyordum temelde. Uya-
nık olduğum saatlerin çoğunu içki ve esrar içerek, türlü dolaplar
çevirerek ve beni eğlenceli bulacak kadar salak herkesi eğlendir-
meye, küplere bindirmeye, etkilemeye ve kontrolüm altına almaya
çalışarak geçiriyordum. Açıkçası şımarık, acınası, narsist, kendine
zarar veren, düşüncesiz, mankafa bir gençtim ve sıkı bir derse fena
halde ihtiyacım vardı. Hayatta bir yönüm yoktu ve mutsuzdum;
bir yaz bazı arkadaşlarımla, Cod Burnu'ndaki Provincetown'da bu-
lunan, ortak kiralannmış bir yazlığa gittim. Arkadaşlarımdan oraya
gidiyor olması, benim de gitmem için yeterliydi.

Provincetown olta iğnesi şeklindeki Burun'un ta en ucunda yer
alan, küçük bir Portekiz balıkçı köyüydü temelde (hâlâ da öyle).
Ama yaz aylarında Times Meydanı/Christopher Sokağı'nın De-
niz Tarafı kadar kalabalıklaşıyordu. O zamanların 70'ler olduğunu
unutmayın... Yani bir zamanlar şirin olan o New England liman

kasabası yazları turistlerle, günübirlikçilerle, hippilerle, gezgin yâşayanlarla, kaçak ıstakoz avcılarıyla, yosmalarla, uyuşturucu bağımlılarıyla, Key West kaçkınlarıyla ve enerjik bir şekilde piyasa yapan binlerce eşcinsel adamla dolup taşıyordu. Yani orası, bedensel hazlara meyilli, köksüz bir genç adam için mükemmel bir kaçış yeri idi.

Maalesef paraya ihtiyacım vardı. Sürekli ayrılıp barıştığım kız arkadaşım hayatını pizza yaparak kazanıyordu. Oda arkadaşlarım P-town'a önceki yazlarda da geldiklerinden, işleri hazırды. Yemek hazırlıyor, bulaşık yıkıyor, garsonluk yapıyorlardı... Genellikle geceleri çalıştıklarından, her sabah plajlara ve gölcüklere gidip esrar içmek, biraz kokain çekmek, asit kullanmak ve çıplak güneşlenmek gibi sağlıklı ergen aktiviteleriyle meşgul oluyorduk.

Sırtlarından geçinmemden bıkan bir oda arkadaşım (çözüm odaklı bir kızdı ve sinirlenmişti), garsonluk yaptığı restorana beni bulaşıkçı olarak soktu. Bulaşıkçılar (onlara "sabun köpüğü avcıları" ve "inci avcıları" da denir) mevsimlik restoran piyasasının en geçici çalışanlarıydı; sersemin teki iki gün işe gelmeyince, yerini aldım. O hayata adım atışım işte böyle oldu... Ve başta seve seve gitmedim.

Tencere tava ovmak, tabak kazımak, dağ gibi patates yığınlarını soymak, midyelerin küçük sakallarını koparmak, deniztarağı ayıklamak ve karides temizlemek bana hiç cazip gelmiyordu. Ama böyle gösterişsiz şeylerle, şefliğe doğru tuhaf tırmanışıma başladım. *Dreadnaught*'ta bulaşıkçılık yapmakla adım attığım yolda hâlâ yürüyorum.

Dreadnaught gibi yerlerde mutlaka yemişsinizdir... Çok eski ahşap direklerle su üstüne inşa edilmiş, büyük, köhne bir mekândı. Kötü havalarda, yemek salonu zemininin altından geçen dalgalar deniz duvarına çarparak gürlerdı. Mekânın gri çatısı padavraydı, pencereleri cumbalıydı, iç dekorasyonu da klasik Eski New England/Rusty Scupper/Korsan/Denizci tarzıydı: Sarkan balık ağları, gemici fenerleri, şamandıralar, denizci bibloları, yarım cankurta- ran sandalından bozma barlar. Erken Dönem Platform Restoran Tarzı diyebiliriz.

Dört Temmuz ile İşçi Bayramı arasında her hafta kasabaya akın eden turist güruhlarına midye kızartma, karides kızartma, kızarmış pisibalığı, kızarmış deniztarağı, patates kızartması, istakoz buğulama, arada sırada da ızgara biftek, pirlzola ve balık fileto sunuyorduk.

İşimde şaşılacak kadar mutluydum. *Dreadnaught*'un idarecileri mutfağa pek uğramayan, ayyaş, emekliliği yaklaşmış, yaşlı insanlardı. Kadın garsonlar alımlı ve neşeliydi; mutfaktaki içkilerden bol bol içiyor ve kıyaklarda bulunuyorlardı.

Peki ya aşçılar?

Aşçılar *hükümrandı*.

Şef Bobby eskiden hippie olan, otuzlarının sonlarında, güneşte epey bronzlaşmış biriydi; P-town'm pek çok sakini gibi o da yıllar önce oraya tatil için gelmiş ve kalmıştı. Yıl boyu orada yaşıyordu; yazları şeflik, sezon dışında da çatı tamirati, marangozluk ve ev bakıcılığı yapıyordu. Lydia ergen bir kızı olan anaç, biraz çatlak, Portekizli bir duldu. Lydia deniztarağı çorbası yapıyor (bu çorba sayesinde biraz tanınıyorduk), servis sırasında da sebze doğrayıp yan yemekleri hazırlıyordu. Çok içerdi. Kızartmacı Tommy elektrik mavisini gözlere sahip, sürekli hareket halinde olan bir sörfçüydü; yapacak işi olmadığında bile fil gibi öne arkaya sallanıp "momentumunu korumaya" çalışırdı. Eski bir mahkûm olan Mike vardı; salatalardan sorumluydu... Ayrıca arada torbacılık yapar, metamfetamin satardı.

Bu insanlar mutfakta tanrı gibiydi. Korsan gibi giyinirlerdi: Kolları kesilmiş şef ceketleri, blucinler, eskiyip solmuş bandanalar, kanla kaplı önlükler, altın halka küpeler, bileklikler, turkuvaz kol-yeler ve gerdanlıklar, süslü fildişi yüzükler, dövmele... Çok eskilerin Aşk Yazı modasına harfiyen uyar, öyle eski süsler kullanırlardı yani.

Tarzları vardı, kasıla kasıla yürürlerdi ve hiçbir şeyden korkmaz gibiydiler. Gördükleri her şeyi içer, çivilenmemiş her şeyi çalarlardı; hiç görmediğim ve hayal bile etmediğim bir şekilde, önlerine gelen salon personeliyle, bar müşterileriyle ve arada sırada gelen

ziyaretçilerle yatarlardı. Üzerlerinde taşıdıkları iri, ürkütücü bıçakları sık sık bileyerek jilet gibi keskin tutarlardı. Kirli sote tavalarıyla tencereleri mutfağın diğer tarafından bulaşık evyeme fütursuzca fırlatır ve asla ıskalamazlardı. Kendilerine özgü, garip bir ağızları vardı; jargonları karşı kültür jargonu ile yerel Portekiz argosunun inanılmayacak kadar kaba bir karışımıydı... Alaycı, inişli çıkışlı ses tonlarıyla konuşurlardı. “Dostum” yerine “Dooostuuu”, “Tatlım” yerine “Taaatlıım” derlerdi. Kesat geçecek sezon sonuna çok önceden hazırlık yaparak, her şeyi yağmalarlardı. Şef haftada bir iki gece Volkswagen minibüsünü mutfak kapısının önüne geri geri getirerek park edip iri sığır filetolar, kutu kutu donmuş karides, kasa kasa bira ve tuzlanıp terbiye edilmiş domuz pastırması dilimleri götürürdü. Mutfaktaki her tezgâhın yukarısındaki tel raflarda –bunlara servis sırasında kolay erişilebilsinler diye pişirme şarabı, sıvıyağ vs. şişeleri konulurdu– o tezgâhın aşçısı için, en az iki büyük *highball* bardak dururdu hep; bu bardaklarda genellikle sert kokteyller (Cape Codder, Sea Breeze veya Greyhound) bulunurdu... Lydia onlara “serinletici yaz içecekleri” demeyi severdi. Alt kattaki soğutma deposunda esrarlı sigara içilirdi, kokainse her yerdeydi –kokain bulmak daima kolaydı, ama o zamanlar çok pahalıydı ve hâlâ zengin uyuşturucusu olarak görülüyordu–. Maaş günlerinde, mutfaktaki herkes birbirine para verirdi... Paralar karmaşık, kısa bir dansla el değiştirirdi; aşçılar geçen haftanın uyuşturucu, borç ve bahis hesaplarını kapatırdı.

P-town'daki o ilk senemde birçok kötü davranışa tanık oldum. Etkilenmişim. Bu insanlar suç üstadı ve seks atletiydiler; üniversitedeki zavallıca eğlencelerim onlarınkine kıyasla gülünçtü. Henüz bir bulaşıkçı parçası olduğumdan o haydutları, serserileri, korsanları, canileri genç prenslere benzetiyordum. Aşçılık hayatı *maceralıydı*... Geleneksel ahlak kurallarını hiç umursamadan, fütursuzca yaşanan bir yağma, talan ve *rock'n'roll* hayatıydı. Dıştan bakınca bana çok cazip gelmişti.

Ama ne istediğimi net olarak anladığım bir an oldu idiyse o yazın sonundaydı.

Mutfakta biraz yükselmiştim. Mike kendini metamfetamine iyice verip de işe uğramaz olunca salatacılığa terfi etmiştim; karides kokteyli hazırlıyor, istiridyelerin ve kiraz çekirdeği midyelerinin kabuklarını kırıyor, konserve istakoz etini mayoneze buluyor, şampanya kadehlerini kremşantili çilekle dolduruyordum.

Dreadnaught'un mutfakı uzun ve dardı: Soğuk bölümü, otoparka açılan çıkış kapısının yanındaydı; istakozlar için çift bölmeli bir buharlı fırın vardı ve orada bir seferde, yedi yüz ila dokuz yüz gramlık istakozların onlarcasını öldürürdük... Onları bölmele-
rin içine yakacak odun gibi istifledikten sonra fırının ağır metal kapaklarını kapatır ve düğmesini çevirerek içine buhar salardık. Bu fırının yanında derin kızartıcılar, bir ocak, büyük bir Garland ızgara fırını, birkaç ocak daha ve en sonda da, kömürde ızgara yapmakta kullanılan bir taş fırın vardı; arada, klasik şekilde, geçiş koridoru uzanıyordu... Diğer taraftaysa gömme benmarili ve ahşap kesme tahtalı bir tezgâh, altında da yedek erzakın bulunduğu soğutucu dolaplar yer alıyordu. Şef Bobby'nin çalıştığı, en uçtaki açık fırının yanındaki Hollanda kapısının üst yarısı, gelen turistler istakozlara veya ızgara yapılan bifteklere bakıp da havaya girsin diye açık tutulurdu.

Bir hafta sonu, büyük bir düğün kalabalığı geldi; düğün töreninden yeni çıkmışlardı: Gelin, damat, sağdıçlar, aile ve arkadaş çevresi. Yukarı Burun'da evlenmiş mutlu çift, herhalde düğünden sonra kutlama yemeği vermek için P-town'a inmişlerdi. Geldiklerinde hepsinin kafası iyiydi. Bulunduğum salata bölümünden, Bobby ile bazı davetlilerin kısa süreliğine, peltek peltek konuştuklarını gördüm. Bir ara gelin, mutfak kapısından içeri eğilerek "haşhaşımız olup olmadığını" sordu. Yemek salonuna geçtiklerinde, onları unuttum.

Bir süre yemek hazırladık... Lydia her zamanki gibi, hızlı hızlı konuşarak ipe sapa gelmez laflar edip bizi eğlendiriyordu; Tommy sıcak yağa midye ve karides atıyordu... Yoğun bir mutfakın olağan gelgitleri yaşanıyordu. Sonra açık Hollanda kapısında tekrar gelin belirdi. Sarışındı ve bakire beyazı gelinliğinin içinde güzel

görünüyordu; şefle birkaç saniye bir şeyler fısıldaştı... Yanık tenli Bobby birden pişmiş kelle gibi sırtmaya başlayınca, göz kenarlarındaki kazayakları derinleşti. Gelin birkaç saniye sonra tekrar gözden kayboldu, ama görünür şekilde titreyen Bobby birden, “Tony! Yerime baksana,” dedi ve koşarak arka kapıdan çıkıp gitti.

Normalde bu bile başlı başına önemli bir olaydı. Yoğun ızgara bölümünde –birkaç dakikalığına bile olsa– çalışmak, dümene geçmek benim için bir rüyanın gerçekleşmesiydi. Ama mutfakta kalan hepimiz merakımıza yenik düştük. Neler olduğuna bakmalıydık.

Bulaşık makinesinin yanındaki pencere, hemen dışarıdaki, kazık çitle çevrili çöplüğe bakıyordu; çit sebebiyle otoparktaki arabalardan görülmeyen o yere çöpler ve yukarı Burundaki bir domuz çiftliğine satılan, yenilebilir artıkların bulunduğu teneke kutular bırakılırdı. Az sonra hepimiz –Tommy, Lydia, yeni bulaşıkçı ve ben– pencereden dışarı baktık; Bobby toplanmış ekibinin gözleri önünde, yüksek sesler çıkararak gelini arkadan düzmekteydi. Kadının elli beş galonluk bir varilin üstüne uysalca eğilmiş, gelinliğinin etekleri kalçalarının üstünde toplanmıştı. Bobby’nin önlüğü kadının sırtında duruyordu; Bobby deli gibi pompaladıkça, genç kadın gözlerini devirerek “Eveet, eveet... Güzel... Güzel...” diye fısıldıyordu.

Yalnızca birkaç metre ötede, *Dreadnaught*’un yemek salonunda, yeni damatla ailesi pisibalıği filetoalarını ve derin kızartma tava-sında kızartılmış deniztaraklarını şen şakrak yerken, yanakları al al olmuş yeni gelin hiç tanımadığı biri tarafından ayaküstü düzülerek uğurlanmaktaydı.

İşte o zaman şef olmak istediğimi ilk kez anladım, sevgili okur.

Yemek Acıdır

BU NOKTAYA KADARKİ HER ŞEYİN seksten, bedava içkiden ve uyuşturuculara kolayca erişmekten ibaret olduğunu düşünmenizi istemiyorum. Portekiz kalamar yahnisinin, tek kabukla çiğ servis edilen Wellfleet istiridyesinin, New England deniztarağı çorbasının, yağlı ve alev kırmızısı olan o muhteşem *chorizo* sosisin, karalahana çorbasının ve bir de çizgili levreklerin denizden fırlayıp Cod Burnu yemek masalarına konduğu gecenin hazlarını sizin için anımsamalıyım.

Gördüğüm kadarıyla 1974'te bir yemek kültürü yoktu. Özellikle P-town'da günümüzdeki gibi yıldız şefler –işin okulunda okumuş, ceketlerinde adları yazan, gurmelerin sürekli bahsedip alıntı yaptığı, fotoğrafları beyzbol kartları gibi değıştokuş edilen şefler– bulunmuyordu. Televizyonda da, günümüzdekinin tersine, yemek programlarında safdil halka yönelik “Bam!” ve “Haydi, bir tık hızlanalım!” gibi akılda kalıcı laflar tekrarlanıp durmuyordu. O zamanlar Amerikan mutfağının ilk yıllarıydı. Kalamar “çöp balığı” olarak görülür, limanlarda bedava dağıtılırdı. Tonbalığı genellikle kedi yemi olarak veya konserve fabrikalarına ya da saçtıkları paralarla “piyasayı karıştırdıklarına” inanılan birkaç Japon girişimciye satılırdı. Fenerbalığına henüz *lotte* denmiyordu, Manhattandan sofralarında arz-ı endam etmeye de başlamamıştı. P-town'da genellikle balıklar derileriyle kılıçları ayklandıktan sonra metal kayık tabaklara

atılır ve kırmızıbiber serpilerek sadeyağda iyice kızartılırdı. Maydanoz ve dilimlenmiş limon, garnitürlerin şahı olarak görülürdü. *Dreadnaught*'un mutfağındaki birkaç kahramanımızın erkeksi yönleri takdir edilirdi daha çok; bu konuda kıstas, her gece servis edilen yemek sayısı, katlanılan acı ve ısı miktarı, düzülen kadın garsonların ve görünürde sarhoş olmadan içilebilen kokteyllerin sayısıydı. Bizim anladığımız ve saygı duyduğumuz istatistikler bunlardı.

Özellikle Izgaracılar Kralı Jimmy Lester'a hayrandık. Civardaki bir biftekçide yıllarca çalışmıştı; kesip bir seferde büyük fırınında pişirebildiği biftek ve pirzoların çokluğuyla ünlüydü. Jimmy'nin etkileyici "hareketleri" vardı; mesela 100 kiloluk bir adamdan beklenmeyecek kadar zarıfçe dönerek et kesebiliyordu. Eller servis tabaklarıyla ya da metal kayık tabaklarla doluyken ızgara tepsisini kalçayla alevlerin altına geri itme hareketinin mucidi olduğu söylenirdi. Bu hoşumuza gidiyordu.

Yiyecekler ve mutfak gereçleriyle uğraşırken, yapılanlar yanlış da olsa havalı bir tavır takınılması her zaman takdir toplardı; bu günümüzde de bir ölçüde geçerlidir. Kasaplar hâlâ en iyi etlerini gereğinden biraz daha sert ve gürültülü bir şekilde döver. Aşçılar dolu tabakları servis aralığından iterken biraz İngiliz tarzıyla tersen, tam kenara gelince duracak şekilde döndürmeden edemezler. Mutfakların çoğunda fırın kapaklarının sürekli sıkıştırılması gerekir, çünkü sık sık takunyalı ayaklarla tekmelenerek kapatılmışlardır. Ayrıca hepimiz bıçaklarla oynamaya bayılırız.

Sokağın karşısındaki kadro şampiyon ekip, dönemin mutfak ideallerinin mükemmel bir örneği olarak kabul ediliyordu. *Mario's Restaurant* çok başarılı bir Güney İtalyan lokantasıydı; Mario'nun ekibine hürmet edilir ve onlardan çekinilirdi, çünkü her gece kasabadaki diğer hemen herkesten birkaç yüz tabak daha fazla servis yaparlardı. Genellikle o döneme göre epey alengirli yemekler pişirirlerdi: Koca koca dana butlarını oracıkta doğrar, et suyu için tablet değil gerçek kemik kullanır, soslarını da kaliteli malzemelerle sıfırdan hazırlarlardı... Ayrıca *Mario's* ekibi kasabadaki diğer tüm mutfak ekiplerinden daha şamatacı, küfürbaz ve serseriydi.

İşten sonra birkaç bardak içki için *Dreadnaught*'a geldiklerinde, bizim yarım gün çalışan kaçıklar onların yanında ayaktakımı gibi görünür ve sinerdi. Tuhaf tuhaf tiplerden ve amatörlerden oluşan, uyumsuz ama bir şekilde iş gören çetemizden daha zengin ve özgüvenliydi; bizden bile daha kasıntı ve havalı hareket ederlerdi. Sürü halinde gezer, kendi şiveleriyle konuşurlardı; tiz söylenen, epay kadınsı, on sekizinci yüzyıl İngiliz edebiyatı ile bahriyeli talim çavuşu jargonunun karışımıyla çeşnilendirilmiş zengin, iğneleyici, alaycı gizli dilleri yaygın olarak taklit edilirdi.

“Siz iğrenç domuzun tekisiniz, bayım. Kör cahilsiniz, öyle ki bir çizmenin içindeki sidiği bile dökemezsiniz! Kokunuzu hiç sevmemişim, denizkabağünü andıran kulağım da ısırap çığlıklarınızdı duymak için sabırsızlanıyor. Derhal karşımdan toz olup bana şarap getirmenizde ısrar ediyorum... Yoksa kışına tekme yersin, sümüklü ibne!”

Birbirlerine kadın adları takmışlardı; bu tuhaftı, çünkü hepsi de iriyarı, çirkin görünümlü, vahşi bakışlı, kaslı, yara izli ve kapı tokmağı kadar iri küpeli adamlardı. Yabancıları hakir görür, birbirleriyle çoğunlukla yalnızca bakışarak veya gülümseyerek anlaşıyor ve P-town'ın sokaklarıyla barlarında, arka sokaklarında devler gibi dolaşırlardı. Diğer herkesten daha çok kokainleri, daha iyi otoları, daha iri altın takıları ve daha güzel kadınları vardı. Bize hava atmaya bayılırlardı.

Yoğun bir cumartesi gecesinden sonra “Kaç müşteri geldi?” diye sorarlardı.

Bobby biraz abartarak “Şey... Yüz elli-iki yüz kadar,” diye yanıtlardı.

Mario's'un şefi ilgisiz bir tavırla “Bize kaç kişi geldi? Hatırlıyor musun Dee Dee, taaatlınız?” diye sorardı. “Dört yüz elli? Beş yüz?”

Mario's'un makarnacısı Dimitri “Altı yüz galiba,” derdi... Bu adam ileride kariyerimde önemli bir rol oynayacaktı.

“Evet... Altı yüzdü. Kesat bir geceydi. Berbatı resmen. O domuz köpekler bu gece başka yerde tıkmıştı herhalde. Muhtemelen *Dairy Queen*'de.”

Bir de Howard Mitcham vardı. Howard kasabanın tek “isim yapmış” şefiydi. Ellilerinde bir ayyaştı ve –küçükken geçirdiği havai fişek kazası yüzünden– duvar gibi sağırdı; hemen her gece, işten sonra balıkçı barlarına gider veya anlaşılmasa laflar haykırarak sokaklarda gezinirdi (şarkı söylemeyi de severdi). Genellikle sarhoş olduğundan ne dediği pek anlaşılmasa da Cod Burnu’nun yaşlı ve hürmet edilen aşçılarından; çok popüler bir restoranın saygın şefi ve aşçılık dünyasında el üstünde tutulan iki kitabın, *The Provincetown Seafood Cookbook* ile *Creole, Gumbo and All That Jazz*’in yazarıydı, ki o zamanlar beni ve yeniyetme çağdaşlarımı epey etkileyen bu iki kitaptan *hâlâ* faydalanırım.

Ak saçlı hep dağınık olan Howard, cin içmekten kızarmış bir yüze ve bir ayyaşın midesine sahipti; kısa kollu, çıtçıtlı bulaşıkçı önlüğü giyerdi. O da kitapları da yapmacılıktan tamamen uzaktılar; yemek tarifleri, tarih, folklor ve resim konularında büyüleyici birer birikim ve anı kaynağıydılar... Howard bölgenin işçi sınıfının etnik yemeklerini hep sevmiştı ve bunlardan bahsederdi.

Deniz mahsullerine *bayılırdı*. *Bütün* deniz mahsullerine. Çoğumuzun aksine, deniz mahsulleriyle ne yapılacağını da bilirdi. O zamanlar pek gözde olmayan balıkları severdi; yemeklerinde tonbalığı, kalamar, uskumru, lüfer ve morinayı son derece ustaca kullanırdı. En tanınan yemeğiye bademli mezgitti; insanlar bunu tatmak için ta Boston’dan, arabayla saatlerce yolculuk yaparak gelirdi. Howard yerel Portekiz mutfağını (baharatlı ve kimyon kokulu kalamar yahnisini, linguıçalı karalahana çorbasını, domuz sosisi ve balık kombinasyonunu) gerçekten seven, tanıdığım ilk şefti. Ayrıca o bölgenin hafif sert etli, mütevazı midyesi *quahog*’un mistik güçlere sahip olduğunu hararetle savunurdu.

Howard ile arkadaşları –çoğu ressam, yerel balıkçı, yazar ya da ayyaştı– her yaz bir kere, ölmüş bir balıkçı dostlarının anısına, John J. Gaspie’yi Anma Partisi adını verdikleri bir parti düzenlerdi. P-town’da yıl boyu kalanlar ve bizim gibi restoran sektöründe mevsimlik çalışanlar için önemli bir sosyal etkinlikti bu. Howard ile arkadaşları kumsalda çukurlar kazıp içlerine yeni, pırıl pırıl çöp

kutuları koyarlardı; sonra çöp kutularını *quahog*, istakoz, morina, çeşitli sebzeler, patates ve mısırla doldurup, kumun derinliklerinde gömülü kızgın kömürlerin üstünde pişirirlerdi; bu arada herkes zil zurna sarhoş olana kadar içerdi.

Dreadnaught'ta çalışan bizler Howard'ı bilinmeyen bir dilde konuşan bir büyücü, bir kâhin olarak görüyorduk. Howard'ı anlamasak da kitaplarını anlıyorduk ve her ne kadar insanların arasındayken sergilediği tavırlarını, yazılarındaki iğneleyici, ezgisel, sevgi dolu bir şekilde eğitici üslupla bağdaştırmak güç olsa da, bilgisine ve yapabildiklerine saygı duyacak kadar tanıyorduk onu. Yalnızca açlıklarını değil, *yiyecekleri* seven biri olduğunu görüyorduk. Howard sırf sürüsüne bereket turistler için değil *kendimiz için*, damak zevkimiz için yemek yapmayı öğretti bize.

Howard aşçı olmamızın mümkün olduğunu gösterdi. Yemek yapmanın bir meslek olabileceğini öğretti. Bunun *gurur duyabileceğimiz* bir iş, bir yaşama nedeni olabileceğini gösterdi. Yeni ufukların keşfedildiği o yıllarda verdiği bu dersler bazılarımızın aklından çıkmadı. Birçok arkadaşım ondan etkilenmiştir. Geçenlerde *New York Times Magazine*'de Molly O'Neill'in bir yazısını okudum... Cod Burnu mutfağındaki hoş Portekiz etkisinden, kuru fasulyeli, karalahana, *chorizo*'lu yemeklerinden dem vuruyordu; o ihtiyarın yemeklerinden yediğini ve muhtemelen kitaplarını da okuduğunu *anladım*. Onlarca yıl önce tanıdığım Howard'dan bir pazar günü okuduğum gazetede söz edildiğini görmek, adı geçme-se de hoşuma gitti.

İlham verici bir olay daha oldu: Rüzgârlı, dalgalı ve mehtaplı bir gecede, *Dreadnaught*'un müdürü birden pencereden dışarı bakınca, binlerce minik yem balığının sıçraya sıçraya, telaşla karaya doğru yüzdüğünü fark etti. Bunun ne anlama geldiğini biliyordu... Tıpkı o kasabada kayığı, zıpkını ve yem niyetine bir somun Wonder tost ekmeği olan herkes gibi: Çizgili levrekler geliyordu!

Beslenme çılgınlığına nadir görülen bir biçimde kapılmış binlerce değerli, göreceli olarak pahalı çizgili levrek bir anda çıkagelmişti ve yakalanmayı bekliyorlardı. Tek yapmanız gereken, suya

ekmek atmak ve o lezzetli balıkları başlarından zıpkınlayarak yakalayıp kayığa çekmekti. Bir seferde yüzlerce kilo levrek yakalanıyordu. Kasabadaki her restoran levrekle dolup taşıtı; tıpkı bizimki gibi, gaz lambalarıyla aydınlatılan depo alanlarına dönüş-türülürmüş otoparklarda pulları ayıklanıyor, temizleniyor ve paketleniyorlardı. *Dreadnaught*'un otoparkı da diğerleri gibi, üstü başı kan içinde aşçılar ve bulaşıkçılarla doldu bir anda; titrek ışıklı gaz lambaları ile çıplak ampullerin aydınlığında çalışıyor, o değerli beyaz etleri temizleyip paketleyerek donduruculara atıyorduk. Bıçaklarımızla saatlerce çalıştık... Saçlarımız kar tanelerini andıran parlak balık pullarıyla kaplandı; ayıklıyor, kesiyor, dilimliyoruz. O gece, işler bittikten sonra evime tam on altı kiloluk bir canavar götürdüğümde, kendimi hâlâ dinç hissediyordum ve kıpır kıpırdım. Sahildeki küçük evimize vardığımda, oda arkadaşlarım ot içiyordu... Bu yüzden de, böyle durumlarda sık sık olduğu üzere karınları açtı. Elimizde yalnızca levrek, biraz tereyağı ve bir limon vardı... Ama o balığı küçük fırınımızda pişirip alüminyum folyo üstünde ellerimizle yedik. Biz yerken gökyüzünde ay ışıltı ışıltı; gel-gitle birlikte deniz seviyesi yükselirken, evimizin kenarlarına vuran sert dalgalar pencerelerimizi zangırdatmaya başladı ve beyaz dalga köpüğü ile tuz kokuları havaya yayıldı. Hayatımın en taze balığını yiyordum; giderek teatral bir niteliğe bürünen havanın etkisi var mıydı bilmiyorum ama o yemek keyfimi yerine getirmiş, başka şeyler hakkında kendimi daha iyi hissetmemi sağlamış, *beni* daha iyi bir hale getirmiş, hatta her nasılsa *zekâmı artırmıştı*; her nasılsa... Ellerimle yediğim o üç malzemeli yemek, korteksime protein akın etmesiyle birlikte temiz bir kafa yaşamamı sağlamıştı. Bundan daha güzel bir şey olabilir miydi?

Sezon sonu yaklaşıkça, ekibin kalıcı elemanları birer birer ayrılmaya başladı; Colorado'daki kayak tesislerinde, Karayip-ler'deki dolmuş motorlarda, Key West'teki restoranlarda ve yengeç lokantalarında çalışmaya gidiyorlardı. İşçi Bayramı'ndan sonra, *Dreadnaught*'un sezonu kapamasına birkaç hafta kala, kariyerimde yükselme fırsatı buldum. Kızartmacılık yapmaya başladım;

yağda ekmecli midye ve karides kızartıyor, çift bölmeli buharlı fırında bol miktarda ıstakoz pişiriyordum... Sonunda daha da yük-selip büyük fırında birkaç vardiya çalıştım. O devasa demir-çelik fırına, nefesiyle alev saçan o canavara hükmetmenin verdiği *güçlü-lük* hissinin hazzını anlatamam; Bobby ile Jimmy'yi taklit ederek, ızgarayı alevlerin altına kalçamla itiyordum. Müthiş bir duyguydu. Bir F-16'nın pilot kabininde otursam kendimi daha mutlu –veya daha güçlü– hissedemezdim herhalde. Göz açıp kapayınca dek geçen o birkaç hafta boyunca dünyanın hâkimi oldum ve sonraki sezonda da o mevkii kapmakta kararlıydim.

Ne yazık ki işler planladığım gibi gitmedi. Ertesi yaz, iyi iş yapmayan restoranımızı Mario satın aldı. Mario geçen yıl *Dreadnaught*'ta çalışmış olanlara kıyak yaparak, bizi eski işlerimizde birkaç vardiyalığına deneyebileceğini söyledi. Bu fırsat karşısında çok heyecanlanmıştım; Nisan'da P-town'a umut ve özgüvenle giderken, seçileceğime ve orada en üst basamağa çıkarak büyük fırının başında çalışacağıma, iyi para kazanacağıma, elit korsanlardan biri olacağıma ve daha başarısız restoranlarda çalışan salata-cılarla, kızartmacılarla, hazırlıkçılarla dalga geçebilecek durumda olan haşın, amansız, havalı bir adama dönüşeceğime *emindim*.

Kasabaya girerken üstümde –Tanrı yardımcım olsun– yepyeni, pırl pırl, açık mavi bir Pierre Cardin gofre takım elbise olduğunu hatırlıyorum. Ayakkabılarım da maviydi. Otostopla gittiğim yer, gelir düzeyinin düşük olduğu, insanların gösterişsiz iş kıyafetleri –blucin, ordu giysileri, eski haki pantolonlar– giydiği, resmiyetten uzak bir Portekiz balıkçı kasabası ve sanatçı kolonisiydi; bense 70'lerin başlarının disko havasına kapılarak, manyakça bir kibirle, vatkalı Robert Palmer gibi arz-ı endam etmeyi seçmiştim... Biz New Yorkluların nasıl giyindiğimizi o kasabalı hödüklere göstermeye can atıyordum.

Mutfağa girdiğimde bütün ekip, ellerinde ağır çelik et dövcekleriyle, elverişli her türlü yatay yüzeyin üstünde dana pırzola dövmekteydi. Ortamdaki testosteron düzeyi yüksekti, hayli yüksekti. Bu adamlar A Takımı'ydı ve bunun farkındaydılar. Herkes

Ahh... Gençlik aşkı. Marvin Gaye
Curtis Mayfield. Brothers Johnson...

farkındaydı. Salon personeli, müdürler, hatta Mario bile onların yanından usulca geçiyordu... Sanki her an biri kafes parmaklıklarının arasından uzanıp onları ısırabilirmiş gibi. Bir tek ben, bu muhteşem yemek makinelerinin arasında bulunduğumu fark edemeyecek kadar aptaldım. Sezon dışında, çok işlek olmayan bir mekânda, rahat tempoda çalışarak birkaç yüz tabak yemek hazırlamıştım. Bu adamlarsa *bir gecede* dört, beş, altı yüz tabak hazırlıyordu... Hem de bu hıza karşın kaliteden ödün vermeden!

Cuma günüydü; servise bir saat kala, ızgaracı Tyrone ile tanıştırıldım... Onunla çalışacaktım. Şimdi geçmişe bakınca, Tyrone'u yaklaşık iki buçuk metre boyunda, iki yüz kiloluk, kafası tıraşlı, ön dişlerinden biri dikkat çekici bir şekilde gümüş olan ve yumruk büyüklüğünde, sıradan bir altın halka küpe takan obsidiyen bir heykel olarak hatırlıyorum. Herhalde o kadar iri değildi, ama fikir sahibi olmuşsunuzdur: *Izbandut gibi*, kaslı bir zenciydi; geniş sırtındaki 56 beden şef ceketi davul gibi gerilmişti. Zenci bir Viking, Barbar Conan, John Wayne ve Golem karışımıydı. Ama ben, cahillere özgü bir cesaretle, eski *Dreadnaught*'taki maceralarımı, *ne* kötü çocuklar olduğumuzu bire bin katarak anlatıp yeni arkadaşlarıma salakça hava atmaya giriştim hemen. New York hakkında saçma sapan laflar ediyor ve kendimi görmüş geçirmiş, sokakları tanıyan, deneyimli, hatta biraz da tehlikeli bir aşçı, o piyasada çalışan bir tür kiralık katil olarak tanıtmaya çalışıyordum.

Söylediklerim, en hafif tabirle, onları pek etkilemiyordu. Ama buna hiç aldırmadan çan çan konuşmayı sürdürdüm. Bütün belirtileri göz ardı ediyordum. Hepsini: Devrilen gözleri, gergin gülümsemeleri. Mutfakta, hemen etrafımda olup bitenleri (mizanplas için tezgâh dolaplarına ve soğutucu dolaplara müthiş miktarlarda yiyecek konulmasını) görmeden, konuşup duruyordum. Azimle bilenen bıçakları, özenle çapraz katlanıp istiflenen mutfak havlularını, bir araya getirilen en gözde tavaları, buzları, kaynar su dolu fazladan tencereleri, her şeyin yedeğini... Bütün bunları fark etmiyordum. Sanki çevremdekiler Khe Sanh'ta kuşatmaya karşı hazırlık yapan bahriyelilerdi, bense hiçbir şeyin farkında değildim.

Oysa bol bol pratiği yapılmış bu ritüelin anlamını ve Mario Di-yarı'ndaki performans düzeyini kavramalı, o zebella gibi aşçıların çok uzun süre birlikte çalıştıkları, deneyimli oldukları için o sıkış tıkkış, kalabalık mekânda hiç çarpışmadan ve bir an bile kaybetmeden, birbirlerinin etrafında nasıl sessizce, dans edercesine hareket ettiklerini fark etmeliydim. Kesme tahtalarından ocak gözlerine dönerken nefes kesici bir hareket tasarrufu sergiliyorlardı; 150 kiloluk et suyu kazanlarını kaldırıp ateşe koyuyor, dana butlarını piliç gibi fırlatıyor, yüzlerce kiloluk makarna hamuru yoğuruyor, bir yandan da hiç durmadan kendimi övüp saçmalamama tek kelime etmeden katlanıyorlardı. O efemine mahkûm ağzının, kadın lakaplarının, eskimiş ifadelerin anlamını kavramalıydim: Daracık bir mekânda, aşırı baskı altında *yıllarca* birlikte çalışmanın sonucuydu bütün bunlar. Anlamalıydim. Ama anlamadım.

Bir saat sonra, pano hayatımda hiç görmediğim kadar çok yemek siparişiyle doldu.

Fişler yağıyor ve yığınlar halinde birikiyor, kadın garsonlar haykırıyordu; dörder, altışar, onar kişilik müşteri grupları gelip duruyordu... O sinir bozucu siparişlerin ardı arkası kesilmiyordu. Hem de hepsi *İtalyancaydı!* Sipariş fişlerinde yazarların ve o garsonların bana bağırarak söylediği lafların çoğunu *anlamıyordum* bile. Tecrübeli Mario aşçıların her yemeğe bir o kadar anlaşılmaz bir kod adı takmış olması da durumumu iyice güçleştiriyordu. Birkaç saniyede bir “Sipariş!”, “Alın!” ve “Ateşle!” diye sesleniliyordu... Yemekler giderken yeni siparişler geliyordu, diyafondan da üst kata yemek isteyen barmenin cırtlak sesi duyuluyordu. Tavalardan bir metrelik alevler yükseliyordu; ızgara ağır ağır ilerleyen bir sıra halinde uzanan biftleklerle, pırzolarla, balık filetolarla, istakozlarla kaplıydı. Şok haşlanıp soğuk sudan geçirilen devasa makarna yığınları, buharı tüten süzgeçlere atılırken etrafa saçılıyordu; yerler kısa sürede, ayak bileği seviyesine dek *spaghetti alla chitarra, linguine, garganelli, taglierini* ve *fusilli*’yle kaplandı. İçerisi felaket sıcaktı. Olduğum yerde dönüp dururken gözlerime kaçan ter damlaları beni körleştiriyordu.

Elimden geldiğince diğerlerine ayak uydurmaya, kan ter içinde ve telaşla çabaladım; Tyrone ızgaranın altına kızartma tepsileri sokuyordu... Ona yardım etmeye çalıştıkça da aldığım siparişler birikiyordu. Başımı kaldırıp da sipariş fişlerinin iştirildiği panoya bakmaya fırsat bulabildiğim nadir zamanlarda, o yazılar artık çivi-yazısı ya da Sanskritçe kadar anlaşılmaz geliyordu.

Delirmek üzereydim. Sonunda ben Tyrone'a yardım edeceğime, o bana yardım etmek zorunda kaldı.

Nihayet bir sote tavasını tutarken elimi yaktım.

Çığlık atıp tavayı elimden bırakmamla birlikte, Milano usulü *osso bucco* siparişi yere saçıldı; avucumun ufak bir kısmının kızarıp kabardığını görünce, işi başından aşkın olan Tyrone'dan yanık kremi ve yara bandı (varsa o da iyi olurdu) istemek gibi aptalca –ah, çok aptalca– bir şey yaptım.

Tyrone için bardağı taşıran son damlaydı bu. *Mario's*'un mutfağı birden sessizleşti; çıt çıkmıyordu ve herkes o iriyarı ızgaracı ile iflah olmaz ölçüde beceriksiz yardımcısına bakıyordu. Siparişler uzun ve korkunç bir an boyunca, şiirsel adaleti yerine getiren dehşet verici bir büyüyle durdurulmuşçasına kesiliverdi. Tyrone yavaşça bana dönüp kanlı gözleriyle tepeden baktı; burnundan ter damlıyordu. “Ne istiyorum dedin, beyaz çocuk?” dedi. “Yanık kremi mi? *Yara bandı mı?*”

Sonra iri ellerini kaldırıp avuçlarını, iyi görebileyim diye gözlerime iyice yaklaştırdı. İğrenç görünüyorlardı... Su dolu kabarcıklarla, buhar veya kızgın yağ yüzünden soyulup pembeleşmiş kısımlarla, ızgara şeklindeki parlak kırmızı yanıklarla, eski yara izleriyle kaplıydılar; bütün bunlar takımyıldızları çağrıştırıyordu. Bir bilimkurgu filminden çıkıp gelmiş, kabuklu bir yaratığın pençelerini andıran o boğumlu, nasırlı ellerde eski ve yeni yaralar vardı. Tyrone'un –gözlerini benimkilerden hiç ayırmadan– çıplak elini yavaşça ızgaranın altına sokmasını ve sıcaktan akkor olmuş bir metal kayık tabağı tutup çıkararak önüme, kesme tahtasına bırakmasını büyülenmişçesine seyrettim.

Bunu yaparken gözünü bile kırpmamıştı.

Diğer aşçılar alkışlamaya, tezahürat yapmaya ve bana gülmeye başladılar; rezil olmuştum. Siparişler tekrar gelmeye başlayınca, herkes işinin başına döndü... Arada sırada kıkırdıyorlardı. O yıl *Dreadnaught*'a ızgaracı olarak seçilmeyeceğimi anlamıştım... Orası kesindi. (Sonunda mevkiimi düşürüp beni tekrar hazırlıkçı yaptılar, ki besin zincirinde bulaşıklılığın bir üstüdür bu.) Boş yere böbürlenene, işe yaramaz, küçük serserinin teki olduğum gözüme sokulmuştu. Bana *mal carne*, yani İtalyancada "çürük et" demeye başladıklarını ve ileriki haftalarda lakabımın "Mel" olduğunu sonradan öğrendim. Sahtekâr, hem de can sıkıcı ve sevimsiz bir sahtekâr olduğum anlaşılmıştı.

O gece süklüm püklüm eve döndüğümde, üstümdeki mavi Pierre Cardin takım elbisem küle bulanmış bir tövbe elbisesi gibi geliyordu. Henüz yazlık kiralık ev bulamadığımdan, *Spiritus Pizza*'nın arka tarafındaki soğutma deposunda kalıyordum. Olabilecek en berbat, en rezil durumdaydım yani.

Birkaç gün surat asıp kendime acıdıktan sonra, yavaş yavaş ve giderek artan bir azimle plan kurmaya başladım; bana işkence edenlerden intikamımı alacaktım. Bu işi okulunda öğrenecektim; Amerikan Aşçılık Enstitüsü'ne gidecektim... Orası ülkenin en iyi aşçılık okuluydu ve P-town'daki aşçıların hiçbiri orada okumamıştı herhalde. Fransa'da yamaklık yapacaktım. Her şeye katlanacaktım: Fesat ve alkolik şeflere, kaçık restoran sahiplerine, düşük maaşlara, berbat çalışma koşullarına; sadist, geri zekâlı Fransız yardımcı şeflerin beni Şerpa'yımışım gibi çalıştırmalarına izin verecektim... *Ama bir gün geri dönecektim*. Bu Mario tayfası kadar veya onlardan daha iyi olmak için ne gerekiyorsa yapacaktım. Tyrone'un ki gibi ellerim olacaktı ve benim gibi yersiz yere böbürlenene serserilere hadlerini bildirecektim, tıpkı bana haddimi bildirdikleri gibi.

Onlara günlerini gösterecektim.

O takım elbise! O TAKIM ELBİSE!
Nasıl böyle bir hata yaptım!

CIA'de

INTİKAM VE KENDİMİ KANITLAMA hırsıyla yanıp tutuşarak, New York'taki Hyde Park'ta bulunan CIA'ye girmek için başvuru yaptığımda, Vassar'dan arkadaşlarım –iki yıl boyunca yaptığım iğrençliklerden sonra benimle hâlâ konuşanlar– delirmiş olduğumu düşündüler... Gerçi zaten öyle düşünüyorlardı. Artık Vassar'ın inişli çıkışlı arazili, yeşillikli, bakımlı kampüsünde içki otlanmak, uyuşturucu çalmak, incitici laflar etmek ve genel sohbet düzeyini düşürmek gibi faaliyetlerde bulunmayacak olmam oradaki herkesi sevindirmişti eminim. O zamanlar idollerim, oldukça tahmin edilir bir şekilde Hunter Thompson, William Burroughs, Iggy Pop ve Bruce Lee idi; bir süredir kendimi bir çeşit hiper-agresif, keş Byron olarak görmek gibi romantikçe bir yanılgı içindeydim. Vassar'daki son sömestrimde bel kılıflı nunçaku ve samuray kılıcı taşımayı âdet edindiğimi söylemem yeterli olur herhalde. İki yılda yaptığım *en* romantik şey, bir gece kız arkadaşımın odasını çiçeklerle bezemek için Vassar'daki aşağı yukarı bir dönümlük ley-lağı kılıcımınla kesmekti.

CIA biraz farklı bir yerdi. Oraya girmenin zor olduğunu söylemeyi çok isterdim. Bekleme listesi *gerçekten* uzundu. Ama bir arkadaşımın New York'taki ünlü bir restoranın sahibi olan, okula yüklü bağış yapmış bir arkadaşından yardım istedim ve onun sayesinde, başvuru formunu doldurmamdan iki hafta kadar sonra

oraya kabul edildim. Herkesin tek tip beyaz üniforma giydiği, komik kâğıt şapkalar taktığı ve derslere katılmak *zorunda* olduğu bir enstitünün öğrencisiydim artık. Dediğim gibi, orası biraz farklı bir yerdi. Ama ben hazırdım.

CIA'in eskiden bir Cizvit manastırına ait olan binaları ve arazi-si, Hudson Nehri kıyısındaki bir tepede, Poughkeepsie'den taksiyle kısa sürede gidilebilecek mesafededir. İlikli şef ceketimle, ekose pantolonumla, boyun atkımla ve deri rulo kılıflı standart bıçak setimle çıkageldiğimde kararlı, ama huysuzdum.

Bıçaklarım beni daha en baştan diğerlerinden ayırdı. Artık iyiye aşınmış olan, yüksek karbonlu Sabatier'lerimi okulun verdiği ucuz ve işe yaramaz aletlerin, bilenmesi zor Forschner paslanmaz çelik bıçağın, soyma bıçağının, Paris çorba kepçesinin ve doğrama bıçağının yanına koyuyordum. Sınıf arkadaşlarımdan çoğundan yaşça büyüktüm; birçoğu ilk kez evlerinden uzakta kalıyordu. Ben onların tersine kampüs dışında, Vassar'dan arkadaşlarımdan geri kalanlarla birlikte Poughkeepsie'de kalmaktaydım. O sektörde çalışmıştım... Ve bir kadınla yatmıştım. Aşçılığa meraklı sınıf arkadaşlarımdan krem tabakadan sayılmazdı. Yıl 1975 idi; CIA'de hâlâ bir sürü çiftçi çocuğu, yatak ıslatanlar, köylüler, iki yıllık üniversitelerden atılmışlar ve CIA'i kodese ya da islahevine yeğleyen birkaç uyumsuz kişi vardı. Aşçılığı kıvrıması imkânsız olan, boş zamanlarında bira kutularıyla piramit yapmaktan başka pek bir şeyle uğraşmayan bu tipler, benim gibi görmüş geçirmiş biri için kolay hedifti. Hyde Park'ta geçirdiğim iki yıl boyunca, neredeyse sırf kâğıt oyunları (seven card stud, Texas hold-em, no-peek, acey-deucey) geçimimi sağladım. Paralarını almaktan, onlara iyi kafa yapmayan uyuşturucular satmaktan ve kâğıt oyunlarında hile yapmaktan utanmıyordum. Restoran sektörüne girmek üzereydiler; hayatın gerçeklerini bir an önce öğrenmeleri daha iyi diye düşünüyordum. Bu hödükler Mario's ekibinin eline düşseler, dışlarındaki dolguları bile kaybederlerdi.

Gayet rahat bir hayat sürüyordum. CIA'de ilk birkaç ayda şöyle şeyler öğretiler: "Bu şef bıçağıdır. Bu sapıdır. Bu namlusudur."

Ayrıca ezbere dayalı hijyen dersleri veriliyordu. İlk gıda hijyeni öğretmenim, eskiden sağlık müfettişliği yapmış ve hayata küsmüş biriydi (yüzündeki yara izlerine bakılırsa, o meslekteki son namuslu adamdı); pestisitle beslenen dev sıçanlardan, bakterilerin seks hayatından ve görünmez kirlerin daimi tehlikelerinden söz ederek bizi eğlendirirdi.

Besin işlenmesi; salata, et suyu, çorba, yumurtalı yemek hazırlama; temel bıçak kullanma dersleri alıyordum. Ama bütün bunları Mario Diyarı'nın bağırsaklarının derinliklerinde, patates soymak, litrelerce sos hazırlamak, sebze doğramak gibi işler yaparak geçirdiğim fazlasıyla uzun saatlerde adamakıllı öğrenmiştim zaten.

Sınıfta yaptığım et suları daima diğer öğrencilerinkinden çok daha lezzetli oluyordu tabii. Birkaç tavuk kemiğinden nasıl öyle yoğun bir tat elde edebildiğimi, kısa sürede balık dilimleri ve karides kabuklarıyla nasıl öyle muhteşem balık suyu yapabildiğimi kimse çözemiyordu. Oysa öğretmenlerim dersten önce üstümü arasalar, sırrımı keşfedebilirlerdi: Şef ceketimin iç cebinde, su ve yağ geçirmez kâğıttan iki zarfta, Minor's tavuk suyu ve ıstakoz suyu bulunduruyordum hep. Bunu asla öğrenemediler.

1975'te CIA, günümüzdekinden epey farklıydı; orası şimdi dört yıllık, profesyonel bir enstitü. O zamanlarsa hedefi Hilton gibi yerlerde veya Restorancılar Birliği'nin yemekhanesinde çalışacak personel yetiştirmekti görünüşe göre. Benmariye konacak yemeklere epey zaman harcanırdı. Soslar meyaneyle koyulaştırılırdı. Escoffier'nin galeta ununa bulanana, Soubise soslu, et sulu, aşırı sos katılmış, ağır yemekleri ideal bulunurdu. Her yemekte *mutlaka* nişasta, protein ve sebze dengesinin kurulması gerektiği ima edilirdi. Yeni Mutfak Akımı diye bir şey duyulmamıştı. Daha az malzeme kullanmak mı? Hayatta olmazdı. Yeni şeyler katmak? I-ıh. *İki yıl boyunca*, Mornay soslu karnabahar, dana kontrfile *Orloff*, ıstakoz yahnisi, Hawaii usulü tavuk ve ananas halkalı ızgara biftek tipi jambon (enstitünün favorilerindendiler), ayrıca Welington bonfile gibi eski tarz ve ağır klasikleri öğrettiler. Şeflerin/

öğretmenlerin çoğu, sektörde barınamamış kişiler gibi görünüyordu: Bir ara birbirleriyle yakın arkadaş olmuş, içkiden yüz damarları çatlamış, hınç dolu, sulu ve kızarmış gözlü İsviçreliler, Avusturyalılar ve Fransızlar... Ayrıca büyük otel zincirlerinde çalışmış eski kulağı kesikler de vardı, ki motivasyonu yüksek olan bu kişilere göre yemek tamamen birim başına maliyetle ilgiliydi.

Ama orada olmak eğlenceliydi. Şekerleme, pastilaj ve *chaudfroid* sos hazırlamak; buzdan heykeller yapmak... Bütün bunlar gerçek hayatta pek görülmeyen şeylerdir; ayrıca CIA'de, onlara hayran öğrencilerine modası geçmekte olan bir tarzı öğreten, gerçekten yetenekli ve çok deneyimli, eski toprak, yaşlı, eksantrik Avrupalılar da vardı. Şarküteri dersi öğreticiydi ve bu eski tarz, galantin, tavuk rulo, sebzeli pilav, pate, *rillettes* yöntemiyle hazırlanmış et, sosis ve aspik¹ yapımı için uygundu. Et dersi eğlenceliydi; kasaplığın temellerini öğrenirken, sürekli etlerle haşır neşir olmanın insanı kara mizaha meyilli hale getirdiğini ilk kez fark ettim. Et öğretmenim dana göğsünden el kuklaları yapardı, kuzu etiyle yaptığı müstehcen kukla gösterileri de efsaneviydi. O zamandan beri, et sektöründe çalışan hemen herkesin espritüel olduğunu keşfettim (balık sektöründe çalışan hemen herkes hariç; onlar tam tersi oluyor.)

Koca koca dana butları üstünde bıçak pratiği yapmamıza izin veriyorlardı... Çaylak sınıf arkadaşlarımla birlikte binlerce kilo et parçaladık; Manson Ailesi'nin mutfak versiyonuyduk. Çabalarımızın parçalanmış kalıntıları neyse ki –tıpkı CIA'deki tüm yiyecekler gibi– başka bir sınıfa veriliyor ve orada kavurma, yahni, çorba ya da kıyma yapımında kullanılıyordu... En sonunda da akşam yemeği sofrasında önümüze konuluyordu. O denklemi gerçekten çok iyi kurmuşlardı. Bütün öğrenciler ya başka öğrencilere yemek veya servis yapıyor ya da onlar tarafından besleniyordu; mükemmel bir besin çemberiydi bu... Hatalarımızı da, başarılarımızı da mideye indiriyorduk.

¹ Malzemeleri et, tavuk veya sebze suyundan yapılmış jöle içinde dondurularak hazırlanan, soğuk servis edilen yemeklerin genel adı. (e.n.)

Ayrıca halka açık iki restoran vardı, ama okul kısıtlı yeteneklerimizi halka sergilemeden önce bazı temel kıstasları karşılamamızı şart koşuyordu.

Sebze Yemekleri dersinden epey korkulurdu. Bu derse ürkünç Şef Bagna girerdi; sebzelerin hazırlanması gibi basit bir işi bile Paris Adası'nda bahriyeli eğitimi kadar zor bir şeye dönüştürdü. İtalyan ve İsveç kökenliydi, ama daha etkileyici olmak için Alman şivesiyle konuşmayı severdi; öğrenciler çalışırken arkalarından usulca yaklaşp, avazı çıktığı kadar bağırarak soru sorardı:

“Söyle bakalım... *Schnell!*² Patates graten nasıl yapılır?!”

Şef Bagna daha sonra yanıltıcı ve yanlış ipuçları vererek, güya yardım ederdi: “Soğna *sogan* ekliyosun, ya?” Panikleyen kurbanının tuzağa düşmesini bekledikten sonra da “*Nein!*³ *Nein!* Patates gratene *sogan konmaz!*” diye haykırırdı. Kabadayıydı, biraz sadistti ve şovmendi. Ama sebzelerden anlardı, baskının ne demek olduğunu da iyi bilirdi. Şef Bagna'nın azarlarına katlanamayan hiç kimse dış dünyada başarılı *olamazdı*... Hele Şef Bernard'ın CIA'de mezuniyetten önceki son ders olan “E Odası” dersini hayatta geçemezdi.

Sanırım o zamanlar Doğu Mutfağı denilen bir ders de vardı, ki çok komikti. İşinin ehli bir Çinli olan öğretmenimiz bize Çin ve Japon mutfaklarının temellerini öğretmekle yükümlüydü. Dersin Çin mutfağı kısmı muhteşemdi. Ama sıra Japonların damak zevki konusunda bizi bilgilendirmeye gelince, öğretmenimiz Nanking Katliamı'nı uzun uzadıya anlatmakla daha çok ilgilenirdi. Japonlardan ölesiye nefret ediyordu. İkinci Dünya Savaşı'nda kadınlarla çocukların ve bebeklerin süngüden geçirilişini anlatırken, duvarda asılı temsili suşi/saşimi resmini göstererek, ağır şiveli bozuk İngilizcesiyle “Bu çiğ balık. Bunu mu yemek istiyorsunuz? Pöh! Japon *boku!*” derdi. Sonra da zorla çalıştırılan insanlarla, toplu infazlarla ve köleleştirmeye ilgili söylevini sürdürür, Japonya'nın ülkesine

² Alm. Çabuk! (ç.n.)

³ Alm. Hayır! (ç.n.)

yaptıklarının bedelini eninde sonunda ödeyeceğini karanlık bir havayla ima ederdi.

Hamur işleri dersine giren herkesin iki üç kilo aldığı esprisi yapıldı. Ne demek istediklerini anlayabiliyordum. Bu ders sabahları, herkesin midesi kazanırken verilirdi ve birkaç saat boyunca ağır işler yapılmasıyla (ağır un çuvalları taşınır, hamur yoğrulup beze yapılır, devasa pastane fırınlarına ve taş fırınlara tarçınlı çörekler, kruvasanlar, ekmekler, küçük yuvarlak ekmekler verilir ve bütün bunlar pişince okulun işlettiği çeşitli yemekhanelere gönderilirdi) birlikte sınıfa mis gibi kokular yayılırdı. Hazır olan ürünler fırınlardan çıkmaya başladığında, öğrencilerin hücumuna uğrardı; öğrenciler o sıcak ekmeklerle çörekleri, bolca tereyağı sürdükten sonra elleriyle parçalayıp ağızlarına tıktırarak, hapır hupur mideye indirirdi. Brovniler, pikan cevizli elmas kurabiye ve başka kurabiyeler, profiteroller... Rafı el arabalarına konularak nihai istikametlerine gönderilmelerinden önce, bunların aşağı yukarı yüzde onunu ağzımıza tıktırır ve deri rulo bıçak kılıflarımızın içine gizlerdik. O soluk benizli, uzun boylu ve zayıf, kaba saba, sivilceli öğrenci güruhunun açlık ve abazanlıktan gözleri dönmüş bir halde ekmekleri parçalaması hoş bir manzara değildi. *Yaşayan Ölülerin Gecesi* filmi gibiydi; kimsenin ağzı boş durmaz, herkes sürekli bir şeyler çiğnerdi sanki.

Bizi en çok korkutan kişi olan Şef Bernard, “Gerçek Şef” anlayışımıza tamamen uyan bir adamdı; mutfağını ömürlük başkan İdi Amin gibi yöneten, ürkütücü, despot, demir yumruklu bir Fransız idi. Mezuniyetten önceki son ders (ki hem korkar hem arzular-dık) “E Odası”, yani Escoffier Odası’ydı; burası okulun kâr amaçlı işlettiği, halka açık, üç yıldızlı bir restorandı. Rezervasyonlarının yıllarca önceden yaptırıldığı söylenirdi. Burada, şaşılacak kadar beceriksiz öğrencilerin geridonda hazırlayıp servis yaptığı klasik Fransız yemekleri alakart sunulurdu. Haşmetli, yetmişlik reisimiz Şef Bernard’ın *bizzat Escoffier’nin yanında çalıştığı* söylenirdi. Adı yalnızca fısıldanırdı; öğrenciler, mutfağına girmeden aylar önce onun görünmez varlığını hissetmeye başlardı.

O meşum nakarat hep aynıydı: “Hele ‘E Odası’na kadar bekle; Bernard seni kahvaltı niyetine çıtır çıtır yiyecek.”

Escoffier Odası’na gitmeden haftalar önce baskı, korku ve beklentinin baş gösterdiğini söylememe gerek yok.

Orası açık mutfaktı. Müşteriler ürkünç şefin öğrencilerini sıraya dizip teftiş etmesini, günlük görev dağıtımını yapmasını ve dün gece işlenen dehşet verici, hayal kırıklığına uğraticı kabahatleri birer birer gözden geçirmesini büyük pencerenin ardından izleyebilirlerdi. Korkunç bir andı bu; sufle tezgâhından hepimiz korkardık, çünkü Şef Bernard’ın tüm gazabı ve hoşnutsuzluğuyla azarlayacağı kesin olan kişiler o tezgâhta çalışacak olanlardı yalnızca. Başarısızlık olasılığı da sufle yapımında en fazlaydı. Gerçek çalışma koşullarında, alaminüt hazırlanan suflelerden en az *birinin* karmayacağı veya biçimsiz kabaracağı, çökeceği, liderimizin titiz standartlarını bir sebepten dolayı karşılamayacağı kesindi. Öğrenciler görev dağılımından önce sıraya geçerken korkuyla “Beni seçmesin, Tanrım. Bugün seçmesin... N’olur beni sufle tezgâhına göndermesin,” diye dua ederdi.

Başarısız olanlara “on dakika” denilen ceza verilirdi. Kabahatli suflecî, tir tir titreyen yoldaşlarının ve aval aval bakan müşterilerin bakışları karşısında öne çıkartılıp esas duruşta durdurulur ve tepesinden bakan, iri Fransız burunlu, ürkütücü, yaşlı ustanın hayatımızda hiç tanık olmadığımız kadar aşağılayıcı hakaretlerine maruz kalırdı.

Şef Bernard “Sen boktan bir şefsın!” diye haykırırdı. “Her sabah *tuvalette* senin gibi iki aşçı sıçıyorum ben! İğgreençsin! Özensizsin! Yediniz bitirdiniz beni be!.. Sen şef filan *olamazsın! Rezilsin!* Şu *merde*⁴ bak... *Merde... Merde!*” Bernard bu noktada parmaklarını beğenmediği sufleye daldırıp, parçalarını yere fırlatırdı. “Bu yaptığına açıcılık demeye *cesaret edersin* ha! Bu... Bu grotesk bir şey! Bir hilkat garibesî! Sen... Sen utancından kendini öldürmelisin!”

Ama o yaşlı piçin hakkını teslim etmek zorundaydım: Adildi. l

⁴ Fr. Bok. (ç.n.)

*Herkes*e on dakika sövüp sayardı. Şefin tiradı karşısında maalesef otuz saniyede mutlaka ağlamaya başlayan kızlara bile. Onların gözyaşlarından, hıçkırıklarından etkilenmezdi. Karşısında öylece dururlarken, aralıksız bir şekilde zangır zangır titremelerine ve güçlkle solumalarına aldırmandan ana avrat dümdüz gider, yedi cetlerine ve müstakbel torunlarına küfreder, onları da diğer herkese yaptığı gibi ezerdi... Ta ki geride yalnızca beyaz polyester üniformalı, ufak tefek, yüzü doğal olmayan bir şekilde kızarmış, tir tir titreyen, son derece kaygılı biri kalana dek.

Şef Bernard'm dehşet hükümrانlığının kayda değer kurbanlarından biri, Vietnam'dan yeni dönmüş bir arkadaşımı –o da yaşça diğer öğrencilerden epey büyüktü–. Askerliğini topçu alayında yaptıktan sonra ABD'ye dönünce, Asker Yasası sayesinde CIA'e girmiş ve neredeyse bütün derslerini vermişti; mezuniyetine yalnızca *dört gün* kalmıştı... Ama bir iki gün içinde sırasının geleceğini, o korkunç sufle tezgâhında *kendisinin* çalışacağını kesin olduğunu anlayınca baskıya dayanamadı. Sırta kadem bastı; Hyde Park'tan ebediyen kaçtı. Şef Bernard ile geçirilen on dakikayı, acemi birliğinden ve Vietkonglardan bile daha kötü bulmuştu herhalde.

Diğer öğrencilerin ve bütün dünyanın karşısında on dakika durma sırası *bana* geldiğinde hazırdım. Şef Bernard'm standart tiradına başlarken gözlerimin içine baktığını görebiliyordum; gözlerimde tanıdık *bir şeyler* gördüğünü anladım. Bir mahkûmun tavrını sergiledim. Karşımdaki otorite figürü sesini yükseltip hakaretin dozunu artırdıkça ben gevşiyor, hülyalara dalıyordum. Bernard bunu fark etti. Her ne kadar dimdik esas duruşta durup da uygun anlarda “*Oui*,⁵ Şef! *Non*,⁶ Şef!” gibi uygun laflar ederek ona olan saygımı uygun şekilde göstersem de beni etkileyemediğini, belki de ölü balık gibi bakan gözlerimden anlamıştı. O yaşlı piç, tiradının yarısında hafifçe gülümsemiş bile olabilir. Sonunda beni güya tiksintiyle kovarken, gözlerinde ilgisini çektiğimi gösteren bir

⁵ Fr. Evet. (ç.n.)

⁶ Fr. Hayır. (ç.n.)

parıltı vardı sanki. *Daha önceden* küçük düşürüldüğümü anlamıştı sanırım. O işi daha önce Tyrone ile Mario tayfasının yaptıklarını, gözlerimin içine bakınca anlamıştı belki de. Şef Bernard'ı seviyor ve sayıyordum. Onun emrinde çalışmaktan hoşlanıyordum. Ama o şişko piç beni korkutmuyordu. O da bunun bilincindeydi. Yüzüme tavayla vursa ona sırtı kırık dişlerimi sergilerdim. Sanırım bunun farkındaydı... Bu yüzden de benimle uğraşmaktan zevk alamıyordu.

Aslında bu olaydan sonra bana iyi davranmaya başladı. Her gece servis arabasını süslemesini izlememe izin verir oldu. Bu işi bizzat yapardı: O gümüşü renkli, tekerlekli servis arabasındaki sıcak rozbifi glaze eder ve garnitür eklerdi. Şok haşlanmış pırasalarını ve domatesten oyulmuş gülleri beyin cerrahı gibi özenle dizerken kendi kendine şarkılar mırıldanırdı; yakında öyle şeyler yapanların pek kalmayacağını farkındaydı sanırım.

CIA'deki, gurur duyduğum son başarıım mezuniyet töreni için yapılan tehlikeli ve salakça bir planı sabote etmek oldu. Tören ana binanın eskiden şapel olan büyük salonunda düzenlenecekti. Bazı sınıf arkadaşlarım –hepsi de pastane şefi olmaya fazlasıyla can atıyordu– pastilajdan, marzipandan, çikolatadan heykeller ve bugün pastaları yapıp sergileyerek, törene sürü gibi getirilecek olan sevdiklerimizi şaşırtmayı, hayrete düşürmeyi planlıyorlardı. Aşırı hevesli pastacıların –mesela *öğretmenlerinin*– neler yapabildiğini görmüştüm ve çoğu berbattı; şef kendini zanaatkârdan çok sanatçı olarak görmeye başlamışsa hamur işi tatlıları ve soğuk yiyecekleri genellikle berbat olur. Bir keresinde, uzay aracı Apollo'nun uzay modülündeki astronotlarıyla telefonda konuşan Nixon'ın resminin bulunduğu (bu da pastilaj kabartma üstüne çikolatayla çizilmişti), çok beğenilen bir anma pastası görmüştüm. Arkadaşlarımın ve ailemin öyle korkunç bir şeye bakmak zorunda kalmalarını istemiyordum.

Oyunbozan olmak da istemiyordum. Arkadaşlarımın kendilerine gurur ve mutluluk veren o etkinliğe duydukları hevesi

itirazlarım ve horgörümle söndürmem, Vassar'daki tavırlarıma fazlasıyla yakın olurdu ve o günleri geride bıraktığımı düşünmekten hoşlanıyordum. O berbat planı daha sinsî bir stratejiyle bozdum. Kendi önerimi ciddiyetle sundum; kutlamaya kendi *pièce montée*'mle katkıda bulunmama izin verilmesini istedim, hatta önerdiğim projenin bir taslağını çizip teslim edecek kadar ileri gittim: İsa'nın bebeklik hali ile Meryem Ana'nın gerçek boyutlarda, donyağından bir heykelini yapacaktım; beyaz aşçı şapkalı bebek İsa, minik ellerinden birinde bıçak, diğerinde de çelik bileyici tutacaktı... Meryem ise onu kucağında tutarak hayran hayran bakacaktı. Sığır donyağmdan Meryem Ana heykeli yapma fikrimin mezuniyet komitesini dehşete düşürdüğünü söylememe gerek yok. Ama rahatsızlık verici bir içtenlikle sergilediğim tuhaf dini inançlarıma karşı çıkarak beni rencide etmeyi istemediklerinden, sergiyi tamamen iptal ettiler. Hayvan yağından yapılmış bir Sisti-na Şapeli, komitenin bütün o ebeveynler ile önemli şahsiyetlerin görmelerini istediği bir şey değildi kesinlikle. Hem bir kez bana izin verdiler mi, başka nasıl projeler sunulurdu kim bilir. Büyük salonda, kişisel cehennemim kim bilir başka nasıl hastalıklı ifadeleri dizilirdi.

Böylece mezuniyet töreninde, Kızıldeniz'i ikiye ayıran Musa resmi taşıyan, dağılmaya yüz tutmuş aspiyeler veya eriyen düğün pastaları yer almadı. Birkaç gün sonra diplomamı aldım. Artık ülkenin en iyi yemek okulundan mezundum –bu diploma serbest piyasada değerliydi– ve iş tecrübem, geniş bir söz dağarcığım ve suç işlemeye yatkınlığım vardı.

Kendim ve başkaları için tehlikeliydim.

Aspiyeler! Onları en son ne zaman gördünüz? – CIA o zamanlar ciddi farklıydı! Üç kadın filan vardı... Ki şimdi oran aşağı yukarı 50/50. –

O zamanlar orası öyle ESKİ tarzda ki. Gerçek dünyadan öyle kopuktu ki. Şimdiyse çok daha iyi.

Tam bu anda -CIA'den mezun olurken-, belki de en büyük "hatamı" yaptım. Hiçbir şeyden pişman değilim - (sonuçta şimdi durumum iyi) AMA eğitimimin verdiği avantajdan hemen faydalanmak, büyük bir mutfakta işi öğrenip kusursuzlaşmak uğrunda bazı fedakârlıklarda bulunup Avrupa'ya giderek şıraklık yapmak yerine parayı ve arkadaşlarımla takılmayı yeğlediğimde, büyük bir ŞEF olma şansımı ebediyen yitirdim. Asla büyük bir şefin yanında çalışmadım.

Mal Carne'nin Dönüşü

PROVINCETOWN'A ERTESİ YAZ -CIA'deki öğrenimimin yarısını tamamlamışken- muzaffer bir edayla döndüm. Öğrendiğim o pek bilinmeyen aşçılık terimlerini kullanmaya can atıyordum, koltukaltımda *Profesyonel Şef* ile *Larousse Gastronomique* kitaplarını taşıyordum ve zihnim yarım yamalak fikirlerle, gördüğüm ve hatta bazılarını birkaç kez denediğim tekniklerle doluydu; *Dreadnaught*'taki eski yoldaşlarım beni görünce çok şaşırdılar ve keyiflendiler. Eksik bilgi tehlikeli ve sinir bozucu bir şey olabilir... Ama ben gerçekten faydalı şeyler de öğrenmiştim. Okuldayken hafta sonları şehirde çalışıyordum, kendime ait bir bölümde rezil olmadan çalışabilecek seviyedeydim ve yeni edindiğim becerilerime, vasat düzeyde de olsalar güveniyordum. *Mario's*'ta bana işken- ce etmiş kişileri her açıdan etkilemekte ve onlardan daha çalışkan, daha kalıcı olmakta kararlıydım.

Makarnacı Dimitri yaşça benden çok daha büyüktü. O zamanlar otuzlarının başlarındaydı, giderek tombullaşıyordu ve kalın çerçeveli gözlüğüyle, bakımlı palabıyığıyla *Mario's*'taki diğer aşçılardan epey farklıydı. Amerika'da doğmuştu ve babası Rus, annesiyse Alman idi; P-town'daki, benim dışımda bu işin okuluna gitmiş tek aşçı oydu... İsviçre'deki bir otelcilik okulunda öğrenim görmüştü. O, enstitünün yemekhanesinde *twist* dansı yaptığı için okuldan atıldığını iddia etse de olayların öyle geliştiğinden hep "Dimitri" nepelepe gitti? Sırra kadem bastı. Pol modelim!

şüphe duymuşumdur. Kariyerimde en etkili olan ikinci kişi Dimitri oldu.

Dimitri yalnız yaşayan, entelektüel, çok okuyan, boğazına düşkün bir ana kuzusuydu. Değişik becerilere ve ilgi alanlarına sahipti: Kumarbaz, filozof, bahçıvan ve sinek oltacısıydı¹; İngilizceye şaşılacak kadar hâkim olmasının yanı sıra Rusça ve Almancayı da su gibi konuşurdu. Eski tabirler kullanmaya, iğneleyici laflar etmeye, askerlik jargonuna, yerel lehçeye ve *New York Times*'in çapraz bulmacalarına bayılırdı... Bu bulmacaların iflah olmaz bir müptelasıydı.

"Mario dili" olarak tanıdığım şeyin büyük bölümünü yaratan da Dimitri'nin üretken zihniydi. Başına gelen birçok talihsizlikle, abartılı tavırlarıyla, trajikomik felaketler yaşama eğilimiyle, zekâsıyla, paranoyaklığıyla ve somurtkanlığa herkesçe bilinen meyliyle, iş arkadaşlarını hem eğlendirir hem de afallatırdı. Abartılı, dramatik laflar etmekten hoşlanırdı ve bir kız arkadaşından epey nahoş bir biçimde ayrıldıktan sonra kafasını kazıtmasıyla ünlenmişti. Sırf bu tavrıyla bile, ne kadar üzüldüğünü ve kendinden nefret ettiğini cesurca vurgulamıştı... Ama daha da ileri gitmişti; söylenene göre, kar beyazı kafa derisini dünyaya sergilemeye başlar başlamaz kumsala gitmiş ve orada oturup içerek sarhoş olmuştu... Böylece, ilk kez güneş yüzü gören kafa derisi, temmuz güneşinin morötesi ışınlarına maruz kalarak kızarmıştı. Ertesi gün işe geldiğinde, kafası insanın gözünü rahatsız eden bir şekilde kel olmakla kalmayıp parlak çilek kırmızısıydı... Su toplamış ve iltihaplanmıştı. Saçı tekrar uzayana dek kimse onunla konuşmamıştı.

Sanırım Dimitri kendini bir çeşit Hemingway, sıkı bir içici ve iyi bir anlatıcı olan bir Rönesans adamı olarak görüyordu... Ama annesinin sözünden hiç çıkmazdı; annesi onun kadar zeki olan, sert mizaçlı bir jinekologdu... *Mario*'s'un mutfağını her gün arardı ve konuşma tarzı sık sık taklit edilirdi.

¹ Alabalık avı için geliştirilmiş ancak tuzlu su balıkçılığında da kullanılan bir balık avcılığı disiplini. (*e.n.*)

“Alloo? Dih-mi-trii öğda mıı?”

Dimitri’yle önceki yıl tanışmıştım tabii; o zamanlar beni “Mel” olarak biliyordu şüphesiz. Ama artık ızgaracıydım, CIA öğrencisiydim, ilginç biriydim. Artık Dimitri’nin benimle konuşmasına izin vardı. Hunt ile Liddy’nin tanışması gibiydi bu; gerçekleşmese dünya için daha hayırlı olurdu herhalde, ama bu sayede çok eğlenceli şeyler yaşandı.

Dimitri dış dünyadan korkardı. Bütün yıl Burun’un ucunda yaşar ve kendini kasabanın yerlisi olarak görmeyi severdi. Yerel Portekiz balıkçı şivesini çok iyi taklit ederdi. Ama Dimitri –İngilizlerin tabiriyle– bambaşka bir şeydi. Ayrı ayrı çalıştığımız restoranlarda mesaimiz bittikten sonra, iş çıkışı birlikte içki içer, çoktan unutulmuş gıda bilgileri ve terminolojisiyle birbirimize hava atarak baskın çıkmaya çalışırdık. Dimitri de benim gibi doğuştan züppeydi; bu yüzden, lordumuz ve efendimiz Mario yıllık bahçe partisinde yemek hazırlayacak iki kişi aradığında, yanında çalışan iki Escoffier özentisini, “Dimitri ile Tony Şov”u seçti doğal olarak.

İlk çabalarımız açıkçası oldukça basit ve gülünçtü. Ama kasabada *pâté en croûte*, dana söğüşlü aspik ve ayrıntılı sunumlu *châudfroid* sos hazırlamayı bizden başka bilen yoktu. Mario en iddialı aşçılarına önemli bir görev vermişti ve onu hayal kırıklığına uğratmamakta kararlıydık... Özellikle de, çalıştığımız restoranlardaki işlerimizden bu sayede kaytarabildiğimizden. İnsanın belki de hayatında bir kez hissedeceği türden, neredeyse fanatikçe bir sevgiyle kendimizi bu işe adadık; bol miktarda kokain ve amfetamin tükettik.

Dimitri bir sinek oltacısı olarak, yemlerini bizzat hazırlardı; bu saplantılı ayrıntıcılığı mesleğine de yansırı. Mario’nun bahçe partisinden hazırlıkları için günlerce bir soğutma deposunda, kafamız iyi halde çalıştık; neredeyse mikroskopik denebilecek kadar ufak doğrayıp şok haşladığımız sebzeleri sıcak aspik kullanarak rostoların, buğulanmış balıkların ve kümes hayvanı etlerinin yan taraflarına yapıştırdık. Sabahlara kadar aralıksız çalışırken, kaçık nörologlar gibi görünüyorduk herhalde; garnitürleri kesip tutturmak

için cımbızlar, bambu şişler ve bar pipetleri kullanıyorduk. Üstümüz başımız jöleyle kaplandı ve soğutma deposunda kırk sekiz saat uyumadan çalışınca hepten dağıldık. Dimitri bir ara bir somon buğulamanın köşesindeki minik, kırmızı bir yapay mantara kafayı taktı; sinek mantarının ve genel olarak halüsinojen mantarların tepelerindeki belirgin beyaz noktalardan tanındığını kendi kendine mırıldanarak, “otantik” görünsün diye, mantarın üstüne haşlanmış yumurta akı zerrelere serpti. Eserlerine her türden bahçecilik esprileri katıyor ve pırasa şeritleri, frenksoğanı, yeşil soğan, kâğıt inceliğinde havuç ve biber dilimleri kullanarak, daha şimdiden çılgınca ayrıntılı cennet bahçeleri inşa ediyordu. Jambon kenarlarıyla yaptığı orman tablolarının “Rousseau’nun en iyi eserlerine” ya da “Gauguin’in resimlerine” benzediğini düşünüyordu. Bir çizgili levreğin üstüne Kızıldeniz’i ikiye ayıran Musa resmi yapması fikrini ortaya attığımda (şaka yapıyordum), Dimitri’nin yüzünde dalgın bir ifade belirdi ve hemen bir plan önerdi.

“Ön planda İsraililer olsun... Gözlerini zeytinden ve yumurta akından yaparız; bunları kesmek için de normal pipet kullanırız. Ama *arka planda* onları takip eden Mısırlıların gözlerini yaparken bar pipetleri kullanabiliriz... Zip Stix kullanabiliriz! Böylece *daha küçük* olurlar, anlarsın ya! *Perspektif* için!” Bu tabloyu yaratmaya girişmemesi için onu fiziksel olarak zapt etmek zorunda kaldım.

Soğutma deposunda üç gün geçirdikten sonra, gecenin dördünde *Dreadnaught*’un kokteyl salonunda tıraşsız, pis ve kafayı yemiş halde kendimizden geçtik sonunda. Birkaç saat sonra uyanığımızda sineklerle kaplıydık; tepeden tırnağa üstümüze bulaşmış lezzetli, bol proteinli jöleye gelmişlerdi.

Bahçe partisinin çok başarılı geçtiğini söylersem hiç abartmış olmam. Âdetlere bağlı, eski Provincetown’da böyle bir parti görülmemişti. Bir anda kazandığımız kötü şöhreti sonuna kadar kullandık; birlikte kurmayı planladığımız *Ay Işığı Mönüleri* adlı yemek şirketi için kartvizit bastırdık. Kartvizitlerdeki resmi yerel bir ressama çizdirmiştik; o resimde, kafamızda aşçı şapkasıyla, küçümseyici bir ifadeyle gülümsüyorduk. Bunları yerel işadamlarına

dağıtmaya giriştik; kendileriyle çalışmaya ihtiyacımız *olmadığını*, hatta bunu *istemediğimizi*, zaten bize paralarının *yetmeyeceğini*, çünkü Cod Burnu'nun açık arayla en pahalı ve *seçici* aşçıları olduğumuzu fütursuzca söylüyorduk! “Son derece eğitilmiş iki aşçı olarak iş sıkıntısı çekmiyoruz, sağ olun,” diyorduk.

Gerçi iş aldığımız filan yoktu tabii. Ama stratejimiz işe yaradı. P-town'da, 1975'in kokain çılgınlığı yaşanan son haftalarında, özenle hazırlanılmış bir sezon sonu partisi vererek arkadaşlarını etkilemek isteyen bir sürü yerel işadamı vardı. Biz de onların züppe yönüne hitap ederek, daha da büyük projelere seve seve teşvik ediyorduk; *Larousse*'umdan öğrendiğimiz isimleri ve yemekleri (aslında bunların pek azını yapmayı denemiştik) peş peşe sıralıyor ve uçuk fiyatlar çekiyorduk. Bu insanların kokaine ne çok para verdiğini biliyorduk... Kokainin fiyatı arttıkça talebin arttığını da. Bu pazarlama planını yeni yeni palazlanmaya başlayan yemek şirketimiz için, benzer bir fiyatlandırma yapısıyla uygulayınca işler bir anda açıldı.

Kısa sürede, *Dreadnaught* ve *Mario's*'taki işlerimizden ayrılabilir hale geldik; eski iş arkadaşlarımızı ayaküstü ziyarete gittiğimizde, gıcır gıcır Tony Lama çizmelerimiz ve yeni, parlak Wüsthoff bıçaklarımızla hava atıyorduk.

Müşterilerimiz lokantacılar, kokain satıcıları ve Hyannis ile Barnstable açıklarındaki ana gemilere, hızlı teknelerle balya balya marihuana taşıyan adamlardı. Düğünler, partiler, ayrıca pizzacı kodamanlar ile başarılı deri ve oymalı balina kemiği/fildişi tüccarlarının özel akşam yemekleri için yemek hazırlıyorduk. Burada yaptığımız işi New York'ta da yapabileceğimizi, ama orada *işleri büyütüp daha da başarılı olacağımızı* Dimitri'ye söyleyip duruyordum.

Ah... Mutlu yanılısamarla, hararetle tartışmalarla, şöhet ve zenginlik hayalleriyle geçen o delişmen günler. Amacımız yeni Bocus'e'ler olmak değildi. Hayır, bu bize yetmezdi. Kokain ve votka, hayal gücümüzü fişekliyordu; devasa *pièce montée*'lerinde mimarlık ve yemek konseptlerini birleştiren Carême gibi olmak

istiyorduk. Eserlerimizin çağdaşlarımızinkilerden boyut itibarıyla daha büyük olmasını istiyorduk: Uzay İğneleri, Babil Kuleleri, etli hamur işlerinden Parthenonlar ve özenle inşa edeceğimiz, *barquette*, volovan, *croquebouché*'tan Yeni Babiller... Bu sözcükler bile bizi heyecanlandırıyor ve gözümüzü daha da yukarılara dikmemize sebep oluyordu.

Kimi zaman başarılı, kimi zamansa başarısız oluyorduk.

Kemikli bir dana budunu bütün olarak pişirme fikri iyi gibi gelmişti; ne de olsa büyüktü. Ama fazla pişirdik. Sadece Çin yemeklerinin servis edildiği bir yemekte de, kurutulmuş Siçuan biberini her şeye aşırı miktarda katmış olduğumuzdan, yandaki saldondan boğuk ısırap çığlıkları geldiğini duyduk. Hele yaptığımız *mavi* bir düğün pastasını dehşetle hatırlıyorum... Turkuvaz tereyağı kremasından katmanları olan sünger kek ile meyve dekorasyonundan oluşuyordu; o haliyle Carême'in herhangi bir eserinden çok, Siegfried ile Roy'un sahil evine benziyordu. Ama kayda değer başarılarımız da oldu. Mesela Provincetown'da Mantarlı Dükselle Doldurulmuş Ve Siyah Trüf Mantarlı Madeira Soslu Taç Pirzola ile muhteşem bir Deniz Mahsullü Blanket Kolozyum hazırlayıp sunan ilk bizdik.

Bu sonuncusunu bir restoran sahibi sipariş etmişti; kendimizi biraz pahalıya sattık. Kalplere korku salacak devasa bir kubbe inşa etmekte kararlıydık, ama bu iddiali projemiz için yeterince büyük bir kalıp bulamayacağımızı kısa sürede keşfettik. İstedğimiz şey, içine aşağı yukarı beş galon deniz mahsulleri yahnisi dökebileceğimiz kadar büyük, lezzetli ama yapısal olarak sağlam, yufkadan bir "kolezyum" yapmaktı. Üstünü de dev, kubbe şeklinde bir yufka kapakla örtmek istiyorduk; kapağın tepesine antik çağlara ait ünlü bir figürün, mesela Aias veya Merkür'ün yine yufkadan, küçük bir heykelini kondurmamız da seçenekler arasındaydı.

Böyle bir şeyin yapılıp yapılamayacağını bilmiyorduk. *Larousse*'taki eski gravürler dışında, benzerini bile hiç görmemiştik. İçini folyoyla kapladıktan sonra fasulyeyle doldurup kör pişirme yapmak için uygun bir kelepçeli kalıp yoktu elimizde. Blanketle

birlikte pişiremezdik, çünkü dayanıksız olurdu. Balık, kabuklu deniz mahsulleri ve yaban mantarı karışımımıza katacağımız veloute sos kaynayınca duvarları fazla yumuşatırdı. Hamur meselesine gelince: Hangi pişmiş yufka, beş galonluk sıcak yahninin ağırlığına dayanabilirdi ki?

Zaman azaldıkça kaygılarımız artıyordu. Müşterimizin restoranının mutfağında çalışmaya başladık, arada da ciddi stratejiler hazırlamak için bir bara gidip sabahlıyorduk.

Sonunda –çoğunlukla olduğu gibi– Julia sayesinde kurtulduk. Julia Child’in yemek tarifleri züppelere pek hitap etmez, ama genellikle işe yararlar. Fransız mutfağı hakkındaki kitabından bir hamur tarifi aldık ve büyük bir ıstakoz tenceresini, *dışına* katı yağ sürdükten sonra tamamen bu hamurla kapladık. Aslında genel uygulamaya tamı tamına zıt bir şey yapıyorduk, ama neyse ki o sırada bunun farkında değildik. Kubbemizi yapmak için de aynı ilkeden faydalanıp, yuvarlak tencere kapağının *üstünü* bu hamurla kapladık... Sonra da sertleşene kadar fırında pişirdik.

Sonunda o şeyleri –kesinlikle çok dikkatli bir şekilde– çıkardığımızda, Dimitri her zamanki gibi karamsardı. Pişmiş hamur *dayanacak mıydı?* Dimitri hiç sanmıyordu. O şeyin içine epey yahni koyacaktık; Dimitri onun sofrada, yemeğin ortasında parçalanacağına ve müşterilerin kucağına kaynar sıcaklıkta balık ile lavımsı veloute sos döküleceğine, dehşete kapılacaklarına emindi. Ağır yanık yaraları alacaklarını tahmin ediyor, “Cinsel organlarında iz kalacak... Dava açacaklar... Rezil olacağız,” diyordu. Ama onu neşelendiren bir düşünce vardı; öyle bir durumda, tıpkı Japon deniz subayları gibi intihar etmemiz gerektiğini düşünüyordu. “Ya da Vatel gibi,” dedi. “Sipariş ettiği balıklar vaktinde gelmeyince kılıcıyla intihar etmişti. *En azından* bunu yapmalıyız.” Sonunda, Deniz Mahsullü Blanket Kolezyum başarısız olursa usulca kapıdan çıkıp koya giderek kendimizi denize atıp intihar etmeye karar verdik.

Nihayet parti vakti gelip çattı; hazırдық... Umutluyduk.

JULIA'nın beni ilk ya da son kurtarıcısı değildi bu.

Önce ordövr servisi yapıldı: Somon buğulama, salatalık ve havyarlı mikroskobik kanepeler; Dimitri'nin küp şeklinde kesilmiş aspicli ve tavuk ciğerli musu; çeşitli küçük *barquette*'ler; balık yumurtalı yumurta dolması; ortası dil, jambon, şamfıstığı ve siyah trüf mantarıyla süslenmiş, muhteşem bir *pâté en croustie*; yanında da tarifini CIA ders kitabımdan aldığım Cumberland sosu. Taç pizolamız da sorun değildi. Bizi tek korkutan, dehşete düşüren şey blanketti.

Ama Tanrı aptallarla sarhoşları korur; biz de çoğu zaman aptal ve sarhoştuk kesinlikle.

İşler harika gitti. Kolezyumumuzun duvarları yıkılmadı!

Dışa doğru zarıfçe kıvrılan kaburga kemiklerinden her birine fırfırlı kadın külodu şeklinde, küçük süslemeler geçirilmiş taç pizolamızın görünüşü ve tadı muhteşemdi. Hayran kalan konuklar ve minnettar işverenimiz bizi ayakta alkışladılar.

Her hafta yaptığımız şekilde böbürlenmek için eski mutfaklarımıza gittiğimizde, havamızdan yanımıza varılmıyordu. Daha büyük avların peşine düşme planları kurmaya başlamıştık bile. Deneme-yanılma yöntemiyle yolumuza devam ederken aklımız yeni, daha sofistike ve daha da zengin kurbanlardaydı. Aklımız New York'taydı.

İkinci Servis

HÂLÂ ÖYLE.

Ama zaman değişti.
Aşçıların gelir ve eğitim düzeylerinde kesinlikle artış oldu. Sonuçta aşçılığa artık "cezbetmeye yönelik bir meslek" denebilir.

Ama bu işte köpek gibi çalışarak KARİYER yapanların temel kişilik tipinin ve patolojisinin büyük ölçüde aynı kaldığına inanıyorum. Mutfakta KALICI OLABİLMEK,

tutunabilmek ve yükseldebilmek için belirli bir türden olmak gerekir.

Kim Pişirir?

YEMEKLERİNİZİ KİM PİŞİRİR? Mutfak kapılarının ardında nasıl tuhaf yaratıklar gizlidir? Şefi görürsünüz: Koltukaltında klipsli pano taşıyan, şapkasız adamdır; kolalı, beyaz şef ceketindeki Çin malı pamuklu düğmelerin yanma, Toskana mavisıyla adı işlenmiştir belki. Ama yemeğinizi asıl hazırlayanlar kimlerdir? Büyük iş'i yapma fırsatını beklerken aşçılık yapan, genç ve hırslı yemek okulu mezunları mıdır? Muhtemelen hayır. Şef benim gibiyse o aşçılar parayla, tuhaf aşçılık hayatına düşkünlükleriyle ve kasvetli gururlarıyla motive olan, toplumun kıyısında köşesinde kalmış, işlevsiz, çıkarıcı insanlardır. Muhtemelen Amerikalı bile değillerdir.

İyi aşçıları seyretmek bir zevktir. Gerçekten iyilerse, modern dans veya bale yaparcasına uyum içinde ve hızlı çalışırlar. Düzenli, hazırlıklı ve temiz çalışan; deneyim sahibi; etkileyici “hareketlere” sahip olan –yani boşa hareket etmeyen, tekniği iyi olan ve en önemlisi hızlı– bir aşçı, görevlerini Nijinski kadar zarafetle yerine getirebilir. Bu iş sağlam karakter ve ayrıca dayanıklılık gerektirir. İyi bir aşçı asla işe geç gelmez, asla hasta olduğu gerekçesiyle gelmezlik etmez ve acı çekse de, yaralı olsa da çalışır.

Çoğu insanın profesyonel düzeyde aşçılık hakkında anlamadığı şey, bunun en iyi tarifle, en yenilikçi sunumla, malzemelerle tat ve dokuları en yaratıcı şekilde uyumlandırmakla tamamen alakasız olduğu, tüm bunların muhtemelen siz sofraya oturmadan çok

önce belirlendiğidir. Aşçılık –önünüze konulacak yemekleri hazırlama işi– daha çok tutarlılıkla, hiç değişmeyen ve düşünmeden yapılan tekrarlarla, sürekli ve tıpatıp aynı şekilde yerine getirilen işlerle ilgilidir. Bir şefin aşçısından isteyeceği en son şey, onun yenilikçi olması ve şefin yemek tarifleriyle sunumlarını değiştirmeye kalkmasıdır. Şeflerin gereksindiği şey körlemesine ve neredeyse fanatikçe bir bağlılık, sağlam bir bel ve savaş meydanı koşullarında otomat gibi tutarlı bir şekilde çalışabilme yetisidir.

Geçenlerde, üç yıldızlı bir İtalyan şef arkadaşım –New York’taki en iyi restoran mutfaklarından birini işleten ve makarnalarıyla soslarını her gün bizzat sıfırdan hazırlayan, gururlu bir Toskanalıdır– asla İtalyan aşçıları işe almak gibi bir aptallık yapmayacağını söyledi. Çoğu şef gibi o da Ekvadorluları yeğliyormuş. “İş yoğunken bir İtalyan’a ‘*Risotto* nerede kaldı?! Şu lanet olası *risotto* daha olmadı mı? Ver şu *risotto*’yu!’ diye bağırduğunda, *onu sana verir...* Bir Ekvadorluysa sırtını döner ve *risotto*’yu karıştırmaya, pişirmeye devam eder... *Ta ki tam ona öğrettiğin kıvama getirene dek.* İşte istediğim bu.”

Ne demek istediğini çok iyi anlıyordum. Amerikalı aşçılar –yani ABD’de doğmuş, muhtemelen işin okulunda okumuş, *monter au beurre*’ün ne olduğunu ve bearnes sos yapmayı siz onlara göstermeden önce de bilen, aşçılık konusunda sofistike tipler– tembel, disiplinsiz, en kötüsü de masraflı olur genellikle; sinir bozucu ölçüde dediğim dediktirler ve işlerini düzgün yapabilmeleri için egolarının sürekli okşanması, ince ayar çekilmesi gerekir; imtiyazlı ve zengin bir toplumun üyeleri olarak, işi başından aşkın bir şefin “saygısızlıklarını” kaldıramazlar. Sıkı çalışmanın maddi ödüller getireceği yönündeki Amerikan Rüyası’nı Amerikalı olmayanlar daha iyi anlar ve takdir eder. Yıllarca birlikte çalıştığım Ekvadorlu, Meksikalı, Dominikli ve El Salvadorlu aşçıların yanında, CIA’de eğitim görmüş beyaz çocukların çoğu, beceriksiz ve mızımız, ser-seri veletler gibi kalır.

New York’ta, kaçak göçmen aşçıların zalim patronlar tarafından sömürülerek düşük ücretle çalıştırıldığı ve ezildiği günler

büyük ölçüde geride kaldı... Bu, kaliteli aşçılar için geçerli en azından. Geniş işçi havuzundan –bunlar birbirini tanıyan, hatta çoğu akraba olan eski bulaşıkçılardan oluşan bir çeşit çiftlik takımıdır– seçerek işe aldığım Ekvadorlular ile Meksikalıların çoğu, dolgun maaş alan ve diğer şeflerin de peşinde olduğu profesyonellerdir. Çoğu işe en alttan başlamıştır; yağ kapanlarını boşaltmanın, tabak kazımanın ve gecenin dördünde, sıvı sızdıran çöp torbalarını sürükleyerek dışarı götürüp kaldırıp bırakmanın nasıl bir şey olduğunu gayet iyi hatırlıyorlardır. Bu işin çekirdeğinden yetişmiş ve restoranın her bölümünü, her köşesini ve her yemeğinin tarifini bilen, en önemlisi de *sizin* sisteminizi öğrenip benimsemiş biri; yatağını islatan, annesi tarafından şımartılıp dünyanın kendisine bir hayat borçlu olduğuna inandırılmış, bir şeyler bildiğini sanan bir beyaz çocuktan daha değerli ve kalıcıdır muhtemelen.

Aşçılarınızdan sadakat beklersiniz. Uyandığında biraz boğazı kaşınıyor ve hafif ateşi var diye arayıp da işe gelmeyeceğini söylemesinin normal olduğunu düşünen biri, aradığım kişi değildir. Aşçıların işlerinden gurur duyması gerekli olsa da –iyi bir aşçıya arada sırada hoşgörölü davranmak, bir spesiyal veya özel bir çorba ile katkıda bulunmasına izin vermek iyidir–, sonuçta yaptıkları bir tür askerliktir. Nihayetinde istediğim şey, asker selamı verip “Emredersiniz!” demeleridir. Aşçılarımların fikrini merak edersem *ben* onlara sorarım. Müşterileriniz geldiğinde, yemeklerinin daha önce yedikleri gibi hazırlanmış olmasını bekler; mönüdeki sevdikleri bir yemeğin, kivi ve kişnişle eğlenmeye bayılan, çiçeği burnunda bir Wolfgang Puck tarafından değiştirilmesini istemezler.

Bir sürü istisna da vardır tabii. Gezi programımda, yanımda birkaç Amerikalı çalıştırırım; bunlar yolculuklarımlar sırasında genellikle işe aldığım kilit kişilerdir. Mesela şef ile yardımcısı arasındaki ilişki oldukça yakın olabilir ve neredeyse tüm uyanık olduğunuz saatleri birlikte geçireceğiniz biriyle benzer bir geçmişsiniz, benzer bir dünya görüşünüz olması iyidir. Özellikle kadın aşçılarla çalışmak çok hoştur... Her ne kadar erkeklerin egemen olduğu, testosteron yüklü restoran mutfakları dünyasında onlara

pek rastlanmasa da. Ağzı bozuk, küfürlü konuşan, sert bir kadın aşçı, ekibinize neşe katabilir... Ayrıca uygarlaştırıcı bir unsur olarak, sohbetlerde kimin taşaklarının daha büyük olduğu ve kimin arkadan verdiği gibi konulara odaklanılmasını engeller.

Gerçekten sağlam kadın aşçılarla çalışabildiğim için şanslıyım.... Aralarında çıtkırıldım yoktu. Mesela Sharon adlı bir kadın, yedi aylık hamileyken bile harıl harıl sote yapabiliyor ve bir yandan da aşk hayatı kötü giden ızgaracıya tavsiyelerde bulunup onu teselli etmeye zaman bulabiliyordu. Uzun zamandır tanıdığım Beth ise (kendisine "Izgara Kaltağı" denmesini sever) böbürlenmeye meraklı kişilerle budalalara hadlerini bildirmekte uzmandı. Erkek iş arkadaşlarından farklı davranmayı reddederdi: Onlarla aynı soyunma odasında üstünü değiştirir, aralarında pantolonunu çıkarırdı. Cinsel açıdan agresif olmayı ve seksten söz etmeyi diğer aşçılar kadar severdi, ama aşağılayıcı bulduğu tavırlara itiraz ederdi çoğu zaman. Bir keresinde, kalçasını çimdikleyen talihsiz bir Faslı aşçıyı kesme tahtasına yatırıp arkasına geçtiğini ve pompalar gibi yaparak "Nasıl, hoşuna gitti mi kaltak?" dediğini hatırlıyorum. Adam utancından ölecekti neredeyse... Bir daha da asla o hatayı yapmadı.

Birlikte çalışma hazzına nail olduğum bir başka kadın aşçı bir sabah işe geldiğinde, çalışma tezgâhının Ekvadorlu bir makarnacı tarafından fotoğraflarla (göbekli, hapishane dövmei ve sırtı kılıklı heriflerin kıcı sivilceli kadınları tüm deliklerinden düzdüğü çirkin, sert porno fotoğraflarıyla) bezenmiş olduğunu gördü. Hiç tepki vermedi... Ama az sonra adamın çalışma alanından geçerken, rahat bir tavırla şöyle laf attı: "José, görüyorum ki ailenin fotoğraflarını getirmişsin. Anan yaşma göre iyi görünüyor."

Mizanplas tüm iyi aşçıların dinidir. Bir aşçının "düzenine", yani özenle yerleştirdiği deniz tuzu, öğütülmüş karabiber, yumuşatılmış tereyağı, yemeklik yağ, şarap gibi malzemelerinin ve yedeklerinin yerine *asla* karışmayın. Bir aşçı olarak tezgâhınızın durumu ve hazırlık derecesi, sinir sisteminizin bir uzantısıdır... Titizlik le ve özenle kurduğunuz sistemin bir başka aşçı, hele bir *garson*

Aslında - bu kişi, muhteşem
pastane şefi PATTI JACKSON idi.

tarafından bozulması da çileden çıkma sebebidir. Tezgâhınız istediğiniz gibiyse dünyanızda her şey yolundadır: Her şeyi gözü kapalı bulabilirsiniz, vardiya sırasında ihtiyacınız olan her şey elinizin altındadır, savunma kalkanlarınız hazırdır. Ama mizanplası savsaklarsanız, pis ve dağınık çalışırsanız, çok geçmeden olduğunuz yerde dönüp durmaya ve yardım istemeye başlarsınız. Birlikte çalıştığım bir şef onca iş yoğunluğunun arasında, pis çalışan aşçıların yanma gider ve yavaş kalmalarının sebebini açıklardı. Karabiber taneleri, sos lekeleri, maydanoz parçaları, ekmek kırıntıları gibi, nemli mutfak havlusuyla sürekli silinmezse bir çalışma tezgâhının üstünde hızla biriken şeylerle kaplı kesme tahtasına elini bastırır, sonra da kirlenmiş avucunu kaldırıp aşçıya göstererek “Bunu görüyor musun?” diye sorardı. “Kafanın içi de şu an aynen bunun gibi. *Temiz çalış!*”

Temiz çalışmak, tezgâhını sürekli silip temizlemek, işini ciddiye alan bir aşçının yapması gereken bir şeydir. O şef haklıydı: Pis bir tezgâh, pis bir zihnin aynasıdır. İyi aşçıların mutfak havlularını altın gibi saklamasının sebebi de budur. Mutfğa havlular geldiğinde, akıllı aşçılar o değerli nesneleri define bulmuş gibi kapışır ve saklayabilecekleri her yere saklar. Tanıdığım bir aşçı onları çalışma tezgâhının yukarısındaki akustik levhayla tavanın arasına gizlerdi... En sevdiği maşalar, teflon tavalar ve süzgeç kepçeler gibi, şimdilik tezgâhında ihtiyaç duymasa da diğer aşçıların eline geçmesini istemediği başka şeylerle birlikte. Eminim ki o restoranda yıllar sonra bile, sahibinin defalarca değişmiş olmasına karşın, yeni nesil aşçılar hâlâ çeşitli yerlere gizlenmiş temiz ve yumuşacık, tüylü mutfak havluları keşfediyordu.

Bir mutfak havlusunun temiz olması yetmez... *Kuru* da olmalıdır. Bir tabağın kenarını hafif nemli havluyla silmek hoştur... Ama çok sıcak bir sos tavaşının sapını nemli havluyla tutmaya çalışırsanız, temiz ve kuru havlu stokunun gerekliliğinin sebebini çabucak anlarsınız. Bazı geleneksel Avrupa mutfaklarında hâlâ vardiya başlarında her aşçıya ikişer havlu verilir: Birini kullanırken diğerini fırın kapağının kulpunda kurutsun diye. Bu bana suç derecesinde

cimrilik gibi gelir. Tezgâhımın kolay ulaşılır bir yerinde, düzgünce üçgen şeklinde katlanmış havlu yığını bulunmasını severim ve havlusuz kalmayı asla istemem. Sekiz saatlik çalışma süresinde yirmi havlu kullanırım, bunun patronlarıma maliyeti de umurumda değil. Onlar birkaç kiralık havludan tasarruf yapacak diye elimi yakmaya veya güzelim tabaklarıma yağ bulaştırmaya hiç niyetim yok.

Sözünü edip durduğum bu gizemli mizanplas neyin nesidir peki? Niye bazı aşçılar bir tutam tuz ya da maydanozları alınsa bile sinir krizi geçirir? Çünkü onlar *bizimdir*. Çünkü tezgâhımızı istediğimiz şekilde düzenleriz. Bıçaklarımız konusundaki hassasiyetimize benzer bu, ki onlar hakkında şöyle dediğimizi duymuşsunuzdur: “Penisime ve bıçağıma dokunma.”

Oldukça standart bir mizanplas için gerekenlerin listesi epey uzundur. Örneğin tipik bir liste şöyle olabilir:

koşer tuz veya deniz tuzu **HÂLÂ geçerli.**
 öğütülmüş (blenderle *değil* elle) karabiber **EVET.**
 beyaz toz biber *belki*
 taze ekmek kırıntıları **pek değil.**
 ince kıyılmış maydanoz ✓
 şarap şişesinde sıvıyağ harmanı (şişenin, yağın kolay akmasını sağlayan ağızlığı olmalı) *belki*
 saf sızma zeytinyağı **EVET.**
 beyaz şarap **EVET.**
 brendi ?

buzlu suda bekletilen frenkmaydanozu yaprakları

(garnitür olarak kullanmak için) **ŞİMDİ DAHA AZ GEÇERLİ.**
 saplı ya da doğranmış frenksoğanı **TAMAMEN MODASI GEÇTİ.**

konkase domates

~~karamelize edilmiş elma~~ dilimleri

sarımsak konfi **PEK DEĞİL**

doğranmış veya ince dilimlenmiş sarımsak **TABİİ**

doğranmış arpacıksoğanı **HER ZAMAN**

yumuşatılmış tereyağı **EVET.**

en sevilen kepçeler, kaşıklar, ~~maşalar~~, tavalar,

tencereler **MAŞA YOK**

kolay ulaşılabilecek şekilde yerleştirilmiş çeşitli soslar, balık dilimleri, etler, mönü malzemeleri, özel gereçler ve yedekler

ARTIK KİMSE DÖMİ GLAS

KULLANMIYOR!

Ama hazırlıklı ve eğitimli olmak, uyum içinde çalışmak yetmez. İyi bir aşçı çalışırken, en yoğun ve stresli servis zamanlarında bile zihin açıklığını, düzenini ve soğukkanlılığını koruyabilmektedir. Aynı anda otuz kırk veya daha fazla masadan birden farklı sıcaklıkta farklı farklı yemek siparişleri geliyorsa mutfak personeli koordineli çalışmalıdır; çeşitli mutfak çalışanları –sosçu, soğukçu, kızartmacı, orta tezgâhtakiler– hep birlikte on kişilik bir masanın siparişleri üstünde, uyum içinde çalışabilmelidir. Izgaracı kuzu etinin orta az pişmesini beklerken, aynı masa müşterisinin çoktan hazırlanmış dilbalığı sote tezgâhının yanındaki pencerede kokuşmaya başlarsa olmaz. Hepsi aynı vakitte hazır olmalıdır! Kahraman aşçınız “Daha olmadı mı?” gibi telaşlı çığlıklar ve kafa karıştırıcı olabilecek, upuzun pişmişlik derecesi listesi karşısında istifini bozamaz. O sıcaklıkların hepsini aklında tutmak, hangi etin ne kadar pişeceğini hatırlamak zorundadır. Şefin öfkeli haykırılarına, yemek salonundaki müşterilerin hafifçe duyulan şikâyetlerine ve iş arkadaşlarının küfürlerine, sorularına, hatırlatmalarına kulaklarını tıkayabilmelidir: “Yedinin siparişi hazır mı? *Via!* Haydi, çabuk! *Vamos!*¹ *Yedi bekliyor!*”

“Başkalarıyla iyi çalışabilme” yetisi şarttır. Soteciyseniz, ızgaracınız dans partnerinizdir; büyük olasılıkla zamanınızın çoğunu denizaltıya benzeyen, sıcak, rahatsız edici ölçüde dar bir mekânı paylaşarak geçiriyorsunuzdur. Birlikte alevlerin karşısında

¹ *İsp.* Haydi, gidelim. (ç.n.)

çalışıyor, sıvılar kaynatıyorsunuzdur ve elinizin altında çok sayıda yaralayıcı alet vardır... İkinci de bıçak, bir sürü bıçak taşıyorsunuzdur. Yani iyi geçinmeniz hayrınızdır. Tepeden, tırnağa silahlı iki aşçının hakarete uğradıklarını düşünerek kavga etmesi hiç hoş değildir, hele etrafta kaynar yağ dolu kazanlar ve jilet keskinliğinde kesici aletler varken.

Siperlerde savaşan bu insanlar, bu erkeklerle kadınlar *kimdir* peki? *Benim* pek de parlak olmayan kariyerime bakarak bütün aşçıların sürekli kafası iyi olan, ahlaksız, keş, sığınmacı, kabadayı, ayyaş, hırsız, kaltak ve psikopat olduğu izlenimine kapılabilirsiniz. Çok da haksız sayılmazsınız. Saygın üç yıldızlı şef Scott Bryan'ın dediği gibi, bu iş "sınırdaki insanlar"ı, yani hayatlarında bir şeyler çok ters gitmiş kişileri çeker. Belki liseyi bitirememişlerdir, belki bir şeyden -eski bir eşten veya kötü bir aile geçmişi- kaçıyorlardır, kanunla başları beladadır ya da yoksul ve geri kalmış bir üçüncü dünya ülkesinden gelmiş, yükselme umudu olmayan kişilerdir. Veya belki de benim gibi, bu işi yapmayı seviyorlardır sadece. Rahat ve samimi mutfak ortamı, tuhafliklara hoşgörüyle bakılması, uygunsuz kişisel alışkanlıklar, hesapla kitapla uğraşmaması ve hapishanede gibi yaşamak hoşlarına gidiyordur. Çoğu mutfakta, kişinin tuhafliklarına pek aldırış edilmez. Çalışma temposuna ayak uydurabiliyor musun? Hizmet etmeye hazır mısın? Yarın işe geleceğine, bizi yüzüstü bırakmayacağına emin olabilir miyim?

Önemli olan bunlardır.

Aşçıları üç alt kategoriye ayırabilirim.

Birincisi Sanatçılardır: Bunlar sinir bozucu ve masraflı bir azınlıktır. Bu grup pastacılar (aşçılık dünyasının nörologları) gibi uzmanları, yardımcı şefleri, kasapları, psikopat soğukçuları ve muhteşem, mükemmel soslar yapabildiği için yersiz kibrine göz yumulan bazı sosçuları içerir.

İkincisi Sürgünlerdir: Bu grup başka işlerde tutunamayan, sabah dokuz-akşam beş rutinine uyamayan, kravat takamayan ve uygar insanların arasına karışamayan kişiler ile onların yoldaşları

olan ve idam edilmekten, yoksulluktan ya da bir spor ayakkabı fabrikasında haftada iki dolara çalışmaktansa aşçılığı yeğleyen Göçmenleri içerir.

Son olarak da Paralı Askerler vardır: Bunlar aşçılığı para için ve iyi yapan insanlardır. Yemek yapmayı sevmeseler ve bu konuda yetenekli olmasalar da, profesyonel oldukları ve iyi para aldıkları için, güzel yemekler yapabilirler. Aşçılık bir *zanaattır* bence, iyi bir aşçı da sanatçı *değil* zanaatkârdır. Zanaatkârlık kötü bir şey *değildir*. Avrupâ'nın muhteşem katedralleri zanaatkârlar tarafından inşa edilmiştir... Onlar tarafından tasarlanmasalar da. İnsanın zanaatını ustaca icra etmesi soylu, onurlu ve tatmin edici bir şeydir. Profesyonelliğiyle gurur duyan iyi bir paralı askeri, bir sanatçıya her zaman yeğlerim. “Sanatçı” lafını duyunca, işe zamanında gelmeyi gerekli görmeyen biri canlanır kafamda. Dâhi olduklarını düşündüklerinden, müşterilerden çok kendilerini tatmin etmeye çalışırlar çoğunlukla. Ben şahsen tarife sadık kalınarak yapılmış lezzetli bir yemeği; limon otu, kırpılmış çim, hindistancevizi ve kırmızı körili, bir metre boyunda, garip bir icada yeğlerim. İnsan öyle bir icadı yemeye çalışırken gözünü kaybedebilir. Bana iş başvurusunda bulunan biri Büyük Okyanus mutfağına bayıldığını, o mutfaktan esinlendiğini söyledi mi bela kokusu alırım. Meksikalı bir bulaşıkçıyı böyle birine yeğlerim. *Bir insana* aşçılığı öğretebilirim. Ama karakter sahibi olmayı *öğretemem*. Altı ay hiç aksatmadan işe zamanında gelerseniz, sizinle kırmızı körili hamurdan ve limon otundan söz edebiliriz. O zamana kadarsa size söyleyeceğim ancak şudur: “Kapa çeneni.”

Mutfagımızdan Masanıza

GEÇEN GÜN, şehrin her yerinde mantar gibi bitmeye başlayan şu Çin-Japon restoranlarından birinin önünde “Suşide İndirim” tabelası gördüm. Yemek piyasasında çekinilecek şeylere, ~~şeylere,~~ düşük fiyatlı suşiden daha iyi bir örnek düşünemiyorum. Oysa içerde müşteriler vardı. Acaba tabelada “Kalitesiz Suşi” ya da “Bayat Suşi” yazsa yine de oraya giderler miydi?

Güzel, lezzetli yemekler yemek için riske atılmak gerekir. Mesela bozuk bir istiridye yüzünden hastalanabilirsiniz bazen. Bu yüzden istiridye yemeyelim mi yani? Kesinlikle hayır. Yediğiniz yemek ne kadar egzotikse, siz yeni tatlar peşinde koşarken ne kadar maceracıysanız, sonradan rahatsızlık yaşamanız olasılığı o kadar yüksektir. Sırf sonrasında birkaç saat kendimi kötü hissedeceğim diye kan sosisi ya da saşimi, hatta mahallemdeki Küba lokantasında sebzeli bonfile yemekten vazgeçecek değilim.

Ama tecrübelerim sayesinde edindiğim, yeme alışkanlıklarımı değiştirmiş birtakım genel ilkelerim var. Karayipler’de, açık havada mangal yapılan, kulübeden bozma, soğutucusu olup olmadığı belli olmayan, ızgaranın etrafında vızıldayarak uçuşan sinekleri gözlerimle gördüğüm bir lokantada ıstakoz ızgara yemeyi denemeye gayet gönüllü olabilirim (sonuçta Karayipler’e ne sıklıkta gidiyordumdur ki? Öyle bir yerde olabildiğince dolu yaşamak

isterim!); ama vatanımda, gündelik hayatımın içinde, restoranlarda yemek yerken bazı ilkelere uymayı daima yeğlerim.

Pazartesi'leri asla balık söylemem, *Le Bernardin*'de değilsem eğer... *Le Bernardin* dört yıldızlı bir restorandır ve balıklarının doğrudan kaynağından aldıklarını *bilirim*. Pazartesi günleri deniz mahsullerinin genellikle bayat (dört beş günlük) olduğunu bilirim!

Durgun bir pazartesi akşamı Tribeca'da, iki yıldızlı hoş bir restorana girer ve mönüde Sarı Yüzgeçli Orkinos, Kavrulmuş Rezene, Domates Konfi ve Safran Sosu gibi, kulağa hoş gelen şeylerden oluşan bir özel sipariş görürsünüz. Onu niye denemeyesinizdir ki? Oysa mönüye bakarken, şu iki sözcüğün hemen dikkatinizi çekmesi gerekir: "Pazartesi" ve "Spesiyal".

Olay şudur: Bu güzide restoranın sahibi cuma sabahı teslim almak üzere, perşembe gününden balık siparişi verir. Pazartesi sabahına kadar başka balık alamayacağından, yüklü miktarda siparişte bulunur. Tamam, *bazı* deniz mahsulleri toptancılarının cumartesi günleri de teslimat yaptığı olur... Ama cuma gecesi, pazar kapanır. *Yani gittiğiniz restorandaki balıklar perşembeden kalmaz!* Şef o balıkların çoğunu –mesela yiyeceğiniz tonbalığı– yoğun olacağını varsaydığı cuma ve cumartesi geceleri elden çıkarmayı umar. Pazar gününe az bir miktar kalırsa da onunla kuşluk yemeğinin yanına deniz mahsulleri salatası veya bir özel sipariş hazırlayabileceğini düşünür. Peki ya pazartesi? O gün, hafta sonundan kalma balıkların kullanıldığı ve para karşılığında elden çıkarılmalarının umulduğu gündür. Bu korkunç bir şey mi diyorsunuz? Şef elinde kalan tonbalıklarını neden çöpe atmaz diye mi soruyorsunuz? Nasılsa *pazartesi* yeni mallar gelecektir, değil mi? Doğru, ama toptancısı niye onun gibi düşünmesin ki? Sonuçta *o* da elinde kalan balıklardan kurtulmak ister! İyi de Fulton Sokağı'ndaki balık pazarı pazartesi'leri sabaha karşı *açılır* diyeceksiniz!! Şef oradan *taze* balık alabilir diyeceksiniz! İnanın bana dostlar, bir pazartesi gecesinin üçünde Fulton Sokağı'ndaki pazara gittim ve gördüklerim *hiç* iç açıcı değildi. Pazartesi gecesi sipariş etmeyi düşündüğünüz

MAALESEF - BU MEZAR TAŞIMA YAZILABİLİR

tonbalığı büyük olasılıkla dört gündür restoran mutfağında, mizanplas uyarınca kesilmiş halde, ikide bir içeriği el yordamıyla yoklayarak ihtiyaç duyduğu şeyleri arayan aşçılar, tarafından kapığı açılıp duran bir tezgâh altı soğutucu dolapta, tavuk ve somon etleriyle kuzu pirzolarının arasında durup onlarla kaynaşmaktadır. Yani en uygun koşullarda soğutulurak saklandığı söylenemez.

Morina gibi çabuk bozulan gıdaların pazar ya da pazartesi gecesi spesiyallerinde pek kullanılmamasının sebebi budur... Yeterince dayanıklı değildir. Şef bunu bilir. Pazartesi sabahı elinde bir miktar balık kalabileceğini önceden düşünmüştür ve bunları müşterilere, onları zehirlemeden kakalamak istemektedir.

Deniz mahsulleri konusunda kafayı çalıştırmak gerekir. Kırmızı levreğin bir kilosunun şefe maliyeti yalnızca on bir dolar olabilir... Ama bu fiyata kılçıklar, kafa ve pullar gibi, kesilip atılan her şey dahildir. Kırmızı levreğin ayıklanıp dilimlenmiş etinin kilosu bunun iki katından fazlaya mal olur, dolayısıyla da şef o dilimleri çöpe atmaktansa satmayı yeğler kesinlikle. Pazartesi gecesi kırmızı levrek hâlâ kötü kokmuyorsa masanıza gönderilebilir durumda demektir.

Bir restoranda midye yemem için ya şefi bizzat tanıyor olmayı ya da midyelerini servise hazır halde nasıl depolayıp beklettiklerini görmeliyim. Midyeye bayılırım. Ama tecrübelerime dayanarak, çoğu aşçının midyeler konusunda pek hijyenik davranmadığını söyleyebilirim. Midyeler genellikle bir soğutma dolabının en alt rafında, idrarı andıran ve berbat kokulu sularının içinde bekletilir. Bazı restoranlarda, midyelerin bekletilirken sularının akıp gitmesini sağlayan özel süzgeçli kovalar vardır eminim; hatta böyle mekânlardaki aşçılar midyeleri teker teker kontrol edip, yalnızca sağlıklı ve canlı olanları tavaya atıyor bile olabilir... Yani bir ihtimal. Öyle yerlerde pek çalışmadım. Midye pişirmek fazlasıyla kolaydır. Midye, aşçılara Tanrı'nın bir lütfu gibi gelir; iki dakikada pişer, birkaç saniyede de bir kâseye atılırlar ve böylece bir müşteri daha tatmin edilmiş olur... Aşçı da lanet olası ördek göğsünü dilimlemeye odaklanabilir. Paris'te, çok kaliteli bir biralı lokantada,

MIDYE YENİLEBİLİR, AMA İPLANDA BAĞLAPINDA HAYIR.

bozuk bir midye yeme talihsizliğini yaşadım; oysa tabaktaki diğer midyeler mükemmeldi... Aralarına küçük bir hain karışmıştı işte. Sancı saplanınca iki büküm olup kitap gibi kapandım ve yerlerde sürünerek, kendimi tualete zor attım; karnımı tutarken bir yandan vizon gibi sıcıyor, bir yandan da etrafa kusmuk saçıyordum. O gece dua ettim. Saatlerce. Oysa, tahmin etmiş olabileceğiniz gibi, tam bir ateistim. Neyse ki Fransa'da liberal politikalar sayesinde doktorlar hastaların evine geliyor, sağlık hizmetleri de fahiş değil. Ama o deneyimi bir daha yaşamak istemem. Ben midye almıyorum, sağ olun. Canım çekerse *sizin* tabağınızdaki, iyi görünen midyeleri alırım.

Pazar günleri deniz mahsulleri yenir mi peki? Bazen... Ama kuşluk mönüsünde Vinegret Soslu Deniz Mahsulleri Salatası ya da Deniz Mahsullü İtalyan Omleti gibi adlarla yer verdikleri bayat yiyecekleri size göz göre göre kakalamalarına sakın izin vermeyin. Tutumlu şefler kuşluk mönülerine bayılır; cuma ve cumartesi gecelerinden kalma veya normal iş hayatı içinde ellerinde kalan artıkları kuşluk mönülerinde kullanırlar. Çabucak ızgara yapıldıktan sonra bir dilim limonla getirilmek yerine vinegret sosa bulanmış bir balık mı gördünüz? Mönüde "*en vinaigrette*" yazıyorsa, tercümesi "muhafaza edilmiş" ya da "gizlenmiş"tir.

Kuşluk yemeklerinden söz etmişken, hollandez sosa ne demeli? Ben almayayım, kalsın. Bakteriler hollandeze *bayılır*. Yumurta sarısı ile klarifiye tereyağının hassas bir karışımı olan hollandez belirli bir sıcaklık derecesinde *tutulmalıdır*, yoksa katılaşıp ve poşe yumurtalarınızın¹ üstünde kaşıkla gezdirilirken parça parça dökülür. Ilık denebilecek bu sıcaklık derecesi, bakterilerin üremesine çok elverişlidir maalesef. Tanıdığım hiç kimse, *asla* sipariş üstüne hollandez yapmamıştır. Yumurtalarınızın üstündeki o sos, saatler önce hazırlanıp tezgâhta bekletilmiştir büyük olasılıkla. Hollandezde kullanılan tereyağının masalara servis edilip artmış ve sonradan eritilip, klarifiye edilip, eklemek kırıntılarıyla sigara izmaritlerinden

¹ Geleneksel çılıbr yemeğimizdeki gibi pişirilmiş yumurta. (e.n.)

HOLLANDEZ YİYİN. AMA VAPDIYA
BAŞLAPINDA.

arının diye süzgeçten geçirilmiş tereyağı olması ihtimali de bir o kadar rahatsız edicidir. Bildiğiniz gibi, tereyağı pahalı bir şeydir. Hollandez kesinlikle sağlık için tehlikelidir; petri kabı gibidir. Peki şu Kanada domuz pastırması, soğutma deposunda ne kadar beklemiştir acaba? Unutmayın ki kuşluk yemekleri haftada yalnızca bir kez, hafta sonları verilir. “Kuşluk mönüsü”nün tercümesi şudur: “On iki dolara, bayat ve iğrenç artıklar ile iki yumurta, yanında da bedava bir Bloody Mary”. Kuşluk yemekleri konusunda bir şey daha söyleyeyim. Aşçılar kuşluk yemeklerinden nefret eder. Akıllı bir şef, *en iyi* aşçıların cuma ve cumartesi geceleri kullanır; onları pazar sabahlarının erken saatlerinde kullanmak istemez, ne de olsa cumartesi gecesi iş çıkışında eğlenip geç saatlere dek içmişlerdir muhtemelen. Daha da kötüsü, kuşluk yemekleri ciddi aşçıların moralini bozar. Bir Escoffier özentisine kendini ordu aşçısı ya da *Mel’in Yeri*’ndeki Mel karakteri² gibi hissettirme olasılığı en yüksek şey, pazar günü kuşluk yemeği müşterilerine sahanda az pişmiş domuz pastırmalı yumurta ve *eggs Benedict* hazırlamak zorunda kalmaktır. Kuşluk yemekleri, “B” Takımı aşçılarına verilen ceza ya da çiftlik takımından yeni gelmiş bulaşıkçılara verilen eğitimidir. Şeflerin çoğu pazar günleri işe gelmediğinden, başlarında onları denetleyen birileri de pek bulunmaz. Deniz mahsullü İtalyan omleti söylemeden önce bunları düşünün.

Restoranlarda ekmek yemekten *çekinmem*. Muhtemelen başka birinin masasından geldiğini *bilsem* bile. Ekmeğin tekrar kullanılması, restoran sektöründe yaygın bir şeydir. Geçenlerde televizyonda bir haber programı gördüm; muhabir, gizli kamerayla bir restoranın mutfakını çekmişti... Mutfaka gelen yenmemiş ekmeklerin anında yemek salonuna geri gönderildiğini görünce *şoke* olmuştu. Saçma. Bazı restoranlarda Bengalli komilere, kullanılmayan ekmekleri –bunların oranı aşağı yukarı yüzde ellidir– atmalarının özellikle söylendiğine eminim ve bazı mekânlarda bu gerçekten yapılıyor olabilir. Ama işler yoğunsa ve komi masaları

² Alice adlı televizyon dizisinden (1976-1985). (ç.n.)

silmekle, kül tablalarını boşaltmakla, su bardaklarını yeniden doldurmakla, espresso ve kapuçino yapmakla, kirli tabakları bulaşık makinesine koymakla meşgulse ve bu arada bir sepet dolusu ellenmemiş ekmek görürse genellikle onu kullanır. Hayatın bir gerçeğidir bu. Bundan rahatsız olmuyorum; sizi de şaşırtmasın. Tamam, belki verem hastası bir taşralı o sepete doğru öksürüp tükürük saçmıştır veya Batı Afrika'nın sulak alanlarında yürüyerek yaptığı geziden yeni dönmüş bir turist o ekmeklere doğru hapsirmiştir; bunları düşünmek içinizi kaldırabilir. Ama madem öyle uçağa, metroya filan da binmeyin; hava yoluyla bulaşan hastalıkları böyle yerlerden de kapabilirsiniz. Dolayısıyla ekmeğinizi yiyin.

Tuvaleti kirli restoranlarda yemek yemem. Bu kararı vermek zor değildir. Tuvaletleri *görmenize* izin verirler. Tuvaletlerini bile temiz tutmuyor, yerleri silmiyor, pisuvar tabletlerini değiştirmiyorlarsa soğutma ve çalışma alanlarının hali nasıldır, siz düşünün. Ne de olsa tuvalet temizlemek, mutfak temizlemekten daha kolaydır. Şefin barda tıraşsız olarak, kirli önlüğüyle oturduğunu ve parmağının yarısını sokarak burnunu karıştırdığını görüyorsanız kapalı kapılar ardında yemeğinizi hazırlarken de pek farklı bir tutum göstermeyeceğine emin olabilirsiniz. Garsonunuz az önce köprü altında uyanmış gibi mi görünüyor? İdareciler onun bu halde yemek salonunda gezinmesine izin veriyorlarsa karideslerinize neler yapıyorlardır, bir düşünün!

“Dana Parmentier”? “Çoban payı”? “Çili spesiyal”? Böyle şeyler muhtemelen artıktır. Peki ya kılıçbalığı? Yemekte sakınca görmem. Ama deniz mahsulleri satın aldığım adam dışarıda asla kılıçbalığı yemez. O balıkların vücutlarındaki, bir metrelik parazit solucanlardan epey görmüştür çünkü. O bebeklerden birkaçını görürseniz –ki biz hepimiz görürüz– bir süre kılıçbalığı yemezsiniz.

Şili deniz levreği? Modadır. Pahalıdır. Muhtemelen dondurulmuştur. Geçenlerde pazara gittiğimde bunu öğrenince şaşırmıştım. Orada satılan deniz mahsullerinin çoğu dondurulmuş halde geliyormuş meğer. Dedğim gibi, Fulton Sokağı pazarı pek iç açıcı bir yer değildir. Balıklar ağustosun ortasında açıkta, buzsuz ve su

Sonradan şunu öğrendim ki, tuvaleti
kirli mekânların yemekleri en iyi
oluyor çoğunlukla.

sızdıran kasaların içinde bırakılır. Elde kalan mallar daha sonra ucuza satılır. Cıvardaki barlarda oturup *bekleyen* Koreli ve Çinli alıcılar sabahın yedisinde, pazarın kapanma saatine yakın, balıkçı tezgâhlarına üşüşür ve elde kalmış malları sudan ucuza alırlar. Onlardan sonra da kedi maması üreticileri gelir. Bir daha “Suşide İndirim” tabelası gördüğünüzde, bunu bir düşünün.

Tutumluluk, açıcılık mesleğinin en eski geleneklerindendir. Et ve balık pahalıdır. Şefin “maliyet yüzdesini” tutturabilmesi için, satın alınan yiyeceklerin kesilip temizlenmiş tüm parçalarının maliyetin üç, hatta dört katına satılması gerekir. Şef biraz kötü kokan ve sert, defalarca stokun arkasına itilmiş bir sokum bifteği görürse ne olur peki? Çöpe atabilir, ama o zaman tamamen zarara girer; üstelik, o eti maliyetinin üç katma satabileceği göz önüne alındığında, çöpe atmakla üç kat zarar etmiş olacaktır. Ailesine yedirebilir, ki çöpe atmakla aynı şeydir bu. Veya damak tadı olmayan, yemek mi çöp mü yediğini ayırt edemeyecek kadar duyarsız ve etini ya da balığını kayış gibi, lezzetsiz, kömür haline gelecek kadar pişmiş *seven* bir hödüğe satarak “değerlendirebilir”. Gururlu şefler normalde bu tip müşterilerden nefret eder, güzelim yemeklerini berbat ettikleri için onları hakir görürler. Ama bu kez değil. O geri zekâlı piç, *çöp yiyip üstüne para verecektir!* Daha ne olsun?

Vejetaryenler ve onların Hizbullah misali bir fraksiyonu olan veganlar, bütün iyi şeflerin daima sinirini bozar. Ben şahsen dana eti suyu, eritilmiş iç yağ, sosis, sakatat, dömi glas sos ve hatta pis kokulu peynirsiz hayata hayat demem. Vejetaryenler insan ruhunda iyi ve düzgün olan her şeyin düşmanıdır; varlıkları, savunduğum her şeye, yemeklerden safi haz alınmasına hakarettir. Beyni sulanmış bu kişiler insan vücudunun hayvansal proteinlerle kirlenmemesi gereken bir tapmak olduğunu sanırlar. Vejetaryenliğin daha sağlıklı olduğunu ısrarla iddia ederler, oysa şimdiye kadar birlikte çalıştığım bütün vejetaryen garsonlar *rüzgâr esse* nezle olan kişilerdi. Gerçi istenildiğinde vejetaryenlere servis yaptıktan, etrafa bakınarak *bir şeyler* bulup bir “vejetaryen tabağı” hazırlamaktan kaçınmam. Birkaç dilim ızgara patlıcanla kabağı on dört

dolara satmak, maliyetleri göz önüne alındığında, benim açımdan gayet iyidir. Ama bakın size ne anlatacağım.

Birkaç yıl önce Columbus Caddesi'ndeki, bekârların takıldığı bir mekânda çalışıyordum; ne yazık ki garson olarak işe aldığımız hassas bir genç adam, oldukça geniş ve renkli bir sosyal hayata sahip ve güvenli seks yapmayan biri olmasının yanı sıra, hapis-
teyken hukuk çalışıp diğer mahkûmlara yardımcı olmuş biriydi. Beceriksizliğinden dolayı kovulunca, restoranı dava etmeye karar verdi; orada çalışırken amiplerden kaynaklanan bir sindirim sistemi hastalığı kaptığını iddia ediyordu. Restoran idarecileri bu davayı ciddiye alıp bir epidemiyolog tuttular; epidemiyolog *bütün* çalışanlardan dışkı örneği aldı. Sonuçlar –ki bana da söylendi– en hafif tabirle aydınlatıcıydı. Varılan sonuca göre, garsonun taşıdığı amipler onun hayat tarzını ve başka çeşitli hayat tarzlarını süren insanlarda yaygın olarak görülen bir türdendi. Ama asıl ilginç olan şey, Meksikalı ve Güney Amerikalı hazırlıkçılarımızın tahlil sonuçlarıydı. O adamların vücudu bin bir türlü yaratık *kaynıyordu*, ama bunların hiçbirisi onları hasta ya da rahatsız etmiyordu. Tüm restoranlarda bu sonuçların alındığı, özellikle de yeni gelmiş Latin Amerikalı kardeşlerim için normal oldukları, onların bün-yeleri alışık olduğundan sorun yaşamadıkları açıklandı. Bu arada, amipler en kolay çiğ, pişmemiş sebzelerden geçer... Özellikle de salatalarda kullanılan yeşilliklerle yaprakların yıkanması sırasında. Bir daha bir vejetaryenle, dillerinizi birbirinizin ağzına iyice daldırarak öpüşürken bunu hatırlayın.

Kandan söz etmeyeceğim bile. Şu kadarını söyleyeyim ki bizler sık sık mutfakta bir yerlerimizi keseriz.

Kimileri kendilerini domuz etinin hazlarından mahrum bırakmalarının sebebini açıklamak için, domuzların pis hayvanlar olduğunu söyler. Bir tavuk çiftliğine gidip baksalar iyi olur. Amerika'nın en sevilen mönü ögesi, aynı zamanda hasta etme riski en yüksek yiyecektir. Ticari olarak satılan tavuklar (koşer olanlardan ve serbest dolaşan pahalı kuşlardan söz etmiyoruz) genellikle *salmonella* kaynar. Tavuklar pistir. Kendi dışkılarını yer, iş

Aft ve orta düzey mutfaklar konusunda hâli iyi bir tavsiye...

çıkışı saatinde metroya doluşmuş insanlar misali sıkış tıkiş yaşar, restoranlarda genellikle diğeri yiyeceklerle de mikrop bulaştırırlar. Ayrıca tavuk sıkıcıdır. Şefler tavuğı ne yemek istediğini bilmeyen kişilere hitap eden bir mönü ögesi olarak görür.

Peki ya karides? Taze görünüyorsa, taze kokuyorsa ve eğer restoran kalabalıksa, yani sık sık servis yapıldığı belliyse, karides iyidir. Peki ya karidesli börek? Ben almayayım. Girdiğim restoran boşsa ve sahibi mutsuz bir ifadeyle pencereden dışarı bakıyorsa kesinlikle karides söylemem.

Aslında bu ilke, bir mönüdeki her şeye uygulanabilir... Özellikle de *bouillabaisse* gibi, insanda macera arzusu uyandıran ilginç isimli şeylere. Bir restoran bifteğiyle ünlüyse ve pek iş yapmıyor gibi görünüyorsa, çok az kişinin sipariş verdiği bütün o istiridyeler, midyeler, istakozlar ve balıklar ne kadar zamandır buzdolabında durmuş, sizin gibi biri tarafından sipariş edilmeyi bekliyordur dersiniz? Rotasyon çok önemlidir. Restoran çok yoğunsa ve garsonların birkaç dakikada bir mutfak kapısından fırlayarak tabak tabak *bouillabaisse* getirdiğini görüyorsanız, ondan yemenizde sakınca yoktur büyük olasılıkla. Ama pek iş yapmayan, yarısı boş bir restoranın mönüsünde bir sürü yemek adı mı görüyorsunuz? Fırında uskumru ve dana ciğeri gibi, çok popüler olmasalar da mönüde güzel durdukları için hazırlanan yemekler soğutucu dolabın karanlık bir köşesinde küflenmektedir. Onları yemek istemeyebilirsiniz. Garsonunuzun yüzüne bakın. O gerçeği bilir. Garsonlara kibar davranma sebeplerinden biri de budur: Tek kaşını kaldırarak veya iç geçirerek hayatınızı kurtarabilir. Size kanı ısınırsa, sizi hasta edecek bir balığı söylemenizi engelleyebilir. Ama şef ona mutfaktaki morinayı *cidden* pis kokmaya başlamasından önce mutlaka satmasını, yoksa kellesinin gideceğini söylemiş de olabilir. Garsonun beden diline dikkat edin.

Dışarıda güzel yemekler yemek mi istiyorsunuz? En uygun günler salı ile cumartesi aralığında olanlardır. Ayrıca restoran uygun mu diye bakın. Satışlara, rotasyona bakın. New York'ta balık söylemek için en ideal geceler salı ve perşembedir. Salı günleri

YANI: GARSONUNUZU DİNLEYİN.
onlar mutlu olmanızı ister!

yiyecekler taze olur, çünkü yeni gelmişlerdir; tezgâhta kullanılacak malzemeler yeni hazırlanmıştır; ayrıca şef pazar ya da pazartesi günü dinlendiği için dinçtir. Onlar için hafta aslında sah günü başlar; o gün bütün mutfak ekibi size karşı iyi niyetlidir, sizin tarafınızdadır. Cuma ve cumartesileri yiyecekler tazedir, ama restoranlar yoğun olduğundan şef ve aşçılar yemeklerinize istedikleri –ve sizin istediğiniz– özeni gösteremez. Ayrıca aşçılar da garsonlar da hafta sonları dışarıda yemek yiyenlere şüpheyle, hatta horgörüyle bakarlar; çünkü bu insanlar genellikle *Cats* ya da *Les Miz*'i³ izlemeye gitmeden önce uğramış ve bir daha o restorana adım atmayacak olan, etlerini çok pişmiş seven, az bahış bırakarak taşralılar, hödükler, Manhattan'ın dışından olan ayaktakımı, şehir dışından gelmiş kişilerdir. Hafta içi gelenlerse ev sahibi takımdır; müdavim olma potansiyeli taşıdıklarından, restorandaki herkes onları memnun etmek ister. Şef bir gün tatil yaparak dinlenmiş olduğundan, en iyi performansını salı günleri gösterir; elinde en kaliteli malzemeler vardır ve bunlarla ne yapacağını bir iki gün düşünme fırsatı bulmuştur. Sah geceleri, şef mutlu olmanızı ister. Cumartesi geceleriye, siparişleri halledip yoğun saatleri atlatma telaşındadır daha çok.

Restoran temizse, aşçılar ve garsonlar bakımlıysa, yemek salonu doluyorsa, çalışanlar işlerini gerçekten önemser gibi görünüyorsa –işlerini sırf *Days of Our Lives*'in seçmelerine katılmak üzere vesikalık fotoğraflarını teslim ettikten sonra, seçmelerin yapılacağı günü beklerken arada ekstradan üç beş kuruş kazanmak için yapar gibi bir halleri yoksa–, muhtemelen güzel yemekler yiyeceksiniz demektir. Restoran sahibi, şef ve sıkılmış gibi görünen bir garson ön masalardan birinde oturmuş, futbol sonuçlarını mı konuşuyorlar? Bir tesisatçı, elinde klozet açma teliyle yemek salonundan mı geçiyor? Bunlar kötü alametlerdir. Civarda oturuyorsanız sabahları restoranın depo girişinin önüne park edilen kamyonlara bakın. Saygın deniz mahsulleri, et ve meyve-sebze toptancılarına mı

³ *Sefiller*. (ç.n.)

aitler? Bu iyiye işarettir. Ama bu üç tip mal bir arada, ürkünç görünüşlü ve yazısız kamyonlardan indiriliyorsa ya da orada devletle çalışan –hani şu “Elli Yıldır Restoranlara ve Devlet Kurumlarına Hizmet Veriyoruz” gibi reklam metinleri kullanan (unutmayın ki sözünü ettikleri kurumlar kafeteryalar, okullar ve hapishanelerdir)– bir firmanın tırları duruyorsa işler kötü demektir. Dondurulmuş, standart porsiyon “hazır yemek” *seviyorsanız*, o başka tabii.

Okuduğunuz bu korkunç iddialar sizi ürküttü mü? Dışarıda yemekten vazgeçmeli misiniz? Bir restoranın önünden geçtiyseniz antiseptik solüsyonlu bezlerle silinmeniz mi gerekir? Kesinlikle hayır. Dediğim gibi, vücudunuz bir tapmak *değil*, bir eğlence parkı. Tadını çıkarın. Bu macerada her zevkin bir bedeli vardır tabii, ama her tako ya da pis suyla hazırlanmış sosisli sandviç söyleyişinizde bunun farkındasınız zaten. Panayırda aldığınız, tatlı İtalyan sosisli sandviçi veya en az bir iki saattir beklediğini *bildiğiniz* bir pizzanın bir dilimini yiyerek sindirim sisteminizin sağlığını az çok tehlikeye atmaktan kaçınmıyorsanız, bu riske giriyorsanız, niye lezziz yiyecekler de denemeyesiniz ki? Klasik mutfakın bütün büyük icatları gözü pek ve yenilikçi, gözü kara insanlar tarafından yapılmıştır; ilk kez uykuluk yiyen, pastörize edilmemiş Stilton peyniri yemeyi deneyen, salyangozun yeterli miktarda sarımsaklı tereyağıyla *lezzetli* olduğunu keşfedenler bu insanlardır. Aşırı beslenmiş bir kazın balon gibi şişerek hayvanın normal vücut ağırlığından daha ağır hale gelmiş karaciğerinden *foie gras* gibi lezziz bir şey yapılabileceğini keşfeden kimdi bilmiyorum –o çılgın Romalıları galiba–, ama her kimse kendisine minnettarım. Çiğ balık yemek (hele buzdolaplarının henüz keşfedilmediği zamanlarda) kimilerine çılgınlık gibi gelmiş olabilir, ama çok iyi bir fikir olduğu anlaşıldı. Rasputin’in düşmanlarından biri tarafından zehirlenme olasılığına karşı, zehirlere bağışıklık kazanmak için her kahvaltıda çok az miktarda arsenik aldığı söylenir; bence mantıklı bir fikir. Söylenenlere bakılırsa, Deli Keşiş sahiden de kendisine verilen zehirden hiç etkilenmemiş; ancak defalarca dövüldükten, birkaç kez kurşunlandıktan ve yüksek bir köprüden donmuş bir nehre

atıldıktan sonra can vermiş. Yemek yemeyi seven bizler onu örnek almalıyız belki de. Sonuçta hepimiz dünya vatandaşıyız ve bu dünyaya bakterilerle dolu; bu bakterilerin bazıları zararsız, bazılarıysa değil. Fransa'nın kırsal kesimlerine, Meksika'ya veya Uzakdoğu'ya gittiğimizde, Papa'nın arabası gibi tamamen izole edilmiş arabalarla gezinmeyi ve yalnızca *Hard Rock Café*'lerle *McDonald's*'larda karnımızı doyurmayı gerçekten ister miyiz? Yoksa korkusuzca yemek yemek, yerel yahniiyi hapır hupur mideye indirmek, gösterişsiz tako standında satılan gizemli etin ve içtenlikle armağan edilen, hafif kızartılmış balık kafasının tadına bakmak mı isteriz? Ben ne istediğimi biliyorum. Hepsini istiyorum. Her şeyi bir kez denemek istiyorum. Size bir şans vereceğim, Señor Tamale Standı Sahibi, Suşi Şef San, Mösyö Kova Kafa: Sundurmada asılı duran, eti gün geçtikçe kıvama gelen, kopup yere düşme zamanı yaklaşmış, tüylü av kuşunun adı nedir? Ondan yemek istiyorum.

Ölmek istemiyorum, dizanteriye sağlıklısız bir düşkünlüğüm de yok. Kalamarlarınızı oda sıcaklığında ve bir kedi kumu kabının yanında sakladığınızı *biliyorsam* sokağın aşağısındaki restoranda yerim... Ben almayayım, sağ olun. Deniz mahsullerini salı, çarşamba ve perşembe günleri yemeyi sürdüreceğim; çünkü bunun daha iyi olduğunu biliyorum ve bekleyebilirim. Ama tuhaf bir Uzakdoğu şehrindeysem, uçağım ertesi gün kalkacaksa ve balon-balığı iç organları yemek için tek bir fırsatım varsa –şefle doğru dürüst tanıştırılmamış olsam bile– şansımı denerim. İnsan yalnızca bir kez yaşar.

Profesyoneller Gibi Yemek Yapmanın Yolları

BİZDEN BİRİ DEĞİLSENİZ muhtemelen asla bir profesyonel gibi yemek pişiremeyeceksiniz. Bu önemli değil. Benim tatil günlerimde restoran yemekleri yemek istediğim nadirdir; **dirdir**; çalacak yeni fikirler veya tarifler peşindeysem, o başka tabii. Ev yemeklerini yeğlerim... Birilerinin –*herhangi birinin*– annesinin ya da ninesinin yemeklerini. Sevgiyle yapılmış basit bir domates soslu makarna, acemice hazırlanmış bir tonbalıklı güveç, Yorkshirre pudingli rozbif... Böyle şeyler bana çok ilginç gelir; bütün günümü fileminyonlarla, şifalı bitki yağlarıyla ve restoran yemeklerini ev yemeklerinden ayıran diğer şeylerle uğraşarak geçirmiş olsam bile. Kayınvalidem sofrada ben varken yemek servisi yapmadan önce hep özür diler ve “Bu bir *şefe* çok sıradan gelir herhalde...” derdi. O basit rulo köftelerinin bana ne kadar büyüğü, iç açıcı, leziz geldiğinin; o topak topak patates püresinin bile –neyse ki içinde trüf mantarı ya da trüf mantarı yağı bulunmadığından– ne kadar hoşuma gittiğinin farkında değildi.

Ama siz bunu bilmek istemezsiniz. Sizin bilmek istediğiniz şey, vereceğiniz sonraki akşam yemeği partisinde sanki Troisgros ailesini evinizin mutfağında fırına zincirlemişsiniz gibi bir hava yaratmayı nasıl başaracağınızdır. Belki de tabaklarındaki yemeklerin soğukkanlı profesyoneller tarafından hazırlanıp düzenlenmiş ve

garnitürlendirilmiş gibi görünmelerini sağlayacak püf noktalarını, teknikleri ve basit araç gereçleri öğrenmek istiyorsunuz.

Önce araç gereçlerden söz edelim. *Bizim* mutfaklarımızda sizinizlerde muhtemelen olmayan neler var? Size komik bir şey söyleyeyim: Sık kullandığımız malzemelerin birçoğu –bitkisel yağlar, dövülmüş baharatlar, kıyılmış maydanoz, nişastalı ve sebze püreleri– siziniz de evlerinizde bulunan ekipmanlarla elde edilir çoğu zaman. Mesela bende yirmi dört litrelik, profesyonel bir Hobart mikser ve ultra büyük boy bir Robot-Coupe sebze doğrama makinesi bulunabilir; ama tabağınızda gezdirdiğim o hoş, parlak yeşil fesleğen yağı noktalarıyla bezeli, kırmızıbiber kavurmalı kuli sosu hazırlamak için bir ev blenderi kullanmışımıdır muhtemelen. Peki, olmazsa olmaz şeyler nelerdir?

Her şeyden önce, doğru dürüst bir şef bıçağına ihtiyacınız var. Halka söylenen yalanların en korkuncu, en yanlış ve en çok kanıkanı, ayrı ayrı işler için çeşitli boyutlarda bıçaklar içeren bir bıçak setine sahip olmanız gerektiğidir. Bütün amatör aşçıların mutfaklarına girip de çekmecelerindeki bıçakları –bütün o orta boy “maket bıçaklarını”, televizyon reklamlarında gösterilen o testere dişli ve işe yaramaz şeyleri, bütün o paslanmaz çelikten yapılmış ve bilenmesi zor çöpleri, o berbat tasarımlı doğrama bıçaklarını– çöpe atabilsem keşke diye düşünürüm bazen; o lanet olası şeylerin hiçbirisiyle domates bile kesemezsiniz. Lütfen bana inanın: İhtiyacınız olan tek bıçak, rahat tutabileceğiniz büyüklükte, BİR ADET iyi şef bıçağıdır. Marka mı istiyorsunuz? Tamam... Yetenekli amatörlerin çoğu Henkel ve Wüsthof gibi klasik, profesyonel, yüksek karbonlu, paslanmaz, Alman ya da Avusturya malı bıçaklar kullanmaya bayılır; bu bıçaklar ağır olsalar da gerçekten iyidir. Yüksek oranda karbon içerdiklerinden bilenmeleri biraz daha kolaydır, paslanmaz olmaları da leke tutmalarını ve aşınmalarını engeller. Mağazalarda, kutularının içinde de gayet güzel görünürler; ayrıca yüz dolarlık, ısı ısı, büyük bir çelik Solingen kullanmakla, aşçılığı ciddiye aldığınız mesajını misafirlerinize iletmiş olursunuz. Ama

öyle ağır, pahalı ve bakımı zor (muhtemelen uğraşmak istemeyeceğiniz kadar zor) bir şeye gerçekten *ihtiyacınız* var mı? İki günde bir on beş dakikanızı, o bıçağı önce yağlı zımpara taşı, ardından da özenle bileme çubuğu kullanarak bilemeye ayırmaya hazır değilseniz Alman bıçaklarını hiç düşünmeyin derim.

Tanıdığım profesyonellerin çoğu Wüsthof'larını zamanla bırakıp yerine hafif, bilenmesi kolay ve göreceli olarak ucuz Global bıçaklar kullanmaya başladılar; vanadyum çeliğinden yapılan bu Japon malı bıçaklar –başka birçok iyi özelliklerinin yanı sıra– *görünüş* itibarıyla da gerçekten havalıdır.

Global çeşitli boyutlarda birçok bıçak üretir. Sizin *ihtiyacınız olan* ne peki? Bir şef bıçağı. Bu bıçak arpacıksoğanından karpuz ve soğandan sokum bifeğine dek, üstünde çalışabileceğiniz her şeyi kesebilmelidir. Siz de profesyoneller gibi yaparak, küçük şeyleri bıçağın ucuyla, büyükleriye sapma yakın kısmıyla kesmelisiniz. Bu zor değildir; birkaç sarı şalgam veya soğan alıp –nasılsa ucuzlar– üzerlerinde pratik yapın. Sizi diğer amatörlerden en çabuk ayıracak özellik, bir şef bıçağını düzgün kullanabilmenizdir. Parmaklarınızı doğramadan bıçak kullanmayı öğrenmek istiyorsanız, Jacques Pépin'nın *La Technique* adlı kitabını tavsiye ederim.

Tamam, faydalı bulabileceğiniz *başka* birkaç bıçak da olabilir. Ben yanımda yine Global marka (işini biliyorlar) bir esnek kemik sıyırma bıçağı taşıyım; çünkü o bıçağı balık ve bonfile dilimlemek, kuzu budu kemiği sıyırmak, dana etini Fransız usulü kesip ayıklamak gibi çeşitli işlerde kullanabilirim. Bunları kasabınıza yaptırıyorsanız öyle bir bıçağa herhalde ihtiyacınız olmaz. Eski dostum Dimitri gibi yaparak, sebzeleri turne tekniğiyle soymak ya da mantarları yivlerle bezemek türünden mikrocerrahi tarzı işlerde uzmanlaşmak istiyorsanız bir soyma bıçağı arada sırada işinize yarayabilir. Fakat böyle şeyleri ne kadar sık yaparsınız ki?

Ama gerçekten epey işe yarayan ve meslektaşlarım arasında giderek yaygınlaşan bir bıçak vardır ki, testere dişli ofset bıçak denir. Bu bıçak ergonomik saplı, testere dişli bir bıçaktır; *görünüş* itibarıyla, uçları çekilip uzatılmış “Z” harfine benzer. Kullanmaya

başlayınca bir daha vazgeçemeyeceğiniz, gerçekten harika bir alettir. Sapı namlusuyla aynı seviyede değil, daha yukarıda olduğundan onu hem normalde testere dişli bıçakla yapacağınız –ekmek dilimlemek, kalın domates kabuğu soymak gibi– işlerde hem de sebze, patates, et ve hatta balık üstünde kolayca kullanabilirsiniz. Yardımcı şefim kendisininkini hemen hemen her şey için kullanır. “F. Dick” bu tarz, aşağı yukarı yirmi beş dolara satılan, kaliteli bir bıçak üretir. Bu bıçak paslanmaz çelikten, ama testere dişli olduğundan bu önemli değildir; birkaç yıl sonra dişleri aşınmaya başlarsa yenisini alırsınız.

Bıçağa ihtiyaç duyacağınız zaten belliydi. Peki, bizlerin profesyonel olarak numaralarımızda kullandığımız diğer oyuncaklar nelerdir? *Numero uno*¹ oyuncak –ki çoğu şefin vazgeçilmezidir– bildiğiniz, sıradan plastik sıkma şişesidir. Bobby Flay’in televizyonda bunlardan biriyle bir tabağa ustaca sos döktüğünü görmüş olabilirsiniz; o adam bu şeyler sayesinde yıllardır Meksika yemeklerini yüksek mutfak yemekleri gibi gösteriyor. Evet, o balığın üstünün her tarafına fışkırttığı şey alt tarafı ançüezli ve biberli mayonez aslında; ama... *Çok ilginç bir şeymiş gibi görünüyor!!!* O plastik sıkma şişelerinden edinmek çok kolaydır; yol kenarlarındaki sosisli sandviç stantlarında gördüğünüz, hardal ve ketçap dolu şişelerin aynısıdır. Bir tabağı diyelim ki emilsüfiye tereyağlı sosla kaplayıp kenarlarına da daha koyu renkli bir sosla –mesela dömi glasla ya da közlenmiş biber püresiyle– eşmerkezli birkaç çember çizin, sonra da (buna çok dikkat edin dostlar) çemberlerin ya da hatların içinden kürdanla çizgi çekin... Televizyonda gördüklerinizi yapmanın çok zor olmadığını anlarsınız. Bu işi kapmak için birkaç adet plastik sıkma şişesi ve bir kürdanla yarım saat pratik yapmanız yeter. Bu numara pasta şefleri tarafından, krem anglezi çikolata veya ahududu sosuyla süslemekte de kullanılır; böylece, bir şempanzenin bile yapması için kolayca eğitilebileceği, iki saniyelik bir iş için sizden tabak başına fazladan üç dolar alır.

¹ *İsp.* Bir numaralı. (ç.n.)

ARTIK SIKMA ŞİŞESİ
KULLANMIYORUM.
O İŞ BİTTİ!

“Ama... Ama Şef... Yemeklerini o kadar *büyük* yapmayı nasıl başarıyorlar peki?” diyeceksiniz. “*Benim* tavuk göğüs etli patates püremi, bereket tanrısının tamamen erekte penisini andıran bir kule misali yükselerek misafirlerimi hayrete ve dehşete düşürmesini nasıl sağlayabilirim?” Bunun çözümü de yine basit bir alettir: Metal halka. Dört beş santim yükseklikte, çeşitli enlerde, ince metal halkalar veya PVC boru kesitleri, gösterişçi yemek sunumlarının belkemiğidir. Patates pürenizi kaşıkla –veya daha da iyisi, hamur sıkma torbası *kullanarak*– bunlardan birinin içine doldurmanız yeterlidir. Halkayı ağzına kadar doldurup sonra da çıkarın, sebzelerinizi yerleştirin, en üste de tavuk etinizi koyun; bir dediği bir dediğini tutmayan Emeril’i solda sıfır bırakma işinin yarısını hallettiniz bile. Pürenin içine bir gofret patates ve bir dal taze şifalı bitki ya da yeni Global’inizle incecik jülyen kestiğiniz kızarmış pırasa dilimlerini yerleştirirseniz ortaya cidden *büyük* bir şey çıkar.

“Gofret derken?” diye mi soruyorsunuz? Fransızca *gaufrette*’ten gelir ve *waffle* tarzı kesim anlamına gelir; burada cips tarzı kesimden bahsediyoruz. Bunu yapabilirsiniz. İhtiyacınız olan tek şey, *mandolin* adı verilen ve çeşitli bıçak ayarları olan dikey dilimleyicidir. Bugünlerde Japonya’da çok ucuz, gayet işe yarar modellerini üretiyorlar; yani büyük bir yatırım değildir. Bu kötü çocuklardan biri sayesinde, son kez dışarıda yediğinizde elle kesildiğini sandığınız o birbirinin tıpkısı, jülyen ve batonet doğranmış, hoş görünümlü, *waffle* tarzı kesilmiş sebze dilimlerinin aynısını elde edebilirsiniz... Hem de yalnızca bilek hareketleriyle. Patates graten için patatesleri ideal kalınlıkta kesmek mi istiyorsunuz? Hiç sorun değil. Onları *bıçakla* kestiklerini sanmıyordunuz, değil mi?

Tamam... Mandolin et kesmez, *prosciutto*’yu kâğıt inceliğinde dilimlemekte de kullanılmaz. Böyle işler için, şarküterilerde kullanılan türden, profesyonel bir döner bıçaklı soğuk et dilimleme makinesine ihtiyacınız var. Bunların ev versiyonları berbatır. Ama açık büfeye sosis ya da başka türden et koyacaksanız mahallenizin şarküterisinde çalışan adamın eline üç beş kuruş sıkıştırırsınız, o da etleri tabaklara dizmeniz için incecik dilimler. Bu cidden epey

fark eder. Veya biraz daha para harcamaya hazırsanız gazetelerin arka sayfalarındaki ilanlardan restoran müzayedelerini takip edin. Muhtemelen artık anlamışsınızdır ki restoranların iflas etmesi *sık görülür* ve böyle restoranların sahipleri icra memurlarından önce davranıp mallarını bir an önce, ucuza elden çıkarmak durumunda kalırlar. Bu sayede restoran sahibi olan insanlar tanıyorum; buna “anahtar teslim operasyonu” denir ve başarısızlık oranı yüzde altmışın üstünde olan bir sektörde, bu insanlar çoğunlukla gayet başarılı olur. Her türden, profesyonel kalitede gereçler de satın alabilirsiniz. İflas etmiş müesseseleri bu şekilde talan etmeyi seviyorsanız özellikle tencere ve tava almanızı tavsiye ederim. Ev kullanımı için satılan tencere ve tavaların çoğu sağlam değildir ve tehlikelidir, ciddi ev aşçıları için satılan ağırsiklet ekipmanlarsa genellikle aşırı pahalıdır. Et suyu kazanları, uzun saplı tencereler, kalın tabanlı sote tavaları güzel, hatta gerekli şeylerdir ve bunların yenilerine çuval dolusu para vermenin âlemi yoktur; sokağınızın köşesindeki yeni tapasçının iflas etmesini bekleyin yeter, sonra da harekete geçin.

Tekrar vurgulayayım: Ağırsiklet. İnce tabanlı bir uzun saplı tava hiçbir işe yaramaz. Bakır kaplamalı, bakireler tarafından elle ovulmuş veya radara yakalanmayan bombardıman uçaklarıyla aynı materyalden yapılmış olması umurumda değil. Yanık sos, kömüre dönüşmüş tavuk, tencere dibine yapışmış makarna taneleri ve yanmış ekmek kırıntıları seviyorsanız hiç durmayın. Doğru dürüst bir sote tavası, birinin kafasına geçirildi mi ciddi hasar verebilmelidir. Kurbanınızın kafası yerine tavanın yamulacağım düşünüyorsanız o tavayı hemen çöpe atın.

Teflon sote tavaları güzeldir. Kararınca kızartılmış balık fileto, yumuşak tırpana kanadı, krep veya omlet hazırlamak mı istiyorsunuz? Birkaç haftada kaplaması dökülmeye başlayacak ince bir tavaya *değil*, güzel bir kalın teflon tavaya ihtiyacınız vardır. Teflon tava alırsanız da ona iyi bakın. *Sakin yıkamayın*. Her kullanıştan sonra güzelce silin ve içinde metal *kullanmayın*; ne pişirecekse-niz, onu çevirmek veya karıştırmak için tahta kaşık veya metalik

olmayan, mesela seramik spatula kullanın. Tavanın yüzeyini çizmeniz iyi olmaz.

Aşçılığı çok basitmiş gibi göstermek istemiyorum. Tat ve estetik anlayışınız gelişmemişse, renklerden ve sunumdan anlamıyorsanız –yani yemek yapamıyorsanız– size hiçbir gereç yardım edemez elbette. Ama iyi kötü yemek yapabiliyorsanız, yemek kitapları okuyabiliyorsanız, sözünü ettiğim oyuncaklarla oynamaya biraz zaman ayırarak epey ilerleme kaydedebilirsiniz.

Ev yemeklerini restoran yemeklerinden ayıran bazı malzemeler de vardır –böyle şeyleri *biz* profesyonel bir mutfakta daima elimizin altında bulundururuz, sizlerse muhtemelen bulundurmazsınız–; şimdi, farkı yaratan bu malzemeleri sayayım.

Arpacıksoğanı. Buna ev mutfaklarında pek rastlanmasa da, bizim mutfaklarımızın vazgeçilmezlerindendir. Arpacıksoğanı, restoran yemeklerinin tadını sizinkilerin tadından farklı kılan şeylerden biridir – her mizanplasın temel hazırlık öğelerindendir. Benim mutfağımdaya günde yaklaşık on *kilo* arpacıksoğanı kullanılır. Sos, terbiye ve sote hazırlamak için elinizin altında daima bir miktar bulundurmalısınız.

Tereyağı. En sevdiğiniz restoranda size yemeklerinize ne koyduklarını ya da koymadıklarını söyledikleri umurumda değil; muhtemelen bir ton tereyağı yiyorsunuzdur. Profesyonel bir mutfakta, tavadaki ilk ve son şey neredeyse her zaman tereyağıdır. O hoş karamelize kahverengisini elde etmek için, tereyağı ile bitkisel yağ karışımında sote yaparız ve neredeyse tüm soslarımızın hazırlanmasında son aşama tereyağı eklemektir (buna *monter au beurre* deriz); hazırladığım sosların sizinkilerden daha lezzetli, kremamsı, hafif, güzel, koyu, opak ve kıvamlı olmasının sebebi budur. İnanın bana, aşçıların hemen hepsi tezgâhlarında büyük bir kâse dolusu yumuşatılmış tereyağı bulundurur ve sık sık kullanır. Margarin mi? Margarin yiyecek değildir. Tereyağının yerini almayacağına inanmıyor musunuz? Ben inanıyorum. *Herhangi bir şeyde* margarin kullanmayı planlıyorsanız bu kitabı okumayı hemen şimdi keşebilirsiniz, çünkü size yardımcı olamam. İtalyanlar –bilirsiniz, şu

kurnaz Toskanalılar– bile, tereyağını kötüleyip zeytinyağını yücelt-seler de (ki zeytinyağı *gerçekten* muhteşemdir) tereyağı kullanırlar; üç yıldızlı bir Kuzey İtalyan lokantasının mutfağına sürpriz ziyaret yapın ve bakın bakalım makarnalarına, *risotto*’larına, dana pirzo-lalarına gizli gizli ne katıyorlar. Bu mümkün olabilir mi? Yoksa o... Ama onun GERÇEKTEN tereyağı olduğuna inanamıyorum!!

Fırında pişirilmiş sarımsak. Sarımsak yücedir. Doğru yön-temler kullanıldığında sarımsak kadar farklı ve belirgin tatlar ka-tabilen besinler çok azdır. Sarımsağı yanlış kullanmak suçtur. Ba-yat sarımsak, yanmış sarımsak, kesildikten sonra fazla bekletilmiş sarımsak, ezecek denen o hilkat garibelerinden biri kullanılarak trajik bir şekilde ezilmiş sarımsak... Bütün bunlar iğrençtir. Lüt-fen sarımsağınıza saygı gösterin. *Sıkı Dostlar* filminde gördüğünüz gibi dilimleyip makarnaya katın, ama yakmayın. İsterseniz bıçağınızın kenarıyla ezin, ama sarımsak ezeceği *kullanmayın*. O aletlerin alt tarafından çıkan değersiz şey nedir bilmiyorum, ama sarımsak olmadığı kesin. Ayrıca sarımsağı fırında pişirmeyi de-neyin. Bütün halde pişirirseniz tatlılaşıp yumuşar, böylece kah-verengileştiğinde suyunu sıkabilirsiniz. Örneğin bir Sezar salata sosuna taze ve çiğ, bir diğeryineyse fırında pişmiş sarımsak katın; ne demek istediğimi anlayacaksınız. Yemeğinizin tadını hiçbir şey yanmış ya da kokuşmuş sarımsak kadar, iflah olmaz ve telafisiz bir şekilde bozamaz. Döner kapaklı kavanozların içinde, sıvıyağda çürümeye terk edilmiş o kusmuğu andıran, iç bulandırıcı sarım-sak pürelerinden ne pahasına olursa olsun uzak durun. Tazesini soymayacak kadar tembel misiniz? Öyleyse sarımsak yemeyi hak etmiyorsunuz demektir.

Kıyılmış maydanoz. Önemlidir, değil mi? Restoranlar yemek-lerini *garnitürle süsler*. Bunu siz niye yapmayasınız ki? Hem may-danozun tadı da güzeldir. Yalnız lütfen *makineyle* doğramayın. Maydanoz dallarını soğuk suya koyun, sonra çıkarıp silkeleyerek gereksiz kısımlarından arındırın, birkaç dakika kurumasını bek-leyin, sonra da tavsiyeme uyarak aldığınız yeni ve seksi şef bıçağı-nızla olabildiğince incecik *kıyın*. Yemeğinizin üstüne ya da etrafına

serpiştirdiğinizde, eksikliğini hissettiğiniz o profesyonelce lezzeti ve görünüşü vereceğini garanti ediyorum.

Et suyu. Et suyu, iyi aşçılığın temelidir. En gerekli olduğu anda et suyu sıkıntısı çekebilirsiniz. Bende otuz litrelik kazanlar, çalışmaya gönüllü bir hazırlık ekibi, sürekli hazır bulundurduğum kemikler ve soğutucularımda bol miktarda yer var. Peki, sizin misafirleriniz için yaptığınız sosları pis tabletler ya da tuzlu konserve et suyuyla mı hazırlamanız gerekiyor? Hemen et suyu yapmaya başlayın! Gayet kolaydır! Biraz kemik ve sebzeyi fırında pişirip, su dolu büyük bir tencerede uzun süre haşlamanız yeterli. Birkaç ay yetecek kadar yapın; yeterince çekilip koyulaşınca, et suyunu süzüp küçük kaplara koyun ve dondurucuya atın, böylece ihtiyaç duyduğunuzda oradan alabilirsiniz. Et susuz hayat yaşanmaya pek değmez, ayrıca et suyu olmadan dömi glas yapılmaz.

Dömi glas. Dömi glas yapmanın çeşitli yolları vardır, ama ben size şu basit yöntemi öneriyorum: Çekilip koyulaşmış et suyunuzu alıp içine biraz kırmızı şarap, arpacıksoğanı, taze kekik, bir defne yaprağı ve top karabiber katın, sonra da kısık ateşte uzun uzun kaynatın, ta ki içine daldırıp çıkardığınız bir kaşığı kaplar halde kalacak kadar koyulaşana dek. Süzün. Sonra bir buz kalıbında dondurup, gerektiğinde bir iki küp çıkartın. İşte başardınız... Artık dünyanın hâkimi olabilirsiniz. Yalnız dömi glas ile sos yaparken *monter au beurre* kuralını unutmayın.

Frenkmaydanozu, fesleğen yaprağı, frenksoğanı, nane yaprağı vs. Lezzetli yemekler yapmanın sırrı nedir ki?! Tavuk göğüs etinizin üstüne güzel bir sap frenkmaydanozu mu koymalısınız? Makarnanızı sağlıklı görünen bir fesleğen yaprağıyla mı süslemelisiniz? Birkaç parça frenksoğanını balığının üstüne sanat eseri gibi mi yerleştirmelisiniz? Bir topak kremşantinin içine bir nane yaprağı ve belki yaprağın yanına, temas edeceği şekilde bir ahududu mu koymalısınız? *Haydi, ne duruyorsunuz!* Siz de oyuna katılın! Sıradan görünüşlü bir tabağı güzelleştirmek öyle kolaydır ki. Yemeklerinizi süslemek için yeteneğe hiç ihtiyacınız yok. Öyleyse niye süslemeyesiniz ki? Bu arada bir dal taze bitki, kekik

Son zamanlarda, tanıdığım herkes dömi ile koyu et suyunu terk ediyor!

veya biberiye kullanmaya ne dersiniz? Süslemek için gerekli olmayan kısmı belki yemeğinize *lezzet katmakta* kullanabilirsiniz. Süpermarkette küçük ve hoş kutular içinde satılan kuru talaşları boş verin. Aslında o baharat rafındaki her şeyi çöpe atabilirsiniz. Hepsinin tadı ahır zemini tadına benzer. Taze baharatlar kullanın! Lezzetli yemekler çoğunlukla, hatta *genellikle* sade yemeklerdir. Dünyanın en iyi yemeklerinden bazıları –mesela Toskana tarzı bütün pişirilmiş fırında balık– yalnızca üç dört malzemeye yapılır. Malzemelerinizin *kaliteli* ve *taze* olması ve yemeğinizi *süslemeniz* yeter. Bu ne kadar zor olabilir ki?

Bir örnek vereyim: Eskiden çalıştığım iki yıldızlı, saygın bir New York lokantasında yaptığım çok popüler bir yemek vardı. Porsiyonu otuz iki dolardan kapış kapış gidiyordu; öyle seviliyordu ki siparişlere yetişmekte zorlanıyordum. Tarifı şu: Bir balık –kırmızı levrek, çizgili levrek ya da çipura– alın, yüzgeçleriyle pullarını ve iç organlarını balıkçınıza ayıklatın, sonra da soğuk suyla yıkayın. İçini ve dışını koşer tuzla ve dövülmüş karabiberle ovun. Önceden iç organlarının bulunduğu boşluğu bir diş sarımsak, bir dilim limon ve birkaç taze bitki –mesela kekik veya biberiye– yaprağıyla doldurun. Balığı hafif yağlanmış tava ya da folyoya koyduktan sonra çok sıcak bir fırına atın. Dışı çıtırlaşana ve içi iyi pişene dek fırında bekletin. Sonra tabağa koyup üstünde biraz fesleğen yağı –hani şu blenderinizle hazırlayıp yeni sıkma şişenize koyduğunuz yağdan– gezdirin; üstüne ince kıyılmış maydanoz ve fesleğen yaprağı serpin... Gördünüz mü?

Sahiplik Sendromu ve Diğer Tıbbi Bozukluklar

RESTORAN SAHİBİ OLMAYI İSTEMEK, tuhaf ve korkunç bir hastalık olabilir. Başka pek çok açıdan oldukça sağduyulu görünen insanlarda rastlanabilen bu yıkıcı dürtünün kökeni nedir? Çok çalışıp para biriktirmiş, başka alanlarda genellikle başarılı olmuş insanlar bin bir güçlkle kazandıkları paralarını neden batacakları en azından istatistiki açıdan neredeyse kesin olan bir işe yatırmak ister? Muazzam sabit giderleri (kira, elektrik, doğalgaz, su, masa örtüleri ve mutfak havluları, bakım, sigorta, ruhsat harçları, çöplerin götürülmesi vs.) olan, işgücünün geçiciliği ve istikrarsızlığıyla ünlü, kullanılan malzemeleri çabuk bozulan bir endüstriye girmeyi neden isterler? Yatırdıkları parayı geri alma şansları aşağı yukarı beşte birdir. Bazı erkeklerle kadınlar sinsi deli dana hastalığına yakalanıp beyinleri etkilendiği için mi bile bile iflasa sürüklenir, raylarda öylece durup da yaklaşan lokomotifin ışıklarını seyrederek? Bu işe yıllarımı verdim, ama yanıtı hâlâ bilmiyorum.

En kolay yanıt egodur tabii. Klasik bir örnek vereyim: Mesela emekli bir diş hekimi düşünün; verdiği akşam yemeği partilerinin muhteşem olduğu söylenir sürekli. Arkadaşları “Restoran açmalı-sın” der. Diş hekimimiz de onlara inanır. Bu işe girmek ister... Para kazanmaktan çok, *Kazablanka* filmindeki Rick gibi yemek salonunda gezinip hesap fişleri imzalayarak hava atmak için. Hesap

fişleri imzalamaya bol bol fırsatı olacaktır da, restoran sektöründe çok başarılı olacağını söyleyerek onu bu işe sokan avantacı arkadaşları bedavaya karın doyurmak için gelip durduğunda. Bu orijinal fikirli dâhilerin hepsi de, restoranın barına seve seve doluşup beleş içkilerini içerken, bu gözü pekçe girişimin kendilerinin eseri olduğunu söyleyecektir... Ta ki işler kesat gitmeye başlayana dek; o zaman da birden ortadan kayboluverir, restoran işini kıvıramayan salak diş hekimlerine dudak bukerler.

Belki de diş hekimi orta yaş krizindedir. Azıdışı çekerken ve diş plağı temizlerken götüremediği piliçleri Bogart imajıyla elde etmeyi ummaktadır. Bu hastalığa kapılan bir sürü insan vardır; son derece akli başında, hatta kurnaz işadamları ellilerine gelince birden penisleriyle çek yazmaya başlar. Aslında haksız da değillerdir, çünkü yatağa atacak kadın bulmayı muhtemelen *başaracaklardır*. Restoran sektöründe insanlar seks amaçlı ilişkiler konusunda daha rahattır ve o sektörde böyle ilişkilere sıcak bakan birçok cana yakın kadın garson vardır, ki bunların çoğu, yaşlı ve çirkin adamlarla yatmaya alışık, aktris olmak isteyen ama iflah olmaz ölçüde yeteneksiz kadınlardır.

Ama sırf seks yapma umuduyla veya muhteşem olduğu söylediği için restoran açan bir emekli diş hekimi, işin gerçekleriyle karşılaşınca apışıp kalır tabii. Restoran hemen para kazandırmaya başlamayınca tamamen afallar. Fazla parası yoktur ve işler kesatlaşıp veya en azından açılmayıp, bir de üstüne yeni yağ kapanları, sık sık bozulan soğutucuların tamiri, ekipmanların beklenmedik şekilde yenilenmesinin gerekmesi gibi, hakkında bilgili ve eğitilmiş olmadığı masraf kalemleri çıkınca paniğe kapılır ve acilen sonuç getirecek bir çare bulmaya çalışır. Giderek artan bir kaygıylaortalıkta koşturarak restoranın konseptiyle, mönüsüyle, çeşitli pazarlama taktikleriyle oynamaya başlar. Son yaklaştıkça, bu fikirlerin yerini daha çabuk sonuç getirecek pratik fikirler alır: restoranı pazar günleri kapalı tutmak, personeli azaltmak, onlara öğle yemeği vermeyi kesmek gibi. O zavallı budalanın yanan binadan kaçmaya çalışan sıçan misali çıkış yolu aramasıyla birlikte restoranın konsepti

şizofrenleştikçe –bir hafta Fransız, bir hafta İtalyan konseptine bürünür oldukça–, zaten kolay kullanan restoran müşterileri belirsizliğin, korkunun ve yaklaşan ölümün bariz kokusunu almaya başlar doğal olarak. O pis, kesif koku bir kez yemek salonuna yayılmaya başladı mı artık *kurtuluş yoktur*; bar çerezi niyetine, petri kapları içinde şarbon sporları verilmiş gibi olur... O noktadan sonra işlerin düzelmesi *mümkün değildir*. Ama o acemilerden bazıları, felaket bulutlarının mekânı sarmasından çok sonra bile dayanmayı şaşırtıcı bir şekilde sürdürür; sanki her an bir büyü olacaktı –bir hafta sonu iyi geçecekmiş ya da bir yerde olumlu bir eleştiri yazısı çıkacakmış– ve bir şekilde kurtulacaklarmış gibi, malları teslimatta ödemeli olarak almaya devam ederler.

Bu habis başarısızlık bulutu, bir restoranın iflasından çok sonra bile mekânda görünmez bir inkubus¹ gibi kalmayı sürdürür ve orada açılan başka restoranları da öldürür. Çok işlek bir muhitte bile, bir mekânda peş peşe başarısız olmuş restoranların birikmiş ruh hali yıllarca etkisini sürdürebilir. Sokaktan geçerken duraklayıp orada yeni açılmış lokantanın ön penceresinden içeri bakanların yüzlerinden okuyabilirsiniz bunu; hastalık kapmaktan korkmasına kaşlarını çatır, şüpheyi bakarlar.

Restoran sektöründe işini bilen, başarılı birçok işletmeci de vardır elbette. Onlar daha en baştan hedeflerini koyar, hadlerini bilir ve bu işin başlangıçta kendilerine tam olarak ne kadara mal olacağını hesaplar. En önemlisi de, fişi çekmeden önce ne kadar para harcamayı göze alabileceklerine en baştan karar verirler. Akıllı restorancılar, tıpkı profesyonel kumarbazlar gibi, asla bahis tarzlarını değiştirmez. Fiyatlandırma stratejilerini ya da menü konseptlerini değiştirmek gibi sihirli çözümlerle uğraşmazlar. Restoranlarını baştan beri isteyip planladıkları hale getirmek için azimle, profesyonelle, yılmadan çalışırlar; başarısızlığa uğrayınca iki misli mücadele ederler; sıradan halkın restoranı eninde

¹ Çeşitli mitoloji ve efsanelerde yer alan, uyuyan kadınlarla erkek suretinde cinsel ilişkiye giren bir tür iblis. (ç.n.)

sonunda keşfedeceğini ve oraya güveneceğini, orayı sevmeyi öğreneceğini umarlar. Bu adamların bildiği bir şey vardır: Paniğe kapılıp sağa sola (kimsenin işe almadığı şeflere, başarısız olmuş ama karnını bedavaya doyurmayı hâlâ seven lokantacılara) akıl danışmaya veya yoğun geçmeyen öğle yemeği saatlerinde garsonlarla barmenlere birbirlerinin işlerini yaptırmak –ya da en kötüsü, restoranı erken kapamak– gibi tasarruf tedbirleri uygulamaya başlamışsanız, bu işi hemen bırakın. En azından daha fazla para kaybetmezsiniz. Akıllı bir işletmeci, işler ters gidince tası tarağı toplayıp gitmesini bilir; aksi takdirde öyle bir nakavt olur ki, bir daha belini doğrultamaz. Batmakla sonuçlanan bir restorancılık girişimi, upuzun bir başarılar silsilesinin getirisini sıfırlayabilir; buna defalarca tanık oldum.

Bir de kadın garsonlarla yatmaya bayılan ve restorancılıkta az çok başarı kazanmış birtakım tipler vardır ki, o mankafalardan bile daha anlaşılmazdırlar. İyi iş yapan iki üç, hatta belki daha fazla restoranları zaten vardır; engelleri aşmış, işletmeci olarak kendilerini kanıtlamışlardır... *Hâlâ* para basan mekânlara sahiptirler. Altından kalkamayacakları, yeni bir girişime atılmalarının sebebi nedir peki? Bu kişilerin çoğu daha önceki girişimlerinde basit, sade bir konsept sayesinde başarılı olmuştur: Güzel yemekler veren bir bar, sade bir İtalyan köy lokantası ya da samimi havası sebebiyle sevilen bir bistro gibi. Ama başarı başarıyı döndürür; kendilerini yenilmez sanmaya başlarlar. Herhalde *dâhidirler*, değil mi? Nihayetinde restoran işinden para kazanmaktadırlar! Öyleyse *neden* kiralari yüksek bir semtte, üç yüz sandalyeli, paket servisli bir interaktif Toskana restoranı açıp da büyük bir reklam kampanyasıyla tanıtmasınlardır ki? Hatta üç restoran bile açabilirler! Belki The Hamptons'ta! Miami'de! The Seaport'ta! İki ucuz barlı, iki Çinli aşçılı ve iri memeli barmenli restoranları çuvalla para kazandırıyor *neden* Times Meydanı'nda caz kulübü konseptli bir restoran açmasınlardır ki? Şöyle birkaç katlı, üç yıldızlı şefli ve canlı müzikli bir mekân?

Yanıt basittir: Çünkü iyi oldukları iş bu değildir!

Bar işinden para kazanmanın nesi kötü? Bunu yapabiliyorsan şanslısın! Lanet olası bar işinde kal! Parana sahip ol! Gözü pek, güçlü, hatta çok başarılı adamların aniden kapıldıkları bu güçlenme, imparatorluğu genişletme sevdası yüzünden batmalarına, onları bekleyen kişisel Stalingrad muharebeleriyle karşı karşıya kalmalarına kim bilir kaç kez tanık olmuşumdur. Bazıları bir süre idare edebilir; her ne kadar işler süper gitmese de, fena da gitmez: İkinci mekânları para kaybettirmez, hatta ileride para kazandırabilecek gibidir. Öyleyse aynı anda iki tane daha açmanın ne zararı olur ki? Ama bir sıçarlar, iki sıçarlar, üçüncüsünde fazla açılmış olduklarını fark ederler... Yeni mekânlar yüzünden, onların finansmanını sağlayan başarılı ilk mekân ister istemez ihmal edilmeye başlanır ve sonunda onlar tarafından kurutulur; böylece adamın imparatorluğu bir anda çöker... Sanki banliyölerinden Rus tankları geçer, kadınlarının ırzına geçilir ve Bay Restoran Dâhisi sığınağında gizlenirken, silahını yemeyi düşünmeye başlar.

Ama en tehlikeli patron türü, sevgi sebebiyle sektöre adım atandır – bunlar hem kendileri hem de başkaları için gerçekten tehlikeli insanlardır. George Gershwin'in şarkılarını (hayran oldukları kabare müziğini sunabilecekleri bir mekâna sahip olmayı hep istemişlerdir), Meksika'nın kırsal kesimlerinin bölgesel mutfağına ait yemekleri (üstelik mutlaka *otantik* olacaklardır! *Frozen* margarita da verilmeyecektir!), on sekizinci yüzyıl Fransız antikalarını ("Bunları sergileyecek bir restorana ihtiyacım var... İnsanlar onları *görebilsin*, ne kadar zevkli olduğumu görsünler diye!"), Bogart'ın (bir sürü koleksiyonluk eşyasını topladıkları) muhteşem filmini severler. Bu zavallı budalalar, restoran dünyasının kolay lokmalarıdır; daha ortalıkta doğru dürüst arz-ı endam edemedi, un ufak edilip yutuluverirler. Diğer işletmeciler bu yaratıklarla beslenir; pusuya yatıp, mekânı kapatmak zorunda kalmalarını beklerler... Sonra da kira sözleşmelerini, ekipmanlarını, personellerini kapırlar. Toptancılar da o tipleri bir bakışta tanıdıklarından, ya en fazla bir haftalık kredi tanır ya da peşin ödeme yapılmasında ısrar ederler. Restoranınızın durumunu ciddi öğrenmek istiyorsanız

Daha doğru sözler asla
söylenmemiştir. BAR işi iyidir.

balık toptancınıza sorun; muhtemelen sizden daha iyi biliyordur. Siz birkaç yüz bin dolar içeri girmeye gönüllü olabilirsiniz, ama o değildir. O sizi ve gülünç restoranınızı görür görmez hesabını yapmış, havlu attığınızda ne kadar zarara girmeyi göze alabileceğini tamı tamına belirlemiştir. Muhtemelen en fazla bir haftalık teslimatı yitirmeyi göze almıştır.

Bütün bu riskler göz önüne alındığında... Neden? Bir insan neden bu işi yapmak ister?

Başarılı bir restorana sahip olmak için, ilk birkaç yıl boyunca orada *yaşamak*, günde on yedi saat çalışmak ve o karmaşık, zalim, oldukça değişken piyasanın her ayrıntısıyla uğraşmaya kendini *tamamen* adanmak gerektiği su götürmez. İspanyolcayı su gibi bilmek yetmez; Kabala gibi karmaşık sağlık kanunları, vergi yasaları, itfaiye teşkilatı mevzuatı, çevre koruma yasaları, yapı yönetmelikleri, güvenlik ve sağlık kanunları, adil işverenliğin gerekleri, imar, sigorta, içki ruhsatı (arka sokaklarda birilerinin sırtını sıvazlamayı gerektirir ve sonuç kesin değildir), çöplerin ortadan kaldırılması (onlarla uğraşmak cehennemdir), masa örtüleri ve mutfak havluları, yağ lekelerinin çıkarılması gibi meselelere hâkim olunmalıdır. Ayrıca işletmenizin masrafları, sorunları bitmez: Durup dururken hazırlık mutfağınızın giderlerinden yüzlerce litrelik lağım suyu çıkmaya başlar, yemek salonunuza bununla birlikte gelen dışkı toprakları akın eder; kokainman şefiniz hukuk fakültesinde okuyan Asyalı garson kıza ırkçı bir hitapta bulunur, altı ayınızı mahkeme salonlarında geçirirsiniz; barmeniniz Wantagh'h yaşı küçük kızlara bedava içki verir, kızlardan biri babasının Buick'ini ilahiyat okulu öğrencileriyle dolu bir otobüse çarpar ve böylece en iyi ihtimalle içki ruhsatınız tehlikeye girer; on bin dolarlık bir gecenin ortasında yangın söndürme sisteminiz bozulur, mutfağınızda işler durur; kıyasıya mücadele ettiğiniz farelerle hamamböceklerinden biri tatlı servisinin ortasında, Tina Brown tarzı dört kişilik masanın üstünde yürüyebilir; fiyatı düştü diye on bin dolarlık karides alırsınız, ama soğutucu deponuz bozulur ve hafta sonu olduğundan, zamanında tamirci bulamazsınız; komiyle yaptığınız tartışmadan

sonra bulaşık makineniz ortadan kaybolur, bu arada yedi numaralı masaya *acilen* bardak gerekmektedir; göçmen bürosu görevlileri, çalışanlarınızın yeşil kartlarını kontrol etmek için sürpriz ziyaret yapar; toptancınıza hemen şimdi banka garantili çek vermezseniz getirdiği malları geri götürecektir; hafta sonu için yeterince peçete sipariş etmemişsinizdir ve bu arada, garson kızın cilveleşmeyi kesip de kendisini fark etmesini bekleyen şu kadın *New York Times*'ın yemek eleştirmeni değil midir?

Restoranlar ormanında, kusursuz tek bir hayvanla karşılaştım ve onun yanında çalıştım; bu zalim ve amansız piyasada sağ kalacak biçimde, mükemmel bir evrim geçirmiş bu yaratık yukarıdakiler gibi ufak tefek sorunları halledip durmakla kalmayıp bunu zevkle yapar. Kısıtlamaları, teknik ayrıntıları, hayatın şaşırtıcı gizemlerini sever ve fethedilecek, alt edilecek, boyun eğdirilecek şeyler olarak görür. Ortaya kendi parasını koyduğu nadirdir, ama ortaklarına hep para kazandırır. En iyi bildiği işle, yani restorancılıkla uğraşmak dışında hiçbir şey yapmaz, hiçbir yere gitmez. İşinde iyidir. Öyle iyidir ki, onun yanında çalışmayalı on yıldan fazla olmasına karşın *hâlâ* sabahları alarm çalmadan önce, altıya beş kala uyanırım ve işe asla *geç gitmem*. Neden mi? Çünkü kendini işine öylesine adanarak parlak bir örnek teşkil etmiş bir adamı hayal kırıklığına uğratmak, onun mertebesine ulaşmaya çabalamamak, mesleğime ihanet olur. Gerçek bir *şef olduysam* –yani bir mutfağı organize edebiliyor, işletebiliyor ve en *önemlisi*, orada çalışanlara *liderlik* yapabiliyorsam– bunu o adama borçluyum. Bu iş hakkında bildiğim, *gerçekten önemli* her şeyi ondan öğrendim. Akıllı ama serseri ve keş bir kaybeden iken ciddi, becerikli ve sorumluluk sahibi bir şefe dönüşmemde, meslek hayatımda tanıştığım kişiler arasında en büyük pay sahibi odur. O beni lidere dönüştürdü; işin gerektirdiği şekilde, yeri geldiğinde iyi, yeri geldiğinde kötü adam olmayı öğretti. Onun sayesinde, asla hastayım diye işe gitmemelik etmem ve her gece yatarken ertesi günün hazırlık listeleriyle mönülerini gözümün önünden geçiririm. Günde üç paket sigara içmemin, birlikte çalıştığım kişiler hakkında her şeyi bilmemin,

toptancılarımı aradığımda irkilmelerinin ve işten eve döndüğümde karımın işçim *değil* karım olduğunu bana hatırlatmak zorunda kalmasının sebebi de o adamdır.

Ona Kocaayak diyelim.

Kocaayak

→ yüziünden hâlâ
her sabah attıda
uyanıyorum.

KOCAAYAK İLE HENÜZ CIA'DE okurken tanıştım. O zamanlar da şimdiki gibi West Village'da efsaneydi; bar müşterileri, garsonlar, barmenler, aşçılar, şefler ve restoran müdavimleri ne-siller boyu onu ya sevmiş ya da ondan nefret etmişti (çoğunlukla ikisi birden olurdu). Adını vermeyeceğim, ama 14. Sokak'ın aşağı-sında yaşayıp da bunu okuyan herkes kimden bahsettiğini anlamıştır. Onun anlayacağı kesin. Beni mutlaka arayacaktır.

"Hey, Flaco," diyecek. Bana hâlâ "Flaco" der. Beni işe aldığında zaten yanında çalışan Tony adlı biri vardı ve organize çalışmayı sevdiğinden, bana başka bir ad vermek zorunda kalmıştı. "Flaco, kitabını okudum..."

"Eee?" diye karşılık verirken, nasıl iğneleyeceğini merak edeceğim.

"Yetmiş yedinci sayfada bir yazım hatası var," diyecek. "Yayın-cılıktan pek anlamam, ama... Bana öyle geliyor ki... Yayınevinde doğru dürüst okuma yazma bilen birileri çalışsa iyi olur belki..."

Yetmişli yıllarda, hafta sonları Kocaayak'ın yanında çalışırken onun hakkında öğrendiğim ilk şey "bir adamı öldürdüğüydü"! Doğru mu değil mi, hiçbir fikrim yok. Kocaayak'ı dostum ve akıl hocam olarak görmeyi sevsem de, bu konuyu hiç konuşmadık; ayrıca yıllar boyu bu söylentinin öyle farklı versiyonlarını öyle güvenilirmez insanlardan dinledim ki, öyle net bir iddia için bile

Kocaayak tahmin ettiğiniz kişilerin
hiçbiri DEĞİL. Ve hâlâ çalışıyor.

kesin doğrudur diyemem. Ama asıl mesele, Kocaayak hakkında ilk duyduğum şeyin bu olması. Bir adamı elleriyle öldürdüğü. Kocaayak, tahmin edebileceğiniz gibi, *iridir*. Kendini “iriyarı, şişko, kelleşmeye yüz tutmuş, kırmızı suratlı bir Yahudi çocuk” şeklinde tanımlamayı sever; ama tipik bir şekilde, kendine haksızlık ediyor. Kocaayak çirkin bir adam değildir –Bruce Willis’in uzamış versiyonu gibidir–, ama boyu *gerçekten* iki metreye yakındır; üniversitede basketçiymiş... Elleri devasa, omuzlarıyla kolları güçlü, gözleriye insanı yanıltacak kadar şaşkındır. Aptal rolü oynamayı sever –hatta buna *bayılır*–; güneşlenen bir timsah gibi aptal rolü oynar, hamle ettiğindeyse artık çok geçtir.

“Biliyorsun... Ben şef değilim... Yemek yapmayı, aşçılığı filan da pek bilmem... Mesela *guacamole* yapmaktan anlamam,” derdi. Beni böyle kandırdıktan sonra elimdeki tarifi, yemek yapmayı hiç bilmediği yönünde sahip olabileceğim yanılsamalarla birlikte yırtıp atardı; ardından da o sosun hazırlanışında hangi malzemelerin ne kadar kullanılacağını gramı gramına söyler ve daha hızlı, lezzetli, ucuz *guacamole* yapmanın yolunu öğretirdi. *Guacamole* yapmayı elbette bilirdi! Her malzemenin ne kadar kullanılacağını değil gramına, atomuna kadar bilir o. En iyi avokadoların en ucuza nereden alınacağını, nasıl olgunlaştırılacaklarını, nasıl muhafaza edileceklerini, nasıl pazarlanıp satılacaklarını bilir. Yüzen her balıktan kaç fileto çıkarılacağını da bilir; yanında çalışan her aşçının her balıktan kaç fileto çıkardığını, tuttuğu bir deftere yazar ve ortalamalarını hesaplar... Mesela, diyelim ki Tony’nin eline bıçak alıp bir çizgili levreğe girdiğinde diğer aşçılara kıyasla muhtemelen kaç porsiyon çıkaracağını tamı tamına *bilir*. Tony kırmızı levrekte %62,5 verim elde etmektedir, Mike ise %62,7... Yani o balığı Mike’in kesmesi daha iyi olabilir. Kocaayak eski sporcu olduğundan istatistiklere düşkündür.

Kurnaz, manipülatif, zeki, değişken, fiziksel olarak ürkütücü –hatta korkutucu–, kabadayı, dedikoducu ve işgüzar, sadist, onurlu ve sorumluluk sahibi: Kocaayak bütün bunların hepsidir. Ayrıca şimdiye kadar emrinde çalıştığım en güvenilir insandır.

Personelinde tuhaf ve derin bir sadakat hissi uyandırır. Mutfağım da aynen onun gibi olmaya çalışırım. Kocaayak nasıl zihnimde yer ettiyse ben de aşçılarımla zihnimde öyle yer etmek isterim. Tıpkı Kocaayak gibi, gözlerinin içine baktığımda ruhlarını gördüğümü düşünmelerini isterim.

Kocaayak'ın yanında çalıştığım ilk gece –o zamana kadar hakkında bildiklerim, duyduğum o söylentiden ve herkesin ondan korkar gibi görüldüğü gerçeğinden ibaretti–, daracak mutfağında birkaç yüz tabak yemek hazırladım; akşam sona erdiğinde şevkim kırılmıştı, yorgunluktan ölüyordum ve Kocaayak'ın klostrofobik bir kadırgayı andıran mutfağında bir daha asla çalışmamaya karar verdim. Ama ben tam sıvışmaya hazırlanırken bardaki diyafon çaldı, sonra da barmen bana tuhaf tuhaf bakarak “Kocaayak seninle aşağıdaki odasında görüşmek istiyor,” dedi. Aşağıya, Kocaayak'ın inine indiğimde o iriyarı adam masasında oturuyordu; başını kaldırıp baktı, beni performansımdan dolayı kutladı, telefonunu açtı ve bir garsona iki küçük bardak brendi getirmesini söyledi. “Bu akşam bizim için gösterdiğin performanstan memnun kaldık,” diye söze başladı. (Kocaayak restoranlarının idaresinden söz ederken “biz” demeyi sevse de, onun egemenlik alanında asla “biz” diye bir şey yoktur.) “Bizimle çalışmayı sürdürmeni istiyoruz, senin için uygunsaydı tabii. Cumartesi geceleri çalışacaksın... Pazarları da kuşluk yemekleri yapacaksın.” O haşmetli Kocaayak'ı etkileyebildiğime ne kadar sevindiğimi anlatamam. Gerçi bana vardiya başına yalnızca kırk dolar verecekti (bunda çabucak anlaştık), ama o gece eve giderken bu para milyonmuş gibi geliyordu. Anlarsınız ya, Kocaayak küçük bir bardak İspanyol brendisiyle ruhumu satın almıştı.

Ruhunu o adama teslim eden tek kişi ben değildim. Yanında, ona anlaşılmaz bir şekilde bağlılık yemini etmiş, son derece arızalı ve toplum dışı diğer insanların yanı sıra buzdolabı tamiri, tesisatçılık, temel metal işçiliği, camcılık, elektrik tamirciliği ve ekipman bakımı gibi erkek işleri için bizzat eğittiği, mavi üniformalı meydanıcılardan oluşan bir nevi başkanlık muhafız alayı çalıştırdı.

Kocaayak'ın meydancıları temizlik yapmak, ortalığı süpürmek, tuvaletleri açmak ve hamallık gibi sıradan işlerin yanı sıra fayans döşemek, temel çukuru kazmak, muhteşem gardıroplar yapmak ve kullanılmış soğutucu dolapları fabrika ayarlarına döndürmek gibi işler de yapabiliyordu. Kocaayak'ı en kızdıran şey, bizzat halledebilmesi gerektiğine inandığı bir iş için uzmanlara para saçmak zorunda kalmaktı.

Bir gün, mesaiden sonra barda oturmuş, içki içerek keyif çatıyordum; Kocaayak gelip alışılmadık bir şekilde omuzlarıma masaj yapmaya başladı. Bunun gerçekten hoş bir jest olduğunu düşündüm... Ta ki Kocaayak, meydancılarının o an alt katta, şehrin lağım borularından birini onarmak gibi zor bir işle meşgul olduklarını söyleyene dek. Soğutma depomuzun tam altında lağım borusu patlamıştı. Kocaayak her zamanki gibi, Meksikalı müritlerini sorunu halletmeye yollamıştı; adamlar altmış santimlik betonu bal- yozla deldikten sonra, soğutma deposunun altındaki lağım sulu toprakta, Colditz Kalesi'nden kaçan savaş esirleri misali, yaklaşık sekiz metrelik tünel kazmış ve doksan derece sola saparak sorunlu kısma ulaşmaya çalışmışlardı. Omuzlarımı hafifçe sıkan iri eller, o dar köşeyi –çamur ve bokun içinden– geçmek suretiyle, anlaşılan bu iş için fazla semirmiş olan meydancılar yardım edebilecek kadar zayıf olup olmadığımı anlamaya çalışıyordu.

Kocaayak'ı şansını denediği için suçlayamazdım. Onun kitabında “Bu benim işim değil” lafı yoktu. Şef restorandayken tuvalet mi taşı? Hemen bir tuvalet pompasıyla oraya koşsa iyi olur. Tuvaletçiyi beklememelidir, çünkü artık tuvaletçi *odur*. Kocaayak'ın ordusunda, dava için nerede gerekiyorsa orada savaşırsınız. Mutfakta yapacak pek iş yoksa eski bir sote tavasını alıp dibindeki karbonu kazırsınız. Kocaayak'ın mekânında çıtkırıldım insanlar sevilmez. Ya önderlik yapar, ya itaat eder ya da yoldan çekilirsiniz.

Bir yandan CIA'de okurken, bir yandan da Kocaayak'ın yanında yarım gün çalışıyordum; yıllar sonra –on yıldan fazla zaman sonra– tekrar onun kıyılarında karaya sürüklendim. Kariyerimin iniş dönemlerinden birindeydim. Cehennemi restoran

dünyasında beş yıl, pek de başarılı olmadan şeflik yaptıktan sonra artık tükenmiş haldeydim –eroin tedavisi görmüştüm, hâlâ kokain kullanıyordum, beş parasızdım–; SoHo’da aslan, kaplan ve suaygırı gibi, hayvanat bahçelerinde görülen türden hayvanların etinden yapılma *braciole* satılan, aile tarafından işletilen, gülünç bir restoranda kuşluk yemekleri hazırlayacak kadar düşmüştüm. Şefliğe tövbe etmiştim; son çalıştığım devasa mekân beni bıkırtmıştı... South Street Seaport’taki o üç mutfaklı İtalyan restoranında beni tetikçi olarak kullanmışlardı... Oradaki zamanımın çoğunda bu işle meşgul olmuşum gibi hatırlıyordum; orada çalışırken, her sabah kalktığımda, o gün de birini işten çıkaracağımı biliyordum... Bitmiş, tükenmiş, umutsuz ve mutsuzdum; biraz kötü bir şöret edinmiştim... “İşe Alınmaması ve Güvenilmemesi Gereken Biri” olarak tanınıyordum; o sırada Kocaayak beni arayıp, 10. Sokak’taki yeni restoran/bistrosunda öğle yemekleri hazırlayacak birini aradığını söyledi.

Buluştüğümüzda, Hint şebeği gibi görünüyordum herhalde... Serbest bazın tehlikelerini anlatan reklamdaki gibi, bir ağacın tepesinde kısıtılmış, maymun arkadaşları tarafından terk edilmiş ve dengesiz, paranoyakça, saldırgan davranışlar sergileyen bir şebek. Kemiklerim sayılıyordu, titriyordum ve ilk işim, eski dostum Kocaayak’a, maaş gününe kadar bana yirmi beş dolar borç verip veremeyeceğini sormak oldu. Hiç duraksamadan cebinden iki yüz dolar çıkarıp verdi; böyle bir güven sergilemekle büyük bir riske girmişti. Kocaayak beni on yıldan fazla süre boyunca görmemişti. Şimdiyse halimi görmüş, son yıllarda yaşadıklarımın televizyon için sansürlenmiş versiyonunu dinlemişti; verdiği o iki banknotla ortadan kaybolup taş kokain alacağımı ve işe bir gün bile gelmeyeceğimi düşünmesi gayet normal olurdu. Aslında bana iki yüz dolar yerine yirmi beş dolar vermiş olsa, gerçekten de öyle yapabilirdim. Ama Kocaayak çoğu zaman olduğu gibi güveninin karşılığını aldı. Kocaayak gibi kuşkucu bir piçin bana nedensiz yere güvenip öyle bir jest yapmasından öyle etkilenmişim ki, “Onu hayal kırıklığına

uğratmaktansa parmaklarımı yer, gözlerimi midye çatalıyla oyar, Yedinci Caddede anadan doğma koşarım” diye düşünmüştüm.

Hayatım tekrar düzene girdi. Kocaayak Diyarı’nda işe *on beş dakika* erken gelinirdi. İstisnasız. İki dakika geç mi kaldınız? Vardiyayı yitirir, evinize postalanırsınız. Trendeyseniz ve gecikecek gibiyseniz, ilk durakta inip Kocaayak’ı arayarak durumu haber verir ve sonraki trene binersiniz. Onu arayıp “Kocaayak, dün gece sabaha kadar taş kokain tüttürdüm, içki dükkânlarını talan ettim, kan içtim ve şeytana tapındım... Bu yüzden biraz gecikeceğim,” demenizde sorun yoktur. Böyle şeyleri kabul edebilir... Çok nadiren de olsa. Ama işe geç geldikten *sonra* bahane bulmaya çalışırsanız, “Şey... Kocaayak, işe gelirken başkanın limuzini yanımda kaza yaptı da... Ben de inip onu arabadan dışarı sürüklemek ve suni teneffüs yapmak zorunda kaldım... Yani hür dünyanın liderini kurtardım dostum!” derseniz (doğru söylüyor bile olsanız) kovulursunuz arkadaşım.

Uzun süredir Kocaayak’ın yanında çalışan bir garson kızın tilden geç döndüğünü ve uçağının on beş dakika rötar yapması yüzünden geciktiğini söylediğini gülerек anımsıyorum; Kocaayak havalimanını arayıp işin gerçeğini öğrendi, ardından da kızı yalan söylediği için kovdu. Kocaayak’ı aptal yerine koymak her zaman için büyük bir hataydı. O böyle numaraları saptamak için yaşayan biriydi. Aşağı yukarı otuz yıllık hayatında görmediği, duymadığı numara kalmamıştı; akla hayale gelebilecek her türlü yalan, hile, üçkâğıt, taktik ve dalavereyi bilirdi... Kendisini kandırmak isteyen salaklara bunu göstermekten de daima haz alırdı. Kocaayak size bir soru soruyorsa ve yanıtı bilmiyorsanız, lafı gevelemektense (bir uzman olarak görüşlerinizden, tahminlerinizden, yarım yamalak gerçeklerden uzun uzun bahsetmenizden) “Bilmiyorum” demenizi yeğlerdi. Kocaayak’ı yaptıklarınızdan haberdar etmeliydiniz. “Müdür sendromu” yaşamaktan, çalışanlarının gelip gelmeyeceğini, geleceklerse de bunun ne zaman olacağını merak ederek sate bakıp durmaktan nefret ederdi. Kocaayak idareciliğini yaptığı

yerlerde işçilerinin ne zaman geleceğini *bilirdi*: İşbaşından on beş dakika önce gelirlerdi. Tamı tamına.

Kocaayak *karakterin* becerilerden de, iş geçmişinden de çok daha önemli olduğunu kavramıştı – bunu zamanla ben de kavradım. Ayrıca insan sarrafıydı – insanların iyi ve kötü karakter özelliklerini şıp diye fark ederdi. Her gün işe zamanında gelen, asla hasta olduğunu söyleyerek gelmemelik etmeyen ve bir şeyi yapacağım dedi mi yapan birinin, inanılmaz bir CV'ye sahip, ama işe zamanında gelmeyen birinden muhtemelen daha güvenilir olduğunu öğretti bana. Beceriler öğretilir. Karakter ise insanda ya vardır ya yoktur. Kocaayak dünyada iki tip insan bulunduğunu anlamıştı: Yapacağını söylediği şeyi yapanlar... Ve diğerleri. Kocaayak uyuşturucu bağımlısı serserileri çöplükten çıkarır ve güvenilir yöneticilere dönüştürdü; bu insanlar Kocaayak'ı on sent zarara uğratmaktansa intiharı yeğlerdi. Kocaayak, Meksikalıları tekneleri yanaşır yanaşmaz alır ve göçmen avukatı olan, düzenli işte çalışıp iyi para kazanan, hali vakti yerinde vatandaşlara dönüştürdü. Ama Kocaayak onları gecenin dördünde arayıp da terası kafe haline getirmek istediğini ve bunun için işe koyulmalarını söylüyorsa, hemen yataktan fırlayıp kireç aramaya başlasalar iyi olurdu.

Toptancılar, Kocaayak'tan nefret ederdi. Kocaayak onları devreden çıkarıp da doğrudan onların tedarikçilerinden mal almasını diye, ona gönderdikleri malların karton kutularındaki etiketleri çıkarırlardı. Kocaayak ekipmanlar konusunda uzmandı. Bir kere sinde buz makinesi kiraladığını hatırlıyorum; makineyi kiralayan şirketin belirli bir miktar buz üretimini garanti etmesini sağladı. Sözleşmeyi imzaladıktan iki dakika sonra da muhafız alayına makinenin buz üretimini ölçtürdü. Makinenin vaat edilenden bir iki kilo daha az buz ürettiği ortaya çıkınca, Kocaayak'a bir buz makinesi daha verildi; böylece yeni bir buz makinesinin kira bedeliyle *iki adet* kiralamış oldu. Toptancıları birbirine düşürerek fiyat kırdırmaya bayılırdı. Bazen, diyelim ki bir et firması verebileceği en düşük fiyatı verdiğini söylemişse, Kocaayak başka birine onları arattırırdı; bu kişi, firmanın en büyük müşterisinin –diyelim ki

300 sandalyeli bir et lokantasının- çalışanıymış gibi yaparak, son faturalarını kaybettiklerini söyler ve bir kopyasını fakslamalarını isterdi. Peter Luger etin kilosuna Kocaayak'tan dört sent daha az ödüyorsa o et firmasının zavallı çalışanlarının Tanrı yardımcısı olsundu.

Kocaayak'ın hayatta en sevdiği şey sahtekârlıkları, hileleri, hatta masum yalanları bile ortaya çıkarmaktı. Bir keresinde, saygın bir deniz mahsulleri toptancısından yıllardır satın almakta olduğu donmuş BeeGee karideslerinin kutularından birinde alelacele yapıştırılmış bir net ağırlık etiketi gördü; etiketi kazıyınca, altından başka bir etiket çıktı ve Kocaayak o zaman şirketin kendisini yıllardır dolandırdığını, kutulara sahte etiket yapıştırdığını ve bu sayede karidesin kilosu başına yüz gram kazık attığını anladı. Bunun üzerine, şirketin daha sonra gönderdiği ilk faturaya, o kutunun Polaroid fotoğrafını şirkete göndererek karşılık verdi; fotoğrafta şirketin yapıştırdığı etiket soyulmuş haldeydi ve alttaki, gerçek ağırlığı belirten yazı açıkça görünüyordu. Kocaayak sonraki sefer de aynı şeyi yaptı. Neredeyse bir yıl boyunca da balığa para ödemedi. Bu konuyu şirketle hiç konuşmadı... Onlar da tek kelime etmedi. Kocaayak'a bedava balık gönderip durdurdular, ta ki ona olan borçlarını ödediklerine kanaat getirene dek. Kocaayak nihayet sipariş vermeyi kesince, sebebini sormadılar bile.

Kocaayak toptancılarına borcunu hep zamanında -asla aksatmadan- öderdi, ki o piyasada hiç alışılmadık bir şeydir bu; restoran dünyasında, lokantacıların asıl ortakları onlara veresiye gıda ve malzeme gönderen toptancılarıdır çoğunlukla. Durum böyleyken, Kocaayak'a en iyi kılıçbalığı yerine en iyi ikinciyi gönderen zavallının vay halineydi.

Kocaayak metal dişlerini geçirmeden önce telefonda bir süre şaşkın aptal rolü yaparak onlara "Bu ne ki şimdi?" diye sorardı. "Ödemeleri geç mi yapıyorum? O yüzden mi iyi mal göndermiyorsunuz bana? Müessesemde bir *tuhafılık* mı var ki, bana çöp göndermek istiyorsunuz? Yoksa aptal mıyım? Belki de aptalım diye öyle boktan şeyler *istediğimi* sanıyorsunuz. Veya belki de *aptal olduğum*

için taze balıktan anlamadığımı sanıyorsunuz; belki de bu kokuşmuş *boklar* aslında tazedir de ben anlayamıyorum. Belki de sizi, bana ve müşterilerime rahatsızlık vermeye bir şekilde *teşvik ettim*. Belki siz bana açıklayabilirsiniz... Anlarsınız ya, *aptalın teki* olduğumdan idrak *problemi* yaşıyorum. Veya belki de... Belki de *cidden ama cidden çok zenginsiniz* ve benimle iş yapmaya hiç ihtiyacınız yok. Belki de işleriniz öyle *iyi* gidiyor ki... Benim parama ihtiyacınız olmadığını düşünüyorsunuz.” Kocaayak ucunun kendisine de dokunacağını bilse bile asla taviz vermez, hakkını sonuna kadar kahramanca savunurdu. O balık teslimatına *ihtiyacı olması* kimin umurundaydı? Mal beş dakika geç gelmişse Kocaayak önce sürücü tarafından kamyondan indirilmesini bekler, sonra da geri yollardı. Bunu tonlarca kuru gıda biraz geç geldi diye yaptığını görmüşlüğü var. Size şunu söyleyeyim ki, artık ben de çoğunlukla aynı şeyi yapıyorum. On beş kiloluk un çuvallarını, konserveleri, yarfistığı yağlarını, meyve sularını, salçaları, tozşekerleri indirttikten sonra şoföre gerisingeri kamyona yükletiyorum ve sizi temin ederim ki... Böyle yaparsanız siparişleriniz zamanında gelmeye başlar. Balıklar istediğiniz gibi çıkmadı mı? Şoförün gitmesini bekleyin, sonra da firmayı arayın ve balıkları geri götürmek için ikinci bir kamyon göndermelerini sağlayın. Her kutuda yirmişer porsiyon mal var mı diyorsunuz? Umarım öyledir... Çünkü Kocaayak hepsini teker teker sayacak, tartacak ve kaydedecektir.

Kocaayak ile son çalıştığımda odası, otuz santim kalınlığında titanyum-çelik kapılı, pencereleri içten parmaklıklı, tuğla duvarlı, banka kasa odası gibi bir yerdi. Orada faturaları inceler, planlar kurar, toptancılarına işkence eder, yemek salonu ile mutfaktaki çalışanlarına emirler yağdırır ve onlardan haberler alırdı. Sürekli yemek salonunda durmasına gerek yoktu. Emrinde çalışanlar, Kocaayak'ın olup bitenleri sezebildiğine emindi. Aklınızdan bir fesatlık geçtiği anda, Kocaayak karşınıza dikilirdi. Bir tepsi düşürseniz, Kocaayak'ı karşınızda bulurdunuz. Çorba mı azaldı? Kocaayak bunu her nasılsa hissedirdi, sanki koca restoran onun merkezi sinir sisteminin bir uzantısıymış gibi.

Zamanının çoğunu, restoranı daha verimli ve düşük maliyetli, daha hızlı ve sorunsuz işleyen bir mekân haline getirmenin yollarını aramakla geçirirdi. Küçük tasarım ayrıntıları, Kocaayak'ın işlettiği mekânların alametifarikalarındandır: Barmenlerin gecenin sonunda ellerinde kalan buzları eritmeleri için, kolayca ulaşabilecekleri bir yere konulmuş sıcak su hortumu (eriyen su da uygun yerlere monte edilmiş oluklara akar tabii); personelin ellerinin ıslak olabileceği tezgâhlardaki elektrik fişlerine tutturulmuş minik, şirin plastik tutamaçlar. Ayrıca onun mekânlarında, her şeyi temizlemek ve depolamak kolaydır hep. Tencereler daima, tepedeki aynı askı raflarında asılı durur. Bardaki şişeler ortadaki yazarkasanın iki yanına, ayna yansıması gibi birbirinin tıpa tıp aynısı şekilde dizilmiştir. Personelin ayakkabılarını koydukları yerden tutun da benmari için yapılmış özel kesim eklentilere dek, en ufak ayrıntılar bile düşünülmüştür.

Hâlâ bir West Village barına girdiğimde, oranın müdürünün Kocaayak Üniversitesi mezunu olup olmadığını hemen anlayabiliyim. Şişeler klasik tarzda dizilmişse, tertemiz ve cilalı bar tezgâhına bedava (ama baharatlı/tuzlu) çerezler aralarında eşit mesafe kalacak şekilde konulmuşsa, kül tablaları hep boşsa, meyve suları taze sıkılmışsa (yani çoğu zaman), müdür eskiden Kocaayak'ın yanında çalışmış demektir. Kocaayak'ın Muhafız Alayı –temizlik ve tünel kazma gibi işlerinin yanı sıra– her gece kasalar dolusu greyfurt, portakal ve limonun suyunu sıkar ve bu suları onun onayladığı uygun (*mutlaka* cam) kaplarda saklardı.

Kocaayak'ın bar müşterilerinin onu sevmeleri için her türden sebep vardı. Barda birkaç içki içen müşterilere bedava bir içki verilmesi, restoran yönetimi tarafından onaylanmış bir uygulamaydı. Barmenler ustalıklarının yanı sıra karakterlerine göre de seçilirdi. Barda daima televizyon ve langırt masası bulunurdu; ayrıca Kocaayak düzenli aralıklarla bara uğrayıp sevdiği müşterilerine Knicks, Yankees, Giants, Jets, Mets ve Rangers takımlarının oynayacağı maçların VIP koltuk biletlerini dağıtırdı. *Super Bowl*'un oynandığı pazar günü ortak toplanan paraya yüz dolarla katkıda

bulunursanız bedava içki içerdiniz, maç boyunca da İkinci Cadde'deki köşer şarküteriden leziz atıştırmalıklar getirtilirdi.

Öylesine ayrıntıcı bir kontrol manyağının emrinde çalışmanın zor yanları da vardı elbette. Çalışanların boş zamanlarında en çok konuştukları konu –tahmin ettiğiniz gibi– Kocaayak idi. Yaşananlar karşılıklı anlatılır, teoriler öne sürülür, şikâyetler edilirdi. Ama Kocaayak bunları bilirdi. Personelinden birinin canına tak etme noktasına geldiğini neredeyse doğaüstü bir şekilde, tam o sırada sezerdi. İtilip kakılmaktan, durmadan alay edilmekten, mekânın her yerinde sürekli gözlem altında olmaktan ne zaman bıkacaklarını bilirdi. Ekibinden biri onun sevdiği ve sevmediği şeyleri geceleri sabahlara kadar kestirmeye çalışmaktan, onun değişken ruh hallerine katlanmaktan, yağ kapanını temizlemek gibi işler yaptırıldığı için kendini aşağılanmış ve ezilmiş hissetmekten bıktığında ve gözyaşları içinde istifa etmeye hazır olduğunda Kocaayak ona bir eleme maçının saha kenarı bileti, restoranda giyebileceği ve sıcak tutan bir ceket (bunları yalnızca En Üst Mertebeye Ulaşmış Kıdemliler giyebilirdi) veya mesela karısı ya da sevgilisi için bir Movado kol saati gibi, düşünceli bir armağan verirdi. Hep son ana dek beklerdi; tam kafanızı kazıyıp da bir kuleye tırmanarak yabancıları tüfekle vurmaya, anadan doğma soyunup böğürerek sokaklarda koşturmaya, o manipülatif ve Makyavelist psikopatla bir daha *asla asla asla* çalışmayacağınızı tüm dünyaya haykırmaya hazır olduğunuz zamanı beklerdi. Son anda müdahale ederek sizi ekibe geri kazandırır, genellikle de beyzbol kepi ya da tişört gibi sade ve ucuz bir armağanla. Önemli olan verdiği armağan değil zamanlamasıydı, halinizi *bilmesiydi*. Sırtınıza pat pat vurması, zorlanarak ve boğuk sesle de olsa “İşini iyi yaptığın için teşekkürler” demesi için en uygun anı *bilirdi*.

Ayrıca, yardım istediğinizde Kocaayak'ın size yardımcı olabileceğini bildiriniz. Bir daireye mi ihtiyacınız var? Yardım edebilirdi. Dışınız mı ağrıyor? Sorun değildi. Avukat mı arıyorsunuz? Sizi en iyi avukatla tanıştırebilirdi. Sahile gitmeniz mi gerekiyor?

Kocaayak hiç kullanmadığı Corvette'ini ya da yine hiç kullanmadığı klasik, üstü açılır Cadillac'ım ödünç verebilirdi.

Ama en büyük armağanı Kocaayak Sistemi'ydi, ki bu sistemi hâlâ kullanırım. Örneğin *kendi* envanter listelerimi o usta gibi, saat yönünde ve malların konumuna göre tutarım. Sebzelerin ağırlıklarını klasik listelerdeki gibi alfabetik –veya çoğunda olduğu şekilde, türe göre– sıralamayla yazmak ve bu yüzden sürekli sayfaları ileri geri çevirip durmak yerine, listemi gıdaların konumuna göre tuttuğumdan, kolayca ve hiç geriye dönmeden gözden geçirebilir, nelerin eksik olduğunu şıp diye bulabilirim. Kocaayak'tan öğrendiklerimden faydalananak bütün siparişleri kontrol eder, gerçekten sipariş edilip edilmediklerine de bakarım. Hiçbir şeyi şansa bırakmam. Bir Kocaayak restoranını sokaktan bakınca bile tanıyabilirim: Garsonlar rahat giysiler –yüzde yüz pamuklu Oxford gömlekler ya da aynı renkli tişörtler, kot veya keten pantolonlar– giymiştir, sipariş defterleri için kullanışlılıkları tecrübeyle belirlenmiş önlükleri ve bir sürü kalemleri vardır –Kocaayak Diyarı'nda kaleminiz yoksa Tanrı yardımcınız olsun–, aşçılar restoranın yıkanmış beyaz ceketleri içindedir, meydancılar sa mavi tulumlarından tanınır. Telefonu kim açarsa açsın, hep aynı şeyi söyler. Bütün metal tencere ve tavalar silinip tertemiz yapılmıştır; Kocaayak'ın yanında çalışırken, bazılarının fazla silinmekten kaynaklanan metal yorgunluğu yüzünden bulaşık makinesinde patladığını hatırlıyorum. (Sorun değildir. Kocaayak şirketi arayıp yenisini bedavaya ister! Ömür boyu garantili olduklarını *unutmamıştır* çünkü.)

Kocaayak'tan öğrendiğim en önemli ve kalıcı dersler, personel ve personel idaresi üstüne olanlardı; *her şeyi* bilmem ve *asla* şaşırmamam gerektiğini öğrendim ondan. Düzenli olarak, başka kaynaklar tarafından doğrulanabilecek raporlar veren iyi, güvenilir ve bağımsız bir istihbarat şebekesinin önemini öğretti. Anlarsınız ya, *bilmem gerekiyor*. Sırf *kendi* mutfağında değil, sokağın karşı tarafında olanları da. Sosçum mutsuz mu? Karşıdaki şef onu ayartmak, belki olmadık bir zamanda elimden kapmak için fırsat

mı kolluyor? *Bilmeliyim!* Karşıdaki sosçu mutsuz mu? Belki *ben* onu kapabilirim. Bunu da bilmeliyim. Cumartesi geceleri çalışan seksi garson kadın, ızgaracımla yatıyor mu? Belki de birlikte beni dolandırıyor, bazı yemekleri fiş yazmadan servis ediyorlar! Anlayacağınız, her şeyi bilmeliyim. Neler olabileceğini, neler olacağını bilmeliyim. Olacıklara hazırlıklı olmalıyım. Personel sorunlarına, teslimat sorunlarına, ekipmanların teknik sorunlarına karşı her zaman için öngörülü ve hazırlıklı olmalıyım; gizli bir planım, beni olup bitenlerden haberdar eden bir adamım olmalı. Rakibimin mutfağındaki casusum, şefinin yaptıklarını bildirmekte nazlanmaya mı başladı? Oraya yeni bir casus yerleştirmeliyim demektir. Ne olur ne olmaz.

Orduda dedikleri gibi, “Hazırlıklı Olmak Düşük Performansı Öner” ve ben hep ama hep hazırlıklı olmak isterim. Tıpkı Kocayak gibi.

Üçüncü Servis

Kendimi Kanıtlıyorum

CIA'DEN MEZUN OLUNCA şehre yerleştim.

Artık işi biraz kapmışım. Aldığım iki yıllık aşçılık eğitimi boyunca, işlek bir West Village restoranında hafta sonları çalışmışım; pilot kabini boyutlarında, dumanlı bir mutfakta kuşluk ve akşam yemekleri hazırlamışım. Provincetown'da da iki yaz çalışmışım, yani artık mutfakta tamamen işe yaramaz sayılmazdım. Hatta işler yoğunken, pencere sipariş fişleriyle dolarken, hiç çenemi açmadan çalışmayı bile başarabiliyordum. Etkileyici hareketlerim vardı. Ellerim tam istediğim gibi, güzelce çirkinleşiyordu ve gözüm yükseklerdeydi.

Diplomam –ve sudan ucuza çalışmaya razı olmam– sayesinde, Rockefeller Center'ın tepesinde yer alan saygın bir New York restoranı olan *Rainbow Room*'da iş buldum. İlk kez öyle bir yerde çalışacaktım; orası ülkenin en büyük, en işlek ve en ünlü restoranlarından biriydi. Kendimi kanıtlamak için her şeyi yapmaya hazırdım; altmış dördüncü kattaki mutfağa asansörle ilk çıkışımda, kendimi aya gidiyormuş gibi hissettim.

O zamanlar *Rainbow Room*'un kapasitesi 200 kişiden biraz fazlaydı. *Rainbow Grill* de 150 kadar müşteri alabiliyordu. Bunlara, yemek servisi yapılan iki kafeyi ve ayrıca bir katın tamamında yer alan ziyafet salonlarını da eklerseniz –hepsine aynı anda tek bir merkezi alakart mutfak hizmet veriyordu–, orada işlerin ne

kadar yoğun olduğunu ve ne kadar kaliteli aşçılar gerektirdiğini anlarsınız.

Room ekibi farklı farklı yerlerden gelmiş sert adamlardan oluşuyordu; aralarında Porto Rikolular, İtalyanlar, Dominikliler, İsviçreliler, Amerikalılar ve bir iki Basklı vardı. O hangar büyüklüğünde mutfakta yıllardır çalışan yaşlı adamlardı çoğu; iş güvencesi ve vasat yemek kalitesi garantisi dışında görünürde hiçbir getirisi olmayan bir sendikaya üye olduklarından tuzları kuruydu. Bunlar kendi işlerinden başka bir şeyi umursamayan, cidden çetin ceviz, irikuyum, gözü kara piçlerdi; *Room* yöneticileri onları kiralık katır gibi çalıştırıyordu.

Ocaklar bir duvar boyunca, uzun bir sıra halinde uzanıyordu; alevleri arkalarındaki yangın duvarını yalıyordu. Bir metre kadar karşıdaysa aynı uzunlukta, paslanmaz çelikten bir tezgâh vardı ve bu ikisinin arasındaki dar çalışma alanı siper gibiydi; bu çelik tezgâhın büyük bölümünü teşkil eden devasa benmari sürekli sıcak tutuluyordu. Yani aşçılar o uzun ve kesintisiz aralıkta, alevlerin bir taraftan gelen neredeyse dayanılmaz ısısı ile diğer taraftan gelen sıcak ve nemli buharların arasında havalandırmasız çalışıyordu. Dayanılmaz derken abartmıyorum; aşçılar bayılıp duruyordu... Böyle durumlarda sürüklenerek götürülmeleri gerekiyordu; kısım şefi bayılmışsa kendine gelene dek yerine komi çalışıyordu. O ocaklar –hele orta gözleri, açık ateş için iyice açıldığında– öyle çok ısı yayıyordu ki tepedeki davlumbazlar sık sık alev alıyordu ve aşırı kilolu İtalyan şefin, yangın söndürme sistemi harekete geçip de bütün mutfakı köpüğe boğmadan önce alevleri söndürmek için o daracık aralıkta, elinde yangın söndürücüsüyle koşarken aşçılara çarpması ve tökezlemesi komik bir sahne teşkil ediyordu.

Orası tam bir tımarhaneydi. Aşçılar sipariş fişsiz çalışıyordu. Siparişleri bildiren adam –yani öyle yaptığını tahmin ediyordum– ülkeye yeni gelmiş bir İtalyan idi; anlaşılmasız şivesi ve monoton sesiyle mikrofondan konuşup duruyordu. Sesi hâlâ kulaklarımda: “Biii dana Oğloffah... Ve üüüç sade Balmoğalla. Belvedeğa Süiti’ne yirmi üüüç Wellingtonna biftekle ooon yeediii tavuk... Üüüç

Toskana usulü kğep... Geçiyoguz... İkiiii biftek; biği az, biği orta pişmiş.”

Üç yüz kişilik alakart akşam yemeklerinin ortasında aşçıların. özel yemek odalarında verilen büyük davetler için, tam dolu aperitif ve ana yemek tabakları hazırlamaları bekleniyordu. “Beeş yü-üz Wellingtonna biftek!” denince herkes harekete geçiyor, uzun çalışma masaları mutfağın ortasına çekiliyor ve otomobil fabrikalarındaki gibi bir üretim hattı kuruluyordu. Hattın bir ucunda iki aşçı etleri kesip döverken bazıları da uzun burunlu dev cezvelerden sos döküyor, iki aşçı da sebze ve garnitür ekliyordu. Hattın diğer ucunda uzun bir kuyruk oluşturmuş, bolero ceketli garsonlar- sa hazırlanmış ana yemekleri gümüş kapaklarla örterek on-on beş tabağı servis arabalarına koyduktan sonra, arabaları işçi karıncalar gibi iterek uzaklardaki ziyafet salonlarına götürüyordu... Birkaç dakika sonra da geri geliyorlardı.

Dediğim gibi, içerisi sıcaktı. Vardiyada on dakika çalışınca, bize verilen ucuz beyaz polyester giysiler terden sırlıslıkam oluyor, göğsümüze ve sırtımıza yapışıyordu. Harlayan alevler yüzünden bütün aşçıların boyunlarıyla bilekleri iç bulandırıcı yanık pembe- siydi; vardiya sonunda *Room*’un pis kokulu, mikrop kaynayan so- yunma odalarında yapılan kıyafet değişimi sırasında da iğrenç bir dermatolojik tuhaflıklar panoraması hasıl oluyordu. Yanıklar, si- vilceler, dönmüş kıllar, kurdeşen lekeleri, hıyarcık şişlikleri, yaralar ve insanın ücra bir orman köyünde görmeyi bekleyeceği, çeşitli tür ve ağırlıkta iltihaplar görülüyordu. Pek titiz denemeyecek, otuzdan fazla aşçının kokusu –ıslak iş botlarının ve spor ayakkabılarının, koltukaltlarının, losyonlarının, mantarlı ayaklarının ve pis nefes- lerinin kokuları–, üç gündür küflenmiş iş kıyafetlerinin ve şifresi bilinmeyen giysi dolaplarında çoktan unutulup kokuşmuş yiye- ceklerin ortamdaki kokularıyla birleşince, sizi evinize kadar takip eden ve sanki koyun bağırsaklarının arasında yuvarlanmışınız gibi kokmanıza yol açan zehirli, kesif bir bulut ortaya çıkıyordu.

Ortamın genel atmosferi bir Pintero oyununa ait gibiydi ve ko- dese çok benziyordu; millet birbirine pandik atıyor, bağıra çağıra

tartışıyor, aşırı maço takılıyor, sarhoş olup ağzına geleni söylüyor-
du. Katil tipli, zebella gibi adamlar konuşurken, “Bakın, eşcinsel-
likle *uzaktan yakından* alakam olmadığından *bunu* bile yapabili-
yorum!” dercesine, birbirlerinin testislerine hafifçe dokunuyordu
çoğu zaman. Ortak dil Nueva Yorkeño İspanyolcası, İtalyanca ve
pidgin¹ İngilizcesinin karışımıydı. İspanyollar ile İtalyanlar bir-
birleriyle anlaşmakta zorlanmıyordu (çoğunlukla zorlanmazlar
zaten), ama “İngilizceleri” bir tuhaftı. “Bu benim bıçağım” demek
yerine “Benim için bu bıçak” diyorlardı.

Orada geçirdiğim ilk birkaç haftadaki kâbusum, soğuk şefi ve
sendika temsilcisi olan iriyarı, çirkin, tipi kayık, Luis diye bir Porto
Rikoluydu. Luis amirim olduğu için, kirli pençeleriyle genç kıcı-
ma dokunabileceğini sanıyordu; her fırsatta, parmaklarını ekose
pantolonumun elverdiği ölçüde loblarımın arasına *daldırıyordu*.
Bir süre işi şakaya vurup buna katlandım, ama sonunda canıma
tak etti. Gerçi herkes birbirinin kıcını, testislerini elleyip duru-
yordu ve aralarına karışmaya, onlardan biri olmaya *gerçekten* can
atıyordum. Ama Luis her sabahın onunda, yemeklerde kullanılan
brendiden bol miktarda içmiş olurdu ve o sarhoş haliyle kıcımı
ellemesi artık parmak sokmaya yaklaşıncı, bu işe bir son vermem
gerektiğini anladım.

Bir sabah, eğri duran büyük mangalın başında Toskana usulü
krep hazırlıyordum; mantar, küp kesilmiş dil, jambon, hindi eti,
ıspanak ve beşamel karışımını büyük, ağır, kıvrık bir Dexter et
çatalıyla karıştırıyordum... Çatalın körelmiş ve yamulmuş dişle-
ri hoş bir şekilde yeşil pas tutmuştu. Luis’in geldiğini göz ucuyla
gördüm; sağ elini geriye atarak, parmaklarını kıcıma daldırmaya
hazırlanıyordu. O an “Artık yeter” dedim; o ayyaş domuza haddini
bildirecektim. Büyük et çatalını çabucak, ama gizlice aşağı indir-
dim ve dişleri arkaya bakacak şekilde çevirdim. En ağır hasarı ver-
mek için uygun anı bekledim. Tam Luis elini uzatırken, çatalı var

¹ Farklı dillere sahip kimselerin bir arada çalışabilmeleri için ortaya çıkmış, ilgili dil-
lerle ilgili ticari terimleri içeren basitleştirilmiş ve karma dil. (*e.n.*)

gücümle parmağına sapladım; çatalın dişleri onun parmak eklemelerine derinlemesine saplanınca duyduğum cıvırtı oldukça tatmin ediciydi. Luis alev almış bir kutup porsuğu gibi haykırarak dizlerinin üstüne çöktü; parmağının orta eklemesinin birer yanındaki iki büyük delikten kan boşanmaya başlamıştı bile. Ayağa kalkmayı başardı (bu arada mutfaktaki herkes kahkahadan kırılıyordu); eli davul gibi şişmiş ve siyah, mavi ve kırmızı karışımı, ilginç bir renge bürünmüştü. Sendikanın anlaşmalı olduğu iyi kliniklerden birine gitmesinden sonra eli daha da şişti; sarı antiseptik sızdıran sargı beziyle sarmalanmış futbol topu gibiydi.

Hayatım bir anda güzelleşti. Diğer aşçılar bana kendilerinden biri gibi davranmaya başladılar. Artık kimse kıcımlı ellemiyordu. Sabahları işe geldiğimde insanlar bana gülümsüyor, sırtıma pat pat vuruyorlardı. Kendimi kanıtlamıştım.

Room'daki ilk işim, Rockefeller Center Öğle Yemeği Kulübü'nün yüz civarındaki düzenli üyesine öğle yemeği büfesi hazırlayıp sunmaktı; üyelerin çoğu, binada çalışan ve her gün *Rainbow Grill*'de toplanan yaşlı işadamlarıydı. Her gün bir soğuk büfesi ve iki sıcak ana yemek hazırlamam gerekiyordu, sonra da bunları öğlenden üçe kadar servis yapıyordum. İşim kolay değildi, çünkü büfeyi yalnızca bir önceki gecenin artıklarından hazırlıyordum. Her sabah yedi buçukta, sarsak tekerlekli küçük bir el arabasını mutfakta sürmeye başlıyordum; aşçılar el arabama iri domuz kızartması dilimleri, uçlardan kesilmiş et parçaları, haşlanmış fasulye, fazla pişmiş makarna, şok haşlanmış sebzeler ve sos artıkları atıyordu. Benim işim bütün bunları yenilir gibi görünür hale getirmenin bir yolunu bulmaktı.

İşimi oldukça iyi yaptığımı söylemeliyim; CIA'de öğrendiğim bütün kirli numaralara başvuruyordum. Gecedен kalma biftlekleri mesela *Salade de Boeuf en Vinaigrette*'e, makarna artıklarını ve pörsümüş sebzeleri güzel sunumlu makarna salatalarına, rosto artıklarını da tepsi içinde süslenmiş hoş görünüşlü aspiyklere dönüştürüyordum. Yaşlı ama zengin müşterilerimiz kolayca yiyebilsin ve şikâyet etmesin diye artıkları mus, pate, galantin vs. (aklıma ne

gelirse) haline getiriyordum. Ayrıca temiz ceket ve önlük giyiyordum elbette... Kafama da o kahve filtresine benzeyen, komik şef şapkalarından birini takıp servis arabasının yanında durarak sıcak ana yemekleri dilimleyip servis yapıyordum.

Her öğle yemeğinde soslarla kamufle edilmiş artıklar yiyen o endüstri liderlerine, yüzümden eksik olmayan sahte bir gülümsemeyle, dişlerimi sıkarak "*Tongue en Madère* ister misiniz?" diye soruyordum; kulakları iyi duymadığından, tekrar tekrar sormak zorunda kalıyordum... Yedikleri sıcak ana yemeği günlerinin doruk noktası olarak gördükleri belliydi. "Bayırturpu soslu haşlama sığır eti ister misiniz efendim?" diyordum neşeyle. "Yanına da patates buğulama?"

Öğle Yemeği Kulübü'nde benimle birlikte çalışan İrlandalı kadın garsonlar, yıllarca bu işi yaptıktan sonra hemşireye benzer olmuşlardı. Düzenli müşterilerimize lakaplar takmışlardı: Mesela doksan yaşma gelmiş ve lokmalarını ağzında tutmakta zorlanan bir müşterimize "Salyalı Dick", çişini tutamayan bir bankere "Kokarca", bıçak kullanamadığından lokmalarını onlara kestiren bir adama da "Titrek Pete" diyorlardı. Bankacılık ve sanayi sektörlerinin ünlü simaları her gün bizimleydi; cam duvarlarımızın gözler önüne serdiği New York manzarasına bakarak, dünyanın tepesinde çöp yiyorlardı.

Luis'i yaraladıktan sonra giderek saygı görmeye başlamıştım. Quinto adlı, cana yakın, mavi gözlü bir İtalyan olan şef, gençliğimden, dayanıklılığımın ve asgari ücretle çalışmaya gönüllülüğümün sonuna kadar faydalanmakta kendini özgür hissediyordu artık. Sabah yedide gelip de üst katta yer alan Kulüp'teki emekliler köyüm için artıklar topladıktan ve büfemi hazırladıktan (ayrıca ertesi gün kullanabileceğim şeyleri ayırıyordum) sonra kalıp, hazırlık ekibine gece verilecek büyük ziyafetler ile kokteyl partilerinin hazırlıklarında yardım etmem düzenli olarak isteniyordu artık. Local 6 Sendikası'nın o işçi cennetindeki küçük köşemizde işe gelmemek yaygın olduğundan, giderek daha fazla son anlarda çağrılır ve gece yarısına kadar çalıştırılır olmuştum. Izgara, sote,

balık bölümlerinde çalışıyordum; ilk başta yalnızca komilik yapıyordum... İstenilen şeyleri arayıp buluyor ve getiriyor, mola veren aşçıların yerine geçiyor, soğutucu dolaplardaki malzemeleri taze ediyor, sos süzüyor, terli alınları siliyor, mutfağın bahisçisine oynanan sayıları bildiriyor ve bahis paralarını topluyordum vs. Ama çok geçmeden tezgâhlarda tek başıma çalışır oldum ve gayet iyi idare ettim.

Partiler için binlerce küçük kiş ve ayrıca dana bonfilenin kenarlarındaki sert, yenmesi neredeyse olanaksız kısımları kullanarak küçük, kıkırdaksı kebablar yaptım. Bir seferde otuz beş kilo karides ayıklıyor, Wellingtonları mühürlüyor, tavuk ciğerli mus hazırlıyordum (bizim *foie gras* versiyonumuzdu bu); ayakçılık yaptığım günlerde, engin *Room*'ün ücra kısımlarını ve karanlık köşelerini tanıma fırsatı buldum.

Ağır ağabeyleri tanıma fırsatı da buldum: suskun kasapla yardımcısını, bebek yüzü ve değişken ruh halli pastane şefini, felakete mahkûmmuş gibi görünen gece sosçusunu. Ama beni en çok etkileyen, ızgaracı Juan oldu; altmışlarında, agresif, küfürbaz bir Basklıydı... Yemin ederim ki bir keresinde, elindeki çok derin bir bıçak yarasını mutfakta –tezgâhının başında– iğne iplikle dikmesine ve iğneyi derisinin kenarlarından geçirirken “Ben sert bir... S.kiciyim! Ben sert bir *orospu çocuğuyum!* Ben sert bir... S.kiciyim!” diye kendi kendine mırıldanmasına tanık oldum. Juan ayrıca yaralı bir parmağını bizzat kesip koparmakla ünlüydü. Parmağını fırın kapağına sıkıştırdıktan sonra, sendikanın “kısmi uzuv kaybı” kurbanlarına ne kadar verdiğini öğrenince, bu parayı almak için o parmağı tamamen kestiği söylenirdi. Bunun doğru olup olmaması pek umurumda değildi; Juan’ı tanıdıktan sonra, böyle bir şeyi yapabileceğine hiç kuşku kalmamıştı. Yaşı altmışı geçkin olmasına karşın et suyu kazanlarını tek başına kaldırıyor, hayatımda gördüğüm en büyük bıçağı kullanıyor ve genel olarak genç aşçıların hepsinden daha fazla işi, daha hızlı hallediyordu.

İsviçreli, Avusturyalı ve Amerikalı yardımcı şefler birkaç haftadan fazla kalmazdı. Tecrübeli ekibimiz karşısında kısa sürede pes

eder ve kendi düzenlerini dayatmaktan, kalite kontrolü yapmaktan, bizi herhangi bir şekilde değiştirmekten umudu keserlerdi. Juan ve Luis gibi duayenler bu genç ve hevesli çaylakların yüzüne küfrederdi; o ikisini rol model olarak gören daha alt konumlardakı kafalılar da “Hı hı” deyip geçer ve işleri her zamanki şekilde yapmayı sürdürürdü. Cinayet işlemediğiniz sürece, orada işten atılmanız olanaksızdı. Bir keresinde iriyarı bir Alman yardımcı şef, Sivrisinek lakaplı bir komiden ters karşılıklar almaktan bıkınca, onu boğazından tuttuğu gibi havaya kaldırıp silkelemek gafletinde bulundu. Olay çıkınca, böyle durumlarda devreye girip anlaşıma sağlayan, ürkünç görünüşlü, mafya tipli, pardösülü, oranın yerlisi iki adam geldiler. Yardımcı şef, komi, şef ve diğerleri bir odaya kapandılar ve yarım saat orada kaldılar; sonra yardımcı şef süklüm püklüm çıkıp, uygun bir dille özür diledi... Patronların gerçekte kim olduğunu öğrenmişti. Kendisinden öncekiler gibi o da kısa süre sonra sırra kadem bastı.

Rainbow Room’un koridorlarında, arka merdivenlerinde, ofislerinde, yemek ve depo alanlarında giderek daha serbestçe gezinir oldum. İlginç bir keşifte bulundum. Kullanılmayan bir kısımda, üst üste konmuş masaların arasında dar bir geçit vardı ve personelin buradan sürünerek geçip, açık bir pencereye ulaşması mümkündü. Sendikanın bize kazandırdığı on beş dakikalık molalarda, altmış dördüncü kattaki o dar pencereye bulaşıkçılarla birlikte oturup çerçeveye tutunarak ve bacaklarımı dışarı sarkıtarak, Central Park ve yukarı Manhattan manzarasına karşı ot içiyordum. Ayrıca vardiya ortasında, seyir terasına çıkıp biraz güneşlenebiliyordum da.

İnsan gözünü dört açınca, kazançlı olabilecek başka şeyler de görüyordu. Mutfakta spor bahisleri abartılı olmasa da yaygındı. Bir Panamalı ile Dominikli dünya orta sıklet şampiyonluğu için dövüşeceklerse, favori kim olursa olsun vatanseverlik hissiyle bahis oynayan birileri mutlaka çıkıyordu. Bir Porto Rikolu, Ekvadorlu bir boksöre oynamak istemez... Adam favori olsa bile. Ben akıllılık ederek, kazandığım paranın bir kısmıyla bir kasa bira alıp bütün ekibe dağıtıyordum; böylece kimse bana gücenmiyordu.

Ekibin İspanyolca konuşan üyelerinin çoğu, sıradışı bir “bankacılık” uygulamasına katılıyordu; hafta sonları hepsi haftalık çeklerini tek bir adama veriyorlardı. Bu kişi her hafta dönüşümlü olarak değişiyordu; anladığım kadarıyla, o grubun üyeleri iki ay kadar olabildiğince az para harcamaya çalışıyordu... Sıra kendilerine gelince de ellerine binlerce dolar birden geçiyordu ve bu parayı sarhoş denizciler gibi harcıyorlardı. Bu uygulama bana çok anlamsız geldi. Ayrıca herkesin birbirine epey güvenmesi gerekiyordu. Ben iş arkadaşlarımdan aksine, mesela Luis gibi birine güvenemezdim; parayı aldıktan sonra sarhoş olup tüymeyeceğine, şehri terk etmeyeceğine emin olamazdım. Bu yüzden, düşük çeklerimi biriktirmeye devam ettim. Zaten onları harcamaya zamanım yoktu.

Sisli bir gece vakti, saat on civarında, ana yemek salonunda yalnızca birkaç müşteri kalmışken, salon personelinin bir heyecan sardı. Herkes üst kata akın etti; orada, *Room*’da olup bitenler az da olsa görülebiliyor ve duyulabiliyordu. İnsanlar “Frank gelmiş! Frank gelmiş!” diye, savaş çılgılığı atarcasına bağırıp duruyordu. Aşçılar bile tezgâhlarını bırakıp, meselenin ne olduğunu anlamaya koştular. Sahiden de Frank Sinatra gelmişti... *Ve şarkı söylüyordu!* Ensesi kalın arkadaşlarıyla birkaç şişe içki ve çerez söyledikten sonra, mekânın orkestrası eşliğinde, tatlıdan sonra oyalanacak kadar şanslı ve ağızları bir karış açık yirmi kadar dinleyiciye şarkı söylüyordu. Şimdiye kadar muhtemelen havanın berbatlığından, meşhur manzaranın sis yüzünden görülemeyişinden, restoranın boşluğundan ve yemeklerinin kötülüğünden yakınmış o az sayıda ki turistler, bir anda New York’taki en şanslı piçler haline gelmişti. Sinatra’nın keyfi yerinde olmalıydı ki, epey şarkı söyledi. Ben var-diya sonunda çıktığımda, o hâlâ oradaydı.

Ora ya gelen diğer ünlüler arasında, bir Sicilyalılar yardımlaşma derneğinin meşhur bir üyesi vardı – “eğlence ve finansal hizmetler sektöründe” çalışıyordu–; bir gün habersizce mutfağa gelip Napolili kibar şefimizle biraz sohbet etti. Zavallı Quinto’nun göğüs cebine elli papel sıkıştırdığını ve yanağına avucuyla, şefkatli bir havayla, hafifçe vurduğunu gördüm. Quinto, o talihsiz piç “Ceneviz

usulü *gnocchi*” yapmak zorundaydı artık (“...Eskiden yediklerimin aynısından istiyorum.”). Ceneviz usulü *gnocchi* mönümüzde *yoktu*; o şefin de bırakın *gnocchi* ve bolonez sos yapmayı, yıllardır *herhangi bir yemeği* sıfırdan hazırladığını sanmıyorum. Quinto aşçıdan çok, hava trafik kontrolörü gibiydi, ama adamın parasını almıştı bir kere (gerçi seçme şansı yoktu); bu yüzden, işlerin yoğun olduğu akşam yemeği vaktinin ortasında tam bir saatini kaynar suya *gnocchi* atarak geçirdi... Başaramadıkça korkudan elleri titriyor, gözlerinden yaş geliyordu. Sonunda başardı mı hatırlamıyorum, ama ertesi gün işe geldiğine göre müşterisini memnun etmiş olsa gerek.

Bir başka unutulmaz akşam da RFK Hayır Kurumu’nun düzenlediği tenis turnuvasının oynandığı günün akşamıydı. Aktörler, siyasetçiler, ünlü simalar ve Kennedy’nin smokinli, basketbol ayakkabılı, uzun saçlı çocukları mekânı istila ettiler. Gizli Servis ajanları mutfakta köpeklerle patlayıcı ve silah araması yaptı. Hiçbir şey bulmamalarına şaşırdım doğrusu. Gecenin zirvesi, kocası Cliff Robertson ile birlikte ziyafet masasının başına yakın oturan onur konuğu Dina Merrill’in yaşadığı talihsizlikti. Kıdemli garsonlarımızdan biri dengesini kaybedip de elindeki bir tepsi dolusu kaynar *tortellini alfredo*’nun kontrolünü yitirince, ağır kremalı ve Parmesan peynirli bir tabak makarnayı Bayan Merrill’in şallı başının tepesine boca ediverdi. Kabahati işleyen garsonun o gece mutfakta epey ağladığını, üstünü başını parçaladığını söyleyebilirim; korku, utanç ve üzüntüden neredeyse intihar edecek hale gelmişti. Babası da aynı yerde çalışıyordu ve emekliliği yaklaştığından yalnızca kahve siparişlerine bakıyordu; garson yıkılmıştı. Gerçi neden ağlıyordu anlamadım, çünkü ne de olsa sendikamız *vardı*.

Her büyük restoranda olduğu gibi orada da görünüşe göre normal hiyerarşinin ötesinde işleyen ufak güç odakları, derebeylikler, küçük imparatorluklar bulunuyordu. Gianni pastane şefiydi ve tezgâhı ana mutfaktan ayrı bir yerdedi; o kaos denizinin ortasında yer alan, göreceli olarak تنها ve uygar bir kalede çalışıyordu. Bazen Gianni’yle birlikte çalışırdım... Sırf ana mutfağın

sıcığından ve aşırı çalışma temposundan kurtulmak için, bir de Gianni'nin küçük krallığında yaşam kalitesi çok daha iyi olduğundan. CIA'deki Şef Bernard sayesinde, doğru dürüst sufle yapmayı öğrenmiştim; kekleri süslemek ve üzerlerine yazı yazmakta da iyiydim, ki buna talep çoktu. Gianni'nin ekibi üç işte daha çalışan, her an yorgunluktan ölecekmiş gibi görünen, ketum bir İsviçreli'den ve saçıyla bıyığını kızıla boyayan yaşlı bir eski Wehrmacht onbaşısından ibaretti, ki bu adam beni eğlendirmek için Weimar döneminin sapkınlıklarını anlatmaya bayılıyordu. Bir keresinde, koprofillerin gittiğini iddia ettiği bir kulüpten söz ederken, bana pis pis sırtıp göz kırparak, "Kızlağa muz yediğiğleğdi," dedi. "Hitleğ ile Goeğing... Ya, Goeğing, gideğledi öyle yeğleğ." Gianni'yle gündüzler çok hızlı ve sıkı çalışmakla, genellikle kek yapmakla, ardı arkası kesilmeyen Wellington'ları pasta hamuruyla sarmalamakla ve puf poğaça, pasta, *crespelle* için krep, kurabiye hazırlamakla, karamelize şekerle banmak üzere meyve dilimlemekle geçiyordu. Gianni sürekli "*Cha! Cha! Via!* Haydi, çabuk!" diyerek, bizi çalışmaya teşvik ederdi.

Ama Gianni Diyarı'na şaşılacak bir tasasızlık hâkimdi. İş gününün başlangıcında bir garson elinde bir güğüm dolusu, buharı tüten, sıcak, leziz espressoyla çıkagelirdi ve resmen oturup küçük fincanlarımızdan espresso içer, yanında da ev yapımı tarçınlı rulo çörek yerdik. En yoğun zamanlarımızda bile Gianni altmış dört kat aşağıdaki Rock Center buz pateni pistinde kayan insanlara profiterol atmaya fırsat bulurdu, hedefe isabet ettirdiğinde de hepimiz kahkahayı basardık. Gianni aynı zamanda usta bir anlatıcıydı. Yaşadığı gönül maceraları ve talihsizliklerle bizi gülmekten kırıp geçirirdi. Evli olmasına karşın restorandaki bütün kadınlara azimle asılırdı, ki bu kadınların çoğu Cagney ile Lacey'den hangisi daha çirkindiye (hani dizinin son bölümlerinde, yarı ağırsiklet maçlarına çıkarmış gibi görünür olmuşlardı ya) ona benzerlerdi. Gianni her reddedilişinde şaşırıp kalırdı: "Ben dedi ki o kıza, 'Sana yemek ısımağlayacak ben... Güzel ağabamda gezdiğecek... *Bu-ick*... Ve sen benimle yatmak istemiyöğ?' Ben anlamıyöğ!" Sevimli

denebilecek, tamamen güvenilirmez, kumpasçı, işletmenin sahibi üstünde gizemli bir nüfuza sahip olan, normal komuta zincirinin tamamen dışında çalışabilen biriydi. Ama Gianni'nin sevdiğim bir huyu vardı... Saat dört olup da gündüz vardiyası bitti mi, hepimizi masaya oturturdu; *prosciutto*, roka, söğüş domates ve taze İtalyan ekmeği üstünde mozzarellayla nefis bir ziyafet çeker, yanında da bir şişe leziz kırmızı şarap ve yine espresso içerdik.

Gianni'nin bütün bunları nereden bulduğu konusunda hiçbir fikrim yok; mutfak ekibinin diğer elemanları ve salon personeli, yenilir gıdalarla beslenmek gibi bir lükse sahip *değillerdi* oysa. Ana mutfak çalışanlarına ve salon personeline verilen "aile yemeği" hep berbat olurdu. Gümüşü derili dana göğüs söğüş –yumuşayana kadar pişirilmezdi bile; birkaç dilim soğanla birlikte, grileşene dek haşlanırdı yalnızca–, yanında da benmaride topak topak ve yapış yapış olmuş pilav artıkları veya iki günlük makarna. Şansınız varsa, özensiz doğranmış birkaç dilim kızarmış biber ve soğan, tabağınıza konulabilirdi. En büyük olay, aşçılardan birinin dondurucuda yanmış birkaç kutu İtalyan sosisi çıkarmasına ve buzları çözülene dek dışarıda bekletmesine izni verilmesiydi; aşçılar *pinga* dedikleri bu sosislere bayılırdı. Bu herkesin en sevdiği yemekti ve silah arkadaşlarımdan o sosislere heyecanla, şevkle, hapır hupur mideye indirmesi gerçekten trajik bir manzaraydı. Ama "Sal Günü"yle kıyaslandığında *pinga*'lar hakikaten bir lükstü. *Room*'un hazırlık alanında üç devasa buharlı kazan dolusu, durmadan kaynayan, koyu renkli, çeşitli yemeklerde kullanılan et suyu bulunurdu hep; üstü dana kıyma ve et parçaları, tavuk kemikleri, hindi eti ve sebze artıkları, havuç ve yumurta kabuklarından oluşan bir "sal" ile kaplı olurdu. Darda kalındığında aşçılar bu yüzen kompostu kepçeyle sıyrır ve içine biraz domates sosuyla makarna artığı katıp personele verirdi, personel de onlara minnettar kalırdı nedense.

Rainbow Room'da çalıştığım süre içinde tanık olduğum ve biz-zat iştirak ettiğim çeşitli gıda suçlarından yalnızca biriydi bu. Servis sırasında *şatobriyanlar* –iri, iki kişilik dana bonfile dilimleri– çok pişmiş istenmişse önce derin kızartıcıda gevrek hale getirilir,

sonra da fırına atılırdı. Etler önceden mühürlenirdi. Sipariş bildirildiğinde, zaten hazır olan yemek –sebzeleri ve garnitürleriyle birlikte– salamander ızgarada ısıtılır ve üstüne biraz sos döküldükten sonra, her şeyden habersiz taşralılara yollanırdı. Büyük ve lüks bir New York restoranının mutfağında çalışmanın büyüyle ilgili hayallerim tamamen yıkılmış ve yerlerini, sorunları yaratıcı bir şekilde çözebilmenin, ortama ayak uyduracak kadar hızlı çalışabilmenin getirdiği mesleki tatminin ve gizli gizli dolaplar çevirip, hileler yapıp cezasız kalmanın verdiği kasvetli gurur almıştı. “Otuz gram sos ne günahlar gizler,” derdik.

Muhteşem manzaramız, gösterişliliğimiz, büyük orkestramız ve fahiş fiyatlarımızdan etkilendiğinden sesini çıkarmayan safdil hal-ka yaptığımız yanlışlar umurumda değildi. Çok verimli çalışıyor, en tecrübelilerle aşık atmaya başarıyordum. Güzel bir biftek veya dilbalığını en az onlar kadar hızlı hazırlayabiliyordum. Mutfağın her bölümünde çalışıyordum; Provincetown’daki hiç kimsenin hayal bile edemeyeceği kadar çirkin ve huysuz, yirmi yıllık duayenlere ayak uyduruyordum. Aygır gibi çalışıyordum, elimden her iş geliyordu, adamların takdirini topluyordum. Dünyanın zirvesindeydim.

Ama yorulmuştum. Artık hemen her sabahın yedi buçuğunda işe gidiyor ve gece yarısına kadar durmadan çalışıyordum. Öğle Yemeği Kulübü ya da pastane bölümünde işim biter bitmez, şef beni kenara çekiyor ve o gece de sıcak bölümünde çalışmam için sıkıştırıyordu. Haftalarca böyle çalışmama karşın elime hâlâ haftada yalnızca iki yüz dolar geçince, sonunda isyan ettim. Şef beni ikna edemeyince, yine ağır şiveli konuşan ve ürkütücü görünümlü bir İtalyan olan patronla baş başa görüştürdü. Masasında oturan patron başını kaldırıp köpekbalığı gibi, sabit gözlerle bana bakarak “Bu gece kalıp bize yardım etmeyi istemiyormuşsun galiba?” dedi.

Yorulduğumu açıkladım; ayrıca, patronun romantik Akdenizli ruhuna (öyle olduğunu okumuş ve duymuştum) hitap etme umu-duyla, âşık olduğumu ekledim. “Kız arkadaşımı göremez oldum,” dedim. “Onu özliyorum ve... Buranın dışında da bir hayatım var,” diye ekledim. Her gece eve gittiğimde kız arkadaşımın çoktan

uyumuş olduğunu ve yıkanmaya bile halim kalmadığından, o leş kokulu halimle kendimi hemen yatağa attığımı ve sabah altıda kalktığımda kızın hâlâ uykuda olduğunu, onunla iki çift laf etmeye bile fırsat bulamadan çıkıp işe gittiğimi söyledim. Bunun ilişkimiz için hiç iyi olmadığını söyledim.

“Bana bir baksana,” dedi patronum... Sanki güzel takım elbisesi, saç kesimi ve masası her şeyi açıklıyormuş gibi. “Karımla on yıldır evliyim.” Gülümsedi. “Sürekli çalışıyorum. Onu hiç görmüyorum... O da beni görmüyor.” Susup sırtarak dişlerini gösterdi; bakışları iyice delici, biraz da korkutucu olmaya başlamıştı. “Çok da mutluyuz.”

Patronumun ruhunu böyle az da olsa sergilemekteki amacı neydi, bilmiyorum. Ama beni etkilemişti. Çift vardiya çalışmayı sürdürdüm; belki de benden bekledikleri şey, kendimi tamamen işime adamamdı. Sevdiklerimi unutmalıyım. Dış dünyayı unutmalıyım. *Bu* hayattan başka hayat yoktu. Bu meseleye çok kafa yormadım. Patronumdan korkmuştum. Yıllar sonraysa, meseleye dair farklı bir bakış açısı edinme fırsatı buldum. Bir gün *Post* gazetesini açınca bir fotoğraf gördüm: Eski patronumun karısı, Yukarı Doğu Yakası’ndaki bir Çin lokantasının tentesinden sarkıyordu. Kendini gökdelen dairesinin penceresinden atmış, ama kaldırırma düşmeyi başaramamıştı. Yani pek de mutlu olmasa gerekti.

Rainbow Room’da bir buçuk yıl çalışmamdan sonra, sendika temsilcisi seçimi vakti geldi. Soğukçulardan biri aday olmamı önerdiğinde, şansımı denemeye karar verdim. Sonuçta Luis o işi hiç beceremiyordu. Ben de artık *Rainbow Room*’un benimsemiş, hatta sevilen bir çalışanıydım; aidatlarını tıkr tıkr ödeyen, kart taşıyan bir sendika üyesiydim; gençtim, az çok eğitilmiş bir delifışektim, bu işin okulunda iki sene okumuştum, özel okulda ilginç yemek adları öğrenmiştim, açıcılık diplomam vardı ve sol görüşlüydüm; işçi haklarına duyarlı ve mazlumların savunucusu bir genç, tuttuğunu koparan bir eylemci, insanlara önderlik edip şevklendirebilecek ve ülkenin en büyük işçi sendikalarından birinin işçilerin çalışma koşullarını düzeltmesine, aldıkları sosyal yardımları artırmasına

katkıda bulunabilecek biriydim. Dolayısıyla sendikanın beni seve seve kabul edeceğini düşündüm. Sendika yöneticileri, benim gibi iş bitirici bir genci o alkolik Luis'e yeğlerlerdi herhalde! Ayrıca gizemli "sözleşme"yi, sendikal haklarımızın yazılı olduğu o Rosetta Taşı'nı görmek istiyordum. Sendika elkitapçıklarımızda yazdığına göre, sendika üyeleri bu önemli belgeyi istedikleri zaman inceleyebiliirdi... Oysa aramızda sözleşmeyi gören olmamıştı. Seçtiğimiz temsilcilerle sendika yetkilileri tarafından pazarlıkla belirlenen, *Rainbow Room* çalışanları olarak sahip olduğumuz haklar konusunda hâlâ söylenti ve varsayımlardan başka bir şey bilmiyorduk. O sözleşmeyi okumak istiyordum. Bu yüzden adaylığımı koydum.

Rahat kazandım. Tuhaftır ki Luis direnmedi bile. Bunu parmağına et çatalı sapladığım için benden korkmasına yordum, ama bu konuda yanılıyordum. Sonuçta, hızlı bir oylamadan sonra sendika temsilcisi oldum.

Sendikanın bu gelişmeye sevineceğini, en azından aralarındaki bu genç ve enerjik örgütleyiciyi merak edeceklerini düşündüm doğal olarak. Sendika başkanından randevu aldım; ona "işçilerin boynunu ezen emperyalist çizmeleri"den yakınmaya ve "üretim araçlarının kontrolünü elinde bulunduranlara karşı mücadele"den dem vurmaya can atıyordum. Local 6'in başkanım (o da ağır şiveli bir başka İtalyan idi) karşısına nihayet oturduğumdaysa, tuhaf bir şekilde ilgisiz davrandı. Karanlık odasında, masasının ardında başını kaldırıp uykulu gözlerle bana baktı; sanki ona sandviç getiren bir kuryeydim. Sendika temsilcisi olarak üyelerimize daha iyi hizmet verebilmek amacıyla Sözleşme'yi incelemek istediğimi söylediğimde, kol düğmeleriyle oynayarak, "Eee... Nereye koyduğumu şu an hatırlamıyorum," dedi. Ona inanıp inanmamamı zerre kadar umursamadığı ses tonundan ve duruşundan belliydi. Birkaç dakika sustuk; odada neredeyse çıt çıkmıyordu ve başkanın hiç teşvik edici bir hali yoktu... Sonunda mesajı aldım ve işe kös kös, elim boş döndüm.

Ertesi gün restoran yönetiminden biri gelip, beni şaşırtacak kadar samimi bir tavsiyede bulundu: Restoran sektöründe uzun,

başarılı ve en önemlisi sağlıklı bir kariyere sahip olmak istiyorsam, sendika temsilciliğinden istifa edip yerimi şimdiye kadar iyi iş çıkarmış olan Luis'e bırakmam daha iyi olabilirdi. Bu "herkes için en iyisi" olurdu. Adamın lafını tekrarlamasına gerek kalmadı. Eskiler arasından güvendiğim birkaç kişiye gizlice danıştıktan sonra, yeni seçildiğim sendika temsilciliğinden hemen istifamı verdim. Luis tekrar başa geçti; sanki bunun olacağını baştan beri biliyordu. Sorun çıkarmadım, birkaç hafta sonra da *Rainbow Room*'dan ayrıldım.

Rıhtımlar Üzerinde filmini izlemiştim. Ve çabuk öğrenen biriydim.

Mutlu Zamanlar

1981'DE, LİSE DEN ve daha sonra Provincetown'dan arkadaşım Sam G., *Work Progress*'te mutfak şefi oldu. SoHo'nun Spring Sokağı'nda bir zamanlar gözde bir mekân olan o restoran artık sıkıntıdaydı. El değiştirmişti ve mutfak ekibini toplama işi Sammy'ye –bizden birine!– verilmişti. Çoğumuzun beklediği fırsattı bu, istediğimiz şekilde çalışma fırsatıydı; bizim bütün eski kafadarlara haber salındı. Dimitri bile, yemek tarihine geçeceğini heyecanla vaat edenlere inanarak, Burun'un ucunda yaşadığı sürgün hayatını sezon sonunda bırakıp gelmeye nihayet razı oldu. Ben ve akıl hocam, yardımcı şef olacaktık. West Village restoranlarını gezip, o zamana kadar birlikte çalıştığımız ne kadar genç esrarkes ve metalci holigan varsa topladık; ihtişam vaatleriyle akıllarını çeldik. “Bir rock'n'roll grubu gibi dostum... Mesela Blind Faith'i düşün... Biz de süperstar aşçıları toplayıp grup kuruyoruz. New York restoran dünyasında olay olacağız.”

Kendimizi şehrin en bilgili ve deneyimli, asi gençleri olarak görüyor ve geleceğe umutla bakıyorduk; herkes bizi kısıncacaktı. New York'ta *Larousse Gastronomique*'ten ve *Répertoire de la Cuisine*'den alıntı yapabilen; Vatel, Carême ve Escoffier'nin kim olduklarını ve okyanusun diğer tarafında Bocuse, Vergé ve Guérard'm neler yaptıklarını bilen bir tek biz varız sanıyorduk...

Her şey bu noktada, birçok
açıdan sarpa sarmaya
başladı ..

O yıldızlar kadar başarılı ve ünlü olmakta kararlıydık. Çevremizde bizimle boy ölçüşebilecek kimse göremiyorduk.

Tamam, bir kişi vardı. Patrick Clark. Patrick, yeni yeni tanınmaya başlamış Tribeca Mahallesi'ndeki *Odeon* adlı popüler restoranın şefiydi; daha önce hiç bilinmeyen o mahalleye ün kazandırmıştı. Başarılarını kıskançlıktan çatlayarak izliyorduk.

"İzgara altında doğmuş," diyorlardı.

"Gael Greene ile yatıyor," diye iddia edenler de vardı.

Bir sürü söylenti dolaşıyordu; şef dedikodularının çoğu gibi, bunlar da büyük ölçüde uydurmaydı. Ama Patrick hakkında emin olduğumuz şeyler bile bizi epey etkilemeye yetiyordu. Kendi çapında ünlüydü, iriyarı ve zenciydi, en önemlisi de *Amerikalıydı*... Bizden biriydi; peynir müptelası, teslim olma uzmanı, kurbağa yiyen bir Fransız değildi. Patrick Clark yerel kahramanımızdı (bunu öğrenmek hoşuna gider miydi, bilmiyorum), Joe Di Maggio'muzdu... Amerikalıların da *bu işi yapabileceklerinin* parlak bir kanıtıydı.

Bir yandan mönü planlama toplantıları yaparken, bir yandan da mutfağımızın hazırlıklarına başladık. Uyuşturucudan serselemiş beyinlerimizle plan yaptık; bu plan sayesinde bütün o bir ayağı çukurda, moruk Avrupalı şeflerin pabucunu dama atacak ve yeni Amerikan tarzımızla tüm dünyayı kendimize hayran bıraktık... Tarzımızı bulur bulmaz tabii.

Saldırı eylemi bile planladık; "Sicilyalı Akşam Yıldızları'nın Gecesi"ne benzer bir şey olacaktı... Hepsine birden tek seferde hadlerini bildirecektik. O zamanlar, yaşlı Avrupalı şefler –Soltner ve kuşağı– her yıl düzenlenen Şefler Yarışı'na katılırdı; o yarışmada Hunter Dağı'nın yamacından kayakla, tam takım beyaz aşçı kıyafeti içinde, aşçı şapkası çeneye bağlanarak kayılırdı. Biz yarışmanın yapılacağı yerin yanındaki korulukta gizlenecektik; bizim de kıyafetlerimiz beyaz olacaktı, ama üzerlerine parlak tavuk kanıyla korsan arması (kurukafa ve çapraz kemikler) çizecektik. Yaşlı yarışmacılar yamaçtan aşağı sarsakça kayarken, onlara kayak sopalarımızla girişecek ve belki *foie gras* bombardımanına tutacaktık. O zamanlar gençtik ve onlardan daha iyi kayakçılardık (yani öyle

olduğumuza inanıyorduk), bu yüzden de muhtemel bir karşı saldırıyı kolayca savuşturabileceğimizi düşünüyorduk. Bu gözü pekçe eylemle kendimizi bir anda tüm dünyaya tanıtacağımıza ve hafızalarda yer edeceğimize emindik... Kokainimizin bitmesiyle birlikte hevesimiz geçene dek.

O zamanlar oturup ciddi ciddi böyle planlar yaptığımızı düşündükçe hâlâ gülüyorum. Ama o fikir zalimce, anlamsız ve aptalca olsa da kendimize inancımızın göstergesiydi. Soltner'e tapıyorduk elbette; kayak sopalarımla kafasına vurmaya ya da kiralık kayaklarımla onun Rossignol kayak ayakkabılarının üstünden geçmeye, kafam açıkken asla gönlüm razı olmazdı.

Work Progress'in yeni sahipleri, yani güya patronlarımız "Asla Restoran Sahibi Olmaması Gereken Kişiler" in mükemmel örnekleriydi. İki erkek kardeştiler –biri yarım akıllı, diğeriye düpedüz salaktı–; anne babalarından ve ayrıca onlardan biraz daha akli başında, en azından hesap kitap işlerinden anlayan eski bir üniversite arkadaşları olan ortaklarından sermaye almışlardı. Asıl işleri Broadway dışında düzenlenen, tiyatro ve müzikal türünden gösterilere yatırım yapmaktı. Ama bu işten yeterince zarar etmemiş olacaklar ki, paralarını daha çabuk ve emin bir biçimde kaybetmek için restoran işine girmeye karar vermişlerdi.

Sammy, Dimitri ve ben en baştan itibaren ortaklara posta koyarak, kendi restoranlarmdan kaçırmayı başardık. O toy üçlünün her önerisine dudak büküyor, görmüş geçirmiş insanların horgörüsüyle gözlerimizi deviriyor ve salakça fikirlerini –her ne iseler... Mesela masa örtüleri, sofra takımları ya da mönü öğeleriyle ilgili fikirlerini– anında çürütüyorduk. Akıllarına gelen her fikri acımasızca ve açıkça aşağılıyorduk; onlara sürekli tepeden bakıyor ve kabadayılıkla alt ederek sindiriyorduk.

Bu mutfak ütopyasının üç yönetici beyni olan bizler, P-town'ın eski kulağı kesikleri olarak, alt kattaki mutfağımızı genç yaşlarda çalıştığımız mekânların mutfaklarına benzettik: Uyuşturucu ve alkolün su gibi tüketildiği, sürekli bangır bangır *rock'n'roll* çalınan, soyutlanmış, kaotik bir yer haline getirdik. Restoran açıldığında,

her vardiyaya en sevdiğimiz film olan *Kıyamet*'in başındaki sahneyi ciddiyetle canlandırarak başlamayı âdet edindik. Filmin müziğini çalıyorduk, alçaktan ve hızla yaklaşan helikopterlerin sesini taklit etmek için fırıl fırıl döndürdüğümüz bıçakların hışırtısı giderek yükselip tuhaflaşıyordu ve tam Jim Morrison'ın "This is the end, my brand-new friend... The end..." dediği kısımdan önce, çalışma tezgâhının tamamına brendi döküp ateşe veriyorduk; napalm bombası patlamış gibi oluyor, dev bir alev topu davlumbazlara kadar yükseliyordu... Filmdeki, ağaçların bombalandığı sahne gibi oluyordu tıpkı. Ahmak işverenlerimiz ve yeni işe aldığımız salon personeli, bu yaptığımızı görünce, o ana dek olmadıysa bile artık tamamen dehşete kapılmışlardı herhalde.

Sam, Dimitri ve ben sürekli kavga ediyorduk. Yemek kitaplarımızı birbirimize doğru sallıyor, bazı yemekleri "doğru şekilde" yapmanın yolları üstüne tartışıp duruyorduk. Şakalaşılıyor, somurtuyor, birbirimizi dürtükleyip dirsek atıyor, birbirimize karşı kumpas kurup rekabet ediyorduk. En iyi olmak istiyorduk; farklı, ama aynı zamanda düzgün olmak istiyorduk. Klanımızı onurlandırmak istiyorduk; bu yüzden, aşırı endorfin yüklü, fazla ısınmış beyinlerimizin üstünde hemfikir olabildiği en çılgınca, en iddialı mönüü hazırladık... *O Zamana Kadarki İnişli Çıkışlı Kariyerlerimizin Toplama Albümü* gibi bir şeydi. Fransız klasikleri, Portekiz kalamar yahnisi, Tante Jeanne'in mütevazı domates salatası (benim önerimdi) ve ayrıca yemek kitaplarından öğrendiğimiz, diğer şeflerden çaldığımız, televizyondan hatırladığımız yemekler... Bütün bunlar aynı mönüdeydi. Tek kabukla servis edilen Wellfleet istiridyesi, Mitcham istiridyesi (Howard'ın onuruna), Mario's'tan bir makarna –hatırladığım kadarıyla, karışık kuruyemişli ve ançüzeli bir tür *taglierini*'ydi–, kuzukulağı soslu deniztarağı (*Bocuse*'ün tarifini mi kullanmıştık acaba?), ahududu sirkesi soslu dana ciğeri, kara fasulyeli ve pirinç pilavlı kılıçbalığı, *pompano en papillote*, anemnin krem karameli...

Kafamız sürekli iyiydi; her fırsatta, "konsept geliştirmek için" soğutma deposuna sığışıyorduk. Uyuşturucu kullanmadan

neredeyse hiçbir karar almıyorduk. Esrar, Quaalude, kokain, LSD, bala banılıp çayla yenen sihirli mantarlar, Seconal, Tuinal, *speed*, kodein ve giderek artan dozlarda eroin kullanıyorduk; eroini İspanyol komiye, Alphabet City'den aldırıyorduk. Çok çalışıyor ve emeğimizle gurur duyuyorduk; uyuşturucuların işimizi pek olumsuz etkilemediğini düşünüyorduk. O hayatı öyle yaşamamız gerektiğine inanıyorduk: Uyuşturucu *kullanıp* iş yaparak, yorularak, uykusuz kalarak ve acı çekerek, ama bunları belli etmeden. LSD emdirilmiş pulla tribe girmiş veya üç gün uykusuz kaldıktan sonra yarım şişe Stoli devirmiş olabilirdik, ama biz *profesyoneldik* yahu! Böyle şeylerin işimizi etkilemesine izin vermiyorduk. Mutluyduk da, gerçekten mutluyduk... 5. Henry'nin mutlu azınlığı gibiydik, kardeş gibiydik; hırpani, biraz sefih savaşıydık ve sonunda mutlak zafer kazanacağımızdan zerre kadar şüphemiz yoktu... Zihin ile midenin Agincourt Muharebesi'ni kazanacaktık.

İlk başta işlerimiz çok yoğundu; Sam, Dimitri ve ben, bize karşı huşuya benzer bir his duyan genç çıraklarımızla birlikte bütün gün ve gecenin geç vakitlerine dek çalışıyorduk. Restoran kapanınca bara geçiyor, Cristal içiyor –bunu maliyetine satın alıyorduk– ve tezgâha boydan boya, kalın kokain çizgileri çektikten sonra tezgâhın üstüne çıkıp emekleyerek çizgileri burnumuza çekiyorduk. Salon personelinin seksi ve daha dejenere olanları bizimle takıldığından, kuru gıda deposunda ve yemek salonundaki duvar kanepelerinin üstünde bol bol düzüşüyorduk; yirmi iki buçuk kiloluk un çuvaları da işten sonra seks yapmak için epey popüler bir tercihti. Civardaki bütün gece kulüpleriyle *rock* barların kapıcılarıyla korumalarına rüşvet olarak biftekli sandviç ve atıştırma-lıklar verdiğimizden, *Work Progress*'in barında hazlarımızı tatmin ettikten sonra kulüpten kulübe rahatça, kuyrukta beklemeden ve para vermeden girip çıkıyorduk. Bir sürü keş, punkçı gitar kahramanı *Work Progress*'te karınlarını beleşe doyurduğundan *Mudd Club*, *CBGB*, *Tier Three*, *Hurrah*, *Club 57* gibi mekânlara bedava bilet ya da sahne arkası geçiş kartı buluyorduk. Kulüpler kapanınca dışarıda takılıp biraz daha içiyor ve uyuşturucu kullanıyor, hava

koşulları uygunsa da sabah yedi treniyle Long Beach'e gidiyorduk. Elimizde kalan uyuşturucuyu trende tüketip kumsalda sızıyorduk. Arada hangimiz uyanırsa diğerlerini ters çeviriyordu, güneşte hep aynı tarafımız yanmasın diye. İşe nihayet, kumlu saçlarımızla döndüğümüzde bronz tenli, dinlenmiş ve çalışmaya hazır görünüyorduk.

Kendimizi bir kabile olarak görüyorduk. Dolayısıyla bize özgü sıradışı âdetlerimiz, ritüellerimiz ve uygulamalarımız vardı. Mesela *Work Progress*'in mutfağında parmağınız kesilirse olabildiğince kan akıtıp etrafa saçmanız âdettendi. Parmağımızı sıkarak, yoldaşlarımızın ceket ve önlüklerine kanımızı bolca fışkırtırdık. Mutfağımızda kana bayılıyorduk. Birinin kendini kötü yaralaması utanç verici bir şey değildi; aksine, bu olayın şerefine, o kişinin tezgâhının altına şablonla küçük bir şef bıçağı resmi yapılırdı. Bunlar ufak bir sıra halinde yan yana dizildikçe, savaş pilotu çetlesine benzerdi. Mekanın kedisinin –tam bir fare katiliydi– su kabının ardındaki duvara da, kedinin avladığı her fare için şablonla minik bir fare resmi yapıyorduk.

İşten ayrılan aşçılar ve sevilen garsonlar son çalışma günlerinde, kirli iş ayakkabılarını Ünlüler Duvarı'na çivilemek üzere, Sammy'nin bodrumdaki ofisine davet edilirdi. Duvarda sıra sıra çivili duran ve giderek küflenmiş ayakkabıların, iş botlarının, spor ayakkabılarının sayısı arttıkça, ne kadar çok arkadaşımızın gittiğini anımsatan iç karartıcı bir tablo oluştu. İşlerin kesat olduğu gecelerde –bunların sayısı da kaygılandırıcı bir şekilde artmaktaydı– gıda renklendiricilerle ve tatlı hamuruyla oynayarak eğleniyorduk. Dimitri temel malzemeler kullanarak son derece gerçekçi el ve ayak parmağı, ayrıca cinsel organ heykelcikleri yapmakta usatmış meğer. Kesik başparmak heykelcikleri –bir uçlarının derisi hoyratça parçalanmış olurdu ve yaranın içinden, pırasa sapından yapılmış kemik uçları çıkardı– insanı ürkütecek kadar aslına benzerdi; bunları durumdan habersiz garsonlarla idarecilerin bulacağı yerlere bırakırdık. Garsonun teki sabahleyin bir soğutucu dolabı açınca, içinde bir dilim Wonder tost ekmeğine fırırlı kürdanla

tutturulmuş, kan sızdıran, hâlâ yara bantlı bir parmak ucu bulurdu. Salon müdürü bir akşam yemeği vardiyasının ortasında aşağıdaki mutfığa çağrıldığında, birimizin kanlı bir kesme tahtasının yanında, eli kanlı bir mutfak havlusuyla sarılı halde durduğunu görürdü ve onlar yaklaşırken Dimitri'nin dehşet verici parmaklarından biri adamın ayağının üstüne düşerdi. Sürekli deney yapı yapı, tatlı hamurunun doğru biçimlendirilip boyandığında et gibi *göründüğünü* keşfetmekle (buna çok sevindik) kalmayıp, tıpkı et gibi *sinekleri çektiğini* de fark ettik! Dimitri'nin yapay uzuvları oda sıcaklığında bir gece kalınca, gerçekten korkunç bir manzara teşkil edebiliyorlardı.

Bütün personel pisuvarlarda sineklerle kaplı, kesik penisler görmeye ve önlük ceplerinde kanlı parmaklar bulmaya tamamen alışınca, daha da ürkünç projelere geçtik. Bir gece Dimitri'yi kendi rızasıyla anadan doğma soyduk ve ağzını, burnunu, kulaklarını tiyatro kanyla boyayıp doldurduk; sonra da onu streç filmle sarmaladık ve restoranın arka tarafındaki karanlık depoda bulunan, kasa tipi derin dondurucuya girmesine yardım ettik... Derin dondurucunun içine, sanki öldükten sonra oraya hoyratça atılmış gibi, doğal olmayan ölçüde çarpık bir pozisyonda uzandı. Sonra diyafondan müdürü aradık ve her şeyden önce, Dimitri'yi görüp görmediğini sorduk. Onu saatlerdir görmediğimizi, merak ettiğimizi söyledik. Sonra o zavallı adamcağıza elimizde karides kalmadığını ve Dimitri ortadan kaybolduğu için çok meşgul olduğumuzdan, dört masayla birden ilgilendiğimizden bizzat gidip alamadığımızı söyleyerek, derin dondurucudan bir kutu karides kapıp getirmesini istedik. Müdürün ne yaşadığını tahmin edersiniz sanırım: Tek bir çıplak ampulle aydınlanan o karanlık ve rutubetli bodruma koş a koş inerek köşeye gidip derin dondurucunun kapağını kaldırdığında Dimitri'nin çıplak, balık karnı gibi beyaz ve kanlı cese-dini, sırta kadem basmış yoldaşımızın ince streç film tabakasının ardından bakan ölü gözlerini görünce düşüp bayıldı; streç filmin alt tarafının buzlanmaya başlamış olması, o korkunç sahneye daha da tüyler ürpertici bir gerçeklik katmıştı.

Müdürü amonyakla ayıltmak zorunda kaldık; yürüyemiyordu ve işine dönmesi bir saatten fazla sürdü. Dimitri de korkunç bir gribe yakalandı tabii, ama değerdı: Müdür o olaydan kısa süre sonra işten ayrıldı... Hem de Ünlüler Duvarı'mıza iş botlarını çivilemeden. Ama müdürleri de, patronları da, müşterileri de pek umursamıyorduk.

Artık işlerin hızla kesatlaşması şaşırtıcı değildi. Sonraları "Başarısız Restoran Sendromu" adını vereceğim şeyi ilk kez görmeye başlamıştım; bu hastalık, restoran sahiplerinin çabuk sonuç verecek çareler aramalarına yol açar... Hızlı ve ustaca bir hamleyle "işleri düzeltebileceklerini", bütün sorunlarını halledebileceklerini, iflasa doğru kaçınılmaz gidişi tersine çevirebileceklerini sanırlar. New Orleans tarzı kuşluk yemeği sunmayı denedik; bir Dixieland müzik grubu tuttuk. Fiks mönü satmayı, pazar geceleri açık büfe sunmayı, reklam vermeyi ve tanıtımcı tutmayı denedik. Ama her beyin fırtınamız öncekinden de zararlı oluyordu. Telaşımız ve konsept değiştirip durmamız, zaten morali bozuk olan personelin moralini iyice düşürdü.

Maaş çekleri karşılıksız çıkmaya başlayınca ve toptancılar peşin para ister olunca, restoran sahipleri danışmanlarını aradılar. Danışmanların genellikle repocularla icra memurlarından hemen önce çıkageldiğini o zamanlar bile biliyorduk. Ölüm çanları çalmaya başlamıştı. Denemiştik. Başaramamıştık. Doğal olarak suçu restoran sahiplerine attık. Mekânın muhiti kötüydü, ambiyansı kötüydü, yemek salonunda çalınan müzikler kötüydü, garsonlar eğitimsizdi... Böyle sıradan bahanelerle kendimizi avutmaya çalıştık. Ama işin gerçeği, yeterince iyi değildik. Yemeklerimizi sevenler çıksa da çoğu kişi berbat buluyordu. Harakiri yapmadık. Sam ile Dimitri restoranda kaldılar; batan gemiyi terk etmemekte kararlıydılar.

Ama kuzenim ilk şeflik işimi ayarlamıştı; tiyatro muhitinde yeni açılmış ama şimdiden sorunlu, küçük bir restoranda çalışabilirdim... Bu teklife balıklama atladım. Arkadaşlarımı geride

bıraktığım için kendimi kötü hissettim. Ayrıca berbat bir eroin bağımlılığının pençesine düşmeye başlamıştım. Ama ne önemi vardı ki? Şef oluyordum, şef!

Geleceğin Şefi!

4 6. SOKAK'IN (RESTORAN SOKAĞI) BATI TARAFINDAKİ tiyatro muhitinde açılan yeni bir restoranın şefi olduğumda yirmi iki yaşındaydım. Kariyerimde sonradan sık sık yaşayacağım bir durum gerçekleşmişti: Alkolik bir psikopat, kronik bir yalancı ve hırsız olduğu için işten atıldığı söylenen ilk şefin yerine geçecektim. Benim farklı olduğumu, ortadaki sorunu çözeceğimi umuyorlardı: Yemek okulundan yeni mezun olmuş, bebek yüzlü, hevesli bir gençtim... Yeniyetme patronlarımın sözünü dinlemeye gönüllüydüm ve kötü gidişatı düzeltebilecek yetideydim.

Restoranın adı *Tom H.* idi; gösteriş merakıyla açılmış, pahalı mekânlara tipik bir örnekti. Adını sahiplerinden birinden almıştı; kahverengi kumtaşından, üç katlı bir binanın giriş katında yer alıyordu ve ezilmiş kadife ile camdan yapılmış, küçük bir mücevher kutusu gibiydi. Restoranın en büyük hissedarı Tom giysi tasarımcılığından gelmeydi; yıllardır sevgilisi olan Fred ise tiyatro, moda, müzik ve film dünyasından bir sürü yıldızla arkadaştı. Tom ile Fred yüzlerce unutulmaz parti vermiş, sevilen kişilerdi. Gerçekten hoş, zeki, iyi kalpli ve esprili iki ihtiyardılar... Açıcılıkları iyiydi, son derece zevkliydi ve misafir ağırlamayı bilen, harika, etkileyici, eğlenceli insanlar olarak tanınıyorlardı (haklı olarak); bu yüzden, lokantacılıkta (özellikle de bir sürü kişi tarafından tanınıp

sevildikleri bir yerde, yani tiyatro muhitiinin göbeğinde) çok başarı olabilecekleri söylenmişti.

Tom geniş arkadaş çevresinde rulo köftesi ve *jalapeño*'lu mısır pudingiyle, Fred ise dereotlu ekmeği ve *jalapeño*'lu jölesiyle meşhurdur; ben rulo köfteyi münü yemekleri hiyerarşisinde pek yukarılarda görmesem de –ki sonuçta *şef* bendim ve *mutfağında* ne yapılacağına ben karar vermeliydim–, onların bu çok sevilen ve alametifarikaları olmuş yemeklerinin mönüde yer almasından şikâyetçi değildim. Rulo köfte tanıdıkların dedikodu sütunlarında epey övgü alınca, ilk birkaç ayda, onu tatmak için ünlüler (John ve Anjelica Huston, Liv Ullmann, José Quintero, Glenda Jackson, Chita Rivera ve Lauren Bacall gibiler) limuzinlerle gelip kapımızda sıra oldu.

Mutfak çalışanları hariç tüm personel eşcinseldi; Vassar, Provincetown, West Village ve SoHo'da çalıştıktan sonra bu konuda gayet rahattım. Dedikoducu, kendini geri planda tutan ve gayet efemine tavırları eğlenceli olmakla kalmayıp, şeflerle aşçıların dedikoducu, kendini geri planda tutan ve gayet sefih tavırlarına birçok açıdan tamamen uyuyordu aslında. Garsonlarla barmenler başlarına gelen komik cinsel talihsizlikleri anlatıp duruyorlardı –ne de olsa 80'lerin başındaydık–; bir önceki gecenin aşırılıklarını en ince ve gülünç ayırtılarına dek anlatmaya her zaman hevesliyidiler.

Bar müşterilerimiz, yani *Tom's*'un kapısından girince ilk gördüğünüz insanlar ise, tıpkı mekânın sahipleri gibi, yaşlı eşcinsel erkeklerdi. Çok daha genç ve biçimli vücutlu olan yemek salonu personeliyle barmenler, restorandan saygısızca “moruklar odası” diye bahseder ve bazı müşterilerimizin bir bakıma üzücü, hatta iç paralayıcı arayışlarıyla bol bol alay ederlerdi. Dedikodu sütunlarında adımız bolca geçmiş olabilir; ben oraya geldiğimde, akşamları tiyatro saatlerinin hemen öncesi ve sonrasında, içerisi hâlâ epey kalabalık oluyordu; ama *Tom's* kesinlikle gözde bir mekân değildi... Müşterilerinin yaş ortalaması altmıştı ve bara dizilip barmene göz süzüyorlardı.

Tiyatro saatleri öncesi yoğun oluyorduk; perdeler kalkmadan tiyatroya gitmek isteyen müşterilere çılginca bir tempoyla servis yapıyor, sonra da üç saat kadar boş boş oturuyorduk. 1982’de, 46. Sokak’ın batı ucunda hiçbir şey yoktu. Orada yalnızca soyguncular ve tacizciler, Koruyucu Melekler organizasyonunun üyeleri ve keş-ler takılırdı; geceleri bütün ekip, mutfak ve salon personeli, hatta Tom ile Fred bile restoranda kalıp çene çalardı... Saat on bire yaklaşp da insanlar tiyatrolardan çıkınca tekrar yoğunluk yaşanacağı umulurdu. O sıralar *Work Progress*’in batmasına yalnızca birkaç hafta kaldığından, önemli adamlarını çalmaya giriştim; Dimitri yardımcım oldu, diğer aşçılarla bulaşıkçılardan birkaçı da benimle şehrin yukarı kısmına geldiler. O mekânda, mönüyü zenginleştirmek için elimden geleni yaptım; rulo köfteli ve *jalapeño*’lu mısır pudingli temaya uyacağını düşündüğüm, çok sevilen, iyi hissettiren bazı yerel Amerikan yemeklerini ekledim. Tavuklu pay, kremalı kızarmış tavuk biftek, börüceli karalahana, kırmızı göz soslu biftek tipi jambon, New England usulü deniztarığı çorbası, San Francisco usulü *cioppino* gibi biri sürü retro klasik denedik. Sorumluluk sahibi bir çalışan olmak, Tom ile Fred’in parasını akıllıca harcamak, iyi ve hassas kalpli yeni patronlarımı gücendirmek için elimden geleni yapıyordum.

Ama işler rayından çıkmaya başlamıştı bile. Tom ile Fred hayallerinin bistrosuna çok para harcamış, bütün binayı kiralamışlardı. Sıfır ekipmanlar ve Fransa’daki bir müzayededen çok hoş bir yılankavi çinko bar tezgâhı satın almış, üst katları yaşam ve çalışma alanlarına dönüştürüp bir de küçük hazırlık mutfağı yaptırmışlardı. Bütün bunlar epey tuzluya patlamış olsa gerek. Ama durup dururken, aspiratör havalandırma kanalını altmış metre daha uzatıp üç kat yukarıya kadar, çatıdan dışarı hava verecek şekilde çıkarmak ve bu yüzden, küçük bir ekonomi sınıfı araba boyutunda, yeni bir havalandırma motoru da satın almak zorunda kalacakları hiç akıllarına gelmemişti sanırım. Üstelik o lanet olası motoru şehrin ses düzeyi standartlarına uydurmak için susturucular ve filtreler takmak gerekiyordu. Öğlenleri pek müşteri gelmiyordu; tiyatro

oyunlarından önce gelen müşterilerin sayısı fena değildi, tiyatrodan çıkıp gelenlerin sayısı da eh işte denecek kadardı... Ama onlardan elde edilen gelir, şehrin göbeğindeki restoranın kira, gıda, içki, maaş, elektrik gibi gizli ve can sıkıcı giderlerini karşılamaya yetmiyordu. Tom'un kapıda durup sokağa bakarak müşteri beklemesi durumu daha da kötüleştiriyordu; beklediği yağlı müşteriler bir türlü gelmiyordu. Buna en yakın denebilecek şey, bir keresinde yaşlı bar müşterilerimizden birinin, Sekizinci Cadde'de mafyanın işlettiği bir fahişe barı (tam bir pislik yuvası) olan *Haymarket*'tan, üstü başı kirli ve muhtemelen saldırgan bir çocuk ayarlayıp ona restoranımızda ziyafet çekirtmesiydi.

Tom ile Fred binayı ömür boyu kiralamışlardı. En üst katta kalıyorlardı; sanırım hayatlarının geri kalanını orada geçirmek niyetindeydiler. Bu yüzden, hayallerinin yavaş yavaş yıkıldığını, giderek gerçeği anlamaya başladıklarını –her pahalı tamiratla, her kesat geceyle, her beklenmedik masrafla birlikte biraz daha anladıklarını– görmek beni üzüyordu. Garsonlar tipik bir şekilde, durumla ilgili acı espriler yapıyordu. Çokbilmiş bir tavırla, “Tom'un arkadaşları da beleş yemekler kesilince hiç uğramaz oldular... Hani, şimdi neredeler?” diye soruyorlardı.

Hiç satmayan bir yemeği mönüden kaldırmaya çalıştığımda, Tom “Ama Betty Bacall bu yemeğe *bayılır!*” diye itiraz ediyordu. Ünlü arkadaşlarının sevdiği şeyleri korumaya özen gösteriyor, her gün onların dönmesini bekliyordu. Ama istesem şunu belirtebilirdim ki Betty Bacall her akşam restoranımızda yemek yemiyordu, hatta *haftada* bir bile yemiyordu... Aslında muhtemelen artık hiç orada yemeyecekti. Mekân can çekişiyordu. Havada çaresizlik kokusu vardı. Bu koku sokağın ta yarısından itibaren alınıyordu, çünkü tıpkı bizim gibi müşteriye aç mekânlarla çevriliydik; Tom'un yüzünde de çaresizlik vardı; arada sırada kapıdan içeri adımını atan tek tük ünlülere, aç kalmış remora balığı gibi yapışıyordu.

Restoranda kalıp savaştım. Başka ne yapacağımı bilmiyordum. Mekâna kendi damgamı vurmam engellendiğinden –zaten bir kurtuluş yolu bulacağım da yoktu–, Dokuzuncu Cadde'de

uyuşturucu kullanmakla, hoş çakırkeyifliği korumak için bara gidip durmakla, kötü gidişatımızdan kaygılanmazmış gibi görünmekle meşgul oldum. Şef olabilirdim, ama şeflik sanatını hiç öğrenmemiştim; gerçi Tom'un mekânında bu sanat gereksizdi. Arkadaşlarımla çalıştığım, daha sonra çalıştığım mekânlarda yaptığım gibi manipülasyon, istihbarat ve detektiflik faaliyetlerinde bulunmama gerek yoktu. İşler kesat olduğundan, hava trafik kontrolörü gibi çalışmama da gerek yoktu. Yemek seçimini de ben yapmıyordum. Tom'un artık pek meşhur olmayan rulo köftesinden kısa sürede nefret etmiştim, çünkü mönüden çıkaramıyordum (oysa gerçekten güzel yapıyordu); şeften çok, şişkin maaşlı aşçı muamelesi görmek de hoşuma gitmiyordu. *Tom's*'ta öğrendiğim üzücü ders, aradan geçen onlarca yılda oldukça işime yaradı: Başarısızlığı tanımayı öğrendim. Sevilen, eğlenceli ve popüler iki adamın, sırf arkadaşlarının onlara iyi becerdiklerini söylediği bir şeyi yapmaya çalıştıkları için daha az sevilen, çok da eğlenceli olmayan ve çok daha az popüler adamlara dönüşebildiklerini ilk kez gördüm. Eminim arkadaşlarını yitirmişlerdi. Sadık dostlarının gelmeyi kesmesi, kendilerini gerçekten ihanete uğramış hissedip güvenmelerine yol açmıştı. Sonuçta hepimiz onları hayal kırıklığına uğrattık galiba. Ben *Post* gazetesindeki ilanlara bakarak iş bulup, batan gemiyi ilk fırsatta terk ettim.

Rick's Café daha da salakça bir girişimdi; Tribeca'nın metruk bir sokağında açılmış, Bogart temalı, saçma sapan bir restorandı... Başarılı bir Yunan şarküteri sahibinin neredeyse beyinsiz denebilecek karısı istedi diye açılmış bir mekândı. O lağım çukurunu (daha önceki müesseseden kalma taverna dekorunu, çerçeveli Bogart ve Ingrid Bergman fotoğraflarını, içki ruhsatının bulunmayışını –ki bu her zaman ölümcüldür–) görür görmez tabanları yağlamam gerekirdi. Başarısız mekânları tanıyabiliyordum, ama *Tom's*'tan kurtulmaya can atıyordum. Ayrıca şarküteri sahibi bana nakit ödeme yapmıştı... Cebinden kalın bir tomar para çıkararak. Gerçek bir şeflik işi bulana kadar orada idare edebilirim gibi gelmişti.

Orası korkunç bir yerdi. Bütün toptancılarımız ucuza alıp ucuza satan ürkünç Yunanlardı. Salon personelimiz beceriksiz, uyuşuk ve çirkindi; müşterilerimiz civardaki acentaların çalışanlarıydı ve yalnızca öğle yemeğine geliyorlardı... Hepsi de cimriydi ve çok pişmiş seviyorlardı. Akşamlarıysa Antarktika'da yüzen bir buz kütesinin üstünde gibiydik; bütün mahalle altıda kapanıyordu... Zaten yeni trendleri takip eden bir mekân değildik, bir de içki ruhsatımızın olmaması durumu iyice kötüleştiriyordu; akıllı başında hiç kimse, küçük Bogart müzemizi görmek için o sapa yere gelmezdi. O salakça, Fransız/Kuzey Afrika karışımı *Kazablanka* konseptine uymaya çalıştım; Fransa'dayken severek yediğim, lezzetli (en azından ben öyle düşünüyordum) kuskuslu tajinden yapıyordum... Merguez sosis ve Güney Fransa Akdeniz mutfağından yemekler de yaptım. Ama boşa çabaladığım ortadaydı. Şarküterici patronum bile durumun farkındaydı. Sanırım sırf karısının çenesinden kurtulmak için zarara girmeye razı oluyordu.

Tom's'tan ayrılışımdan sonra orada işler iyice kötüleşmiş olacak ki, Dimitri yanıma gelerek Bogart temalı cehennemimde bana katıldı. Artık kolayca, yürüme mesafesinde eroin bulabildiğimden keyfim yerine gelmişti; Dimitri de ona P-town'da vaat ettiğim şöhrere ve servete kavuşamamış olsa da, *Rick's Café*'de çalışan kadın garsonlardan birine düzenli olarak oral seks yaptırmaya başladı kısa sürede. Yani hayatımız çok da kötü değildi.

Çalıştığım son üç restoranda da başarısız olmuşum. Neyse ki hâlâ genç olduğumdan, suçu başka faktörlerde (kötü patronlarda, kötü lokasyonlarda, çirkin müşterilerde, berbat dekorlarda) bulmakta zorlanmıyordum. Hâlâ umudum kırılmamıştı.

Sorunum paraydı. Fazla para kazanıyordum. Akıllılık edip de Amerikan mutfağının yükselen yıldızlarından (son zamanlarda sayıları epey artmıştı) birinin yanında çok daha düşük maaşla çalışmaya razı olacağıma kısa vadeli, salakça, çılgınca, genellikle ben geldiğimde can çekişmekte olan işletmelerde çalışıyordum. Fransa'ya veya California'ya gitmek ya da en azından şehrin lüks

semtlerindeki, Fransızların takıldığı üç yıldızlı mekânlardan birinde komilik yapmak –öyle Avrupai yerler insanın kariyerini ve karakterini geliştirir– yerine para peşinde koşuyordum. Şef maaşına ve giderek artan dozlarda kullandığım eroine bağımlı olmuştum. Artık Bay Seyyar Tamirci olmaya mahkûmdum; benden önceki şef işleri berbat ettikten ve kurtlar kapıya dayandıktan sonra çıkageliyordum hep. Doktordan çok cenaze kaldırıcısı gibiydim; tek bir hastayı bile kurtarabildiğimi sanmıyorum. Geldiğimde çok geç oluyordu; can çekişmelerini uzatmış olabilirim en fazla.

Nihayet şeflik hayalimi gerçekleştirence, kalabalıkların arasına karışıp gözden yittim; yanlış yönlendirilmiş ruhların yıkılan hayalleriyle beslenen, para ve uyuşturucu peşinde koşan, aç bir hayalettim artık.

Kıyamet

GELDİĞİMDE PERSONEL TUVALETİNDE, satılık makineli tüfeklerin parçalarını birleştiriyorlardı. Bütün aşçılar Armalite'larla M-16'ların başında toplanmıştı ve neredeyse bomboş **omboş** kalmış mutfakta durmadan tıkır tıkır çalışan yazıcıdan çıkan siparişlerle kimse ilgilenmiyordu.

Gino's (oraya böyle diyelim) rıhtımda yer alan, devasa, iki katlı bir Kuzey İtalya restoranıydı; Rolls-Royce'u sebebiyle ve kendi restoranlarında asla üç dört dakikadan fazla kalmadığı için Gümüş Gölge lakabını almış bir adamın en son ve en salakça girişimiydi.

Kapıdan içeri ilk girişim *Kıyamet* filmindeki Do Luong Köprüsü sahnesi gibi oldu. Hani Martin Sheen çatışmanın ortasında gelir ve fonda bangır bangır Hendrix çalarken bir askere, "Komutanınız nerede?" diye sorar. Asker de, "O sen değil misin?" diye karşılık verir. Orada kimin yönetici olduğu, neler olduğu, hangi yemeği kimin sipariş ettiği ve ne olacağı belli değildi. Neredeyse tamamen akıl hastaları tarafından yönetilen, büyük, pahalı ve kalabalık bir tımarhaneydi. Para geliyordu -Tanrı biliyor ya, işler iyiydi-, ama nereye gidiyordu? Bunu bilen yok gibiydi, hele Gümüş Gölge hiç bilmiyordu.

Gino's ve Baltimore'daki ikizi, başarılı lokantacıların ayaklarını yorganlarına göre uzatmaları gerektiğinin klasik örnekleriydi. Gümüş Gölge, ailesinin kârlı gıda toptancılığı işini büyütmüş ve

Yukarı Doğu Yakası'nda *Mortimer's, Elaine's* ve *Coco Pazzo*'nun müşterilerini çekip oldukça başarılı olan bir restoran açmış, sonra bunun yanına bir tane daha açıp başına çok sevilen ve otlakçı bir İtalyan yarış arabası sürücüsünü geçirmiş, ardından da Village gibi yerlerde kaliteli mekânlar açarak başarılarını sürdürmüştü. Bir süreliğine, ne yapsa işlerinin ters gitmesi imkânsızmış gibi görünmüştü. Bir sürü şefi işe alıyordu; eski dostum Sammy de onun yanında çalışmıştı ve anlaşılan Gümüş Gölge ona, "Senin gibi başkalarını tanıyor musun?" diye sorunca, "Tabii ki!" demişti... Böylece ben ve daha sonra Dimitri, New York tarihinin en büyük ve çirkin organizasyon batışlarından birinde aktif rol oynadık.

Gümüş Gölge, işletmelerinin hesaplarını tutamıyordu. *Gino's New York* –iki mutfaklı, iki yemek salonlu, açık hava kafeli, üç yüz sandalyeli bir mekândı– ve Baltimore Rıhtımı'ndaki, biraz daha küçük kardeşi neredeyse aynı anda açıldılar. Boston, New Orleans ve başka yerlerde de benzerlerinin açılması planlanıyordu. 80'ler refah yıllarıydı ne de olsa; kendine fazla güvenen, hiperaktif, yuppi işadamlarıyla yatırımcıların eline fazlasıyla para ve kokain geçiyordu... Hele *Gino's*'ta işler iyice çığırından çıkmıştı. Gölge iki günde bir yeni mekân açıyordu sanki. *Gino's*'un karşısındaki alışveriş merkezinin yemek katında bir Roma dondurmacısı, bir de ince hamurlu pizza satılan bir pizzacı açtı; sonra İtalya'ya gidip oradan bir sürü tabak çanak, sofrta takımları, Roma dondurması bazı, mobilyalar getirdi... Sonra da onları nereye koyduğunu unuttu. Şefler, müdürler, yardımcı şefler ve ortaklar kafalarına göre gelip gidiyordu... Ama ne yaptıkları belli değildi; hep yedekte bekletilen birkaç şef vardı... Bunlar tam maaş alır, otellerde kalır ve nereye gideceklerinin söylenmesi için telefon beklerdi. Gümüş Gölge insanların süpermarketlerde asıl alışverişlerini bitirdikten sonra, yazarkasada anlık bir dürtüyle televizyon rehberi alması gibi şef alıyordu.

Beni de kendisi için tipik bir şekilde, anlık bir dürtüyle işe almıştı; Yukarı Doğu Yakası'nda sahip olduğu, göreceli olarak küçük Amerikan bistrosu *Dexter's*'ın (oraya böyle diyelim) şefliğine atadı hemen.

Coşkuyla “Orada sana cidden ihtiyaçları var!” diye haykırdı. “Seninle tanışmaya can atıyorlar!”

Böylece çalıştığım yerden, Columbus Caddesi’ndeki küçük bekâr barından apar topar ayrılıp *Dexter*’a gittim. Geleceğimden haberleri yoktu. Daha da kötüsü, *Dexter*’ ile Gölge’nin diğer restoranının –yandaki Kuzey İtalyan lokantasının– mutfakları ve şefleriyle ekipleri aynıydı; mutfakta iki ayrı yemek salonuna açılan birer kapı vardı yalnızca. Tuhaf görünümlü, efemine tavırlı bir albino olan şef işleri bensiz de pekâlâ yürütebilecek kapasitede gibi görünüyordu... Bunu bana hemen belli etmekten de çekinmedi. Beni mutfak ekibiyle gönülsüzce tanıştırdıktan sonra (ona çok saygı duyduklarını hemen anladım) bir kenara çekti ve “Gölge’nin sana ne dediği umurumda değil; burası *benim* mutfağım... Ve ben burada olduğum sürece, yani sonsuza dek, ıspanak ayıklamaktan başka bir şey yapamazsın!” dedi.

Bana düşman bir mutfağın bir köşesinde kısılmış halde, o salağın emrinde çalışacak değildim. Bana şeflik –ve içindeki her şeyle birlikte kendi mutfağım– vaat edilmişti; albino, şefliği benimle paylaşmaya razı olsaydı bile, *bir* ekibi *iki* şefin yönetmesi olacak iş değildi. Ispanak ayıklamak da istemiyordum, haftada bin dolara bile.

Hemen gidip bir ankesörlü telefonla Gölge’yi aradım.

Öfkeyle “Beni ne biçim yere gönderdin?” diye sordum. “Beni aralarında istemiyorlar... Aralarına almaktansa saçlarına bok sürmeyi yeğlerler! Orada zaten bir şefin var!”

Gölge o iki restoranın aynı mutfağı paylaştıklarını yeni hatırlamışçasına “Sorun değil,” diye karşılık verdi. “Baltimore’da sana cidden ihtiyaçları var. Rıhtımdaki *Gino*’s’a git ve genel müdürüyle görüş; sana ne yapacağını söyler, masrafların için de biraz para verir.”

Böylece kendimi Baltimore’a uçan bir TurboLiner’da buldum; harmandım, şaşkındım, seyahat çantamdan başka bagajım yoktu ve ne iş yapacağım konusunda en ufak fikir sahibi değildim.

Baltimore iğrenç bir yer.

Oraya gitmediyseniz şunu söyleyeyim ki şehir demeye bin şahit isteyen, oldukça tuhaf bir yerdir. (Ben gittiğim sıralarda, şehir büyük bir dönüşümden geçiriliyordu. Mesela rıhtım bölgesindeki koca bir mahalle “restore edilerek”, kırmızı tuğla binalı ve arnavut-kaldırımlı bir temalı parka dönüştürülüyordu.) Barlar gece birde kapanır; saat yarımda ışıkları yakılıp söndürülerek, kapanacakları belirtilir. Baltimore’lular New York ve Washington’dan, yüzlerinde tuhaf bir özlemle, birkaç kilometre kuzeyde ve güneyde *gerçek* şehirler varken oraya nasıl düştüklerini anlayamıyormuş gibi söz ederler. Baltimore’da Güney, neredeyse taşra havası vardır; Ozark tarzı o kadercilik John Waters filmlerinde ilginç gelebilir, ama içinde yaşamak hoş değildir. En kötüsü de, orada nereden uyuşturucu bulabileceğimi bilmiyordum.

Gino’s Baltimore, rıhtımda su üstüne yeni inşa edilmiş büyük bir binanın ikinci katındaydı. Mutfağı yemek salonundan büyüktü –bu hoşuma gitti–, ama yemek salonunun genellikle boş olmasından hoşlanmadım. Personel, restoran imparatorluklarının ücrâ şubelerinde genellikle görüldüğü üzere, patronları tarafından çoğu zaman ihmal ve göz ardı edilmeye, piç muamelesi görmeye alışmıştı. New York’tan malzeme nakliyatı düzensizdi. Yöneticilik berbat. Oraya adımımı atar atmaz bana, benden önceki şefin yeni gittiği söylendi. O adam bir mönü hazırlayıp, çiçeği burnunda aşçılık okulu mezunlarına makarna yapmayı öğrettikten sonra istifa etmişti.

İlk gece, tatildeki bir garsonun dairesinde kaldım. İki ailelik, Victoria tarzı o döküntü evde tuhaf bir yatak ve tuhaf bir kedi vardı. Bütün geceyi uyanık kalıp kediyi ayaklarımdan kovmakla ve kaşınmakla geçirdim. Ertesi gün, New York’tan gelen önemli ziyaretçilerin kaldığı resmi bir konukevine götürüldüm. Hesapta tarihi semtin göbeğindeki o üç katlı bina yepyeni olmasına karşın, eski görünecek şekilde inşa edilmişti. Orası epey gösterişliydi: Yerleri duvardan duvara halı kaplıydı ve dört banyosu, büyük bir yemek salonu, oturma odası, en üst katta da bir stüdyo daire vardı. Tek sorunu mobilyasız oluşuydu. Üçüncü katın ortasında bir şilte, eğlence aracı olarak da eski tip antenli ve içler acısı bir siyah beyaz

televizyon vardı yalnızca. Geniş mutfakta da birkaç dilim taşlaşmış pirinç kekinden başka yiyecek yoktu. Burada birinin yaşamış olduğunun başka tek kanıtı, dolaplardan birinde asılı şef ceketiydi; müzelik bir tarihi eser gibiydi... Benden önce, çok eskiden buraya bir astronotun geldiğinin kanıtı gibiydi.

Oraya oyalanmam için gönderildiğimi anlamıştım. Gölge beni arayıp kuşluk mönüsü ve indirimli saat büfesi hazırlamamı istedi. Bu kolay bir görevdi, çünkü o akşam yalnızca üç bar müşterisi geldi (müdürle çene çalıp durdular); kuşluk vaktinde de yalnızca beş masalık müşteri geldi, ki onlar da pazar günü vitrin bakarken yanlışlıkla içeri girip de hatalarını anladıktan sonra gerisingeri çıkmaya utanarak oturan turistlerdi. Mekân sadece birkaç aydır açık olmasına karşın şimdiden kesif felaket kokusu yayıyordu. Büyük bir felaketin kokusunu. Mekânın on iki aşçısı, yepyeni ekipmanları, fırın ve makarna bölümleri vardı. Gümüş Gölge bu muazzam kibir ve kokain anıtına milyonlarca dolar harcamıştı. Aşçıların yüzüne bakınca, yakında yine işsiz kalacaklarını *bildiklerini* –tıpkı ikinci sınıf bir şehirde yaşadıklarını bildikleri gibi– görüyordunuz... Benden ölüyordu, ama beyin henüz mesajı almamıştı.

Hızlı çalışıyordum; sık sık New York'a gidip Aşağı Doğu Yakası'ndaki viran keş mekânlarından uyuşturucu alıyordum. Maaşım belli değildi; paraya ihtiyacım olunca genel müdüre birkaç yüz dolar vermesini söylüyordum, o da sorun çıkarmadan veriyordu... Ne de olsa *Gino's*'ta zaten bir sürü gereksiz harcama yapılıyordu. İşler kesat olduğundan, yapacak pek işim de kalmadı kısa sürede. Gerçek şehre dönemediğim zamanlarda, ortamı berbat olan ve müdavimleri arasında *punk rock*çılar da bulunan *Club Charles*'ta içiyor ya da manzaralı odamda tek başıma televizyon seyrediyordum.

Baltimore'daki işi ilk fırsatta Dimitri'ye pasladım. Bu, hayatımda yaptığım en büyük iyilik olmayabilir; ama sonuçta o iş iyi para kazandıran, *gerçek bir şeflik* işiydi... Kalacak yer de bedavaydı! Gölge'yi tekrar arayıp da işsiz olduğumu söylediğimde, bana şöyle dedi: "New York'ta sana ihtiyaçları var! Çabuk geri gel! Seninle tanışmaya can atıyorlar!"

Böylece kendimi makineli tüfeklerle dolu bir tuvalette buldum.

Gino's New York, Baltimore'daki kardeşinin tersine, hâlâ işlek bir yerdi –deli gibi iş yapıyordu– ve her açıdan, çıkırından çıkmış bir tımarhaneden farksızdı. İnişli çıkışlı kariyerimde çalışıp didindikten, dört yıldan fazla uyuşturucu kullandıktan ve iki yıl Columbus Caddesi'ndeki bir bekâr barında çalıştıktan sonra zaten çökmüşken, *Gino's*'ta tamamen bittim. *Gino's* beni bitirdi.

Baltimore'da ceketini bulduğum adamın yerine şef olmam için getirildiğim o mekânın tam bir ahlaksızlık ve apaçık suç yuvası olduğunu görünce afalladım –*beni* bile afallattığına göre, nasıl bir yerdi düşünün–. *Gino's New York*'taki ilk günümde, dolgun maaşlı hazırlık şefinin soğan bile soyamadığım anladım; işe gelmeye bile tenezzül etmiyordu çoğu zaman. Şube genel müdürüne sorduğumda, hazırlık şefinin patrona kokain temin eden adam olduğunu, sırf patron ve üst düzey yöneticiler istedikleri zaman kokain bulabilsinler, vidalı kapaklı küçük şişeleri boş kalmasın diye işte tutulduğunu açıkça söyledi.

Ters ters konuşan, güvenilmez, görünüşe göre sürekli Quaalu-de kullanıp kafası iyi gezen bir adam olan genel müdür bazen günlerce kafayı çekerek işe uğramıyordu. Bu sorun oluyordu, çünkü büronun tek anahtarı ondaydı. Mahallenin mafyası her salı günü, koruma parası almak için geldiğinde (bu para sayesinde teslimat kamyonlarımızın lastikleri kesilmiyordu), bürodaki kasaya ulaşmak için kapıyı levyeyle açmak zorunda kalıyorduk. Kasanın şifresini bilen yoksa müdür yardımcısı, barmenden birkaç bin dolar borç istiyordu; barmen müşterilere kokain sattığından, üstünde hep yüklüce para olurdu.

Fazlasıyla geniş mutfak personeli kadromun çalışma saatlerini ve mesai kartlarının zaman kayıtlarını hızlı bir şekilde incelediğimde, birçok tuhafılık gözüme çarptı. Mesela soteci Juan Rodriguez; Juan Martinez, Juan García ve Juan Pérez adlı hayali kişilerin adına da mesai kartı kullanıyor, böylece her ay dört maaş alıyordu; muhasebe tıkr tıkr ödeme yapıyordu, oysa o üç kişinin gerçekte var olmadıkları çok belliydi. Çoğu zaman, aşçıların yarısı bile

çalışmıyordu... Silah satmayı, merdiven altlarında ot içmeyi veya bir tuvalette serbest baz ısıtmayı yeğliyorlardı. İşleri mutfakta kim varsa o hallediyordu. Baltimore'a gidecek gıda kamyonları önce bize geliyor ve ertesi gün, taşıdıkları mallardan ihtiyacımız kadârını almamızdan sonra gönderiliyordu. Kendi makarnamızı üretiyorduk... Bazen. Bazen de diğer işletmelerimizden ya da dışarıdan alıyorduk... Çoğunlukla üçünü birden yapıyorduk. Devasa buharlı kazanlarda gorgonzola ve sarımsak kreması pişirerek, oldukça sevilen sarımsaklı ekmeğimizi yapıyorduk. (Biraz da yoğun sos ekleyip, bagetini sekiz dolardan satıyorduk.) Gezmeye çıkanlar, turistler, işadamları, ünlüleri görmeyi umanlar, taşralılar, kurt gibi acıkmış bel çantalılar kapımızdan içeri akın akın giriyordu.

Yemeklerimiz kötü değildi. Tanrı biliyor ya, yeterince açsımız vardı... Bir sürü ekipmanımız ve onları koyacak yerimiz de. İşler bir şekilde yürüyordu, nasıl olduğunu anlamasam da; orası kendi momentumuna sahipti... Başiboş salınan, çoktandır kaptansız ve mürettebatsız, buzulları yara yara ilerleyen bir transatlantik gibiydi. Mutfağı beyin sahibi biri tasarlamıştı: Makarna suyunun kolayca akıtılması için konulmuş, set üstü ocaklar boyunca uzanan, çıkarılıp takılabilen şirin sepetlere sahip, kullanışlı bir su oluğu vardı. Güzel, soğutmalı benmari cihazları mizanplasa uygundu; garnitürler için yerler ayrılmıştı... Böylece her aşçı, ressam paleti şeklinde dizili malzemelere kolayca ulaşabiliyordu. Alt kattaki yemek salonunun etrafından kıvrılan uzun barda, küçük İtalyan lokantası tarzı, daha hafif (sandviçler, çabuk ızgara yapılan gıdalar, peynirler, kabuklu deniz mahsulleri gibi) şeyler servis ediliyordu. Sıcak havalarda dışarıya uzun bir barbekü çıkarılıp kafe için kullanılıyordu.

Mönünün ince ayarını yaptım; Gölge'yle günde birkaç dakika görüşüyor, yemek konusunda kafasına esen fikirlere "Tamam" diyor, huyuna suyuna gidiyordum. "Piedmonte usulü sos mu? Yapabilirim. Sorun değil! *Oreganata* midye mi? Neden olmasın?" İtalyan mönü öğeleri konusunda şeflik ilkeleri ya da kişisel hedefler gözetmek gibi bir kaygım olmadığından, benden önceki gizemli şeften daha olumlu davranıyordum; Gölge de benden memnun

gibi görünüyordu. Aslında, insanlar bana Gölge'nin şu ya da bu hakkında ne düşündüğünü fısıltıyla sormaya başlayınca, onunla günde üç dört dakika yaptığım konuşmaların beni tüm personelin gözünde Gölge'nin en yakın arkadaşı haline getirdiğini anladım; oysa adamın göz rengini filan bile bilmiyordum. Altı işle birden uğraştığından, sürekli bir yerlere koşturuyordu; Patty Hearst'ün banka soyarken güvenlik kameraları tarafından çekilen görüntülerindeki hali gibi bulanık görünüyör, sürekli kapıdan çıkıyordu.

İtalyan mutfağından pek anlamıyordum. Tariflerin çoğunu Dimitri'den alıyordum, gerçi o da *Mario's*'ta neredeyse yalnızca Güney İtalyan domates sosu gibi şeyler yapmıştı. Ama Gölge'nin her hafta çıkardığı yeni icatlara kafa sallayıp "Hı hı" diyerek, onu idare ediyordum; günün birinde, artık yeter deyip de kokain satıcısı hazırlık şefini sepetlediğimde, müessese için asıl hangi konuda değerli olduğum anlaşıldı.

Gölge ile üst düzey yöneticiler bundan etkilenmişlerdi. Tutumlu olduğumu göstermiştim: Kovduğum adam gereksiz bir masraf kaleminden başka bir şey değildi; peş peşe iki cumartesi işe gelmemişti, hem de mazeretsiz... Açıkçası aşıcılıktan anladığı da yoktu. *Patronlarıma* kokain temin eden kişiyi kovmakla, cesur olduğumu da göstermiştim ve bu hoşlarına gitmişti. Onu *bizzat* kovmaya cesaret edememişlerdi, çünkü o puşt çok fazla şey biliyordu; ben ise bu işi yetenekli bir diplomat gibi halletmiştim: Zaten para sıkıntısı çekmeyen hazırlık şefini, bu restoran işinin sıkıcı olduğuna ve onu asıl mesleğinden alıkoymduğuna, eski hayatına geri dönüp de pahalı İtalyan arabalarıyla New York barlarını ve gece kulüplerini gezerek uyuşturucu satarsa daha mutlu olacağına ikna etmiştim. "Rodriguez, García, Pérez" sorununu da halletmemden, birkaç tembel ve ukala garsonu kapı dışarı etmemden, işe gelmezlik eden aşçıların yerine de *Tom's*' ile *Work Progress*'ten tanıdığım sadık kişileri almamdan sonra, Gölge nihayet *ne* olduğumu anladı: Patronun infazcısıydım.

Gerçi hoşnut olmadığım bir roldü bu.

Ama artık eroini bırakmıştım... Geceleri metadonla sakinleşip rahatladıktan sonra, sık sık bara gidip burnumu kokainle dolduruyordum. Böylece değişken ruh halleriyle, ani öfke nöbetleriyle ve insanları işten atarak patronuma tasarruf ettirmek gibi ciddi işlerle başa çıkmamı sağlayan hoş bir psikopatlığım oluyordu. Her sabah uyanınca, yatakta biraz keyif yaptıktan sonra kalkıp işe gidiyor – oraya vardığımda herkes harıl harıl çalışıyor oluyordu– ve kovacak birilerini arıyordum. Aslında tek görevim buydu, gerçekten. Erzak temininden sorumlu bir adam vardı. Yemekleri de aşçılar hep yaptıkları şekilde yapıyordu. İdari kararları komite veriyordu (gerçi arada sırada onu yaptığım da oluyordu). Ben gelişi gidiş saatlerini kontrol etmekle ve insanları işe alıp çıkarmakla uğraşıyordum; kadromuz aşırı geniş olduğundan, insanları işe almaktan çok işten çıkarmakla meşgul oluyordum genellikle.

Ama işimde mutlu değildim.

Her gün bir başka aşçının aciz gözlerine bakarak “*No más trabajo aquí...*” demek zorunda olmak beni yıpratıyordu. Özellikle de sebebini sorduklarında. Beyaz çocuklar sorun değildi; o gerzekleri kovma işini sabahtan akşama kadar yapabilirdim. *Zaten* kovulmayı bekliyor oluyor, hatta o zamana kadar kovulmamalarına şaşıyorlardı. Ama Meksikalıların, Ekvadorluların, El Salvadorluların, Latin Amerikalıların gelecek hafta ya da ondan sonraki hafta maaş çeki almayacaklarını kavradıkça yaşaran gözleriyle bana bakarak, sanki yanlış duydukları umuduyla o korkunç soruyu sormaları, “*Porqué?*” Neden Şef? Yok mu bana iş?” demeleri vicdanımın kalmıntılarını cidden rahatsız ediyordu. Her gün, yataktan biraz daha geç kalkıyordum; suçluluk hissi ve kendime duyduğum tiksinti yüzünden felç olmuş halde, öylece yatıyordum... Yatakta biraz daha kalıp da o gün işe biraz daha geç gidersem belki, belki bu kez kovulan ben olurum ve böylece o işi bir daha yapmak zorunda kalmam, o korkunç iş tamamen sona erer diye umuyordum.

¹ İsp. Por qué: Neden? (ç.n.)

Ama kovulmuyordum. İşler daha da kötüleşiyordu. Maliyetleri düşürmemden hoşlanan Gölge ile adamları, beni daha da çok çabalamaya teşvik ediyorlardı. Sonunda bana sadık kişilerle uğraşmak zorunda kalmaya, onları ücretsiz fazla mesaiye bırakmaya başladığımda ve *gözlerinde*, onlara ihanet ettiğimi söyleyen korkunç ifadeyi gördüğümde –onlar benimle gelmiş adamlardı; aralarında bulaşıkçılıktan alıp eğiterek aşçı yaptığım Mısırlılar vardı– daha fazla dayanamaz oldum. Bir gün genel müdüre dönüp, “İstifa ediyorum,” deyiverdim ve böylece o defter kapandı.

Üç hafta uyudum. Uyandığımda, bir daha asla şeflik yapmamakta kararlıydım.

Aşçılık yapacaktım. Para kazanmak zorundaydım. Ama bir daha asla lider olmayacaktım. Bir daha asla elimde klipsli panoyla gezinmeyecek, eski yoldaşlarıma ihanet etmeyecek, kimseyi işten atmayacaktım.

Tam zamanında ayrılmıştım. *Gino's* sonunda Gümüş Gölge'nin bütün imparatorluğunu batırdı... Hatta ailesinin gıda tedarik firmasını bile iflas ettirdi. Gölge hakkında son duyduğum şey, federal hapisanede vergi kaçakçılığından yattığıydı.

Çöle girmek üzereydim.

Yıllar sonra, Gölge ile
sıkıntılı bir görüşmem oldu.
Bu bölüm yüzünden biraz
suçluluk duyuyorum. Gölge'nin
burada yazarlardan incindiği
belliydi. Ama yazdıklarım
doğruydum dostum.

Çöl Yılları

EROİNİ BIRAKIR BIRAKMAZ işlerimin cidden kötüleşmeye başlaması, kariyerimin başlıca ironilerindendir. Eroin kullanırken –Gino’s’tan önce– en azından şeftim... Hem mutfak ve fak ve salon personelleri hem de patronlar tarafından sevilen, dolgun maaşlı biriydim. Metadon yüzündense saygın bir yerde çalıştırılmaz hale gelmiştim neredeyse; restoran dünyasının arka sokaklarında tanınmadan çalışan, para uğruna vasat işler yapan, dengesiz, güvenilmez, kokainman ve hırsız, kolaycı biri olmuştum. Genellikle aşçılık yapıyor, çoğu zaman takma ad kullanıyor, sık sık iş değiştiriyordum.

Yukarı Madison’daki ucuz bir otelde çalıştım; orada işler öyle kesattı ki, müşteri gelince salonun tek garsonu aşağı inip beni uyandırmak zorunda kalıyordu. Benden başka aşçı yoktu, iş arkadaşlarım da otel müdürü ile total bir bulaşıkçıdan ibaretti. Amsterdam’de, demokrat siyasetçiler ile rüşvetçilerine öğle yemekleri (pankekler ve pek vakit almayan omletler) hazırladım. Columbus’ta sanat galerisiyle bistro karışımı, tuhaf bir mekânda çalıştım... Orada benden ve kokain satan bir barmenden başka çalışan yoktu; aramızda karşılıklı çıkara dayanan, tipik bir yıkıcı ve simbiyotik anlaşma mevcuttu. 39. Sokak’ta, iki yıldızlı çok hoş bir mekânda yardımcı şeflik yaptım; orada Paul Bocuse’e dört servisli

yemek hazırladığımı hayal meyal hatırlıyorum... Bana Fransızca teşekkür etmişti galiba. O sıralar beynim kokainden büzülmüş olduğundan, bir soğukçuya çabuk olup siparişi yetiştirmezse gözlerini oyup kafatasını düzeceğimi söyleme gafletinde bulundum; mekânın müdürlüğünü yapan huysuz patronumun hoşuna gitmedi bu. İkinci Cadde'deki, hiç iş yapmayan bir yengeç lokantasında buharda mavi yengeç haşlayıp yengeç keki kızarttım. SoHo'da kuşluk yemekleri hazırladım; 8. Sokak'taki bir barın benmarisinde çalışıp, sarhoşlara yemek servisi yaptım.

Bir ara tekrar şeflik yaptım –sayılır–; başım sıkışınca Bleecker Sokağı'ndaki *Billy's* adlı, evlere de servis yapan lüks bir tavuk lokantasında çalıştım. Orası tüm dünyaya yayılması planlanan bir başka imparatorluğun, bir tavuk lokantası zincirinin amiral gemisi olacaktı güya.

Kariyerimin bu alçak noktasında, oranın başarılı olup olmaması umurumda değildi. Paraya ihtiyacım vardı.

Patronum hapisten yeni çıkmış, yaşlı bir Yahudi'ydi; lokantasına sorumsuz haytanın teki olan, en küçük oğlu Billy'nin adını vermişti. Eskiden Las Vegas'ta bir kumarhanede sayım odası şefliği yapmıştı; “New York ve Cincinnati'deki tanıdıkları” için işyerinden milyonlarca dolar çaldığı anlaşılmıştı kendisine anlaşılmış teklif edilmiş, savcılarla işbirliği yaparsa daha az ceza alacağı söylenmişti. Takdire şayan bir şekilde bunu reddedince, hayatının son beş yılını kodes yemekleri yiyerek geçirmişti. Hapisten çıktığında neredeyse beş parasızdı, ama New York'taki eski dostları vefalı çıkıp ona bu lokantayı açmıştı –ileride daha da yardım edeceklerini söylemişlerdi–.

Ne yazık ki yaşlı adam hapiste tamamen keçileri kaçırmıştı. Güvenilir biri olabilirdi, ama zırdelinin tekiydi.

Orası mafyanın klasik bir şekilde bir adamına satın alıp da iyice borca soktukten sonra, mobilya ve ekipmanlarını da satıp iflas ettireceği türden bir lokanta değildi. Sanırım o mafya üyeleri, en baştan beri yanlarında olmuş o zavallı, kaba saba adamın gerçekten para kazanıp başarılı olmasını istemişlerdi. Açıkça deli olan

ortaklarının ardı arkası kesilmeyen saçmalıklarına aldırmadan, ona sürekli yardım etmeye gerçekten çalıştılar.

Şimdi düşünüyorum da, orada çalışmak benim için faydalı bir deneyimdi... Sonraki kurgu eserlerimde faydası oldu. Gangsterlere daha önceden de aşinalığım vardı tabii, ama ilk kez onların takıldığı bir mekânda çalışıyor ve isimleri gazetelerde çıkan, *gerçek* mafya babalarıyla samimiyet kuruyordum. Şaşırtıcı bir şekilde, kimse bağlantılarını gizlemekten kaçınmıyordu. Mesela patronum toptancılarla telefonda pazarlık yaparken “Sen benim kim olduğumu biliyor musun? *Kimlerle çalıştığımı* biliyor musun?!” diye bağırımdan hoşlanırdı.

Billy’s’te işleri farklı yürütüyorduk.

Mesela aşçıları: Hepsi de Fortune Derneği sayesinde iş bulmuş, boş zamanlarını suçlu rehabilitasyon merkezlerinde geçiren, ancak çalışmak için dışarı çıkmalarına izin verilen adamlardı. Baş arada sırada kanunla belaya giren sert adamlarla çalışmaya alışkındım, ama *Billy’s*’deki aşçılarımdan istisnasız *hepsi* hâlâ mahkûm statüsündeydi. Bundan şikâyetçi olduğumu da söyleyemem. Bir kez olsun, çalıştığım bir mekânda aşçılarımdan her gün işe geleceğini *biliyordum*; gelmezlerse hapse geri dönerlerdi.

Veresiye alışveriş yapmak da sorun olmuyordu. Yeni bir restoranın veresiye mal bulabilmesinin ne kadar zor olduğunu önceki deneyimlerimden biliyordum; bazen, bir haftalık veresiye için bile kredi başvurusu yapmak ve uzun bir süreçten geçerek epey beklemek, arada peşin parayla mal almak gerekirdi. *Billy’s*’te ise ben telefonu kapar kapamaz mallar kapıya geliyordu, paraları da genellikle *altmış gün* sonra ödeniyordu. Çalıştığım başka mekânlarda bana iki haftalık vade bile tanımayan meyve-sebze ve kuru gıda toptancıları birdenbire bir dediğimi iki etmez, istediğim kadar zaman tanır olmuştu.

Patronum zamanının çoğunu telefonda geçiriyor, atlarla (soylarıyla, çamurda ve çimde nasıl koştuklarıyla) ilgilenmek gibi ciddi bir işle meşgul oluyordu. On sekiz yaşında olan Billy ise spor arabasıyla kız tavlama derdindeydi. Yani onları pek görmüyordum;

asıl görüştüğüm kişiler, bir İtalyan yardımlaşma derneğinden gelen birtakım cana yakın beyefendilerdi. Bana yardımcı oluyorlardı... Büyükbaz ve kümes hayvanı etlerimi nereden alacağımı; masa örtülerimi, ekmeklerimi, kâğıt peçetelerimi vs. alacağım kişilerle nasıl buluşacağımı söylüyorlardı. Arabalarda görüşmeler yapıyordum sık sık.

“Ekmekçi geldi” diyorlardı ve tam o sırada, restoranın önüne son model bir Buick park ediliyordu. Sürücü koltuğunda oturan, buruşuk golf şapkalı, yaşlı bir adam beni eliyle çağırdıktan sonra arabadan iniyordu. Yolcu koltuğunda oturan daha da yaşlı adamsa yana kayarak, arabaya binip yanına oturmamı ve konuşmamızı istediğini belli ediyordu. Rölantideki arabada oturup, üstü kapalı bir şekilde ekmekten bahsediyorduk; sonra beni dışarı çıkarıp aracın bagajındaki ürünleri kontrol ettiriyordu. Tuhaf bir işti.

Fakat aşmamam gereken bazı sınırlar vardı. Mesela çöp kaldırma işinin gizemli bir şekilde önceden ayarlanmış olduğunu keşfettim. Aradığım firmalar kim olduğumu duyunca, milli borçtan çok daha yüksek fiyatlar çekiyordu; bu durum, ben bariz bir şekilde iş yapmam istenen firmayı sonunda arayana dek sürdü. Telefondaki ses “Ha, evet... *Billy's!* Aramanızı bekliyordum!” dedi ve gayet makul bir fiyat verdi. Bir et firmasını arayıp da bana yılda on binlerce dolarlık hamburger köftesi satmalarını istediğimi söylediğimde, lafı dolandırmadan “Hayır!” diyerek beni reddettiler. Fiyat bile vermediler. İşin içyüzünü, o et firmasının başka bir aile tarafından işletildiğini ancak yıllar sonra, *Babaların Babası* adlı Paul Castellano biyografisinden öğrendim.

Tavukçu da benimle arabada buluşur ve bagajdaki numuneleri gösterirdi. Onu patronumla tanıştırdığımda, yaşlı adam fiyatin fahişliğinden şikâyet etti; kanlı, beyaz kasap önlüğü takmış Tavukçu'ya “Lanet olası Virginia'ya uçakla gidip doğrudan oradan alırım, daha iyi,” ve “Hem sen benim kimlerle çalıştığımı biliyor musun?!” gibi laflar etti.

Tavukçu sinmedi. Yere tükürdü, patronumun gözlerinin içine baktı ve “*Hassiktir* oradan götoş!” dedi. “Asıl sen benim kimlerle

çalıştığımı biliyor musun?! Lanet olası Virginia'ya uçakla gidip ne istiyorsan doğrudan alabilirsin, umurumda değil; ama bana paramı *ödeyeceksin!* Lanet olası Frank Perdue bile bana para verir, götoş! *Sen de vereceksin!"*

Patronum yelkenleri suya indirdi... Bir süreliğine.

Ama giderek tırlatıyordu. Lokantamız nihayet açıldığında, ilk dakikadan itibaren içerisi ana baba günüydü. Telefondan, tezgâhtan ve masalardan sipariş yağıyordu. Bu yoğunluğa hazırlıklı değildik, personel de yetersizdi; bu yüzden, İtalyanlar gelip teslimatlarda ve yazarkasada-yardımcı oldu –bazıları önemli şahsiyetlerdi, hepsi de tuhaf bir şekilde İngilizceleştirilmiş adlara sahipti ("Tony, seni Bay Dee ile tanıştırayım; bak bu da arkadaşım Bay Brown... Bu Bay Lang."); hepsi de puro çiğneyen, on bin dolarlık kol saati taşıyan, korumalarla gezen, aşırı kilolu, orta yaşlı adamlardı-. Daha sonra adlarını gazetelerde gördüğüm, civar kasabalarda inşaat yapan, cinayet işlediği söylenen, mafyadan olan, Staten Island ile Long Beach'te beton yığınlarında ve Jersey'de tel örgülü çitlerle çevrili konaklarda yaşayan bu adamlar, tavuklu sandviç bulunan kahverengi kâğıt poşetleri ta Greenwich Village'daki dairelere, üç kat merdiven çıkıp teslim ettiler; tezgâhın arkasında pita ekmeklerine mayonez döküp avokado dilimleri dizdiler ve bizzat masalara servis yaptılar. Ne yalan söyleyeyim, bunları görünce onlara kanım kaynadı.

Ama patronum nedense bir gün bana ekibimdeki dövmeli herkesi kovmamı söyleyince ikilemde kaldım. Bütün aşçıları hapishane dövmeleri taşıyordu çünkü: Haykıran kurukafalar, şırıngalardan yapılmış çarmıha gerilip dikenli tellerle bağlanmış İsa, çete armaları, yanan zarlar, gamalı haçlar ve SS armaları, yazılar (*Kaybetmek İçin Doğmuş, Ölü Doğmuş, Bela Çıkarmak İçin Doğmuş, Aşk, Nefret, Anne*) ve Meryem Ana'nın, eşlerin, kız arkadaşların, Ozzy Osbourne'un portreleri. Patronu bu fikirden caydırmaya çalıştım; o adamlardan vazgeçemeyeceğimizi, mesela en çalışkan ve vazgeçilmez adamımızın –ki o an, peş peşe çalıştığı yirmi ikinci çift vardiyasında, daracık, havasız ve soğutucusuz bodrumda yüzlerce

marine edilmiş tavuk eti parçasını çöp tenekelerine boşaltmakla meşguldü- derisinin resmen Sistina Şapeli gibi bir sanat eseri olduğunu söyledim. Hem dövmesiz bir mahkûmu nereden bulacaktım ki? Watergate hırsızlarını işe alabileceğimizi sanmıyordum.

İşler daha da kötüleşti. Patronum ertesi gün kafayı altın zincirlerle mücevherlere taktı. Izgaracım o zamanlar gettolarda moda olan takılardan takardı. Patronum yiyecek ve tükürük saçarak “O zenci, onca altını *nasıl* aldı sanıyorsun?!” diye bağırırdı. “*Uyuşturucu* satarak. O boklarla insanları *zehirleyerek*! Yaşlı kadınları soyarak! Restoranımda öyle şeyler istemiyorum! Onu kapı dışarı et!”

Bunu yapmam açıkça imkânsız olduğundan, sessiz ortaklardan birine fikir danıştım; patronum kafayı yiyip dengesizleştikçe, o adamın da çenesi açılmaya başlamıştı. O ve iş arkadaşları yönetim toplantılarına katılıyorlardı artık. “Ne yapmamı istiyor, duydun mu?” diye sordum. Adam başıyla onaylayarak gözlerini devirdi; bana sempati duymuş gibiydi.

“Hiçbir şey yapma,” dedi, sonra da gerçekten tehditkâr bir ses tonuyla “*Aspeta*,” (yani İtalyanca “Bekle”) diye ekledi.

Bundan hiç hoşlanmamıştım. Adam bana gülümseyince, gözümde patronumun şu araba toplantılarından birinden sonra, ön panele cansız yığılmış haldeki görüntüsü canlandı ister istemez. Birkaç gün sonra patronum iyice azıtıp da kalabalık yemek salonunun ortasında bana bağırarak bütün dövmeli ve altın zincirli çalışanların hemen defolup gitmesini istediğini söyleyince, hesabımı kapamasını, çünkü istifa ettiğimi söyledim. Paramı vermeyi reddetti. O zaman sessiz ortak yaklaşıp takım ceketinin cebinden kalın bir tomar çıkararak, ücretimi yüz dolar fazladan verdi ve beni cana yakın bir şekilde gülümseyerek uğurladı.

Billy’s’e ne oldu, bilmiyorum. Kaçık patronumun planladığı gibi dünya çapında bir zincire dönüşmediği, hatta ikinci bir şubesinin bile açılmadığı kesin. O mahalleye tekrar yolum düştüğünde, restoranın yerini bir tablo çerçeve dükkânının aldığını gördüm. O yaşlı adama ve oğlu için kurduğu tavuk lokantası imparatorluğu hayallerine ne mi oldu? Yalnızca tahmin yürütebilirim.

Bir süre İkinci Cadde'nin yukarısındaki bir Meksika restoranında, olmazsa olmaz buzlu margarita makinesi bütün gece çalışan ve kapı önündeki su olukları ayak bileğine dek kusmuk dolu olan, üniversite öğrencilerine hitap eden striptiz barlarından birinde çalıştım. İçerisi sıçan kaynaklıydı ve çok saldırgandılar; her gece soğutma deposunun önünde çürümeye terk edilen, kolayca ulaşabildikleri avokadoları yiye yiye semirmiş ve cüretkâr olmuşlardı. Mutfakta ayaklarımızın üstünden koşarak geçiyor, yaklaşıncı çöplerin içinden fırlıyor ve en kötüsü, çaldıkları yiyecekleri duvarlarda ve tavanlarda depoluyorlardı. O rutubetli, akustik tavan fayansları ufalandıkça kafamıza nemli avokado çekirdekleri, kemirilmiş tavuk kemikleri ve yarısı yenmiş patatesler yağıyordu.

Hem kişisel hem de mesleki açıdan dibe vurmaya yaklaşıyordum. Meksika restoranından kovuldum ve sebebini bilmiyorum. Bir sürü sebebi olabilir: Alkolikliğim, keşliğim, hırsızlığım, tembelliğim. Bu sevimsiz niteliklerimden hangisi yüzünden işimi kaybettiğimi bilmiyorum. Ama üzülmedim; sıçanlardan gerçekten rahatsız oluyordum çünkü... Özellikle de kokain kullandığım zamanlarda, yani çoğu zaman.

Bir süre, personeli Çinlilerden ibaret olan bir mutfakta çalıştım; diğer aşçılarla birlikte yere çömelerek, çalışanlara her gün verilen pirinç lapası, domuz eti suyu ve balık kılçıklarını çubuklarla yiyor ve o günkü domates kasasından kaç adet diri domates çıkacağı üstüne bahse giriyordum. Bir deniz mahsulleri barında istiridye kabukları açarken, sarhoş müşterilerin jumbo karidesleri kabuklarıyla birlikte çıtır çıtır yemelerini seyrettim; öyle sarhoşlardı ki kabukları ayıklamakla uğraşmak istemiyorlardı. Aktörlerle, tefecilerle, mafya adamlarıyla, araba hırsızlarıyla, sahte kimlik satanlarla, telefon dolandırıcılarıyla, porno yıldızlarıyla ve gündüzleri cenaze levazımatı okulunda öğrenim gören, uyuşturucu bağımlısı bir garson kızla tanıştım. Bu kız bir gece, kabuklu deniz mahsulleri barında, yüzünde mutlu bir ifadeyle yanıma gelip “Bugün okulda bir bebek üstünde çalıştık ve... Resmen... Kollarımın arasında nefes alışını hissettim dostum,” dedi. “Onu kucağıma aldığımda, iç

geçirdiğini duydum!” Buna sevinmiş gibiydi. Con Ed çalışanlarına karşı fetiş vardı; herhalde üniformalarını beğeniyordu. Ne zaman elektrik ya da doğalgaz borusu tamirâtı için mahallesine gelseler, ertesi gün kızın yüzü gülerdi; elektrik ve doğalgaz gibi ihtiyaçlarımızın karşılanmasını sağlayan iyi insanları över dururdu.

Elli yaşlarında, gözleri çelik grisi, İrlandalı bir kabadayıyla tanıştım; basın sendikasıyla “birlikte” çalışıyordu, yani bazen. Zaman zaman bardaki, kendisi gibi müdavim arkadaşlarını toplar ve birilerinin kafasını kırmak için bir depo ya da matbaaya giderdi. Bir gece, sağ eli korkunç derecede parçalanmış halde geldi; parmak eklemleri neredeyse bileğine kadar gerilemişti, ayrıca kırılmış bir kemiğinin ucu dehşet verici bir şekilde derisini yarıp dışarı fırlamıştı.

“Dostum!” dedim. “Hastaneye gidip o elini tedavi ettirmelisin!”

Gülümsemekle yetindi ve bardaki herkese birer bardak içki, sonra da birer düzine istiridyeyle karides ısmarladı; bar kapanana kadar içip, dans edip eğlendi... Kanlı elini üstün hizmet madalyası gibi sallıyordu. Vietnam savaşından beri, on beş yıldır aynı komando ceketini giyen arkadaşı James kabuklu deniz mahsulleri barımında takılıp bana öyküler anlatmayı severdi. James, West Village’da meşhur biriydi; içkiye para verdiğini gören olmamıştı. Hep başkalarının cömertliğinden faydalanırdı; ayda bir kez, kira zamanı geldiğinde, evim dediği o perdeyle bölünmüş, illegal, ofis odacığı boyutundaki bodrum kat odasında parti verip para toplardı... Partilerinde iğne atılsa yere düşmezdi. James’in yanından hiç ayırmadığı gizemli, paslanmaz çelikten bir evrak çantası vardı; soranlara, çantanın içinde Büyük Amerikan Romanı’nın, nükleer füzelerin ateşleme kodlarının ve sayısız silahın bulunduğunu ima ederdi. Bense çantada birkaç yıpranmış *Penthouse* dergisi ve belki yedek bir çift çorap olduğunu tahmin ediyordum; gerçi James’in yaydığı koku, çorap konusunda şüpheye düşmeme yol açıyordu. Bir asker ailesinden gelme, zeki, sevimli, mürekkep yalamışa benzeyen biriydi. Village’daki barların yarısına girmesi yasaklanmıştı, ama çalıştığım yerde müşteriler şikâyet etmediği sürece ona göz yumuluyordu. James’in sağ kalma becerisine, direncine, dayanıklılığına

hayran kalmıştım. Dış görünüşünden bir fayda görmediği kesindi. İnsanları kandırıp dolandırmayı içgüdüsel bir şekilde öğrenmişti, o kadar; bunu planlı olarak yapmıyordu... Hayatta kalmak için ne gerekiyorsa yapıyordu yalnızca.

Sonumun ona benzeyebileceğini anladım ve bu hoşuma gitmedi. Tamam, kira partileri düzenlemek ya da beleş içki için sarhoşların ağız kokusunu çekmek zorunda kalmıyordum. İşim, evim ve görünüşe göre beni hâlâ seven bir kız arkadaşım vardı. Ama hayatımda pek güzel şeyler olmuyordu. Birikmiş param yoktu. Kaldığım daire, tavanlarının boyası dökülen, karanlık ve tozlu bir mağaraydı. Artık işyerinde uyuşturucu kullanmıyordum, ama serbest zamanlarım hâlâ kontrollü maddeler bulup kullanmakla geçiyordu... Her ne kadar eroine dönmemiş olsam da. Aşçılığı da doğru dürüst beceremiyordum. Aldığım mutfak eğitimi, erken yaşlarımdaki gıda epifanilerim, çocukluğumda Fransa'da geçirdiğim zamanlardan hafızamda kalan tatlarla dokular ve deneyimler, oldukça ayrıcalıklı lise ve üniversite yıllarım... Bütün bunlar, bir kabuklu deniz mahsulleri barının ardında pek işime yaramıyordu.

Bir şeyler değişmeliydi. Kendime çeki düzen vermeliydim. Uçan Hollandalı'nın aşçı versiyonu rolüne kendimi fazla uzun süre kaptırmıştım; hayatımı yarım yamalak, geleceği hiç düşünmeden, hazlara akarak yaşıyordum. Dostlarım, ailem ve kendim için hayal kırıklığıydım, yüz karasıydım; uyuşturucular ve alkol bile bunu umursamamamı sağlamıyordu artık. Telefonu açmaya bile katlanamaz olmuştum; telesekreter mesajlarını dinliyordum, o kadar... Telefonu açmaya ya korkuyordum ya da canım istemiyordu, arayanların üzgün sesleriyle yakarışları da sinirimi bozuyordu. Başlarına iyi bir şey gelmişse onları kıskanıp mutsuz olacaktım; kötü bir şey olmuşsa da, yardımcı olabilecek en son kişiydim. Kime ne dersem diyeyim, uygunsuz kaçacaktı. Derin, karanlık bir kuyuda saklanıyordum ve -istiridyelerimi ve midyeleri açarken, seramik kaplara kaşıkla kokteyl sosu dökerken- artık yukarı tırmanmaya çalışmamın zamanının geldiğini, *gerçekten* geldiğini anlamaya başlamıştım.

"Drugstore Cowboy" filmini izleyin...

Et Hakkında Bildiklerim

ÇÖL YILLARIMDAN bir kesit.

İşler iyi gitmiyordu. Aylardan ağustos olmasına karşın, geçen Noel’de aldığım çam ağacı kullanmadığım karanlık yemek odamda ölü çam iğneleriyle dolu kahverengi bir yığın halinde yatıyordu hâlâ. Dışarı çıkarıp çöpe atmaya utanıyordum... Artık ne kadar düştüğümü, yıllarca kendimi aşırılıklara verdikten sonra deyim yerindeyse tamamen felç olduğumu komşularımın görmesini istemiyordum. Nihayet karımla kahramanca bir çaba gösterdik; suçumuzu ele veren o nesneyi cesetmiş gibi parçalayıp plastik torbalara koyduk ve gecenin köründe birkaç kat aşağı güçlkle indirip tanınmış bir kokain satıcısının kapısının yanına bıraktık. Millet onun dedikodusunu yapsın diye düşündük.

İşsizlik maaşım yakında kesilecekti; yaptığım iş başvurularına verilen yanıtlarda da felakete mahkûm oldukları öylesine belli buldalarla görüşmem isteniyordu ki, görmüş geçirmiş bir leş yiyici olduğum halde benim bile onların yanında çalışma fikrini içim kaldırmıyordu. Mesela Marla Maples’in çalışacağı bir restoran açmak isteyen bir adam vardı; güya Marla üst kattaki kokteyl salonunda şarkı söyleyecekti, böylece de bol para harcayan bir sürü gurme restorana akın edecekti (bunu sır verircesine söyledi). Görüşmeye gittiğimde, adamın *feng shui* danışmanı henüz hazırlıkları tamamlanmamış restoranın etrafına kozmik çizgi çekiyor ve

onun başarısız olacağı kanısına vardığını açıklıyordu. Görüşmenin kötü geçmesini bilerek sağladım.

Yine ünlü bir New York'lu restorancı beni çok gizli toplantılara çağırdı; inanılmayacak kadar gürültülü, grotesk, televizyon konseptli, korkunç lokantasını hoş bir Fransız bistrosuna dönüştürmek istiyordu. Adam saygın biri olduğundan, mekânı görmeden işi kabul ettim; hem teklif ettiği maaş dolgundu, güzel Fransız yemekleri yapma imkânı da hoştu... Adam Fransız mutfağı konusunda epey bilgiliydi. Ama oraya bir gece bile katlanamadım. Satış standından beslenme çantası, jelibon ayıcık, tişört ve bombardıman pilotu ceketi almak için sıraya giren çocuklar çığlık atıp duruyordu. Mikrofonlu garsonlar müşterilere televizyon programlarının adlarını sorarken, Volkswagen büyüklüğünde hoparlörlerden *Green Acres* ve *Petticoat Junction*'in müzikleri çalıyordu. Yemekler Uganda Havayolları'nın uçuşlarında, turist sınıfı için verilebilecek türdendi: Poşette hazır bekletilen ve servis yapılacağı zaman ısıtılan vejetaryen burgerler, önceden kızartılmış domuz pastırması dilimleri, mühürlenip buhar dolabında yağda marine edilen yağlı hamburger köfteleri. Orası insanın ruhunu öldürüyordu; o gecenin sonunda restoran sahibine şu minvalde, kısa bir not karaladım: "Bu bok çukurunda on dakika bile kalamam artık. Burayı nasıl bir yere dönüştüreceğin umurumda değil... İsterse *Lutèce* gibi olsun... ŞİMDİKİ HALİ çok korkunç."

70'lerden kalma birkaç yatırımcı Yukarı Doğu Yakası'nda açacakları deniz mahsulleri restoranında çalışmamı teklif ettiler; ama saygın bir balık toptancısının yanında çalışan bir tanıdığım, kendisini arayıp da o restoranda çalışmayı düşündüğümü söylediğimde yüksek sesle inledi.

"O herifler borcunu ödemeyenler listesinde birinciliği her ay kimseye bırakmaz. Diğer mekânlarına veresiye mal satacak kimse bulamıyorlar, verdikleri maaş çekleri de karşılıksız çıkıyormuş duyduğuma göre..."

Arkadaşıma verdiği bilgi için teşekkür ettikten sonra, o insanların yeni görüşme tekliflerini kibarca geri çevirdim.

Depresyonun dibindeydim. Bütün gün yatakta yatıyordum; suçluluk duygusu, korku, utanç ve pişmanlık yüzünden kımlıdayamıyordum... Kül tablalarım izmaritlerle dolup taşıyordu, her yerde ödenmemiş faturalar vardı, köşelerde kirli çamaşırlar yığılıydı. Geceleri kalp çarpıntıları, korkularım ve kendimden iğrenme hissi yüzünden gözümde uyku girmiyordu; özellikle kendime duyduğum tiksinti öyle yoğundu ki, rahatlayıp bitkin bir halde uykuya dalmamı sağlayan tek şey kendimi altıncı kattaki evimin penceresinden dışarıya, Riverside Caddesi'ne atma düşüncesi idi.

Nihayet beni umutlandıran bir iş görüşmesi randevusu aldım. Söz konusu mekân, Park Avenue'daki gözde bir et lokantasıydı; Zaggat Rehberi'nden tam yirmi dört puan almıştı ve The Hamptons'ta iyi tasarlanmış bir şubesi vardı. Kurutularak bekletilmiş birinci sınıf biftek, bol kepçe deniz mahsulleri, aşırı büyük bardaklarda martini ve tek malt viski servis ediyorlardı; puro odaları da vardı tabii. Taksitle şehir merkezine, görüşmeye giderken iki şeye emindim: a) Burada çalışmaktan *utanmayacaktım*; b) Bir et lokantası mutfağını çekip çevirmek benim için çocuk oyuncağıydı. On beş yılda biftek, domuz eti ve dana eti hakkında, et kızartmak ve pişirmek hakkında bilinebilecek her şeyi öğrenmiştim; hazırlayacağım yemekler hiç zorlanmadan kendimi göstermemi sağlayacak, kolay, sade ve basit yemekler olacaktı. Mesela spesiyalleri istediğim gibi değiştirebilirdim; et lokantalarında spesiyallerin ve deniz mahsulü çeşitlerinin sık değişmesi alışıldık bir durumdu. O restoranı birçok açıdan geliştirebilirdim; buna emindim.

Görüşmeye her zamanki gibi yarım saat erken gittim. Kaygılı ve susamış olduğumdan, rahatlamak için biraz içki içmeye karar verdim. İş görüşmeleri sırasında genellikle soruları fazla sorgular ve fazla ukalaca yanıt veririm, oysa bunlar şeflerde aranan özellikler değildir. Bu yüzden, biraz içersem gevşeyip rahatlarım diye düşündüm.

Davetkâr görünen bir işçi barına daldım; barmen İrlandalıydı, bar tezgâhında bayat pretzel dolu kâseler duruyordu, paralı müzik kutusunda Van Morrison çalıyordu. Birkaç yudum alınca,

çevremdeki gündüz içicileri ile leş gibi bayat bira kokusundan rahatsız olmamaya başladım. İçkimi yudumlayıp sigara içerken, birkaç tabure yanımdaki tabakta duran bir çift tavuk kanadına iştahla baktım. Görüşmeden önce bir şey yememem gerektiğini kendime hatırlattım; potansiyel yeni patronum beni pek de parlak olmayan kariyerim hakkında sorguya çekerken dişlerimin arasında iri bir tavuk eti parçası bulunması hoş olmazdı. Görüşme saati yaklaştıkça, gitmek istemez oldum; bütün gün o barda kalmak, paralı müzik kutusuna birkaç bozukluk atmak, Steppenwolf'un "Magic Carpet Ride"ını çalmak ve birkaç bardak Bass bira daha içmek istiyordum. *Bunlar için para alsam ne güzel olurdu, diye düşündüm... Yeni bir mutfağın sorumluluğunu üstlenip de zihnen ve bedenlen yorulmak zorunda kalmak yerine günbatımında loş İrlanda barlarında takılmam için bana haftada bin iki yüz papel verselerdi...* Ama paraya ihtiyacım vardı. İşe ihtiyacım vardı. Oyuna geri dönmeliydim.

Ağustos ortası ikindisinin bunalıtcı sıcağına tekrar çıktığımda, olabildiğince gevşemiş ve hazırdım.

Restoranın her zamanki koyu ahşap kaplama duvarlarında atların, eski New York'un, palabıyıklı top oyuncularının ve kulüp tarzı aksesuarların çok eskiden çekilmiş fotoğraflarının çerçeveli kopyaları asılıydı. Vakit ikindi olduğundan, yemek salonu boştu; içeride yalnızca iki kişi vardı: Rahat giysileri ve bakımlı bıyığıyla "patron" olduğunu belli eden beyaz saçlı bir adam ile daha genç, iş takım elbiseli bir adam. Bir başka adayla görüşüyorlardı; önlerinde özgeçmişler yığılıydı.

Gür kaşlı bir şef garson beni bir bar tezgâhına götürürnce, oranın bekleme salonuna dönüştüğünü hemen anladım; adaylar sığır sürüsü gibi bir arada bekletiliyordu. Ciddi görünüşlü, sivil kıyafetli bir sürü şef adayı oturmuş, soda içerek bekliyorlardı. Hemen hepsi benim kadar kötü giyinmişti; donuk gözlerle boşluğa bakarken, ezik ve yenilmiş görünüyorlardı... Yıllarca mutfaklarda, floresan lambalarının altında çalışmaktan benizleri solmuştu. Birbirimizi görmezden gelip, bu işe ihtiyacımız yokmuş gibi görünmeye çalıştık. Etrafımdaki o şefler, kara iznine çıkmış denizaltı komutanları

gibiymi; huzursuzca kokteyl çubuklarıyla oynayıp, bar peçetelerini ufalayıp duruyorlardı... İş görüşmelerinde sigara içmek istemiyorlardı. İlgisiz davranan barmene adımı söylediğimde, patronun benimle “birazdan” görüşeceğini söyledi; ben de bekleyip durdum. Epey zaman geçti; benim gibi yöneticilik kabiliyetine sahip bir şefin (her ne kadar son zamanlarda adım kötüye çıkmış olsa da) böyle resmen ağıla tıklıp bekletilmesine, garson muamelesi yapılmasına fena içlerimeştim.

Gözaltılarında mor halkalar olan, elleri feci yanmış, Fransız bir adam yanımda oturmuş, futbol sonuçlarını okuyordu. Barda oturan diğer şeflerse müşteri gibi davranıyor, bir et lokantasında iş görüşmesi yapmak için sıraya girecek adamlar değillermiş rolü yapıyorlardı. O sefil halleri bana güç verdi.

Biz beklerken tek bir müşteri geldi; adam akşama kadar idare etmesini sağlayacak kokteyli çabucak içerken, barmenin “N’aber?” sorusunu sinirimi bozan bir neşeyle yanıtlayarak, Aruba’da yaptığı tatilden ve New Mexico’ya golf oynamaya gittiğinden bahsetti... Ayrıca BMW ile Mercedes’in iki kapılı modellerini karşılaştırdı. O sırada çalan cep telefonunu açıp, hattaki kişiyi müstehcen bir espriyle karşıladı. Elimde olmadan kulak kabartmışım; sonra diğer bütün şeflerin de adama hasetle baktıklarını fark ettim –berbat bir epifaniydi–; belki tıpkı benim gibi onlar da tatile çıkmanın, araba sahibi olmanın, iş gezileri sırasında golf oynamanın nasıl olduğunu merak ediyorlardı. İçimin karardığını hissettim.

Nihayet çağrıldım. On yıllık ceketimi ve saç köpüğü yüzünden kaskatı olmuş saçımı düzelterek, emin adımlarla görüşme masasına yürüdüm. Oradakilerle sertçe el sıkıştıktan sonra oturdum; aşçılık okulu mezunu, beş parasız, eskiden uyuşturucu bağımlısı olan birinin görünebileceği kadar canlı ve havalıydım.

Görüşme başlangıçta iyi gitti. Ağır şiveli konuşan ve cana yakın bir İskoç olan mekân sahibi, CV’mi Amerikalı yardımcısına verdi; yardımcısı hemen gülümsedi... Daha önce çalıştığım mekânlardan bazılarını biliyordu.

“*Supper Club* ha?.. İşleri nasıl gidiyor? Marvin ile Elliot’ın yanında mı çalıştın?” diye sordu; artık ağzı kulaklarına varmıştı. Hülyalı bir ifadeyle “Ne günlerdi ama,” dedi. Yetmişli ve seksenli yıllarda kendisinin de birçok kadınla yatıp bol miktarda kokain kullandığını ima ediyordu.

Devam ettik; Amerikalı, mesleki geçmişimin çeşitli dönemleri hakkında, rahat bir tavırla sorular soruyordu... Geçtiirdiğim kısımların, atladığım ayların ve çoktan nalları dikmiş olan, gömülmesine katkıda bulunduğum restoranların üstünde durmuyordu neyse ki.

Başını iki yana sallayıp kıkırdayarak, “Jimmy S.’nin yanında mı çalıştın?” diye sordu. “Hâlâ mutfakta tekerlekli patenle mi geziyor?”

Başımınla onaylayarak güldüm; geçmişi böyle yâd etmemiz içimi epey rahatlatmıştı. O adam da kariyerinde bir ara Jimmy’nin yanında eziyet çekmişti besbelli. Kaynaşıyorduk!

Eski akıl hocamla bir tutulmamak için, elimden geldiğince çabucak, “Onu yıllardır görmüyorum,” dedim kurnazca. “Ha ha...”

Mekân sahibiyile Amerikalı müdüre sıcak bir şekilde gülümsemeyi sürdürdüm; et lokantasının tarihi, felsefesi ve uzun vadeli hedefleri hakkında bana bilgi vermeye başlayan mekân sahibini ciddi, ama hesaplı bir şekilde cana yakın bir ifadeyle dinledim. Bana sordukları birkaç soruyu uygun şekilde yanıtlamakta zorlanmadım. Görüşmenin iyi gittiği yüzlerinden okunuyordu. Bütün sorularını savuşturuyordum. Her hamlelerine bir karşılık buluyordum.

“Hangi saatlerde çalışmak istersin?”

Bu beklediğim bir soruydu. “Nasıl gerekiyorsa öyle çalışırım. İlk birkaç ay mutfakta kamp kurarım... Ya sonra mı? Genellikle sabah on-akşam on arası çalışırım... *En az*. Haftada altı ya da yedi gün, ihtiyaca göre.”

“Güçlü ve zayıf yönlerin neler sence?”

Bu soruyla da daha önce karşılaşmıştım; iyi niteliklerimi alaycı ama oldukça mütevazı bir şekilde anlatmak suretiyle, soruyu ustaca savuşturdum.

“Şimdiki işinden neden ayrılıyorsun?”

Bu soruyu savuşturmak o kadar kolaydı ki sıkıcıydı. Son patronumu kötülememin hakkımda iyi izlenim uyandırmayacağını tamamen bilincinde olduğumdan sorun yaşamadım. “Gerçek, otantik Amerikan yemekleri yapmak” istediğimi uzun uzadıya açıkladım.

“Bize ne gibi katkılarda bulunabilirsin?”

İyi gidiyordum. Verdiğim her yanıtta gülümsüyor, kafa sallıyorlardı; o ezbere yanıtlar tripteymişim gibi, eğlenceli bir şekilde dudaklarımın arasından kendiliğinden dökülüyordu. Az sonra ikisi de gülmeye başladılar. Geleceğe dair umutlarımdan söz ederken, genelde patronların hoşuna giden “satış noktası”, “yiyecek maliyet yüzdesi”, “yoğun işçilik gerektiren” ve “paranın karşılığını tam almak” gibi lafları rahat bir tavırla ettim... Ciddi ve deneyimli bir şef; mantıklı, iyi huylu, güvenilir, gerçekçi bir adam –elli beş yaşında, İskoç bir et lokantası sahibinin konuşabileceği, birlikte zaman geçirebileceği türden bir adam–; kasıntı olmayan, numara veya rol yapmayan, usta bir profesyonel olduğumu yavaş yavaş, neredeyse kazara sergilemeye özen gösterdim.

Bir cümlemi bitirdikten sonra susup o iki adama gülümsedim; kendimden memnundum... İşler şimdiye kadar iyi gitmişti. Patron ne kadar maaş istediğimi sorunca, gözümü karartıp “Seksen beş bin dolar artı aile sağlık sigortası,” dedim –sonuçta mutlu yuva sahibi bir kocaydım–; adam gözünü bile kırpmadan o meblağı CV’nin kenarına kurşunkalemle yazıp “Tamamdır,” dedi. Konuşmayı sürdürdüm, en çok da sevincimi fazla belli etmemek için; bu lanet olası işi yapabiliyordum! Bir *schnauzer* köpeği bile eğiterek günde birkaç yüz biftek pişirecek, alüminyum folyoyla patates saracak ve yemek yerken sigara içen müşterilere unsu deniztarağı çorbası yapacak hale getirebilirdim. Bu iş benim için *çocuk oyuncağı* olacaktı; resmen havadan para kazanacaktım. Ama bunu söylemedim tabii. İyi olmazdı.

İşi kapmak üzereydim. Bunu hissediyordum. Kurnazlık ederek, şahsen yemeklerin görünüşünden çok içeriğine önem verdiğimi,

malzeme seçimine büyük özen gösterdiğimi ve meslektaşlarımın çoğunun yaptığı şekilde tabakları aşırı süslemenin, yemekleri fazla biçimlendirmenin, fazla garnitür katmanın müşterilerin dikkatini dağıttığını söyledim. Genellikle patronlar böyle lafları sever. Hem öyle demekle, “Ben burası için fazla iyiyim” gibi bir tavır içinde olmadığımı da gösteriyordum. Üstünde Jackson Pollock’ın sıkma şişesi desenleri bulunan tabakların, kesilip biçimlendirilmiş sebzelerin, güzel görünsün diye kıvrımların filan şefin egosunu tatmin etmekten başka işe yaramadığını, malzemelerin doğal güzelliğine odaklanılmasını engellediğini, para ve zaman kaybı olduğunu söyledim. “İyi hazırlanmış, güzel bir yemeğin öyle salakça şeylere ihtiyacı yoktur,” diye tekrarladım. “En iyi malzemeler uygun şekilde kullanılmışsa öyle şeylere gerek yoktur.” Bir et parçasını lanet olası bir doğum günü pastası gibi süslemenin erkeksi olmadığını –hatta eşcinselce olduğunu– ses tonumla ima ediyordum.

İşler gayet iyi gidiyordu... Ta ki ansızın, tuhaf ve kafa karıştırıcı bir şekilde sarpa sarana dek. Mekân sahibi beklemediğim bir şekilde ciddileşerek bana doğru eğilip alçak sesle bir soru sordu; bunun En Önemli Soru olduğu belliydi. Mavi gözleriyle kafatasımın içinin en kuytularını inceleyerek sorduğu soruyu, ağır şivesi ve o sırada geçen bir teslimat kamyonunun gürültüsü yüzünden anlayamadım. Birden bocalayarak, soruyu tekrarlamasını istedim. Bu kez pür dikkat dinledim... Dezavantajlı olduğum hissine kapılmıştım ansızın; adamın kulaklarımın iyi duymadığını –veya daha da kötüsü, şivesini anlayamadığımı– düşünmesini istemiyordum.

“Pardon, ne dediniz?” diye sordum.

Mekân sahibi biraz sinirlenerek “Hakkımda ne biliyorsun diye sordum,” dedi.

İşte bu zor bir soruydu. Adam şimdiye kadar yalnızca işten söz etmişti. Nasıl bir yanıt bekliyordu acaba? Müstakbel şefinin “Hakkımda ne biliyorsun?” sorusuna nasıl bir karşılık vermesini bekliyordu?

Kıcını yalamamı mı istediğini merak ettim. “Ah, evet! Hakkınızda çok şey duydum *elbette!* Duymamak mümkün mü ki?

İskoçya'dan gemiyle, kasara altında kahramanca yolculuk ederek gelip de basamakları azimle tırmandığınızı, tuvalet temizlemekle başlayıp büyük bir işadamı olduğunuzu ve nihayet bu çok ama çok güzel, yemekleri *efsanevi* derecede iyi et lokantasını açtığınızı Amerika'da ilkokul çocukları bile biliyor. Aslında... Aslında... Hayat hikâyenizi göğsüme dövme yaptırdım! Siz... Siz benim *ilham kaynağısınız!* Çocukluğumdan beri *örnek aldığım* kişisiniz!" dememi mi bekliyordu?

Sanmıyordum. İsteddiği bu olamazdı. Hızlı düşünmeliydim. Bu adam ne istiyor olabilirdi? Belki de girişiminin ciddiyetinin farkında olduğumu göstermemi istiyordu yalnızca. "Elbette! Sizden bahsedildiğini duydum; saçmalığa gelemeyen, işçilerini sıkı çalıştıran, onlardan çok şey bekleyen, adam gibi bir adam olduğunuz... Kariyerinizin başlarında, kendini sanatçı sanan şeflerden çok çektiğinizi ve artık muhtemelen öyleleriyle çalışmak istemediğinizi... Rakiplerinizin kırık kafalarıyla uzuvlarına basarak zirveye tırmandığınızı duydum..." Bunu mu duymak istiyordu?

Kurnazca *Belki de cesaretimi sınıyor?* diye düşündüm. Doğru yanıt şu olabilirdi: "Ha, evet... İnsanlara çok çektiren, Makyavelist, acımasız ve adi bir piç olduğunuzu, milyon tane düşmanınızın bulunduğunu ve kasaba kavunu kadar taşaklarınız olduğunu söylüyor herkes... Ama duyduğuma göre *adılmışınız de.*"

Belki de duymak istediği buydu!

Ama işin gerçeği, o kapıdan içeri adımımı atmadan önce o adam hakkında hiçbir şey duymamıştım. Tek bir şey bile. Zagat'tan yirmi dört puan aldığını biliyordum elbette, ama hepsi buydu. O adam hakkında tek bildiğim buydu! Her şey öylesine *iyi* giderken yalan söylemem, yalakalık yapmam bir çuval inciri berbat edebilirdi.

Bu yüzden riske girmeye, gerçeği söylemeye karar verdim.

"Hakkımda ne biliyorsun?" sorusunu gururla (onlara muhtemelen neredeyse salakça geldiğini sonradan fark edeceğim bir gururla), tamamen samimiyetle yanıtladım. Mekân sahibinin bakışlarına karşılık vererek gülümsedim ve büyük bir kararlılıkla,

tamamen içtenlikle, kalbim küt küt atarken elimden geldiğince sakın görünerek yanıt verdim: “Neredeyse hiçbir şey!” dedim.

İstediği yanıt bu değildi.

Mekân sahibi de müdür de gergin, afallamış bir halde bana gü-lümsediler. Cesaretimden etkilenmiş olabilirlerdi, ama beni şimdi veya daha sonra şef olarak işe *almayacakları* artık kesindi. Bir şe-kilde çuvallamıştım.

Gerçi güldüler. Hatta eğleniyorlardı. Görüşmenin sona erdiği-ni belirtmek için masadaki CV yığınına düzeltirlerken, biraz fazla eğlendiklerini düşündüm. Sanki birkaç saniye içinde, formalite icabı “Karar vermeden önce diğer adaylarla görüşmek istiyoruz” dediler ve kibarca, ama çabucak kapıya götürüldüm.

Sokağın yarısını yürüdükten sonra (ağustos sıcağı ve o adam-ların sıkıştırılmaları yüzünden ter içinde kalmıştım) hatamın ne ol-duğunu anladım. O gururlu İskoç’un bana *aslında* ne sorduğunu fark edince, durumun saçmalığı karşısında inleyip ağlamaya baş-ladım. O et lokantası sahibi –satışlarının yüzde doksanını et ye-mekleri teşkil ediyordu muhtemelen– “*Hakkımda ne biliyorsun?*” diye sormamıştı aslında. Oldukça başarılı bir et lokantası sahibi için daha makul bir soru sormuştu.

“*ET HAKKINDA NE BİLİYORSUN?*” diye sormuştu.

Bense yarı çılgın, intihara meyilli, Savant sendromlu bir kami-kaze pilotu gibi davranmıştım; adamın soruyu tekrarlamasını iste-dikten sonra uzun uzun düşünmüş, ardında da gururla “*Neredeyse hiçbir şey!*” diye yanıt vermiştim.

En gurur duyacağım anlarımdan biri değildi bu.

Burada bahsettiğim Kişi
Bobby Van idi.
Huzur içinde yatsın...

Pino Noir: Toskana Ara Macerası

BÜYÜK BÖLÜMÜ başarısız geçen uzun kariyerimde yaşadığım bütün o yüksek baskılı, zihin ve beden yıpratıcı, tuhaf ara maceralar ile beklenmedik sürprizler ve “öğretici deneyimler” arasında, New York’un Karanlık Restoranlar Prensi Pino Luongo’yla yaşadığım kısa Toskana macerası belki de benim için en yorucu olduğu kadar en aydınlatıcı olanıydı da. *Coco Pazzo, Le Madri, Sapporo di Mare, Il Toscanaccio* gibi müesseselerin sahibi olan Pino piyasada en çok tartışılan işadamlarındandı ve hâlâ da öyledir; yanında ve onunla birlikte çalışmış pek çok kişi tarafından kışkırtılan, korkulan, tiksiniilen, taklit edilen ve hayranlık duyulan biridir. dene-

Pino’nun yanında çalışmanın nasıl bir şey olduğu hakkında genel bir fikir verebilmek için, anlatacağım olayın birkaç hafta ilerisine gideyim. Pino’nun Toscorp adlı şemsiye şirketine ait restoranın yeni yönetici şefiydim; Batı 46. Sokak’taki gösterişli ve klas Paramount Otel’inin zemin katında yeni açtığı *Coco Pazzo Teatro*’nun ön kokteyl alanında, üstümde uygun şekilde Toskana mavisıyla adım yazılı yepyeni Bragard ceketimle, olabildiğince şef gibi görünmeye çalışarak öylece duruyordum. Vassar’dan tanıdığım bir gazeteci, çıkık elmacık kemikli mankenlerden ve marka kıyafetli, hassas görünüşlü genç adamlardan oluşan büyük bir grupla birlikte içeri girdi. Beni görünce çok şaşırdı ve elimi sıkıp, “Tony!

Pino'nun yanında çalışmaya başladığını bilmiyordum!" dedi. Sonra sesini alçaltarak şaka yollu ekledi: "Demek ki birkaç ay sonra ya kendi lokantanı açacaksın... *Ya da biteceksin.*"

İtalyan mutfağı konusunda pek deneyimli değildim ve o zamana kadar İtalyan yemeklerini hep hor görmüştüm; hatta hayattaki en büyük arzusu çocukluğu boyunca yediği domates sosu, sarımsak ve Parmesan peynirinden kurtulup da *Fransız* mutfağından yemekler yapmak olan, sonunda kalamar tava yapmaktansa *kendi ailesine ihanet etmeye gönüllü olan* genç bir İtalyan-Amerikalı şef hakkında bir kitap bile yazmıştım... Öyleyse Pino Luongo'nun açtığı en yeni, epey konuşulan Toskana lokantasında ne işim vardı?

Gerçekten bilmiyorum.

Son çalıştığım *One Fifth* adlı mekân bir süre can çekiştikten sonra nihayet iflas edince, işsizliğin tadını çıkarmaya başlamıştım; tozlu dairemde oturup bütün gün televizyon izliyor, keyifli uyuşukluğuma arada sırada ara vererek kalkıp bir iki yere CV fakslıyordum... Bir gün eski bir dostum, Kocaayak'ın bir başka öğrencisi olan Rob Ruiz aradı.

"Tony! Ben Elvis! [Kocaayak ona Elvis derdi hep] Ne yapıyorsun? Ben *Le Madri*'deyim... Yardımcı şefe ihtiyaçları varmış! Hemen buraya gelmelisin!"

"Orası *İtalyan* restoranı," dedim.

"Fark etmez. Sen gel hele. Şefle tanış! Seninle tanışmak istiyor. İnan bana... Burayı *seveceksin!*"

Rob'u severim. Eski tarz çalışan ve tarzından asla ödün vermeyen, aşçılığa gönül vermiş bir piçtir... New York'taki her restoranda olup bitenleri bilir; şehirdeki bütün toptancıları tanır ve onlardan, kaliteli malları bedavaya ya da ucuza, hem de başkalarından daha çabuk alır. Bol bol içer, eğlenceli adamdır ve genellikle fırsatları gözden kaçırmaz. Pek çok ortak anımız vardır ve hepsi de güzeldir. "Neden olmasın?" dedim. Sonuçta yapacak işim yoktu... Akşam beşte *Rockford Files* dizisinin tekrarlarını, yedide de *Simpsonlar*'ı seyretmek sayılmazsa. Temiz giysiler bulup kendimi prezantabl hale getirmeyi başardıktan sonra Chelsea'ye koştum.

Le Madri, Pino'nun sürüsüne bereket restoranlarının en iyilerindendi, ki kanımca hâlâ da öyledir; onun "anne yemeklerine", yani gençliğinde Toskana'da yediği, anneler ve nineler tarafından hazırlanan ev yemeklerine düşkünlüğünün ve haklı bir kötü şöhret edinmesini sağlayan, acımasız ve verimliliğe odaklı profesyonel zihniyetinin etkisiyle açtığı bir mekândı. Şef Gianni Scappin açık tenli, sempatik bir İtalyan'dı; ceketinin bütün düğmelerini ilikler, kıyafetine gayet uyan küçük aşçı fularını da kemik veya fildişi klipsle tuttururdu. Benimle alt kattaki odasında görüştü; yanında yardımcı ve satın almacı olarak çalıştırdığı Rob'un mükemmel performansından etkilendiğinden bana da olumlu yaklaşıyordu sanırım. Gianni'nin istekleri makuldü: Haftada altı vardiyaya gelecek, öğle yemeği için spesiyaller belirleyecek, çorba ve biraz hazırlık işi yapacak, Ekvadorluların başında duracak, gerektiğinde aşçılara yardımcı olacak –belki işleri biraz hızlandıracak– ve haftada bir gece sote bölümünde çalışacaktım. Maaş dolgundu, ayrıca Gianni'den etkilenmişim. Görüşmemizin sonuna doğru, birkaç hafta sonra açılacak *Coco Pazzo Teatro*'da yönetici şeflik yapmak isteyip istemediğimi laf arasında sordu. "Ben istemiyorum," dedi. "Fazla meşgulüm."

Böylece Toskana'yla ilgili her şeye dair alacağım hızlandırılmış kurs başlamış oldu.

Daha birkaç saat önce yatağımda sersemlemiş ve umutsuz bir halde yatıyor, biraz daha mı uyusam yoksa pizza mı söylesem diye düşünüyordum. Şimdiyse New York'un en iyi İtalyan restoranlarından birinde yardımcı şeftim; ayrıca Pino Luongo'nun, Schrager'ın Philippe Starck tarafından tasarlanmış ultra-klas otelinde açacağı ve ünlülerin uğrak yeri olacak en yeni restoranında yönetici şeflik teklifi almıştım. Bunlar baş döndürücü gelişmelerdi.

Benim de gerçekten başım dönmüştü. Unutmayın ki İtalyan yemeklerini sevmezdim. Ama *Le Madri*'ye geldiğim o ilk gün soğutma depolarının *bomboş* olduğunu ve domates sosu, tavuk suyu, makarna, ekmek gibi şeylerin –kısacası *her şeyin*– taze hazırlandığını (domates sosunun taze, tohumları ayıklanmış, kabukları

soyulmuş domateslerden yapıldığını) görünce afallamıştım. Aşçı-lar yeni gelen et, balık ve meyve sebzeleri yağmacılar gibi, anın-da kapışıyordu; öğle yemeklerini yetiştirmek için, ihtiyaçları olan şeyleri çoğu zaman doğrudan kamyondan alıyorlardı. Yemeklerin kalitesi mükemmeldi. Siparişler gelmeye başlar başlamaz, kasaba koşmak zorunda kaldım; adam etleri *siparişe göre* kesiyordu. Kısa boylu, iki parmağı kesik bir Ekvadorlu makarnacının rulo yaptığı *garganelli*'ler, kestiği *spaghetti alla chitarra*'lar, açtığı *ravioli* hamurları ve hazırladığı *gnocchi*'ler anında servis yapılmak üzere üst kata götürülüyordu. Mutfaktaki gerçekten yetenekli ve etkileyici Ekvadorlular ekibi, *focaccia* ve beyaz trüf mantarlı yağlı pizzalar yapıyor, taze çizgili levrekleri deniz tuzuyla ovup içlerini sebzelerle doldurduktan sonra çıtır kıvama gelene dek fırında kızartıyor, Parma jambonunu ve domuz pastırmasını kâğıt gibi incecik kesebiliyor, inanılmaz lezzetli makarnalı yemekler hazırlıyor ve sürekli fokurdayan iki büyük makarna tenceresinden aldıkları taze makarnalara öyle çeşitli ve iyi hazırlanmış, dört dörtlük mizanplası malzemeler katıyorlardı ki, bütün bunları yapmaya zaman bulabilmelerine şaşırmıştım.

Daha önce makarna yapmayı *bilmiyordum* meğer. Orada, kurutulmuş makarna hamurları ufak parçalar halinde, biraz şok haşlanıp sonra da *yıkanmadan* ve ılık halde, hafif yağlı tavalara atılıyordu; birkaç dakika sonra da sosları ekleniyordu. Taze makarnaları ve ince kesim makarnaları siparişe göre hazırlıyorlardı.

Makarnayı düzgün pişiriyorlardı. Yani mesela düdük makarna taneleri soslandıktan sonra tabakta bir arada *dik* duruyordu; yan durmuyor, sosta boğulmuyorlardı.

Gianni, "Yalnızca sosu değil, *makarnayı da* tatmaları lazım," diye açıkladı. Doğrusu böyle bir fikri ilk kez duyuyordum. Basit bir *pasta pomodoro* –domates soslu makarna, yani düşünebileceğim en basit yemek– bile bir anda gerçekten güzel ve heyecan verici bir şeye dönüşmüştü.

Oranın bütün yemekleri sadeydi. Kolay ya da basitleştirilmiş demiyorum. Demek istediğim, yalnızca üç dört malzemeyle (taze

ve en iyi kalite oldukları sürece) gerçekten mükemmel, hatta bazen inanılmayacak kadar güzel yemekler yapılabildiğini görüyordum ilk kez. Toskana usulü ekmek çorbası, piyaz, kalamar ızgara, yavru ahtapot, zeytinyağlı ve sarımsaklı yavru enginar, basit bir karamelize soğanlı dana ciğer sote gibi köy yemekleri yepyeni ve ilham verici gelmeye başlamıştı ansızın. O temiz, basit ve gösterişsiz düzen benim için yepyeni bir yaklaşımdı; soslarla, sıkma şişeleriyle ve egzotik malzemelerle geçen yakın geçmişimden çok farklıydı.

O mekânda fazla korku duymuyordum, herhalde Rob da orada çalıştığı için. Olmadık zamanlarda beni hoparlörlü telefonda arayıp, anons sistemini kullanarak iğrenç homurtu, şapırtı ve boğulma sesleri çıkarırdı. Gianni de Pino'nun imparatorluğunu iyi tanır, oranın kanallarıyla geçitlerinde nasıl hareket edilmesi gerektiğini bilir gibiydi; *centurion*¹ gibi saygı gördüğünden, onun kanatları altında kendimi güvende hissediyordum.

Pino'yla birkaç gün sonra görüşecektim; soyadı Fransız gibi duran yeni şef adayıyla tanışmak istiyordu. Akıllılık ederek, dersimi çalışmaya karar verdim. Pino'nun yazdığı iki mükemmel kitabı okudum: *A Tuscan in the Kitchen* –büyük bölümü *Le Madri*'nin açılışıyla ilgiliydi– ile *Fish Talking*'i (bundaysa Pino çocukluğunun İtalya'sındaki minik, yağlı balıkları ve artık gözden düşmüş diğer deniz mahsullerini övüyordu). Bu kitapları, özellikle de *Fish Talking*'i gerçekten ilgiyle okudum... Pino “çöp balıklarına”, tıpkı eski akıl hocam Howard Mitcham gibi duyduğu takdiri bu kitapta ifade ediyordu. Pino hakkında ne denirse densin, adamın yemeğe *taptığı* belliydi; kitaplarından olduğu kadar restoranlarından da anlaşılıyordu bu. Kitaplarından birinde, *Coco Pazzo*'da başlangıç mezeleri barında dururken, düzenli müşterilerinden bazılarını ikram ettiği taze ançüez ve sardalyeler geri çevrildiğinde neredeyse kalbinin kırıldığını anlatır. Leziz bulduğu yiyecekleri müşterilerine *tattırmasının* bile o kadar zor olması karşısında duyduğu can sıkıntısı, ona kanımın ısınmasını sağlamıştı.

¹ Antik Roma ordusunda yüzbaşıya tekabül eden rütbe. (ç.n.)

O adam için aşçılık yapma fırsatı elime geçtiğinde ne yapacağımı biliyordum.

Le Madri'de buluşup CV'm üstüne konuştuk; neyse ki fazla incelemedi. Sanırım Pino iş görüşmelerinde daha çok karşısındaki adayın karakteriyle ilgili ilk izlenimlerine önem veren biri. Görüşme iyi geçti. Pino'nun şehrin yukarısındaki *Barney's* mağazasının bodrumunda yer alan *Mad 61* adlı mekânında yapılacak denemelerde marifetlerimi sergilemeye davet edildim: Yemek yapabildiğimi o adama göstermek için elimden geleni yapacaktım.

Diğer şef adayları ile Toscorp'ta zaten çalışıyor olup da yeni restorana mönü önerisinde bulunmaya gelenler, her zamanki gibi "Bakın ne güzel yemekler yapabiliyorum" havasındaydılar: Avokadolu (!) ve tarator soslu kılıçbalığı ve California'ya uyarlanmış sözde Toskana yemekleri gibi, pahalı malzemelerle hazırlanan yemekler yapıyorlardı; bunları çeşitli boyutlarda halka kalıplar ve sıkma şişeleri kullanarak süslüyorlardı. Bense bildiğim en ucuz, en yağlı ve en sevilmeyen balığı seçtim: Mütevazı lüferi. Bu balığı hep sevmiştim ve Pino'nun da hoşuna gideceğini tahmin ediyordum. Lüferi ızgarada kızartıp tabağa koydum ve yanına sıcak patatesle *chorizo* salatası, üstüne de az miktar soyulmuş rezene, kırmızı soğan, nane ve fesleğen ekledim. Sonra da işimi sağlama almak için, Sicilya zeytinli, biberiyeli ve sarımsaklı –altta da fesleğenli patates pürelı–, yağda mühürlenip az suyla kısık ateşte pişirilmiş kuzu omzu; ve ayrıca morina püresi, yengeç ve ıstakozlu, dev bir *raviolone* hazırladım. Pino lüferi görünce gülümsedi; en azından cesur olduğumu anlamıştı.

İşe alındım.

Maaş pazarlığı kısa sürdü. Pino ne kadar istediğimi sordu. Hak ettiğime inandığım meblağın çok daha yüksekini söyledim. Pino söylediğim meblağın beş bin dolar azını önerdi. O teklif bile *o zaman* –ve şimdiye– dek aldığım ücretlerden çok ama çok daha yüksekti. Pino'nun 59. Sokak'taki bürosundan çıktıktan sonra sevinçle *Oak Room*'a gidip bir martini içtim; sesimin titremesi hâlâ geçmediğinden, konuşabilecek halde değildim. Nihayet karımı

aramayı başardığımda, sesim heyecandan nefesi kesilmiş bir genç kızın gibi çıkmış olsa gerek: “Baba! Ne olduğunu hayatta *tahmin edemezsin! Bana evlenme teklif etti!*”

New York Times’a, işe alındığımı bildiren bir ilan verildi. Şirketin tanıtım sorumlusuyla tanıştırıldım, özgeçmişimi yazmam istendi ve böylece, Pino Gezegeni’ndeki kısa ama unutulmaz maceram başlamış oldu.

Daha sonraki bir görüşmede –yeni mönüyü oluşturmak gibi epey zorlu, işkence denebilecek bir iş için daha bir sürü toplantı yapmamız gerekecekti–, her ne kadar yönetici şef olsam da mutfak şefimin (dağgelinciğine benzeyen bir İtalyan idi) Toskana mutfak konusundaki bariz eksiklerimi tamamlayacağı ve tecrübesiyle bana yardımcı olacağı, *risotto* karıştırmak gibi mutfak deneyimi gerektiren işleri sokak seviyesinde bir dille öğreteceği söylendi. Bu mantıklı bir fikir gibi geldi. Kendi yardımcılarımı (iki yardımcı şef gerekiyordu) ve aşçıları *seçebilecektim*; ama elimi *çabuk* tutsam iyi olurdu, çünkü *Coco Pazzo Teatro*’nun açılışına *on gün* kalmıştı. Bu süre içinde mönü hazırlamamız, gerekli ekipmanları almamız ve yirmi beş-otuz aşçı bulmamız gerekiyordu; bir sürü ünlünün ve medya mensuplarının katılacağı ön açılışa kadar her şey hazır olmalıydı.

Hayatımda ekip toplamak için hiç o kadar telaşla, ihtiyatsızca, çılgınca koşturmamıştım.

Her şeyden önce Steven’i aradım (kendisi daimi yardımcımdır, ama ona sonra geleceğim) ve heyecanla konuşarak, *her şeyi* bırakıp gelmesini, çünkü bu kez turnayı gözünden vurduğumuzu söyledim. Kariyerlerimizin en büyük işiydi bu! “Hemen gel, çünkü acilen adama ihtiyacımız var!” dedim. Onu henüz tamamlanmamış restoranın molozları arasında gezdirirken “Bu mekâna bir bak,” dedim; büyük ısıtma fırınlarının ve kuzine fırınların nereye konulacağını gösterdim; devrilebilir tencereyi, buharlı kazanı, makarna ve dondurma makinelerini, kasap bölümünü, depoları ve büroları gösterdim... Her şeyin yepyeni ve birinci sınıf oluşuna dikkatini çektim. Birkaç gün içinde tencereler, tavalar, blenderler, tereyağı

makineleri, çatal bıçak ve bir sürü *oyuncak* almamız için bize tam altmış bin papel vermişlerdi! Üstelik bu paraya ağır ekipmanlar dahil değildi; onlar sipariş edilmişti bile.

Steven her zamanki gibi hızlı ve akıllı davranıp yardımcım oldu. *Supper Club*'dan tanıdığım sempatik ve yetenekli, Kolombiya kökenli bir Amerikalıyı (ona Alfredo diyelim) ikinci yardımcım yaptım. Artık zamana karşı yarışıyorduk. *Le Madri*'den Gianni, mutfak şefimi görünce başını iki yana sallayıp, eliyle bıçak saplama hareketi yaparak "O adama tikkat et. Sığından bıçaklağ seni," diye uyarıda bulundu.

Gülerek, "Niye ki? Sorunu ne? Sicilyalı mı?" diye sordum; Gianni'nin Kuzey İtalya'nın her şeyini yeğlediğini biliyordum.

"Dağa da kötü," dedi Gianni. "*Napolili*."

Etrafımın mavi gözlü kuzeylilerle çevrili olduğunu henüz fark edememiştim; o insanlar –İtalyan olmadığım halde– beni bile güneyli birine yeğlerdi. Gelip gidenleri ve liderimizin günlük ruh hallerini kesinlikle takıntılı bir şekilde takip eden o kurnaz, kumpasçı, rüzgâra göre şekil alan bu kişilerden bazıları sanki Medici Hanedanı'ndanmışlar gibi davranıyordu. Uğraştıkları şeyde iyidiler de! O büyük İtalyan işletmesinde sürekli taraf değiştirmekte ve politik davranmakta, hayatım boyunca iyi olduğumu sandığım her konuda cidden iyidiler. Patronun gönlünü hoş tutarken bir yandan da kendilerinin potansiyel rakiplerini ve aleyhlerinde konuşan kişileri ustaca saf dışı etmekte uzmandılar. Yalnızca İtalyan mutfağı konusunda değil, başka birçok konuda da onlarla aşık atamazdım. Güzel ve egzotik olmasına karşın kesinlikle *bana göre olmayan* bir ormandaydım.

Gianni'nin bütün söyledikleri doğru çıktı; belki de onu daha dikkatli dinlemeliydim. Ama Pino bana *hep* gayet düzgün davrandı –böyle demekle düşmanlarını hayal kırıklığına uğrattıysam üzgünüm–; *hep* cana yakın, açıksözlü, cömert ve dürüst oldu. Bana söz verip de yerine getirmedeği hiç olmadı. Onu insan olarak *sevmiştim*; bugün karşılaştım yüzüne de söylerim. Aspiratörler, elektrik prizleri, POS cihazları ve makarnanın tarihi hakkında her

şeyi bilirdi; onca restoranında çalışan herkesin adını bilirdi; restoranlarından birinin mutfağındaki iki numaralı dondurucunun kompresörünün bozuk olduğunu bilirdi; her restoranında yapılan her yemeğin malzemelerini sayabilirdi ve bütün bunlar hoşuma gidiyordu. Amansızca da olsa her şeye hâkimdi. Yıllarca bir sürü salakla çalıştıktan sonra, buna ister istemez saygı duyuyordum. Daha birkaç yıl önce komilik yaparken, İngilizceyi doğru dürüst konuşamazken, şimdi koca bir imparatorluğun sahibiydi. Bu küçümsecek bir başarı değildi. Gerçi yanında çalışanların çoğu paranoyak ve kumpasçıydı. Evet, ona ait işyerlerinde korku, ihanet, dedikodu, varsayım ve beklentiler gırla giderdi. Sürekli yüksek performansla çalışma zorunluluğunun baskısı muazzamdı. Herkes canla başla göze girmeye çalışırdı; başarıların ödülü potansiyel olarak muazzam, başarısızlığın cezasıysa tez ve mutlak olurdu.

İlk hedefim yalnızca yetenekli yirmi beş-otuz kadar aşçıyı işe almak değil, mutfak şefimin işe aldığından *daha fazla* adam getirmektir. Ekibimi bana sadık kişilerle –yalnızca bana hesap verecek ve sırtımı dönebileceğim, güvенеbileceğim erkek ve kızlarla– olabildiğince doldurmak istiyordum, yoksa mutfak şefim *kendi* adamlarını getirecekti... Onlar da bırakın birinin bana bıçakla pusu kurmuş beklediğini söylemeyi, saçımın alev aldığını bile haber vermezlerdi.

Steven ile ben bildiğimiz bütün mutfakları *talan ettik*. *Boathouse*'u soyup soğana çevirdik; resmen bir haftada bütün personellerini ayarttık... Çoğunu işlerinden, haber bile vermeden ayrılmaya ikna ettik. Başka şeflerin mutfaklarını yağmaladık; halinden memnun olmayan, düşük maaşlı, mutsuz, saf ve hırslı insanlar aradık. Bir sürü telefon görüşmesi ve mülakat yaptık; verdiğimiz gazete ilanlarını okuyup akın akın gelen insanlarla üç dört kişi birden görüştük. Ne yazık ki bu insan bolluğuna karşın, aralarından kalifiye eleman pek çıkmıyordu; yüzlerce kişinin, okuma yazması olmayan ve tek tabanca takılanların, tinerci kızartmacıların ve hiç mesleki deneyimi olmadığı halde gelen kaçıkların arasından iki üç profesyonel aşçı bulmayı başardık. Mutfak şefimse bu konuda çok

daha başarılıydı. *Paglio* ve *Torre de Pisa*'dan (ikisi de mükemmel İtalyan restoranlarıdır), çoğuyla daha önce birlikte çalıştığı, cidden işinin ehli, Ekvadorlu makarnacıları, ızgaracıları ve sotecileri topluyordu. Adamlarını rüşvetle, yalvararak, tatlı söz ve vaatlerle ayarttığımız, her şeyi bırakıp hemen yanımızda çalışmaya başlamaya ikna ettiğimiz bir sürü lokantacı bize düşman oluyordu. O aşçıların birçoğunun işimize yaramayacağını biliyorduk tabii, bu yüzden kırk civarında aşçı toplamaya çalışıyorduk; böylece, ilk birkaç haftada çürükleri eleyince, elimizde yeterli sayıda iyi aşçı kalacaktı. Çılgın ve heyecanlı günlerdi; karmamızı kötü etkileyecek şeyler yapıyorduk... Ama sonuçta, bu beklediğimiz büyük fırsattı *gerçekten*.

Restoran otoparklarında gizli görüşmeler yapmakla, işe talip olması muhtemel kişilerle dumanlı İrlanda barlarında görüşmekle, *Le Madri*'de Gianni'ye yardım etmekle ya da kamyon kamyon gelen ekipmanlarla ilgilenmekle meşgul olmadığım zamanlarda Pino'yla ve Toscorp'un yönetici şefiyle görüşüyordum; ellili yaşlarda olan, Marta Pulini adlı o ufak tefek, cana yakın, yetenekli, akıllı kadın bir zamanlar kontesti. *Mad 61*'in mutfağında ya da Toscorp'un 59. Sokak'taki ofislerinde buluşup mönüye ince ayar çekiyor, lezzet testi yapıyor, mөнünün yazılarını inceliyor ve fiyatlar üstüne tartışıyorduk. İlk başta, *Coco Pazzo Teatro* mөнüsünün "eğlenceli" ve "teatral" olması kararlaştırılmıştı; mөнüdeki bütün yemeklerin adı, hangi ülkenin mutfağına ait olurlarsa olsunlar, meydan okurcasına İngilizce yazılacaktı. *Teatro*'nun yemek salonunun ortasına inşa edilmiş stantlara yerleştirilecek fütüristik indüksiyon ocaklarında, mutfaktan gelecek yemeklerin "son rötuşları" yapılacaktı; oyulacak ve gerekirse kemiklerinden sıyrılacak, sonra da özel tasarım kostümlü ve iyi eğitilmiş garsonlar tarafından hemen masalara servis edileceklerdi.

Her hafta (*Coco*'nun nihayet açılmasından sonra da) Toscorp'un konferans salonunda şef toplantısı yapılıyordu. Toplantıya son gelen kişiysen İtalyanca konuşanlar içeri girdiğimde hemen İngilizceye geçiyordu çoğunlukla. *Coco*'nun açılışına birkaç gün kala, bir

şef toplantısı sırasında –herhalde De Bragga’nın mı yoksa Master Purveyors’ın mı kurutularak bekletilmiş pizolmasının daha iyi olduğuna karar vermeye ya da fiyatta indirim yaptırmak için tek bir zeytinyağı markasında uzlaşmaya çalışıyorduk (bunu asla başaramadık)– Pino birden başını kapıdan içeri uzatıp, kaygılandırıcı bir şekilde, “Anthony, seninle bir dakika görüşebilir miyim?” dedi.

Salondaki herkesin rahatladığı belliydi. Diğer şefler mutlak liderin şahsi odasında onunla beklenmedik, özel ve ciddi bir görüşme yapmaktan *kıl payı* kurtulduklarını anlamışlardı ve birçoğunun alnında boncuk boncuk terler belirmişti. Şaşkınlıkla ayağa kalkıp, Pino’yla *baş başa* görüşmek üzere dışarı çıktım.

Beni odasına götürdü, kapıyı kapadı, konforlu görünen kanepeye oturdu ve arkasına yaslanıp bacak bacak üstüne attı.

“Anthony... *Düşmanların* var mı?” diye sordu.

“Ha?” dedim salakça; neden söz ettiği konusunda hiçbir fikrim yoktu.

Pino ağır ağır “Biri aradı,” diyerek söze başladı. “Seni... Seni sevmeyen biri... *Times*’taki ilanı görmüş... Sen başkalarının yardımcı şeflerini mi *çalıyorsun*?”

“Ben... Ben... Hayır!.. Bilmiyorum,” demeyi başardım; sesim korkudan cırtlak çıkmıştı.

“Dediklerine göre... Bu şahsın dediğine göre, başkalarının yardımcı şeflerini *çalıyormuşsun*. Ayrıca... *Esrarkeş* olduğunu da söyledi.” Düşünceli ve sorgulayıcı bir tavırla konuştu: “Senden bu kadar nefret eden bu kişi *kim* olabilir?”

Paniğe kapılmışıtm. Başkalarının yardımcı şeflerini *çalduğımı* inkâr ettim... Oysa kanma girebildiğim bütün lanet olası aşçıları ve bulaşıkçıları *çalıyordum* tabii. Sonradan, çok sonraları bir şey hatırladım: Toplu işe alım görüşmelerinden birinde, garsonluk için başvuran bir kadın, erkek arkadaşının bildiğim bir restoranda yardımcı şeflik yaptığını söylemişti. Oranın şefinin pisliğin teki olduğunu düşünüyordum, bu yüzden kıza erkek arkadaşının beni aramasını söylemiş olabilirim. Kızın erkek arkadaşıyla temsilcim (Steven) arasında uygunsuz ve sadece tek tarafın yararına

bir iletişim yaşanmış olabilir. Üstelik sonradan o yardımcı şefin, kendisine duyduğumuzu varsaydığı ilgiyi kullanarak şefine baskı uygulayıp maaşına hatırı sayılır, kolay elde edilemeyecek bir zam yaptırdığını öğrendim. Ama o sırada, Pino'nun loş aydınlatılan özel bürosunda düşünebildiğim tek şey, hayatımın fırsatını, hem de daha başlamadan kaçırmakta olduğumdu.

Apışıp kalmış olmama karşın, uyuşturucu kullanmamla ilgili bir sorun çıkmayacağını, bu konuda *asla* başını ağrıtmayacağımı söylemeyi başardım; yalan da değildi. Pino elini sallayarak beni susturduktan sonra, kendisinin şahsi telefon numarasını bulup arayarak beni kötölemek suretiyle büyük fırsatımı baltalamaya çalışacak, bu işe zaman ve enerji harcayacak kadar benden nefret eden kişinin *kim* olabileceği meselesine odaklandı. Aklıma kimse gelmiyordu.

Pino birden *sıcak* bir şekilde gülümsedi. Doğrusu... *Memnun* görünüyordu.

"Biliyor musun Anthony, benim bir sürü düşmanım var," dedi. "Bazen düşman sahibi olmak *iyidir*... Kim olduklarını bilmesen bile. *Önemli* biri olduğun anlamına gelir. Demek ki sen önemli birisin... Düşman sahibi olacak kadar önemli birisin." Sırtıma pat pat vurarak beni kapıya kadar geçirdi. Yaşadıklarımın sonra neredeyse perişan halde olsam da Pino'nun tavrından çok etkilenmişim.

Coco Pazzo Teatro'nun açılışından sonra orada çalıştığım ilk birkaç haftada beş kilo verdim. Bunlar fazlalık kilolar değildi. Zaten iri kemikli, kaburgaları sayılan, kıkırdak ve tendonları belirgin bir tiptim; bir de üstüne *Teatro*'da iki hafta boyunca, hazırlık mutfağıyla alakart mutfağı arasında –sürekli çalı yangınlarını söndürmeye çalışan hiperaktif bir korucu misali– koşturarak merdiven inip çıkınca, son on yılımı bir VC kaplan kafesinde saf taş kokain kullanmakla geçirmişim gibi görünmeye başlamıştım. Uğraşmam, başa çıkmam, vardiya ve mevki ayarlamalarını yapmam gereken yirmi beş aşçım ve üstüne bulaşıkçılar, meydancılar, müşteri olarak gelen uzmanlar, ek iş yapan makarnacılar, müdürler, müdür

yardımcıları, garsonlar, paket servis elemanları ve daha bir sürü kişi vardı. *New York Times* eleştirmeni bir kez gelmişti *bile*; o kadının görünüşünü bilen birini kapıya koyduk, bir daha gelirse habermiz olsun diye... Bütün gün orada bekliyordu. Ünlüler, Pino ve arkadaşları da günün her saatinde gelebiliyorlardı. Aşçılara seslenerek sipariş veriliyordu –sipariş fişi çıktıkları kullanılmıyordu– ve sırf ekibi idare etmek bile başlı başına bir işti. İkinci yardımcım Alfredo daha şimdiden kafayı yeme raddesine gelmişti.

Ekvadorlu aşçılardan yakınıyor, “Bana *saygı duymuyorlar!*” diyordu. “Söyle onlara! İstersem onları *kovabileceğimi* söyle!” Yardımcı şefimde aradığım şey bu *değildi*. Aşçılar ona ters davranıyorsa, gidip de bu adamın onları işten atabileceğini söylemem Alfredo’ya saygı duymalarını sağlamazdı. Aramızda yalnızca Alfredo’nun büyük, sarkık bir şef şapkası takması (hele kısıyak boyuyla iyice komik görünüyordu) ve oldukça gururlu bir Kolombiyalı olması, durumu iyice kötüleştiriyordu. Ekvadorlular ondan nefret ediyor, her fırsatta dalga geçiyorlardı. Bu yardımcı şeflik meselesini unutup onu tekrar aşçı yapmamın daha iyi olabileceğini uluorta söylemeye başladığında, arzusunu hemen yerine getirdim. Bunun üzerine hüngür hüngür ağlamaya başladı ve benimle konuşmadan dosdoğru yağcı genel müdüre gidip yalvararak, eski işini geri istedi. Bu mutlak ihaneti karşısında afallamıştım; istemeyerek de olsa ona eski mevkiini geri verdim... Sonunda ölümüne katkısı bulunacak, zehirli bir hap yuttuğumu biliyordum. Alfredo iyi bir arkadaşımды ve iyi bir aşçıydı, ama onu bir daha asla işe almadım. Aşırı baskının bizi ne hale sokabileceğini –ve soktuğunu– görmüştüm.

Restoran güzeldi. Hemen sağda Randy Gerber’ın Viski Barı vardı, yemek salonundaki bir yan kapıdan Paramount’un uzay temalı lobisine ulaşılabilirdi, ham keresteden yapılmış sarı duvarlardaki Morandi taklidi resimler de sıcak Toskana renklerindeydi. Garsonlar Vatikan muhafızları gibi giyiniyordu. Ama o geçici krallığının gerçekten en ilginç yönü, Paramount Otel’inin derinliklerinde bulunan, alt kattaki hazırlık mutfağımızın yanından

geçen, labirentimsi servis koridorlarıydı. O koridorlarda serin ve nemli havayı takip ederek, otele ait çarşaf arabalarıyla servis arabalarının ve atılmış şiltelerin arasından geçerek ilerlediğinizde, gerçekten huşu uyandıran bir yere varıyordunuz: Billy Rose'un nesillerdir kapalı olan, çoktan unutulmuş, efsanevi New York gece kulübü *Diamond Horseshoe*'ya. Orası Luksor Tapınağı'nın yeraltı versiyonu gibiydi; kesintisiz uzanan, devasa bir mekândı. Kubbeli tavanı hâlâ Rönesans tarzı avizelerle ve detaylı alçı kabartmalarla bezeliydi. Billy Rose'un balıketli kadınlardan oluşan meşhur korosunun bir zamanlar çıktığı, kenarları yapay elmaslarla süslü sahne hâlâ sapasağlam duruyordu; nal şeklinde bar tezgâhı ise artık yoktu... Eskiden bulunduğu devasa alan boştu ve döşeme tahtaları sökülmişti. O mağaramsı salonun kenarlarında, bir zamanlar Legs Diamond'ın, Damon Runyon'ın, Arnold Rothstein'in, gangsterlerin, dansçı kızların, hoppa kadınların ve ünlülerin –eski Broadway'in Winchell döneminin tüm hedonist tayfasının– içinde bulunduğu, selamlaştığı, anlaşmalar yaptığı, bahis oynadığı, dönemin büyük şarkıcılarını dinlediği ve her türden görkemli sefahate dalabildiği özel kabinlerin, oturdukları duvar kanepelerinin kalıntıları duruyordu. O mekânın büyüklüğü ve içeriye bir duvarda kabaca açılmış bir delikten girilmesi, insanda antik Troya şehrini ilk keşfeden kişiymiş hissi uyandırıyor.

Üst kattaki gerçek dünyadaysa işler hızla tatsızlaşmaktaydı.

Şunu söylemeliyim ki, o işi yapabilecek kapasitede *değildim*. Hızlı akıntılı denizde fazla açılmıştım. Akıntıların yönü bir anda değişebilirdi. Bir gün Doğu Yakası'ndaki bir şefler komitesi toplantısından döndüğümde, mönünün tekrar tamamen İtalyancaya çevrilmiş olduğunu gördüm! Bilgisayardaki listeler de aynı biçimde değiştirilmişti, bu yüzden o gece İtalyanca yemek adlarını okuyup kafamda İngilizceye çevirdikten sonra Ekvadorlu ekibime İspanyolca söylemek zorunda kalmak gibi hiç kısıkanılmayacak bir durum yaşadım. Hatırlamayı çabuklaştıracı birtakım hafıza oyunları icat etmeye mecbur kaldım; mesela “Sırf pisibalgı için lambada yapmak istiyorum” cümlesini ezberliyordum, böylece de

pisibalığının İtalyancasının *lambatini* olduğunu hatırlıyordum... “Ciğerinin feristahım” diye düşündüğümdeyse, *fegato*’nun ciğer demek olduğu aklıma geliyordu.

Haftada yedi gün, günde on yedi saat çalışıyordum; etrafım o şirkette yıllarca çalışmış, Pino’ya ölümüne bağlı kişilerden oluşan bir salon ekibiyle çevriliydi. Öyle hırslıydılar veya başarısızlıktan öyle korkuyorlardı ki yere çatal düşürseniz, gülümseyerek boğazınıza bıçak sürterlerdi. Genel müdür aşırı bakımlı, uzun boylu, sarışın bir Kuzey İtalyan idi; garsonların ödünü koparan, “gülümsemelerini” ve “eğlenmelerini” söyleyip dururken bir yandan da içten içe ve soğukkanlılıkla onları birazdan kovma planları yapan, kaypak, bariz şekilde ikiyüzlü bir amigoydu. Beni her gün güya stratejimizi konuşmak için Viski Barı’na davet ediyor ve içki ısmarlıyor, sonra da müthiş bir “ekip” olduğumuzu ve “birlikte diğerlerine karşı çalışacağımızı” söyleyip duruyordu... Bir yandan da arkamdan konuşup, alkolik hödüğün teki olduğumu söylüyordu şüphesiz. Sanırım o görüşmelerimizin bir sebebi, genel müdürün canı fena halde içki çektiğinde içmesi için bahane olmalarıydı... Yani ona değerli bir hizmette bulunuyordum.

Kısa sürede, bütün bunlarla başa çıkamaz hale geldim. Ne yapacağımı bilemiyordum; bitkindim, kafam karışık, ruhsal olarak tükenmişim. Yapılması gereken bir şeyler vardı hep ve hiçbirisi hoş değildi. Bunlar yetmezmiş gibi, bir anda uygulanmaya başlanan tasarruf tedbirleri sebebiyle ekibimdeki adamları işten çıkarmaya başlayınca, onların işlerini de üstlenmek zorunda kaldım (oysa zaten işim başımdan aşkındı). Zavallı Steven ile, daha birkaç hafta önce büyük vaatlerle dolgun maaşlı işlerinden ayırdığımız insanları kovuyorduk; o kadar çok insanı kovuyorduk ki, genellikle Steven bir odada birini işten atarken ben de bir diğer odada bir başkasının hayatını karartmakla meşgul oluyordum. Her kovma icraatını, her olayı, her kazayı gerçekten sıkıcı biri olan insan kaynakları müdürüne uygun biçimde rapor etmek zorundaydık; New Age tutkunu olan o kadın kendini gerçekleştirmekten, iş memnuniyetinden, işe alım sırasında adil kriterler uygulamaktan

ve personeli yeterince dinlendirmekten samimi bir dille söz edip dururdu... Oysa asıl önemli işleri yapan adamlarımızın düşük ücretle aşırı çalıştırılan ve yetersiz beslenen (her gün, onar dakikalık öğle ve akşam yemeklerinde tavuk budu, düdük makarna ve salata yemek zorundaydılar), kaçak olup olmadıkları belirsiz Ekvadorlular olduğunu pekâlâ *biliyordu*. O ikiyüzlü salağın saçmalamasını dinledikçe, sanki Kissinger gibi biri olan Pino'nun değil de Ben ile Jerry'nin yanında çalışıyormuşuz gibi konuştuğunu duydukça, o bön suratına karabiber değirmeniyle vurasım geliyordu... Bunu yapsam, gerçekten yazacak bir şeyi olurdu.

Sonlara doğru Steven ile Alfredo (onların da bileti kesilmek üzereydi) beni civardaki bir bar olan *Scruffy Duffy's'e*, dikkat çekmeden konuşmaya çağırdılar.

"İşini bitirecekler dostum," dediler. "*Bir şeyler yapmalısın. Çuvallıyorsun! Böyle giderse kovulacaksın!*"

Artık kılımı kıpırdatacak halim yoktu.

"*Biliyorum* arkadaşlar... İnanın ki *biliyorum*. Ama elimden ancak bu kadarı geliyor; daha iyisini yapmaya hazır değilim. Var gücümle çalışıyorum, elimden geleni yapıyorum ve eninde sonunda kovulacağımı *biliyorum*. Kovulursam da kovulayım. Şimdi yaptıklarımın fazlasını yapmaya hazır değilim. Üzgünüm."

Mad 61, söylenene göre Pino ile *Barney's'in* sahipleri Pressmanler arasındaki sidik yarışı yüzünden ansızın ve beklenmedik bir şekilde kapandığında, işimin bittiğini anladım. Gerçekten merak ettiğimden değil de sırf akademik bir egzersiz yapmak adına, sürüngenimsi genel müdür ile mutfak şefime, uzun zaman o mekânda çalışmış elli civarı sadık personelin başıboş ve gerçekçi bir şekilde şirketin başka yerlerinde iş aramaya başlamaları karşısında, şimdi burada ne olacağını düşündüklerini sordum. Yanıtı *biliyordum* elbette; yüzüme karşı yalan söyleyecekler mi diye bakmak istiyordum, o kadar. Beni hayal kırıklığına uğratmadılar.

Bir gece kalabalık bir grup halinde içmeye gittik, derken kendimi sekiz kişilik bir grubun arasında buldum ve hepsi de henüz bana haber verilmemiş bir şeyi *biliyordu*: Yönetici şefliği bırakıp,

Kovulmayı hak etmiştim, ama...

mutfak şefim olacak o iğrenç, sadist, küçük pisliğin emrinde çalışmamın isteneceğini. (Sürekli Ekvadorluların omzuna *vurduğunu* fark etmiştim; adamlar bunu şaka olarak görüp görmemeleri gerektiğini bilemiyorlardı... Aynı şekilde vurarak karşılık verirlerse her seferinde beş dolar vereceğimi söylemiştim hemen.)

Ertesi gece, vardiyanın sonunda, genel müdür barda beni bekliyordu; benim için bir bardak martini koymuştu. Biletimin kesildiğini anladım. Adam lafı kibarca dönüp dolaştırmaya, atamalar-dan söz etmeye ve performansımı içtenlik uzak, samimiysiz bir şekilde övmeye filan girişti. Hemen lafını kesip, sadede gelmesini söyledim. O gün başparmağımı kesmiştim; kelebek yara bandı ve üç kat sargıya rağmen kanaması durmuyordu bir türlü... Genel müdür konuşurken, iri kan damlaları pantolonuma ve yere şıpır şıpır damlıyordu.

"Sadede gel; ne yapman gerektiğini söyle sadece," dedim. "Kovuldum mu?"

İnci gibi dişleriyle gülümseyerek "Hayır, hayır... Tabii ki hayır," dedi. "Kalmanı istiyoruz... Mutfak şefi olarak." Teklifini reddettim ve pılımı pırtımı toplayıp hemen eve gittim; tam üç buçuk gün, neredeyse deliksiz uyudum.

Coco Pazzo Teatro'da yaşadıklarımı pek özlemiyorum. Yemeklerini özlüyorum: Şekerli ve hafif naneli balzamik sirkeyle yumuşatılmış çileklerini; Patti Jackson'ın muhteşem karpuzlu parfesini; inanılmaz fokaça ekmeğini, *robiola* peynirini ve beyaz trüf mantarlı pizzasını; deniz tuzu ve zeytinyağıyla servis yapılan *carta di musica* lavaşını; el yapımı makarnasıyla taze domates sosunu.

Pino hakkında da iyi şeyler düşünüyorum; onunla ve diğer şeflerinden bazılarıyla masada oturup yiyecek tattığımız zamanları hatırlıyorum... Bir lokma aldıktan sonra, elimizdeki parçayı solumuzdakine verirdik. Pino'nun Amerika'daki ilk yıllarına, karşılaştığı zorluklara ve tattığı hazlara dair anlattıklarıyla bizi eğlendirmesini özlüyorum; onun yemek sevgisini, küçükken İtalya'da yediği şeylere –kalamar, ahtapot, uskumru, sardalye– duyduğu sevgiyi de sempatiyle hatırlıyorum... Uzak bir diyarda yaşadığı, uzak

Zamanda geriye gidip bu ibnetora yumruğu çakmak istiyorum.

geçmişte kalmış o hayatı şimdikinden (şık takım elbiselerden, cep telefonlarından, özel şoförlü lüks arabalardan, hizmetçilerden ve ricacılardan oluşan hayatından) öyle farklıydı ki. Yanında çalışmış, canına okuduğu bazı şefler Pino hakkında ileri geri konuşsalar da –ki söylediklerinin çoğu doğrudur şüphesiz–, ben ona çok şey borçluyum. Bana İtalyan mutfağını sevmeyi öğretti. Biraz tanıttı. Bana gerçekten makarna yapabilmeyi, yalnızca üç dört malzemeye saf, soylu ve doğal bir yemek hazırlayabilmeyi, dolaylı yoldan da olsa öğretti. Arkamı daha iyi kollamayı ve elime geçen fırsatları en iyi şekilde değerlendirmeyi de öğretti. Onun yanında çalışırken öğrendiğim tarifleri ve teknikleri hâlâ kullanıyorum.

Ona (ve eski mutfak şefime) bir konuda daha minnettarım: *Coco Pazzo Teatro*'yla *Le Madri*'de geçirdiğim kısa süre içinde, bir sürü telefon numarası topladım. Bunların bir kısmı, gerçekten çok yetenekli Ekvadorlulara aitti.

Sonraki işimde, Pino'nun en iyi aşçılarından bazılarını ayarttım. Onlar hâlâ yakın dostlarım ve değerli iş arkadaşlarım.

Tatlı

Sıradan Bir Günü

KOCAAYAK'TAN ALDIĞIM eğitim sayesinde, altıya beş kala kendiliğimden uyanıyorum. Hava hâlâ karanlık; yatakta, zifiri karanlıkta bir süre yatıp sigara içerek günün spesiyallerini ve rini ve hazırlık listelerini kafamda şimdiden tasarlıyorum. Bugün cuma, yani hafta sonu kullanacağımız malzemeler gelecek: Yirmi beş kasa *mesclun* salata, yeraltı suları temiz tutulan bölgelerde yetiştirilmiş patateslerden on sekiz kasa, dört bütün kuzu budu, iki kasa dana bonfile, ayrıca yüzlerce kilo et, kemik, meyve sebze, deniz mahsulleri, bakliyat ve süt ürünleri. Neyin ne zaman geleceğini az çok bildiğimden, yapılacak işleri sıraya koyuyorum; önce kimin hangi işi halledeceğine, nelerin sonraya bırakılacağına karar veriyorum.

Dişlerimi fırçalarken, duşu açarken, ilk iki aspirinimi yutarken soğutma depomdaki, önceki günlerden kalma ve kurtulmam gereken malzemeleri nerelerde, hangi spesiyallerde kullanacağımı ve nasıl sunacağımı planlıyorum. Kahve öğütücünün sesini duyunca, Nancy'nin uyandığını anlıyorum; yani birkaç dakikalığına sivil gibi davranmak zorunda kalmadan önce, o malzemeleri nasıl kullanacağımı rahat rahat düşünmek için yalnızca birkaç dakikam daha var.

Eşimle birlikte yerel haberleri ve hava durumunu izliyorum. Büyük spor müsabakalarına, iş trafiğinin durumuna, en önemlisi

de hafta sonu için hava durumu tahminlerine mesleki sebeplerden dolayı dikkat ederim. Hava güzel, serin ve canlandırıcı mı olacak? Büyük bir maç yok mu? Bu gece çok müşteri gelecek demektir. Eve neredeyse gece yarısından önce dönemeyeceğim ve çok yorgun olacağım demektir. Bir yandan televizyon izleyip bir yandan da Nancy'yi dinlerken, kafamda spesiyallerin ince ayarını yapıyorum artık: Izgara bölümü ayrıntılı sunum ya da fazla tava kullanımı gerektiren spesiyallerle uğraşamayacak kadar meşgul olacağından, çabuk ve kolay hazırlanabilecek, hafta sonları gelen taşralılar tarafından da sevilcek, sade bir şeyler bulmam gerek. Bu gece ve cumartesi gecesi restoranıma yemek yemeye gelecek insanlar, hafta içi müşterilerimden farklı olacak; bunu göz önünde bulundurmam şart. Mesela *foie gras* doldurulmuş yaban tavşanı, iyi bir hafta sonu spesiyali *değildir*. Halkın çoğunun adını bilmediği balıklar da satmaz. Hafta sonları karides, ıstakoz, *T-bone* biftek, yengeç, tonbalığı ve kılıçbalığı gibi popüler yiyecekler satılır. Neyse ki biraz *hamachi* tonbalığı gelecek; millet buna bayılır hep.

Broadway'de yürüyüp taksiye binerken, balık spesiyali olarak fırında patatesli ve ızgara kuşkonmazlı, *livornaise* soslu ızgara tonbalığı düşünüyorum. Izgaracım çok yoğun olsa da, önceden fırınlanmış patatesler ile önceden şok haşlama yapılmış kuşkonmazları metal kayık tabakta ısıtıp şervise hazırlayabilir; tonbalığımı da ızgarada çabucak gezdirir... Sosu da ısıttı mı, yemek hazır demektir. Böylece balık spesiyali hallolur. Aperitif spesiyali *chorizo*, pırasa, domates ve beyaz şaraplı kum midyesi buğulama olacak; tek tavayla yapılabilecek mucizevi bir yemektir bu... Soğukçum salataları, *rillettes* yöntemiyle hazırlanmış etleri, *ravioli*'leri, *ördek konfileri* tabaklara yerleştirirken, arkadaki bir ocak gözünde kum midyesi spesiyali kendi halinde pişecek. Et spesiyali ise bir sorun. Geçen haftanın spesiyali her zaman için popüler olan *T-bone* biftek olduğundan, bu hafta başka bir şey bulmam gerekiyor... Yoksa iki hafta peş peşe *T-bone* biftek spesiyali sunmakla restoranın Fransız imajını tehlikeye atmış olurum; ayrıca et pahalı... İri et dilimleri bulunan porsiyonların yüzde elli civarı maliyeti oluyor. Izgaracım

tonbalığıyla uğraşacağından, et spesiyalinin sote bölümünde hazırlanması gerek. Bu gece sotecilik yapacak olan yardımcı şefim zaten mizanplasla epey uğraşmak zorunda kalacak, zaten tıka basa dolu olan tezgâh altı soğutma dolabından garnitür ve malzeme almakta zorlanacak... Sırf sabit mönüden siparişleri yetiştirmek için bile epey uğraşmak zorunda kalacak. Her an alabileceği, gemici usulü midye, karamelize elmalı kan sosisi, kuzu navarin (ki şaşılacak kadar çok garnitür içerir: yavru havuçlar, ufak arpacıksoğanları, nisuzaz zeytinler, sarımsak konfi, konkase domates, bakla ve çeşitli kıyılmış taze otlar), karabiberli bonfile, tatar bifteği, maydanozlu dana ciğeri, Toulouse usulü *cassoulet*, ballı soslu ve ayvalı mulard göğsü, nedense çok popüler olan *mignon de porc* ve domuz ayağı siparişlerinin yanı sıra, bir de gecenin spesiyaliyle (her ne olacaksa) uğraşmak zorunda kalacak.

Bir seçim yapmak zorundayım: Hem geyik bacağı hem de bütün sülünler gelecek. Sülünü seçiyorum. Fırında yapılacağına göre, önceden pişirebilirim. Böylece yardımcıma yalnızca eti kemiklelerinden sıyrıp fırına atmak ve garnitürlerle sosu ısıtmak kalır. Kolay bir spesiyal. Bomboş turnike. Böylece yüküm biraz azalır.

Les Halles'a vardığımda, iş günümü tamamen planlamış bulunuyorum.

Her zamanki gibi, ilk gelen ben olduğumdan –gerçi bazen pastane şefim erken gelerek beni şaşırtır– restoran karanlık. Bar tezgâhının arkasında, gece meydancısının açık bıraktığı stereo müzik setinde bangır bangır salsa müziği çalıyor. Rezervasyon defterine bakınca, bu gece için daha şimdiden seksen civarı yer ayırıldığını görüyorum; sonra, dün gecenin sayılarını kontrol edince (şef garsonum rezervasyon ve siparişleri kaydedip toplamış bile) görüyorum ki tam 280 tabak yemek satmışız... Gıda maliyetleri açısından gayet iyi bu. Ne kadar çok kızarmış *patatesli biftek* satarsam, genel maliyet oranı o kadar düşecek. Müdürün kayıt defterini karıştırıyorum; gece müdürü bu deftere gündüz yöneticileri için notlar yazar... Müşteri şikâyetleri, onarım gereksinimleri, personelin kötü davranışları, önemli telefon görüşmeleri gibi

şeyleri yazar. Defterden okuduğum kadarıyla, restoranın kapanış saatine (yani gece yarısına) üç dakika kala beş müşterinin gelip de orta iyi pişmiş beş dana pirzola (ki pişme süresi kırk beş dakikadır) söylemesi üzerine, ızgaracım garsonlardan birine “ibne” demiş ve kesme tahtasına “tehditkâr bir şekilde” yumruğunu vurmuş. Yan şarküteriden aldığım, karton tadı taşıyan kahvemi yudumlayarak mutfağa geçince gece meydancısının orayı tertemiz yapmış olduğunu görüyorum. İçerisi pırıl pırıl görünüyor. Jaime merdiven aralığından bana sırtıyor. Islak masa örtüleriyle dolu bir çuvalı sürükleyerek indirirken “*Hola,¹ şef,*” diyor. Üstü başı kir içinde; yiyecek artıkları bulaşmış pis mutfak kilimleri taşımaktan ve so-kağa yüzlerce kilo çöp sürüklemekten, beyaz giysileri neredeyse kapkara olmuş. Peşinden aşağı inip, zemini hâlâ ıslak bodrumdan geçip odama giriyor, masama geçip kendimi koltuğuma atıyor, günün onuncu sigarasını yakıyor ve çekmecemde et envanteri/sipariş formu aramaya başlıyorum. Her şeyden önce, elimde ne kadar kesilip işlenmiş et bulunduğunu öğrenmeliyim. Et stokum azalmışsa kasabı erkenden aramam gerekiyor. Bu gecelik idare edecek kadar varsa bile, yarının siparişini fazla geciktirmeden vermeliyim. *Les Halles*’ın kasap bölümü çok yoğundur; yalnızca Park Avenue’daki restoranımız değil Washington, Miami ve Tokyo şubelerimiz için de et keser.

Ayakkabılarımı çıkarıp ekose pantolonumu, şef ceketimi, ta-kunyalarımı ve önlüğümü giyiyorum. Bıçak kutumu buluyor, içine bir sürü mutfak havlusu tıktırıyor, ceketime yanlamasına kalem takıyor (eğilirken düşmesin diye) ve masamdan bir tomar anahtar alıp kuru gıda deposunun, soğutma deposunun, mutfak-ğın ve tezgâh altı soğutucu dolapların, hamur dolabının ve derin dondurucuların kilitlerini açıyorum. Etlerin kesildiği, hep serin tutulan, soğutuculu kasap bölümünün plastik perdelerini açıyorum ve çalışma tezgâhının üstünden kasap yardımcısının portatif kasetçalarını alıyorum. Bıçakları, havluları, radyolu teybi, klipsli

¹ *İsp. Merhaba. (ç. n.)*

panoları ve anahtarları elime alıp, Stairmaster Merdiven Tırmanma Makinesi'ni andıran merdiveni çıkıp mutfığa dönüyorum.

Elimde 70'lerin ortalarının punk klasiklerinin iyi bir kaset koleksiyonu var: Dead Boys, Richard Hell and the Voidoids, Heartbreakers, Ramones, Television vs.; Meksikalı ızgaracım da bunları severek dinler (Rob Zombie, Marilyn Manson ve Rage Against the Machine dinleyen genç bir metaleci olduğundan, müzik zevkimden rahatsızlık duymaz). Ben sote tezgâhının soğutucu dolabını boşaltırken o geliyor. Carlos bir kaşını deldirmiştir, vücudu Michalengelo'nun elinden çıkmış gibi biçimlidir, ayrıca kendini çorba ustası olarak görür. Bana ilk sorusu, kırmızı levrek kemiği gelip gelmeyeceği oluyor. Başımla onaylıyorum. Carlos, Ricard ya da Pernod katabileceği bütün çorbalara bayılır; hele bugünün çorbası olan, *rouille* soslu balık çorbası en sevdiklerindendir. Daha sonra, soğukçum Omar geliyor (Omar'ın pazısını, kalm bir dikenli tel dövmesi çevreler). Onu Queens'te oturan diğerleri takip ediyor çabucak: hazırlık *centurion*'ı *vato loco*² Segundo, bulaşıkçı Ramón ve pastane şefi Janine. En son, genel müdür Camelia geliyor –işe yürüyerek gelir–; birbirimize “*Bonjour!*”³ ve “*Comment ça va?*”⁴ diyoruz.

Birazdan hepimiz işe koyuluyoruz: Carlos et suyu için kemik haşlarken, ben de sos ısıtıp pave, fileminyon, *porc mignon*, ördek göğsü ve ciğer dilimliyorum. On ikiden önce pave ve fileminyonları kesip biberlemem, dana ciğeri soyup dilimlemem, *cassoulet* hazırlamam, elma karamelize etmem, yavru havuçları çok haşlamam, sarımsak konfi yapmam ve rendelenmiş peynir, soğan çorbası, deniz tuzu, ezilmiş biber, ekmek kırıntısı ve yağ stoklarını tazelemem gerekiyor. Elimdekilerle bir makarna spesiyal, Carlos için *livornaise* sos, sülün için sos ve en sinir bozucusu, tekrar navarin hazırlamam gerekecek (sabahın büyük bölümünde, set üstü ocağımın neredeyse tamamını buna ayıracağım). Bu arada

² *Isp.* Deli adam. (ç.n.)

³ *Fr.* “Günaydın.” (ç.n.)

⁴ *Fr.* “Nasılsın?” (ç.n.)

CARLOS. Şimdi
LH'de yönetici şef.

Camelia'ya, bilgisayara girmesi ve fiyatları belirlemesi için spesiyal listesi yazmam gerekiyor (tam dokuz buçukta, ağır Fransız şive- siyle diyafondan seslenerek "lö mah-nü"yü sormaya başlayacak).

Sipariş getiren adamlar imza için çalışmamı bölüp duruyor; gelen malları istediğim kadar incelemeye zamanım yok. Kapıdan giren her balığın solungacını koklamak, her sebzeyi teker teker eli- me alıp kontrol etmek istesem de yapamam... Zamanım yetmez. Neyse ki toptancılarım beni tehlikeli ölçüde dengesiz, küfürbaz, sinir bozucu piçin teki olarak tanıyorlar; gönderdikleri malları beğenmezsem telefon edip, "Çabuk şu boktan şeyleri alın!" diye bağıracağımı biliyorlar. Genellikle elime çok iyi kalite mallar geçer. Beni mutlu etmek toptancılarımın işine gelir. Ama meyve sebze- ler alışılmadık bir şekilde gecikti. Mutfak saatine kaygıyla bakıyo- rum... Fazla zamanım kalmadı. On bir buçukta günün spesiyalle- rini salon ekibine tattırmam ve ayrıntılarıyla tanıtmam gerekiyor, sülünden "tavuk eti gibi sayılır" şeklinde bahsetmesinler diye.

Kasap geliyor; üstündeki giysilerle uyumuş gibi bir hali var. Si- pariş ettiğim etleri almak için, adamın peşinden koşarak aşağı ini- yorum. Aşağıda plastikle sarmalanmış dana pizola, antrikot, but bifteği, kuzu kaburga, yahni için kıyılmış kuzu eti, merguez sosis, Toulouse sosisi, *rosette*, domuz göbeği, ongle, artıklar, tartar için et, domuz pastırması ve sarımsakla çeşnilendirilmiş domuz bonfi- lesi, pate, *rilletes* yöntemiyle hazırlanmış et, galantin ve tavuk dolu süt kasaları üst üste yükseliyor. İmza atıp teslim aldığım malları köşenin ardına kadar iterek, Segundo'nun gelip alması için orada bırakıyorum. Sonra, bizzat ihtiyaç duyacağım şeylerin bulunduğu süt kasalarını alıp yukarı taşımaya başlıyorum. İniş çıkışları en aza indirmek için, her seferde olabildiğince çok şey götürmeye dikkat ediyorum. Bu öğlen işlerin yoğun olacağını, geceleyin de bu mer- diveni yaylı palyaço kafası gibi inip çıkacağımı seziyorum; o yüz- den hazırlıklı olmam gerek... Bu fazladan yolculuklar sayesinde, daha sonra aşağıya malzeme almak için daha az ineceğim. Kasala- rımı domuz eti, ciğer, pave, kemiksiz et dilimleri, ördek göğsü, bir torba bakla, sos için sirke ve çeşitli otlarla dolduruyorum. İhtiyaç

duyduğum diğer şeylerin –yoğunlaştırılacak sos ve rendelenmiş peynir gibi şeylerin– listesini, onları yukarı götürmesi için bulaşıkçı Ramón’a veriyorum; listede yer alan şeylerin, Ramón’un ne olduklarını çevirmene ihtiyaç duymadan kolayca anlayabileceği ve bir arama ekibine ihtiyaç duymadan yerlerini bulabileceği şeyler olmasına özen gösterdim.

Tezgâhımda (sote tezgâhı) yalnızca altı gözlü bir Garland fırını var. Yanındaki benmarideyse bütün gün ve gecenin ilerleyen saatlerine kadar soslar, soğan çorbası ve et –dana, tavuk, kuzu ve domuz eti– suları yavaş yavaş, fokurdayarak pişecek. Ocak gözle-rimden birinde Omar’ın *ravioli* haşlaması için bir tencere dolusu sıcak su durması gerektiğinden, bana yalnızca beş göz kalacak. Omar sağ ön tarafımdaki, bir başka gözü de hindiba salataları için domuz eti sotelemekte, ongle salataları için kıyılmış pançeta haş-lamakta, *ördek konfi* için ördek yağında küp patates kızartmakta ve kum midyesi buğulama hazırlamakta kullanacak; yani çeşit çeşit bir sürü yemeği hazırlamak için muhtemelen yalnızca dört ocak gözüm olacak, ki bu yemeklerden herhangi biri tek tabak için iki göz kullanmamı gerektirebilir. Birazdan, acilen ısıtılmayı bekleyen sote tavaları yanımda çuf çuf tren gibi sıra olacak. Diyelim ki altı kişilik bir masadan iki mulard göğsü, bir *porc mignon*, bir *cassou-let*, bir kan sosisi ve bir makarna siparişi geldi; bu durumda, sırf o masa için tam *dokuz* sote tavası kullanmak gerekir.

Kasetçalarda Dead Boys’un “Sonic Reducer”ı çalarken kaz sosu hazırlıyorum (mideyi fazla yakmasın diye şekeri ve sirkeyi ölçülü kullanıyorum); fokurdayan makarna suyunun buharında çikolata eriten Janine’e yer açmak için yana kayıp sıkışmak zorunda kalıyo-rum. Pek sinir olmuyorum, ne de olsa Janine ayağımın altında do-laşmamayı gayet iyi beceren ve sevdiğim biri. Eskiden Queens’t e garsonluk yaparmış; henüz okulunu yeni bitirmiş olmasına karşın azimle çalışan, dayanıklı bir kız. Restoranda çalışmaya başlamam-dan önce, pisliğin teki olan azgın bir Fransız yardımcı şefe, her za-manki gibi kadınlara karşı sıcakkanlı olan Meksikalılara ve kendi-sine kafayı takmış gibi görünen bir müdüre katlanmayı başarmış.

Şimdiye kadar hiç hasta olduğu gerekçesiyle gelmezlik etmedi ve işe geç kalmadı, işini de gayet iyi öğreniyor. Cumartesileri kendi malzemelerinin envanterini bizzat çıkarır; meyve türünden, yapış yapış, sulu, tatlı şeylerle uğraşmaktan nefret ettiğimden, bunu yapması işimi epey kolaylaştırıyor. Daha önce de söylediğim gibi, yoğun mutfaklarda çalışan sert kadınlara hayranımdır. Bu kitapta anlattıklarımın tahmin edebileceğiniz gibi, cehennemi andıran küçük soyunma odalarımızda kasıtlı olarak sergilediğimiz salak tavırlara katlanmak durumundadırlar; böyle bir yüksek testosteron evreninde kalıcı ve başarılı olabilen kadınlar fazlasıyla nadirdir. Janine iyi dayanıyor. Kahvenin yanında bedava verdiğimiz madlen çikolataların envanterini tuttuğunu iddia ederek bütün salon personelini çileden çıkarmayı başardı şimdiden. Ben genel olarak pastacıardan pek hazzetmesem de onun performansından memnun olduğumdan, kendisi için bir istisna yaptım.

Yanımda duran soğukçum Omar otomatiğe bağlamış. Dönüp ne yaptığına bakmama bile gerek yok, çünkü gayet iyi biliyorum: Güveç dolduruyor, sos hazırlıyor, konfi için kaz bacaklarını deniz tuzuyla ovuyor, *cassoulet* için kısık ateşte ağır ağır domuz göbeği pişiriyor, *ravioli de Royan* için mantarlı sabayon sos çırpıyor. Ondan yana sorun yaşadığım enderdir. Pernod kokusu aldığım, Carlos'un da ne yaptığına bakmadan biliyorum: Balık çorbası.

Segundo alt kattaki ön sevkıyat rampasından mal taşıyor. Zilin her çalışında (yani birkaç dakikada bir), birkaç ton mal daha geldiğini anlıyorum. Segundo soğutma depomu kalp ameliyatına girmiş bir hastanın göğsü gibi açmış olmalı; yeni malları içeri sokarken eskileri, bozulmuşları ve arada sırada karanlık köşelere, sos ve et suyu kaplarının arkasına tıkıştırılıp unutulmuş türden "bilimsel deney ürünlerini" atıyordur. O piç acımasız görünüşlü. Diğer Meksikalılar onun tabanca taşıdığı, "tiner" ve "*pintura*"⁵ çektiğinde, uzun süre hapis yattığında ısrar ediyorlar. Kennedy'yi öldürmüş bile olsa umurumda değil; şimdiye kadar sahip olduğum

⁵ *İsp. Boya. (ç. n.)*

en iyi hazırlık aşçısı o. Gelen mallarla uğraşmakla ve kalamar temizlemek, midye ve ıspanak yıkamak, küp şeklinde domates kesmek, pırasaları jülyen doğramak, balık dilimlemek, domuzayağı paketlemek ve etlerini kemiklerinden ayırmak, karabiber öğütmek gibi derin hazırlık işleriyle başa çıkabilecek zamanı ve gücü nereden buluyor bilmiyorum; üstelik benim için (palayı andıran tam boy kasap bıçağıyla) güzelce, incecik maydanoz kıymayı da ihmal etmiyor.

Son gelen aşçı, patates kızartmacımız. *Les Halles* patates kızartmalarıyla haklı bir ün kazanmıştır, patates kızartmacılığı da orada tam gün bir iştir. Doğrudan bir Aztek kralının soyundan gelme gibi görünen Miguel bütün gününü yalnızca patates soymakla, patates dilimleyip şok haşlamakla, dilimleri 190 derece ısınmış yerfıstığı yağına atıp tuzlamakla ve o cızırdayan, sıcak patatesleri çıplak elleriyle alıp tabaklara koymakla geçirir. Bu işi birkaç kez yapmak zorunda kaldım; *ciddi* nasır gerektiriyor.

On bir buçukta garsonlarla toplantı yapıyor ve yemekleri tatırıyorum. Yeni garsonun *prosciutto*'nun ne olduğunu bilmediğini öğrenince içim kararıyor. Spesiyal adlarını elimden geldiğince tane tane söylüyorum, en aptalları bile öğrenebilsin diye. Çorba, *rouille*'li (acemiler için söyleyeyim: Sarımsaklı, biberli ve mayonezli bir sostur) balık çorbası. Makarna ise kızarmış sebzeli, sarımsaklı, yavru enginarlı, fesleğenli ve saf sızma zeytinyağlı *linguine*. Günün bütün balık kızartması, *sel de Bretagne* ile kızartılmış kara levrek –yavaş öğrenen öğrencilerimiz için, bunun *çizgili* levrek olmadığını belirtiyim–. Günün balığı, kuşkonmazlı ve fırında patatesli, *livornaise* soslu ızgara tonbalığı. “*Livornaise*”in ne olduğunu *tekrar* açıklamama gerek var mı? Et spesiyali, Porto şarabı soslu ve kavrulmuş kırmızılahanalı sülün kızartma. Ayrıca iki kişilik dana sokumu (yani bel ile budun birleştiği iri kısmın şerit şeklinde kesilmiş etleri, tabağı elli papelden). Tatlı spesiyaliyse Tatin turtası. Bugünkü garsonlar çok fena sayılmaz: Doogie Howser, “yarım gün iç çamaşırı mankenliği de yapan Morgan”, eski asker Ken (manyakça kahkahası sokaktan bile duyulabilir; delirip kafasını kazıtarak bir

kuleye tırmanıp da yabancıları tüfekle vurması en muhtemel garsonumuzun o olduğunda hepimiz hemfikiriz) ve yeni bir garson (*prosciutto*'nun ne olduğunu bilmeyen). Bu garsonun adını öğrenme zahmetine girmedim, çünkü bizimle uzun süre çalışacağını sanmıyorum. İki de komi var: Portekizli ketum bir işkolik ile tembel bir Bengalli; her zamanki gibi birbirlerini dengelerler herhalde.

Bugünkü ayakçım elimizdekilerin en iyisi... Mutfaktaki lakabı "Cachundo"⁶ olan muhteşem Muhammed. Elimde öyle biri olduğu için şanslıyım, çünkü bugün yoğun geçeceğe benziyor ve diğer ayakçı (ona Osman diyelim) başı sıkışınca paniklemeye meyilli biri... "S" harfini ıslık çalarcasına uzatarak (mesela "ıssstiridy" ve "et sspessiyal" şeklinde) konuşması da en yoğun anlarda kulağa hiç hoş gelmiyor. Cachundo frenkmaydanozlarının tepelerini koparmaya; garnitürleri dizmeye; küçük kaplara Parmesan rendesi, harissa sos, biberiye, kekik, gofret patates cipsi koymaya ve en sevdiğim sos kaşıklarını gümüş kutulardan alıp getirmeye girişiyor hemen.

Çalıştığım süre içinde iki defa dışarıda, sokakta gizli görüşme yapmayı başarıyorum: Dün gece (ben gittikten sonra) olanları casusumdan öğreniyorum. Müdürün kayıt defterinde sözünü ettiği ızgaracı olayını da soruşturuyorum. Önemli bir şey değilmiş. İçki odasının yanında da bir başkasıyla kısa bir görüşme yapıp Miami şubemizle ilgili son dedikoduları, 47. Sokak'ta açılan yeni şubemiz *Le Marais*'deki son gelişmeleri ve üst düzey yöneticilerle şirket sahiplerinin kısa süre içinde yapacakları şeyler hakkında, kulaktan kulağa dolaşan söylentileri öğreniyorum. Gerçi bunlar da zaten bildiğim ya da tahmin ettiğim şeyler. Patronlarımı severim –onların da beni sevdiğini düşünüyorum–, yani uzak şubelerimizden ve konferans salonlarından bilgi toplayıp analiz etmeyi sürdürmemin sebebi paranoya değil, merak yalnızca. Hem aynı olayı farklı ağızlardan dinlemek hoşuma gidiyor. Böylece meseleyi farklı açılardan değerlendirebiliyorum; ayrıca biri belirli bir izlenim uyandırmak

⁶ *İsp.* Cachondo: Azgın, eğlenceli. (ç.n.)

için bazı şeyleri *anlatmadığında* ya da *çarpıtarak* anlattığında, bunu fark ediyorum ve “Neden?” sorusu geliyor akluma. Haftada birkaç kez, sırf eğlence olsun diye, seçtiğim kişilere güya sırlar veririm. Bu “sırlar” dönüp dolaşıp bana geri geldiğindeyse işyerimdeki veri akışı konusunda ilginç bilgiler edinirim; baryum sülfat etkisi gösterip, kimin kime öttüğünü sergilerler. Bu taktiğin ilginç birkaç varyasyonu var: Örneğin gevezeliğiyle tanınan birine, belirli bir kişi hakkında *yanlış* bilgiler vermek gibi. Duyduklarımın çoğu tamamen faydasız, doğruluktan uzak ve sıkıcıdır. Ama yine de bilgi toplama-yı severim. Neyin ne zaman lazım olacağı belli olmaz.

Daha öğlen on ikide müşteriler akın etmeye başlıyor. Kasıklarımın günün ilk tekmesi iniyor anında: Bir masadan *porc mignon*, iki kan sosisi, bir ciğer ve bir sülün siparişi geliyor. Kan sosislerinin hazırlanması diğerlerinden uzun süreceğinden, onları hemen fırına atmak gerek. Patlamasınlar diye zarlarını kokteyl çatalıyla delip bir avuç karamelize elma ve biraz tereyağıyla birlikte, daha sonra tamamlamak üzere, sote tavasına atıyorum. Bir başka tava-da, domuz eti için tereyağı ve zeytinyağı ısıtıyorum; yine bir başka tavaya un serpip, tuzladığım ve biberlediğim kalın bir dilim dana ciğerini atıyorum... Bir başka sote tavasını da ona ayırıp, içinde tereyağı ve zeytinyağı ısıtıyorum. Tavalar ısınırken yarım sülünün etini ayıklayıp, fırına vermek üzere metal kayık tabağa koyuyor ve dönüp, uzun saplı küçük bir tencereyi koyulaştırılacak Porto şarabı sosuyla dolduruyorum. Tavalar hazır olunca domuz etini mühürlüyor, ciğeri sote yapıyor –bu arada domuz etini bir başka metal kayık tabakla dosdoğru fırına veriyor–, sıcak tavanın yağını alıyor, şarap ve et suyuyla deglaze ediyor, domuz eti sosu ve biraz sarımsak konfi ekliyor, ardından da tavayı daha sonra tekrar ilt-gilenmek (sosu koyulaştırma işini tamamlayıp tereyağı eklemek) üzere bir kenara koyuyorum. Ciğer yarı pişince, onu da bir başka metal kayık tabağa koyup kenara bırakıyorum. Doğranmış arpacıksoğanlarını sote yapıyor, tavayı kırmızı şarap sirkesiyle deglaze ediyor, arpacıksoğanlarını biraz dömi glas sos katarak ısıtıp ter-biye ediyor ve ardından o tavayı da kenara koyuyorum. Midye ve

hemen ardından ördek göğsü siparişi geliyor. Ördek için ocağa bir başka tava koyuyor ve soğuk bir tavayı midye, domates püresi, sarımsak, arpacıksoğanı, beyaz şarap ve çeşni malzemeleriyle dolduruyorum. Midyeleri alaminüt pişirdikten sonra, tereyağı ve maydanoz katıp servise göndereceğim.

Siparişler gelmeye devam ediyor. Gerçekten yoğun bir gün olacak. Yine sülün, tekrar domuz eti, yine ciğer ve (*lanet olsun!*) bir navarin... Navarin tek tencereyle yapılabilen mucizevi bir yemektir, ama tezgâh altı dolaplarımı karıştırıp bir sürü garnitür aramam gerekecek. Yoğun bir tezgâhta işleri yetiştirebilmemin tek yolu, Cachundo bir siparişi söyler söylemez hemen hazırlamak için harekete geçmemdir; tavayı hazırlamak ve eti ön mühürleyip çabucak fırına vermek gibi ilk işleri aradan çıkarmamdır... Böylece, bütün pano titreşen sipariş fişleriyle kaplandığında, ne yaptığımı ve ne yapmam gerektiğini tekrar fişlere bakmadan bilebilirim.

“On iki hazır!” diyor Carlos; hazırladığı biftekler, pırzolarlar ve birkaç tonbalığı pişmek üzere. Carlos için bana düşen kısmını halletmeme az kalıp kalmadığını öğrenmek istiyor. “On ikiyi yapalım!” diyorum. Miguel patates kızartmaya başlıyor. Bense Omar’dan kan sosisleri için patates püresi alıyor, elmaları birkaç kez alevden geçiriyor, ciğer sosumu ısıtıp tereyağı katarak karıştırıyor, *porc mignon*’ları fırından çıkarıyor ve onları birbirine bağlayan ipleri kesiyor, sülünün patates ile sebzelerini ısıtıyor ve sosunu tavaların arkasındaki bir ocak gözünde sıkış tıksız hazırlıyor, midyeleri ateşten alıp önceden hazırlanmış kâseye koyuyor ve dönüp eğilerek ördek göğüslerimi kontrol ederken Miguel’e “*Papas fritas para conchas negras*” diye sesleniyorum. Ördek sosuyla ayvayı aynı tavada ısıtacağım, çünkü artık başka yer yok; siparişler yağmur gibi yağıyor... Yazıcı durmadan, tıkr tıkr çalışıyor. Yazıcıdan çıkan fişlerde yazılı siparişlere (kaleye koşarken, verilen gizli işaretlere bakan bir beyzbol oyuncusu gibi) göz ucuyla bakarak, neye ihtiyaç duyacağımı anlamaya çalışıyorum. Diyaфон çalıyor; sinirle açıyorum.

Salon hostesi “Birinci hattan şefi arıyorlar,” diyor.

Yanıp sönen yeşil ışığa basıyorum. Arayan kişi bir satıcı... Tüt-sülenmiş balık satmaya çalışıyor. Tatlı ve keyifli bir dille karşılık vererek, onu Kocaayak tarzı bir ayı kapanına çekiyorum: Adamın hızlı hızlı konuşarak tüm şarküteri ürünlerini tanıtmaya izin verdikten sonra, biraz aptalmışım ve kafam karışmış gibi yaparak “Doğru mu anladım acaba?” diyorum. “Bana yiyecek satmak istiyorsun, değil mi?” Satıcı hevesle “Evet!” diye karşılık veriyor; ilgim ve görünürdeki salaklığım karşısında umutlandığı sesinden belli. “Ve genelde *bir sürü* restoranla, hatta sadece restoranlarla... Özellikle de *şeflerle* çalışıyorsun, öyle mi?” Aptal satıcı “Ah, evet!” diyor ve kendisinden leziz mersinbalığı füme, somon, alabalık ve balık yumurtası alan şeflerin (her zamanki prestijli kişilerin) adını saymaya başlıyor. Artık sıkılmaya başladığımdan sözünü kesiyorum. “Peki... NEDEN BENİ TAM ÖĞLE YEMEĞİ VAKTİNDE, İŞİM BAŞIMDAN AŞKINKEN ARIYORSUN BE ADAM?!” diye haykırdıktan sonra telefonu çat diye kapıyorum.

Ördeğe tam zamanında yetişiyorum ve derili tarafının üstüne tekrar yatırdıktan sonra fırından çıkarıyorum. Bir *filet au poivre* siparişi geliyor; aslında öğle yemeği mönümüzde yok, ama Cacho düzenli bir müşterimizin istediğini söylüyor... Zaten gerekli malzemeler de hazır; o yüzden siparişi hazırlamaya, mühürleme işine giriyorum. Bir makarna siparişi daha geliyor. Bir tavaya saf sızma zeytinyağı döküp, kâğıt inceliğinde sarımsak dilimlerini öğütülmüş kırmızıbiberle sote yapıyor ve enginar göbeği, kavrulmuş sebzeler ve biraz zeytin ekliyorum. Sebebini bilmiyorum, ama makarna yaparken mutlaka Tony Bennett ya da Dino⁷ şarkıları mırıldanırım –bugün söylediğim şarkı “Ain’t That a Kick in the Head”-. Makarna yapmayı *severim*. Belki de ruhumun karanlık bir köşesinde, hep İtalyan-Amerikalı olmayı istediğim içindir; belki de sebep fesleğeni içeri atar atmaz, şişede son kalan o emülsiyonlaştırıcı saf sızma zeytinyağını fışkırtmaktan aldığım hazdır... Bilmiyorum. Yeni *porc mignon* siparişleri geliyor; ayakçı alt kattaki

⁷ Dean Martin. (e.n.)

Janine'e sesleniyor... Bodrumdaki çalışma tezgâhında sulu klafuti hamuru hazırlamakta olan Janine, elinde tatlı tabaklarıyla koşarak yukarı geliyor...

Şimdilik iyi gidiyoruz. Normalde daha hızlı çalışan bir bölüm olan ızgara bölümüne ayak uydurabiliyorum (dana pırzola, iki kişilik sokum bifteği ya da bütün kızarmış balık gibi, benim için daha çok zaman alan siparişler gelmediği sürece). Omar aperitifleri zamanında hazırlıyor, ben de kendimi gayet iyi ve havamda hissediyorum. Hangi sipariştten kaç adet gelirse gelsin, ellerim hep doğru yerlere gidiyor... Hareketlerim hâlâ isabetli, tezgâhım da hâlâ temiz ve düzenli görünüyor. Kendimi iyi hissediyorum; hazır tabakları pencereye iterken İngilizlerin yaptığı gibi fıldır fıldır döndürüyorum biraz, ayrıca Carlos ile şakalaşılıyor ve bir yandan da Doogie Howser'ı, hazırladığı *filet poivre*'ı bana kontrol ettirmeden servise gönderdiği için azarlamaya zaman buluyorum.

"Doogie... Ulan beyaz ekmek manyağı, mayonez hastası, John Tesh özentisi frengili! Bir daha bana kontrol ettirmeden spesiyal gönderirsen ne olur, biliyor musun? Carlos ile birlikte boynunda iki delik açıp seni oradan düzer, aletlerimizi ortada tokuştururuz... Ona göre!"

Doogie siniyor, kaygıyla gülüyor ve özürler mırıldanarak yemek salonuna kaçıyor.

Omar suçlu bir ifadeyle "Şef, *no más tomates*⁸..." diyor.

Ağzım açık kalıyor; her şey beyazlığa bürünüyor.

Domates siparişi etmiştim. Domateslerin geldiğini sanıyordum; sonra siparişi üç ayrı firmaya böldüğümü hatırlıyorum. Diyafondan Segundo'yu arayıp *ahorita*⁹ gelmesini söylüyorum. Domatesler bitene kadar durumu benden gizlediği için Omar'a da kızıyorum.

Kapı eşiğinde, egzersiz avlusuna çıkarılmış bir mahkûm gibi kambur duran Segundo'ya "Neler oluyor be adam?" diye soruyorum. "Baldor göndermedi," dediğini duyunca patlayıp ağzıma

⁸ *İsp.* "Domates kalmadı." (ç.n.)

⁹ *İsp.* Hemen. (ç.n.)

geleni söylüyorum; gözüm kararıyor. Baldor çok iyi bir meyve sebze toptancısıdır; ama son haftalarda iki kez teslimatları geciktirmesi, adamlarına telefonda hayli kaba konuşmama yol açtı... İşin daha da kötüsü, bu gecikmelerle beni, onlar mesajı alıp da daha çabuk teslimat yapmaya başlayana dek, o kadar iyi olmayan bir firmayla çalışmaya zorluyorlar. Şimdi, müşteri kalabalığı giderek artarken domatesiz kalmış olduğumdan çok sinirliyim. Baldor'u arıyorum, o açar açmaz da bağırırmaya başlıyorum: "Baksana... Senin o mezo-morf adamların tiner, taş kokain filan mı kullanıyorlar? Bana *göndereceğin* sipariş yok mu? *Ne?! Bizzat* arayıp söyledim yahu... Bir *insanla* konuştum! Telesekretere filan mesaj bırakmadım yani! Bir de kalkmış, *senden sipariş almadım* diyorsun? Bak, ben tam üç toptancıyla çalışıyorum! ÜÇ! SENDEN BAŞKA DA BENİ GÖTÜMDEN S...N YOK!" Telefonu kapıyorum, birkaç tavayı ateşten alıyorum, içlerine biraz daha midye atıyorum, bir ördeği sosluyorum, birkaç sülünü tabaklara yerleştiriyorum ve klipsli panoma bakıyorum. Tam Cachundo'ya sokağın karşısındaki *Park Bistro*'ya koşup oranın şefinden ödünç domates istemesini söylerken, panomda düzgünce sıralayıp yanlarına tik işareti koyduğum sütunlara göz gezdirince, aslında domates siparişini başka bir firmaya vermiş olduğumu, Baldor'a bir şey sipariş vermediğimi görüyorum. Yaptığım hata konusunda kendimi kötü hissetmeye zamanım yok; bu hissi daha sonra yaşayacağım. Baldor'u suçsuz yere azarlayınca sinirim geçtiğinden, asıl suçlu olan firmayı aradığımda ciddi bir sesle konuşmakta zorlanıyorum. Meğer domateslerim yanlışlıkla *Les Halles* yerine *Layla* adında bir restorana gönderilmiş. Bir dahaki sefere restoranımın adını "Less Halluss" olarak söylemeyi aklımın bir köşesine not ediyorum. Suçlu firmanın sevkıyat sorumlusu karışıklık için özür diliyor ve siparişimin bir saat içinde teslim edileceğini, ücretinden de yüz dolar indirim yapacaklarını söylüyor.

Yine ördekler, sülünler, bol bol midye ve dalga dalga gelen siparişlerinin ardı arkası kesilmeyen *porc mignon*'larla uğraşıyorum... Nihayet öğle yemeği siparişleri azalmaya başlıyor. Merdiven aralığında bir keyif sigarası tütürüyorum; Carlos biftek, pırzola ve

paillard hazırlamayı sürdürüyor... Benim şimdilik işim yok. Özel siparişlerimi verdiğim toptancım D'Artagnan geliyor. *Foie gras*, ördük bacakları ve hiç beklemediğim, hoş bir sürpriz getirmiş: Açık alanda yetiştirilmiş, yüz kiloluk, bütün halde bir domuz; bunu patronlarımdan biri olan José, biz ve şarküterici *têtê du porc* ve patelerde kullanalım diye sipariş etmiş. Yüz kiloluk, nefes alıp veren, canlı bir insanı kaldırabilirim –en azından birkaç saniyeliğine–; ama o yüz kiloluk, hantal domuz ölüsünü bacaklarından çeke çeke restorandan geçirip, merdivenden indirerek aşağıdaki kasap bölümüne götürmek için güçlü kuvvetli dört adam gerekiyor. Kasap, şarküterici, bulaşıkçı ve ben o canavarı cebelleşerek merdivenden indiriyoruz; hayvanın kafası iç bulandırıcı bir şekilde, her basamağa çarpıyor. “Bir cesedi ortadan kaldırmak nasıl bir şeymiş, artık biliyorum,” diye mırıldanıyorum. Gambino mafya ailesini kıskanmıyorum... *İşleri gerçekten zormuş!*

Genel Müdür, salon hostesiyle yemeğe oturuyor. Yağsız ve sarımsaksız iki kalamar, sossuz bir balık spesiyali, bir de *remoulade* soslu kereviz. Yeni Fransız yardımcı şefim Frank geliyor. Ona bir liste veriyorum: Akşam yemeği spesiyalleri, mizanplas, yapılacak işler, dikkat edilecek hususlar. Az sonra sote bölümünde yerimi aldığında, ona minnettar kalıyorum... Dizlerim ağrıyor, ayaklarım da her zamankinden fazla sızlıyor.

Patronum José uğrayıp, beni sebze pazarına götürmek istiyor. Restorandaki son birkaç işimi hızla halledip Frank'a da talimatlar vermemden sonra, aşağı yukarı on bir sokak ötedeki pazara yürüyerek gidiyoruz. Oradaki meyve sebzeleri epey mıcıklayıp kokluyor, elimize alıp sıkıyor ve karıştırıyoruz; bir saat sonra restorana armutlar, limon otları, ufak rezeneler, parmak patatesler ve yapraklı şalgamlarla dönüyoruz; bütün bunları kullanacağım spesiyaller bulmam gerekecek. *Les Halles*'da sık yapılan bir *espi* vardır: José ne zaman kapıdan girse gıda maliyetinin yüzde iki arttığı söylenir. Sesimi çıkarmasam bütün soslarımı Normandiya tereyağı ve *foie gras* ile yaptırarak, ayrıca her şeyi taze trüf mantarıyla garnitürlendirecek; ama o gerçekten tam bir yemek *tutkunu*,

ki bir patronda iyi bir özelliktir bu. José yeni olgunlaşmış siyah trüf mantarı ya da sezonun ilk yumuşak kabuklu yengeçleri (düzinesi altmış dolar olsa bile!) gibi mevsimsel olan, yüksek kaliteli, klasik Fransız mutfağında kullanılan, av eti olan ya da az bulunan her şeyi satın almaya bayılır. Böyle şeyleri restoranında ilk satan kişi olmak ister, maliyeti ne olursa olsun. Görünüşe göre, bu taktiği işe yarıyor da. Başlıca gelir kaynağımız patates kızartmalı biftek olabilir, ama düzenli müşterilerimiz yalnızca yirmi dolar ödedikleri tabaklarında on beş dolarlık egzotik yiyecekler görünce genellikle seviniyorlar; böyle ufak tefek ekstraların, sadık müşterilerimiz haline gelmelerine katkısı oluyor. José'nin yanında çalışmak, çabuk bozulan ve çok pahalı yiyeceklerin sık sık ve sürpriz şekilde gelmesi demektir; bunları kullanacak yer arar dururum hep... Ama üstünden hâlâ kanal suyu damlayan, hâlâ diri bir şekilde çırpınan dilbalıklarım hangi şef istemez ki? Tamam, ızgaracım çok sevinmeyebilir –sonuçta balıkların deri ve kılçıklarını ayıklama işini o yapmak zorunda kalacak–, ama bu onun sorunu.

Pazardan döndüğümüzde, gece ekibi soyunma odasında kıyafet değiştirmekte; adamları toplayıp da cumartesi gününün talimatlarını verecek zamanı ancak buluyorum. Bu yapmaktan *hoşlandığım* bir şey. Genç gangster dostum Segundo'yla birlikte soğutma depomu ve mutfak raflarımı gözden geçiriyoruz. Koltukaltımda iki adet klipsli not defteri var: Biri vereceğim emirler (bir sayfasını cumartesi, bir sayfasınıysa pazartesi listesine ayırdım); diğeriye hazırlık listelerim, yarın yapacaklarımin listesi için.

Yürürken, hangi firmalarla iş yapacağımızı planlıyorum. Pazartesi günü etleri De Bragg'a'dan, domuz pastırmalarını Schaller and Webber'dan, meyve sebzeleriysé Riviera ile Ridge'den alacağız; henüz Baldor ile konuşmaya yüzüm yok. Yirmi kilo tatlısu midyesine, on beş kilo kalamara, sekiz adet bütün balığa, cumartesi ve pazar spesiyalleri için de yeni bir "günün balığı"na ihtiyacım olduğunu görüyorum. *Wild Edibles*'tan Chris Gerage'i (o da bir ara Pino'nun yanında şeflik yapmıştı) arıyorum ve yarın için nelerin iyi olacağını konuşuyoruz. Çizgili yaban levreği ile kral somonda,

aperitif spesiyali olarak da yavru ahtapotta karar kılıyorum. Bakliyat... Cumartesi günü kimse teslimat yapmayacağından, hafta sonunda bir şey alamam; yine de pazartesinin listesini şimdiden hazırlamaya başlıyorum. D'Artagnan'dan pazartesiye kadar biraz daha *foie gras*, ördek kemiği, belki biraz *ördek göğüs eti* ve abartıp, bir spesiyalde kullanmak üzere taze siyah trompetbalığı ile yumurta mantarı alabilirim –José buna bayılacak–; son zamanlarda yabandomuzundan iyi ekmek yedim... Belki mantarların zararını ondan çıkarabilirim. D'Artagnan'a vereceğim listeye iki adet domuz bacağı ekliyorum. Segundo ondan neyi hangi sırayla isteyeceğimi tam olarak biliyor... Benim için hazır.

Tanıdık kalemlerle dolu listeye birlikte bakıyoruz ve yüksek sesle, çat pat ama işe yarar İspanyolcamla okuyorum:

“Maskolin?”

“*Veinte*,”¹⁰ diye karşılık veriyor.

“*Cebolla blanca*?”¹¹

“*Una*.”¹²

“Arpacıksoğanı?”

“*Tres*.”¹³

Vesaire, vesaire...

Süt ürünlerini erken sipariş vermeliyim... Yoksa onlar *beni* arar, ki bundan nefret ederim. Bu yüzden hemen telefon açıp pazartesinin süt ürünleri siparişlerini veriyorum: İki bidon süt, yirmi beşer kiloluk dört kalıp tatlı tereyağı, bir kasa ultra pastörize ağır krema, bir kasa iri yumurta. Özel mallar temin edebilen bir başka toptancı olan Gourmand'ın zamana ihtiyacı olur... Malları Washington'dan getiriyorlar; bu yüzden onu da ilk fırsatta arayıp siparişlerimi söylüyorum: Tarbes fasulyesi (yani *cassoulet*'de kullandığımız pahalı beyaz fasulyeler –mükemmel emiyorlar–), brik yufkası, ördek sosu için Provence balı, nisuzaz salatası için zeytinyağı beyaz ançüez,

¹⁰ *İsp.* Yirmi. (ç.n.)

¹¹ *İsp.* Beyaz soğan. (ç.n.)

¹² *İsp.* Bir. (ç.n.)

¹³ *İsp.* Üç. (ç.n.)

salyangoz, flageolet fasulye... Gelecek haftanın potofösünü şimdi-
den düşünmeye başlıyorum; çeşni olarak, bol miktarda pahalı gri
deniz tuzuna ihtiyacım olacak.

Gündüz bulaşıkçısı Ramón yarın için izin istiyor; hastanede
yatan bir akrabasını ziyaret edecekmış... Ama gece bulaşıkçısı Jai-
me II onun yerine de çalışacakmış. Buna seviniyorum, çünkü son
dakikada acil plan değişikliği yapmak kadar nefret ettiğim bir şey
yoktur... Ekibimin sorunları kendi aralarında halletmesini de se-
verim. Telefonla Mafya üyelerime ulaşmam neredeyse imkânsız.
Çoğu, telefonu olmadığını iddia ediyor. Olanların da telefonlarını,
soru soran tuhaf Kuzey Amerikalılara şüphayle yaklaşan kişiler
açıyor ve Bay Pérez, Rodriguez, García, Sanchez ya da Rivera'nın o
adreste oturduğunu inkâr ediyorlar çoğu zaman.

Salon ekibine akşam yemeklerini beş buçukta, sıkı çalışan tec-
rübeli garsonlar geldiğinde tattırıyorum. Aile boyu lapaya ve ta-
baklardaki tadımlık yemeklere kuduz çakallar gibi saldırıyorlar.
Garsonların yemek yemesini izlemek asla hoş değildir; mideye in-
direbilecekleri her şeye öyle bir yumulurlar ki, beş parasızlar sanır-
sınız. Öğle ve akşam yemeği saatleri arasında yemek salonundan
müşteri eksik olmadığından, yemek tattırma işini mutfakta yapı-
yorum. Ben akşamın spesiyallerini tabak tabak tanıtırken, mutfak
kalabalık bir metro vagonuna benziyor. Dört tabak yemeğe saldırı-
yor, sülünü elleriyle parçalıyor, tonbalığına hücum ederken çatal-
larını neredeyse birbirlerine saplıyor, kum midyelerini çıplak elle-
riyle alıp yağlı ağızlarına tıktırıyor ve Janine'in muhteşem Tatin
turtasını göz açıp kapayıncaya dek kara bir bulamaca çeviriyorlar.
Birkaç aspirin daha yutuyorum.

Akşam altıya çeyrek kala, alt kat restoranın eskilerinden olan
gece garsonlarıyla doluyor; süt kasalarında oturuyor, peçete kat-
lıyor, sigara içiyor ve birbirleri hakkında konuşuyorlar. Dün
gece kim sarhoş olmuş, kim gecenin köründe mafyanın işlettiği
bir kulüpten atıldıktan sonra evinin önündeki çalılarının arasında
uyanmış, kim yeni şef garsonun bu gece içerisi dolunca ve barda
biriken müşteriler bağıra çağıra masa istemeye başlayınca kafayı

yiyeceğine inanıyormuş, Dünya Kupası'nı kim kazanacakmış, kim Heather Graham'i seksi buluyormuş, kim *bu* hafta muhtemelen arkadan verecekmiş, Bengalli komilerin yemek salonunun ortasında kavgaya tutuştuğu ve birinin diğerini bifttek bıçağıyla yaraladığı zamanı hatırlayan var mıymış? Böyle şeylerden söz ediyorlar.

Akşam yemeği servisi. Her zamanki gibi, sandalye kapasitesinin üstünde rezervasyon yaptırılmış... En yoğun vakitte, on ikişer kişilik iki masa da dolu. Mutfakta kalıp çalışırken, müşterilerin saat on civarında azalacağını (pek zannetmesem de) ve böylece birkaç kokteyl içip, on bire kadar evde olabileceğimi umuyorum. Ama o iki büyük masadakilerin en az bir saat daha kalacağını gayet iyi biliyorum; büyük olasılıkla, gece yarısına kadar buradayım.

Akşam sekiz buçukta, içerisi artık tıklım tıklım. Ana yemek fişleri, aspiratörlerin rüzgârında titreşiyor. Sağımda, pencerenin altında sıra sıra dizili aperitif tabakları masalara servis edilmeyi bekliyor; pencere sote tabaklarıyla dolu, ızgara tezgâhının önündeki çalışma masası da çeşitli ölçülerde pişirilmiş biftteklerle kaplı. Cachundo –o da çift vardiya çalışıyor– hâlâ işini aksatmıyor; tabakları dörder beşer alıp götürüyor. Yine de arada sırada komileri ve boş duran garsonları çağırarak kahve ve ekmek bölümlerindeki sürüden ayırıp, kirli tabaklarla bardakları geri getirmekten alıkoyup, tatlı servisi yapmaya zorlamam gerekiyor. Klafutilerin dondurmasının erimesini ya da *çikolatalı* musların üstündeki krem şantinin akmaya başlamasını istemiyorum. Yemekler soğuyor ve bulaşık makinesinin, aspiratörlerin, Paco-Jet makinesinin gürültüsü ile yemek salonunun giderek daha fazla yükselen uğultusu yüzünden bağırmaktan sesim daha şimdiden çatlak çıkıyor. Bana sıcak davranan ve ne istediğimi bilen bir garsona işaret çakıyorum; hemen bir “Industrial”, yani bir bira bardağı dolusu margarita getiriyor. Bu içki, tavan yapmış adrenalin düzeyimin verdiği kıpır kıpırlığımı geçirip beni sakinleştirmeyi başarıyor; üç duble espresso, iki bira, üç turna yemişi suyu, sekiz aspirin, iki efedrin tablet ve ayrıca bir ekmek ucunun arasına tıktırmayı başarıp iki lokmada mideye indirdiğim merguez sosisten sonra iyi geliyor. Bastırılmış

öfkem, huzursuz enerjim, kafein ve alkol yüzünden midem artık çalkalanan et suyuyla dolu bir cehennem sanki. On iki yaşında gibi görünmesine karşın göğsünde hançer saplanmış kurukafa dövme-si bulunan gece soğukçum Angel (evlenince karısını döven tipler-den olacak sanırım) işleri aksatıyor; üç *ravioli*, iki ördek konfi, beş yeşil salata, iki salyangoz, Belçika hindibalı ve Stilton peynirli iki salata, iki kum midyesi, bir blinili somon füme, iki *foie gras* ve bir pate siparişi birikti... Ayrıca sote ve ızgara tezgâhlarından, acilen dilimlenmiş sebze ve patates püresi istiyorlar. Hamur işleriyle ilgilenen komileri Angel'a yardıma gönderiyorum... Ama çalışma alanı öyle dar ki birbirlerine çarpıp, engel olup duruyorlar.

Kıdemli bir garson olan Tim, Cachundo'ya arkadan sürtünüp duruyor; Cachundo'nun bundan hoşlanmadığı belli. Tim ona sürtünürken dar mutfak tıkayarak, insanların geçmesini engelliyor. Ayakçılarımı *iş saatlerinde* taciz etmemesini, böyle şeyleri işten sonra yapmasını rica etmek durumunda kalıyorum. Bir sipariş yeniden pişirilmesi için geri gönderiliyor; Isidoro bundan hiç hoşlanmıyor, çünkü yemek mükemmel pişirilmiş. Loş yemek salonuna bakıyorum; barda masa bekleyen müşterilerin karanlık silüetleri dışında bir şey görmüyorum. Mutfak gürültüsüne karşın, yemek salonunun seslerini duyuyorum: Sohbet uğultusu hiç kesilmiyor, müşteriler müziğin yüksekliği yüzünden sürekli bağırarak konuşuyor, garsonlar da o gürültüde spesiyalleri anlatıyor ve daha sonra, kısıtlı sayıdaki bilgisayar terminallerine diğerlerinden önce sipariş girip fiş almak için birbirleriyle kavgaya ediyorlar. “On dördü ateşle! Catorsayy!.. Altı, yedi, on dört ve bir ateşte!” “Isidoro! Çabuk ol!” diye bağıriyorum. Izgaracı Isidoro, geri gelen siparişi tekrar ısıttıktan sonra bir tabağa atarken “Ben hazırlıyor on dördü,” diyor. Cachundo arkamdan eğilip yemekleri alıyor; papatya toplarcasına rastgele seçiyor sanki. Birkaç aspirini daha susuz yutup, birkaç nefes sigara tüttürmek için merdiven aralığına geri dönüyorum.

Bütün bir fırında balık geri gönderiliyor. Garson mahcupça “Müşteri kılçıksız istiyormuş,” diyor. Kendisinin de kafasının ke-silmesinden korkarcasına “Kılçıklı servis yaptığımızı söylemiştim

Tim HÂLA
orada çalışıyor.

onlara,” diye sızlanıyor. Isidoro homurdanarak, geri gönderilen balığın kılçıklarını ayıklamaya girişiyor ve etleri elleriyle tabağa geri koyuyor. Yazıcı artık aralıksız çalışıyor. Sol elimle fişleri kapıyorum; beyaz kopyaları ızgaracıya, sarı kopyaları soteciye ve kahve siparişlerini komilere verip pembeleri de kendime ayırıyorum. Sağ elim tabak siliyor, patates püresine gofret patatesler ve biberiye fişleri sokuyor, ısıtmaya başlanmış siparişlerin fişlerini ayırıyor, hazırlanmış aperitifleri pencereye koyuyor... Artık durmadan bağıriyorum, kafayı yememeye ve tempomu sabit tutmaya çalışıyorum. Radar ekranım, üstüme doğru gelen füzelerle dolu ve onları elimden geldiğince çabuk vurarak düşürüyorum. Tek bir hata bile, tıkr tıkr işleyen mutfakta işlerin bir anda tamamen durmasına yol açabilir; mesela fazla erken yazılmış bir fiş yüzünden koca bir masanın bütün siparişlerinin iade edilmesi, müşterilerin özel isteklerinin kötü bir zamanlamayla üst üste gelmesi sebebiyle bir tezgâhın kritik birkaç saniye boyunca meşgul olması veya bir dana pırzola ya da fırında bütün pişirilmiş balık siparişinin unutulması, şeflerin en büyük korkusunun gerçekleşmesine, sanki bir General Motors seri üretim hattına İngiliz anahtarı sıkıştırılmış gibi bütün işleyişin kesilmesine sebebiyet verebilir. Böyle bir şey akşamın ritmini tamamen bozabilir, herkesin moralini sıfıra indirebilir ve içinden çıkılması çok zor olabilecek, karanlık bir çukur açabilir.

“Altıya sıcak fındık!” diye sesleniyorum. Pencerede, hızla soğumakta olan bir kan sosisi duruyor... Yanına tuna spesiyalin katılmasını bekliyor.

“İki dakika,” diyor Isidoro.

Aynı anda somon fûme için blini yapmaya, salamanderin altına kahverengi *ravioli* vermeye, pateleri dizmeye ve beş adet hindi-ba salatası birden hazırlamaya kahramanca uğraşan zavallı Angel’i “Şu lanet olası *konfi* nerede kaldı?” diye azarlıyorum. Pencerede duran sıcak bir salyangoz patlayınca, üstüme sarımsaklı kaynar tereyağı ve salyangoz iç organları sıcıyor. Gözümü mutfak havlusuyla silerken, “Hassiktir!” diyorum. “*Peenchayy*!¹⁴ salyangozlar!”

¹⁴ *İsp.* Pinche: Lanet olası. (ç.n.)

Frank işini iyi yapıyor, gayet iyi yapıyor... Bize ayak uyduruyor. Robuchon'un öğrencisi olduğundan, mütevazı *Les Halles*'ime göre fazla gösterişli ve alengirli yemekler yapmaya alışık; ama basit birahane yemeklerini neşeyle, hızla ve güzel yapabildiğini görmek hoş bir sürpriz oldu. Salamandere fazla bel bağlamaması çok hoşuma gidiyor (ondan önceki Fransızların çoğu her şeyi iyice pişirerek taş gibi yapıp dilimledikten sonra salamanderin altında renklendirmekte diretirdi, ki benim görmekten nefret ettiğim bir şeydir), mikrodalga fırını da olabildiğince az kullanıyor (bizim Meksika kökenli haydutlar genellikle mikrodalga fırınlara dudak büküp, onların "Fransız usulü yemek yapmaya" uygun olduğunu söyler); derin kızartma makinesini de şimdiye kadar yalnızca bir kez, biftek kızartmakta kullandığını gördüm. Genel olarak, şimdi-lik iyi gidiyor.

Isidoro "Platos!"¹⁵ diye haykırıyor. Bulaşıkçı, kollarını omuzlarına kadar lavaboya sokmuş; kirli bulaşık alanında, artıkları kazanmamış tabaklar ve gelişigüzel atılmış çatal bıçaklar dağ gibi yükseliyor. Homurdanarak Bengalli bir komiyi tutuyor ve kemirilmiş kemiklerle, yarısı yenmiş sebzelerle dolu bir tabağa burnunu dayıyorum. Tehditkâr bir sesle "Kazı şunları!" diyorum. Komi "Ama çok işim var şef," diye sızlanıyor; oysa, gördüğüm kadarıyla saatlerdir ortalıkta boş boş dolanmaktan ve arada sırada kahve götürmekten başka bir şey yaptığı yok. "Dünyayı kurtarıyor bile olsan umurumda değil," diyorum. "Bu tabakları *hemen* temizlemezsen kıcına tekme basarım... Kendini sokağın karşısındaki *Park Bistro*'nun önünde bulursun!"

Portekizli komi David arkamda espresso ve kapuçino yapıyor, ama oldukça zarif hareket ediyor ve ne bana çarpıyor ne de içecekleri döküyor. O daracık yerde birlikte çalışmaya alışmışız... Uyumlu hareket edebiliyoruz; ne zaman yana çekileceğimizi ve bulaşık getirenlere, yemek götürönlere, aşağıdan yine elli kiloluk yeni kesilmiş patates getiren ızgaracıya ne zaman yol vereceğimizi

¹⁵ *fsp.* Tabaklar. (ç.n.)

biliyoruz. David bazen elinde kahve ve pötifur tepsisiyle arkamdan geçerken omzuma hafifçe sürtünür, o kadar; bazen de kulağıma eğilip “Arkandayım” veya “*Bajando*” diye fısıldar. Fred ile Ginger gibiyiz yani.

Yazıcı nihayet yavaşlamaya başlıyor. Bardaki müşterilerin azalmasından, en yoğun zamanı atlattığımı anlıyorum: Yemek salonunda beyaz boşluklar belirmekte... Temizlenmiş masalar müşteri bekliyor. Şimdiden 280 tabak yemek servis ettik. Mutfağı Cachundo’ya emanet edip, son bir teftiş için Stairmaster’dan aşağı iniyorum. Soğusunlar diye soğutma deposunun önüne konulmuş, plastik kovalardaki et sularına; yarın bin bir güçlkle etlerinin kemiklerinden sıyrılması gerekecek, sargı bezleriyle sarılı domuz ayaklarına; şok haşlama yapılması gereken ıslak Tarbais fasulyelerine; ördek yağı ve lezzet verici bitkilerle konfi yapılması gerekecek, tuzla ovulmuş ördek bacaklarına bakarken, José’yle pazardan aldığımız meyve sebzeleri fark ediyorum.

Kuru gıda deposunu son bir kez gözden geçiriyorum; yakında yerfıstığı yağı, top karabiber ve şeri sirkesi almam gerekeceğini aklımın bir köşesine not ediyorum. Yarının yapılacaklar listesi ile alınacaklar listesinin ilk taslağını şimdiden hazırlamaya başlıyorum. Çizgili levrek ve yavru ahtapot siparişlerini zaten verdiğimi kendime hatırlatıyorum. José kara misyon incirine kafayı taktı –pazarda görmüştü–, dolayısıyla Janine’e incirli bir spesiyal düşünmeye başlamasını söylemem gerekecek. Yarın sabah, haftalık envanter çıkarmam gerekiyor; yani depodaki bütün et, balık ve peynirleri son gramına kadar kaydetmem ve bütün konservele, şişeleri, kasaları, kutuları saymam gerekecek. Yarın maaş günü... Bilgisayarlardan pek anlamayan personelimin (bulaşıkçısından meydancısına ve aşçısına dek tam on dört kişinin) geliş gidiş saatlerini mesai kartı kayıtlarından kontrol etmeliyim; ayrıca Carlos geçen hafta fazladan bir vardiya çalışmıştı, Isidoro da bir gece yarım vardiyalığine Omar’ın yerine bakmıştı, Omar ise tatile çıkan Angel’in yerine iki kez çift vardiya çalıştı ve... Lanet olsun, *Beard House*’taki etkinlik için de ekstradan çalışmışlardı! Bir de bir tanıtım partisi vardı.

Neydi? NoHo'dan Esintiler miydi? Burgonya Gecesi miydi? Yoksa isilik hastaları için bağış mı toplanıyordu? Depolarımdan diğer şubelerimize gönderilen bütün yiyecekleri kaydetmem gerekiyor: Washington'a somon füme, Miami'ye flageolet fasulye, Tokyo'ya da *rosette* ve Paris jambonu gönderdim. Kasap bölümüne verdiğim her şeyi kaydetmeliyim; diğer patronum Philippe de Tokyo şefine bir spesiyal tavsiye listesi vermemi istiyor. Leş gibi kokan beyaz giysilerimi resmen üstümden soyarak çıkarıp kot pantolonumla süveterimi giyerken, iki bin yaşında bir adam gibi inliyorum.

Ben tam kapıdan çıkarken, Isidoro beni yakalıyor... Konuşmak istiyormuş. Kanım donuyor. Bir aşçının sizinle konuşmak istemesi genellikle hayra alamet değildir: Ya bir başka aşçıyı şikâyet edecek-tir, ya birileriyle biraz atışmıştır, ya maaşını beğenmemektedir ya da izin isteyecektir. Isidoro zam istiyor. Carlos'a geçen hafta zam yapmıştım, bu yüzden birkaç hafta boyunca diğer açgözlü aşçılar beni para için sıkıştırıp duracak. Aklımın bir köşesine bir başka not düşünüyorum: Frank ayın on altısında gelemeyecek, bu yüzden Steven'i aramalıyım. Hostes standının yanında bekleyen son müşterilerin arasından nihayet ite kaka geçip kendimi dışarı atarak bir taksiye el sallarken hâlâ adrenalin yüklüyüm.

Eve gitmek geçiyor aklımdan, ama yatakta öylece yatıp diş gıcırdatarak sigara içeceğimi biliyorum. Şoföre 50. Sokak ile Broadway'in köşesine götürmesini söylüyorum ve orada metro basamaklarını inip yeraltındaki *Siberia Bar*'a giriyorum; burası *grunge* çalınan, gürültülü, küçük bir mekân... İçkileri plastik bardaklarda veriyorlar ve paralı müzik kutusundaki şarkılar zevkime uyuyor. Barda birkaç Hilton aşçısı ve ayrıca sokağın ilerisindeki bir kulüpte striptizcilik yapan, hırpalanmış gibi görünen, sarkık kadınlar var. Mekânın sahibi Tracy de orada, yani bu gece içkiye para vermeyeceğim. Saat gecenin biri ve *mañana*¹⁶ sabah yedi buçukta işte olmalıyım... Ama paralı müzik kutusunda The Cramps çalışıyor (Tracy hemen makinenin başına gidip ilk yirmi şarkı

¹⁶ *İsp. Yarın. (ç.n.)*

bedava olacak şekilde ayarladı), ilk biram da nefis geliyor. Hilton aşçıları mizanplas üstüne tartışıyor. İçlerinden biri, bir başka aşçının kendisinin tezgâhından tuz çalmasından yakınıyor; bir diğeriyse onun meseleyi bu kadar büyütmesine anlam veremiyor... O yüzden *bu* konuşmaya dahil olacağım. The Cramps şarkısı bitince, The Velvets'ın "Pale Blue Eyes"ı başlıyor; Tracy buzlukta sakladığı Gürcü votkasından bir bardak içmemi öneriyor...

SIBERIA BAŞ..
Ah, NE GÜZEL GÜNLERDİ...
Çok eskilerde kaldı.

Yardımcı Şef

İDEAL BİR DURUMDA, yardımcı şefim karım gibidir.

Daha da ileri gideyim: İdeal bir durumda, yardımcı şefim bana *karımdan da* yakındır. Eşim Nancy'ye saygısızlık etmek istemem; ona taparım ve liseden beri birbirimize destek oluyoruz. Ama yardımcı şefimle çok daha fazla zaman geçiriyorum. Nancy yargıcın buna hayatta inanmayacağını bana hatırlatmaktan hoşlanır.

1993'ten yakın zamana dek yardımcı şefim olan Steven –nihayet kendi mutfağında çalışıyor artık– şeytani, kötü ikizimdi; yokluğumda mutfağı idare etmek, birinci sınıf aşçılık yapmak ve sırtımı kollamak gibi normal yardımcı şeflik görevlerini yerine getirmesinin yanı sıra *iş bitiriciliğiyle* de benim için paha biçilmez değer taşıyordu ve gizli kapaklı işlerimi yürütürdü... Bilko gibiydi.

Soğutma deposunun anahtarı mı kayboldu? Steven'a sorun. O kapıyı birkaç dakikada menteşelerinden söker. Yoğun bir tatil gününün ortasında Robot-Coupe sebze doğrama makinesi mi bozuldu? Steven usulca kapıdan çıkar ve az sonra, bozulan parçanın yenisini –biraz kullanılmıştır– getirir... İçinde başka bir restoranın arpacıksoğanlarıyla. Ofiste neler düşündüklerini merak mı ediyorsunuz? Steven'a sorun. Sekreterlere rüşvet verdiğinden, ofis içi e-posta yazışmalarını düzenli olarak okur. Kefalet parası mı gerekiyor? Aldığınız bıçak yarası sebebiyle bir kodein hapi mi? Yeni

ve gerçekten ucuz bir testere dişli ofset bıçak mı? Aradığınız kişi Steven'dır. Birlikte çalıştığım birinin gönlünden ve aklından neler geçtiğini merak mı ediyorum? Steven'a sorarım. O kişiyi bir bara götürüp sarhoş ederek dilini çözer, ertesi gün öğleye kadar da bana ayrıntılı rapor verir.

Yapamayacağım –ya da yaparken *görülmemem* gereken– her şeyi o yapardı. Hem de gayet iyi bir şekilde. Aslında şimdi büyük bir restoranda dolgun maaşla yönetici şeflik yapmasına karşın, *hâlâ* haftada bir gece ızgara bölümümde çalışıyor... Burayla bağlantısını koparmamak için herhalde. Yani yöneticilik yaparken *hâlâ* kullanabileceğim, işlerimi halledecek gizli bir kolum var.

Yardımcınızın hem mükemmel aşçılık becerilerine *hem de* bir suçlunun zihnine sahip olması Tanrı'nın en büyük lütuflarındandır. Birlikte geçirdiğimiz o eski ve görkemli günlerde, mafya babaları ya da CIA direktörleri gibiydik; odanın diğer tarafından Steven'a bir bakışım, tek kaşımı kaldırışım ya da çenemi dikkat çekmeyecek şekilde hareket ettirişim, yapılacak *işin –her ne idiye–* halledilmesi için yeterliydi. Uzmanlık alanlarımız casusluk, fırsatları değerlendirip bilgi toplamak, intikam, yanlış bilgi yaymak ve sorguya çekmekti.

Steven ile *Supper Club*'da tanıştım. O yıl, yani 1993, “büyük işletmelere” geri döndüğüm yıldı. Daha önce Kocaayak'm West Village'daki restoranında çalışıyordum; rahatım yerindeydi, ama kariyerimin geleceği belirsizdi. Birkaç haftalığına tatile çıkıp Karayipler'e gitmişim ve döndüğümde, Kocaayak'ın mutfağında, işleri ters giden Jimmy Sears'ı buldum. Kocaayak son zamanlarda *Gotham*'da akşam yemeği yer olmuş ve bir çeşit mutfak epifanisi yaşamıştı. Gerçek bir şef istediğine karar vermişti birdenbire; The Hamptons'taki restoranı yeni batmış olan Sears da Manhattan'da sağda solda kalıp yerlerde yatıyor, alacaklılarından ve eski kız arkadaşlarından kaçıyor, genel olarak zor bir dönemden geçiyordu... Tam Kocaayak'ın işe almak isteyeceği türden biriydi.

Jimmy muhteşem bir aşçıydı. *Arizona 206*'da Brendan Walsh ile çalışmıştı, Kocaayak'ın yanında maden işçisi gibi çalıştığı kısa

dönemde yaptığı yemekler de öyle güzeldi ki vardiyam bittikten sonra barda oturup yemek söyler ve *parasını verip* yedim. Jimmy'nin mutfakta neler yapabildiğini görmek bana cidden ilham vermişti; fazla uzun süre boyunca hep aynı yemekleri hazırlamıştım ve tekrar *hakiki* dömi glas sos tatmak, yeni ve heyecan verici yemekler yemek, farklı sunum tarzları görmek, yemeklerde ilk başta nelerden keyif aldığımı hatırlatmıştı bana. Jimmy için, çok çalışıyordum; birlikte birkaç bin tabak yemek hazırladıktan ve birkaç kez kayağa gittikten sonra arkadaş olmuştuk... Bir karar verdik: Jimmy ile Kocaayak'ın iş ilişkisi sona erdiğinde (ki er geç olacaktı bu), yetenekli Bay Sears'ın ne yaptığını izleyecektim ve sonraki hamlesini yaptığında, duruma göre, belki onu takip edecektim.

Beklenen “iradeler savaşı” gecikmedi. Birkaç ay sonra, Jimmy'nin yemek salonundaki sürgün dönemi sona erdi. Batı 47. Sokak'taki devasa bir restoran/gece kulübü/disko olan *Supper Club*'da yönetici şeflik yapmaya ve aşçıları işe almaya başladı. İlk aradığı aşçılardan biri bendim.

Supper Club'da yönetici şeflik yapmak muhteşem bir şeydi. Aslında *Supper Club*'da *herhangi bir şey* yapmak muhteşemdi. İnsan orada kendini keyifli hissediyordu. Ana yemek salonu aşağı yukarı iki yüz kişilikti; duvarlar boyunca uzanan özel sıra ve kabinleri, dans pisti ve üstünde on iki kişilik bir orkestranın kırklı yılların *swing* şarkılarını çaldığı bir sahnesi vardı. Ayrıca aşağı yukarı yüz elli kişilik bir asmakatı –kulübün Broadway tiyatrosu zamanlarından kalmaydı– bulunuyordu ve burada da bar vardı; yine ikinci katta, yan tarafta Mavi Oda denen, daha küçük (seksen kişilik), kabare tarzı bir VIP salonu da bulunmaktaydı. Orası gayet şık bir mekândı; otuzlu ve kırklı yıllarda “kilimli mekân” denilen türdendi, yani içine düşülecek kadar geniş bir sürü çatlağı bulunan büyük ve gösterişli bir müesseseydi... Burt Lancaster'ın gençlik halinin (kodesten yeni çıkmıştır) geri gelip de Kirk Douglas'ın gençlik halinin (mekân sahibidir) özel duvar kanepelerinden birinde gecenin hasılatını saydığını görmesini kolayca

gözünüzde canlandırabileceğiniz türden bir yerdi. Akşam yemeği ve *swing* müziğiyle dans, akşam beşten gece on bire kadar sürerdi; sonra duman makineleri çikolata kokulu duman yaymaya ve Intellabeam'ler lazer ışınları yaymaya başlar, disko topu döner, bir DJ müzik seçimini devralır ve *Supper Club* (bir süreliğine) şehrin en eğlenceli dans kulübüne dönüşürdü.

Her gece farklı bir etkinlik düzenleyici ve farklı bir kalabalık olurdu: "Penisli Piliçler" gecelerinde çok uzun boylu, yüksek topuklu travestiler ve henüz operasyon geçirmemiş eşcinseller *house* ve tekno müzik eşliğinde dans ederlerdi; "Soul Kitchen" gecelerinde, 70'lerin disko öncesi döneminin *funk* şarkıları çalarken, dev ekranda zenci istismarı temalı filmlerin ilk örnekleri sessizce oynar ve kırk onsluk şaraplar ile tavuk kanatları satılırdı; "Giant Step" gecelerinde *acid jazz* ve *fusion*, "Café Con Leche" gecelerindeyse *salsa nueva* ve *Latin funk* çalınırdı; Funkmaster Flex hiphop tayfasını, Noel Ashman ise *Eurotrash* tayfasını ve şık giyimli, yüzlerini gerdirmiş kişileri çekerti... Her gece her türden çılgınlıklar yaşanır, ne olacağı hiç belli olmazdı; insanlar tuvaletlerimizi kırıp dökmek, üç barımıza doluşmak, ot içmek, kokain çekmek ve mağaramsı haz sarayımızın her kuytusunda tavşanlar gibi çiftleşmek için metal dedektörlerimiz ile irikıyım on üç güvenlik görevlimizin önünde sıraya geçip, ta köşenin ardındaki Sekizinci Cadde'ye kadar kuyruk oluşturup beklerdi.

Jimmy beni soğukçu olarak, abartılı bir maaşla işe aldı; salata hazırlamak ve tatlıların üstüne krem şanti fişkırtmak için gecede 120 papel alıyordum. Ama Jimmy o sıralar organizasyon ustası değildi. Ben öyleyim. Jimmy zamanının çoğunu paten kayarak şehri gezmekle ve geyik yapmakla geçiriyordu... İkinci bir işi vardı: Mariah Carey ile Tommy Mottola'nın aşçılığını yapıyordu... The Hamptons'a muzafferce geri dönebilmek için bir anlaşma üstünde çalışıyordu gizliden gizliye, ayrıca etekli her şeyin peşinden koşuyordu tabii. *Supper Club*'a uğradığındaysa siparişler, zaman planlaması, yemek rotasyonu ve mönü organizasyonu gibi ufak tefek işlerle pek ilgilenmiyordu. Jimmy'nin gelip halletmesini

beklemektense bu işleri bizzat halletmemin daha kolay olduğunu kısa sürede fark edince, mutfağın idaresini elime aldım; işimizin gereği olan partiler, büfeler, ordövrler ve sabit mönü öğeleriyle başa çıkabilecek kadar yiyeceğimiz, malzememiz, personelimiz ve bilgimiz olmasını sağlıyordum. Jimmy'nin yemekleri her zamanki gibi muhteşemdi, ama kendisi pek ortalıkta görünmüyordu. Birkaç ay içinde restoranın mutfağının gayriresmî yardımcı şefi veya müdürü olmuştum –neler olup bittiğini öğrenmek isteyen herkes bana geliyordu–; Karayipler'de yaptığım bir başka kısa tatilden döndüğümde, Jimmy hâlâ resmi olarak şef olsa da, aslında bir yandan da The Hamptons'taki *The Inn at Quogue*'da gizlice şef olarak çalışmaya başlamıştı... Steven Tempel da *Supper Club* mutfağında çalışıyordu.

Bu tarihi bir andı sanırım.

Steven peşinde ondan da dejenere bir arkadaşı olan “Gerçek Soyadı Belirsiz Adam” ile, sotecilik işi aramaya geldi. Sears'ın The Hamptons'a gidip de “yaz programını” daha da hafifletmesinden önce, o ikisinin birlikte çalışmalarını izlemiştim; o iki kokainman, hırsız, kundakçı, fahişelerle takılan, sorun çıkaran, ayyaş puştı bana yük etmemesi için yalvardım. Jimmy yakarışlarıma kulak asmadı.

Steven ile Adam mutfakta birliktelerken, bir an bile onlara sırtımı dönemiyordum. Hiperaktif, yıkıcı ve fesat iki Energizer tavşanı gibiydiler; ağız dalaşı yapıp birbirlerine yiyecek fırlatmadıkları zamanlarda mutfaktan sıvışıp çeşitli suçlar işliyorlardı. Gürültücü, hırsız ve aşırı meraklıydılar... Steven *gördüğü* her masayı talan etmeden duramazdı; eşek şakalarına düşkündüler ve kendileri gibi iş arkadaşlarıyla çete kurmuşlardı. Steven gelişinden birkaç hafta sonra, kulübün tamamında haberalma ağı kurmuştu bile. Ofis-tekiler ona herkesin maaşını söylüyor, korumalar kapıda el koydukları uyuşturuculardan pay veriyor, teknisyenler bilgisayarlarla oynamasına göz yumuyorlardı (böylece mesela bir kılıçbalığı siparişi fişine “Beni Sert Becer” ibaresini ekleyebiliyordu). Bakım-onarım ekibi ona restoranda unutulmuş şeylerden ve promosyon

artıklarından –bakım ürünleri, CD, tişört, bombardıman pilotu ceketi, kol saati vs. dolu torbalardan– pay veriyordu; hatta bakım-onarım şefi, *Supper Club*'ın kullanılmayan üçüncü katındaki eski bir kapıcı deposunun anahtarını ona vermişti... Steven yöneticilere haber vermeden burayı halılı, mobilyalı, hatta telefonlu, dört dört-lük bir haz odasına dönüştürmüştü. Orası küçük toplantılar, uyuşturucu pazarlıkları ve imparatorluk kurma faaliyetleri için biçilmiş kaftandı. Duvarları vücut deliklerine muhtelif sebzeler sokan Latin kadınların posterleriyle kaplıydı; halıları ve eşyaları yandaki Edison Otel'i'nden çalıntıydı. Çöplerle kaplı uzun arka merdivenden çıkılan, pis kokulu soyunma odalarının arkasında yer alan, yedek porselen takımlarının saklandığı, aydınlatmasız, karanlık bir kordorda bulunduğu, yöneticilerin hiç uğramadığı bir odaydı... Genç bir adamın herhangi bir karanlık iş üstündeyken (ne kadar gürültülü, vahşice ya da canice olursa olsun) rahatsız edilmeyeceğinden neredeyse emin olabileceği bir yerdi.

Yöneticiler nihayet Jimmy'nin *Supper Club*'da çalışmamak için maaş aldığına uyanınca, yerine ben atanıp şef oldum. Ne yazık ki Steven imparatorluğumun içinde kendi görünmez imparatorluğu-nu kurmuştu bile.

Bu durum işimi epey zorlaştırdı.

Ama Steven *gerçekten* iyi bir aşçıydı.

Club'da özellikle kış partisi sezonunda (sürekli yüzlerce kişilik şölen ve davetler için yemek hazırlamak zorunda kaldığımız zamanlarda) güçlü, becerikli, dayanıklı çalışanlara ve hızlı doğaçlama yapabilen aşçılara ihtiyaç duyuluyordu. Ofis duvarımdaki not panosu parti listeleriyle kaplıydı; çoğunlukla bir günde üç yüz kişilik bir davetle, hemen ardından da dört büfe ve yedi yüz kişilik bir kokteyl partisiyle uğraşmamız gerekiyordu. O kadar çok kişi için yiyecek satın almak, yemek hazırlamak ve servis yapmak gerçekten zordu; haftanın her günü Normandiya Çıkarması'nı yaşıyorduk sanki. Steven gibi girişken ve becerikli bir piçe sahip olmak çok önemliydi. Bütün gece kokain çekip Long Island buzlu çayı içtikten ve başını en ürkünç belalara soktukten sonra, *yine de*

ertesi sabah gelip bin tabak yemek hazırlayabilen biriydi. Steven ile Adam'ın mafya organizasyonunun işlediği suçları soruşturmayla fazla zaman harcamış olabilirim; birini ya da diğerini azarlamak ya da sorgulamak için odama çağırıp dururdum (ikisini de en az üçer kez kovmuşumdur herhalde)... Ama bir şekilde tekrar gözümüne girip kendilerini vazgeçilmez kılmayı hep becerirlerdi (özellikle de Steven).

Steven bir süreliğine uslanmış gibi göründü (tabii kendi sınırları dahilinde). Bir gece Nancy ile ben ona bir Westhampton barında rastladık. Ek iş olarak Sears'ın yanında çalışıyormuş meğer (tam ondan beklenecek bir şeydi); doğru dürüst konuşmıyordu... Kokain yüzünden çenesi seğiriyordu, gözleri kafese kapatılmış bir örümcek maymununun gözleri gibi fıldır fıldır dönüyordu ve omzuma kolunu atıp, artık işe *zamanında* gelmeye ve *sorumluluk sahibi* biri gibi davranmaya başlayacağını, *yeni bir sayfa* açacağını söyledi.

Nancy'nin "Tabii, tabii..." dercesine bana baktığını hatırlıyorum.

Steven hayatta tutamayacağı sözler veriyordu elbette. Onunla geçirdiğim beş altı yıl içinde, yapmadığı kepezelik kalmamıştı. Ama *gerçekten* işe zamanında gelmeye başladı. İki üç günlüğüne ortadan kaybolup kafayı çekme huyunu da bıraktı. Beni ve mutfakımı rezil etmemek için elinden geleni yaptı.

En önemlisi, Steven ansızın ve anlaşılmaz bir şekilde, sözünün eri birine dönüştü. Yardımcı şefliğin özü her şeyden çok budur. Steven varken, sabahları gelince "O işi hallettiniz mi?" diye sormama gerek kalmamıştı artık. O iş mutlaka halledilmiş oluyordu.

Bu hoşuma gitti. Steven'i yardımcım yaptım.

Steven Tempel'in inişli çıkışlı kariyerini, elimizdeki güvenilir ve yetersiz verilerden yola çıkarak tekrar gözden geçirelim: Long Island'da büyümüş, Johnson and Wales Aşçılık Okulu'na gitmişti; bir saldırı olayından dolayı o okuldan neredeyse kovulması şaşırtıcı değil tabii. J&W'da okurken, Providence'ta bir lokantada çalışmıştı (Steven bütün kusurlarına karşın parayı sever ve çalışmaktan asla korkmamıştır)... Sonra Island'daki *Big Barry's*'te

çalıştı, geri zekâlıların bile yapabileceği türden bir sürü işe girip çıktı ve nihayet Kuzey California'ya göç etti; orada *La Casa Nostra* diye bir mekânda çalışmaya başlayıp, ele avuca sığmaz bir aptal dâhi ve fırında pişirme ustası olan Gerçek Soyadı Belirsiz Adam ile (Adam'ın soyadını kimse bilmiyor... Hatta resmi kayıtlara göre *var olmayan biri*) tanıştı. Bu ikisi, tıpkı Hunt ile Liddy gibi, aynı odada bir araya gelmelerine *asla* izin verilmemesi gereken kişilerdir. Bir araya geldiklerinde bir çeşit aptallık süpernovası, kötü davranışlardan oluşan bir kritik kütle hasıl olur. California'da geçirdikleri rüya gibi dönemi yâd etmekten hoşlanırlar: Pişirilmemiş penne makarnalarla kokain çekmelerini, striptiz kulüplerinin otoparklarında kusmuk fışkırtmalarını, patronlarını iflas ettirmelerini, iş aramalarını, pezevenklik yapmalarını, hırsızlıklarını, her geçtikleri yerde yıkım ve vücut sıvıları bırakmalarını. Steven muhtemelen kanundan kaçmak için New York'a dönüp *Mathew's*'te (Mathew Kenney için "Götün teki" der), *Carmines*'ta, Plaza Otel'i'nde ve çok saygın başka birkaç restoranda kısa sürelerle çalıştı. Bu esnada, gayet takdire şayan aşçılık becerileri edinmesinin yanı sıra, kanundışı denebilecek birtakım faaliyetlerde de ustalaştı, ki bu ustalığından hâlâ faydalanmaktadır. Restoran dünyasının kendi içindeki işleyişi, çarklarının aslında nasıl döndüğü konusunda gerçek bir bilgi pınarıdır hâlâ. Bozuk bir kompresörü tamir edebilir, elektrikli cihazları onarabilir, kilitleri anahtarsız açabilir, elektrik hattı çekebilir, tıkalı yağ kapanlarını açabilir, bir odanın elektrik şalterini bulabilir, buzdolabı kapaklarını onarabilir. Ayrıca işyerindeki bütün insanlarla makinelerin faaliyetlerini dikkatle gözlemler –olup bitenleri *fark eden* bir adamdır–; bunun sebebi, yıllarca suç işleme fırsatı kollayıp durmuş olmasıdır muhtemelen. Gözünden pek bir şey kaçmaz. Biri bir dolap çevirmekteyse Steven o konuda her şeyi biliyordur. Hatta o fikri daha önce kendisi akıl etmiştir büyük olasılıkla.

Supper Club'da parti sezonuyla cebelleşirken, Steven ile iş çıkışı sık sık içmeye giderdik; o akşamki olayları konuşur, ertesi günün planlarını yapar, Yaşadığımız Bu Hayat'ın gizemleri üstüne kafa

yorardık. Ona giderek daha fazla bel bağlar oldum; olup bitenleri öğrenmek, bir şeyleri tamir ettirmek, yüzlerce tabak yemek servis etmenin ezici ve amansız rutininde yardım almak, her günün farklı mönüleriyle ordövrlerini ve alakart yemeklerini belirlemek, normalde sekiz kişi civarında olmasına karşın büyük etkinliklerde çift haneli sayılara ulaşan aşçı kadrosuyla başa çıkabilmek için hep ona başvuruyordum.

Günde on binlerce dolarlık et satın almak bana tuhaf ve korkunç bir heyecan veriyordu; lunaparklardaki sürat trenlerine binmek gibiydi... Her gün, tavana kadar yükselen yüzlerce kiloluk, çabuk bozulan balık ve meyve sebze yığınlarını mutfağıma taşımak gibi basit bir iş de hoşuma giden bir meydan okuma, bir bilmeceydi. Tekrar general olmaktan haz duyuyordum: Askerlerimi gerekli yerlere sevk ediyor, büfelerde çıkan yangınları söndürmek için aşçılar yolluyor, teftişler yapıyor, gözcüler gönderiyor, kulübün çeşitli köşeleriyle telsizle haberleşiyordum.

Biri telsizden "Altıncı büfeye tekrar fileto gönderin," diyordu. "Dördüncü büfeye tekrar somon gönderin!" "Ben kapı güvenliği. Burada üç yüz kişi var ve sayıları giderek artıyor! Akın akın geliyorlar resmen!" New York Polis Teşkilatı'nın asayiş suçları masasının civarda çalışan bir sivil ekibiyle aynı telsiz bandını kullanıyor olmamız eğlenceliydi. Frekansımızı değiştirmemizde ısrar edip duruyorlardı; ama bunu yapamıyorduk, çünkü bütün frekansları kullanmaktaydık: Birini yöneticiler, birini mutfak çalışanları, birini de güvenlik görevlileri kullanıyordu. Polisler tehditlerinin ve bağırıp çağırmalarının işe yaramayacağını anlayınca akıllandılar; konuşmalarımızı dinleyip jargonumuzu, nerelerde çalıştığımızı öğrendiler ve bize oyunlar oynamaya başladılar... Mesela aslında rozbif gönderilmesine gerek olmadığı halde "Birinci büfeye tekrar rozbif gönderin!" diyerek ya da sahte acil durum ihbarlarında bulunarak, örneğin korumalara "asmakat tuvaletinde" kavga çıktığını söyleyerek bizi işletiyorlardı. *Club*'daki hayat tarzı uçuktu. Çıplak kadınların vücutlarındaki dondurmaları mutfak lavabosunda hortumla su tutarak temizlediğini (Howard Stern etkinliğinde),

ürkünç görünümlü Faslı çeşnicilerin tabanca taşıdığını (Fas Kraliyet Havayolları partisinde), Ted Kennedy'nin bir mutfak koridorunda RFK'nın¹ son anlarını tuhaf bir şekilde andıran bir edayla gezindiğini, agresif bir ruh halinde olan sarhoş ekibimizin pek kendinde olmayan Mike Myers'ı sıkıştırıp *Wayne'in Dünyası*'ndaki gibi "mü-kem-mel" demeye zorladığını, Rosie Perez'in sote bölümüne gelip de bir kesme tahtasının üstüne oturarak sanki bizden biriymiş gibi takılıp gayet uyum sağladığını ve "Buranın hangi yemekleri güzeldir çocuklar?" diye sorduğunu, sahnede klitoris delindiğini (yine Stern), Madonna hayranlarının gizlice otelden mutfığa girmeye çalıştığını (Madonna, Sezar salatasını bizzat getirdiği yumurtalarla yaptırır), konserler düzenlendiğini ve bikini mankenlerini, ağır hiphopçuları, gogo dansçısı oğlanları görmek sıradışı değildi orada. Mesela bir gün yüz kişilik düğün yapıldı... Müşteri, her masaya istakoz ve trüf mantarlı *ravioli*, buz küpleri arasında dondurulmuş votka şişeleri ve küçük düğün pastaları servis edilmesi için kişi başına bin papel bayıldı; ertesi günse koca kulübe tente gerilir, içerisi Kuzey Afrikalı derviş ve dansçılarla dolar, yine kişi başına bin papele kuskus ve güvercin turtası servis edilirdi.

Kocaayak Programı sayesinde asla yiyeceksiz kalmıyor, asla gafil avlanmıyor ve gecikmiyordum; Steven da bana epey yardımcı oluyordu. Bir kovadan çıkardığı donmuş dömi glas sosu kesmeye çalışırken eline bıçak sapladığı gece, nihayet onu bir insan olarak ciddiye almaya başladım. Dört bir yana kan fışkırtan elini önlükle sarıp talimatlarımı dinledi: "O sefil kıcını kaldırıp Saint Vincent's'a git; acil servisleri hızlı çalışır. Yaranı diktirip *iki saat içinde burada ol!* Bu gece işler çok yoğun olacak... Sana *mutfakta* ihtiyacım var!" Doksan dakika sonra döndü ve sote bölümünde tek elle çalışmayı becerdi... Gayet de düzgün çalışıyordu; yüz elli civarı alakart akşam yemeği tabağı çıkardı. Bu sadakat gösterisi hoşuma gitmişti. Bir insanın yaralıyken, acı çekerken bile çalışabilmesi benim için çok önemlidir.

¹ Robert F. Kennedy. (ç.n.)

Supper Club'a ne oldu bilmiyorum. İyi bir iş ilişkisi içinde olduğum genel müdür durup dururken gitti. Gece kulübü faaliyetleri durduruldu (herhalde komşular gürültüden ve sokakta çığırından çıkan kalabalıklardan şikâyetçi olmuştu), mekân el değiştirdi. Yeni yönetim ekibi, Waldorf'ta garsonluk yapmış iki yağcıdan ibaretti; biri İspanyol idi, diğeri de "Bilmiyom ki" deyip duruyordu... İkisi de Fransız rolü yapmaktan hoşlanıyordu. Gazetede gördüğüm bir şef ilanına başvurup kulüpten çabucak ayrıldım.

Steven'ı yanımda götürdüm.

One Five'i görür görmez, felakete mahkûm olduğunu anladım. Jerry Kretchmer da, ondan sonra gelen (gerçekten çok yetenekli olan) Alfred Portale de aynı mekânda başarısız olmuşlardı. Yeni sahipler orta yaşlı ve anaç, çok hoş iki hanımefendi; restoran deneyimleri neredeyse hiç yoktu. Ama mutfğa bayılmışım. Devasaydı, tam donanımlıydı ve etkileyici bir geçmişi vardı. Üstelik CIA'de okurken, okulun "New York'ta Bir Gün" gezisi sırasında, orada bir günlüğüne çalışmışım. Yemek salonu, New York Limanı'nda esrarengiz bir şekilde batan *Normandie* Transatlantiği'nden kurtarılmış eşyalarla döşenmişti. Orada çalışmak için karşı konulmaz bir dürtüye kapılmışım. Benden önceki haddini bilmez, megaloman, dandalak şef gecede aşağı yukarı altmış tabak yemek için on üç kişilik mutfak ekibi kurmakta direterek ortakların cebini epey boşaltmıştı; kalıp o hoş hanımefendilere biraz tasarruf ettirmem, dürüst çalışıp bir fark yaratmam çok zor olmaz diye düşündüm.

Steven'm yardımıyla (mafya patronunun sağ kolu gibiydi) yeni bir ekip toplamak her zaman için eğlenceliydi. Kendimi Lee Marvin, Steven'ı da Ernest Borgnine gibi görürdüm; hani *On İki Kahraman Haydut* filminde ekip toplarlar ya... Onlar gibiydik. Steven ile toplantı yapardık ve "Kimi çağırabiliriz?" diye sorardım. Kimin hâlâ kendi kendine konuştuğunu ve paranoid sanrılardan mustarip olduğunu ("Peki, işini iyi yapabilir mi?"), kimin ayartılıp başkalarının elinden kapılabileceğini ("Mutlu mu? Ne kadar mutlu? Ne kadar alıyor ki?"), eskiden *Supper Club*'daki partilerde kullandığımız o yarım gün ya da serbest çalışan kişilerden hangilerinin

hâlâ bize sadık olduğunu, kimin *Le Bernardin*'de çalıştıktan sonra akşamlarının serbest olduğunu ve kimlerin işi becerebileceğini, zamanında geleceğini, çenesini sıkı tutacağını, işini düzgün yapacağını (bunun için her sabah, soğuk bir banyo zemininde, üstü başı kusmuk içinde ve çıplak halde uyanmak zorunda kal-sa bile) konuşurduk. Steven zihnindeki muhteşem fihristinde yer alan kartvizitleri karıştırarak, başka şeflerin mutfaklarında çalışan, deliliğin sınırında gezinen kişileri arardı; sonra da bir kez daha birlikte gizlice kelle avına çıkar, çoğu zaman da rakip mutfakları soyup soğana çevirirdik. Özellikle ilk iş görüşmelerini, eski dost-ları tekrar görmeyi, yeni insanlarla (psikopat ızgaracılarla, alkolik soğukçularla, küfürbaz sosçu kadınlarla, Ekvadorlu makarnacılar-la, kaçık pastacılarla, Sylvester Stallone'un kendilerini sürekli gö-zetlediğini sanan aşçılarla –biri “Sly, *Dağcı*’nın senaryosunu benim yazdığımı *biliyor... Fazla şey bildiğimi de biliyor*” demişti; *Planet Hollywood*’da hamburger köftesi pişirirken bir yandan da Stallone ile telepatik iletişim kurabiliyormuş–) tanışıp işe almayı severdim. Kocaayak’ın yanında çalıştığım zamanlardan tanıdığım eski dos-tum Çinli Davey, “Her gece yedide iki Heineken isterim!” dedi; kapağı zincirlendiği için çok az aralanan bir soğutucudan geceler boyu bira çıkarmaktan eli soyulmuştu. “Her gece! Tam yedide! İki Heineken!! Budwasser olmaz! *Heineken!*” İşe alındı. Makarnacı Manuel ise şehrin göbeğindeki çok yoğun bir mutfaktan telefonla konuşarak, “Tamam Şef, hemen geliyorum!” dedi ve o tiyatro ön-cesi müşteri kalabalığında önlüğünü atıp, şefe kendini becermesi-ni söyledikten sonra gerçekten de hemen geldi. O adamı hep sev-mişimdir zaten. Pazar günlerinin boş olmasını istediğini, kiliseye gideceğini söyledi. “Sorun değil,” dedim. Tanrı yardımcım olsun; Adam’ı bile yanımda çalıştırıyordum... Arada sırada.

İş görüşmelerinden sonra genellikle yaptığımız analiz toplan-tılarından birinde Steven’a, “Bir daha asla çuvalladığım hissiyle eve dönmeyeceğim,” dedim. “Burada işler kötü giderse sorumlusu ben olmayacağım; ben elimden geleni yapacağım. Asla işimi ak-satmayacağım; asla vardiya sonunda evime utançla gitmeyeceğim.

Dünyadan habersiz patronlarımızın buna değip değmemesi umurunda değil. Ben... *Biz* elimizden geleni yapacağız. Her gece Dien Bien Phu Muharebesi'ne çıkacağız. Savaşı kaybetsek bile umurumda değil... *Biz profesyoneliz* dostum. *Biz lanet olası A Takımı'yız*, Dover'lı profesyonelleriz, akıllı ve havalıyız; kimse çuvalladığımızı, patronlarımızı hayal kırıklığına uğrattığımızı, tembellik ettiğimizi söyleyemeyecek *asla...*"

One Five battı. "Eğlenceler" işe yaramadı. Sahnemizde öyle kötü gruplar çaldı ki, Joe Franklin'i bile utandırırıldı: Tek kollu piyanistler, seksenlik kabare şarkıcıları, Broadway'de meşhur olmayı uman ve kuş gibi cıvıdayarak şarkı söylerken genizden gelen sesleriyle camları parçalayabilen saf kızlar, feci yetersiz yodelciler... Müşteriler görkemli döner kapılarımızdan girip de karşılarında Yugoslav şivesiyle "New York, New York"u söyleyen o yaratıkları görünce dönüp kaçıyorlardı. Kötü durumda olan pek çok restoran gibi, bizim de başımıza şerefsiz tanıtımcılarla ("Joey Buttafuoco'yla konuştum; bu gece geliyor... Sakın ondan para almayın!") rüşvetçi dedikodu yazarları ("Kocam bu gece uğrayacak. Kendisiyle ilgilenir misiniz?") üşüşmüştü. Böyle tipler, basında bizden ancak şöyle söz edilmesine yarıyordu: "John Wayne Bobbit ile Joey Buttafuoco, *One Five*'ta sarmaş dolaş görüldüler." Müşterilerin akın akın gelmesini sağlayacak türden bir reklam olmuyordu yani.

Ama Steven ile ben mutluyduk. İstedığımız aşçılar yanımıza almıştık. Güzel yemekler yapıyorduk.

Pino Luongo, beni *Coco Pazzo Teatro*'yu açmam için işe aldığında, o kısa Toskana macerasına çıkarken Steven'i yanıma aldım. Daha sonra birlikte *Sullivan's*'ta çalıştık. Gezgini tiyatro gibiydik; yeni bir restorana geçtiğimizde, geride bıraktığımız aşçıların en iyilerini yanımıza alıyorduk. Dediğim gibi, Steven tam bana göre bir yardımcı şeftir. Yemek yapmayı sever; aşçıları da sever. Daha iyi, daha farklı bir hayat arzulamaz... Çünkü bu hayata ait olduğunu bilir. Hemen herkesle iyi geçinir; hiç tanımadığı kişiler bile onun en berbat aşırılıklarını (ne derse desin, ne yaparsa yapsın) genellikle affeder. Sevimli bir piçtir... Kesinlikle yapmacık

değildir ve onu utandırmak ya da hakaretle canını sıkmak *olanaksızdır*. Çünkü ne kadar kötü olduğunu *zaten* bilir. *Les Halles*'daki Meksikalı aşçılar onu çok sever; orada hiçbir işe yaramayan, yarım yamalak İspanyolcası onları çok eğlendirir... Mutfakta tiz ve ahenksiz sesiyle avazı çıktığı kadar bağırarak Elton John ve Madonna şarkıları söylerken hiç utanmadan spastik bir *breakdance*'çi gibi dans ederek dolanması, hassas göğüs uçlarını yara bantlarıyla örtmesi (tahriş olmalarını önlemek içinmiş), mutfakta testislerine mısır nişastası sürmesi, kışında başında çıkan sivilce ve çıbanlarla uçukları isteyen herkese göstermesi de. Aşçılığın teknik yönlerini gerçekten sever, hızlı ve temiz çalışır, güzel görünen yemekler hazırlar. Başka bölümlere, aşçılar işlere yetişemediğinde müdahale etmekten ve o aşçıları berbat İspanyolcasıyla azarlamaktan hoşlanır. *Kendi bölümünde işi* yoksa bulaşık yıkamayı sever; hiçbir işten kaçınmaz ya da gocunmaz. Şaşılacak kadar düşünceli biridir... Mesela jelibon ayıcık sevdiğinizden laf arasında bahsederseniz ertesi gün bir torba getirir. Kahvaltıda bol mayonez, hardal ve ketçaplı, eti yağlı bir hamburger yemek için bir büfeye uğradığında, herkes tadabilsin diye fazladan birkaç hamburger satın alır. Tanıdığım aşçılar arasında, salon personeline yemek yapmayı gerçekten seven ve onlara yenebilir yemekler hazırlamakta direten tek kişi odur. Garsonlar ve müdürlerle şakalaşır; yaş, mevki, geçmiş gibi ölçütler gözetmeksizin, istisnasız *her* kadına sarkar... Onlar da şaşılacak bir şekilde, bundan *hoşlanır* gibi davranırlar. Yıllarca birlikte çalışıp da İngilizce *ya da* İspanyolca tek kelime ettiklerini duymadığım Meksikalı aşçılar, Steven ile tanıştıktan yalnızca birkaç saat sonra onunla can ciğer kuzu sarması olup çene çalmaya başladılar. Ona "*Chuletita loca*", yani "küçük kaçık domuz pirzola" diyorlar.

Steven'ın kasiğında, şef şapkası takmış kedi karikatürü dövmesi vardır; o dövmeyi görmek istediğinizi söylerseniz hemen pantolonunu indirip gösterir. Sıcak aylarda çorapsız ayaklarında sandaletlerle çalışır, ekose pantolonunun paçalarını da midye toplayıcıları gibi kıvrır (düşürülen bir bıçağın ya da dökülen ördek

yağının insanın kariyerini bitirebileceği bir ortamda cesurca bir moda ifadesidir bu). Geleneksel şef ceketini bir emekçinin asice gururuyla reddederek, kısa kollu ve çıtçıtli bulaşıkçı gömleği giyer. Önlük takmayı reddeder. Yemeklerini lokma büyüklüğünde kesip birbiriyle karıştırarak yer –et, nişasta ve sebzeleri karıştırıp çirkin görünümlü ama belli ki yenebilen bir bulamaç haline getirir– ve yeni tat karışımları dener hep. En yoğun iş saatlerinde, işinden hiç geri kalmazken, her nasılsa *bir yandan da* küçük patates cipsi ve havyarlı atıştırmalıklar hazırlayıp diğer aşçılara, denemeleri için ikram etmeye fırsat bulur. Mutlaka herkese yetecek kadar hazırlar.

Barmenler, garsonlar, müdürler, aşçılar, bulaşıkçılar, meydan-cılar ona *her şeyi* anlatırlar. Hiç tanımadığı insanlara en utanç verici ve mahrem sırlarını hiç uğraşmadan anlattırır her nasılsa. İnsanlar onun için her şeyi yapar; onun eşek şakalarına, el kol hareketlerine, milletin kulağının içine bezelye taneleri atmak gibi sinir bozucu bir huyuna ve önceki gecenin cinsel maceralarıyla ilgili, korkunç bir açısözlülükle anlattığı anekdotlara gülüp geçerler.

Eşek şakaları konusunda Steven ile aşık atmaya asla çalışmamayı öğrendim. İntikamını alana kadar vazgeçmez. Ayakkabılarının içine patates koysanız sokak giysilerinizi buzluğa atar. Sırtına çıkartma yapıştırırsanız soyunma dolabınızın kapağını söker ve içini porno dergilerle doldurur.

Bir keresinde, doğum gününde, promosyon olarak dağıtılan yetişkin bezlerinden bir çift göndermişim ona. Ertesi gün, bütün aşçılar tepkisini merakla bekliyorlardı. Steven bana içtenlikle teşekkür etti. “Biliyor musun? O şeyler cidden çok hoş! Altıma bezimi bağlayıp kanepeye oturdum ve *nachos* yiyerek televizyon seyrettim... Muhteşemdi. *Kalkıp* tuvalete gitmeme gerek olmadı! Cidden muhteşemdi! Hem de çok rahat!”

Steven haftalarca her gecenin dördünde, kız arkadaşıyla sevişirken, *Sullivan's*'taki Ekvadorlu sofu makarnacımız Manuel'i aradı: “Manuel... *Aaahhh... Ooohhh... Ben Steven... Aaahhh... Bil bakalım ne yapıyorum?*”

Steven'in hayatındaki herkes gibi Manuel de ona uyardı.

Ertesi gün, başını iki yana sallayarak "Ah Şef... Şef..." derdi. "Chuletita aradı beni dün gece de!" Sonra da kıkırdamaya başladı.

Bunu anlayabilmiş değilim. Hâlâ.

Steven'in sürekli yaptığı şeylerin yarısını yapsam –ki işlediği suçları bile değil, yalnızca kabalıklarını, yakışıksız tavırlarını, ettiği lafları, teşhirciliğini, kumpasçılığım kastediyorum– mahkemede bir sürü cinsel taciz davasına karşı savunma veriyor olurum. Oysa Steven'i *sevmeyen*, ona tapmayan, güvenmeyen, kafası karıştığında veya başı sıkıştığında yardımına koşmayan tek bir kişi bile gelmiyor aklıma (*Sullivan's*'in sahibi dışında, ama o ayrı hikâye)... Ayak-kabılarında spermle işe gelen ("Yolda bir striptiz barına uğrayıp otuz bir çektim," diye bir de açıklama yapar pişkince. "N'apayım, *azmıştım*"), bazen tam bir domuz gibi davranan, sindirim sistemi ve cildiyle ilgili tüm sorunları ve cinsel hayatının tüm ayrıntılarını duyma mesafesindeki herkese rahatça anlatan biri için inanılmaz bir başarı bu.

İşte... En yakın, en güvendiğim dostum ve iş arkadaşım böyle biri, sevgili okur.

Aslında...

Eski dostum yıllar
sonra ortaya çıktı; eski
karımın çektiği tatil
fotoğraflarında... Bunlarda
Steven ile ben çıplak
havuza girmiş, bira
içiyoruz.

Bu fotoğraflar Steven'in
fotoğraf makinesiyle çekilmişti.
12 yıl sonra, deditodu sitesi
TMZ.com'da ortaya çıktılar.
Onları Steven'in verdiğiinden
şüpheleniyorum
-ne de olsa fotoğraf makinesi
onundu-. Fotoğraflarda
Kıçının solgun ve sarkık
görünmesi bahsedilmeye
değer. Her ne kadar belki
de beni satmış olsa da, onda
kendini beğenmişlikten eser
olmamasını takdir ediyorum.

BU bölüme, tercüme edilemez
olduğu gerekçesiyle, kitabın
bazı çevirilerinde yer
verilmedi.

Muhabbet Düzeyi

GEÇEN GECE ÇALIŞIRKEN, bir ara servis tamamen durdu; bar tezgâhının önünün üç sıra halinde dizili halde bekleyen müşterilerle dolu olmasına ve dışarıda kuyruk oluşmasına karşın, karşı, salon personeli masaları sonraki müşterilere hazırladıkları için, mutfakta on dakika kadar süren o fazlasıyla kısa dinginlik zamanlarından biri yaşandı. Komiler masa örtülerini değiştirip masaları hazırlarken mutfakta aşçılar, ayakçılar ve yardımcı şef bol bol şişe su içip tezgâhlarını temizleyerek çene çaldılar.

Ben bodrumdaki hazırlık mutfağının kapısında durup kaygıyla bir sigara içtim. Fırtınanın gözündeki tuhaf sakinliği yaşıyorduk. On dakika sonra, yeni müşteriler masalara oturunca ve ekmekleriyle suları getirilince, bizler dinlenmemizin cezasını çekercesine normalden de sıkı çalışmak zorunda kalacaktık; siparişler hep birden gelecekti... Etkileri, lavman borusunda ilerleyen sıvı misali tezgâhtan tezgâha, dalga dalga yayılacaktı. Önce salatacı, sonra sote bölümü ve nihayet ızgara bölümü etkilenecekti... Ta ki hepimiz o daracık mutfakta canla başla, kan ter içinde, küfürler savurarak çalışana dek. Huzurlu anlarımızın sona ermesine yalnızca birkaç dakika kalmıştı; kıpır kıpır sigara içerken, ekibimin konuşmalarına biraz kulak kabarttım.

Konuşma tarzları ve konuları tanıdık; aşağı yukarı son yirmi yıldır uyanık geçirdiğim zamanın büyük bölümünde arka planda

hep çalan, tuhaf bir şekilde huzur verici bir müziği dinliyordum sanki. Birden fark ettim ki... *Tanrım! Yirmi beş yıldır hep aynı muhabbeti dinliyordum!*

Kim daha ibne? Kim arkadan veriyor? Şu an kim bir *pédé*¹, bir *maricón*², bir *finocchio*³, bir *puta*⁴, bir *pato*⁵? Sizin anlayacağınız, penisten başka bir şey konuşmazlar. *Chupa mis huevos*⁶ demenin zamanı geldi, *mama la pinga* demenin zamanı geldi, *culo*'na⁷ koyayım demenin zamanı geldi... Orospu çocuğu, *pinche baboso*⁸, sulugöz küçük kadın seni. *Vierga'n*⁹ neye benziyor, biliyor musun? Yarım bir merguez sosise. *Muy, muy, muy chica*¹⁰... *Insecto*¹¹ gibi.

Fransız yardımcımın, Amerikalı pastacımmın, Meksikalı izgaracımmın, salatacımın ve kızartmacımmın Bengalli ayakçı ve Dominikli bulaşıkçıyla birbirlerine şakadan hakaret etmelerini izlerken, gerçek uluslararası mutfak dilinin bu olduğunu fark ettim. Yirmi beş yıldır aynı lafları dört beş farklı dilden dinlemekteydim; asla sona ermeyen, upuzun bir oyundu bu.

Aşçı geyiği, *haiku* ya da *kabuki* gibi bir sanat türüdür; katı, yerleşik ve köklü kuralları vardır. Tarihsel zorunluluklardan dolayı, aşçı geyiğinde *yalnızca* rıza alınmadan yapılan anal penetrasyondan, penis boyundan, fiziksel kusurlardan ve sinir bozucu huylardan ya da yetersizliklerden söz edilebilir.

Kuralları kafa karıştırıcı olabilir. Mesela *cabrón* kelimesi “Karı/kız arkadaşın şu an başka bir herif tarafından düzülüyor ve sen hiçbir şey yapamayacak kadar korkaksın” anlamına gelebileceği gibi, “kardeşim” anlamına da gelebilir; farkı yaratan tonlama ve

¹ Fr. Eşcinsel erkek. (ç.n.)

² İsp. Eşcinsel erkek. (ç.n.)

³ İt. Eşcinsel erkek. (ç.n.)

⁴ İsp. Fahişe, kaltak. (ç.n.)

⁵ İsp. Eşcinsel erkek. (ç.n.)

⁶ İsp. “Taşaklarımı em”. (ç.n.)

⁷ İsp. Kıç. (ç.n.)

⁸ İsp. Geri zekâlı. (ç.n.)

⁹ İsp. Penis. (ç.n.)

¹⁰ İsp. “Çok, çok, çok küçük”. (ç.n.)

¹¹ İsp. Böcek. (ç.n.)

vurgudur. “S.kmek” sözcüğü genellikle virgül niyetine kullanılır. “S.kimi em” sözü, “Bir saniye” ya da “Biraz bekleyebilir misin lütfen?” anlamına gelir. “Hemen lanet olası *meez*’ine başlamazsan, oraya gelip *culo*’nu s.kerim”in anlamı ise şudur: “Pardon yoldaş, ama birazdan işler yoğunlaşacak ve hazır olmadığından endişeleniyorum. Eksik malzemen yok, değil mi kardeşim?”

Pinche wey “pis herif” anlamına gelebileceği gibi, “âlemsin ya” veya “arkadaşım” anlamına da gelebilir. Ama mutfağımda *arkadaşım* –veya daha da kötüsü *dostum*– kelimesini kullanırsanız, millet paranoyaklaşır. *Dostum* kelimesi, genellikle “göt” manasına gelir... Hem de en kötü anlamıyla. Bir aşçıya fazla iyi davranırsanız, ertesi gün kovulacağım sanabilir. Çoğu aşçı gibi *vato loco*’larım da yüz yıllardır süregelen bir sözlü geleneği sürdürerek, penis hakkında konuşmanın yeni ve eğlenceli yollarını ararlar –hepimiz gibi–.

Bu homofobiklik mi diyorsunuz? Salakça mı diyorsunuz? Cinsel tercihlere ve çalışma ekibinin etnik farklılıklarının oluşturduğu muhteşem mozaığe saygısızlık mı diyorsunuz? Eh... Haklı olabilirsiniz. Mesela böyle bir soyunma odası ortamında kadınların barınması zor mudur? Evet. Ne yazık ki çoğu kadın için geçerlidir bu. Ama sistemin aradığı, ihtiyaç duyduğu şey alınganlık göstermeden, böyle şeylere fazla takılmadan ve kişisel algılamadan işini yapabilecek biri, *herhangi* biridir. Soyunuza, doğum koşullarınıza, cinsel hayatınıza, görünüşünüze, ebeveyninizin çiftlik hayvanlarıyla cinsel ilişki kuruyor olmasının muhtemelliğine ilişkin yorumlardan rahatsız olan biriyseniz profesyonel aşçılık dünyası size göre *değildir*.

Ama diyelim ki *gerçekten* penis emiyorsunuz, *gerçekten* “önden arkadan veriyorsunuz”; aramızda barınabilmeniz açısından bunun önemi yoktur. Kimse umursamaz. Öyle meşgul ve birbirimize öyle yakınızdır ki (geniş ve disfonksiyonel bir aile gibi olmuşuzdur artık), kimse kimsenin cinsiyeti, cinsel tercihi, ırkı ya da ulusal kökeniyle uğraşmaz. Besin zincirindeki yerinizi belirleyen, aşçılık becerilerinizden sonraki ikinci faktör, eleştirilere ve hakaret addettiğiniz şeylere karşı *hassasiyetinizdir* –ve aynı şekilde ne kadar iyi karşılık verebildiğinizdir–. İstedığınız kadar kulaklarınızı tıkayın

ve size *chino*¹², *morena*¹³, *indio*¹⁴, *gordo*¹⁵ ya da *cachundo* demediklerini düşünün... Ama diyorlardır. Hoşunuza gitse de gitmese de adınız, lakabınız budur; elinizde olan bir şey değildir. Bana *flaco*¹⁶, *cadavro* ve muhtemelen *borracho*¹⁷ dendiği olmuştur. Bizim dünyamız böyledir. Aşağıdaki hazırlık mutfağımı –tereyağı veya daha fazla sos istemek için– diyafonla aradığımda, et sularımı ve o muhteşem kıyılmış maydanozları hazırlayan küçük gangster istediklerimi vermeden önce (duyamayacağım kadar uzakta olduğunda) “A... KODUĞUMUN!” diyecektir. Ondan önce davranmam daha iyidir: “Koduğumun *mantequilla*’ıyla¹⁸ sosumu versene piç. *Ahorita*¹⁹... Bu arada, SENİN a... koyayım!” O küçük serseriye severim aslında; bandana takar, bol pantolonlar ve ay botları giyer, hep en üst düğmesi ilikli ve en alttaki açıktır... Yarı Porto Rikolu ve yarı *cholo vato loco*’dur; kabaca yapılmış hapisane tarzı dövmelemleri ve bilekliğinde taşıdığı bir kelebek bıçağı vardır. Onu evlat edinmeyi birçok kez düşündüm. Bir oğulda aradığım bütün özelliklere sahip.

Benim gibi, oldukça iyi eğitim almış bir domuz neden çoğu cahil ve ağzı bozuk olan ekibinin kaba saba laflarından, yakışsız bir haz alır ki? Neden yıllar geçtikçe ağzım, artık Noellerde aile sofrasında “Şu koduğumun hindisini uzatsana ibne!” dememek için kendimi zor tutacağım kadar bozuldu?

Bilmiyorum.

Ama böyle olmasını *seviyorum*.

Hem de çok seviyorum. Hayatımdaki diğer sesleri sevdiğim gibi: Bulaşık makinesinin tıslamalarıyla tangirtirlerini ve foşurtularını, sıcak tavaya düşen balık fileto cızırtısını, akkor halindeki bir metal kayak tabağın su dolu lavaboya atıldığındaki, köpek inleyişini

¹² *İsp. Çinli. (ç.n.)*

¹³ *İsp. Koyu tenli. (ç.n.)*

¹⁴ *İsp. Amerika yerlisi. (ç.n.)*

¹⁵ *İsp. Şişman. (ç.n.)*

¹⁶ *İsp. Sıska. (ç.n.)*

¹⁷ *İsp. Ayyaş. (ç.n.)*

¹⁸ *İsp. Tereyağı. (ç.n.)*

¹⁹ *İsp. Hemen şimdi. (ç.n.)*

andıran haykırışını –çığlığa çok benzer–, dana pırzola dövülürken veya hazır tabaklar “pencereye” bırakılırken çıkan sesi. Abartılı ölçüde küfürbaz ekibimin iğnelemeleri, küfürleri, hakaretleri ve sataşmaları bana şiir gibi geliyor; bazen öyle hoşuma gidiyorlar ki... *Beat* dönemi caz şarkılarının motiflerinde olduğu gibi, klasik temaların küçük varyasyonları oluyor: Sanki Coltrane sürekli “My Favorite Things”i çalıyor... Ama her seferinde farklı, yeni bir biçimde. “S.kimi em” demenin bir milyon farklı yolu var anlaşılan. *Benim* mutfağında çalışanların çoğu bunu İspanyolca, Fransızca, İtalyanca, Arapça, Bengalce ve İngilizce söyleyebiliyor. Bütün büyük performanslarda olduğu gibi, bunda da belirleyici faktör zamanlama, tonlama ve sunum... Yemek yapmaya benziyor biraz.

Ayrıca mesleki jargonumuz da var. Her meslekte olduğu gibi. Bazılarını bilirsiniz. En ünlüsü *seksen altıdır*. Bir yemek tükenmişse, “Seksen altı oldu” deriz. Ama bu terim, işten yeni atılmış veya atılmak üzere olan biri ya da artık istenmeyen bir bar müşterisi için de kullanılabilir.

Altı kişilik masa ya da sekiz kişilik masa denmez; *altılık* ya da *sekizlik* denir. Bir masada iki müşteri oturuyorsa, onlara basitçe *ikili* denir.

Otlamak “işleri geciktirmek”, “geride kalmak”, “boka batmak” ya da “*dans la merde*”²⁰ anlamına gelir... “Aşırı yoğun olmanın”, “iş başından aşkın olmanın”, “yoğunlukla başa çıkamamanın” yakın akrabası ve muhtemel sonucudur.

70’lerde, cinsiyet belirtmeden salon personelinde söz edilirken, onlara *waitron* ya da *waitron birimi* denirdi ve bu terimler hâlâ kullanılır; personel yemeği sırasında bu kişilerden *salon*, *akraba* ya da basitçe *pislik* şeklinde söz edilir. Bu yemeklereyse –özellikle de alışıldık tavuk, makarna ve salata üçlüsünden ibaret olduklarında– *madenci yemeği* ya da *lapa* denir.

Alet edevata gelince... Cuisinart’ın piyasaya sürdüğü ürünlerden sonra, *herhangi* bir mutfak robotuna *Queez* denebilir; kare

²⁰ Fr. Boka batmış olmak. (ç.n.)

veya dikdörtgen şeklinde metal sos kaplarına, boyutlarına göre *altılık tava* ya da *sekizlik tava*, çok derin olmayan uzunlarındaysa *otel* denir. Delikli ya da yarıklı tahta kaşıklara *dişi*, yarıksızlarsa *erkek* denmesi şaşırtıcı değildir.

Mizanplasa, yani tertibinize, düzenine, tezgâhınızın hazırlık derecesine ve bir ölçüde ruh halinize *mezz* denir. *A la minute*, bir yemeği başından sonuna her şeyiyle hazırlamak demektir. Bir aşçıya “*Sipariş!*” diye bağırarak, “Ön hazırlıkları yap!” (mühürlemek, hafif haşlamak, son safhaya hazırlamak gibi şeyler kastedilir) anlamına gelir. “*Ateşle!*”, “Yemeği bitir ve götürülmeye hazırla!” manasındadır. Götürülmeye hazır yemeğin konulduğu yere *pencere* ya da *en la ventana* (diğer adları *geçit*, *kaydırak* ve *raftır*) denir. *Kaydıraktan* kasıt, *sipariş fişlerinin asılıp sarktığı* gözlü raftır. Mesela biri “Hangi siparişlerim sarkıyor?” dediğinde, karşılık şu olabilir: “Beşteki ikili için iki bifteğin var, üç dilbalığı da ateşlendi.” Bir aşçı *bütün günü*, yani bir gün içinde belirli bir yemeğin kaç adet sipariş edilip ateşlendiğini sorabilir; *sıcaklıkları* soruyorsa siparişlerin hangi ölçüde pişirildiğini öğrenmek istiyordur. Uç, “Çabuk ol!” anlamına gelir.

Silmek, tahmin edeceğiniz gibi, son dakikada yapılan tabak temizliği anlamındadır. Kıyılmış maydanoza *marihuana*, *mota* ya da *kronik* denir. Dömi glas sos gibi ısıtılarak koyulaştırılmış herhangi bir sıvıya *jiz* denir. *Jiz’e* tereyağı eklemek *bindirmektir*, tıpkı *monter au beurre*’deki gibi. *Çok pişmiş olsun*, demek, “Yak! Öldür! Katlet!” anlamına gelir. Çok pişmesi gereken bir biftek siparişin geri kalanının beklemesine yol açacak kadar gecikiyorsa *müzik kutusuna* atılması ya da *mikroda*, yani mikrodalga fırında biraz *radar aşkına* maruz bırakılması önerilebilir.

Nadiren taktığımız lateks ameliyat eldivenlerine *anal muayene eldiveni* deriz; bunları takarken “Sola dön ve öksür” veya “Ayak bileklerini tut, çünkü *papi chulo*²¹ geliyor” diyerek pis pis sıtırırız. Kâğıt aşçı şapkalarına *kahve filtresi* ya da *kuştüyü şapka* denir;!

²¹ *İsp.* Çekici adam, “yakışıklı baba”. (ç.n.)

hepimizin giydiği ekose pantolonlar *kareliler*, ceket ve önlüklerimizse *beyazlardır*.

Patron geldiğinde “Elvis binada” ya da “Pisst, *desastre está aquí!*” denir. Herkese lakap takılır... Aşçılara, garsonlara, komilere, ayakçılara. Kaba ironiye bol bol başvurulur. Mesela vücudu hiç biçimli olmayan bir ayakçıya *cachundo*, yani “güzel kalçalı” denebilir. Çelimsiz bir aşçıya *caliman*, yani “güçlü erkek” denir. Yavaş çalışan birine *rayo*, yani “şimşek”; salağın tekineyse *baboso*, yani “salağın teki” demek âdettendir. Sarışın, bakımlı garsonlara *Opie*, *Richie Cunningham* veya *Pušt Doogie Howser* denebilir. Bir komi iriyarı mı? *Burro*²² lakabı ona uygundur bence. Meksikalı *carnele*’lerim²³ kendilerine *La Raza*, *La M* (*la emeeyy* diye okunur) ya da *La Mafia* demekten hoşlanır. “Öğrenme deneyimi” edinmek için bedava çalışan yemek okulu stajyerlerine –zaten bu terimin anlamı “bedavaya çok çalışmak”tır– KYA (Kahrolası Yeni Adam) ya da *mal carne*’nin (bozuk et) kısaltması olan *Mel* lakabı verilir hemen. Kötü ya da pis aşçılara *ordu* (*ordu* aşçısının kısaltmasıdır) ya da *kundura* (*kunduracının* kısaltmasıdır; klasik, ama zariftir) denir; bunlar modası asla geçmeyen hakaretlerdir.

Aşçılar arasında yaygın olan sevgi sözcükleri de vardır, ki birbirleriyle sohbet ederken bu sözcükleri kullanmalarında hiç sıkınca görülmez: *Götoş* (övgüdür), *ibne*, *orospu çocuğu*, *bok*, *pislik*, *pušt*, *salak*, *sıçan piç*, *geveze*, *idiota*²⁴, *bruto*²⁵, *animale*²⁶, *asesino*²⁷, *mentiroso*²⁸, *yatağını ıslatıp sızlanan bebek*, *bokubok*, *tortuga*²⁹, *strunze*³⁰, *salaud*³¹, *salopard*³², *chocha podrida*, *pendejo*³³, *salak*

²² *Isp.* Eşek. (ç.n.)

²³ *Isp.* Kardeş, arkadaş. (ç.n.)

²⁴ *Isp.* Aptal. (ç.n.)

²⁵ *Isp.* Salak; hayvan; kaba. (ç.n.)

²⁶ *It.* Hayvan. (ç.n.)

²⁷ *Isp.* Katil. (ç.n.)

²⁸ *Isp.* Yalancı. (ç.n.)

²⁹ *Isp.* Kaplumbağa. (ç.n.)

³⁰ *It.* Strunz; Adi, aşağılık. (ç.n.)

³¹ *Fr.* Pislik, piç. (ç.n.)

³² *Fr.* Piç. (ç.n.)

³³ *Isp.* Pušt. (ç.n.)

*amcık, seso de pollo, spazz*³⁴, *sersem, mankaşa, chuchó, papi-chulo, tathı kalçalı, topkek, ihtiyar delikanlı, culero*³⁵, *bok lekese, dölle gargara yapan* vs. Tuhaf bir şekilde, *göt* kelimesi gerçekten hakarettir ve ancak cidden sinirlenildiğinde kullanılır; ayrıca insanın karısını/annesini/kız arkadaşını/erkek arkadaşını ya da ailesinden herhangi birini doğrudan hedef alan hakaretler kesinlikle yasaktır (*motherfucker* gibi kayda değer bir istisna dışında). İzgaracınızın karısının West Sokağı'nda motosikletlilere bozuk para karşılığında otuz bir çektiğini görseniz bile, bundan söz etmezsiniz. Asla.

Aşçı muhabbetinde kullanılan pek çok kelime askeri jargondan gelir. İnsan bir şeyi taşımaz, *sırtlanır*. Hazırlanılmaz, *talım yapılır*. Emirlerle karşı gelinmez, müşteri akınma karşı *siper kazılır*, işler fazla yoğunsa *kötü bir yara alınmıştır... Kötü bir duruma düşmek, düzölmek* ya da arkadan düzölmektir; böyle bir durumda, arkadaşınızın müdahale edip *kefaletinizi ödeyeceğini, kıcınızı koruyacağını, domuz pastırmanızı kurtaracağını* umarsınız.

Aspirine *kıtır* denir, çünkü onları şeker gibi kıtır kıtır yeriz. Parmak eldivenlerine *kondom* denir (İspanyol şivesiyle söylenir). Halledilmiş siparişlerin fişlerinin asıldığı çivi *mıhtır*. Suya konan herhangi bir yuvarlak metal kaba *bain* (*beyn* diye okunur ve *ben mari* diye okunan *bain-marie*'den gelir) ya da *çanak* denir. Yaşadığımız hayat *la puta vida*, yani "orospu hayat"tır; halinizden yakınmak isterseniz "*Porca miseria!*" ("Acıların domuzu!") ya da "*Qué dolor!*" ("Ne büyük acı!") diyebilirsiniz.

Kaydırak yemek tabaklarıyla dolarsa *pano* adını alır; mesela "Pano doldu" denir. Yiyecek taşıyan bir ayakçı ya da garsona *elim* denir. Mesela: "Lanet olası biftek nerede?" Yanıt: "Elimde Şef!" Bir müşterinin siparişi acilse *sıcak fındık* denir: "Altıncı tekli masaya sıcak fındığım var." Bu müşteriler genellikle VIP'ler (Çok Önemli *Pendejo*'lar) ya da *soigneee mutha-fucka*'lardır... Yani restoran sahibi ya da arkadaşlarıdır. Dolayısıyla o siparişin hemen *uçurulması* gerekir.

³⁴ *İng.* Spastik. (ç.n.)

³⁵ *İsp.* Aşağılık insan. (ç.n.)

Şimdiye kadar öğrendiklerimizi, savaş meydanı koşullarına uyarlayarak gözden geçirelim. Mesela çalışırken şöyle cümleler kurabilirsiniz: “Yedincideki altılıya sıcak fındığım var *Cabrón!* On lanet olası *minutos*’tur³⁶ ateşleniyor, *pinche tortuga*. Ne? *Meez*’in daha hazır değil mi *asesino*? O boku hemen pencereye koy, seni *seso de pollo pinche* ızgaracı bozuntusu... Gerekirse koduğumun müzik kutusuna at. Diğer siparişleri elime ver! Silmeyi, *mota*’la-mayı ve o kırmızı *jiz*’den koymayı da unutma. İşim başımdan aş-kın, sen hâlâ otluyorsun!”

Şöyle bir karşılık alabilirsiniz: “Çalışıyorum. Burada gömül-düm kaldım. Sosçu neden benim kadar yoğun değil? Bütün gece götüm s.kildi burada! *Ocho*³⁷ masanın durumu ne? *Ateşleyeyim mi?* Sekize geçeyim mi?”

Siz de şöyle diyebilirsiniz: “Ne sekizi *baboso!* Koduğumun se-kizi *gitti* bile! Sekiz *en la ventana*’da can çekişerek, Puşt Doogie Howser’ın almasını bekliyor! Senin de arkada ölü fişlerin var *idi-ota*. Ne yapıyorsun peki? Boka *batmışsın!* Hey, *Rayo!* *Culero*’nun yerine geçip kefaletini öde!”

³⁶ *İsp.* Minuto: Dakika. (ç.n.)

³⁷ *İsp.* Sekiz. (ç.n.)

Yemek salonu personeliyle
daha fazla zaman
geçirmediğime pişmanım.
Onlara genel olarak "garson"
diyor olabiliyim
ama dilemizin
üyesiydiler hep.

Diğer Çalışanlar

AYAKÇILAR

AYAKÇILAR ŞEFİN kraliyet muhafızlarıdır: Garson gibi giyen ve maaşlarını salon personeliyle birlikte alan, ama (ideal olarak) şefe ve mutfağa bağlı melezlerdir. Genellikle eski komiler ya da sürgün edilmiş garsonlardır; hangi tarafın adamı olacaklarına çabuk karar vermelidirler, çünkü eski yoldaşlarının çıkarlarına ters düştüğü düşünölebilecek işler yapmaları emredilebilir.

Ben geniş gövdeli ve yüksek motivasyonlu ayakçıları severim. Ayakçıların özellikle otuz kırk dakika içinde bütün yemek salonuna servis yapılması gereken, tiyatro öncesi yoğun saatlerde öyle bir korku, şevk ve bariz agresiflikle çalışırlar ki, mutfağa füze gibi girip çıkarlarken garsonlara çarpmamaları konusunda onları uyarmam gerektiği sürekli söylenir bana. Ayakçılık sıradışı beceriler ister. Dil becerileri önemli değildir. Ayakçılarımdan istediklerim; sadakat, hız, hareketli ve faal bir ortamda neler olduğunu bir bakışta anlayabilmeleri, bir sürü yemek tabağı arasından gereken siparişi bulup alabilmeleri, aynı anda birkaç tabağı düşürmeden taşıyabilmeleri, hangi siparişin kime gideceğini ve ne kadar pişmiş olması gerektiğini unutmamaları, ayrıca önceliklerini mantıklı bir şekilde belirlemeleridir. Ayakçılar garsonlara verilen bahşislerinden pay alır genellikle... Hem de müşterilerle uğraşmak zorunda kalmadan. Onların işi yemekleri uygun sırayla mutfaktan alıp

Bahşislerin en az %20'sini!

müşterilere teslim etmek ve çabucak mutfağa geri dönmektir. Ayrıca şef ne derse yapmalıdırlar. Düşmanın topraklarını sayması için cephenin ilerisine gönderilen bir gözlemci misali istihbarat toplamak gibi, daha gizli kapaklı işler de yapabilirler; şefin “Birinci masada neler oluyor? Yemeğe başlamaya hazırlar mı? Spesiyali beğendiler mi?” gibi sorularına tatminkâr yanıtlar verebilirler. Şefe içki getirmek, ceketini temizlemeciye götürmek, acil durumlarda depodan malzeme getirmek, “pencere” ile servis alanını temiz tutmak, garnitürleri dizmek, hatta gerektiğinde başkalarının işini yapmak, bir ayakçının diğer görevleri arasında sayılabilir. Ayakçılarımın çoğu İngilizce bilmez, ama mönümdeki her yemeği ve okunuşunu bilirler.

Bir ayakçı çeşitli derecelerde pişirilmiş biftekler arasında hangisinin orta az pişmiş olduğunu anlayabilmeli, bir “pano”yu şef kadar iyi okuyabilmeli ve kafese kapatılmış, ava çıkmaya hazır, kuduz bir hayvanın mentalitesine (profesyonel bir bek oyuncusunda aranan mentaliteye) sahip olmalıdır. Ayakçılarımın yoğun saatlerden hemen önce, bir tepeyi ele geçirecek bahriyeliler gibi hızlı hızlı solumaya başlamalarını isterim. Kararlar ya da strateji konusunda kendimi General Patton olarak görürüm. Ayakçıların görevi ne midir? *Hızla* yemekleri götürüp geri gelmektir. Güzelim yemeğim ısı lambalarının altında can mı çekişiyor? Ayakçımın yolda bir masadaki kırıntıları temizlemek veya bir kül tablasını boşaltmak için oyalanmasını istemem.

Geniş gövdeli ayakçılarımın koruma vazifesi görmeleri, alanı mı işgal edip işimi (yemek hazırlayıp servise vermek gibi ciddi bir işi) yapmama engel olan davetsiz misafirleri olay çıkarmadan ama gerekirse zor kullanarak dışarı çıkarmaları da faydalı olur. Patronun bir “arkadaşı”, bir satıcı ya da geveze bir garson mutfağımın koridorunu mu tıkıyor? İrikıyım ayakçılarım, o kişinin yanından her geçişlerinde böbreğine dirsek atarlar. Bu kişiler, kendilerine birkaç kez “kazayla” çarpılmasından ve dirsek atılmasından sonra genellikle mesajı alıp koridoru boşaltır.

Gerçekten iyi bir ayakçı, nadir ve güzel bir keşiftir. En ideal durumda, şef ile ayakçı arasında telepatiye yakın bir ilişki oluşur; sırf bakışlar ya da yüz ifadeleriyle haberleşebilirler. Gerçekten iyi bir ayakçı, siparişlerin kesildiği sırada ustasının omzunun üstünden fişleri okuyarak, şimdi muhtemelen kimin ne siparişi vereceğini hemen saptayabilir. Diplomat becerilerine sahip olması da iyidir, çünkü aşçılarım bir bifteği tekrar ısıtmalarının veya bir siparişi çabuk hazırlamalarının kendilerine sevimsiz gelen bir ses tonuyla söylenmesi karşısında büyük olasılıkla sinirlenirler.

Yemek salonunda çalışan eski dostlarını gammazlamaya gö-nüllü bir ayakçı da faydalıdır. Üst katta, arkamdan kuyumu kazan birileri olup olmadığını hep merak ederim. Yersiz bir kibre sahip bir şef garson beni ya da spesiyallerimi kötülüyorsa onunla eninde sonunda uğraşmam gerekecektir; dolayısıyla önceden bilme-yi yeğlerim. Erken uyarı her zaman iyidir. Diyelim ki turist dolu bir otobüs, restoranın önüne park etti ve *Miss Saigon* müzikalinin perdesi kalkmadan önce, üç çeşit yemekle çabucak karınlarını doldurmak istiyorlar. Bunu bana ayakçım haber vermezse kim verecek? Garsonlarla salon hosteslerinin söylemeyeceği kesindir, çünkü onlar masaları birleştirmekle ve hesaba bahşiş olarak %18 mi, yoksa %20 mi eklemeleri gerektiği üstüne tartışmakla meşgul olacaklardır.

Ayakçılar resmi olarak salon personelinden olmalarına karşın, mutfağı tanıyıp âdetleriyle uygulamalarına ısındıkça bizim eşsiz dünya görüşümüzü benimsemeye başlarlar: Mutfak kapılarının dışında var olan her şeye biraz paranoyakça ve yabancılara şüp-heyle bakar, ürkünç bir espri anlayışı geliştirir ve mutfak çalışa-nı olmayan personele güvenmez olurlar. Bunu teşvik etmek için ayakçılarımı daha iyi besler, arada sırada över, özel hayatları ve mali durumlarıyla ilgilenirim. Gerektiğinde, tuhaf ve korkunç gü-cümün tüm ağırlığıyla onlara arka çıkarım. Üst katta yarım gün çalışan garsonlar, ayakçılardan birinin payını mı vermiyor? Tanrı yardımcıları olsun.

GECE MEYDANCISI

Keşke gece meydancısına ihtiyacım olmasaydı. Ama var. Servis bittikten sonra birisi restorani temizlemeli, çöpleri çıkarmalı, fırınların içini silip ovmalı, ölü fareleri dışarı atmalı ve can çekişenleri öldürmeli, yağ kapanlarını boşaltmalı, mutfak hortumla yıkamalıdır... Kısacası, aklı başında hiç kimsenin ne zevk ne de para için yapacağı işlerle ilgilenmelidir. Burada mesele, restoranınızda gece boyunca bu işleri *tek başına* ve gözetimsiz yapmaya razı olacak birinin tam da buna razı olacak türden biri olmasıdır. Bu pis işleri –mesela sıvı sızdıran, kötü kokulu çöp torbalarını sürükleyerek dışarıdaki çöplüğe götürme işini– yaptığı için kimse ona teşekkür etmeyecektir ve bütün gece tek başına olduğundan, bazı yan haklardan sonuna kadar faydalanmaya hakkı olduğunu düşünebilir. Meksika'daki ailesini restoranın telefonundan arayabilir. Bulduğu her gıdayı (eksikliklerini muhtemelen kimsenin fark etmeyeceğini düşünüyorsa) mideye indirebilir. Tozunu aldığı şişelerden biraz içebilir. En güzeli de, yemek salonunda bulduğu her şeye el koyabilir. Şunu kabul edelim ki, yoğun bir cumartesi gecesinde sonra bir restoranın yemek salonunu temizleyen kişi, ilginç şeyler bulacaktır: Cüzdanlar, mücevherler, kredi kartları, cep telefonları, el çantaları, şemsiyeler, uyuşturucular, para... Müşteriler genellikle geride böyle şeyler bırakır. Gece meydancısı, personel soyunma odasında da ilginç şeyler bulabilir... Alalecele çıkarılan üniformalardan düşmüş şeyler. Yani uyanık bir gece meydancısı, gelirini çeşitli yollarla artırabilir.

Gece meydancılığı işini başka kimse yapmak istemediğinden, hatta bütün gece kalıp onun bu işi *yapmasını* izlemeyi ya da *bir başkasını* bu iş için eğitmeyi de kimse istemediğinden, adamımızın işini kaybetme derdi yoktur... Arada sırada ufak tefek hırsızlıklar yaptığından şüphelenilse bile. Bir gece meydancısı, adı hırsıza çıksa bile değerli bir çalışandır... *Neyi çalıp çalmaması* gerektiğini bildiği sürece. Queens'in sınırları civarında, pek çok restorandan asırılmış bardaklar, çatal bıçaklar ve mutfak gereçleriyle dolu bir

sürü daire vardır eminim. Ayrıca otuz papele nereden Yeşil Kart ve Sosyal Güvenlik numarası alınabileceğini bilen biri, başkasının kredi kartıyla ne yapacağını veya kullanılmış bir Burberry yağmurluğu nerede okutabileceğini de bilir, eminim. Kimsenin de pek umurunda olmaz. Hem gece meydancısı, barmenden daha az çalışıordur muhtemelen.

BARMEN: ŞEFİN DOSTU

Mutfak ile bar arasında epeydir süregelen, sorunsuz bir simbiyotik ilişki vardır. Kısaca açıklayayım: Mutfak içki ister, barmense yemek. Barmen kendini (haklı olarak) garsonlardan üstün gördüğünden, akşam dört ile beş arasında ısı lambalarının altında katılan personel lapasından biraz daha iyi şeyler yeme arzusundadır. Vardiyası bittiğinde karnı açtır; kendini iyi bir öykü anlatıcısı, şovmen ve önemli bir şahsiyet olarak gördüğünden, tavuk budunu ve dünden kalma makarnayı kendine yakıştıramaz. Özel muamele ister. Genellikle de özel muamele görür. Şef herhangi bir zamanda canının istediği herhangi bir şeyi içmeyi arzular; ama üst düzey yöneticilerin onun alkolikliğinin boyutlarından ya da pahalı içkilere düşkünlüğünden haberdar olmalarını istemez. Barmen bu konuda yardımcı olmaya genellikle gönüllüdür... Doğru davranlırsa tabii.

Barmen bütün personelle konuştuğundan, her biri ona bir ara dert yandığından, ilginç bilgiler de verebilir. Ayrıca bazen üst düzey yöneticilerin ve mekân sahibinin planlarını da öğrenebilir. Mekânın herhangi bir gecede ne kadar para –dolar bazında– kazandığını ya da kaybettiğini, kimin ne için rüşvet aldığını bilir. Çok şey duyar. Eninde sonunda herkes barmenin aslında bir doktor ya da rahip gibi sır tutmak zorunda *olmadığını* unuttur. Bar tezgâhının diğer ucunda arkadaşlarına patrondan yakınırken, barmenin *dinlediğini* unuttur. Şefin şansı varsa barmen duyduklarını ona anlatacaktır.

Daha önce, bütün barmenlerin hırsız olduğu imasında bulunarak düşüncesizlik etmiştim. Aslında bütün barmenler hırsız

Bunu yıllar önce
yazmalıyım.

değildir; ama tüm restoran işçileri arasında, dalavere çevirme fırsatı en çok ve en çeşitli şekillerde onların eline geçer. Yazarkasa barmenlerin kontrolündedir. Garsonlarla anlaşp hesap fişlerini değiştirebilir, kendi içkilerini satabilirler... Hatta kendi yazarkasasını getirip satılan içkilerin üçte birinin fişini oradan çıkaran ve geceleyin o yazarkasayı evine götüren bir barmenden söz edildiğini bile duydum. Ama en sık rastlanan barmen numarası, kendisine iyi davranan bazı müşterilere iki üç serviste bir bedava içki vermesidir. Bütün gece *single* malt viski içmişseniz ve içtiğinizin yalnızca yarısına para veriyorsanız epey kârdasınız demektir. Dolayısıyla, cömert barmeninize fazladan on ya da yirmi dolar bahşış vermek size koymaz. Hem barmen bu sayede kendine iyi bir çevre edinir; bir barmenin sahip olabileceği en iyi şey, nerede çalışırsa oraya gelen “takipçi” müşterileridir.

Şefler bu tip barmenlere bayılır elbette, bu tarz “ticari indirim” *yapmayan* barmenlerin çalıştığı yerlerde de kesinlikle içmezler. Şefler ve aşçılar iş çıkışında beraber takılarak barları gezer, daha önce birlikte çalıştıkları barmenlerin cömertliğinden sonuna kadar faydalanırlar. Ama onlara fazla yüklenmekten, sürekli aynı bara gidip beleş içki istemekten kaçınırlar; mekân değiştirip durmalarının sebebi budur. Barmenler ise onların restoranlarına kız arkadaşlarıyla geldiklerinde paşa gibi ağırlandırmakla ödüllendirilir. Beleş atıştırmalıklar ve belki tatlılar verilir; şef onları bizzat ziyaret edip el üstünde tutar, personel de çok iyi davranır... Çalışmaktan canı çıkan bizim gibi yorgun ve kılıksız işçi sınıfı üyelerinin yemeğe çıkınca beklediği muameleyi görürler kısacası; sıcak ağırlandırlar ve onlara isimleriyle hitap edilir.

Şunu eklemeliyim: Kişisel sorunlarının veya önüne gelen yemekten duyduğu memnuniyetsizliğin acısını

garsonundan çıkaran
bir müşteri kadar
aşağılık biri yoktur.
Sebepsiz yere kaba
davranan, hakaret
eden müşterilere
cehennemde özel bir
yer ayrılmalı.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam

MUTFAK TELEFONU ÇALDI, hemen ardından da bip sesi duydum ve minik yeşil ışığın yandığını gördüm; demek ki arayan ön masadaki hostesti... Beni dışarıdan biri arıyor olmayıydı. **nayıydı.**

Radyonun sesi, tava tangırtıları ve bulaşık makinesinin gürültüsü arasında salon hostesini daha iyi duyabilmek için elimle bir kulağımı örterek “Evet?” dedim.

“Şefe telefon,” dedi hostes. “İkinci hat.”

Yanıp sönen kırmızı ışığa bastım ve ızgara tezgâhındaki Steven’a radyonun sesini kısmasını işaret ettim.

Telefondaki ses “*Kaltağı besle!*” dedi. “*Kaltağı besle, yoksa ölecek!*”

Arayan Adam idi.

Yapmamı istediği şey –bana söylediği şey– şuydu: Şu an ferman-tasyon geçirerek kabarmakta ve otuz beş galonluk bir Lexan saklama kabının üstüne ağırlık konulmuş kapağını kaldırarak taşmakta, çalışma masasının üstüne akmakta olan üzüm, un, su, şeker ve maya karışımıyla ilgilenmemi istiyordu... Çünkü kendisi bunu yapamayacak kadar sarhoş, yorgun ve tembeldi; ayrıca özel bir işi çıkmıştı.

“Adam, *işimiz başımızdan aşkın zaten!*” diye itiraz ettim.

Steven “Söyle ona, ben yapmam,” diye seslendi. Bu telefonu beklemişti. “Söyle ona, hemen buraya gelsin... Yoksa kaltağın ölmesine göz yumarım!”

“*Bak dostum... Benim... Şey... Şu an başım belada. O yüzden... Gelemem. Lütfen. Bir kıyak yap işte. Bak, söz veriyorum... Yarın bütün gece çalışacağım. Lütfen... Kaltağı... Besle.*”

“O kadar önemli ne işin var ki? Neden buraya gelemiyorsun?” diye sorarak, Adam’ı yalan söylemeye teşvik ettim.

“*Bak dostum. Beni dairemnden atmaya çalışıyorlar; bu yüzden... Burada olmalıyım. Avukatım aradığında burada olmalıyım dostum.*”

“Adam, seni *sürekli* dairenden atmaya *çalışıyorlar* zaten,” dedim. “Yeni bir şey değil ki bu.”

“Evet... Evet. Ama bu kez iş *ciddi!*” dedi Adam; biraz peltek konuşuyordu. “Burada kalıp avukatımın aramasını beklemeliyim, yoksa mahvolurum... Anlıyor musun?”

“Saat cuma gecesinin sekiz *buçuğu* Adam. Bu saatte hangi avukat arar?”

“Şey, aslında *avukat* değil. Bana yardım eden *biri* daha çok.”

Hattın diğer ucundaki sahneyi gözümde canlandırabiliyordum: Gerçek Soyadı Belirsiz Adam, o psikopat ekmekçi, Yukarı Batı Yakası’ndaki küçük, pis dairesinde tek başınaydı; otuz altı saatlik bir kokain ve içki âleminden sonra gözlerinin boyutları birbirinden farklı bir hal almıştı ve suratında iki günlük pis sakal, ağız kenarlarında da kurumuş beyaz köpükler vardı... Porno dergileriyle boş Çin yemeği kutularının arasında, üstünde yalnızca bir gömlekle, pantolonsuz duruyordu; Spice Kanalı’nı gösteren sessiz televizyonun mavi ve titrek ışığı, dağınık yataktaki Dinty Moore sığır konservesi kutusunu aydınlatıyordu. Adam bütün parasını kokaine, esrara, yarım galon Wolfschmidt veya Fleischmann’s votkaya harcamış (daha iyi bir marka içtiyse muhtemelen restorandan çalmıştı) ve meteliksiz kalmıştı. Taksiye binecek parası yoktu, kaltağı beslemek için yirmi sokak yürüyemeyecek kadar da tembel ve sersemlemiş haldeydi.

Meseleyi düşündüm; ağırlığı yüz kilodan fazla olan mayalı hamura, sonra da Steven’a baktım.

“Ben *yapmam!*” dedi Steven (kızınca sesi tizleşip cırtlaklaşır).

“Vinnie’ye söyle, kendini becersin!” (Steven, Adam’a “Vinnie” der. Sebebini bilmiyorum. Belki de Adam’ın gerçek adı budur.)

Adam’ı hatta beklettim.

Steven’a “Onu beslemene yardım ederim dostum,” dedim. “Herifin sesi berbat geliyor; suratı nasıldır kim bilir... Hiç görmek istemiyorum. Sen gerçekten onu görmek istiyor musun? Bu haldeyken? Bazen nasıl olur *bilirsin*.”

Steven ızgaraya biftek atarken “Tamam, tamam,” diye usulca homurdandı. “Ama bu son. Söyle ona. Bir daha yardım filan etmeyeceğimi söyle. Hatta hamurunu çöpe atarım. Ekmeğimizi *dışarıdan* alabiliriz.”

Adam’a “Onu besleyeceğiz,” dedim.

Şimdi, biçimsiz ve insanın belini kıracak kadar ağır hamur yığını o plastik Lexan’dan çıkarıp büyük Hobart mikserle parça parça atmam ve ılık su, taze un ve maya karışımıyla “beslemem” gerekiyordu. Sonra mikserden alıp *tekrar* Lexan’a koymak ve ardından da Lexan’ı, bekleyeceği yere taşıyıp üstüne tavalar ve patates çuvaları yerleştirmek zorundaydım. İki kişilik bir iştî bu, üstelik tertemiz mutfağım un ve hamur içinde kalacaktı; tırnak altlarıma ve takunyalarımın tabanına hamur yapışacaktı. Ama Gerçek Soyadı Belirsiz Adam’ı şu an mutfağımda görmektense her şeye razıydım. *Her şeye*.

Yüce, bilge Tanrı neden Adam’ı o kadar yetenekli yaratmıştı peki?

Onca yaratığı arasında, özel ekmeçisi olma payesini neden bu şamatacı, pis, pasaklı, iğrenç, ele avuca sığmaz, megaloman zırdeliye bahşetmişti? Emekçilerin, yurttaşlarımların ve insanlığın yüz karası olan bu adam –New York’taki bütün restoranlarda (onar dakikalığına) çalışmış olan ve resmi kayıtlarda yer almayan bu cahil, eğitimsiz, ykanmayan kaçık– biraz un ve suyla büyü yapmayı nasıl beceriyordu?

Gerçek büyüden söz ediyorum arkadaşlar. Adam’ın ölmesini binlerce kez istemiş olabilirim. Ölümünü hayal etmiş, hatta planlamış

bile olabilirim –kuduz köpekler tarafından parçalanmasını, aç mastılar tarafından bağırsaklarının kemirilmesini, boyunduruklu direğe bağlanıp zincirlerle ve dikenli tellerle kırbaçlandıktan sonra kurşuna dizilmesini–... Ama ekmeği ve pizza hamuru muhteşem. Ekmeğinin fırından çıkışını görmek, *kokusunu* almak, insana derin bir tatmin ve ruhsal rahatlık veren o nefis maya kokusunu içine çekmek, o unlu kabuğu ısırp içindeki muhteşem dokuya ulaşmak, onu *tatmak*... Gerçek dehayı deneyimlemek demektir. Adam'ın köy usulü *boule*'ları tüm duyuları aynı anda tatmin eden kusursuz nesnelerdir; o atom kombinasyonunun Tanrı ya da insan tarafından daha fazla geliştirilmesi olanaksızdır. Cézanne görse onların resmini çizmek isterdi... Ama bunu başaramayacağını düşünebilirdi.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam kibar toplumun ve mutlu mut-fakların düşmanı, bir güvenlik riski ve potansiyel bir seri katil olabilir... Ama *hamur pişirmeyi* biliyor. Tanrı'nın sık sık ciddi ve yakın konuşmalar yaptığı, aptal bir dâhi o. Tanrı'nın ona ne söylediğini hayal edemiyorum... Belki de Adam mesajı alamıyordu.

Eskiden Haçlılar sefere çıkmadan önce yerel kilise ya da manastıra uğramış ve orada endüljans satın almalarına izin verilirmiş. Bu Tanrı'dan bloke teminatlı ve ön ödemeli kredi kartı almak gibi bir şeydi herhalde, muhtemelen de şöyle pazarlık yapıyordu:

“Kutsa beni peder, çünkü günah işlemek *üzereyim*. Güney Avrupa'yı ve Kuzey Afrika'yı yakıp yıkmayı, kadınların ırzına geçmeyi, insanların bağırsaklarını deşmeyi, Tanrı'nın adını boş yere ağzıma almayı, önüme gelenle ters ilişkide bulunmayı, İslam'ın kutsal mekânlarını yağmalamayı, kadınlarla çocukları ve hayvanları öldürüp cesetleri yığınlar halinde yakmayı planlıyorum... Tabii bir asker olarak, arada her zamanki gibi göz oymak, kol bacak kesmek, insanların üstüne köpek salmak ve kundakçılık türünden eğlenceleri de sürdüreceğim. Şimdi, bütün bu günahların bedeli ne oluyor peder?”

“Kutsal eşyaların saklandığı odanın tavanını yaptırman gerekiyor evladım, şu koridora da birkaç halı alsan iyi olur. Gittiğin

yerde güzel halılar yapıyorlarmış... Ayrıca kilise vergisi olarak ganimetin yüzde on beşi desek?”

“Anlaştık.”

“Huzur içinde git evladım.”

Adam ekşi mayalı ekmeklerini, hoş bir şekilde kabarık kabarık olan o çıtır çıtır ve leziz pizzalarını fırından tepsiyle her çıkarışında Tanrı’ya kendini affettirir. Tanrı’nın hepimize yaptığı küçük bir şakadır bu. Özellikle de bana.

Adam’ı üç dört kez işe aldım, ayrıca sayısız kez kovup geri almışsındır. Sanırım yirmilerinin sonunda ya da otuzlarının başında, ama daha yaşlı görünüyor. Orta boylu, düz ve cansız siyah saçlı, başının tepesi açılmaya başlamış biri. Fıçı göğüslü, geniş omuzlu, pazıları da yıllarca hamur yoğurmaktan dolayı şişkin. Gözleri kahverengi, ama kömür karası gibi görünüyorlar; aynı anda hem tehditkâr hem de sefil bir ifade taşıyorlar... Bu gözlerin bulunduğu fesat bebek yüzüye insanda sarılma arzusu uyandıracak kadar sevimli ve çocuksuyken, bir anda salya saçan bir manyağın suratına dönüşebiliyor.

Adam’i ekibinize almak, *şahsen* hayatımda tattığım en lezzetli ekmeği bir süreliğine satın almak demektir. Müşterilerinizin ekmeğe sepetlerini inceleyerek “Bu *ekmeği* nereden aldınız?” ve “Bu ekmeği nereden *alabilirim?*” diye sormasını garantilemek demektir. Öte yandan, hayatınız tam bir kâbusa dönüşecektir. Soğutma depolarınızın ve mutfak raflarınızın her köşesinde ürkünç görünüşlü ve pis kokulu bilimsel deney ürünleri bulmaya başlarsınız muhtemelen: Çürük üzümler, fermente olan kırmızıbiberler, ıslak mantar artıklarıyla dolu kovalar –mantarların alt kısımları ve sapları çürüyüp kararak iğrenç bir bulamaca dönüşür–... Bunların hepsi de “kaltak” veya çeşitli yavruları; yani o ilk oluşturulmuş lapamsı madde tarafından tatlandırılmış ya da “mayalanmış”, daha az miktarda mayalar içindir. Soğutma depolarında, yavaşlatılmış mayayla ve unutulmuş ölü mayayla dolu kovalar görürsünüz. Dondurucular yarı pişmiş *boule*’lar ve donmuş ekşi maya karışımıyla dolu, yerler de yapış yapış hamurla kaplı olur. Adam, zehirli bir salyangoz gibi ardında iz bırakır.

Ama başka şeyler de bırakır: Muhteşem lezzetli, zeytinyağlı ve otlu ekmekler, biberli ekmekler, mantarlı veya sarımsaklı ekmekler ve ayrıca grissiniler, *focaccia*'lar, pizzalar, *brioche*'lar. Adam Sicilyalı kanı taşıdığını *iddia eder*; Scorsese filmlerindeki Brooklyn'li sokak serserilerinin tavırlarına, hareketlerine ve laflarına özenir. Peki, sahiden İtalyan kanı taşır mı? Bunu bilen yok. Steven doğum sertifikasını –*gerçek olanını*, dikkatinizi çekerim– gördüğünü ve gerçek soyadının Türkçe ya da Arapça olduğunu iddia eder. Ama kim bilir? Adam'ın belgelerine asla güven olmaz. Aşçılığının temellerinin İtalyan tarzı olduğu kesin; baget ekmekte hep aynı tadı yakalayamaz. Fırıncılığı Lydia Bastianich'den öğrendiğini söyler –ama sözüne güven olmaz– ve onun kitaplarından birinin epey okunup eskimiş bir nüshasını göstererek hava atmaktan hoşlanır (bu nüshayı yazara, kendisinin bilinen çok sayıda takma isminden birini vererek imzalatmıştır).

Aşçılık, şeflik, danışmanlık, pizzacılar da hamurculuk, şarküteri yardımcılığı, pastacılık ve fırıncılık yaptığını bizzat biliyorum. Söylediklerinin yarısı kesinlikle yalandır... Geri kalanıysa belki doğrudur. Sürekli meteliksiz ve borçludur. Steven'in söylediğine göre, köşedeki şarküteriyle Adam'ın mahallesindeki bar ona veresiye satış yapıyorlarmış; Adam parasız zamanlarında onlara borçlanıyor, biti kanlanınca da borçlarını ödüyormuş. Sürekli Küçük İtalya'ya gidip karanlık tiplere para verir, ot alır ya da kira sorunlarını halleder. Eskiden bütün patronlarını dava ederdi –hakaret, sözleşme ihlali, emek hırsızlığı, adaletsiz çalışma koşulları ve hatta cinsel taciz iddialarıyla– ve ikinci mesleği olan profesyonel davacılık kariyerinde talihi şaşılacak kadar yaver gitmişti. Sanırım kurbanlarının çoğu sırf ondan *kurtulmak* için birkaç dolar vermeye razı oldu.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam'ı benimle tanıştıran ('92 sezonunun kötü şöhretli Steven ile Adam ikilisini aramıza getiren) kişi olan Jimmy Sears da onun gönülsüz hayranlarından. Jimmy de tıpkı benim gibi, mutfağında o vahşi hayvanın serbestçe gezinmesine göz yumar; oysa bunu yapmamamız gerekir... Ama Jimmy aynı şeyi tekrar tekrar yapar, Adam'ı “ürünleri” sebebiyle tekrar

tekrar işe alır. Sears ile Adam'ın kavgaları efsanevidir; birkaç kez yumruklaştıkları olmuştur.

Birbirlerinin can düşmanı ve dostu olmuşlardır; *The Inn at Quogue*'un çimenliklerinde alt alta üst üste yuvarlanarak birbirlerini öldürmeye çalışmış, 13 Barrow Sokağı'nda güreşe tutuşmuş ve *Supper Club*'da bağırma yarışına girmişlerdir. Adam'ı en uzun süredir tanıyan kişi olan Steven onunla New York ve California'da öyle iğrenç bir şekilde aptalca, dizginsizce, zalimce ve korkunç maceralar yaşamıştır ki, bunları *ben* bile yazamam. Adam defalarca beni dava etmekle tehdit etti. Sanırım Sears'ı birkaç kez dava ettiği *oldu*; ne de olsa Adam'ın alacakları konusundaki fikirleri çoğu zaman gerçeğe örtüşmez (ama şu bir gerçek ki, Jimmy de bazen *borçları* konusunda somut gerçeklerden uzaklaşır). Yıllar önce bir dergi makalesi için çekilmiş, ama asla yayımlanmamış bir fotoğraf vardır; bu fotoğrafta, baştan aşağı unla kaplı olan Adam kolunu Jimmy'nin boynuna dolamıştır ve oklavayla onun kafasını kırar gibi yapmaktadır. Aralarındaki ilişkinin en iyi özeti budur bence.

Yıllar sonra, geçenlerde Jimmy Sears'ı yeni çalıştığı mekânda (Gramercy'deki klas bir restoran/gece kulübünde) ziyaret ettim. Bir masaya oturup yemek söyledim (Jimmy'nin yemekleri hep muhteşemdir); ekmek sepeti gelince, oradaki ekmeği tanıdım ve dehşete kapılarak Jimmy'ye baktım.

“Bunu yapmadın, *değil mi?*” diye inledim. İnanmakta zorlanıyordum.

Jimmy iç geçirerek “Yaptım,” dedi. “Ekmeklerimle pizzalarımı Adam'a yaptırıyorum.”

Son duyduğuma göre, Adam icra memurlarını yollayıp Sears'ın fırınlarıyla ekipmanlarını haczettirmekle övünüyormuş; alacağı ödenmediği için bu yola başvurduğunu söylüyor ve bu sefer Jimmy'nin kafasını kırıp kırmızı hamura dönüştüreceğini, onu küçük bir kız gibi ağlatacağını, hayatını kaydıracağını iddia ediyormuş. Geçen sene, meşhur *Quogue* vakalarından birinden sonra Adam, Westhampton Tren İstasyonu'na polis nezaretinde gitmek

zorunda kalmıştı; The Hamptons'tan ilk kez biri zorla çıkarılmıştı. Jimmy, Adam'ın en gözde saplantısıydı; bir numaralı konuşma konusuydu... Adam ondan intikam almaktan söz eder dururdu. Peki ya şimdi? Restoran dünyasındaki pek çok kişi gibi onlar da tekrar birlikte çalışmaya başlamıştı.

Adam'ı yanında çalıştırmaya katlanmak, aynı anda tam gün polislik, psikiyatrilik, tefecilik, arkadaşlık ve hasımlık yapmak demektir... Ama Adam'ın sevimli bir tarafı da yok *değildir* hani.

Bir keresinde Steven, Nancy ve ben onunla birlikte kayağa gitmiştik. Adam *normal* bir şeyler yapmaya bayılmıştı. Dr. Hervey Cleckley seri katiller üstüne yazdığı çığır açıcı kitabı *The Mask of Sanity*'de bu fenomeni irdeler; ağır sosyopatların bilinçaltılarında kendi durumlarının farkında olduğunu, bu yüzden de normalleşmek için çeşitli uğraşları (mesela izci liderliği, kriz danışmanlığı, Cumhuriyetçiler için bağış toplayıcılık gibi uğraşları) abarttıklarını söyler. Adam da “arkadaşlarla kayağa gitmek” gibi sağlıklı bir aktivitenin heyecanına kapılarak yanma bizim için, sanki piknik yapacakmışız gibi, içki âlemlerine uyacak türden yiyecekler almıştı: İki soğutma kutusu dolusu, ev yapımı *caponata*, *antipasto*, soğuk et dilimleri, taze İtalyan ekmeği, peynir, marine enginar ve kızarmış biber... Bunları hazırlamak için bütün gece uğraşmış olmalıydı. Ayrıca o gün kahraman gibi kayak kaydı; gerçi dünyada bunu yapmasına izin verilmesi gereken en son kişiydi. İlk bir saat boyunca kayak botları yanlıs ayaklarındaydı. Ayrıca eldiven ya da kolçak getirmeyi ihmal etmişti. Bir kayak sopasını kaybetti. Ama hiç sızlanmadan kaymayı sürdürdü. Onun yüzüstü yere kapaklandıktan sonra bin bir güçlkle ayağa kalkmasını yukarıdan, kayak teleferiğinden seyrederken “Bu adamın ekmekleri dışında da sevicecek yönleri *var* aslında” diye düşündüğümü dün gibi hatırlıyorum. Sağ kalma becerileri sıradışı ölçüde gelişmiş biri o; hayatında çok iyi şeylerin yanı sıra gerçekten çok kötü şeyler de yaşamış ve her seferinde kendini toparlamayı başarmış bir insan. Belki bugünlerde farklı bir isim kullanıyordur. Belki maaş çekleri,

var olmayan bir şirket, üçüncü bir şahıs ya da kendisinin en son takma ismi adına kesiliyordur; ama günün sonunda hâlâ ayakta olacaktır... O muhteşem ekmeği yapmayı da sürdürecektir.

Adam aptal değildir, ama aptallığa özendiğinden şüpheleniyorum bazen. Aşırı abartılı, ağza alınmayacak kadar müstehcen ve ayrıntılı –genellikle penisiyle ilgili– anekdotlar anlatır... Ama arkadaşı Steven kadar içten ve ayrıca sevimli bir şekilde kendini aşağılayan bir anlatıcı değildir. Adam'ın esprileri genellikle gayet tahmin edilir türdendir: Mesela hamur mikserini çalıştıran kola “dildo” der, ardından da manyakça bir kahkaha atar. Sıradışı ve gerçekten ürkünç bir tiki vardır: Yemek yerken bir gözü yukarı döner ve sırf akı görünür. Duyduğuma göre seks yaparken de yüzüne komik ifadeler veriyormuş, ama bunu gözümde canlandırmamak için epey çabalıyorum. İşyle gerçekten gurur duyabilen, duygusal biridir: Tiramisu yapmayı beceremediğinde ya da *cassata* keki sıcağından erimeye başladığında ağladığına tanık olmuşluğum vardır. Bir şey istediğinde –yani her zaman– surat asar, dil döker, sızlanır ve kabadayılık taslar... Ruh halini de görünüşünden anlayabilirsiniz. Tıraş olmadığı zamanlar, etrafında olmak için hiç iyi zamanlar değildir.

Sullivan's'ta onu geceleri, mutfak kapandıktan sonra çalıştırdım. Diğer aşçılarla temas kurmasını istemiyordum. Ağzından çıkanı kulağı duymadığından ve maço davranmaya çalıştığından, Ekvadorlu ve Meksikalı aşçıları hep gücendirirdi çünkü... Ayrıca iflah olmaz bir şekilde pasaklıydı.

“Mutfağıma tam gece birde geleceksin. Ekmeklerimi yapacaksın ve sabah ilk açım gelmeden önce *gideceksin*,” diye talimat vermiştim. Soğukçum olan adama “Seni kadını yapacağım” demesini, “*casa de putas*”taki¹ gerçek veya hayali bir macerasını anlatıp böbürlenmesini ya da onu Şeytan'a benzeyen bir hayalet olarak gören bulaşıkçılara salakça, müstehcen ve hiç komik olmayan Noel şarkıları söylemesini istemiyordum. Fakat Adam'ın geceleri tek

¹ *İsp.* Genelev. (ç.n.)

başına çalışmasına izin vermem, arada sırada, geceyarıları soğutucu depolarımın kapaklarını menteşelerinden çıkartarak içlerini yağmalamasına; *T-bone* biftekler, beyaz trüf mantarlı *risotto*, domates salatası ve bir şişe Dom Perignon ile ziyafet çekmesine göz yummam anlamına geliyordu. Eh, o kadar da olacaktı. Adam'm ekmekleri ööööyle güzeldi ki.

Adam'ın çalıştığı ilk birkaç ay cicim ayları olurdu hep. Genellikle işe zamanında gelir ve gerekenleri bir şekilde yapardı. Sonra, işler yolunda gitmeye başlayınca –müşteriler onun ekmegini övünce, Adam'm patronları mutlu olunca– füğ haline –“şehit modu”na– girer ve surat asmaya, iyi huyluluğu yüzünden suistimal edildiğini düşünmeye, kendine acımaya başlardı. Zalim ve duyarsız patronlarının, tek başına yaptığı o muhteşem ekmeklerin değerini bilmediklerini ve gösterdiği onca çabayı takdir etmediklerini düşünürdü. Taksit ve “araştırma” gibi “masraflar” için benden para koparmaya çalışmaya başlardı. Yeni ekipmanlar, bir sürü özel pişirme malzemesi, şirketleri arama ve kendi başına para harcama yetkisi isterdi. Kısacası çekilmez bir hal alırdı. Talepleri yerine getirilmeyince de kaytarmaya, işe gelmemeye başlardı.

“Kaltağı besle” telefonları giderek sıklaşırdı.

Genellikle bu noktada, dışarıdan ekmek almaya başlardım.

Adam da işsizlik maaşı alamadığından *Yankee Doodle Şarküteri*'de sandviç yapmaya, Batı Yakası restoranlarında kuşluk yemekleri hazırlamaya, kuş beyinli bir pizza lokantası sahibine ya da acemi bir restorancıya danışmanlık yapmaya, borcuna sadık olmayan hazır yemek firmaları için dışarıdan çalışmaya ya da dairelerinde boş boş yatmaya geri dönerdi. Sonra yeni bir özgeçmiş yazıp çıktısını alır, yeni yalanlar uydurur, mutlaka yeni bir soyadı bulur ve her şeye baştan başlardı. Eninde sonunda ben ya da Sears onu arardık ve böylece, Gerçek Soyadı Belirsiz Adam yanımıza dönerdi.

Adam bazen şaşırtıcı *olabilir*. Mesela karımla iyi anlaşır. Aslında insanlara karşı ara ara kibar davranır. Son birkaç yıldır (bu Adam için bir rekor sayılır) çok iyi bir hazır yemek firmasında

alışıyor, anladığım kadarıyla performansı da iyiymiş. Bir gece, parasız kablolu televizyonda Adam'ı gördüm; üstünde beyaz şef kıyafetiyle bir gece programına katılmış, sunucuyla ve konuklarla esprili konuşmalar yapıyordu... Gayet de iyiydi. Eğlenceli, nüktedan ve hazırcevaptı; bir masaya, etkileyici görünüşlü hamur işlerini tadımlık olarak dizmişti. Hâlâ Jimmy Sears'a ekmek ve pizza yapmayı sürdürüyor. Birilerine fiziksel olarak saldırdığına, on üç dolarlık genelevlere gittiğine ya da aşırı dozdan neredeyse öldüğüne ilişkin söylentiler de duymuyorum bir süredir. Belki de *gerçekten* uslanmıştırdık.

Tanrı biliyor ya, o ekşi hamurlu ve tepesi mükemmel şekilde kabaca yarılmış *boule*'ları, o Toskana köy ekmeklerini yapabilen biri mutlu olmayı hak eder. Bir yerlerde mutlu olmayı.

Sonuçta Adam yaptığı işin en iyisidir. Hayatımda tattığım en leziz ekmekleri yapan kişidir. Ve en pahalı: İnsani açıdan, sinir ve kaygı açısından. Gerçek Soyadı Belirsiz Adam'ı işe almak Tanrı ya da şeytan ile –hangisi bilmiyorum– yapılan bir değiştokuştu hep, ama genellikle buna değerdi. Ekmek *gerçekten* hayatın kaynağıdır. Adam ise, hiç beklenmeyecek bir şekilde, ekmeğin kaynağıdır.

Tanrı bunu *da* açıklamalı.

İnsan Kaynakları Departmanı

İLK KEZ VE YAKLAŞIK BİR YILDIR şeflik yapmakta olan iyi bir arkadaşım aşçılarından biriyle sorun yaşıyordu. O adi piç, arkadaşşıma epeydir problem çıkarıyordu: Bazen işe geç geliyor, bazense hiç gelmiyor, çalışırken ot içiyor, küstahlık yapıyor ve iş arkadaşları arasında husumet çıkarıyordu. Koca mutfağın onun tezgâhının, *onun* değişken ruh hallerinin ve *onun* emeğinin etrafında döndüğüne emindi; bu yüzden kaba, saldırgan, öfkeli bir zırdeli gibi davranmaktan çekinmiyordu... Güvertede yuvarlanan tehlikeli bir gülleydi; şefine ve iş arkadaşlarına, yanlış düğmeye basmaları için resmen *meydan okuyordu*.

Yine bir gün işe gelmeyip ertesi gün de geç gelince ve ardından bir kez daha çirkin, aşırı duygusal ve asi tavırlar sergileyince, arkadaşımın o kokainman ve kaçık çalışanını kovmaktan başka çaresi kalmadı. Klasik tarzda, “Dolabını boşaltıp defol!” dedi ona.

Aşçı evine gitti ve birkaç telefon konuşması yaptıktan sonra kendini astı.

Böyle şeylerin olabilmesi, nasıl bir meslekle uğraştığımızın göstergesidir; arkadaşım mutfağıma ziyaret ettiğinde, aşçıların ve garsonların sataşmalarına maruz kaldı... Boğulma hareketleri yapıyor, bir ellerini başlarının yukarısında tutup dillerini dışarı çıkararak gözlerini yukarı çeviriyor, arkadaşımın yüzüne karşı “seri katil” diyor, ona acımasızca laf atıyorlardı. Arkadaşım yıllarca

yanımda çalışmıştı ve beni epey üzdüğü, canımı sıkıdığı zamanlar olmuştu. Ama şef olduktan sonra beni arada sırada aramaya, geçmişteki kötü davranışları için özür dilemeye ve kendi personeliyle başa çıkmanın zorluklarıyla, yani “insan kaynakları sorunlarıyla” yüzleşince, bana yaşattığı onca acı ve kaygı için gerçekten pişmanlık duyduğunu söylemeye başlamıştı.

Analarsınız ya, artık o da *biliyordu*. Aşçıların lideri olmanın, psikopatlarla cebelleşmenin, bir korsan gemisine kaptanlık etmenin nasıl bir şey olduğunu *biliyordu* ve işin bu kısmını pek sevmemişti. Şimdi biri ölmüştü ve o belalı aşçının işten kovulmasıyla intiharı arasında nedensel bir bağlantı olduğu inkâr edilemezdi.

Hepimiz ağız birliği etmişçesine “Adam zaten kafayı yemişti; senin suçun yok ki” diyerek onu avutmaya çalışıyorduk. Elimizden ancak bu kadarı geliyordu.

“Eninde sonunda o işi yapacaktı zaten dostum. Sen olmasan başka bir şef yüzünden yapacaktı.”

Bu da yeterince avutucu değildi.

Şef modundayken benim için hiç sıradışı olmayan bir duygu-suzlukla “O herifin gitmesi şarttı,” dedim. “Ne yani? Onu *yanında tutmayı* sürdüreceksin miydi? Ekibinin önünde sana hakaret etmesine izin mi verecektin? Geç gelmesine, işleri yüzüne gözüne bu-laştırmasına göz mü yumacaktın? Sırf *intihar eder* diye? S.ktir et onu. Bizler cankurtaran sandalındayız bebeğim. Zayıflar? Tehlikeliler? Hastalar? Onlar *denize düşer*.”

Her zamanki gibi abartıyordum. Yıllarca tehlikeli ve dengesiz tiplere kol kanat germiştim; yaptığı işe değmeyecek kadar sorun çıkaracağını ve beni kötü göstereceğini *bildiğim* bir sürü insanı yanımda tutmuştum. Yufka yürekliyim, Bay Rogers gibiyim demiyorum... Tamam, belki biraz *öyleyim*. Her gün işe gelip *elinden geleni* yapan insanları takdir ederim; sınır kişilik bozukluğundan mustarip, madde bağımlısı ve antisosyal eğilimli olsalar da... Çöküşleri bariz bir hal alınca da hayatlarının gidişatını değiştirmelerinde ve öngörülür olandan farklı bir sonuca varmalarında yardımcı olmak için onlara her fırsatı tanımaya meyilliyimdir çoğu zaman.

Ama dünyamdan çıkarlarsa –istifa eder, kovulur ya da ölürlerse– onları unutup sonraki soruna geçerim. Her zaman bir sorun vardır.

Son yirmi yıl içinde mutfağımdan geçen pek çok kişi başarılı oldu. Çoğu Meksikalı ve Ekvadorlu olan bu insanların şimdi evleri ve kariyerleri var; meslektaşları ve komşuları tarafından saygı görüyorlar. Ailelerine bakıyor, kendi arabalarını kullanıyor, iyi İngilizce konuşuyorlar... Yani, *benim* çok da iyi beceremediğim şeyleri yapıyorlar. Bense ekibimle ve sorunlarıyla ilgileniyorum.

Cumartesi gecesi eve giderken aklımda surat asan, ters ters tavırlar sergileyen bir aşçı mı var? Mutfağımda çalışan biri ortadan kaybolmaktan söz ederek, o korkunç şehit modunun belirtilerini mi sergiliyor? Hafta sonum zehir olur. O aşçıdan ve sorunu halletmekten başka bir şey düşünemem. Yatağa yatıp boşluğa bakarım; televizyona ya da karımın sözlerine pek odaklanmam... Fatura ödemek, evin ihtiyaçlarını karşılamak, normal insan gibi davranmak türünden gündelik meselelere de.

Aslında normal bir insan nasıl davranır *bilmiyorum*. Mutfağı-
mın dışındayken nasıl davranmam gerektiğini bilmiyorum. Kuralları bilmiyorum. Kuralların varlığının *farkındayım* elbette, ama onlara uymak artık umurumda değil... Çünkü uzun yıllardır buna mecburiyetim *olmadı*.

Tamam, ceket giyip akşam yemeğine çıkabilir ve sinemaya gidebilirim; yanımdakileri utandırmayacak şekilde çatal bıçak kullanabilirim. Ama gerçekten normal bir insan gibi davranabilir miyim? Bilmiyorum.

Kendime ve karıma “*Sorumluluklarım var*,” diyorum. Düşünmem gereken şeyler var. İnsanların hayatından sorumluyum... Ve bu yük bazen çok ağır gelebiliyor.

Anlarsınız ya... Benim dünyamda, arkadaşım bir *katil*.

Hayır, değil, diyeceksiniz. O uyuşturucu bağımlısı manyağın ne yapacağını nereden bilebilirdi ki? Kokainman bir aşçının kendisine ve ailesine yaptıklarının sorumluluğu nasıl ona yüklenebilir?

Çünkü yüklenebilir. Çünkü bir insanın gözünün içine bakarak onu işten kovarsanız, her şey olabilir... Korkunç şeyler olabilir.

Satırla ya da kemik sıyrma bıçağıyla üstünüze saldırabilir. Gerçek Soyadı Belirsiz Adam gibi sizi yalan, ama utandırıcı sebeplerden dolayı dava edebilir. Mesleği bırakıp Arizona'ya taşınarak sigorta poliçesi satmaya başlayabilir... Tanıdığım yetenekli bir aşçının yaptığı gibi. Öte yandan, kovulmaya aldırmayıp başka bir mutfağa geçerek büyük başarılar da kazanabilir; on yıl sonra, James Beard Ödülleri yemeğinde, onu yanınızda görebilirsiniz... En İyi Yeni Şef Ödülü'nü az önce almıştır, üstünde smokiniyle iki dirhem bir çekirdek görünmektedir ve dönüp gülümseyerek bacağınıza işer. Sorunlu ve sorun çıkaran bir çalışana bakıp da kaderi üstüne düşünürken, bütün bunları göz önünde bulundurmanız gerekir.

Sağ kalmanın bedelleri vardır.

Hiç unutmam... Yıllar önce bir taksiye binmişim. Bir grup yakın arkadaşımınla birlikte, Aşağı Doğu Yakası'ndan dönüyorduk; hepimiz az önce uyuşturucu kullanmıştık... Uyuşturucudan kurtulabilenlerle ilgili istatistiklerin ayrıntılarını veren bir yazıdan şaka yollu söz ettim.

"Bağımlıların yalnızca dörtte biri kurtulabiliyormuş. Ha ha ha," dedim; ama lafımı bitirir bitirmez bu sözüm acı, tavrım da yüzeysel geldi. O tangırdayan Checker Marathon'un arka koltuğunda kaç kişi olduğumuzu saydım. Dört. Ve oracıkta, aramızdan biri uyuşturucuyu bırakacaksa, uyuşturucudan uzak duracaksa, bu kişinin ben olacağımı *anladım*. O heriflerin beni aşağı çekmelerine izin vermeyecektim. Onları ne kadar zamandır tanıdığım, birlikte neler yaşadığımız, ne kadar yakın olduğumuz ve karşılaşacağım zorluklar umurumda değildi. *Ben* yaşayacaktım. O kişi *bendim*.

Ben başardım. Onlar başaramadı.

Bu konuda kendimi suçlu hissetmiyorum.

İşe yeni aldığım her yardımcı şefe yaptığım standart motivasyon konuşmalarından birine "Diyelim ki cankurtaran sandalındayız..." diye başlarım. "Dört gündür denizdeyiz ve kimse bizi kurtarmaya gelmiyor. Elimizde yalnızca iki Snickers ile ufak bir parça tuzlu domuz eti kalmış; kış tarafındaki şişko piç de giderek kafayı yiyor, giderek daha mantıksız ve talepkâr oluyor, Snickers'a

uzun uzun bakıyor... Artık kürek çekilmesine veya sandaldaki deniz suyunun boşaltılmasına yardım edemeyecek kadar dermansız olmasına karşın. Biz geri kalanlar için bariz tehlike teşkil ediyor; hem yiyeceklerle arzuyla bakıyor hem de kendisine karşı kumpas kurduğumuza inanmaya başlıyor. Ne yapmalıyız?”

Ben, şişkoyu denize atmalıyız derim. Hatta önce kalçasından güzel bir parça fileto kesmemiz daha da iyi olabilir. Bu yanlış mı?

Tabii, tabii sert adam. *Eminim* öyle yaparsın. Bunun üzerine şu karşılığı veririm: “*Beni pek tanıyorsun.*” İsyan edersen, otorite-me doğrudan karşı gelirsen, görevlerini yapmayarak ihanet edersen senin de sıran gelir dostum; bu kez denize atılan *sen* olursun. Seni mutfağımdan kovmak için elimden geleni yaparım; *herhangi bir* kumpas, plan, hamle, manipülasyon ya da ihanette bulunmaktan çekinmem –bunu aşçılara *baştan* söylerim–... Başına *ne* geleceği de umurumda olmaz. Beklenmedik bir zamanda işsiz kalman kendini köprüden atmana, ağaçtan sallandırmana ya da bir litre lavabo açıcı içmene yol açacaksa... Bu beni ilgilendirmez.

Bu işte bana ilk cazip gelen şey *mutlaklardı* (bir de yemeklere olan düşkünlüğümdü). Her şeyin siyah beyaz oluşuydu. *Yapılması gereken* şeyler ve kesinlikle *yapılmaması gereken* şeyler olduğunu bilebilmemdi. Hayatımda biraz olsun düzen varsa bunu net doğrulara ve net yanlışlara olan inancıma borçluyum: Bunlar ahlaki değil, pratik ayrımlardır belki.

Yerinize bir başka aşçının bakması mı gerekiyor? Yanlış.

Şef sizi pohpohlamaya, egonuzu okşamaya, iş arkadaşlarınızla olan sorunlarınızı çözmeye fazla zaman mı harcıyor? Yanlış.

Liderinize karşılık verip dikleniyor musunuz? Yanlış.

Bunları yaparsanız kısa sürede gözümde bitsersiniz.

Acemi “katil” arkadaşım, yaşadığı şey yüzünden gerçekten kendini çok kötü hissediyordu. Bana şöyle dedi: “Tony, ben senden *farklıyım*... *Benim bir kalbim var!*” Güldüm ve bunu iltifat olarak kabul ettim –ki bir bakıma öyleydi, üstü kapalı olsa da–.

Aslında benim de bir kalbim var. Beni tanısanız resmen duygusal biri olduğumu anlarsınız. Yaralı bir köpek yavrusu, uzak

mesafe telefon hizmeti reklamları, Ali'nin boks maçlarıyla ilgili bir belgesel veya Lou Gehrig'in son konuşması gibi şeyler karşısında gerçekten ağlarım. Ama benimle zıtlaşan olursa *kesinlikle* tam bir piçe dönüştürüm. Garsonlarımı azarlarım, ama en azından acaba fazla mı ileri gittim diye düşünürüm sonradan... Ve kendimi avuturum; en azından, tanıdığım bir şefin yaptığı gibi burunlarını ısırmam. Kafalarına tabak filan da atmam... Yani çoğu zaman. Kendi hatalarım yüzünden başkalarını suçlamam. İşini yapmaya çalışan güçsüzlere karşı hoşgörölüyümdür, ama elinden geleni yapmayan güçlülere acımam. Serbest zamanlarımda tembelin teki olsam da iş saatlerinde tembel değilimdir ve ekibimi, komuta zincirimi, kendi alanımı sonuna kadar korurum. Bir aşçıyı korumak uğruna yalancı tanıklık yaptığım olmuştur. Pire için yorgan *yakarım* –gözde bir aşçımın esenliği söz konusuysa–... Yöneticilerin, patronların ya da başka herhangi birinin ekibimden *herhangi* biriyle uğraşmasına göz yummaktansa istifa ederim. Aşçılarımdan ekstra ücret ödenmeden aşırı çalıştırılmak isteniyorsa, rahatım yerinde olsa bile *çeker giderim*. İlkelerimden dolayı istifa etme tehdidinde bulunurken blöf yapmam. Çalıştığım restorana sadığımdır... Bu sadakat, sadık çalışanlarıma zarar getirmediği sürece. Yanımda kalanlar, katlanılabilir olduğunu düşündüğüm şeylere katlananlar, doğru şeyi yapar.

Gerisi boş laftır.

Değil mi?

Kahve ve Sigara

Scott Bryan, N.Y.'daki,
sürekli tıklım tıklım
olan APIARY'nin
şefi şimdi.
hak ettiği
ilgiyi asla görmedi.

Bryan'ın Hayatı

DÜNYADA DAHA İYİ ŞEFLER VAR. İnsan bu kaniya kariyerinin başlarında, gönülsüzce de olsa, ister istemez varır. Aklınızdan bile geçmeyecek yemekler yapan, yeni keşiflerde bulunan eski bir usta ya da genç bir yetenek vardır hep. Ayrıca yemek dünyasının Olimpos Dağı'nın zirvesindeki seyrek havada yaşayan üç ve dört yıldızlı yarı tanrılar -Eric Ripert, Grey Kunz, Bouley, Palladin, Keller gibi adamlar... Kim olduklarını *zaten* biliyorsunuz; hepsini saymama gerek yok- dâhi veya dâhiye yakın olmakla kalmayıp aynı zamanda daha geniş, daha eğitilmiş ve daha azimli ekiplere sahip olmak gibi bir avantaja sahiptir. Dikkatinizi çekerim ki bu kendiliğinden olmamıştır. Bu adamların mutfak kapısını yüzlerce genç, aç aççı çalışıyor ve onların alnını silmek, arpacıksoğanlarını soymak gibi ayrıcalıklar için yalvarıyorlarsa bunun sebebi ceketlerinde onların isimlerinin yazılı olmasını istemeleri değildir yalnızca. Kimse bir şefe, sırf başkalarından daha hızlı bifttek pişirebiliyor veya sevimli bir şivesi var diye milyonlarca dolarlık mutfak gereçleri, buharlı kombi fırınlar, indüksiyon ocakları, porselen takımlar, yeşim mutfak tezgâhları, kristal kadehler ve avuç avuç beyaz trüf mantarı satın almaz. İşinde iyi olan yükselir, tıpkı sütün kaymağının üste çıkması gibi. Mükemmelliğin ödülleri vardır. Televizyona çıkıp da akılda kalıcı sloganlarla ve birkaç sır vererek Amerikalı izleyicileri büyülemeyi başaran her şarlatana

karşılık, gerçek mutfaklarda çalışıp her gün zamanında işe gelmeyi başarak son derece leziz, yaratıcı şekillerde süslenmiş, birinci sınıf yemekler hazırlayan onlarca aşçı bulunmaktadır. Ben bu ilk bahsettiğim kişilere sinirlenirken, ikincileri son derece takdir ediyorum doğal olarak.

Peki, ideal aşçıyı söylemem istense? Saçmalamayan, işini düzgün yapan, eski tarz çalışan, birinci sınıf bir aşçıyı?

Bizim sokaktaki *Veritas*'ta çalışan Scott Bryan derim.

Onunla tanışmadan önce adını yıllarca, özellikle de diğer şefler ve aşçılardan duymuştum.

"Scott şöyle der", "Scott böyle der", "Scott dana eti suyu yapmaz, tavuk kemiği haşlar! Yeni öldürülmüş tavuk kullanır... Tıpkı *Chinatown*'da yaptıkları gibi!"

Ne zaman biri laf arasında ondan söz etse diğer şeflerin yüzünde tuhaf bir ifade belirirdi. Sanki Satchel Paige'in öğüdünü hatırlarlardı: "Sakın arkanıza bakmayın... Biri size giderek yetişiyor olabilir." Kaygılı görünürlerdi; sanki kendi kalplerini, ruhlarını, yeteneklerini gözden geçirirlerdi ve Scott'ın yaptıklarını *yapamayacak* olmakla kalmayıp *yapmayacaklarının* farkındaydılar.

Tanıdığım aşçılar arasında kült bir figür olarak görülür gibiydi. Onu dünya işlerinden elini ayağını çekmiş ve fikirleri için zorluklara göğüs geren bir münzevi, deli bir keşiş, göz önünde olmaktan hoşlanmayan bir mükemmeliyetçi, kötü bir yemek sunmaktansa hiç iş *yapmamayı* -kabuğuna çekilip ölmeyi- yeğleyecek biri olarak görür oldum zamanla.

Önceki sayfalarda yazdıklarımdan edinmiş olabileceğiniz izlenimin aksine, bütün aşçılık dünyası benim dünyam değil. Aslında anlattıklarımın çoğu bana özel şeyler. *Veritas*'ın mutfağında biraz takılır ve Scott Bryan'ın çalışmasını dikkatle izlerseniz size şimdiye kadar anlattığım her şeyin yanlış olduğunu ve yaptığım bütün o genellemelerin, saydığım kuralların, ifade ettiğim önyargılar ile genel ilkelerin tamamen saçma olduğunu görürsünüz.

Benim mutfağında patron benimdir; orası daima *benim* gemimdir ve genel havası, işleyişi, hiyerarşisi -hatta arka planda

çalan müzikler bile– büyük ölçüde benim eserimdir. Bir şef *coq au vin* yapmak için tavuk keserken eski Sex Pistols şarkıları çalıyorsa ekibine bir mesaj veriyor demektir... Escoffier döneminin herhangi bir liyakat sistemine bağlı olsa bile.

Yıllarca yanında Steven Tempel gibi bir yardımcı şef çalıştıran birinin Robuchon gibi bir dâhi *olmadığı* –ve muhtemelen onun kadar başarılı olamayacağı– açıktır. Bütün mutfaklarımın zamanla birbirine benzemesi, gençliğimde çalıştığım mutfakları hatırlatması tesadüf değildir. Aşırı testosteron yüklü numarası yapan, şamatacı, âlemci, disfonksiyonel bir ailenin başarıyla işlettiği mutfaklara dönüşürler. Holiganlarımı azarlamadığım zamanlarda üzerlerine titrerim. Cinsel aşırılıklarına ve antisosyal eğilimlerine bayıldığımı gizlemem. Kaosa, kumpasa ve insan doğasının karanlık yönüne olan düşkünlüğüm, çalışanlarımın (ki birçoğu, toplumda kabul gören davranış tarzının sınırını aşmaya zaten yaklaşmıştır) tavırlarına renk katar.

Yani sonuç olarak, benimkinden farklı tarzlarda mutfaklar da var. *Bütün* mutfaklarda benim alışık olduğum türden, zorunlu askerlik yaparcasına çalışan, düdüklü tencere gibi patlamaya hazır ekipler çalışmaz. Öyle mutfaklar vardır ki, mantık ve sükûnet adasıdırılar; ekipleri sabit tempoda çalışır, niteliği daima nicelikten önde tutar, sürekli belden aşağı muhabbetler de yapmazlar.

Kitabın sonuna yaklaşırken, karşılaştırma ve değerlendirme yapalım. Benimkinden çok farklı bir mutfak işleten, daha üst düzey yemekler hazırlayan, kariyeri boyunca neredeyse yalnızca bu piyasanın en iyileriyle çalışmış, gözünü hedeften –yani yemeklerden– asla ayırmamış, üç yıldızlı bir şefe bakalım. Bu karşılaştırma beni küçük düşürecekse varsın düşürsün. Size gerçeği söyleyeceğimi daha önce söylemiştim sanırım. Bu da gerçeğin bir parçası.

Scott Bryan da tıpkı benim gibi, kendini seve seve “marjinal” bir karakter olarak tanımlar. “Marjinal” kelimesini memleketinin (Brookline, Massachusetts) aksanıyla söyler; “Woostah”, “New Bedfahd”, “Glahsta” ve Framingham’deki araba tamirhanelerinde ve İrlanda barlarında duyabileceğiniz bir aksandır bu. Ama Scott’ın

“ahbap” kelimesini sık kullanması, Boston’lı olabileceği izlenimi uyandırır. Geçenlerde onu ziyarete gittim; altmış beş kişilik (zarif bir şekilde sade döşeli) yemek salonundan, dört –evet, tam dört– şarap garsonunun yanından ve göğsünde *Veritas* logosu bulunan Bragard ceketlerinin tüm düğmeleri iliklenmiş, MC Hammer tarzı şef pantolonu giymiş, ciddi görünüşlü, genç Amerikalıların çalıştığı mutfaktan geçip merdiveni inerek ona ulaştığımda, havan topu kadar bir *foie gras* parçasını tülbentle sarmalıyordu. Kısa kollu bulaşıkçı gömleği, yaka düğmesine kadar iliklenmişti; arkada bangır bangır “Alice in Chains” çalıyordu. Bütün bunlar beni haddinden fazla rahatlatı. “Hey, ben de bunu yapıyorum! Belki de o kadar farklı değiliz!” diye düşündüm. Ama aslında *çok* farklıyız elbette, birazdan göreceğiniz gibi.

Scott bir sitede –“Aslında orası toplu konuttu”– büyüdü; benim çocukluğumsa kolonyal tarz tuğla evleri olan, uzaklardan çim biçme makinesi sesleri gelen, arka bahçelerinde kroket oynanan, çağılıtlı havuzlarında Japon balıkları bulunan, Cheever’in¹ tasvir ettiği tarzda kokteyl partileri düzenlenen, yapraklarla örtülü, yemyeşil bir masal diyarında geçmişti. Scott devlet okulunda, Brookline Lisesi’nde okumuş... Anladığım kadarıyla, orada teknik becerilere ağırlık verilirmiş; aşçılık eğitimi programları ve halka açık bir restoranları varmış. Bense öğrencilerin göğüs cebi okul armalı ve Latince *Veritas fortissima*² düsturu yazılı Brooks Brothers ceket giydiği, rahat takıldıkları bir özel okula gittim. Scott geçimini *çalışarak* sağlamak zorunda kalabileceğini genç yaşta öğrendi; Yeni Hudut ile Büyük Toplum programlarının ürünü olan bense dünyanın bana iyi bir hayat borçlu olduğuna, ebeveynimden daha iyi yaşamak için tek yapmam gereken şeyin beklemek olduğuna cidden inanıyordum.

Ben arkadaşlarımın, babalarının pahalı arabalarını haşat etmelerine yardım ettiğim ve İran halılarına Boone’s Farm şarap

¹ Amerikalı yazar John Cheever (1912-1982). (ç.n.)

² “Gerçek, en güçlü olandır.” (ç.n.)

kustuğum bir yaştayken Scott *Brookline High* restoranında, Henry Kinison'ın yanında çalışmaya başlamıştı bile. Bu işi para için yapıyordu. İlk senesinde “Avrupai bir Macar mekâm”nda ve *Boston's Legal Seafood*'da çalıştı. İnsan çalışmalıydı ve hepsi buydu. Yemek dünyası henüz pek ilgisini çekmese de Scott, aşçılığı diğer kariyer seçenekleri olarak düşündüğü elektrik mühendisliğine ve elektrikçiliğe yeğliyordu.

O genç yaşlarındaki akıl hocası Kinison, Providence'taki Johnson and Wales Aşçılık Okulu'na gitmesini tavsiye edince, Scott “Neden olmasın?” diyerek bu tavsiyeye uydu.

Oradan nefret etti.

Okurken Bob Kinhead'in Cambridge'deki, çok övülen restoranı *Harvest*'ta çalışmaya başladı; Scott Bryan yaşamında tek bir epifani, hayatının geri kalanında ne yapacağına karar verdiği tek bir an yaşadıysa bunu orada, Kinhead'in *foie gras*'lı ve trüf mantarlı vinegret soslu ıstakoz salatasını ilk kez tadınca yaşamıştır. Hemen harekete geçti. Johnson and Wales'ten ayrılmaya karar verdi.

“Geri dönmüyorum,” diyerek aşçılık okulundan ayrılıp, gerçek dünyada yaşamaya başladı.

İşinde iyiydi. Öyle olmak zorundaydı. Kinhead yetenekli birini bulduğunun farkındaydı besbelli. Scott okuldan ayrılınca, Kinhead onu hemen Fransa'ya gönderdi... Tek bir talimat vererek: “Ye!”

Fransızlar konusunda Scott da benim gibi çelişkili hislere sahip. Fransızları küçümsemeyi, tuhaflıklarıyla dalga geçmeyi severiz. Scott bir keresinde, o teslimiyetçi maymunların çalışma âdetlerinden bahsederken “Oradaki sistem farklı,” demişti. “Genç yaşta çalışmaya başlarsın. Kariyerinin ilk on yılında canını çıkarırlar. Seni köpek gibi çalıştırırlar. Sonunda yardımcı şef ya da şef olduğundaysa çalışma hayatın biter. Ortalıkta gezinip parmağınla işaret edersin, o kadar.” Torpido şeklindeki *foie gras*'sının son rötuşunu yaparken omuz silkmişti. “Sosyalizm aşçılara yaramaz dostum.”

Ama kötü bir teknik, yani Fransız *olmayan* bir teknik, gördüğünde işkence gibi gelir ona. Elinize şef bıçağı alıp da yiyeceklere

yaklaşmaya başladığınız anda Fransızlara borçlu kaldığınızı Scott çok iyi bilir – ve bunu itiraf edecek ilk kişidir. Mesela kariyerinin en kötü dönemlerinden birinden, California'daki bir mutfakta çalıştığı zamandan söz ederken, eve her gece "utançla ve biraz da sinirli" gittiğini söylemişti... "Çünkü teknikleri kötüydü... Fransız değildi!"

Omaha Sahili'nde Fransızlara büyük bir kıyak yapmış olabiliriz... Ama kabul edelim ki pis kokulu atalarım olmasa hâlâ ananas halkalı, biftek tipi jambon yiyor olurduk. Scott bunu herkesten iyi bilir.

Fransa'dan dönünce tekrar Kinthead'in yanında çalışmaya başladı; Nantucket'ta onunla birlikte *21 Federal*'ı açtı.

İşte tam bu noktada kariyer yollarımız ayrıldı.

Scott artık kalifiye bir aşçıydı. Performansı iyiydi. Kariyer geçmişti parlaktı, bazı önemli isimlerle çalışmış ve onlardan tavsiye mektubu almıştı, iş deneyimi vardı ve Fransa'ya gidip Fransız yemekleri yemişti.

Kariyerimin o noktasında, bunlar benim için de geçerliydi. *Ben de işimde iyiydim! Ben de Fransa'ya gitmiştim. Benim de CIA diplomam vardı, ki o zamanlar pek az kişide görülen etkileyici bir belgeydi. Öyleyse ne oldu peki? Ben neden üç yıldızlı bir şef değilim? Neden benim dört şarap garsonum yok?*

Aslında bir sürü nedeni var, ama bunlardan biri paranın peşine düşmüş olmam. Karşıma çıkan ilk şeflik işine atladım. Ondan sonrakilere de. Belirli bir hayat standardına alıştığımдан –boşanmış insanların deyişiyle, alıştığım tarzda yaşadığımdan– geri adım atıp *yeni şeyler öğrenmek istemiyordum.*

Scott benden daha zekiydi ve meseleye daha ciddi yaklaşıyordu. Neyi *ne kadar iyi yapmak istediği* konusunda benden daha kararlıydı. Akıllılık edip para yerine deneyim biriktirmeyi yeğleyerek, bir tür gezgin çıraklık yapmaya başladı. New York'a gelip Brendan Walsh'un yanında çalıştı.

Brendan Walsh ile Arizona 206, 80'ler döneminin neredeyse bütün Amerikalı şeflerinin CV'sinde yer alan isimlerdir. John Tesar, Kerry Heffernan, Pat Williams, Jeff Kent, Maurice Rodriguez,

TESAR, TEKSAS'TA. O KAHRAMANIMIN
STAR JONES İLE OLDUĞU SÖYLENİYOR?

BRENDAN NEREDE?

Herb Wilson, Donnie Masterton... Sanki herkes kariyerinin başlarında o mutfağın kapısından geçmiştir. Scott da “en mutlu zamanlarını” orada geçirdi. “Yaptığımız işin öneminin herkes farkındaydı. Bir aşçı ekibiydik.” Scott başlarda, yetenekli aşçıların yer aldığı bu petri kabında çalıştıktan sonra kariyerinde giderek yükseldi; normalde insanın karşısına bir kez çıkan fırsatları peş peşe değerlendirek onlarca ünlü şefle ve gerçekten yetenekli isimlerle çalıştı, ki genç ve hırslı yeniyetme aşçıları bu kişilerin sırf adını duyunca bile esas duruşa geçer.

Scott *The Gotham*’da Alfred Portale ile çalıştı. Sonra Washington’a, *21 Federal*’a, Kinthead’in yanına geri döndü. California’da *Square One*’da çalıştı. Sonra New York’a dönüp David Bouley ile çalıştı. Bir ara Jimmy Sears ile Hamptons’ta birlikte çalıştılar. (Şimdi derin bir nefes alayım.) *Le Bernardin*’de Eric Ripert için yardımcı şeflik yaptı (!).

Daha birkaç yıl önce priz ve sigorta kutusu monte ederek geçimini sağlamayı düşünen birine bütün bunlar yetmezmiş gibi, Grey Kunz ile birlikte *Lespinasse*’yi açtı.

Bununla da kalmadı; becerilerini artırmak ve elinden her iş gelen, dört dörtlük bir birinci lig oyuncusu olmak için alakart aşçılığını bırakıp *pastacılığa* geçti –bu neredeyse akıllalmaz bir şey–... *Mondrian*’da muhteşem, *über* pastacı Richard Leach’in yanında çalıştı.

Ne demek istediğimi anlıyor musunuz?

Ben bunu asla yapmazdım.

Ben Eric Ripert ve Grey Kunz ile çalışmış olsam blender reklamlarına çıkar, giderek başarısız olmaya başlayan restoran zincirimin Vegas şubesinin havuzunun yanında tuhaf tuhaf hareketler yapar ve karaciğerimi elime alacak kadar Louis Treize konyak içerdim. Kariyerimin o noktasında, pastacılık öğreneceğim diye işi gücü bırakmaz, gelen onca parayı elimin tersiyle itmezdim! Food Network kanalında görünür, Beard Ödüllerinin yemeklerinde önüme gelenle çene çalar, asla pijamalarımı çıkarmak zorunda kalmayacağım bir hayat planlardım!

İşte aramızdaki fark.

Scott böyle şeylerden nefret eder. Ortağı Gino Diaferia onu Letterman'ın programında konuk olmaya, Food Network kanalında çıkmaya ve *Beard House*'ta marifetlerini sergilemeye götürmesinden şöyle bahseder: "Onu sürükleyerek götürmek zorunda kalıyorum... Tekmeler savuruyor, çılgınlık atıyor. Günün birinde dört yıldızlı olabilirsin, dedim. *İstemiyormuş!*" Sonra başını iki yana sallayıp gülümser: "O zaman yemekleriyle oynamaya pek fırsat bulamazmış."

Bu adamın hayatında yalnızca yemekler mi var? Bilmiyorum. Scott kendini aşçı olarak tanımlamayı sever, bir başka şeften bahsederken "İyi aşçıdır" demesi de edebileceği en büyük iltifattır.

Veritas'ın barında beleş martini yudumlarken Gino'ya, Scott'ın bu işi yemek yapmayı sevdiği için mi yoksa o hayat tarzından hoşlandığı için mi seçtiğini sordum. Duraksadı.

"Bilmiyorum." Akli karışmış gibiydi. "Yani, o hayat tarzını sevdiği ortada. Serbest günlerinde bile işe gittiğine göre, seviyor *olmalı*. İşten sonra da aşçılar ve şeflerle dışarıda takılıp içmeye bayılır... *Bilirsin*." Duraksayıp sorumu tekrar düşündü. "Ama..."

Gino "size anlattığım her şeyin yanlış olduğunun" bir başka kanıtıdır. Bu adam eskiden yurtiçi akaryakıt sektöründe çalışırdı... Restoran deneyimi *sıfırdı*; sonra birkaç ortakla birlikte, sırf eğlencesine, Chelsea'de vejetaryen bistrosu *Luma*'yı açtı. İşler kötü gitmeye başlayınca ortaklarının paylarını satın alıp tüm zamanını restoranda geçirmeye başladı ve işi temelinden öğrendi. "Güya *pasif* bir ortak olacaktım!" Gino şef ararken, yıldızlara balık tedarik eden Wild Edibles'ta bir ara çalışmış bir garson ona "Scott Bryan boşta," dedi.

"Onunla bir kafede buluştum. Menüye baktı ve 'Vejetaryen olmaz. Değiştir,' dedi. Ben de 'Tamam!' dedim. Scott belki danışmanlık yapabileceğini söyledi.

"Gelip çalışmaya, restoranla uğraşmaya, bir şeyleri değiştirmeye başladı. Aylar geçti... Altı ay oldu! Karımla birbirimize bakyorduk ve bana 'Danışmanlık mı yapıyor? *Kalacak mı peki?*' diye

soruyordu. Ben de Scott'a 'Anlaşamaz mıyız?' deyip duruyordum. Nihayet bir gün 'Şey... *Kalacağım* galiba,' dedi."

Böylece bir efsane başladı. *Luma*, *New York Times*'ta yazan Ruth Reichl'den iki yıldız aldı hemen; böylece adı duyulmaya başlandı. Yarı yolda tüm yaklaşımlarını değiştiren restoranların *asla* başarılı olmadığını söylemiştim, hatırlıyor musunuz? Yanlış! Akaryakıt sektöründeki insanların restoranları başarılı olmaz. Bunun gibi bir şey de söylemiş olabilirim. Yanlış. Dallanıp budaklanan operasyonlar, başarı getirmiş niteliklerin sulanmasına yol açar çoğunlukla. Ama bu sefer bir istisna gerçekleşmişti.

Zaman geçtikçe *Luma* iyi iş yapmaya başladı ve Gino ile Scott, Batı 10. Sokak'ta *Indigo*'yu açtılar; bu restoranı açtıkları yer öyle zehirli, öyle başarısızlık kokusu sinmiş bir mekândı ki... Orada en az sekiz dokuz lokantanın battığını bizzat biliyorum. Felaket getiren mekânlardan söz etmiştim, hatırlıyor musunuz? Yerleşen herkesi mahvedecek kadar lanetli yerlerden? Yine yanıldın şapşal.

Indigo, *One Five*'in yalnızca birkaç sokak ötesindeydi. Scott Bryan hakkında çok şey duyduğumdan, orası açıldığında havanın tipili olmasına karşın, bin bir güçlüğü katlanarak gittiğimi ve barda oturup bedava atıştırmalıklar yediğimi hatırlıyorum. Tatları çok hoşuma gitti ve bunu insanlara söyledim. Ekibimdekileri birer birer oraya sürükleyip mantarlı strudelleri ve Manila midyelerini tattırmaya başladım. Scott'ın mönü seçimindeki tavizsizliği karşısında hayrete kapılmıştık. Mönünün yarısını popüler yemeklere ayırmamış (normalde listenin ancak yarısına kendi seçtiğiniz yemekleri koyabilirsiniz), genelde şeflerin koymak *zorunda olduğu* düşünülen hiçbir yemeğe yer vermemişti! Çorba yoktu. Vejetaryen tabağı yoktu. *Biftek* yoktu! Tavuk, müşterilere tanıdık gelecek tarzda hazırlanmıyordu; tuhaf, top top, baharatlı bir icattı... İçinde kırmızı *köri* vardı yahu! Üstelik tadı *güzeldi*. Sığır eti olarak yalnızca omuz haşlama vardı; o *daube provençale* öyle nefisti ki, *One Five*'taki bütün ekibim iş çıkışında soluğu *Indigo*'da alırlardı. İki mutfağımız da aynı saatte kapandığından, çıkmadan arayıp geleceğimizi haber veriyor, *daube*'ları hemen hazırlamaya

başlamalarını söylüyorduk! *Tanrı aşkına, bir an önce bar tezgâhına koyun!* diyorduk. *Soğuması önemli değil!* Indigo'nun deniz mahsulleri seçimlerinin –morina ve uskumru– hiç popüler olmaması da takdire şayan ve heyecan vericiydi. Resmen *aşçılar* için yemek yapıyorlardı. *Bizim sevdiğimiz* yemeklerdi bunlar. Sade, düzgün ve aşırı süslenmemiş yemeklerdi. Bu açılardan Scott'a benziyorlardı.

Ben de, ekibim de o sığır etli *daube*'a ve Scott'ın uykuluklarına bayılıyorduk. Henüz denemediğimiz bir yemeği incelerken, acaba ne yapmış diye düşünüyorduk. Uskumruyu nasıl pişirmiş? Sonra öğreniyorduk.

Scott'ın yaptığı her yemek *yenir*. Seyredilecek değil, yenilecek yemekler yapar çünkü... Gerçi sunumları da yaratıcıdır. Temiz, sade, bütünlük içeren Japon yemeklerinin, ninenizin en sevdiğiniz yemeğinin, ruhunu ve sevgisini katarak yaptığı o unutulmaz yemeğin dizginsiz tatlarını içerecek şekilde hazırlandığını düşünün. Scott tutumluydu da. Kimsenin istemediği yağlı balıklardan hari-kalar yaratırdı. Bunları büyük kâselerin içine, üç katman halinde güzelce dizerdi ve çatalınızla üçünden birden parça alarak ağzınıza attığınızda, o kombinasyon gerçekten lezzetli gelirdi. Scott'ın üst katmanı oraya koymasının sebebi ikinci ve üçüncü katmanların tepesinde *güzel görünmesi* değildi. Sebep, öyle daha *lezzetli* olmasıydı. Peki ya o büyük kâseler? *Indigo*'da ve *Veritas*'ta bir yemek büyük bir kâsenin içinde gelirse muhtemelen dibinde sos kalacak demektir; o ana yemeği bitirdikten sonra sosunu ekmeğinizle rahat sıyrabilmeniz için, büyük kâse kullanılır.

Scott'm üç yıldızlı olmasının, benimse olmamamın nedeni bu işte.

Muhtemelen yakın zamanda dördüncü yıldızını alamayacak olmasının nedeni de bu. Yemekleri fazla güzel... Ve onları yemek fazla eğlenceli. Bir Scott Bryan-Gino Diaferia restoranında, dirseklerinizi masaya dayayıp nefis yemekler tatmak, koklamak ve çiğ-nemek gibi ciddi bir işe odaklanabileceğiniz hissine kapılırsınız.

Scott'a iş saatleri dışında da yemek düşünüp düşünmediğini sordum. Mesela karanlıkta yatağında yatarken, ertesi günün

spesiyalini mi düşünür? Hayır, dedi. “İşe gelince, pazarda neler var bakarım. Sonra da onlara göre bir şeyler hazırlarım,” diye karşılık verdi. Ona inanmadım.

Gino’ya, Scott’ın duyamayacağı bir yerde “Scott çalışmadığı zamanlarda da yemek düşünür mü?” diye sordum. Gino gülümsedi.

“Yemek düşünür,” dedi. “Epey.”

Scott otuz dört yaşında. Esmer, yakışıklı, çocuksu bir tipi var; ilginç burnu bir şefe tam uyan cinsten. Gözaltları mor torbalı, cildi de mutfak floresanları altında çalışmaktan solmuş. İşlerin ne kadar kötüye gidebileceğini *bilen* ve sürekli tetikte olan bir adamın donuk ifadesine sahip. Artık fazla bağırıp çağırmıyor. “Eskiden sürekli sinirlenirdim. Tembellik yapanı, işten kaytaranı görürsem hâlâ bağırıyorum.” Ama bugünlerde daha çok alaycı sözlerle iğneleme yöntemini kullanıyor gibi. Ayrıca benim aksime, korsanlarla çalışmaktan hoşlanmıyor. “Mutfağında çalışanların birbiriyle sorunlu varsa aralarında halletmelerini söylerim. Böyle şeylerle uğraşacak zamanım yok. ‘Aranızda halledin, bu mesele yarına kadar çözülmezse de birinizi kovarım... Hatta belki *ikinizi birden* kovarım’ derim.” Kabadayılık taslamaz, nutuk çekmez, azarlamaz; tek bir iması, personelin kalbine korku salıp sorunları çözmeye yeter. Son zamanlarda, *Les Halles*’da mesaim bittikten sonra *Veritas*’ın mutfağında takılıyor, orada işlerin nasıl yürüdüğüne bakıyorum. Çok sakın bir yer.

Yoğun bir cuma gecesinde, yemek salonu tamamen doluyken bile orada bizdekinin aksine stres olmuyordu; öyle zamanlarda bizim mekân slam dansı yapılan bir pogo alanına benzerken, orada daha ciddi ve odaklı bir şekilde vals yapıyordu sanki. Kimse bağırıp çağırmıyordu. Kimse fırın kapaklarını tekmeleyerek kapamıyor, küfür etmiyor, tavaları mutfak lavabosuna atmıyordu. Scott da mutfağı idare ederken hiç sesini yükseltmiyordu.

Mesela neredeyse fısıltıyla “Otuz ikinin ana yemeklerini hazırlayın” demesi, beş aşçının birden tabakların başında toplanıp işe koyulması için yeterli oldu. Sonra Scott, “On ikinci masanın siparişlerini götürün,” dedi.

Üç garson belirdi; her biri farklı tabakları ustalıkla silip garnitür koydular ve göz damlalığı boyutunda sıkma şişeleri kullanarak frenksoğanı yağı, istakoz yağı ve otuz yıllık balsamik fışkırttılar. Kimse küfür etmiyor, terlemiyordu. Ocak gözleri, kesme tahtaları, tezgâhlar, aşçıların beyaz giysileri, hatta önlükler bile lekesizdi... Hem de cuma gecesinin sekiz buçuğunda! Sosçular ve salatacılar hazırladıkları her tabağı teker teker tadıyordu. Aynı anda hazırlanan üç dana yanağı spesiyalinin tadı tıpatıp aynıydı.

Ben *Les Halles*'da her gün beş kilo arpacıksoğanı doğradığımdan, Scott Bryan'ın mizanplasmı görmek gerçekten sarsıcı oldu. Arpacıksoğanları elle doğranmıyordu. Robot-Coupe'la da doğranmıyorlardı. *Küp şeklinde küçük küçük* kesiliyorlardı; ders kitaplarında yazan şekilde, tam küp şeklinde kesilmiş, neredeyse atomaltı parçacık boyutunda denebilecek o parçalar birbirinin tıpatıp aynı oluyordu. Aynı şey frenksoğanı için de geçerliydi; tek bir parça bile yanlı, çarpık kesilmiş olmuyordu ve her biri klonlanmış, tek hücreli bir organizma boyutundaydı.

Bütün mutfakta trüf mantarı kokusu hâkimdi. Garnitür tepsinde başparmak iriliğinde, çok pahalı iki mantar vardı; Scott bunları sipariş tabaklarına doğruyordu. Trüf mantarı yağı tavalara, benim zeytinyağı koyduğum miktarda dökülüyordu. Soslar *foie gras* ve Normandiya tereyağıyla yapılıyordu. Her şey –her şey– sipariş üstüne hazırlanıyordu. Mesela *risotto*. Sipariş gelir gelmez hemen hazırlanıyordu. Sıfırdan.

Bir köşe tezgâhında ufak tefek, genç bir kadın çalışmaktaydı; ekibe ilk göz atışımda, tam bir Neandertal gibi, o kadınla ilgili önyargılı bir kaniya vardım hemen: “Öğrenci... Peter Kump'ın ya da Fransız Mutfağı'nın öğrencisi olabilir; sebzelerle uğraşarak deneyim kazanıyor.” Personelin arasında işinin ehli olanları tespit etmek için bakınırken, ona pek dikkat etmedim. Ama az sonra, gözucuyla gördüğüm hareketleri dikkatimi çekmeye başladı. Bu kez daha yakından bakınca, balık kızarttığını, *risotto* pişirdiğini, emülsiyon sos hazırladığını (aynı anda üç, dört, beş siparişle birden uğraştığını) gördüm; üstelik çalışırken yüz ifadesi hiç

değişmiyordu... Yüzünde can sıkıntısı ya da sinirlenme belirtileri görülüyordu (oysa yerinde ben olsam kesinlikle görülürdü). Hiç kaygıya kapılmadan, yirmi yıllık kıdemlilerin sakinliği ve ustalığıyla çalışıyordu: Tavaları mutfak havlusu kullanmadan tutmuyor, boşa efor sarf etmiyor, her sosu çabucak tadıyor, gerekli düzeltmeleri yapıyor, üstüne düşeni gecikmeden yerine getiriyordu; genel olarak, klasik tarzda çalışan ve deneyimli, usta, isim yapmış “paralı askerler” gibi, ama daha temiz ve iyi çalışıyordu. Tezgâhı ve üniforması tertemiz, lekesizdi... Bir cuma gecesi olmasına karşın.

Scott’a “*Şu kadın nereden geldi?*” diye fısıldadım. Beni şaşırtan şey bir kadının o işi yapabilmesi değil, otuz beş yaşındaki Ekvadorlu “paralı askerlerin” dışında herhangi birinin o işin altından öylesine soğukkanlılıkla kalkabilmesiydi. (Amerikalılarla güneyli *mis carnales* arasında yaptığım karşılaştırmayı hatırlıyor musunuz? O da yanlıştı.)

Scott ilgisizce “Ha, o mu?” dedi. “Alain Ducasse’ın yanından geldi.” *Tanrı*’nın adını, “Hilton” ya da “*Houlihan’s*”tan söz edercesine telaffuz etmişti.

Beni sarsıp kendime getiren bu ifşa yeterince acı verici değilmiş ve yeterince kötü hissettirmiyormuş gibi, haddimi bildiren başka şeyler de oldu: Mesela bir garson, elinde yarı dolu bir 1989 Le Chambertin şişesiyle gelip *şarabı Dominikli bulaşıkçıya verdi*. Ben o noktada artık gazetelerdeki “Tır Kullanmayı Öğrenin!” ilanlarından birine başvurmaya, vizon yetiştiriciliği filan yapmaya hazır hale gelmiştim. Her neyse... Bulaşıkçı şişeyi minnetle alıp tortu var mı diye inceledi, sonra da şarabı bir sürahiye yavaşça boşaltarak tortusundan ayırdı ve ardından birazını bir kadehe döktü; kadehi iki parmağıyla sapından ustaca tutarak şarabı çalkaladı ve içini dikkatle inceledikten sonra şapırtılı bir yudum aldı. Ben artık kafama en yakındaki sert nesneyle, sertçe vurmaya hazırdım.

Ah, evet: Yemekler.

Duyulara haz veren, ama sade. Salatalık turşulu, misket limonlu, *chili*’li ve limon otlı mavi yüzgeçli orkinos tartar elle şekillendiriliyordu. Scott çoğu meslektaşının aksine, doğal olmayan

şekillere sokarak yiyeceklere işkence etmekten, başka bir şeymiş gibi göstermekten hoşlanmaz. (Metal halkaları hatırladınız mı? *Onlar* hakkında söylediklerimi sorgulamanız da iyi olabilir.) Yeşil ve beyaz kuşkonmazlar, yumurta mantarlı ve trüf mantarlı fondüyle birlikte kaşıkla eziliyordu. Bakla püresinin üstüne konulan soğuk ıstakozlara Liguria zeytinyağı dökülüyordu. Yeşil salatalar bile özenle, yaprak yaprak hazırlanıyordu; soğukçu arada sırada tatlarına bakıyordu. Pencereye konulan bir fileminyonun madalyon şeklindeki kemik iliği, ince sos tabakasının altında pembe ve hoş görünüyordu.

Scott hâlâ dana eti suyu yapmaz. O gece *tête de porc en crépinette*, kuru fasulyeli fenerbalığı, domuz pastırması, fırınlanmış domates ve yeşil zeytin, dalgıçlarca toplanmış deniztarağı ve bezelye filizi, siyah trüf mantarlı vinegret soslu trüf/frenksoğanı/patates püresi, kestane balı kaplı soğanlı İskoç somonu, yılanmış *şeri* şarabı sirkeli ve jüs soslu tavuk vardı.

Bunlar küçümsenecek şeyler değildi. *Les Halles*'da kırk beş dakika içinde Scott'ın bütün gece boyunca yaptığından daha fazla yemek yapıyor olmam beni avutmuyordu. O mekânın yemekleri öyle *gösterişten uzaktı* ki. Alakasız yabani otlar, mutfak robotuyla önceden hazırlanmış garnitürler katılmıyordu; yemekler kabarık görünsün diye kâğıt yaka kullanılmıyordu. Garnitürler yenebilir düzeydeydi, ama yemekler onlarsız da güzel görünüyordu. Tabaklar da beyazdı; üzerlerinde SB logosu, rengârenk spiraller, barok desenler, acayip çizimler, futbol sahaları veya ozonu tabakasını dikey delen uzay iğneleri yoktu. Pastacı, bir peynir tabağına iri bir dilim Morbier peyniri koydu; bu riskli bir seçimdi aslında, çünkü o peynirin kokusu insanın parmaklarından bir hafta çıkmaz. Ekmeklerini ve köy *ciabatta*'larını *Amy's*'ten alıyorlardı.

Siparişler art arda gelmeye başlayınca biraz tempo artırdılar, ama kimse koşmuyordu. Kimse telaşlı görünmüyordu. Scott kafasına göre tezgâhtan tezgâha zıplıyordu: Balık, sos, soğuk meze, hatta hamur tezgâhına gidiyordu. Onun yokluğunda garsonlar hiç konuşmadan devreye giriyor ve ürünlerin görünüşünü neredeyse

hiç değiştirmeden son rötuşları yapıp hazır tabakları servise götürüyorlardı. (Garsonlar yemeklere dokunmamalıdır. Bunu söylemiş miydim? Yine yanılıyordum.)

Herkes yemeklerini zamanında teslim alabiliyor muydu acaba? Burada herkes öyle sakın ve soğukkanlı görünüyordu ki... Ama belki de dışarıda kaos vardı; belki de bir sürü kızgın müşteri, yemeklerinin nerede kaldığını merak ederek garsonlara sessizce ve öfkeyle bakıyorlardı... Belki de, siparişe göre hazırlanan *risotto*'ların gelmesini, siparişlerinin geri kalanı da gelebilsin diye bekliyorlardı. Gidip bir bakmaya karar verdim.

Hiç şansım yoktu. Dışarıdaki yemek salonunun ortamı da mutfağı kadar rahattı ve herkesin yüzü gülüyordu; aperitiflerini atıştırıyor, şaraplarını yudumluyorlardı... İlk kez âşık olmuş ve birlikteliklerinin çok güzel olacağını *bilen* sevgililerin hevesli ifadesi vardı yüzlerinde. Bar, takıntılı şarap tutkunlarıyla doluydu; tam 1.400 kalemlik şarap listesini Talmud âlimleri gibi inceliyorlardı... Önlerinde duran kadehler, bardaklar ve sürahilerle, şık giyimli birer Doktor Frankenstein gibi görünüyorlardı. Şarap konusunda birçok seçenekleri vardı. *Veritas*'ın etkileyici listesinde, fiyatları on sekiz dolar gibi gayet makul bir meblağ ile yirmi beş bin dolar arasında değişen çok sayıda şarap yer alır. O şarap düşkünlerinin hiç kendi aralarında tartışıp tartışmadıklarını barmene umutla sordum. Mesela Côtes du Rhône mu daha iyidir, yoksa Bordo mu veya '95'te üretilmişler mi daha iyidir, yoksa '98'de üretilmişler mi diye tartışıyor muydular? "Burada üzüm çeşitleri konusunda tartışma çıktı mı hiç? Yüzey toprağı, sulama, belirli zamanlarda içme gibi meseleler hakkında kapışan sarhoşlar oldu mu?"

Hayır. Hep sükûnet olurmuş. Herkesin keyfi gıcır olurmuş.

Müşterilerin şarap üstüne ciddi, *gerçekten* ciddi sohbetler etmelerini dinlerken, Scott'ın üç yıldızlı bir şef olmasına karşın benim olmamamın bir sebebini daha buldum: Şarap hakkında neredeyse hiçbir şey bilmiyorum.

Şarabın hazırlarına karşı bağışık değilim. Şarabı hayatım boyunca severek içtim ve yemeklerimde kullandım, çevremde de şarap

seven insanlar oldu hep. Bu konuda kör cahil olmadığım gibi, şarabın önemsiz olduğunu da düşünmüyorum. Bordo'dayken Gustav Amcamlar şarapçıya gitmemizi, orada boş şişelerimize dev fiçılardan sofraya şarabı doldurulmasını hâlâ dün gibi hatırlıyorum. Şarabın iyisinden, kötüsünden, muhteşeminden anlarım. Fransa ve İtalya'nın şarap üretilen bölgeleri hakkında epey bilgim var. Bugünlerde California'dan da içilebilir ürünler çıktığının da az çok farkındayım. Ama üzüm çeşitleri konusundaki bilgim, mesela pul koleksiyonculuğu ya da frenoloji gibi konulardaki bilgim kadardır ancak. Ayrıca açıkçası hayatımda *yeterince* tehlikeli saplantıdan sağ salim kurtulmayı başardığımı düşünüyorum, şarapta da pahalı ve tüketici bir başka bağımlılığa dönüşme potansiyelini hep görmüşümdür. Karlı havada yukarı Broadway'de bir battaniyenin üstünde titreyerek oturup da hayatınız boyunca topladığınız nadide kitap, plak ve çizgi roman koleksiyonlarınızı uyuşturucu alabilmek için satmak zorunda kalmanın nasıl bir şey olduğunu biliyorsanız işyerinizden gelecek hafta alacağınız parayı bir şişe kırmızı şaraba verme fikri pek akıl kârı gelmeyeabilir.

Yani burada *Veritas*'ı ve Bryan'ın her şeyini epeyce övmüş olsam da, aslında o mekâna iyilik değil kötülük yapıyorum. *Veritas*'ın mөнüsü, işi, bütün konsepti şarap üstüne kuruludur... Evrendeki en iyi iki şarap koleksiyoncusu ve uzmanı tarafından kurulmuş muhteşem bir mahzeni vardır. Şunu belirtmeliyim ki Scott, *Veritas*'ta o şarapları tamamlayacak türden yemekler yapar. Eminim ki yemekleri sahiden de o şaraplarla iyi gidiyordur. Özellikle balıkları nefistir; sanırım çoğu kırmızı şarapla yeniyor (ama bu konuda bana güvenmeyin)... Et yemekleri listedeki şaraplara uyanlardan seçiliyor. Bryan görevini yerine getirmek için, ilk dönemlerinde kullandığı bazı Asya baharatları ve malzemelerinden vazgeçmek durumunda kaldı.

Bana gelince... Ben *Veritas*'ta yemek yerken bira ve votkayı yeğliyorum; paramı oranın iyi olduğunu *bildiğim* şeylerine, yani yemeklere harcıyorum. Biliyorum, bu Mısır'a gidip de piramitleri

Bu değişti

KESİNLİKLE!

BRYAN'IN HAYATI | 289

görmemek gibi bir şey... Ama ne yapayım? Ben hasedinden çatlayan kıskanç, eski toprak bir aşçıyım yalnızca.

Sorun şu ki, Scott da eski toprak bir aşçı. Mutfak kapanınca (daha gece on bire çeyrek kala, son siparişleri almaktan söz ediyorlardı!), onu metro merdivenlerinden indirip istasyonla aynı kattaki *Siberia Bar*'ın sonradan açılmış alt katma götürdüm. Amacım benden çok daha iyi olan o sefil piçi sarhoş edip sevmeyeceğim yönlerini keşfetmekti. Eskiden birlikte çalıştığı mutfak kahramanlarının bazılarını kötülemesini sağlayabilirdim belki.

Geçenlerde *Le Bernardin*'de yediğimi, bir şef olarak oranın yemeklerini doyasıya tattığımı söyledim. Scott tek kaşını kaldırdı. "Hadi ya? Ne yedin peki?"

Ona söylediğimde, yüzünde mutlu bir ifade belirdi; ilk istirid-yemi tarif ederken yüzümde beliren ifadeye benziyordu.

"Tarator soslu uskumru yedin mi ahbap?" diye sordu.

Duraksayarak "Evet," dedim. "İyiydi... Gerçekten iyiydi."

"Evet," dedi Scott. "İyi, değil mi? Başka ne yedin?"

Yediklerimi saydım; mönüler hakkında, bazı insanların Miracle Mets veya Koufax dönemi Dodgers takımlarını konuştuğu gibi sohbet etmeye başladık.

"Bugünlerde kimlerin yemekleri ilgini çekiyor?" diye sordum.

"Bir düşüneyim... Tom. Gramercy Tavern'da çalışan Tom Colicchio. Tom cidden güzel yemek yapar... Union Pacific'teki Rocco di Spirito'nun yaptıkları da ilginç."

"Köpük adamın yediği haltı gördün mü?" diye sordum. Ferran Adrià'nın İşpanya'da açtığı ve o sıralar meşhur olan *El Bulli* restoranından söz ediyordum.

Scott alaycı bir gülümsemeyle "Köpük adam abartılıyor," dedi. "Orada yedim ahbap... Resmen insanı şoke etmeye çalışıyorlar. Deniz sulu sorbe yedim!"

Scott'ı birilerini kötülemeye ancak bu kadar sevk edebildim. Neler yemekten hoşlandığını sordum. "İşten sonra, çakırkeyifken karnın acıkınca ne yersin?"

BU PASAJ, FERRAN ADRIÀ'YLA ARKADAŞ OLMAMI SAĞLADI RESMEN. SCOTT O KONU DA YANILIYORDU.

“Sığır burginyon,” dedi hemen.

Ortak bir noktamızı bulmuştum. Kırmızı şarap, biftek, biraz kültür mantarı ve ufak ufak kesilmiş arpacıksoğanı, buket garni, yanında belki bir miktar geniş erişte veya biri iki adet sade, haşlanmış patates. Sosa banmak için ekmek. Yanılmadığım konular da var galiba.

Bütün aşçılar *gerçekten* duygusal ahmaklardır.

Ve sonuçta belki de hayat *gerçekten* yemekten ibarettir.

BU BÖLÜMÜ E-POSTAYLA
GÖNDERMEMLE, bir editörün
dikkatini çektim ve kısa
süre sonra, bu kitabın
yayımlanmasını
sağlayan anlaşmayı yaptık.

Tokyo Görevi

BU DÜNYADA ADALET DİYE BİR ŞEY OLSA şimdiye kadar en az
iki kez ölmem gerekirdi.

Demek istediğim şu: Aşırılık ve basiretsizlik gibi günahlarım,
eğlenceli olabilir gibi gelen *hiçbir şeye* hayır diyemeyişim yüzün-
den hayatımda birçok kez ölümle burun buruna geldim. Defalarca
kıl payı kurtuldum... Vurularak, bıçaklanarak, hapiste uzun süre-
liğine mahkûm olarak yatarken veya en azından kasaba kavunu
büyüklüğünde bir tümör yüzünden ölebilirdim.

Genellikle “freni patlamış dondurma kamyonu” benzetmesini
kullanırım. Size, sokakta karşıdan karşıya geçerken, sarsıla sarsıla
gelen bir Mister Softee kamyonu bir anda çarparsa ne olur? Yerde ya-
tıp son bilinçli anlarınızı yaşarken, nasıl pişmanlıklara kapılırsınız
acaba? Mesela “En azından son bir sigara içseydim!” diye düşünē-
bilirsiniz. Veya: “1974’te diğerleriyle birlikte asit kullanmalıyım!”
Belki de: “O hostesle yatmalıyım!” Kısacası şu tarz şeyler düşünē-
bilirsiniz: “Daha çok *eğlenmeliydim!* Biraz daha *gevşemeli*, hayatın
tatını biraz daha *çıkarmalıyım...*”

Benim asla böyle bir sorunum olmadı. Göğsümden bir kamyon
çamurluğu çıkarılırken, kaçırdığım eğlence fırsatlarına *yanmaya-
cağım* kesin. İncittiğim ve hayal kırıklığına uğrattığım insanlara,
boşa harcadığım paralara ve ziyan ettiğim avantajlarıma üzülece-
ğim daha çok.

Hâlâ buradayım. Buna şaşıyorum. Her gün.

1999 ilkbaharında, artık *bütün* büyük maceralarımı yaşadığıma, hayatımın eğlenceli ve heyecanlı kısmının çoktan bittiğine ciddi ciddi inanıyordum. Yapabileceğim her şeyi yaptığımı düşünüyordum; beni geçmişteki aptalca hatalarımı yinelemekten alıkoyan bir savunma mekanizmasıydı bu –hâlâ da alıkoyuyor–. Öğreneceğim yeni şeyler vardı elbette. Sürekli bir şeyler öğrenirim. Ama insanın gözünü açan, bir şeyleri fark ettiren, hayata bakışını değiştiren deneyimleri kastediyorum: Egzotik, korkutucu, yepyeni deneyimleri. Kırk üç yaşındaydım ve bu yaşta yeni deneysel hâlüsinojenler deneyecek değildim. Suça eğilimli yeni altkültürlere kendimi kaptıracak veya profesyonel kumarbazlar, eroin peşinde koşanlar ya da seks maceracıları gibi yaşayacak değildim... Oysa bir zamanlar bunların hepsi bana epey cazip gelirdi. Artık büyük, kocaman bir yelkenliye binip gitmek (Lou Reed'in tabiriyle) ve Peşaver'in arka sokaklarında gezinmek ya da Altın Üçgen'de¹ canlı maymun beyninin tadına bakmak istemiyordum. Kişisel yolculuğumun sonuna geldiğimi düşünüyordum. Güvenli ve konforlu bir hayatım, beni –şaşırtıcı bir şekilde– hâlâ zaman zaman eğlenceli bulan bir karım vardı. *Başarılı* bir restoranda çok sevdiğim bir işi yapıyordum... *Ve hayattaydım yahu! Hâlâ bu dünyadaydım!* Her ne kadar çoktandır uzatmaları oynasam da hâlâ yaşayacağım şeyler vardı ve bunları hayata atıldığım New York'ta, dünyanın merkezi olduğuna tüm kalbim ve ruhumla inandığım yerde yaşayacak olmaktan memnundum.

Bu yüzden, bir ilkbahar ikindisinde, *Les Halles*'in iki ortağından biri olan Philippe LaJaunie –o zamana kadar doğru dürüst konuşmamıştık bile– yanıma gelip de “Tokyo’ya gitmeni istiyoruz, Şef. Oranın yemeklerinin görünüş ve tat itibarıyla New York’takiler gibi olmasını sağla,” deyince şaşırdım.

Brasserie Les Halles çok sevilen bir New York işletmesidir; her gece yüzlerce insana, Fransız işçilerinin otantik akşam yemeklerini

¹ Tayland, Laos ve Myanmar'ın sınırlarının kesiştiği bölge. (ç.n.)

sunar. Soyum sopum ne olursa olsun, ben bir Amerikalıyım; bu yüzden, dünyanın öbür ucundaki Japonya'ya gidip de *Les Halles Tokyo*'da çalışan Fransız şefe *cassoulet*'nin, *navarin d'agneau*'nun, *frisée aux lardon*'un ve kan sosisinin inceliklerini anlatmamın ve tavsiyede bulunmamın istenmesi beni şaşkına çevirdi.

Ama patronlarım Philippe (bir Fransız) ile José de Meireilles (Fransız hayranı bir Portekizli) taptıkları belli olan yemeklerle aramda mistik bir bağ bulunduğuna inanıyor olmalıydılar ki, beni uçağa bindirip bir haftalığına Tokyo'ya gönderdiler. Ürkütücü ve sıradışı bir görevdi bu; üstelik yalnız gidiyordum... Karım benimle gelmeyecekti.

En büyük kaygım uçak yolculuğuydu. Havada tam *on dört saat* geçirecek, *sigara içemeyecektim* (!). Havalimanına gitmeden önce, belki uykumu getirir de uçakta uyuyup o çileyi kolay atlatırım diye yanıma birkaç Valium aldım. Ama İsraili bir şoförün kullandığı limuzin Kennedy Havalimanı'na yaklaşırken, o lanet olası hapları bulamadım. Bütün ceplerimi ve tekerlekli valizimi panikle araştırdım; neredeyse ağlayacaktım... Bu korkunç duruma düşmemden sorumlu olabilecek herkese (kendime, karıma, Tanrı'ya ve diğer insanlara) lanet okudum.

Bıçaklarımı yanıma almak istemediğimden kargo kısmına verdim ve az sonra, gündüz on birde kendimi dejenere sigara tiryakilerinin son durağı olan, uçuş kapısının yanındaki barda buldum. Barda benim dışımda, Asya'ya sık gidip geldikleri belli olan, epey mutsuz görünüşlü birkaç kişi vardı yalnızca. Onlar da benim gibi yüzlerinde asık ve kararlı bir ifadeyle, peş peşe sigara ve bira içiyorlardı. Yanımdaki Çinli beyefendi durup dururken başını iki yana sallayıp burnundan duman çıkararak "Uyku hapi," dedi. "Uyumaktan başka çare yok. Uçak Narita'ya on dört saatte gidiyor. Uzun bir süre." Bunu duyunca iyice keyfim kaçtı. Yine bardaki müşterilerden olan, bir tutukluyu almak üzere Güney Kore'ye giden bir askeri inzibat, sigarasından derin bir nefes daha çekip, dünyanın öbür ucuna *business class*'ta gitmenin korkunçluğundan bahsetti. O da başını iki yana salladı ve dudaklarını büzdü;

kaderine razı olduğu belliydi. Tokyo'ya inince beş saat bekleyip sonra da tekrar yolculuk yapacak olan, kırmızı yüzü bir Avustralyalı *en azından* bir bira daha içmemi tavsiye etti. "Veya üç bira iç dostum. Uçakta *uyumaktan* başka yapacak işin olmayacak." *Evet, haklısın*, diye düşündüm. *Demerol'ün var mı?*

Ne olur ne olmaz diye yanıma birkaç nikotin bandı almıştım. Son çağrı yapılırken, kolumu sıyırıp bunlardan birini bir damarımın tam üstüne yapıştırdım; bu badireyi atlatmamda faydası olacağını umuyordum.

Uçuş bitmek bilmedi. Uçakta gösterilen film, pencerenin manzarasından çok az daha iyiydi: Anladığım kadarıyla sinek oltacılığıyla ilgili olan bir Japon filmiydi. Balıkçı çizmeli adamların sazanlar hakkında, bilmediğim bir dilde felsefe yapmalarını izlemek hoş bir şekilde uykumu getirdi ve bir sürü bira daha içtikten sonra, birkaç saatliğine sızmayı başardım.

Bu arada, Japonya hakkında *hiçbir şey* bilmediğimi belirtiyim. Kurosava'nın *Yedi Samuray*'ını, *Raşomon*'unu, *Yojimbo*'sunu ve polisiye filmlerini, ayrıca Sonny Chiba'yı, *Gidrah Meka-Godzilla'ya Karşı*'yı filan izlemiştim tabii... Ama Japonya'yla ilgili bütün önemli konularda kara cahildim. Japon kültürü ve tarihi hakkında yalnızca hiçbir şey bilmediğimi bilecek kadar bilgim vardı. Tek kelime Japonca bilmiyordum. Oraya gideceğimi yalnızca bir hafta önceden öğrendiğimden, bir seyahat rehberi veya Tokyo sokak haritası bile almamıştım. Ama suşi ve saşimi *seviyordum*.

Tokyo şehri inanılmayacak kadar büyük –William Gibson veya Philip Dick romanlarındaki şehirlere benziyor–... Ucu bucağı yok sanki. Havalimanında bindiğim otobüs köprülerden, tünellerden, apartmanlarla ofis binalarının üst katlarının etrafından dolanan yollardan geçti. Kanallar, sanayi parkları, fabrikalar, yerleşim bölgeleri, iş bölgeleri, sazan havuzları, sade tapmaklar, kapalı kayak merkezleri, çatılarda golf antrenman sahaları gördüm. Hedefime yaklaşırken hava kararmaya başladı... İçki, cep telefonu ve müzisyen reklamlarının bangır bangır yapıldığı dev video ekranları; İngilizce ve Japonca, rengârenk tabelalar; sıra sıra arabalar;

kavşaklardan düzenli bir şekilde, akın akın geçen insanlar gördüm. Burası Amerika'ya veya orası gibi yerlere hiç *benzemiyordu...* Alakası yoktu. Dünyanın öbür ucu çok ama çok *farklıydı*.

Roppongi semtindeki bir otelin önünde otobüsten indim; üniformalı bir görevli yardımcı olup bana taksi çağırdı. Taksinin arka kapısı, şoförün bir kolu çekmesiyle açıldı; içeri girip, temiz beyaz örtülü arka koltuğa kuruldum. Görevliyle taksici üzerinde adres yazılı *Les Halles* kartvizitini inceleyerek, oraya hangi yoldan gitmemiz gerektiğini tartıştılar. Karara vardıklarında kapı kapandı ve yola koyulduk. Şoför beyaz eldivenliydi.

Roppongi semti yapı bakımından uluslararası bir niteliğe sahiptir –Georgetown'ın Asya versiyonudur–, Eyfel Kulesi'ni andıran Tokyo Kulesi'nin dibinde ve bir paçinko salonunun karşısında bulunan *Les Halles Tokyo* da New York'taki ağabeyine çok benziyordu... Ama yepyeni ve pırıl pırıldı. *Les Halles New York*'un duman lekeli duvarları, gıcırdayan sandalyeleri, yıpranmış ahşap barı sevilir. Eski tarz döküntü Paris *brasserie*'lerine benzemesi, tanıdıklığı insanların hoşuna gider. *Les Halles Tokyo* ise, tasarım açısından New York şubesinin tıpatıp aynısı olmasına karşın gıcır gıcır ve hasarsızdı; iyi bakım gösterildiği belliydi.

Geldiğim gece hava sıcaktı ve kafenin çift kanatlı camlı kapısı açıktı. Philippe beni bardan gördü. O da dün gelmişti. Beni karşılamak için dışarı çıktı.

“Tokyo'ya hoş geldin Şef,” dedi.

Bana civarda bir daire tutulmuştu; Philippe valizimi ve diğer eşyalarımı, kısa yolculuk için ödünç alınmış iki bisikletin gidonlarına asmama yardım etti. Tokyo'yu ilk yakından inceleyişim, üç vitesli sarsak bir bisikletin pedallarını Philippe'e yetişmek için kanter içinde çevirirken oldu. Philippe, Roppongi'nin ana baba günü sokaklarında hızla ilerliyordu. Sonradan öğrendiğime göre orada bisikletle *kaldırım*dan gidilirmiş, gerçi bunu nasıl yapıyorlar anlamadım. Trafik orada ters taraftan aktığından, dosdoğru içine daldım; arabalarla panelvanların arasından geçerken yayalara çarpmamaya, yirmi beş kiloluk silindir spor çantamı gidonlardan

düşürmemeye ve boynuma asılı diğer çanta yüzünden dengemi yitirerek geriye düşmemeye çalışıyordum. Roppongi Kavşağı, Tokyo'nun en büyük ya da en işlek kavşağı olmasa da binlerce gencin barlara ve kulüplere gitmek için buluştuğu yerdir. Sokaklar inanılmayacak kadar kalabalıktı... Yayalarla; ortalıkta takılan insanlarla; yanıp sönen neon ışıklarla; dalgalanan bayraklarla; yine dikkat çekici tabelalarla; saçları sarıya boyalı olan ve kalçalarına kadar çıkan çizmeler ile mikro mini etek giymiş Asyalı kadınların arasında dururken pezevenge benzeyen, takım elbiseli ve pahalı deri ayakkabılı genç adamlarla doluydu. Philippe birden saptı ve yıllankavi, dar, kesinlikle daha sakın sokaklardan geçerek bir tepeden indik. Her şey giderek tuhaf ve daha da yabancı bir hal alıyordu; geçtiğimiz her binadan hoş yemek kokuları geliyordu.

Organizasyonun bir çeşit apart otelde birkaç dairesi vardı. Otel gibi görünüyor ve otel hissi veriyordu, ama ortalıkta hiç personel yoktu. Dairem Tokyo standartlarıyla ilgili önyargılarım sebebiyle hiç ummadığım kadar geniş ve konforlu; kablolu televizyonu, telefonu, faks makinesi, ufak bir mutfak ve dâhice tasarlanmış bir banyosu vardı. Oraya kısa sürede, seve seve yerleştim; gizemli Fransız patronum yan dairede kalıyordu.

Philippe, *Les Halles*'a dönmeden önce, “Duş alıp biraz dinlenmek istersin herhalde,” dedi. “Restoranın yolunu kendi başına bulabilir misin?” Bulabileceğime emindim.

Dairenin dar ve uzun banyo küvetinde uzun uzun duş aldıktan sonra *Les Halles*'a dönmeyi başardım; bana orayı gezdirip tanıttılar. Şef Frédéric Mardel, Akitanya'dan, Bora Bora üstünden gelmişti. Kısım şefleri olan Japon Hiroyoşi Baba, Sri Lankalı Delma Sumeda Elpitiya ve Myanmarlı Mo Ko Ko son derece kibar insanlardı. Neyse ki mutfakta ortak dil Fransızcadı; bu dili hâlâ konuşup anlayabilmem karşısında şaşırdım.

Kaygıyla beklediğim an sonunda gelip çatmıştı: Bir başka şefin mutfakını işgal ediyordum. Bizler yabancıların işimize burnunu sokmasını pek sevmeyiz; her ne kadar aynı işletmede çalışsak da, mesela Washington ya da Miami şubemizin şefi *mutfakıma* gelip

de bana ders vermeye kalksa, o işi duayenlerin nasıl yaptığını göstermek istese *benim* ne hissedeceğimi biliyordum. Ama Frédéric beni nazik ve dostane bir şekilde ağırladı. Ekibin geri kalanı gibi o da hiç New York'a gitmemiş olduğundan, ona ilginç geliyordum. Ben onları ne kadar tuhaf buluyorsam, onlar da aynı şekilde beni tuhaf buluyorlardı.

Mutfak küçük ve tertemizdi; aspiratörleri benim gibi 1,93'lük biri için tehlikeli denebilecek kadar alçaktaydı. Yerde, her tezgâhın önünden geçen, ızgaralı bir su oluğu vardı; sürekli akan su, kesme tahtalarından düşen kırıntıları temizliyordu. Saklama kapları yerden kazanmak için kare şeklindeydi, tezgâhlar da alçaktı. Beyazlarımı giyip, bıçaklarımı çıkarıp mutfakta biraz takıldım; yemeklerin hazırlanıp servis edilmesini izledim, etrafa bakındım, ekipteekilerle çene çaldım... Gözlerimin arkası sürekli zonkluyor, şakaklarım nahış bir şekilde büzülüyordu; yeterince oksijen alamıyordum sanki.

Uçak yolculuğu yüzünden bitkin olduğumdan o gece yalnızca birkaç saat (Tokyo saatiyle gece 10'a kadar) kaldım, sonra da sıvışıp daireme döndüm ve yatağa yığıldım; jet lag sebebiyle tamamen sersemlemiştim.

Sabahın beşinde uyandığımda, midem kazınıyordu; kazak, uzun kollu tişört, blucin, geyik derisinden yapılmış eski siyah kovboy çizmeleri, ayrıca Steven'ın bana bitpazarından aldığı (takım elbise ceketi tarzındaki) deri ceketi giydim. Maceraya hazırdım.

Kahvaltı.

Başlarda ürkektim. Sabahın köründe Roppongi sokaklarında gezinirken, bir sürü *Çin eriştesi* dükkânından gelen nefis kokular bana işkence ediyordu; kalabalıktan rahatsız olmuştum. Japon işçiler dip dibe oturmuş, mutlu mutlu soba eriştesi yiyordu. Onlara bakmak istemiyordum. Rahatsız olmalarından çekiniyordum. Aralarında uzun boyumla, çizmelerimle ve deri ceketimle ne kadar tuhaf görüldüğümün, Japon'a hiç benzemediğimin farkındaydım. O lokantalardan birinin afişini yana çekip, kapısını açıp içeri girme ve kalabalık tezgâhta bir tabureye ilişip, neyi nasıl sipariş vereceğimi bulmaya çalışma fikri biraz korkutucu geliyordu. Öyle bir yere

girdikten sonra fikrimi değiştirip çıkamazdım. Bu saatte, henüz afyonum patlamamışken, uçakta içtiğim biralar yüzünden beynimin kılcal damarları büzülmüşken ve jet lagı dünden bile daha ağır yaşıyorken, öyle bir yere girmeyi kaldıramazdım. Sokaklarda aval aval bakınarak dolandım; midem gurulduyordu... Oturup kahve içecek ve bir şeyler yiyecek bir yer, herhangi bir yer arıyordum.

Tanrı yardımcım olsun... Sonunda *Starbucks*'ta karar kıldım. En azından, sokaktan görebildiğim kadarıyla, orada sigara içilebiliyordu. Dışarıda yağmur çiselemeye başlayınca, kendimden utanmama karşın, o mekâna sığındığıma memnun oldum. Kahvemiyudumlamaya başladım (siparişimi verdiğimde, tezgâhta çalışanlar birbirlerine sağır edici bir şekilde, avazları çıktığı kadar bağırarak seslendi: "Trippa latte!! *Hai! Bir trippa latte!*")

Pencere kenarına oturmuştum; başım zonkluyordu... Sigara ve kahve içerken, bir soba eriştectisine girmeyi tekrar denemek için cesaret toplamaya çalıştım. *Tokyo'da ilk yemeğimi Starbucks'ta yemeyeceğim!* dedim kendime. O farazi Mister Softee kamyonunun tekerlekleri altında can verirken *cidden* pişmanlık duyacağım bir şey olurdu bu. Kendi kendime mırıldanarak *Starbucks*'tan dışarı fırladım, en dar ve ürkütücü görünüşlü sokağa daldım, karşıma çıkan ilk soba eriştectisinin afişini yana itip ve kapısını açıp girdim, bir tabureye çöktüm. Bir garson yaklaşıncaya, yanımdaki adamı başparmağımla göstererek "*Dozo.*² Onun yediğinden istiyorum," dedim.

İşler iyi gitti. Az sonra önüme *Çin erişttesi*, domuz eti, pilav ve turşu dolu, dumanı tüten koca bir kâse geldi ve iştahla yemeye koyuldum. Bu sipariş yöntemini daha sonraki günler ve gecelerde de kullanacaktım. Kahvaltı yapınca kendimi çok daha iyi hissetmeye başladığımı söyleyebilirim. O restoranda birkaç saat kaldıktan sonra taksiyle Chiyoda-ku semtine gittim. Bir randevum vardı.

Belki bilmiyorsunuzdur diye şunu söyleyeyim ki, birkaç yıl önce hicivli ve maceralı bir polisiye roman yazmıştım; tahmin

² *Jap.* Lütfen, buyrun. (ç.n.)

edeceğiniz gibi, restoran dünyasıyla ilgiliydi. Daha önce sözünü ettiğim, *Work Progress* ve “İtalyan Yardımlaşma Derneği”yle olan deneyimlerimden biraz esinlenmiştim; büyük bir Japon yayınevi olan Hayakawa, kitabımı çevirtip yayımlamıştı. Fırsatçı olduğundan, Tokyo’ya gideceğimi öğrenir öğrenmez Japon yayıncımı arayıp, oradayken kitabımı tanıtmak için “elimden gelen her şeyi” yapabileceğimi söylemiştim, ki bu tam olarak doğru sayılmazdı. Bu tavrım yayıncımın hoşuna gitti mi bilmiyorum. Kitap çıkmalı epey olmuştu ve dünyayı kasıp kavurmadığı belliydi. Japonlar, David Hasselhoff’u seviyor olabilirdi; Hava Kurdu dizisinin tekrar gösterimleri de bir ara Pasifik Kenarı’nda popülerdi... Ama küçük kitabım, yayıncılarımın arayıp da halkın beni yakından görmek istediğini söylemelerine yol açacak kadar başarılı olmamıştı sanırım. Geleceğimi yalnızca *bir hafta önceden* haber vermekle Hayakawa’yı zor ve kaygılandırıcı bir duruma düşürdüğümü, onlara durduk yere sorumluluk yüklediğimi fark ettim birden.

Ama dehşete kapılmış olsalar bile bana hiç belli etmediler; son derece kibar ve konuksever davrandılar. Bir etkinlik organize edildi. Karşılama komitesi kuruldu. Arabalar temin edildi. Öğle yemekleri ayarlandı. Kitabımın kopyaları bulunup yayınevi binasının girişi katındaki kitabevinin vitrinine çabucak konuldu. Sonra Chiyoda-ku semtine, yayınevi sahibinin yayınevinin hemen yanındaki restoranı *La Rivière*’e gidip oranın şefiyle tanıştım. Kitabımda bahsi geçen bir yemeği muhabirler için hazırlayacak, basın toplantısında birkaç espri patlatacak, bir Japon kablolu televizyon kanalına çıkacak (o da yayıncıma aitti), kısacası bana uzaktan iyi davranmış ve hiçbir kötülüğü dokunmamış yabancılara her şekilde zahmet verecektim.

La Rivière’in şefi Suzuki-san beni gördüğüne pek sevinmemiş olsa gerekti. İriyarı, kıllı bir *gaijin*’in³ mutfağına gelip ekibini kullanması, tezgâh altı soğutucu dolaplarını karıştırması yetmemiş gibi... Bir de *İtalyan* yemekleri yapıyordum. Etkinlikte önce

³ *Jap. Yabancı. (ç. n.)*

Toskana usulü minestrone çorbası, sonra kızarmış kırmızıbiberli sebze pürelı ve fesleğen yağlı dana *paillard*, ardından da roka, hindiba ve radiçi salatası servis edilecekti. Şef Suzuki bana nazik davrandı; mutfağına getirildiğimde, âdet olan şekilde eğilip selam verdi. Elinden gelen yardımı benden esirgemedi ve hep kibardı, tıpkı ekibi gibi. Ama için için öfkeden köpürüyor ve tiksinti duyuyor olmalıydı. Suzuki-san ile tercüman aracılığıyla ve el kol hareketleriyle anlaştık; ona armağan ettiğim Yankees Dünya Serisi Beyzbol Şampiyonası kepi, mutfağına yapacağım şeyler karşısında hissettiği hoşnutsuzluğu gidermeye, azıdışlerini gıcırdatmasını durdurmaya pek yetmemiş olsa gerek. Kitabımdaki bir gangster karakter tarafından yapılan ve orada hazırladığım sade İtalyan ev yemeğı, şefe yolda ezilmiş bir hayvanın ölüsü gibi görünmüştür herhalde. Porsiyonlarım da biraz abartılıydı! İyi ayarladığımı sanıyordum aslında... Ama durmadan eğilip selam veren, zincirleme sigara içen ve son derece cana yakın davranan, bir salon dolusu Hayakawa yöneticisi ve birkaç basın mensubu peş peşe “Bourdainsan, *Les Halles*’da bir porsiyona kaç gram et koyuyorsunuz?” diye sormaya başladılar. Verdiğim yanıt karşısında kıkırdarak başlarını iki yana sallıyorlardı... Sanırım dehşete kapıldıklarının göstergesiydi bu. Yalnızca yarısı yenmiş bir ana yemeğı geri göndermek korkunç bir şeydir. Terbiyeli Japonlar, böyle bir hakarete bulunmaktan ne pahasına olursa olsun kaçınır. Dolayısıyla, bir kilo dana pirzolayı veya bir tabak dolusu Toulouse usulü *cassoulet*’yi yeme fikri, orada beni ağırlayan kişilere bir tezek dağına tırmanmak gibi gelmiştir herhalde.

Yine de Hayakawa çalışanları bana çok iyi davrandılar. İki baş editör beni arabayla gezdirdiler ve öğle yemeğine davet ettiler... Bu kez yemekleri Şef Suzuki yaptı. İkinci kitabımın basımı biraz aceleye getirildi galiba; gelip kapılarına dayanmasam unutulup gidecekti muhtemelen. Kendimi Japon televizyonunda ve gazetelerinde gördüm; Hayakawa çalışanları bana metroyu kullanmayı öğretiler; bir oda dolusu insanın neredeyse aynı anda eğilip selam vermesi gibi hoş durumlar yaşadım; zarif, kurnaz ve etkileyici Bay

Hayakawa'yla tanıştım; ayrıca, artık yaşamayan insanlar için epey kitap imzaladım... Böyle bir şeyi ilk kez yapıyordum. Anlaşılan orada ölümler için kitap imzalatmak âdetten sayılıyor.

Üçüncü gün, kendimi fena hissetmiyordum. Gerçi başım hâlâ mengeneyle kıştırılmış gibi ağrıyordu ve istemsizce devirdiğim çamlarla birçok Hayakawa çalışanını gücendirmiştim herhalde, ama şehirde tek başıma gezmeyi başarmıştım. Bir değil, tam iki Japon mutfağında yemek yapmıştım. Taksiye ve toplu taşıtlara binmekte, yemek ve içki söylemekte, şehri kafama göre keşfetmekte zorlanmıyordum. İyi vakit geçiriyordum. Öğreniyordum.

Les Halles'a döndüğümde, *La Rivière*'de de yakın zamanda edindiğim deneyimlerden faydalanarak porsiyonları küçülttüm ve sunumları güzelleştirdim. Frédéric ve ekibiyle çalışarak, porsiyonları New York'takilerden daha küçük hale getirdim. Daha dikey yemekler hazırlayıp, yeni garnitürler deneyip müşterilerin tepkisini ölçtüm. Tabaklardaki renk kontrastını artırmanın yollarını arayıp buldum; salataları ayrı tabaklara koymaya ve çeşitli otlarla süslemeye başladım. Frederick ile, Japon mutfağının kadim malzeme sistemini çözmeye çalışarak, yeni spesiyaller geliştirmeye uğraştım.

Burada işler farklıydı. Verdiğiniz sipariş ile önünüze gelen şey her zaman birbirini tutmayabiliyordu. Yemeklerle ilgili sorularım çoğunlukla donuk bakışlar ve omuz silkmelerle karşılanıyordu. Nihayet sorunu tespit ettiğimdeyse yanıt çoğunlukla aynı oluyordu: "Fazla pahalıya gelir." Burada malzeme bulmak ciddi bir sorundu. Ongle (pançeta), dana pizola (kaburga kısmı) ve sokum bifteği (fileto) bulmak kolaydı, çünkü New York'taki merkez kasabımızdan getiriyorduk. Ama parlak kırmızı fileto Japon ürünüydü ve çok pahalıydı. Balık ve çiftlik ürünleri –özellikle balık– adeta kutsal kabul ediliyor, bu da fiyatlarına yansırıyordu. Japonya'da kavun armağan etmek, ömür boyu sürececek bir bağlılık anlamına gelir. Bizim organizasyonumuzda patates kızartması çok önemsenir, ama Japon patateslerinin nişasta/şeker içeriği sıradışı olduğundan suda şok haşlama yapılması gerekir. New York'ta yaptığımız gibi kanola

yerine yerfıstığı yağı kullanılmasını önerdiğimde, bir fritöz dolusu yerfıstığı yağının parasıyla küçük bir daire kiralanabileceğini öğrendim. Ekiptekiler yanımda getirdiğim beyaz trüf yağına ve trüf mantarlarına sanki Mars'tan getirmişim gibi baktılar.

*Les Halles Tokyo'*da ayakçı türünden çalışanlar yoktu. Yemekler tabağa konduktan sonra dışarıdaki servis barına elle götürülüyor ve garsonlar tarafından oradan alınıyordu. Yemek salonundan görülebilen bir açık alanda çalışan ve aynı zamanda pastacılık da yapan soğukçu, âdet gereği garsonlar, barmen ve müdürle birlikte, içeri giren bütün müşterilere Japonca "Hoş geldiniz!" diye seslenmek zorundaydı. Benim gibi, yeni gelmiş ve hâlâ jet lag'in etkisinden kurtulamamış biri için biraz kaygı vericiydi bu. Müşteriler çıkarken de aynı şekilde güle güle deniyordu; gittiğim neredeyse her yerde duyduğum "*Arigato gozaimashiTAAAA*!" çığlıkları yüzünden kafayı yiyordum.

Frédéric çok yorgundu. Haftada yedi gün, günde en az on dört saat çalışıyordu... Tıpkı genel müdür gibi. Tokyo şubemiz henüz yeni açıldığından, tam kadrolu bir ekibe ihtiyaç duyacak kadar işlek olmuyordu... Bu yüzden de personelin kendini tamamen işine adanması gerekiyordu. Genel müdürün fıldır fıldır dönen gözlerinin altı torbalıydı. Aşçılar bölünmüş vardiyalı çalışıyordu; servis başlamadan hemen önce (en son anda) gelip öğleye kadar çalışıyor, sonra Roppongi'de geziyor –evleri epey uzaktaydı– ve akşam yemeği vaktinde dönüyorlardı. Böyle bir düzen New York'ta isyana, açıkça başkaldırmaya yol açardı mutlaka. Buradaysa insanlar keyifle ve canla başla çalışıyordu.

*Les Halles New York'*un proleter ve şık havası, Japonların alışık olmadığı bir şeydi. Mütevazı işçi maaşı aldıkları söylenemez. Ama pahalı şeylere bayılırlar; *haute* ve *nouvella* klasiklerinin (örneğin *fettucine* ile pilavın) komik bir şekilde (onlar öyle olduğunu fark etmese de) aynı tabakta verildiği oluyordu. Japonlar Fransız mutfağını gerçekten öğrenmek ve keyfine varmak istiyordu, ki hâlâ da öyle. Her ne kadar oraya yaptığım yolculuktan bu yana işleri epey açılsa da o zamanlar bile *Les Halles*'da yemek –Çakmaktaş

Ailesi'ne uygun porsiyonları ve kana, yağa, sakatata olan tuhaf yaklaşımıyla- cesaret istiyordu. Ama işlerinin her an açılabilceğini hissediyordum.

Öğlenleri, sıradışı denebilecek kadar çok sayıda yalnız kadın geliyordu; tek başlarına oturup da etrafa kaçamak, hatta suçluluk dolu bakışlar attıktan sonra bifteklerini ve patates kızartmalarını azar azar ısırmaya başlıyorlardı. Ofis çalışanı kadınlar, birahane- de tanıştıkları kişiler konusunda ketum ve hallerinden memnun gibiydiler; yasak, pis ve zevkli bir dolap çeviriyormuş (mesela sevgilileriyle buluşuyormuş) gibi davranıyorlardı. Bir grup Japon şirket çalışanının iki kişilik bir dana pizzolayı hapır hupur yemelerini seyrederken, topluma isyan ediyor ve bundan haz alıyorlarmış, gelenekleri neredeyse devrimci bir şekilde çiğniyorlarmış hissine kapıldım. Japonların geleneksel kabuklarını kırmalarına ilk tanık oluşumdu bu. Daha fazlasını da görecektim.

Artık sürekli şehri keşfe çıkıyordum. Jet lag yüzünden hâlâ doğru dürüst uyuyamadığımdan geç yatıp erken kalkıyor ve günün her saatinde, karanlık sokaklarda körlemesine geziniyordum. Tokyo'da sokak suçları işlenmiyor galiba. En tehditkâr görünüşlü, Elvis gibi giyinmiş pezevenkler ve müşteri çekmeye çalışan yardımcıları bile yaklaştığımı görünce sessizce kenara çekiliyorlardı. Deri motosiklet ceketli ve gümüşü saçlı punkçılara arkadan yaklaştığımda, biri beni fark edince neredeyse duyulmaz bir ses çıkarıyor -öksürüyor veya genzini temizliyor-, böylece herhalde "Gaijin geliyor" demiş oluyordu ve kalabalık ikiye ayrılarak yol veriyordu. Kimse, cidden hiç kimse bakışlarıma doğrudan karşılık vermiyordu. Gecenin dördünde bir genelevin önünde dursam da, rölantideki bir Yakuza limuzininin yanında durup adamların serçe parmaklarındaki yüzükleri incelesem de, kimse bana "Ne bakıyorsun?" diye sormuyordu; oysa Amerikan şehirlerinde, benzer koşullar altında sorarlardı muhtemelen. Konsomatrisli mekânların, striptiz kulüplerinin ve genelevlerin çığırtkanları bile -bunlar Batılıları kabul eden yerler olsa dahi- benimle asla doğrudan konuşmuyorlardı; aralarından hayalet gibi geçip gidiyordum. Yürüyüp

duruyordum. Sokaklar kâh doluyor, kâh boşalıyordu. Gece gündüz hedefsizce yürüyor, eşmerkezli geniş turlar atıyor, yolumu kaybetmemek için çeşitli yerleri ezberliyordum. Metroya binip hiç bilmediğim yerlere gidiyor ve yürümeyi sürdürüyordum. Suşi yiyordum. Soba eriştesi yiyordum. Aklınıza gelebilecek her yemeğin geçtiği (elinizi uzatıp istediğinizi alabiliyordunuz) konveyör bantlı büfelerden karnımı doyuruyordum. Yalnızca Japonların takıldığı barlara, göçmenlerin ve onları seven kadınların gittiği barlara giriyordum. İçki ucuzdu, bahşış geleneği de yoktu. Ben Sessiz Amerikalı'ydım, Çirkin Amerikalı'ydım, Aç Hayalet'tim... Sürekli arayıştaydım; bir sonraki şeyi arıyordum.

Bir gece *Les Halles*'da, Philippe beni hayatımın en ilginç akşam yemeğine davet etti.

Tokyo'yu araştırdığımı fark etmişti. Geceleri şehri dolaştığımı gelişi gidiş saatlerimden anlamıştı ve böylece, o yemeğe hazır olduğuma karar vermişti. Yol boyunca muzipçe sırıtıp durdu.

Her zamanki gibi, nereye gittiğimiz konusunda hiçbir fikrim yoktu. Philippe beni Roppongi'nin çığırtkanlarla ve müşteri çekmeye çalışan kişilerle, fahişelerle ve sahte müşterilerle, atari salonlarıyla, konsomatrisli mekânlarla ve aşk otelleriyle dolu, daha pis kokulu ve hareketli kısmına götürdü. Kaniş saç kesimli ve sivilceli delikanlıların; platform çizme ve eteği neredeyse kasıklarına kadar çıkan elbise giyip ağır makyaj yapmış Taylandlı, Filipinli ve Malezyalı kadınların; Yakuza'nın işlettiği, çok büyük ve ürkütücü bir şekilde boş gece kulüplerinin; karaoke barların ve restoranların önünden geçtik. Neon ışıklarından ve ciyaklayıp duran video tabelalardan uzaklaştıkça ortalık kararıyordu, ama kimse bize ne ters bir laf ediyor ne de pis pis bakıyordu. Philippe nihayet durup av köpeği gibi havayı kokladı, birden döndü ve boş bir avludaki, loş aydınlatılan merdivene yöneldi; aşağıda aktivite olduğunun tek belirtisi, yanıp sönen bir sıçrayan balık piktogramıydı. Merdiveni çıt çıkarmadan inip sade bir sürme kapıya vardık. Philippe kapıyı yana iterek açınca, karşımızda küçük ve aydınlık bir suşi barı

belirdi. Az çok sarhoş görünen işadamları ve sevgilileriyle dolu olan, sarı renkli ve cilasız, ahşap bar tezgâhında bandanalı üç genç suşi şefi ve ayrıca şef ceketli, daha yaşlı iki adam çalışmaktaydı. Boş kalmış son iki sandalyeye, yavaşça erimekte olan dev bir oyulmuş buz parçasının tam karşısına oturtulduk; o buz parçasının etrafı öyle taze, öyle güzel görünen balıklar ve kabuklu deniz canlılarıyla çevriliydi ki nefesim kesildi.

Yiyeceğim yemek, New York'taki şef arkadaşlarımla uğruna bir gözlerini ya da hayatlarının beş yılını feda etmeyi göze alacakları türdendi.

Önce sıcak havlular geldi. Sonra çeşniler: Yeni rendelenmiş vasabi ve banmalık sos. Sonra donmuş, koyu, bulanık, nefis sake getirildi. Aldığım ilk yudum sanki solucan gibi kıvrılarak doğrudan beynime gidip, alkollü dondurma yemişim gibi başımı ağrıttı. Sakeyi peş peşe yudumlamaya başladım; bardağım boşaldıkça Philippe hevesle dolduruyordu. İlk gelen küçük tabakta yavru ah-tapot dokunaçları vardı; biz yerken şef başımızda durup tepkimize baktı... İnliyor, gülümsüyor, takdirle eğilerek teşekkür ediyorduk elbette. Sake şimdiden bizi çarpmaya başladığından, ne olur ne olmaz diye şefe Fransızca, İngilizce ve bozuk Japoncamızla teşekkür ettik. Tekrar tekrar eğildik. Şef tabakları götürdü.

Elleri hareket etti ve dev bir midyenin iç organlarını birkaç bıçak hareketiyle çıkarıp önümüze getirdi; o parçalar tabaklarımızda yavaşça can çekişerek, nabız gibi atarak öldü. Şef yememizi izledi tekrar. Biz de yine iyi seyirciler gibi davrandık; gözlerimizi kapayıp yemeğin tadını çıkardık. Sonra abalon geldi; yanında balık yumurtası ve ayrıca bir şeyin ciğeri vardı. Neyin olduğu kimin umurundaydı? Tadı *güzeldi*.

Tekrar sake geldi. Sonra kapanlevrek. Sonra levrek. Ardından da taze, pırıl pırıl, şahane görünen uskumru.

Biz yemeyi ve yeni yemekler söylemeyi sürdürdükçe, iştahımız diğer şeflerle bazı müşterilerin dikkatini çekmeye başladı; bizim kadar obur insanları –hele Batılıları– ilk kez görüyorlardı galiba.

Şef önümüze her yemek koyuşunda bize meydan okuyordu sanki... Bize verdiği yemekleri beğenmemizi beklememiş gibi, sanki her an barbarca zevkimize ve gelişmemiş, ilkel damak tadımıza fazla gelecek bir şey bulmayı umarmış gibi bir hali vardı.

Ama getirdiği hiçbir şeyi geri çevirmiyorduk. Ne gelirse yiyorduk. Daha, daha fazlasını istiyorduk; Philippe elindeki her şeyi yiyebileceğimizi şefe çat pat Japoncasıyla söyledi... *Şefin seçimini* yemek istiyorduk; Philippe, "Elinden geleni ardına koyma, orospu çocuğu," dedi (ama eminim ki daha kibar bir biçimde). Diğer müşterilerin sayısı azalmaya başlamıştı; şef ve artık yanında duran yardımcısı şevkimizden, yüzümüzdeki vecit ifadesinden ve sürekli daha, daha, *daha* deyip durmamızdan etkilenmiş gibiydiler. Daha küçük bir midye geldi, sonra tekrar balık yumurtası, ardından da yavru pisibalığı; sürekli bir şeyler geliyordu... Yanlarında vasa-bi sapı turşusu ve suyosunu getiriliyordu (suyosunu öyle tazeydi ki, yemin ederim ki derin okyanus suyu tadı alıyordum). Küçük bir sepet içinde ufak bir nemli havlu daha geldi; Philippe âdetlere göre artık elle yiyebileceğimizi söyledi. Tonbalığı geldi... Karın, fileto. Durmadan sırtıyor, eğilerek teşekkür ediyor ve yemeyi sürdürüyorduk.

Sake bardaklarımız tekrar dolduruldu; şef artık açıkça gülüyordu. Bu çılgın *gaijin*'ler her şeyi istiyordu bebek! O zamana kadarki en güzel yemek geldi: İkiye bölünüp çabucak ızgara yapılmış balık kafası. Şef bizi merakla izledi; sanırım bu son gelişmeyi nasıl karşılayacağımızı merak etmişti.

Balık kafası inanılmazdı: O tatlı ve yumuşak etli çipura ya da Şili pompanosunun (yüzü kısmen kömürleşmiş olduğundan hangisi olduğunu anlayamadım, artık umurumda da değildi) her kısmı, ızgara ısısına farklı bir tepki vermişti. Gevrek deriden, kafanın gerisindeki iyi pişmiş vücut kalıntısına; kıkırdaktan, yarı saydam kalacak kadar az pişmiş o yumuşacık yanaklara dek, o yemek tam bir belirgin tat ve doku mozaığıydı. Hele o *gözler!* Ah, evet! İçleri beyaz ve sert olan o küreleri çıkarıp mideye indirdik, göz

oyuklarının derinliklerindeki jelatinimsi sıvıyı da yaladık. O lezzet kolajıyla işimiz bittiğinde, geride dişler ve birkaç kemikten başka bir şey kalmamıştı. Doymuş muyduk? Kesinlikle hayır!

Biraz daha saşımı, biraz daha suşi, dev kaplan karidesi, ringa-ya benzeyen bir balık (öyle tazeydi ki çıtırdıyordu)... Artık önüme ne koyduklarını merak etmiyordum; o gülümseyen şefe ve ekibi-ne güveniyordum... Bu işi sonuna kadar götürmekte kararlıyım. Biraz daha donmuş sake... Daha başka yemekler. Son müşteriler kalkıp sendeleyerek kapıya doğru yürüdü; içki yüzünden onların da bizim gibi yüzleri kızarmıştı ve terliyorlardı. Biz devam ettik. Hâlâ denemediğimiz *bir şeyler* olmalıydı! Bazı aşçıların herhalde artık evlerini arayıp ailelerine *Çabuk buraya gelip bize yardım edin! Bu gaijin'ler depoyu silip süpürüyor!* dediklerini düşünmeye başlıyordum.

Yirmi kadar servisten sonra, şef son yemeği hazırladı: Bir parça çiğ yılanbalığı etini dilimleyip fırçaladı ve hafif hafif vurarak düzelttikten sonra getirdi. Seramik fincanlarda yeşil çay getirildi. Sonunda doyduk.

Her zamanki gibi eğilerek edilen vedalar ve “*Arigato gozaima-şiTAAA!!!*” çığlıkları eşliğinde ve dikkatle, *çok dikkatle* merdiveni çıkıp fiziksel dünyaya geri döndük.

Philippe'i *Les Halles*'a bıraktıktan sonra, güya İrlanda barı olan boş bir mekânda birkaç kokteyl içtim... Sonra da yalpalayarak da-ireme döndüm. Sabah balık pazarına gideceğimden, erken kalkmam gerekiyordu.

Tokyo'nun merkezi balık pazarı Tsukiji'nin yanında, New York'un Fulton Sokağı solda sıfır kalır. Tsjukiji daha büyük ve daha iyidir; ayrıca Manhattan'daki benzerinin aksine, oraya sırf bakın-mak için bile gidilebilir.

Ben oraya sabahın dört buçuğunda, taksiyle gittim. Sırf pa-zarın renk cümbüşü bile retinalarımı yaktı sanki. Tsukiji'de öyle *çok*, öyle tuhaf ve çeşitli deniz mahsulleri vardı ki, insan apışıp kalıyor-du; orası akıl almaz boyutlarda, dev bir Dehşet Kubbesi gibiydi.

Deniz mahsulleri hastası Japonların her gün denizden ağlar, olta- lar, balık tırmıkları ve ağı kepçelerle *o kadar çok canlıyı* çıkardı- ğını bilmek bile, bu basit farkındalık bile beni şöyle bir duraklattı.

Gelir gelmez, atılmış straför balık kutularından oluşan, Hima- layalar büyüklüğünde bir dağ ile karşılaştım; etrafta tavşan ağılını andıran dükkânlar, kahvaltı mekânları ve pazara mal getiren tüc- carlar vardı. Üstü kapalı olan pazar, hangar tarzı çatısının altında sanki sonsuzluğa uzanıyordu; size şunu söyleyeyim ki, o sabahı –ve daha sonraki sabahları– orada geçirmek şeflik hayatımı ebe- diyen değiştirdi. Ezilmiş buzların üstünde kar raketi büyüklüğün- de, siyah kabuklu deniztarakları yatıyordu; satıcıların tezgâhları arasındaki, sürüsüne bereket, dar koridorlardan ilkinde yürümeye başladım... Su dolu tepsilerde hâlâ zıplayan, çırpınan, kıvranan ba- lıklar ben geçerken üstüme tükürürcesine su sıçratıyorlardı. Burası diğer yerlerden farklıydı... Buradaki Japon pazar çalışanları göz- lerimin içine bakmaktan çekinmiyor, hatta geçerken beni kenara itiyorlardı. *Meşguldüler*, hareket alanları dardı ve satıcıların, alıcı- ların, tehlikeli bir şekilde sarsılan forkliftlerin, aval aval bakınan turistlerin, aşağı yukarı bir milyon tonluk deniz mahsullerinin arasında mal taşımak zor işti. Pazar curcunalıydı: Kesme tahtala- rına kafalarından çivilenmiş yılanbalıkları diri diri doğranıyordu; ikişer kişilik ekipler tonbalıklarının orta kısımlarının etlerini kıl- çıklarından ayırıyordu... Ters bir harekette iş arkadaşlarını kolayca ikiye biçebilecek, gerçekten ürkütücü görünümlü kılıçlar ve teste- relerle kusursuz dilimler kesiyorlardı. Her tarafta deniz salyan- gozları, kum midyeleri, çeşit çeşit balık yumurtaları –tuzlanmış, turşusu kurulmuş, tütsülenmiş veya taze– vardı; yeni can vermiş balıklar (*porgy* balıkları, sardalyeler, kılıçbalıkları, abalonlar, di- kenli ıstakozlar, dev ıstakozlar, balonbalıkları, palamutlar, mavi veya sarı yüzgeçli orkinoslar) hâlâ kıvrık ve kaskatı duruyordu. Tonbalıkları mücevher gibi satılıyor, alttan ışıktandırılmalı kutular- da sergileniyordu; küçük etiketlerde kalite dereceleri ve fiyatları yazılıydı. Tonbalığı burada kraldı. Tazeleri, kurutulmuşları, kesil- mişleri vardı; bir numara, iki numara... Bazı satıcılar çok lezzetli

olmayan kısımlarda uzmanlaşmıştı. Yüzlerce, belki de binlerce devasa mavi yüzgeçli orkinos ve palamut satılıyordu; hızlı dondurularak çok uzaklardan fabrika gemileriyle getirilmişlerdi. Her yerde yüz-yüz elli kiloluk donmuş, buzlanmış balık yığınları görülmüyordu; Paskalya Adası'ndaki taş heykellere benziyorlardı... Müşterilere kuyruk taraflarından ince birer dilim kesilip veriliyordu, kalite kontrolü yapınlar diye. Donmuş balıklar yığınlar halinde, sıra sıra dizilip kızılgaç gibi kesiliyor ve forkliftlere yükleniyordu. Dünyanın dört bir yanından getirilmiş balıklar, denizkestaneleri, yumurta keseleri vardı. Kol uzunluğunda dev kalamarlar, başparmak tırnağı büyüklüğünde yavru kalamarlarla ve küçük balıklar, çamukalar, solucana benzer yaratıklar, sümüksü böcekler, salyangozlar, yengeçler, midyeler, karidesler ve okyanus dibinde veya yakınında büyüyen, yüzen, sıçrayan, tırmanan, sürünen, tutunan ya da yılan gibi giden diğer her türlü canlıyla aynı yerde duruyordu.

Fulton'un aksine, Tsukiji neredeyse hiç pis kokmuyordu. Balıktan çok deniz suyu ve balıkçıların içtiği sigaraların kokusu vardı havada; orada gördüğüm yaratıkların birçoğunu daha önce hiç görmediğim gibi, hayal bile etmemiştim.

Karnım acıkınca, yakındaki bir büfeye ite kaka girdim. *Rosie's Diner'a* benziyordu: Kahvaltı yapan, lastik botlu pazar işçileriyle doluydu. Menü baştan aşağı Japoncaydı, içinde faydalı olabilecek fotoğraflar filan da yoktu; ama cana yakın bir balıkçı benim adıma sipariş verdi. Önüme gelen şeyler kusursuzdu tabii. Tokyo'da salaş bir büfede, ıslak botlu ve sert görünümlü piçlerden oluşan bir güruhun ortasında, New York'takiler kadar kaba kadın garsonların (öyle olmaları şart koşuluyordu sanki) arasında oturuyordum... Ama önümdeki yemekler, memleketimin en iyi yemekleriyle boy ölçüşecek kadar lezzetliydi; taze ve temizdiler, sunumları da sade ama güzeldi. Midemi suşi, miso çorbası, ağır ateşte kızartılıp soslanmış balık kuyruğu ve etkileyici ölçüde çeşit çeşit turşularla doldurmaya koyuldum. Böyle bir kahvaltı, çift yumurtalı omlete on basar.

Restoran için kum midyesi ve kalamar, New York'taki yardımcım için de birkaç bıçak aldım; başım ağrıdığından, dönüşte

Akasuka Tapınağı'na uğradım... Burada hastalar sorunlu yerlerine tütsü dumanı yelliyor anlaşılan. Duman baş ağrımı geçirmedi. Aspirin satın aldım –yanında bedava şeker ve patentli ilaçların reklam broşürlerini veriyorlardı tuhaf bir şekilde–, sonra da taksiye atlayıp Tokyo'nun Bowery'si Kappabaşı'ye gittim.

Burada, Tokyo'yu en iyi anlatan metaforla karşılaştım: Telefon-da şarap kadehleri, kokteyl karıştırıcılar, masa örtüsü klipsleri ve kek kahpları istemekle meşgul olan restoran depo görevlisi ödeme-gereken parayı abaküsle, ama vergisini hesap makinesiyle hesapladı.

Tam baş ağrım konusunda gerçekten kaygılanmaya başlarken, sonunda restoranda tekrar Philippe ile karşılaştım. “Başım hâlâ jet lag yüzünden ağrıyor olabilir mi?” diye sordum. Aspirin işe yaramamış gibiydi. “Yoksa ölüyor muyum?”

Parmaklarıyla kafasının tepesinde, tam ağrı hissettiğim noktanın üstünde çember çizerek “Ha, ‘miğfer’i mi diyorsun?” diye sordu. Omuz silkti. “*C’est normal*.”⁴

Bir Fransız'ın “*C’est normal*” demesi asla hayra alamet değildir.

Onun da erken kalktığını biliyordum; balık pazarına gitmeden önce, odasında takır tukur bir şeyler yaptığını duymuştum. Şimdi, akşam yedide her zamanki gibi fenalaşmaya başlamıştım; giderek daha bozuk bir İngilizceyle, tek heceli sözcüklerle konuşuyordum... Aniden ateş basıyordu; terliyor ve üşüyordum. Philippe'e, gün içinde şekerleme yapıp yapmadığını umutla sordum. Üstündeki şık takım elbisenin içinde öyle dinç, diri ve şen görünüyordu ki; yanakları al aldı... Üstelik en enerjik zamanımda bile beni zorlayacak kadar güç, alengirli bir muhasebe ve zamanlama sorunuyla uğraşıyordu.

“Yo, hayır,” dedi neşeyle. “Tokyo'dayken pek uyumam. Vitaminlerimi alıp *giderim* sadece.”

Ertesi gece, Tokyo'daki son gecemdi. Philippe beni Tokyo'nun Times Meydanı olan Şibuya'daki bir *şabu-şabu* lokantasına götürdü.

⁴ Fr. “Bu normal.” (ç.n.)

Cuma gecesi idi; iş gününün titizce uyulan âdetleriyle kuralları bir kenara bırakılmıştı. Sokaklar gruplar halinde gezen, delice sarhoş olmuş işadamları ve gençlerle doluydu. Tokyo'da patronlarla işçilerin işten sonra birlikte içip, kekeleyerek konuşacak ve kontrollerini yitirecek kadar sarhoş olmaları normal karşılanıyor, hatta âdetten galiba. Böyle bir durumda, yani birlikte bütün gece içip karaoke yaptıktan sonra, gönül rahatlığıyla patronunuzun ayak-kabılarına kusabilir, ona yumruğu çakabilir, götün teki olduğunu söyleyebilirsiniz. Sizi sırtlayıp evinize kadar taşır muhtemelen. Herkes sarhoştur. Her yerde, genç ve güzel kızlar, emekleme pozisyonunda su oluklarına şiddetle kusan erkek arkadaşlarının yüzüne düşmüş saçını geriye atıyordu. Takım elbiseli ve kravatlı adamlar ana baba günü sokaklarda kustumuk saçıyor, sendeliyor, şarkı söylüyor, kahkahalar atıyor ve lunaparklardaki arabalar gibi çarpışıyor. İnsanlar bir köpek heykelinin dibinde arkadaşlarıyla ya da sevgilileriyle buluşmak için akın akın, sonu gelmez dalgalar halinde Şibuya İstasyonu'na gidiyordu. Bana açıklandığına göre o heykel, sahibi öldükten çok sonra bile her gün istasyona gelmeyi sürdüren bir köpeğin heykeliymiş. Japonlar bu tarz sadakatten etkilendiklerinden, o köpeğin anısına heykel dikmişler ve orası şehrin en popüler buluşma noktalarından biri haline gelmiş. Civardaki dar, neon ışıklı sokaklar da gece kulüpleriyle, barlarla, restoranlarla ve azı dişlerimi diyapazon gibi titretecek kadar yüksek sesler çıkaran, bina büyüklüğünde video ekranlarıyla doluydu.

Bir *şabu-şabu* lokantası bulduk; bu kalabalık mekânda hiç Batılı yoktu ve insanlar yerdeki tatamilerde oturuyordu... Alçak masaya sıkış tıktık oturmayı başardık. Bizim için, büyük bir Çin tavaasında et suyu ısıtıldı; sonra üniformalı bir garson bir tepsi içinde, Everest kadar yüksek bir et, sebze, deniz mahsulleri ve *Çin eriştesi* yığını getirdi. Yemeğe sıcak sakeyle başladık. Izgara edilip içine konulmuş kılçıklar sebebiyle üstte biriken yağ tabakasının içmeden önce yakılmasıyla ısıtılıyordu, çıkan hoş kokulu dumanlar da insanın beynine anında nüfuz ediyordu sanki. Yağ ısındıkça açşı, dev bir fondü hazırlarcasına, içine yiyecekler ilave ediyordu.

Sonunda bütün malzemeler Çin tavaasına atılınca, garsonlar bizi yalnız bıraktı; soğuk sakelerimizi sık sık tazelemek dışında yanımıza uğramaz oldular.

Gitmek istemiyordum. Oranın yemeklerini tatmaya daha yeni başlamıştım. Daha keşfedilecek bir milyon restoran, bar, tapınak, arka sokak, gece kulübü, mahalle ve pazar vardı. Sakenin etkisiyle, pasaportumu yakmayı, blucin pantolonumla deri ceketimi kirli bir gofre takım elbiseyle değıştokuş etmeyi ve egzotik Doğı'da sırra kadem basmayı ciddi ciddi düşünmeye başladım. Burada... Burada yaşanacak daha öyle çok şey vardı ki (*fazlasıyla* çok şey vardı): Heyecan, romantizm, macera. Yeterince araştırma yapmak için bir ay, bir yıl, *on yıl* yetmezdi. Burada yaşayabileceğimi artık *biliyordum*. Birkaç şey öğrenmiştim. Çok değıl... Ama taksi şoförleriyle pazarlık yapmama, karnımı doyurmama, sarhoş olmama ve şehri gezmemeye yeterdi. Kendimi Graham Greene'in Afrika'daki Scobie karakteri, *Sessiz Amerikalı*'nın Saygon'daki anlatıcısı, hatta *Karanlığın Kalbi*'ndeki Kurtz gibi görmeye başlamıştım... Aklıma saçma sapan romantik fikirler geliyordu. Gecenin ikisinde, karanlık arka sokaklarda sendeleyerek yürüdüm; sokaklar Japon gençlerin kullandığı Amerikan spor arabalarla doluydu hâlâ... Üstü açılabilir araçların arka koltuklarında kızlar oturuyordu, gangsterlerle fahişeler gece kulüplerinden çıkıp başka mekânlara gidiyordu, üstü çıplak *gaijin*'ler kerhanelerin üst katlarındaki pencerelerden sarkıp aya uluyordu... Birkaç bara daha gittim; karnım tuhaf bir şekilde tekrar acıkınca da, midemdeki alkol denizini biraz emsin diye, Tokyo'da işlenebilecek en büyük kabahati işleyip, yürürken bir *McDonald's* hamburgeri yedim. Trenler gece on bir buçuktan sonra çalışmıyordu ve görünüşe göre, Tokyoluların çoğı taksiye binmektense bütün geceyi dışarıda geçirmeyi yeğliyordu. Philippe, Roppongi Kavşağı'nda benden ayrılırken, beklenmedik bir şekilde meteliksiz kalan sarhoş insanların burada neredeyse herhangi bir polisten borç olarak yol parası alabildiğini söylemişti. Parayı alan kişinin ertesi gün gelip borcunu *ödememesi* olasılığıysa, tipik bir şekilde, Japonların aklının ucundan bile geçmezdi.

Saatlerce yalpalayarak yürüdüm, son bir içki daha içtikten sonra da daireme dönmeyi bir şekilde başarıp Nancy'yi aradım.

Bana Columbia Bagels'tan birkaç taze *bialy* ve Krispy Kreme donut almıştı. Hemen yol hazırlıklarına başladım.

Demek Şef Olmak İstiyorsunuz? Bir Mezuniyet Konuşması

AŞÇILIK OKULU ÖĞRENCİLERİNE, dünyada yükselmek isteyen aşçılara, yeniyetmelere –ve işgücümüzün büyük bir kısmını oluşturan, başka bir iş yapamayacak kişilere– birkaç tavsiyem var; bunlar restoran sektöründeki, iyisiyle kötüsüyle yirmi beş yıllık deneyimlerimin ürünleri.

İkinci iş olarak profesyonel şefliği düşünen, sayıları giderek artan insanlara da bazı tavsiyelerim olacak. Aslında önce sizi aradan çıkaralım:

Demek şef olmak istiyorsunuz? *Gerçekten, gerçekten, gerçekten* şef mi olmak istiyorsunuz? Başka bir işkolunda çalışıyorsanız ve günde sekiz dokuz saat çalışmaya, akşamlarınızın ve hafta sonlarınızın serbest olmasına, ailenizle tatile çıkmaya, partnerinizle düzenli seks yapmaya, eşit olarak görülmeye ve insan muamelesi görmeye alışkınsanız; çoğu çalışandan bekleyeceğiniz türden niteliklere, umutlara, hayallere, hedeflere ve fikirlere sahip, duyarlı ve çok boyutlu bir varlıksanız... Aldığınız altı aylık kurs yüzünden kafanıza giren bu saçma sapan fikir sebebiyle, kursu bitirdiğinizde nelerle yüzleşeceğinizi bir düşünmeniz iyi olabilir.

En azından başlangıçta *hiçbir hakkınızın olmadığını*, fikirler ya da kişilik gibi şeylere sahip olamayacağınızı, sığır muamelesi (daha doğrusu sığırdan daha az faydalıymışsınız muamelesi) göreceğinizi söylemiştim ya? Şaka yapmıyordum. İnanın bana. Mesleklerini

bırakıp altı aylık bir aşçılık kursunu bitirdikten sonra mutfağıma gelen her iyi niyetli yeniyetme için bir dolar alsam şimdiye kadar zengin olmuşum. Bunlar genellikle, ilk birkaç ay içinde gerçekte ne yapacaklarını, çalışma programlarının nasıl olacağını öğrenince dehşetle kaçar.

Eğer nasıl bir dünyaya adım attıklarının *bilincinde* olan, tamamen hazırlıklı, hazır, şevkli ve becerikli, kendilerini mesela Scott Bryan gibi bu işe adayabilecek, şef olmak uğruna her türlü kişisel ve fiziksel fedakârlığı yapabilecek, *niyeti ciddi* kişilerdenseniz size şöyle demek istiyorum:

Dünyama hoş geldiniz!

Yürümeye niyetlendiğiniz yola ilişkin tavır ve davranışlarınızla, hazırlıklarınızla ilgili bu tavsiyeleri göz önünde bulundurun:

1. Kendinizi tamamen adayın. Kararsız, tereddütlü olmayın. İleride şef olacaksanız önce *kendinizi* buna inandırın; ne pahasına olursa olsun başarmayı kafanıza koyun. Günün birinde, bir bodrumdaki hazırlık mutfağında ayakta durarak iki yüz patates soyduktan sonra, yaptığınız meslek seçimini sorgulamaya veya yoğun bir gecede ızgaracıyken belki de yanlış yolu seçtiğinizi düşünmeye başlarsanız hem kendinize hem de başkalarına zarar verirsiniz. Haddizatında orduya giriyorsunuz. Emirlerle uymaya, gerektiğinde emir vermeye, emirlerinizin yol açtığı sonuçlara yakınmadan katlanmaya hazır olun. Ya liderlik yapmaya ve emir almaya hazır olun ya da kenara çekilin.

2. İspanyolca öğrenin! Bunu ne kadar vurgulasam azdır. Girmek üzere olduğunuz işkolunun çalışanlarının çoğu İspanyolca konuşur. Hoşunuza gitse de gitmese de, bu sektörün belkemiği ucuza çalıştırılan Meksikalılar, Dominikliler, El Salvadorlular ve Ekvadorlulardır; bunların çoğu, sizi masanın altında gözlerini bile kırpmadan pişirebilecek insanlardır. Onlarla iletişim kuramamanız, arkadaş olamamanız, talimatlarını anlayıp iletememeniz büyük bir dezavantaj olur.

Hele liderlik yapacaksanız, İspanyolca bilmeniz kesinlikle *şarttır*.

Ayrıca Meksika, El Salvador, Ekvador ve Dominik Cumhuriyeti'nin kültürü, tarihi ve coğrafyası hakkında olabildiğince çok şey öğrenin. Pueblalı bir aşçı, Meksikolu bir aşçınmkinden daha farklı bir ortamdan gelir. Mano Blanca'dan¹ kurtulabilmek için El Salvador'dan kaçmış biri, yan yana çalıştığı sağcı Kübalıyla iyi geçinmeyecektir muhtemelen. Bunlar iş arkadaşlarınız, dostlarınız, kariyerinizin büyük bölümünde güveneceğiniz ve destek bekleyeceğiniz insanlardır; onlar da *sizden* destek bekleyecektir. Onlara saygı gösterdiğinizizi, haklarında bir şeyler öğrenme zahmetine girerek belli edin. Dillerini öğrenin. Yemeklerini yiyin. Bu hem kişisel açıdan kazançlıdır hem de mesleki açıdan paha biçilmez getirileri olur.

3. Hırsızlık yapmayın. Aslında, yalan makinesi testinde başarısız olmanıza yol açabilecek *hiçbir şey* yapmayın. Barda çok fazla beleş içki içen, arada sırada mutfaktan biftek alıp karınıza götüren ya da molalarda Hawaii otu içen biriyseniz herkese açıkça itiraf etmekten çekinmeyin. Bu tarz davranışlarınız –abartmadığınız sürece–, bir şef olarak sizi patronlarınızın ve emrinizde çalışanların gözünde küçültmeyecektir muhtemelen. Ama sinsi ve yalancıysanız, kötü şöhretiniz nereye gitseniz peşinizi bırakmaz. Bizimkisi küçük bir piyasadır; herkes herkesi tanır. Kendinize çok büyük bir kötülük etmiş olursunuz.

Asla bir toptancıdan komisyon ya da rüşvet almayın. Yoksa sonunda sahibiniz olurlar; bir şef olarak elinizde bulunan en değerli şeyleri –dürüstlüğünüzü, güvenilirliğinizi ve *saygınlığınızı*– satmış olursunuz, ki bizim piyasa da ender görülen değerli niteliklerdir bunlar.

Baştan çıkarıcı şeyler her yerdedir elbette. Düşük ücretle aç açma çalışan bir aşçıysanız mühürlediğiniz onlarca fileminyon

¹ "Beyaz El". Guatemala'da 1966'da kurulan sağcı, komünist karşıtı infaz timi. (ç.n.)

size gayet iştah açıcı gelebilir. Ama birini çaldınız mı, yoldan çıktınız demektir. Çalacağınıza isteyin yahu! Herhalde size bir tane verirler. Vermezlerse de zaten yanlış yerde çalışıyorsunuzdur muhtemelen.

Üç beş kuruş için sahte makbuz düzenlemek, yiyecek çalmak, bir toptancıyla ya da iş arkadaşınızla dolap çevirmek sıradışı ölçüde kolaydır. Bunlardan sakının. Gerçekten.

Kariyerimin ilk yarısında böyle şeyler yapardım... Yani yiyecek çalar, hesapları şişirir, mutfağa gizlice bira götürürdüm. Ama kendimi iyi hissetmezdim. Gecenin sonunda sinsice evinize döndüğünüzde, hırsızın teki olduğunuzu bilmek, bahaneniz ne olursa olsun (“Patronum hırsız”... “Paraya ihtiyacım var”... “Hayatta fark etmezler”) hoş değildir. Ayrıca kariyerinizin ilerisinde başınızı ağrıtabilir.

Geçenlerde, büyük bir deniz mahsulleri toptancısının temsilcisiyle görüşmeyi kabul ettim. Onunla restoranımın boş barında, öğle ve akşam yemeği saatleri arasındaki yoğun olmayan zamanda görüştüm ve başka bir restorandayken o şirketle çalıştığımı, kendilerinden memnun kaldığımı söyledim. Mallarını ve hizmetlerini birinci sınıf bulmuştum; şimdi benimle çalışmak istiyorlarsa tek yapmaları gereken, diğer toptancılarımınkindi kadar veya daha kaliteli balıkları onlardan daha düşük fiyata satmalarıydı. Bunda samimiydim. Suç işlememi sağlamaya çalışanlara hiç kulak asmam. Bu çabaları sıkıcı gelir. Yıllar boyu bir sürü kabahat işlemiş olabilirim, ama bir toptancıdan asla –gerçekten *asla*– herhangi bir rüşvet (patronumu zarara sokmam karşılığında para veya değerli bir şey) almadım.

O günkü dikkafalılığım X Deniz Mahsulleri’nden “Junior”ı (adı buydu) şaşırtmış gibiydi. O ensesi kalın ve asker tıraşlı, ama ah, öylesine dostane davranan “Junior” seksten söz ettiğimizi sanıyordu sanki; oysa baştan beri, içten yanmalı motordan bahsediyorduk aslında. Junior’ın kibarca ve neşeyle ağızımı aramaları, genel iyi niyet ifadeleri havada kaldıkça uzun sessizlikler oluyordu. Bir süre böyle devam etti –mesela ben yalnızca Norveç somonunun

o günkü fiyatını öğrenmek isterken, Junior banyoma jakuzi yaptırabilecek kadar param olmasının ne güzel olacağını söylüyordu birdenbire; ben de onun sessiz yakarı larına direniyordum–; sonunda Junior sinirlenip pes ederek kalkıp gitti.

Birkaç dakika sonra bir garson yerdeki beyaz, yazısız zarfa dikkatimi çekti. Zarfı açınca içinde yüz dolarlık banknotlar ve civardaki otellerle restoranların listesini buldum; listedeki bazı i imler i aretlenmi ti. Bu zarfı “Junior” d   r m  t  besbelli. Bunun  zerine X Deniz Mahsulleri’ni arayıp “Senior”a, oğlunun restoranımda yanlışlıkla bir zarf bıraktığını, birini gönderip zarfı aldirtmasını rahat bir tavırla söyledim ve bunu yapınca cidden kendimi çok iyi hissettim. Birkaç dakika sonra, kırmızı suratlı bir görevli gelip zarfı aldı... Bir daha da o firma tarafından aranmadım.

Her gün bir sürü pislik, onlarla çalışmanız, bele  yiyecek vermeniz ya da çevirdikleri dolaplara göz yummanız karşılığında türlü türlü bedava şeyler teklif edecektir. Hepsinin canı cehennem. Sakın onlarla cilve meyin, yani “Bu Dom Perignon kasesini alayım... Ama sizinle sürekli çalışabilir miyim bilmiyorum” filan demeyin. Bunu sakın yapmayın. Restoran dünyasında *bir sürü* pislik vardır... Knicks maçına biletler veya kucak dansı karşılığında, balıklarını ya da içkilerini alacakları firmayı Gambino Ailesi’nin belirlemesine izin *verecek* insanlar; bu kişilerle u ra mak, zaman zaman da mücadele etmek zorunda kalacaksınız. Siz de pislighin tekiyseniz onlardan biriyle tartı tı ınızda nasıl galip gelebilirsiniz ki?

4. Daima dakik olun.

5. Asla bahane bulmayın ve başkalarını suçlamayın.

6. Asla hastasınız diye i e gelmezlik etmeyin. * stisnalar*: Kolunuzun veya baca ınızın kopması, atardamarınızın kesilmesi, g  s n zden vurulmanız ya da çok yakın bir akrabanızın ölmesi. Nine-niz mi öldü? Onu serbest gününüzde g m n.

7. Tembellik, baştan savmacılık ve ağırkanlılık kötüdür. Girişimcilik, kurnazlık ve hiperaktiflik iyidir.

8. Her türlü salaklığa ve adaletsizliğe tanık olmaya hazır olun.

Ama kafayı yemeyin, karakteriniz de bozulmasın. Bu hayatın ilişkilerine ve eşitsizliklerine katlanmak *zorundasınız*. “Yardımcı şef olduğum halde, o beyin özürlü ve tembel kominin maaşı neden benimkinden yüksek?” sorusu, öfke ve çaresizlikten ağlamanıza yol açmamalı. Olur böyle şeyler. Kabullenin.

“O adama/kadına neden benden iyi davranılıyor?”

“Niye şef, yemek salonunda aylıklık edip [buraya az şöhretli birinin adını koyun] ile yiyişirken, *ben* deli gibi çalışıyorum?”

“Neden çalışkanlığım ve bağlılığım yeterince *takdir* edilmiyor?”

Bütün bunlar sorulmaması gereken sorulardır. Çünkü yanıtları sizi er geç delirtir. Kendinize böyle sorular sorup durursanız şehit moduna geçersiniz; işsiz kalır, alkolik ve keş olur, geberip gidersiniz.

9. En kötü olasılığı bekleyin. Herkesten. Ama bunun iş performansınızı olumsuz etkilemesine izin vermeyin. Olup bitenlere aldırmayın. Umursamayın. Hatta gördüğünüz ve şüphelendiğiniz şeylerle *eğlenin*. Birlikte çalıştığınız biri aşağılık, hain, bencil, kaprisli ve düzenbaz götün tekiyse onunla çalışmaktan zevk almayacaksınız ya da onu eğlenceli bulmayacaksınız diye bir şey yok. Bu piyasa götler *yetiştirir*: Başlıca ihraç kalemimiz budur. *Ben* götün tekiyim. Bu işi yapacaksanız siz de götün teki olmalısınız muhtemelen.

10. Yalan söylememeye çalışın. Unutmayın ki restoran işindeyiz. Ne kadar kötü bir şey yapmış olursanız olun, herkes daha kötülerini duymuştur muhtemelen. Mesela çiftlik ürünleri siparişini vermeyi mi unuttunuz? Yalan söylemeyin. Bir hata yaptınız. Bunu itiraf edin ve işinize devam edin. Ama o hatayı tekrarlamayın. Asla.

11. Kapısında sahibinin adı yazılı restoranlardan uzak durun. Kötü kokulu restoranlardan uzak durun. İsmi CV'nizde komik ya da zavallı görünecek restoranlardan uzak durun.

12. CV'nizi düşünün! Hiçbir yerde altı aydan fazla çalışmamışsanız önündeki CV yığınının göz atan bir şef sizinki hakkında ne düşünür dersiniz? 1995 ile 1997 arasında ne yaptığınız belli değilse? “Mutlu Malone’un Şen Tavukları” diye bir yerde sandviç şefliği yaptıysanız bundan söz etmemeniz daha iyi olabilir. Ayrıca mesela bir pembe dizide “Bud” rolünü ya da yazlık tiyatrodaki sahnelenen *Kasabamız* oyununda anlatıcıyı oynadıysanız bunu da CV'nize yazmayın lütfen. Kimsenin umurunda olmaz, şef dışında... O, burnu Kaf Dağı'nda olan birini işe almak istemeyecektir. Son işinizden ayrılma gerekçeniz para ya da yükselme hırsı değilse gerçek sebebini asla söylemeyin.

13. Okuyun! Yemek kitapları okuyun, dergi değiş tokuşu yapın... *Food Arts*, *Saveur* ve *Restaurant Business* dergilerini öneririm. Onlar sayesinde sektördeki son trendleri takip edebilir, yemek tarifleri ve konseptler öğrenebilirsiniz. Mesleğinizin tarihini az çok bilmeniz de faydalı olur. Muazzam aşçılık tarihini bilmek, kendi zavallı kariyerinizi daha sağlıklı değerlendirmenizi sağlayabilir. Orwell'ın *Paris ve Londra'da Beş Parasız* kitabı paha biçilmezdir. Nicolas Freeling'in *The Kitchen*'i, David Blum'un *Flash in the Pan*'i, Batterberry'lerin mükemmel Amerikan restoranları tarihçesi *On the Town in New York* ve Joseph Mitchell'in *Up in the Old Hotel*'i de öyle. Escoffier ve Bocuse gibi eski ustalarla, Keller ve Marco-Pierre White gibi yeni nesil yenilikçi ve zanaatkarların kitaplarını okuyun.

14. Sağlam bir mizah anlayışınız olsun. Buna ihtiyacınız olacak.

- Bir de şunu ekleyeyim! ALTINIZDA ÇALIŞANLARA KÖTÜ DAVRANMAYIN. onlar sizin dış dünyadaki yüzünüzdür. Sizin yemeklerinizi satarlar. Bunu daha önce söylemeliydim. Gerçekten.

Mutfak Kapandı

ELLERİM AĞRIYOR.

Ayaklarım da ağrıyor; yorganın altından çıkmışlar, dizlerime kadar acı yayıyorlar.

Pazar sabahı, saat sekiz; *Les Halles*'da geçirdiğim çok yorucu, kemik sızlatıcı cumartesi gecesinden sonra yatağımda yatıyor ve bir insanın asla çıkarmaması gereken sesler çıkarıyorum. Hissiz parmaklarımla, Zippo'mu ancak üçüncü denemede yakabiliyorum; birkaç küfür mırıldanıyorum. Banyo öyle uzak görünüyor ki; kendimi o uzun yürüyüşe hazırlıyorum... Eminim ki Redd Foxx'm¹ zarafeti ve rahatlığıyla tamamlayacağım bu yolculuktan sonra bir de aspirin şişesinin çocuk korumalı kapağını açmakla uğraşmam gerekecek.

Pazar sabahları filozofa dönüşmeye meyilliyimdir; şu anki fiziksel durumuma uygun bir aktivite bu... Sigara yakmakta bile zorlanırken, kardeşimle birlikte La Teste de Buch'daki eski evde gördüğümüz lazımlıklardan kullanmak cazip ve mantıklı gelirken, filozof olmak kolaydır.

Nihayet hep istediğim ellere kavuştum. Artık ellerim yıllar önce Tyrone'un beni azarlarken gösterdiği ellerine benziyor. Tamam, dev kabarcıklarla kaplı değiller... En azından bu hafta sonu.

¹ Amerikalı komedyen ve aktör John Elroy Sanford (1922-1991). (ç.n.)

Ama yara izleri var; yatakta yatarken parmaklarıma göz gezdirmiyor, eski ve yeni yanık izlerini aylakça inceliyor, nasırlarımın durumunu kontrol ediyor, ilerleyen yaşımın ve sıcak metalin etkilerini üzüntüyle gözlemliyorum.

Sağ işaret parmağımın dibinde, dört santim boyunda, çarpaz uzanan bir nasır var; rengi sarımtırak... Orası şimdiye kadar kullandığım bütün bıçakların saplarının dayandığı yer; o kısmın derisi suya girip durmaktan dolayı yumuşak. Bu nasırımla gurur duyuyorum. Yılların aşçısı olduğumu hemen belli ediyor. Elimi sıkıldığınızda onu hissedebilirsiniz, tıpkı benim meslektaşlarımın nasırlarını hissettiğim gibi. Bu gizli bir işarettir, masonların el sıkışması gibidir (diğer saçmalıklardan soyutlanmış halde), birbirimizi tanımamızın bir yoludur; o et parçasının büyüklüğü ve sertliği bir tür CV'dir... Mesleğimizde ne kadar süre ve ne kadar çok çalıştığımızı gösterir. Aynı elimin serçe parmağı, çırpma aletini kötü tutmaktan kalıcı olarak çarpılıp deforme olmuştur... Ucu kıvrık kalmıştır. Kocaayak'ın yanında çalışırken her gün hollandez ve bearnes sos yapardım; bu sırada, çırpma aletinin sapını orta ve serçe parmaklarımla tutardım... Serçe parmağımın eklemine çıktığını fark etmemişim, arasında kalsiyum tabakası oluşunca da parmağım bugünkü haline geldi: Çarpık çurpuk ve artritli.

Ellerimin üst taraflarında, geçtiğimiz günlerde, tıka basa dolu soğutucu dolapları hızla karıştırırken, et dolu süt kasalarını üst kata taşıırken, sandık açarken ve cumartesileri envanter için konserve sayarken açılmış yaraların izleri, ufak delikler, üç beş küçük sıyrık ve ayrıca birkaç parlak yanık izi var... Herhalde sıcak yağ sıçramıştır veya kızgın bir maşayı ya da tava sapını çıplak elle tutmuşumdur. Tırnaklarım kirli -işten eve taksiyle dönerken onları kemiririm-; tırnak altlarımda kurumuş hayvan kanı, öğütülmüş karabiber, dana eti yağı ve deniz tuzu var. Sol başparmak tırnağımın dibindeki büyük morluk yavaş yavaş yayılıyor; o parmağım Hint mürekkebine batırılmış gibi görünmeye başladı. Sol elimin parmaklarından birinin ucu yok; yıllar önce, Poblano biberi kesmeye çalışırken doğramıştım. Tanrım, o olayı dün gibi

ELLERİM ŞİMDİ İPEK
GİBİ PÜPÜZSÜZ...

hatırlıyorum; acil servisteki stajyer doktorun, çürüyüp düşmeye mahkûm olduğu belli olan o et parçasını tırnağımdan kıvrık dikiş iğnesi geçirerek parmağımın ucuna tutturmaya boş yere çabalar-kenki yüz ifadesini hâlâ hatırlıyorum. Masada acıyla kıvrınarak yatarken onun yüzüne baktığımı ve bakışlarıma karşılık veren ki-şinin yüzünde Marcus Welby'nin soğukkanlı, sakin, güven verici ifadesini görmeyi umduğumu hatırlıyorum. Oysa karşımda, işi başından aşkın bir ızgaracının –aslında bir çocuğun– yüzü vardı; dikiş atarken sanki acı çekiyor, hatta tiksinti duyuyordu.

Sol avucumda, bir Dijon hardalı kutusuyla cebelleşirken açıl-mış, yarım çember şeklinde yaranın kabarık izi bulunuyor. O sırada az kalsın bayılıyordum; kanımın akmaya başlamasından önceki birkaç saniye korkunçtu... Yaralı avucuma bakakalmıştım; elime hiç benzemiyordu artık... Korkunç bir biçimde yarılmış, çok solgun bir et parçasıydı yalnızca. Sonunda kan akınca neredeyse rahatlamıştım.

Sol elimde, başparmağımla işaret parmağım arasındaki de-ride bir santimlik yara izleri var; *Dreadnaught*'ta çalışırken, isti-ridye bıçağının kontrolünü sık sık kaybederdim... Körelmiş ucu, istiridyenin kabuğunu delerek veya aradan kayarak elime sapla-nıp dururdu. Parmak eklemlerimde öyle çok yara var ki (bunlar tekrar tekrar açılıp duruyor), artık hiçbirinin ilk ne zaman veya nerede açıldığını hatırlamıyorum; o beyaz yara dokuları katman katman. Birinin *Supper Club*'da ördek yağı kaynatırken açıldığını biliyorum, ama bedenime yapılan diğer hakaretler gelip geçti; elle-rim antik bir şehrin katmanlı harabeleri gibi artık... Çalıştığım her mutfaktan izler taşıyorlar. Sol elimin orta parmağının ilk eklemini, bıçağa yön verirken öyle çok kestim ki orada zamanla ölü doku-lardan bir şişlik oluştu ve aceleyle sebze doğradığım zamanlarda bıçağın yoluna çıkıveriyor. Dikkatli olmam gerekiyor. Parmak uç-larımda pancar suyu lekeleri var (dün *soupe du jour*² olarak sıcak borş yaptım da); parmaklarımı burnuma götürünce de somon

² Fr. Günün çorbası. (ç.n.)

füme, doğranmış arpacıksoğanı ve hafif bir Morbier peyniri kabuğu kokusu alıyorum hâlâ.

Ayaklarımdan hiç söz etmeyeyim.

Sırtımın ortasına kadar inen saçımla, serseri edamla ve para uğruna biraz çalışmak gibi marjinal bir arzuyla *Dreadnaught*'un mutfağına ilk kez adım atalı yirmi yedi yıl oldu. *Mario's*'ta ilk kez Tyrone'un yara bere içindeki pençelerine bakıp utanışından ve öyle eller istediğime karar verişimden beri yirmi altı yıl geçti. Herkesin hak ettiği çehreyi elli yaşında elde ettiğini söyleyen kimdi bilmiyorum, ama ben kesinlikle hak ettiğim elleri elde ettim. Hem de birkaç yıl erken.

Bu işi daha ne kadar yapacağım?

Bilmiyorum. Anlarsınız ya, bu işi gerçekten *seviyorum*.

Ördek konfi, *saucisson de canard*, taşlık konfi, Toulouse usulü *saucisson* ve göğüs ısıtmayı seviyorum; muhteşem Tarbais fasulyelerini ördek yağında pişirip seramik bir kâseye kaşıkla koymayı ve üzerlerine ekmek kırıntısı serpmeyi seviyorum. Frenksoğanlı ve yaban mantarlı patates püresiyle küçük dağlar oluşturmayı, uyukuluk kıvartmayı, garnitür olarak ince kıyılmış yeşillikler içeren yüksek ve güzel bir salata hazırlamayı, mükemmel koyulaştırılmış bir sosu en sevdiğim kaşığımla tabakta gezdirmeyi seviyorum. Bir potofö spesiyali hazırladığımda patronumun yüzünde beliren ifade hoşuma gidiyor; ağır ateşte pişirilmiş paça, omuz ve kuyrukların yanı sıra basitçe haşlanmış şalgam, patates ve havuçla dolu o dev kâseye, o kusursuz görünüşlü yemeğe, tam olması gerektiği gibi görünen o yemeğe bakarken yüzünde beliren saf sevinci seviyorum. O ifadeyi seviyorum, tıpkı Pino'nun bir kâse dolusu kusursuz *spaghetti alla chitarra*'ya bakarkenki ifadesini sevdiğim gibi; benim Scott Bryan'ın hazırladığı şaraplı dana yahniye veya kusursuz isticridyelerle dolu bir tabağa yaklaşıırkenki ifademe benziyor. Hayret dolu bir bakış bu: Plajda babaları tarafından derin sulara götürülen küçük çocukların yüzünde beliren türden, daima güzel bir ifade. Hepimiz alaycı ve kuşkucu, dünyadan bezmiş, boğazkesen, sefil piçlere dönüşmek zorunda kalmış olsak da bir tabak yemek gibi

basit bir şey yüzümüzdeki sıkıntılı ifadeyi bir anlığına, bir saniyeliğine silebilir. O zaman, bu yola neden girdiğimizi hatırlarız çünkü.

Yatakta uzanmış, sabahın altıncı ya da yedinci sigarasını içerken, bugün ne yapacağımı düşünüyorum. Ha, evet... *Bu* kitabı yazmam gerek. Ama bu iş sayılmaz, değil mi? *Yazmaktan* para kazanmak nedense pek dürüstçe gelmiyor... Düzenbazlık gibi geliyor. *Herhangi bir şeyi* yazmak ihanettir aslında. Gerçekleri tarafsızca anlatmak bile –ki yaptığım şey bu değil– onları yaşamakla aynı hissi veremez asla. Burada bahsettiğim olaylar da anlatılırken etkileyiciliğini biraz yitiriyor. Örneğin ilk yediğim o bir kâse dolusu kusursuz *bouillabaisse*, Arcachon Koyu’ndan toplanmış o midyeler haklarında yazdığımda hem ucuzlaşıyor hem de hafızamda silikleşiyor. Muhteşem Steven Tempel’in maceralarını ya da gündelik hayatımı anlatırken bazı şeyleri atlayıp atlamamış veya yeterince tasvir edip etmemiş olmam o kadar önemli değil. Bir kazan dolusu haşlanmış etin ve suyunun, safran kokusunun, sarımsağın, kılıkların ve Pernod’un yanında, zaman ve mekândaki hareketlerimiz önemsiz görünüyor.

Hayatımın yarısını insanları gözlemlemek ve onlara rehberlik etmekle, ruh halleriyle saiklerini ve eylemlerini kestirmeye çalışmakla, onlardan kaçmakla, onları manipüle etmek ve onlar tarafından manipüle edilmekle geçirmiş olsam da... Benim için hâlâ sırlar. İnsanlar kafamı karıştırıyor.

Yiyeceklerse kafamı karıştırmaz. Birinci sınıf, kusursuz bir tonbalığı fileto görünce *tanırım*. Milyonlarca Japon’un o sert ve neredeyse şeffaf ete olan düşkünlüğünü, o et için neredeyse gözlerini kan bürümesini *anlayabilirim*. Patronumun gözlerinin, mükemmel hazırlanmış domuz etli Alman lahana turşusu karşısında yaşarmasını da *anlarım*. Renkler, tatlar, dokular, kompozisyonlar... Ve kişisel geçmiş. Patronumun gözlerinin yaşarmasının, öylesine nadir bir şekilde duygularını sergilemesinin sebebi uzak geçmişindeki hangi olaylar, hangi koşullardır kim bilir? Ama bunu bilmeye kimin ihtiyacı var ki? Ben yalnızca gördüklerimi bilirim. Ve anlarım. Bu gayet mantıklı.

Yaşlı Jeanne Halam, topallaya topallaya yürüyerek bahçedeki piknik masasına taşra usulü domates salatası, taze baget ekmek ve o günlerden beri bayıldığım peynirli tereyağından getirirken “*Là voilà!*”³ diye haykırırdı. O günlerin bende yaşattığı hisleri, o zamanların kokularını ve hatta seslerini arada sırada çok net hatırlar, omurgamda hissedirim: Bir cezaevi kamyonunun uzaklardan gelen gıcirtısını, komşunun bahçesindeki horozun ötüşünü, ayak parmaklarımın arasındaki kumların temasını, fazlasıyla kısa sortlu bacaklarıma vuran dalgaları hatırlarım. Bütün bunları hatırlamam için tek bir domates dilimi veya kabaca doğranmış bir miktar maydanoz görmem yeterli olur bazen. “These Boots Were Made for Walkin’”i ya da “Whiter Shade of Pale”i mırıldanmaya ve *Queen Mary*’de yediğim o konserve frenksoğanlarını düşünmeye, dişlerimin arasında ezilişlerini hatırlamaya ve çorbanın soğuk olduğunu fark ettiğimde kapıldığım esrikleştirici şoku tekrar yaşamaya başlayabilirim.

Ardımda bir sürü enkaz bıraktım ve epey restorana kilit vurdum. Eski patronlarımdan çoğuna ne oldu bilmiyorum. Geçimlerini dış çekerek sağlamaya geri mi döndüler, yoksa hâlâ hayallerini gerçekleştirmeye mi çalışıyorlar, yeni girişimlerde mi bulunuyorlar, alacaklılardan mı kaçıyorlar veya piyasadaki olumsuz gelişmelerle, bozulan ekipmanlarla, güvenilirmez aşçılarla ve tehditkâr tefecilerle mi uğraşıyorlar? Bilmiyorum. Bazılarına pek yardımcı olamadığımı biliyorum... O sıralar elimden geleni yapmış olsam da.

Peki ya mutfaklarımdan gelip geçen aşçılar? Onların çoğunun nereye gittiğini *biliyorum*; aşçılarımla genellikle bağlantıyı koparmam, çünkü ileride onlardan bazılarına ihtiyacım olabilir. Dâhi Dimitri bu hayatı bırakalı yıllar oldu, telefonlarını da açmıyor. Hatırladığım kadarıyla Dimitri’ye yaptığım tek büyük kötülük, onu New York’a sürüklememdi. Ama cazip bir teklifle kanma girmemden korkuyor sanırım. “Hey, Dimitri! Sana *mükemmel* bir iş buldum! Tıpkı eski günlerdeki gibi olacak.” Hani filmlerde, eski

³ Fr. “İşte burada!” (ç.n.)

banka soyguncuları son bir iş için tekrar bir araya gelir ya. Ama Dimitri bunun iyi bir fikir olmadığını biliyordur. Biliyor olmalı.

Liseden arkadaşım Sam hâlâ bu piyasada. Hâlâ mekândan mekâna geçiyor. İşleri yolunda... Şehirdeki çeşitli bistrolara yemek tedarik ediyor ve yarım gün korumalık yapıyor; güzel ve son derece yetenekli bir pastane şefiyle evli artık. Onunla sık sık görüşüyorum.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam prestijli bir hazır yemek firmasında neredeyse iki yıldır çalışıyor ve işleri tıkırında gibi. Pino ara maceram sırasında tanıştığım Patti Jackson şimdi benimle aynı sokakta çalışıyor. Yakışıklı yardımcısı için şöyle dediğini duyar gibiyim: "Onu güzelce yıkayıp yağladıktan sonra odama getirin!" Izgara Kaltağı Beth artık özel müşteriler için çalışıyor; kilolu zenginlere Atkins Diyeti'ne uygun yemekler yapıyor. *Les Halles*'da sık sık yemek yer ve böyle zamanlarda mutfağımdakiler onu ziyarete gelmiş bir yıldız olarak görür... Özellikle de yeni karate ve boğma hareketleri göstererek onları kendine hayran bıraktığında.

Pinodan çaldığım ve *Sullivan's*'ta benimle birlikte çalışan, geceleri geç vakitlerde Steven ile kız arkadaşının sevişirken çıkardıkları seslere katlanmak zorunda kalan makarnacı Manuel mühendislik eğitimini tamamlamak için Ekvador'a döndü.

Les Halles'da hayat her zamanki gibi devam ediyor. Her gün aynı ekip tam zamanında geliyor: Franck ile Eddy, Carlos ile Omar, Isidoro ile Angel, Gerardo, Miguel, Arturo, iki Jaime, Ramón ve Janine. Hâlâ yammdalar ve umarım yanımda kalırlar. Ama patronlarım *bu kitabı* okuduktan sonra beni hemen kovmazlarsa *gerçekten* sanatçı hamisi olduklarını kanıtlamış olacaklar.

Neyse ki karım her şeye karşın beni terk etmedi... Geceleri geç ve sarhoş gelsem de; aklım hazırlık listeleri, işbölümü, günlük spe-siyaller ve gıda maliyetleri gibi konularla meşgul olduğundan onu pek dinlememek gibi çok hoş olmayan bir huyum olsa da yanımda kaldı. Birkaç ay önce, tepeden tırnağa dövmeli ekibime destek çıkma gibi bir kaygıya bir anlığına kapılarak, pazıma az çok zarif denebilecek bir kafa avcısı pazıbandi dövmesi yaptırdım (itiraf

ediyorum ki bu bir hataydı). Nancy dövmelerden tiksindiğinden (onun gözünde haleli mantar kadar iticidirler), bunu bir hakaret olarak algıladı elbette. Küplere bindi; aslında siniri hâlâ geçmedi... Ama yine de hâlâ her sabah yanımda uyanıyor, arada sırada esp-rilerime gülüyor ve götlük yaptığımda bunu belirterek bana yardımcı oluyor. Her yıl birkaç günlüğüne Saint Martin'e gideriz ve benimle birlikte olmaya başladığından beri, şef *olmadığım* günler yalnızca bunlardır. Bir palmye ağacının dibinde çömelip, barbeküde kızartılmış tavuk butları kemirirken ve Red Stripes içerken, aklımda akşam yemeğimizden –doldurulmuş yengeç sırtlarından veya dikenli istakozdan– başka *hiçbir şey* olmaz ve öyle zamanlar-da, biraz olsun normal bir insan gibi davrandığıma inanıyorum.

Eski yardımcı şefim ve gizli operasyon direktörüm Steven trajik ve açıklamasız bir şekilde, evini barkını bırakarak New York'tan ayrılıp kız arkadaşıyla birlikte Florida'ya gitmeyi seçti; Japon balığını bile yanına aldı. Yani herhalde bu aralar dönmez. Onsuz bir hayat düşünemiyorum. O şeytani ikizim, sağ kolum ve en iyi dostum olmadan ne yaparım bilmiyorum... Herhangi bir zamanda onu cep telefonundan arayıp da kurduğum karanlık planlara ortak *edememe* fikri korkunç bir şey. Hem cumartesi geceleri dayanıklı bir ızgaracıya ihtiyacım olacak. Ama Steven eninde sonunda beni arayacak tabii. "Bil bakalım... Şu an neredeyim?" Kumsala vuran dalgaların veya üstü açık otomobiliyle geçtiği, South Beach'in ana-caddesinin seslerini birkaç saniye dinletecek. Piç.

Bense burada olacağım. Zorla kapı dışarı edilene dek. Hiçbir yere gitmiyorum. Umarım. Maceralı bir hayat oldu bu. Geçip giden yıllar boyunca, biraz zayıt verdik. Bazı şeyler kırıldı. Bazı şeyler kayboldu.

Ama yaşadıklarımı hiçbir şeye değişmem.

PIŞMANLIK LAÞIM
YOK.

Amerika'da aşçılık
yapmak için bundan iyi
bir zaman olmamıştır.

SONSÖZ

orada yemek için
de kesinlikle...
Tesadüf mü? Hayır.

BU KİTAPTA BAHSEDİLEN OLAYLARIN çoğundan sonra zaman değişti.

Profesyonel mutfaklar –genel olarak–, bu metinde bahsedilenlerden çok farklı ortamlara dönüştü (en azından lüks mekânların mutfakları). “Yıldız şef” fenomeni, ne kadar aptalca ve sinir bozucu olursa olsun, sektörün dönüşmesine katkıda bulundu. Akşam yemeğine çıkmak bir eğlence türü haline geldi. Standartlar ve beklentiler yükseltildi. Eskiden şeflerle aşçıların prestiji yok denecek kadar azken, artık isimleri kalın harflerle yazılıyor; “marka” oldular, “önemli şahsiyetler” oldular. Bu cazipleştirme, aşçılarla şef adaylarının umut ve gurur duymasını, kariyerlerinde yükselme olanaklarının da epey artmasını sağladı. 70’lerin başında bu piyasaya girdiğimdeyse böyle bir durum yoktu. Aşçılık o zamanlar düşük statülü, yükselme olanağı sunmayan, marjinallere ve marjinalleştirilmişlere uygun bir iş olarak görülüyordu... Başka hiçbir işte çalışmadığınız ya da çalışmak istemediğiniz zaman yapacağınız bir işti. Çarpma mutfak kapılarının ardında tamamen “bize karşı onlar” zihniyeti hâkimdi, aşçılar da “onların” iyi yemekler yiyip yememesini genellikle pek umursamıyordu. “Onlar” –yani müşteriler– tabaklarına konulan şeyler konusunda büyük ölçüde bilgisiz, cahil veya umursamaz olarak görüldüklerinden pek önemsenmiyorlardı. Daha iyi, daha otantik veya daha cürekâr

yemekler hazırlama girişimleri nadiren ödüllendiriliyor, çoğu zaman da cezalandırılıyordu. 80'lerin başlarında başlayan değişim süreci, Food Network'ün ve yirmi dört saat yayın yapan yemek kanallarının popülerleşmesi sonucunu doğurdu. Varlıklı aileler eskiden çocuklarının açlık okuluna gitmesini istemezken, seve seve yılda 20.000 dolar vermeye ve bununla böbürlenmeye başladılar.

Bunun gerçek dünyaya etkisi şudur: Doğru dürüst herhangi bir restoranın mutfak personelinin yemeklerinize tükürmesi veya yemek hazırlanan alanlarda seks yapması olasılığı tarihte hiç bu kadar düşük olmamıştı. Kokain ya da eroinin etkisinde değildir muhtemelen... Bir elleriyle balığınızı sotelerken diğeriyle votka dolu, büyük bir su bardağına da uzanmıyorlardır. Bugünlerde böyle şeyler kötü karşılanıyor... En azından servis saatlerinde. Çoğu mekânda, ekip olarak çalışmanın gururu hâkim; özensizlik, dikkatsizlik, gıdalarla çalışırken hijyen kurallarına uyulmaması ve etik dışı iş alışkanlıklarının ekibi kötü duruma düşürdüğü, grubun ortak hedeflerine ulaşmasını engelleyebileceği düşünülüyor. Standartlarını yüksek tutan, düzgün eğitilmiş ve motivasyonlu aşçılarınsa gerçekten büyük paralar, hatta şan şöhret kazanmaları bugünlerde mümkün. Ve bu iyi bir şey muhtemelen.

Dünyanın dört bir yanındaki büyük, üç yıldızlı restoranların mutfaklarında artık orta tabakadan insanların gezgin oğulları ve kızları çalışıyor büyük ölçüde; bunlar eğitilmiş, hatta imtiyazlı kişiler olmalarına karşın bedavaya çalışıyorlar. Dünyayı geziyor, bir seferde altı ay kadar çalışıyor, ustaların emrinde yeterince deneyim edindikten sonra da voliyi vurma umuduyla memleketlerine, şehirlerine dönüyorlar. Gayet iyi mesleklerde çalışan insanlar, mesela borsacılar ve avukatlar, açlık hayatına romantik bir gözle bakmalarının verdiği şevkle her şeyi bırakıp açlık okuluna giriyor. Bunların çoğu kısa sürede çarkın altında ezilip un ufak oluyor elbette.

Bu iş –her şey göz önünde bulundurulduğunda– hâlâ oldukça zordur. Bazı şeyler asla değişmez. Uzun çalışma saatleri, sıkış tıkkış çalışma ortamları, kötü havalandırma, amansız baskı, dengesiz

insanlar ve binlerce ufak tefek işin durmadan, çoğu zaman düşünmeden tekrarlanması... Bütün bunlar ancak mizah duygusu olan, güçlü ve ciddi kişilerin bu sektörde tutunabilmesinin garantisidir. Bu kitap önemli bir şeyi “ifşa ettiyse” bu, profesyonel aşçılığın zor olması gibi basit bir gerçektir umarım. Ve herhangi bir başarıya giden yolun uzun ve engebeli olabileceğidir... O zamanın çoğu arpacıksoğanı soymakla, küp şeklinde havuç kesmekle, sıcak bir bodrumda sebze yaprakları koparmakla geçirilir.

Fakat Amerikan restoran sektörünün gerçek belkemiği hâlâ büyük ölçüde Latinlerden oluşur. Amerikalı çocuklar bulaşık tezgâhından uzak durduğu sürece, Meksikalılarla Ekvadorlular piyasaya akın akın girmeyi sürdürecektir ve kısa sürede, kaçınılmaz bir şekilde, şefleri onları önce hazırlık işi, sonra soğukçuluk, sonra da aşçılık için daha iyi bir seçim olarak görecektir. Daha dikey hareket eden akranlarına kıyasla, başka bir mekâna geçmeleri daha düşük bir olasılık olarak görülecektir... Şefleri onları daha dengeli ve güvenilir olarak gördüğünden, devamlı ve istikrarlı (ki bunlar hepimizin aradığı niteliklerdir) çalışabileceklerini düşünecektir. Piyasaya yeni gelen beyaz çocuklar işi onlara bakarak öğrenir, beyaz çocuklar başka bir şeyle ilgilenmeye geçtiğinde geride kalacak olan da onlardır. Televizyonda veya bir basın toplantısı ya da ödül töreninde, neredeyse kaçınılmaz olarak, beyaz bir yıldız şef gördüğünüzde unutmayın ki onların orada olmalarını sağlayanlar, çoğunlukla restoranlarının arka tarafında çalışan Latin mutfak işçileridir. Her ne kadar şeflere ve aşçılığa duyulan ilgi artsa da hâlâ neredeyse tamamen şefe odaklanılıyor; yazılarında etkileyici laflar etmek isteyen yemek eleştirmenlerinin kuşkularını bilinçli olarak askıya almalarıyla ve şeflerin, ayrıca para harcamak için kapıdan giren müşterilerin sayısını artırmakla görevli tanıtımcılarının (aptal değiliz) çabalarıyla yayılan ve kalıcılaşan bir birey kültü bu. Yemeklerinizi asıl hazırlayanlarsa hâlâ görünmez, takdir edilmeyen, anonim, yanlış anlaşılan kişiler olarak kalmayı sürdürüyor. Müşteriler televizyonda gördükleri şefle tanışmak istiyor artık; masalarına uğrayıp onlarla biraz sohbet etmesini istiyorlar... Tonbalıklarım

asıl pişiren kişiyle, Meksika'nın Puebla şehrinden gelmiş gençle tanışmayı gerçekten istiyorlar mı peki? Görünüşe göre hayır.

Aşçılık dünyası değişim yaşamış olsa da pek çok yönüyle hâlâ aynı; şef ile aşçının temel karakteri Orwell, Freleng veya Bemelmans'ın eserlerinde görülen kişilik tiplerinden çok uzaklaşmış değil: Hazcı, mutfak dıșındayken çoğu zaman sosyal açıdan başarısız, birçoğu disleksik, yemekten başka şeylere de arzu duyan insanlar. Mutfak hâlâ kaçakların, saplantılıların, sınır kişilik bozukluğu olan veya sınırın ötesine sıçramış kişilerin, yalnızca bir fırının başında ya da tezgâhların arasındayken gerçekten özgüvenli olan insanların sığınağı. Hâlâ ortak bir etosları ve lehçeleri var, muhtemelen de hep olacak. Bunun ne kadar doğru –ve ne kadar evrensel– olduğunu ancak dünyayı gezmeye başlayınca anladım. Bu kitabı yazarken, New York Metropolitan Alanı'ndaki restoran sektörünün içinden olan ufak bir grup için yazdığımı inansam da gittiğim her yerde –ister Melbourne olsun ister Portland, Singapur ya da San Sebastian– aşçılar hep aynı şeyi söyledi: “Dostum, hayatımı yazmışsın!”

Ve inanın ki bu iyi hissettiriyor. Bu sözleri kâğıda dökerken – sabahın köründe, işe gitmeden önce–, Yeni Zelanda gibi çok uzak yerlerden insanların “şu pazartesileri balık yememe meselesi”ni soracağını tahmin etmemiştim. “Bu bize ait şeyin” –aşçı altkültürünün– böylesine uluslararası olduğunu da. Nereye gitsem, tanıştığım aşçıların yüzlerinde o eşsiz hasar görmüşlük ifadesini, defalarca hayal kırıklığına uğramış –ve tekrar uğramayı bekliyor– olmasına karşın (ister istemez) hayatı umutla yaşayan bir insanın ifadesini gördüm. Balığı ne kadar kızartması gerektiğini gayet iyi bilmesine karşın müşteri istedi diye fazla kızartmaktan usanmış, yetenekli bir aşçının ifadesidir bu. Elinden geleni yapmasına karşın restoranının muhtemelen kapanacağını, yemeklerinin takdir edilmediğini bilen birinin ifadesidir. Ama yine de durumu düzeltme, müşterilerini iyi yemekler istemeye ikna etme –hatta bunun için kandırma– yolunda azimle, ağır ağır, istikrarlı bir şekilde mücadele ederler. Umut verici alametler vardır hep: Domuz

göbeği durup dururken revaçta olur, sakatata karşı ilgi canlanır, müşteriler yağlı küçük balıklar ve pis kokan sulu peynirler yemeye razı olmaya başlar. Moral bozucu gelişmeler de olur: *Foie gras*'ya karşı başarılı kampanyalar düzenlenir, yüzyıllardır geleneklerini serbestçe sürdüren zanaatkâr üreticiler daha kısıtlayıcı sağlık ve güvenlik kanunları yüzünden iflas eder.

Peki ya ben?

Benim için de zaman değişti.

Bunları Endonezya'dan, Bali'den yazıyorum; televizyon programım için Cava'nın içlerinde, Seul'da ve Cakarta'da çıktığım uzun bir turu yeni bitirdim. Ritz Carleton'da, havuz kenarında oturuyor ve daha önce hiç tatmadığım bir içkinin gelmesini bekliyorum... Curaçao likörlü ve bol romlu, turuncu bir şey. Bardakta bir şemsiye olacak şüphesiz. Bugünlerde, dünyayı gezerek yiyip içmek için para alıyorum; nereye istersem gidiyor ve ne istersem yapıyorum –kamera karşısında yaptığım ve bir yandan da o konuda durmadan konuştuğum sürece-. Bu kitabın sonunda öylesine gurur duyduğum ellerim artık (muhtemelen) Rosario Dawson'ın kalçaları kadar yumuşak ve esnek. Kitabın yayımlanışından altı ay kadar sonrasında beri düzenli aşçılık yapmıyorum... O sırada işler çılgınca bir hal almıştı ve yeni gündüz işime giderek geçiş yapmaya başlamıştım. Bu yıldız şef furyasının bana faydası dokunduğunu söylememe gerek yok.

Yazmak da, televizyon programı yapmak da kolay... Sızlanan salaklar ne derse desin. Aşçılık zor. Şöhretin getirdiği “baskılardan”, sürekli “yayında” olmanın güçlüğünden veya “yolda” olmanın zahmetlerinden yakınan bir yazar, yoğun bir ızgara tezgâhında hiç çalışmamıştır besbelli. Umutsuz vaka olan restoranlarda aşçılık yaparak geçirdiğim yıllar –hatta esrar ve kokain peşinde koştuğum uzun dönem bile– eğlence sektöründeki kariyerim için iyi bir hazırlıktı diye düşünüyorum. Ne zaman “Bu bana yakışmaz!” veya “Bu resmen küçük düşürücü bir şey!” diye düşünsem, birkaç dolar taş kokain parası için anneme yalan söylememi, Broadway'de kitaplarımla plaklarımı satmamı ya da televizyon temalı o korkunç

restoranda çalışmamı aklıma getirmem, gerçekten küçük düşmenin nasıl bir şey olduğunu hatırlamama yetiyor. İnsanın ne kadar alçalabileceğini, uç koşullarda ne kadar hayvanlaşabileceğini bilmesi iyi oluyor bazen. Hollywood’dan bir geri zekâlıyla –veya botoksu abartmış bir haber spikeriyle– öğle yemeği yemeyi epey kolaylaştırıyor. Beklentilerimi düşük tutmamı da sağlayarak bana büyük faydası dokunuyor. Kitabı okuyanların çoğu, benimle tanışmadan önce, leş gibi somon buğulama kokan ve küfredip duran, sarhoş, vahşi bir köpek olduğumu hayal ediyor. Dikey pozisyonda ve çatal kullanarak yemek yiyebilmeme, kabaca cinsel taleplerde bulunmamama (yani çok fazla bulunmamama), ben gittikten sonra da hiçbir şeylerinin kayıp olmamasına şaşıyorlar galiba.

Mutfak Sırları’nın metninde yapmak istediğim birkaç düzeltme var. Hiçbir şeyi gizlememek ve merak edebilecek kişileri bilgilendirmek adına söyleyeyim: Kitabı yazdıktan sonra, açıcılık kariyerimin başladığı Provincetown’a tekrar gittim. Cira ile Sal’in restoranına (metinde “*Mario’s*” olarak bahsediyorum) uğradığımda, Tyrone’un (gerçek adı James Luster) hâlâ orada olduğunu, üstelik artık o mekânın sahiplerinden olduğunu öğrenince hem şaşırdım hem de sevindim. Sıcaktan akkor olmuş bir metal kayık tabağı çıplak eliyle ızgaranın altından alması olayını tamamen uydurduğumu söyledi. O etkileyici ve küçük düşürücü gösteriyi çok iyi hatırlamama karşın, öyle bir şey yapmadığı konusunda –asla öyle aptalca bir şey yapmayacağı konusunda da– beni temin etti ve zaten öyle bir şeyin teknik olarak mümkün olmadığını söyledi. Ayrıca, James’i “dev gibi” biri olarak hatırlıyordum... Oysa benden epey kısaymış. Önemli değil. Onu hep o zamanki dev haliyle hatırlayacağım... Hem cüsse hem de beceri itibarıyla karşımda bir devdi. Kitabımda bahsettiğim olayı epey tartıştıktan sonra, bir başka maço tarzı acıya dayanıklılık gösterisinde –mesela sıcak metal kayık tabağa parmak bastırmak veya sıcak bir bifteği çıplak elle tutmak gibi, beyaz çocuğu korkutacak bir şeyde (korkuttu da)– karar kıldık. Ama Tyrone beceriksiz böbürlenme çabalarımı eğlenceli bulduğundan bana iş (kızartmacılık) teklif ettiğini hatırlıyordu.

İronik Gelişmeler Bölümü'ne geçerseniz... Eric Ripert'in "benden asla mönü konusunda tavsiye istemeyeceğini" ve André Soltner'in beni asla hafta sonları kayağa davet etmeyeceğini söylememe karşın, bu iki olay da şaşırtıcı bir şekilde gerçekleşti. Tamam... Eric sadece bir kez, çok az ilgi göstermiş olabilir; sarhoşken, güzel ve yağlı kırmızı *chorizo*'yla pişirilen kabuklu deniz mahsullerinin lezzetini öve öve göklere çıkardığımda. Önemli olan şu ki... Bu kitap sayesinde, hayran olduğum şeflerle resmen birlikte takılabildiğim bir duruma geldim; aşçılık becerilerim tek başına asla buna yetmezdi. Uzun zamandır kişisel kahramanım olan Soltner'in *Mutfak Sırları*'nı okumuş ve ondan keyif almış, kendisinininkinin yanında sönük kalan kariyerime ilişkin anlatımda hoşlanacak bir şeyler bulmuş olması bana büyük tatmin veriyor. O zamanlardan beri olanların büyük bölümünü de bir başka kahramanıma, Jacques Pepin'ya borçlu olduğumu düşünüyorum. İlk başlarda, eski toprak Fransız şeflerin birçoğu kitabım hakkında duydukları şeylere (onu okumadan) tepki gösterirken, aralarında kitabımı bir şekilde tasvip eden ilk kişi Pepin oldu: CNN benimle röportaj yaparken, yanımda o büyük şefin ta kendisi oturmaktaydı... Niyeti "skandal niteliğindeki ifşalarım" konusunda yorum yapmaktı. Ödüm patlamıştı tabii. Kitabın satmasını beklememiştim, dolayısıyla da satışlar pek umurumda değildi... Beni dehşete düşüren şey Pepin gibi üst düzey, önemli, tartışmasız bir otoritenin akıllıca davranacağı, kitabın "saçma sapan" olduğunu söyleyerek kestirip atacağı düşüncesiydi. O zaman, eski toprak şefler akıllılık edip onu destekleyerek "Bu Bourdain kim ki öyle ipe sapa gelmez laflar ediyor? Kitabı baştan sona yalan..." diyeceklerdi ve iş orada bitecekti. Oysa ben dehşet içindeki sunucunun, ellenmemiş ekmeklerin gerçekten genel olarak restoranlarda başka müşterilere verilip verilmediği sorusunu yanıtlarken Pepin gülümseyerek araya girip, kendisinin ilk zamanlarında, şefinin onun gayet yenebilir durumdaki ekmekleri çöpe attığını görse dayaktan canını çıkaracağını söyledi. Pepin'nın Fransız mutfağının temelinde yatan "Her Şeyi Kullan" düsturunu en azından genel olarak onaylaması, benim için çok kritik bir an

Beth artık benimle
çalışmıyor. O artık bir anne!

SONSOZ | 337

oldu. Pepin ile Soltner'in sözünün epey ağırlığı vardı. Daha sonra birçok başarılı şef, kitaptan keyif aldıklarını söylediler... Ve kitapta yazarların doğruluğunu onayladılar, ki bunun bana epey faydası oldu. Onlara ne çok şey borçlu olduğumdan haberleri yoktur eminim.

Aradan geçen onca zamandan ve birçok olaydan sonra, şunu eklemeliyim ki "Ewok'a benzeyen" Emeril Lagasse çok da kötü bir piçin teki değilmiş aslında. Onun televizyon programından hâlâ eskisi kadar nefret etsem de, Emeril'in bugünlerde Food Network kadrosunda başı çeken o kendisinden çok daha kötü, yeteneksiz, şeflikle alakası olmayan sallabaşların aksine bir zamanlar gerçek bir şef olduğunu kabul etmem akıllıca olur. O adam tıpkı benim gibi çalışarak yükseldi ve -benim aksime- şefliği, aşçılığı ve işadamlılığıyla başarılı oldu. Kendisi hakkında yaptığım benzetmenin bir ara milletin diline dolanmasına karşın, Emeril bana hep kibar ve cana yakın davrandı. Yemeklerinden yedim, aşçılarıyla tanıştım ve başarılarını ister istemez takdir ediyorum. Ortak arkadaşlarımızdan duyduğuma göre, bar kavgalarında iyiymiş... Bu da ona duyduğum saygıyı artırıyor. Burada gösterdiğimden çok daha fazla saygıyı hak ediyordur muhtemelen.

Eski yardımcı şefim Steven, New York'un kuzeyindeki "Speculator" Köyü'nde mutlu bir hayat sürüyor ve çalışıyor... Şimdi, bunu yazdığım sırada da kendi restoranını açmak üzere. O ve eşi ilk çocuklarını bekliyorlar; şunu söylemeliyim ki, bu dünyada bir Tempel daha -hele erkek bir Tempel- olması fikri beni dehşete düşürüyor.

Gerçek Soyadı Belirsiz Adam mı? Yeri... Şey... Bilinmiyor. Epeydir ondan haber almıyorum. Sebebi, o sıçan piçin bana para borcu olması muhtemelen.

"İzgara Kaltağı" Beth uzun süredir kişisel asistanım olmak gibi çileli bir iş yapıyor. Bu kitapta bahsedilen kişiler arasında bir tek o, edindiği kötü şöhrete açıkça bayıldı (ve ondan sonuna kadar faydalandı). Kitap turnelerinde benimle yolculuk ediyor ve her seferinde yanına gelip ünlü arkadan sürtmek/kalçaya şaplak atma

BANA PARA BORCU
VAR. HÂLÂ!

teknliğini göstermesini isteyen genç ve seksi yardımcı şeflerin bu arzusunu seve seve yerine getiriyor genellikle. Şu an kurbanlarından birini radyatörüne kelepçelemiş olduğundan şüpheleniyorum.

Eski akıl hocam/suç ortağım “Vladimir”den (yani Aleksey Getmanov’dan) uzun yıllardır haber almıyorum. Her ne kadar *Mutfak Sırları*’nın pek çok uluslararası edisyonunda gayet net bir fotoğrafı (yakışıklı da görünüyor) yer alsa da, yorum yapmak veya birlikte içmek için ortaya çıkmadı hiç. En azından bu kitap sayesinde birileriyle yattığını bilmek çok hoşuma giderdi, ne de olsa şef olarak ona iyi hizmet etmedim. Geçenlerde Molly O’Neill’in *Mostly True* adlı anı kitabını açtığımda, yazarın Ciro ile Sal’in mekânında (benim ayrılımdan hemen sonraki yıllarda) toy bir aşçı olarak çalışırken yaşadıklarını anlattığı bir kısma rastgeldim... Alex ile James’in isimleri veriliyor ve o zamanki muhteşem sefihlikleri sevgi dolu bir dille anlatılıyordu.

“Et hakkında ne bildiğimi” soran adam, yani İrlandalı –İskoç değil– Bobby Van (duyduğuma göre) kendisiyle yaptığım görüşmenin öyküsünü oldukça eğlenceli bulmuş. Beni hatırlıyormuş... Salağın teki olarak herhalde.

Okulum CIA artık orada öğrenim gördüğüm zamankinden epey farklı bir enstitü. Çok ama çok daha donanımlı, karma eğitim veren ve tamamen geleceğe odaklı bir okul; modası geçmiş transatlantik klasiklerini ve çoktandır dudak bükülen büfe bilimini öğreten, İsveç ve Avusturya otelleriyle golf kulüplerinde çalışmış, eski toprak, başarısız adamların toplandığı bir yer değil artık. Restoran sektörünün “yemek hizmeti endüstrisi”nden “cezbetmeye yönelik bir mesleğe” dönüşmesini tamamen anlayıp göz önünde bulunduruyor ve ona göre hareket ediyorlar. Duyduğuma göre artık medya eğitimi bile veriyorlarmış. İnanılmaz bir şekilde, Tim Ryan’ın rektörlüğünde beni aralarına geri kabul ettiler ve hatta o tuhaf mezuniyet konuşmasını yapmama bile izin verdiler. Gözüpek Ryan’ın, kampüse geri dönüp de genç dimağları iyice yoldan çıkarmama izin verdiği için, eski kafalılardan geriye kalanlardan epey eleştiri aldığına şüphem yok.

Daha önce yazdığım
nota bakın SONSÖZ | 339

Ferran Adrià'dan (Scott Bryan ile yaptığım bir konuşmada) "köpük-adam" olarak söz etmişim ve bu yüzden bizzat Adrià beni uygun şekilde cezalandırdı. Scott'a duyduğum saygı azalmasa da, Adrià'nın yaptıklarına zamanla büyük-saygı duyar oldum –gönül-süzce de olsa–. Restoranı *El Bulli* ve kitaplarıyla aşçılık dünyasını değiştirdi. Onun aşçılık dünyasının Charlie Parker'ı –ya da Jimi Hendrix'i– olduğuna inanıyorum artık. Sırf Jimi Hendrix'i seviyorsunuz diye onun gibi çalmaya çalışmanız gerekmez. Zaten onun gibi çalamazsınız da muhtemelen. Adrià'yı fazla ağır yargılamamın sebebi, taklitçilerinden bazılarının aşırılıklarıydı sanırım. *El Bulli*'de yedikten, Adrià'yla birlikte büyük karideslerin kafalarından beyinlerini emdikten sonra fikrimi değiştirdim.

Aslında, fırsat bulmuşken, bu kitapta bahsettiğim seneler içinde zarar verdiğim herkesten özür dilemek istiyorum: Giderek ufalanan akustik tavanının aralarından durup dururken avokado çekirdeklerinin ve tavuk kemiklerinin düştüğü, sıçan kaynayan Meksika restoranının sahibi hırsızlığı, ihmalkârlığını ve var-diya aralarında taş kokain tütürmemi kesinlikle hak etmiyordu. Günde bir gram kokain kullanmamdan kaynaklanan öfkeme ve değişken ruh hallerime katlanan tüm garsonlardan da –özellikle "Gino's" takilerden– özür dilerim. Yattığım garson kadınlara şunu söylemek istiyorum ki, –ister iyi, ister kötü performans sergilemiş olayım– ilişkimiz yürümediği için üzgünüm. Veya yürümediği için tebrik ederim.

Bir başka düzeltme: Son sayfadaki grafikli "Yazar Hakkında" kısmının oldukça kurumlu son cümlesine, New York'ta "yaşadığımı ve hep yaşayacağımı" eklemiştim.

Öyle olmadı denebilir.

Artık herhangi bir yerde yaşamıyorum; daha şimdiden vatan-sız biriyim. Ayda –belki– dört beş gece evde oluyor ve yılın on-on bir ayını çeşitli sebeplerle seyahat etmekle geçiriyorum. Yani belki de New York'u çoktan terk ettim bile. Her ne kadar o şehri hep kalbimde taşıyacak olsam da, orada sürekli yaşamaktan hâlâ keyif alır mıyım veya tamamen rahat olabilir miyim bilmiyorum;

Asya'nın, özellikle de Güneydoğu Asya'nın tuhaf ve muhteşem yönlerine kendimi kaptırdım. Eskiden mutfakta kendimi "güvende" ve evimde hissederdim. Kuralları bilirdim... Daha doğrusu, bildiğimi sanırdım. Mutlaklara –kesinliklere– dayalı o hayatın verdiği rahatlığı başka hiçbir şeyden alamadım şimdiye dek. Birçok şef gibi benim de mutfak dışındayken özgüvenim azalıyor. Bütün hayallerim gerçekleştiğinden, yeni koşullara bazı açılardan adapte olmak zorunda kaldım. Bunu her gün yapmaya mecburum. Aşçılık Hayatı'nı yirmi sekiz yıldan fazla yaşadktan sonra, sosyal yetilerim çok iyi değildi –insanlara ne yapacaklarını söylemekten, ne yapacağımın söylenmesinden ve birilerini kötülemekten öteye gitmiyorlardı–. Hâlâ da iyi değiller. Bugünlerde en çok, güzel bir yerden bir başka güzel yere giderken, bir havalimanı bekleme salonunun sigara odasında tek başımayken kendimi rahat –gevşemiş– hissediyor olmam, hakkımda bir fikir verir sanırım. Arka planda alçak sesle asansör müziği çalıyorsa ve bir elimde güzelce, düzgün hazırlanmış –neyi ne zaman ve nerede yapacağımı söyleyen– bir yolculuk planı, diğer elimde de içki ya da sigara varsa... Değmeyin keyfime. Normal insan ilişkilerinin yol açtığı sorunlardan bağımsızım ve büyük, muhteşem, çoğu zaman da acılı dünyanın güzelliği, karmaşıklığı ve meydan okuması bana işkence etmiyor.

İnsan davranışları hâlâ benim için bir sır.

Anthony Bourdain
Bali 2006

O zamandan beri
boşandım. Çocuğum
oldu. Yeniden evlendim.
Sigarayı bıraktım. Artık
"Kötü" değilim. Hele "çocuk"
olmadığım kesin; hatta şef
bile değilim.

