

BİR PİLİÇ IZGARA DAHA, SUSAMLI OLSUN

"Sözlerimizin hepsi aklımızdaki ziyafetten dökülen kırıntılardan başka bir şey değildir."

Halil Cibran

Yemek" dendi mi ağızım sulanır, midem başlar guruldama. Çok severim yeme içmeyi. Rahmetli annem bunu adımın Adem oluşuna bağladı. Yani benim pisboğazlığıma Adem'in elmayı (belki de o ayvayı da Adem ayvayı yedi) Havva'nın elinden alıp

ısırmasıyla başlayan bir serüvenin kaçınılmaz sonucu olarak görürdüm. Anlaşılan şeytan ben doğduğum gün ölmüş. Babam ise aynı olaya "pisboğaz" kelimesini sevmemesinden olsa gerek, kantite değil de kalite bakımından bakmayı yeğler ve şöyle devam ederdi: "O sıralarda evde Badem adını verdiğimiz bir kedimiz vardı ve çok yemek seçerdi. Amerikan pazarından aldığımız fiyatı cüzdandan yakan ithal mamadan başka bir şeyi ağızına sürmezdi hasbam. Biz onun adının başındaki "B" harfini düşürüp geri kalanı sana ad taktık. Onun için sen böyle badem lezzeti gibi rafine lezzetleri arayan, ağzının tadını bilen adam oldun çıktın." Babam bunları söylediğinde 68 kiloydum. Rahmetli babam şimdi mezarından doğrulup da benim 120 kiloluk halimi görse eminim o an yine rahmete kavuşurdu.

Kendimi bildim bileli yeme içme delisiyimdir. Evet yanlış okumadınız. Hatta son zamanların moda deyişiyle "hastasıyım." Yemekten iyi anlarım ve adabını iyi bilirim. Şimdi bu satırları okuyan çoğu okuyucum "Ben de!" diyecektir. Zaten demezse şaşırıyorum. Zira zamanımızda herkes gurme kesildi. Hele Avrupalı yemekler söz konusu olduğunda adam bir konuşur, bir havalara takılır, sanarsınız ki doğum yeri Lüksemburg. "Oğlum

Kocamustaaapaşalı, bize de mi lolo?" demekten kendinizi zor tutarsınız.

Uzağa gitmeyin, sol yanındaki masada benden yana oturan kişi şu anda anlatıyor babam anlatıyor ve ister istemez kulak misafiri oluyorum. Neyi mi anlatıyor? Beyaz şarabın beyaz, kırmızı şarabın kırmızı üzümünden yapıldığını. Külliye yanlış! Ama nasıl hava atıyor anlatırken. Duyan da sanar ki adam Fransa'nın Bordeaux bölgesinden parajütte düşmüş Nevzade Sokağına. Oradaki bir meyhanenin önündeki masada ben arkadaşım Tayfun'u bekliyorum. Onlar yanıbaşındaki masada meze ve muhabbet epeyi yol almışlar. Yani onlar malı götürüyor da, ben rakıya beyaz peynir ve kavunu katık ederek masayı birazdan paylaşacağım Tayfun'u bekliyorum. Of, nerede kaldı bu Tayfun!

Gözümün ucuyla, başımı çevirmeden, adamın ne içtiğine bakıyorum. Ne göreyim? O da arslan sütüne yumulmuş, çatal ucu meze yapıp duruyor. Ama o benden bir fazlasını yapıyor. ağzındaki lokmayı yuvarlar yuvarlamaz başlıyor şarap anlatmaya. Şimdi şeytan diyor ki dön o yana ve başla anlatmaya : " Bordeaux'nun Medoc bölgesinin St.Emillion veya Graves bölgelerinden daha hafif şarap verdiğini. Medoc bölgesindeki Margaux bağlarının şarabının yakıcı bir harsı olduğunu, oysa Paulliac bağlarının şarabının ilk tadışta süngersi bir dokusu olduğunu ve çok özgün bir kişilik taşıdığını. St. Julien şaraplarının ise ilk tadışta nazlı, sonraki anlarda epey oynak, damakta kekremsi bir tanen tadı bırakarak dille cilveleşecek kadar dişi olduğunu biliyormuydunuz?"

Bırak Adem diyorum. Sana ne elalemin işinden. Öff, nerede kaldı bu Tayfun hergelesi?

Gözümün ucuyla adamın sağ elini takibetmekten kendimi alıkoyamıyorum. Sağ



Deniz Gürsoy
İstanbul – Fındıklı
Rotary Kulübü GDB





elde sigara., sigarayı küllüğe bırakıyor. Sağ el iş makinesi kepçesi gibi meyve tabağına dalıyor. Bir kayısı alıyor kepçe kayısıyı ağza taşıyor olmalı ki ortadan kayboluyor. Tekrar görüntüye girdiğinde aynı kepçe kayısının çekirdeğini taşıyarak geliyor ve beş santim kadar yüksekten küllüğe bırakıveriyor...sonra aynı el aynı küllük, aynı sigara ve bana doğru adeta pike yapan dumanı.

Sigara dumanı neyse de küllüğe çekirdek atılmasına hiç ama hiç tahammülüm yoktur. Adam sanki biliyor, biliyor da inadına yapıyor.

Derken Tayfun hızır gibi yetişip selam sabahsız bir aceleyle karşıma oturuyor ve başlıyoruz muhabbete. Rakı masalarının vazgeçilmez ayini. Neden sonra garson ana yemek siparişimizi almak için sol arkamda dikilince bakıyorum bizim rakısever şarap üstadının yerinde yeller esiyor. Düşünüyorum bir an. Adamı hiç tanımadan, söylediklerinin tamamını duymadan yalnızca bir cümlesi ve bir hareketiyle yargılamakla kalmayıp infazı da yaptım. Oysa aynı adamla farklı bir ortamda karşılaşmış olsaydık belki dost bile olabilirdik. Neyse!

Garsonun saydıklarından enteresan bir yemek seçtim kendime. Susamlı ızgara piliç budu. Olur mu? Bal gibi olur. Rakıyla gider mi? Gitmez diye bililir, ama denemekte fayda var. Tayfun tekir tava söyledi. Onunakinin rakıya uygunluğu tartışılmaz bile.

Ve yemek geldi. Tabağın ortasında nar gibi

kızarmış iki piliç kalçası duruyor, yanlardan suları tabağa usul usul süzülüyor. Daha dikkatlice bakınca yüzeydeki kızarıklığın çoğunun susamlardan geldiği anlaşılıyor. Susamlar ve onların yapışık olduğu tavuğun derisi çıtır çıtır olmuş, "Ye beni!" diyor. İlk lokmayı ağızıma atıyor ve atar atmaz mest oluyorum. Hakikaten de çiğnedikçe çıtır çıtır dış yüzeyi hallettikten sonra et kısmına gelince sulu kaldığı hissediliyor, az sonra ızgaradan sinmiş is kokusu genzinizi kaplıyor ve sonunda yerini şeker tadına bırakıyor. Hay Allah! Sanki tavuk göğsü yermiş gibi bir tat. Garsona el ediyorum. Masaların arasından pavurya misali yan yan süzülerek geliyor. Meğer kalçayı sulandırılmış üzüm pekmesine bulayıp sonra susamla kaplıyorlarmış. Garson geldiği gibi yan yan geçişlerle uzaklaşarak ortadan kayboluyor.

Tayfun benim tabağa üç sayılık basket atar gibi çatal bıçağını yükseklerden dalışa geçirerek önümdeki diğer kalçanın yarısını götürüp saniyede yalayıp yutuveriyor. İkinci dalışında "Yağma yok, çok beğendiysen sen de bir tabak söyle kendine, ben de seninkine dalayım!" diyorum ona.

Tayfun bir eliyle önündeki tekir balığı dolu tabağı ara sıcak niyetine müştereken yememizi sağlamak amacıyla ortaya sürerken diğer eliyle de garsona el ediyorum. Garson yaklaşınca yüksek sesle siparişini benim hayret dolu bakışlarım altında biraz kabarak şöyle veriyor:

"Bir piliç ızgara daha, susamlı olsun!"