

Acı Biberin Acıklı Hikâyesi

Elvin Öven

Resimleyen: Sadıye Maden



1. Bölüm

Tatlı Lezzetler Mutfağı ve Acı Biber

Tatlı Lezzetler Mutfağı'nda bir süredir yaşanan heyecanın en üst düzeye ulaştığı o gün, aynı zamanda tüm heyecanın son bulacağı gündü.

Mutfak sakinleri bunun henüz farkında değildi belki ama o gün yaşananlar, sonrasında herkesin yaşamını değiştirecekti. Ne de olsa Tatlı Lezzetler Mutfağı'nda geçen acıklı bir hikâyenin başlangıcı ta o güne dayanıyordu.

Mucizevi bir mutfaktı burası. Mutfağı mucizevi kılan şey, yemeklerin sebze ve meyveler tarafından yapılmasıydı. Çalışanlar ve sahipleri de vardı elbette ama onlar mutfağa yalnızca yemek hazır olduğunda girip çıkardı. Hazırlanan yemekleri daha dumanı tüterken kapıdan alıp servis ederlerdi.

O gün yaşanan tüm heyecanın nedenine gelince... Tatlı Lezzetler Mutfağı'nda her yıl yinelenen baş sebze

seçimlerinin yapılacağı gün gelip çatmıştı. Neredeyse bir ay sürmüştü seçim hazırlıkları. Baş sebze aday adayları, tüm mutfak sakinlerinin katıldığı bir anketle belirlenmişti. Mutfağın ileri gelenlerinden gözü yaşlı soğan, yaşlı avokado ve deneyimli şeker pancarına danışılmış, onlardan da onay alan iki aday için karar kılınmıştı.

İki adaydan biri geçtiğimiz yıllarda da baş sebzelik görevini layığıyla yerine getirmiş, bilgiç maydanozdan başkası değildi. Bilgi maydanoz seildiğiyıldan itibaren görevlerini başarıyla yerine getirmiş, mutfakta sorumluluk almaktan kaçınmamış, işlerin huzur ve keyifle yürütülmesini sağlamıştı. Adından da anlaşılacağı üzere bilgisine de diyecek yoktu. Fakat herkes tarafından çok sevilip sayılmasına rağmen bu yıldı anketlerde az miktarda oy almıştı. Bunun iki nedeni vardı. İlki, bilgiç maydanozun karşısına çıkan diğeryaş sebze adayının çok güçlü olmasıydı. Bu aday, geçtiğimiz yıl mutfağa restoran sahipleri tarafından bir saksı içerisinde getirilen acı biberden başkası değildi. Diğeryenedene gelince... O da bilgiç maydanozun yaşadığı trajik olaydı. Bu olayı anlatmadan önce acı biberi anlatmalı. Ne de olsa bu hikâyenin kahramanı o...

Tohum olarak mutfağa getirilen acı biber, mutfaktakilerin kucağında büyümüştü. Kendini diğerylerinin gözleri önünde keşfetmiş, onların şahitliğinde tam anlamıyla bir acı biber olmuştu. Daha minicik bir bebek biberken, büyümek için ihtiyaı olan güneş işığınyı en



doğru şekilde alabilsin diye saksısını o pencereden bu pencereye karnabahar kardeşler taşımıştı. Sulu üzüm salkımı ise, “En önemlisi yeterli su,” derdi, “bu topraklar yeterli miktarda su alacak ki büyüdüğünde çıtır çıtır, sulu bir gövdeye sahip olabilsin.”

Acı bibere acılığını verecek olan şey su muydu güneş miydi bilmiyorlardı, mutfak sakinleri bu konuda hemfikir olamamıştı ancak bir ortak noktaları vardı ki o da bebek acı biberdi. İhtiyaç duyduğu her şeyi sağlamak için mükemmel bir iş birliği içindeydiler.

Tüm bu titizlenme sadece acı biberin fiziksel gelişimi için değildi üstelik. Zihinsel gelişim, genel kültür, görgü kuralları... Bunların hepsi önemliydi; ne de olsa acı biber tüm yaşamını bu mutfakta geçirecekti. Bu mutfak farklı lezzetleriyle dillere destandı, masalarındaki zarafetle adından söz ettirirdi, insanlar sadece burada yemek yiyebilmek için kilometrelerce yol gelirlerdi.

Matematiksel öğretiler için görev alan, bu işte uzman olan okyanus tuzuydu. Okyanus tuzunun mutfaktaki yeri vazgeçilmezdi. Mutfakta bir o yana bir bu yana koşturur dururdu. Sadece tuzlu yemekler için değil üstelik. Tatlı, tuzlu, acı, ekşi her yerdeydi. Bunun nedeni her yemekte tuzun kullanılması değil, her yemekte matematiğin varlığıydı ve o bu işte gerçekten ustaydı.

“Pilavın tane tane olmasını istiyorsanız matematiği kullanmalısınız. 1’e 1,5 oranı. Unutmayın.”



“Kek yeterince kabarmamış. Dört kişilik tarif için 2 paket kabartma tozu gerekir. Ama bu kek altı kişilik. Siz ne yaptınız? Yine 2 paket mi koydunuz? Ne mi fark eder? Çok şey fark eder. Yine matematiği unutmuşsunuz! Yapacağınız küçücük bir hesaplamayla altı kişilik kek için 3 paket kabartma tozuna ihtiyacınız olduğunu hesaplayabilir, güzelce kabarmış bir kek elde edebilirsiniz!”

Bunlar mutfakta sıklıkla gözlenen, okyanus tuzunun öfke patlamalarıydı. Daha da sürer giderdi bu patlamalar...

“Okyanus derinliklerinden çok daha erken gelmeliydim. Size matematiği çokook önceleri öğretmeliydim. Böyle giderse vay mutfağın haline,” der dururdu.

Mutfaktaki herkesin matematik bilmesi gerektiğine yürekten inanan okyanus tuzu böylece acı biberin

zihinsel gelişimini kendine görev olarak seçmişti. Hem acı biber için oranlamalar, ölçümler çok önemli olmalıydı; acı biberin gereğinden fazla kullanımı yemeği mahvedebilirdi ne de olsa.

Bu mutfakta yer edinebilmek için dünya lezzetleriyle ilgili yeterli bilgiye sahibi olmak da şarttı elbette. Sadece dünya mutfaklarını değil, yaşama dair tüm bildiklerini acı bibere anlatansa bilgiç maydanoz olmuştu. Okumaktan bıkip usanmayan bilgiç maydanoz için arayıp da bulunmayacak bir fırsattı bu görev. Bu sayede mutfak kütüphanesinden çıkmaz olmuş, okuduklarıyla sahip olduğu bilgilere yüzlercesini daha eklemişti. Edindiği her yeni bilgiyi, bizim ufaklık Acı'yla da paylaşmayı ihmal etmiyordu.

Bilgiç maydanozla yaptıkları o son derse kadar, acı biber dünya coğrafyasına, canlılar dünyasına, farklı kültürlere ve yörelere dair çok şey öğrenmişti. Dil bilgisi üzerine çalıştıkları o gün, kütüphanede birlikte geçirdikleri son günü olmuştu acı biber ve bilgiç maydanozun.

Deyimler sözlüğünü eline almış inceleyen acı biberin, "Aaa... maydanozlarla ilgili bir deyim olduğunu hiç bilmiyordum, acaba acı biberlerle ilgili olan da var mı?" sorusu ve sayfaları aceleyle çevirmesi bilgiç maydanozda hemen merak uyandırmıştı.

"Neymiş ki? Daha önce maydanozlarla ilgili bir deyim hiç duymadım doğrusu."