

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Oliver Sacks

Oaxaca Günlüğü

Çeviren: Deniz Koç



Ücretsiz PDF Kitap Arşivi <https://rantey.org>

OAXACA GÜNLÜĞÜ

Oliver Sacks hâlâ hasta muayene eden bir hekim ve içlerinde *Karısını Şapka Sanan Adam* (1996, YKY) ve filmi Oscar adayı olmuş *Uyanışlar*'ın (2003, YKY) da arasında bulunduğu on kitabın yazarıdır. New York'ta yaşamakta olan Oliver Sacks nöroloji profesörüdür ve Columbia Üniversitesi Tıp Merkezi'nde psikiyatrik yapmaktadır. Üniversitenin ilk Columbia Üniversitesi Sanatçısı seçilmiştir. Daha geniş bilgi yazarın sitesinde yer almaktadır: www.oliversacks.com

Deniz Koç 1978 doğumlu. Ankara Üniversitesi Amerikan Kültürü ve Edebiyatı mezunu. İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde Kültürel İncelemeler okudu. Çeşitli yayınevlerinde editör olarak çalıştı, kitap çevirmenliği yapıyor.

*Oliver Sacks'ın
YKY'deki kitapları:*

Karısını Şapka Sanan Adam (1996)
Renkkörleri Adası (1998)
Sesleri Görmek (2001)
Uyanışlar (2003)
Tungsten Dayı (2004)
Dayanacak Bir Bacak (2010)
Migren (2010)
Oaxaca Günlüğü (2013)

OLIVER SACKS

Oaxaca Günlüğü

Çeviren:
Deniz Koç

Yapı Kredi Yayınları - 3894
Edebiyat - 1099

Oaxaca Günlüğü / Oliver Sacks
Özgün adı: Oaxaca Journal
Çeviren: Deniz Koç

Kitap editörü: Güven Turan
Düzeltili: Filiz Özkan

Kapak tasarımı: Nahide Dikel

Baskı: Pasifik Ofset Ltd. Şti.
Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 3/1
Baha İş Merkezi A Blok Haramidere - Avcılar / İstanbul
Telefon: (0 212) 412 17 77
Sertifika No: 12027

Çeviriye temel alınan baskı: Vintage Books, Random House, New York, 2012
1. baskı: İstanbul, Mayıs 2013
ISBN 978-975-08-2553-8

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2012
Sertifika No: 12334
Copyright © 2002, Oliver Sacks

Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Yapı Kredi Kültür Merkezi
İstiklal Caddesi No. 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

*Amerika Eğreliotu Derneği'ne
ve dünyanın her yerindeki
bitki avcılarına, kuşçulara, dalgıçlara, yıldız gözlemcilerine,
taş avcılarına, maden severlere, amatör doğabilimcilere.*

İÇİNDEKİLER

Önsöz • 11

Birinci Bölüm: Cuma • 15

*Meksika'ya uçuş... Paleozoik bitkiler ve eğreltiler içinde geçen bir çocukluk...
Bir amatörler derneği...*

İkinci Bölüm: Cumartesi • 29

*Oaxaca şehrine ilk bakış... Tütünün kısa bir tarihi... Santo Domingo Kilisesi ve
triffidlerle dolu bahçesi... Acı biberler, baharatlar, çikolata... Yabani avokadoların
sonuncusu... Sapotlardan floresan minerallere, pazar yeri*

Üçüncü Bölüm: Pazar • 41

*Llano de las Flores'e doğru yola çıkış... Eğreltilerin yaşam döngüsü...
Gündüzsefası ve öteki Yeni Dünya halüsinojenleri... Boone ile ilk buluşma...
Eğreltileme... Baklagiller, kızılâğaçlar, nitrojen bağlama... Güzel ve tehlikeli
kartal eğreltisi... Yüksek rakımdan kaynaklanan ani rahatsızlık*

Dördüncü Bölüm: Pazartesi • 63

*Tule ağacı... Erken dönem Orta Amerika yerleşimleri... Yagul harabeleri...
Yenidendiriliş eğreltileri... Ahenkli arsenik sülfürler*

Beşinci Bölüm: Salı • 71

Bir başıma geçen bir gün... Zócalo... İki boyutlu fizikçiler... Bir kültür ergimesi

Altıncı Bölüm: Çarşamba • 77

Mineral kaynakları ve taşlaşmış şelale... Otelde yapılan sunum... Atlas Okyanusu kıyısından getirilen ganimetler... Georgi Markov'un esrarengiz ölümü... Botanikçi çiftler... Tuhaf bir "sempptom": Neşe

Yedinci Bölüm: Perşembe • 87

Oaxaca vadisinin bitkileri... Luis'in Fetih sonrası Meksika tarihi vaazı... Dinî tören alayı... Mitla ve karmaşık kerpiç mimarisi... Matatlán, maguey ve meskal... Maguey kurtçukları ve çekirgeler... Sevimli kapibara hayvanı... Çömlekçilik... Dokuma ve kırmızı koşnil

Sekizinci Bölüm: Cuma • 101

Ay tutulması... Monte Albán medeniyeti... Kolomb öncesi astronomi ve din... Top oyunu... Kauçuk... Çiçeksiz bitkibilimin mütevazı fakat buyurgan çağrısı

Dokuzuncu Bölüm: Cumartesi • 111

Yüce matematik... Polisle bir karşılaşma... Boone'un "casita"sı... Çarkıfelek çiçekleri ve sinekuşları... Dev atkuyrukları ve Calamites hikâyeleri... Boone'un mısırsı... Nadir bir endemik Llavea... Fetih öncesi eserlerin sergilendiği bir müze ve kütüphane... Kolomb öncesi kültürlerin paradoksları

Onuncu Bölüm: Pazar • 125

Son eğrelti gezisi... Köpekler ve nehir kıyısında piknik... Günbatımı... Şafak zamanı elveda

Önsöz

On dokuzuncu yüzyılda kaleme alınmış doğal tarih günlüklerini okumak bana büyük zevk verirdi, bu günlüklerde kişisel ve bilimsel anlatılar iç içe geçmiş olurdu –özellikle Wallace’ın *The Malay Archipelago* [Malay Takımadaları], Bates’in *Naturalist on the River Amazon* [Amazon Nehri’nde Doğabilimci] ve Spruce’un *Notes of a Botanist* [Bir Botanikçinin Notları] kitapları ve tabii ki bu yazarlara (ve Darwin’e de) ilham kaynağı olan Humboldt’un *Personal Narrative* [Kişisel Anlatı] kitabı. 1849 yılının aynı aylarında, aynı Amazon bölgesinde Bates, Spruce ve Wallace’ın yollarının kesiştiğini, daha önce birbirlerinin olduğu yerlerden geçtiklerini düşünmek hoşuma gidiyordu. (Hayatları boyunca yazışmayı sürdürdüler; Wallace, ölümünün ardından Spruce’un kitabını yayımlayacaktı.)

Hepsi de, bir bakıma, amatördü –kendi kendilerini eğitmiş, bir kurumun yönlendirmesi olmadan kendi istekleriyle çalışmışlardı– ve bazen bana öyle geliyordu ki, güzel bir dünyada, bir tür Cennet’te yaşıyorlardı; kısa süre sonra giderek profesyonelleşecek olan bu dünyaya damgasını vuracak neredeyse kanlı çekişmelerin çalkantılarından ve sıkıntılarından azadeydiler (H. G. Wells, *Moth* [Gece Kelebeği] öyküsünde bu türden çekişmeleri çok canlı resmeder).

Bu güzel, el değmemiş, henüz profesyonellikten uzak atmosfere, öncelik ve şöhret elde etmek uğruna bencillik ve hırs

değil bir macera hissiyatı hâkimdi, bana kalırsa aynı hissiyat, kendi halinde fakat vazgeçilmez varlıkları fiilen herkesçe bilinmeyen bazı doğal tarih derneklerinde, amatör astronom ve arkeolog topluluklarında halen varlığını sürdürüyor. Beni her şeyden önce Amerika Eğreltiotu Derneği'ne çeken ve 2000 yılının başında Oaxaca'ya düzenledikleri eğrelti turuna katılmaya sevk eden de bu atmosferin varlığıydı.

Beni Oaxaca'da günlük tutmaya iten de, kısmen, bu atmosferi keşfetme isteğiydi. Daha başka şeyler de vardı tabii: Öncesinde hakkında hemen hiçbir bilgim olmayan bir halkla, ülkeyle, kültürle tanışacaktım –bu harika bir şeydi, başlı başına bir maceraydı– ayrıca seyahate çıkmak bende hep günlük tutma isteği uyandırır. İşin aslı, on dört yaşımdan bu yana günlük tutarım. Oaxaca gezimden bir buçuk yıl sonra Grönland ve Küba'ya gittim, Avustralya'da fosil avına çıktım, Guadalupe'de değişik bir nörolojik rahatsızlığı inceledim – ve bütün bu seyahatler yine yeni günlüklerin ortaya çıkmasına vesile oldu.

Günlüklerin hiçbirinde bir hak iddiası, kapsamlılık, otorite olma kaygısı yok; hafif bir dille yazılmış, parçalardan oluşan, izlenimlere dayalı ve hepsinden öte, kişisel yazılardan oluşuyor.

Neden günlük tutuyorum? Bilmiyorum. Belki öncelikle düşüncelerimi netleştirmek, izlenimlerimi bir anlatı ya da hikâye biçiminde düzene sokmak ve bunu geriye dönüp bakarak değil, otobiyografi veya romanlarda olduğu gibi hayal gücünün dönüştürmesine izin vermeden “gerçek zamanlı” yapabilmek içindir. Basılacağını düşünerek de günlük yazmıyorum (Kanada ve Alabama'da tuttuğum günlükler, yazıldıklarından otuz yıl sonra ve tamamen şans eseri, *Antaeus* dergisinde makale olarak yayımlandı.)

Bu günlüğü güzelleştirip detaylandırmalı, daha sistematik ve tutarlı bir hale getirmeli miydim –kitap boyutundaki Mikronezya ve “bacak” günlüklerimde böyle yapacaktım– yoksa Kanada ve Alabama günlüklerim gibi yazıldığı gibi bırakmalı mıydım? Çikolata, kauçuk, Orta Amerika'ya ait konularda kü-

çük eklemeler yapıp çeşitli yerlerde küçük değişikliklere gide-
rek orta yolu seçtim, fakat günlüğü özünde yazıldığı haliyle
korudum. Doğru düzgün bir başlık bulmaya bile uğraşmadım.
Defterimde “Oaxaca Günlüğü” yazıyordu, *Oaxaca Günlüğü* ola-
rak kalsın.

O.W.S.
Aralık 2001

BİRİNCİ BÖLÜM

Cuma

Eğreltiotlarını inceleyeceğimiz bir geziye çıkmak üzere botanik meraklısı arkadaşlarla buluşmaya gidiyorum; New York'un buz gibi kış havasından bir haftalığına uzaklaşmak ilaç gibi gelecek. Daha uçağa bindiğim an –AeroMexico havayollarının uçuşu– ortamda hiç şahit olmadığım türden bir atmosferle karşılaşıyorum. Tekerlekler yerden kesilmeden herkes ayaklanıyor –koridorda sohbet edenler, çıkınından yiyecek çıkaranlar, bebek emzirenler– bir anda sanki Meksika'da bir kahvede ya da pazar yerindeymişiz gibi bir sosyal manzara oluşuyor. İnsan uçağa adım attığı an Meksika'ya girmiş kadar oluyor. Kemer ikaz ışıkları hâlâ yanıyor olsa da kimsenin umrunda değil. İspanyol ve İtalyan uçaklarında da biraz böyle hissederim, ama burada kıyaslanamayacak denli göze çarpıyor: Uçağın içini bir anda fiesta havası sardı, etrafımı güneşli kahkahalar kapladı. Başka kültürleri tanımak, ne kadar yerel ve ne kadar özel olduklarını görmek, kendi kültürünün evrensellikten ne denli uzak olduğunun ayırdına varmak ne kadar önemli. Kuzey Amerika'daki uçuşların çoğundaysa bunun tam aksine, ne tekdüze ve sıkıcı bir hava hâkimdir. Bu ziyaretin güzel geçeceğini düşünmeye başlıyorum. Bugünlerde pek az keyfe, tabir yerindeyse, "izin" veriliyor –halbuki hayatın tadının kesinlikle doya doya çıkarılması lazım gelmez mi?

Yan koltukta oturan Chiapas'lı işadamı komşum yemek geldiğinde bana "*Bon appetit!*" diyor, sonra İspanyolcasıyla tekrarlıyor: "*¡Buen provecho!*" Mönüde yazanlardan hiçbir şey anla-

madığım için ilk söylenene evet diyorum –büyük hata, çünkü empanada* olduğu ortaya çıkıyor, oysa ben tavuk ya da balık istiyordum. Empanada hoşuma gitmese de kültürel uyum sürecimin bir parçası olarak birazını yiyorum.

Komşum Meksika ziyaretimin sebebini soruyor, ona güneydeki Oaxaca’ya giden bir botanik turuna dahil olduğumu söylüyorum. Uçakta benimle birlikte New York’tan yola çıkan birkaç kişi daha var, diğerleriyle Mexico City’de buluşacağız. Meksika’ya ilk gidişim olduğunu öğrendiğinde ülkesinden coşkuyla söz etmeye başlayıp elindeki rehber kitabı bana ödünç veriyor. Oaxaca’daki dev ağacı görmeden dönmemeliymişim; binlerce yıldır dimdik duran meşhur bir doğa harikasıymış. Aslını isterseniz, diyorum, bu ağacın resmini daha çocukken gördüğüm için çok iyi biliyorum, beni Oaxaca’ya çeken şeylerden biri de bu.

Yine aynı nazik yol arkadaşım, elimde düzeltme kopyası bulunan kitabın son sayfalarını, hatta başlığının yazılı olduğu sayfayı bile not almak için koparmış olduğumun ve artık kâğıdım kalmadığı için canım sıkılmış gibi görüldüğümün farkına vararak sarı bloknotundan iki sayfa veriyor (aptallık ederek kendi sarı bloknotumu da, defterimi de bavula yerleştirmişim).

Sorulduğunda “empanada”ya belli ki ne olduğuna dair hiçbir fikrim olmadan evet deyip de geldiğinde belli ki hoşuma gitmediğini gözlemleyen komşum rehber kitabını bir kez daha ödünç vererek içindeki iki dilli Meksika yemekleri sözlükçesine ve beraberindeki illüstrasyonlara bakmamı salık veriyor. Örneğin, *atún* ve *tuna* sözcüklerini gördüğümde dikkatli olmalıymışım, çünkü *tuna* İngilizcedeki gibi ton balığı değil, dikenli incir anlamına geliyormuş. Yoksa balık yemek isterken önüme sürekli meyve gelip durmuş.

Verdiği kitapta bitkiler üzerine bir bölüm görünce ona, adı kötü kadın anlamında *mala mujer* olan ve yapraklarıyla dallarında ısırgan gibi dikenler bulunan tehlikeli görünüşlü ağacı soruyorum. Küçük kasabalarda dans pistlerinde delikanlıların kızları cezbetmek için etrafa bu ağacın dallarını fırlattıklarını söylüyor. Bana bu şaka kolayca kakaya dönüşebilirmiş gibi geliyor.

* Latin Amerika’da yaygın olan ve tuzlu ya da tatlı pişirilebilen bir hamur işi. (ç.n.)
Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://rantey.org>

Yere değdiğimiz an yoldaşım “Meksika’ya hoş geldiniz!” diyor ve ekliyor, “Alışılmamış gelecek ve büyük ilginizi çekecek pek çok şeyle karşılaşacaksınız.” Uçak durmak üzereyken bana kartını veriyor. “Eğer ülkemizi ziyaretiniz esnasında herhangi bir yardımım olabilirse,” diyor, “arayın beni.” Ona adresimi veriyorum; kartım olmadığı için bardak altlığının üzerine yazmak durumunda kalıyorum. Kitaplarımdan birini göndereceğime söz veriyorum. İkinci adının Todd olduğunu görünce (“büyük-babam Edinburgh’dan gelmiş”), ona “Todd palsisi” adı verilen ve bazen epilepsi nöbetlerinin ardından baş gösteren felç türünden söz ediyor ve hastalığı ilk defa tanımlayan Dr. Todd’un kısa hayat hikâyesini de kitaba ekleyeceğimi söylüyorum.

Adamın tatlılığı ve nezaketi beni çok etkiledi. Bu Latin Amerika’ya has bir nezaket mi acaba? Yoksa şahsına münhasır mı? Yoksa trenlerde ve uçaklarda yaşanan o kısa karşılaşmalar-dan biri miydi sadece?

* * *

Mexico City havaalanında serbest geçireceğimiz üç saat var – Oaxaca transferinden önce zamanımız bol. Gruptan iki kişiyle birlikte (henüz neredeyse hiç tanımıyorum, ama birkaç gün sonra çok iyi tanışıyor olacağız) yemeğe çıkarken, biri sıkıca kavradığım deftere bakıyor. “Evet” diye karşılık veriyorum, “günlük tutmayı düşünüyorum.”

“Malzeme konusunda sıkıntı çekmezsin” diye cevaplıyor. “Bulup bulacağın en tuhaf tiplerden oluşan kafileyiz.”

Hayır, mükemmel bir kafileyiz, diye düşünürken buluyorum kendimi; hevesli, masum, rekabetle işi olmayan, eğreltilere duyduğu aşk nedeniyle bir araya gelmiş insanlarız. Çoğumuz profesyonel bilgi sahibi olmaktan öte, adeta birer ayaklı kütüphane olsa da amatörüz –eğreltiotu âşığı demek en doğrusu olacak. Bana hangi tür eğreltilere ilgi duyduğumu ve hangileriyle ilgili bilgi sahibi olduğumu soruyor. “Benim ilgim yok... Seyahat etme fırsatını değerlendiriyorum.”

Havaalanında oduncu gömleği giymiş, hasır şapka ve pantolon askıları takmış iri bir adamla buluşuyoruz, Atlanta’dan

yeni gelmiş. Bize kendini –David Emory– ve eşi Sally’yi tanıtıyor. Bana üniversiteyi 1952 yılında Oberlin’de (ortak arkadaşımız ve bu geziyi düzenleyen) John Mickel’la birlikte okuduklarını anlatıyor. John lisans öğrencisiyken o yüksek lisans yapıyormuş. John’ın eğreltilere merak duymasına vesile olan kişi de kendisiymiş. Oaxaca’ya vardığımızda John’ı görmek için can attığını söylüyor. Okul arkadaşı oldukları neredeyse elli yıl öncesinden bu yana birbirlerini bir ya da iki defa görmüşler. Her defasında yine bir botanik keşif gezisinde bir araya gelmişler, o eski dostlukları ve eski coşkuları anında yeniden canlanmış. Buluştuklarında, zaman ve mekân hükmünü yitiriyor, farklı zaman dilimlerinden ve yerlerden çıkıp gelen kendileri gibilerle eğreltiotlarına olan aşkları ve tutkularında kaynaşıyorlarmış.

Tercihimin eğreltiotlarından çok eğreltimsi olarak adlandırılan bitkilere yönelik olduğunu itiraf ediyorum: Kibritotu (*Lycopodium*), atkuyruğu (*Equisetum*), *Selaginella*, saçaklı eğrelti (*Psilotum*). David gittiğimiz yerde bunlardan da çokça olacağı konusunda beni temin ediyor: 1990’da yapılan son Oaxaca gezisinde yeni bir *Lycopodium* türü keşfedilmiş, ayrıca pek çok *Selaginella* türü varmış: Rozet biçimindeki yamyassı solgun yeşil yapraklarıyla sanki ölmüş gibi görünen ama yağmur başladığı anda canlanan “yenidendiriliş otu” türünü pazarda bulmak mümkünmüş. Üstelik, Oaxaca’da üç tür atkuyruğunun bulunduğunu, birinin de dünyanın en büyüğü olduğunu ekliyor. “Ya psilotum,” diye atılıyorum, “psilotum da var mı?” Psilotum da var, diyor – hem de en az iki tür.

* * *

Çocukken bile, daha üst bitkilerin atası olduklarından, ilkel atkuyruklarını ve kibritotlarını seviyordum.¹ Büyüdüğüm yer olan Londra’daki Doğal Tarih Müzesi’nin dışında fosilleşmiş ağaç

1 Daha doğrusu, küçükken bize böyle öğretilmişti. Yalnızca morfoloji, yani fosil kayıtlarındaki eski bitki dizilimlerine değil, DNA dizilimi üzerine de kurulu olan yeni anlayış, bu türden basit köken tespitlerine karşı. Bunun yerine atkuyrukları, (eğreltimsiler de dahil) eğreltiotları ve tohumlu bitkilerin, damarlı bitkilerin üç ana kökenini teşkil ettiğine ve hepsinin de tahminen Siluriyen döneminde tek bir ortak atadan evrildiğine işaret ediyor.

gövdeleri, dev kibritotu ve atkuyruğu kökleri bulunan bir fosil bahçesi, içindeyse otuz metrelik devasa atkuyruğu ağaçlarıyla Paleozoik zamanın eski ormanlarının neye benzediğini yeniden kurgulayan üç boyutlu görüntüler vardı. Teyzelerimden biri bana Cheshire ormanında sert ve eklemli sapı, tepesinde minik yumrularıyla (bir metreyi bile bulmayan) modern atkuyruğunu göstermişti. Minik kibritotlarını ve selaginellaları da göstermişti, ama en ilkelleri olan saçaklı eğreltiyi gösterememişti, çünkü bu eğrelti İngiltere’de yetişmiyor. Benzeri olan bitkiler –psilofitler– öncüydüler, saplarından yukarı su taşımak için damar sistemi geliştiren ilk kara bitkileri onlardı ve bu sayede 400 milyon yıl önce katı yeryüzüne kök salarak diğer her şeyin yolunu açmışlardı. *Psilotum*, zaman zaman saçaklı eğrelti olarak adlandırılrsa da, doğru düzgün bir kökü ya da yaprağı olmaması ve sadece kurşunkalem ucundan biraz daha kalın, çatallanan, yeşil renkteki başkalaşım göstermemiş sap kısmıyla gerçekte eğreltiotu olmaktan çok uzaktı. Mütevazı görünümüne rağmen benim favorilerimden biriydi ve kendime bir gün bu bitkiyi doğal yaşam alanında göreceğime dair söz vermiştim.

1930’larda, bahçesi eğreltiotlarıyla kaplı bir evde büyüdüm. Annem eğreltiotlarını çiçekli bitkilere tercih ederdi ve her ne kadar gül ağaçları duvarları sarmış olsa da çiçek tarhlarının büyük kısmı eğreltilere ayrılmıştı. Ayrıca daima ılık ve rutubetli bir cam seramız vardı, içinde büyük bir püsküllü eğrel-



ti asılıydı, narin yapılı şeffaf eğreltilerin ve tropik eğreltilerin yetişmesine imkân sağlıyordu. Bazen pazar günleri annem veya yine onun gibi botaniğe meraklı kız kardeşlerinden biri beni Kew Gardens'a götürürdü. Burada hayatımda ilk defa, yerden sekiz dokuz metre yükseklikte geniş yaprak ayaları tepelerini taçlandıran yüksek ağaçsı eğreltileri ve Hawaii ve Avustralya'daki eğrelti vadilerinin taklitlerini gördüm. Buraların o ana dek gördüğüm en güzel yerler olduğunu düşünürdüm.

Annem ve teyzelerim eğreltilere olan meraklarını babalarından, 1850'lerde Rusya'dan Londra'ya gelen dedemden almışlardı. Bu sırada İngiltere halen "pteridomania", yani Victoria döneminin muazzam eğrelti çılgınlığının etkisi altındaydı. Annemlerin büyüdüğü ev de dahil pek çok evin "Ward sandığı"* adıyla bilinen ve içinde envai çeşit, kimi nadir bulunan egzotik eğreltilerin yetiştiği cam mahfazası vardı. Eğrelti çılgınlığı 1870'lere gelindiğinde (kısmen birkaç türü yok olmanın eşiğine getirdiğinden) hızını büyük ölçüde kaybetmişti, fakat dedem Ward sandığını öldüğü 1912 yılına dek muhafaza etti.

Eğreltiler, süslü kıvrımları, sarmallı uçları ve (tıpkı evimizdeki fırfırlı koltuk örtüleri ve dantel perdeler gibi) Victoria Çağı'nı çağrıştıran nitelikleriyle hoşuma gidiyordu. Fakat daha derinlerde, benim için büyük bir merak kaynağıydılar, çünkü kökenleri en eski zamanlara dek uzanıyordu. Evimizi ısıtan kömür, annemin anlattığına göre, esasen eğreltilerden ve başka ilkel bitkilerden meydana gelmişti, bazen kömür topraklarını parçalayınca fosillerini bulmak mümkün olabiliyordu. Eğreltiler üç yüz milyon yıldan uzun bir süre boyunca neredeyse hiç değişmeden hayatta kalmıştı. Dinozorlar gibi pek çok başka yaratık gelmiş geçmiş, fakat görünüşte bu kadar narin ve kırılgan olan eğreltiler bütün değişimlere, yeryüzünün gördüğü bütün soy tükenişlere rağmen varlığını sürdürmeyi bilmişti. Beni tarih öncesi dünyaya, bitmek tükenmek bilmez zaman dilimlerine dair düşünmeye teşvik eden de eğreltiler ve eğrelti fosilleriydi.

* * *

* O günlerde bitki yetiştirmek ve taşımak amacıyla kullanılan cam mahfaza, adını mucidi Nathaniel Bagshaw Ward'dan almıştır. (ç.n.)
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

Herkes “Hangi kapıya gideceğiz?” diye soruyor. “10 numaralı kapı” diyor biri. “Bana 10 numaralı kapı olduğu söylendi.”

“Hayır, 3 numaralı kapı” diyor bir başkası, “Çizelgede yazmışlar, 3 numaralı kapı.” Fakat bir başkası da uçağa 5 numaralı kapıdan giriş yapacağımızı söylemişti. İçinden bir ses kapı numarasının hâlâ belirsiz olduğunu söylüyor. Belki de kapı numaralarıyla ilgili sadece kulaktan kulağa dolaşan *medikodular* vardır, işler ciddiye bindiğinde içlerinden biri kazanıyordur. Belki kapı numarası Heisenberg’ci belirsizlik ilkesine göre sadece son anda belli oluyordur (ve bu da, eğer doğru ifade ediyorsam, “dalga fonksiyonunu çökertiyor”dur). Ya da belki uçak, daha doğrusu olasılığı, aynı anda pek çok kapıdan ayrılıyor, Oaxaca’ya çıkan bütün olası yolları takip ediyordur.

Hafiften bir gerginlik, etrafta gezinerek oyalanma derken kapı numarası belli oldu, uçağa çağrılacağımız zaman bekleniyor. Uçağımızın 16:45’te kalkması gerekiyordu ama saat şu an 16:50 ve daha uçağa binmiş bile değiliz. (Fakat uçak burada, dışarıda bekliyor.) Yeni yeni insanlarla karşılaşılıyor, tanışıyoruz. Dokuz kişi olduk, daha doğrusu sekiz kişi – bir de ben. Çünkü şu an gruptan biraz uzaklaştım, birkaç metre ötelerinde bunları defterime karalıyorum.

Sanki hayatı, yeryüzü üzerindeki yaşamı, *Homo sapiens* türünü inceleyen bir çeşit antropologmuşum gibi, bu katılımcı-gözlemci çifteliği hayatımdan hemen hiç eksik olmamıştır. (Sanıyorum Temple Grandin’in sözlerini bu nedenle *Mars’ta Bir Antropolog* kitabımın başlığı olarak seçtim, çünkü benim de bir tür antropolog, bir “yabancı” olarak Temple’dan aşağı kalır yanımlar yok.) Fakat bu bütün yazarlar için geçerli değil midir?

Sonunda uçağa bindik. Yeni yol arkadaşım gruptan biri değil, yaşlıca, gözkapakları düşük, kel bir adam, VII. Edward sakalı var, rom ve diyet kola istedi (bense kaideyi bozmayarak domates suyu yudumluyorum). Kaşlarımı kaldırdım. “Kalorileri düşük tutuyor” diye espri yaptı.

“O zaman romu da diyet söyleseydiniz” diye katıldım ben de.

* * *

17:25: Uçak korkunç pistte bitmek tükenmek bilmeyen ilerleyişine sarsılarak, yazmama imkân vermeyecek denli sarsılarak devam ediyor. Bu dev şehrin, Tanrı yardımcısı olsun, 18 milyon nüfusu var (başka bir tahmin 23 milyon olduğunu söylüyor), dünyanın en geniş, en pis şehirlerinden biri.

17:30: Havalandık! Ufkun bir ucundan diğer ucuna uzanıyor gibi görünen Mexico City'nin kiri üzerinde yükselirken, yol arkadaşım birden, "Şunu... şuradaki volkanı gördünüz mü? İsmi Ixtaccihuatl. Zirvesi daima karla kaplıdır. Hemen yanındaki de Popocatepetl, tepesi bulutların içinde" diyor. Birden bambaşka bir adam oldu, memleketiyle gurur duyan, onu bir yabancıya göstermek, tanıtmak isteyen biri.

Popocatepetl buradan muazzam görünüyor, kalderası apaçık seçiliyor ve yanında üstü karla kaplı bir dizi yüksek doruk var. Onlardan daha yüksek olan yanardağ konisi karla kaplanmamışken bu dorukların kaplanmış olmasına şaşırdım – belki patlamıyor olsa da karı eritecek bir volkanik ısı mevcuttur. Dört bir yanı saran bu muhteşem, büyümlü dorukları görünce insan Aztek başkenti Tenochtitlán'ın neden burada, 2300 metre yükseklikte kurulduğunu anlıyor.

Yol arkadaşım (şimdi ikinci rom kolasını yudumluyor, ben de ona katıldım) Meksika'ya neden geldiğimi soruyor. İş? Turizm? "Tam olarak ikisi de değil" diyorum. "Botanik. Eğreltiotlarıyla ilgili bir tur." Konu merakını uyandırıyor, kendisinin de eğreltiotlarına ilgisi varmış. "Diyorlar ki," diye ekliyorum, "Oaxaca Meksika'nın eğreltiotu bakımından en zengin yeriymiş."

Yol arkadaşım bu söylediğimden çok etkileniyor. "Fakat kendinizi eğreltilerle kısıtlamayacaksınız ya?" diyerek belagatlı bir dille ve tutkuyla Kolomb öncesi zamanlardan söz etmeye başlıyor: Mayaların matematikte, astronomide, mimaride insanı hayrete düşürecek denli ilerleme kaydettiğini; sıfır sayısını Araplardan çok önce keşfettiklerini; sanat ve sembolizmlerinin zenginliğini ve Tenochtitlán şehrinde 200.000'den çok kişinin yaşadığını anlatıyor. "Bu sayı Londra'da, Paris'te, o zamanlar yeryüzünde bulunan bütün şehirlerde yaşayanlardan daha fazla – Çin imparatorluğunun başkenti hariç." Yerlilerin sağlığından ve kuvvetinden girip kraliyet ailesi her gün taze balık

yiyebilirsin diye atletlerin dört yüz kilometre boyunca bayrak koşusu yaparak hiç mola vermeden Tenochtitlán'dan deniz kıyısına koştuklarından çıkıyor. Azteklerin muazzam iletişim ağına ancak Peru'da İnkalarınki üstün gelebilmiş. Bazı bilgileri, başarılarının bir kısmı, diye bağlıyor, insanüstü geliyor, sanki gerçekten de Güneş'in Çocukları'ydılar, bir başka gezegenden gelen ziyaretçiler.

Ve derken –gerçekten bütün Meksikalılar kendi tarihlerini böyle mi biliyor, geçmişe dair azap verici bir bilinç içinde mi yaşıyor– Cortés ve istilacılar ayak basmış, sadece yeni silahlar getirmekle kalmayıp daha önce bu türden hastalıkları hiç bilmeyen bir halkı çiçek, tüberküloz, zührevi hastalıklar, hatta griple tanıştırmıştı. Fetihten önce Meksika'da on beş milyon Aztek yaşıyordu fakat elli yıl içinde yalnızca üç milyon –yoksul, vasıfsız, köleleştirilmiş– kişi kalmıştı. Çoğu hemen öldürülmüş, daha da fazlası savunmasız bir şekilde Avrupalıların taşıdığı hastalıklara yenik düşmüştü. Yerli dini ve kültürünün yerini de yabancı gelenekler ve istilacıların kiliseleri almış, giderek yozlaşıp etkisini yitirmişti. Fakat bunlarla beraber sadece fiziksel değil kültürel anlamda da çok çeşitli ve verimli bir melezlik de gelmişti. Yol arkadaşım Meksika'nın ve Meksikalıların "çifte doğası, çifte kültürü"nü, böylesine bir "çifte tarih"in karmaşıklığını, artılarını, eksilerini anlattıkça anlatıyor. Derken, uçak inmek üzere alçalırken, Meksika'nın politik yapıları ve kurumlarından söz açıp buralardaki yolsuzluk ve verimsizlikten, gelir eşitsizliğinin had safhada olduğundan, Meksika'da, ABD hariç, dünyadaki bütün ülkelerdekinden daha fazla milyarder ve mahrumiyet kıskacında yaşayan insan yaşadığından dem vuruyor.

* * *

Oaxaca şehrinde uçaktan inerken New York Botanik Bahçesi'nden dostlarım John ve Carol Mickel'ı havaalanında beklerlerken görebiliyorum. John, Yeni Dünya'da, özellikle de Meksika'da bulunan eğreltiler üzerine uzman. Sadece Oaxaca civarında almış yeni eğrelti türü keşfetti ve (genç meslektaş Joseph Beitel ile birlikte) Oaxaca'nın yedi yüz küsur eğrelti türünü *Pteridophyte*

Flora of Oaxaca, Mexico [Meksika'daki Oaxaca Şehrinin Pteridofit Bitki Örtüsü] başlıklı kitapta tanımladı. Her bir eğreltinin nerede bulunacağını –kuytu bir köşede de gizlenseler, durmadan yer de değiştirsele– herkesten iyi bilir. 1960'ta yaptığı ilk geziden sonra Oaxaca'ya defalarca gelip gitti ve bizim için bu keşif gezisini organize eden de o.

Uzmanlığı eğreltilerin tanımlanıp sınıflandırıldığı, evrimsel ilişkilerinin ve akrabalıklarının izinin sürüldüğü sistembi-
lim olsa da, John, bütün pteridologlar* gibi aynı zamanda dört
dörtlük bir bitkibilimci ve ekolojist, çünkü bitkilerin neden tam
yetiştikleri yerde yetiştiklerine vâkıf olmadan, öteki bitkilerle,
hayvanlarla ve habitatlarıyla ilişkilerini anlamadan yabancı or-
tamda eğreltiotlarını inceleyebilmek mümkün olmaz. Eşi Carol
da, profesyonel bitkibilimci olmamasına karşın, kişisel merakı
ve John ile birlikte geçirdiği uzun yıllar sonucu konuyla ilgili
neredeyse John kadar bilgi sahibi olmuş.

John ve Carol'la 1993 yılının bir cumartesi sabahı tanışmıştım.
Bronx'ta, New York Botanik Bahçesi'ne çok yakın oturuyordum
ve o cumartesi sabahı arkadaşım Andrew'la birlikte bahçede do-
laşıyorduk. Eski müze binasına girmemizle birlikte, eğreltilerden
hayranlıkla söz edişime çok defa şahit olan Andrew'un gözüne o
gün Amerika Eğreltiotu Derneği'nin toplantısı olduğuna dair bir
not ilişti. Merakımı cezbetmişti –bu derneği daha önce duyma-
mıştım bile– binanın labirenti andıran koridorlarında ilerlemeye
koyulduk ve sonunda toplantıyı bulduk: Üst kattaki odalardan
birinde otuz kadar kişi bir araya gelmişti. Toplantının tuhaf bir
şekilde modası geçmiş, Viktorya Çağı'nı andıran bir niteliği var-
dı. 1850'lerde ya da 1870'lerdeki amatör bir botanik derneğinin
toplantısı da olabilirdi. John Mickel, sonradan öğrendiğim üzere,
gruptaki birkaç profesyonel bitkibilimciden biriydi.

Andrew "Bu insanlar tam senin tipin" diye fısıldadı ve her
zaman olduğu gibi, haklıydı. Gerçekten de tam benim tipimdi-
ler ve onlar da sanki beni o anda tanımış ve bir eğrelti düşkünü
olarak aralarına almışlardı.

Meraklı, birbirinden çok farklı insanlardan oluşan bir grup-
tu. Çoğunluk orta yaş üstüydü, aralarında pek çok emekli vardı

* Pteridoloji, eğreltiotlarını inceleyen bilim dalı. (ç.n.)
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

ama yirmili yaşlarında gençler de vardı, birkaçı bahçenin serasında ya da bahçe bitkileri bölümünde çalışıyordu. Kimi doktor, öğretmen gibi meslek sahibi –kimi ev kadınıydı ve bir de otobüs şoförü vardı. Bazıları şehir merkezinde oturuyor, apartman dairelerinde pencere önü saksıları kullanıyordu, bazılarınınınsa şehir dışında büyük bahçeleri, hatta seraları vardı. Eğrelti tutkusunun bildik sınıflandırmaları tanımadığı ortadaydı, hangi yaşta olursa olsun herkesi etkisi altına alabiliyor ve hayatlarının bir bölümünü eline geçirebiliyordu. İçlerinden bazıları, daha sonra öğreneceğim üzere, toplantıya katılmak için yüz, yüz yirmi kilometre uzaktan gelmişti.

Sık sık mesleki toplantılara katılmak zorunda kalırım: Nörologların ve nöro bilim uzmanlarının toplantılarına. Fakat bu toplantıdaki hissiyat bambaşkaydı: Bir özgürlük vardı, mesleki toplantılarda asla şahit olmadığım türden bir rahatlık ve reketten uzaklık. Belki de bu rahatlık ve içtenlik nedeniyle botanik tutkusu ve merakı herkesi sarabiliyordu, belki de üzerimde mesleki bir zorunluluğun ağırlığını hissetmediğim için bu toplantılara her ay düzenli olarak katılmaya başladım. Bundan önce hiçbir görüşten ötürü herhangi bir gruba ya da derneğe ait hissetmemiştim; şimdiyse ayın ilk cumartesi gününü ipe çekiyordum, aylık AED toplantısını ancak yurtdışındaysam ya da çok hastaysam kaçırıyordum.

* * *

Derneğin New York şubesi 1973'te John Mickel tarafından kurulmuştu, fakat Amerika Eğreltiotu Derneği'nin geçmişi, sık sık uzun mektuplar kaleme alarak birbiriyle temas halinde kalan dört amatör bitkibilimci tarafından kurulduğu 1890'lara kadar uzanıyordu. Yazdıkları mektuplar içlerinden biri tarafından *Linnaean Fern Bulletin* [Linnaeus'çu Eğrelti Tebliği] adıyla* basılmış ve çok geçmeden ülkenin dört bir yanındaki eğrelti severlerin ilgisini çekmişti.

O günlerde Amerika Eğreltiotu Derneği'ni kuranlar amatörlerdi, tıpkı ondan birkaç sene önce –meşhur bitkibilimci

* Carl Linnaeus, modern botaniğin babası sayılır. (ç.n.)
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

John Torrey'nin himayesinde daha genel bir botanik derneği olan– Torrey Botanik Derneği'ni ve 1890'larda İngiliz Pteridoloji Derneği'ni kuranlar gibi. AED'in üyelerinin çoğu, bir yüzyıl sonra da amatörlerden oluşuyor, aralarında bir elin parmaklarını geçmeyecek kadar profesyonel var. Ama ne amatörler! Mesela 1993'teki ilk toplantımda gördüğüm ve o günden bu yana neredeyse her toplantıda görmeye devam ettiğim yaşlı Tom Morgan. Uzun ak sakalları olan ve yadsınamayacak derecede Darwin'e benzeyen Tom, her ne kadar birkaç yıldır Parkinson hastalığından mustarip olsa ve geçenlerde kalçasını kırsa da, son derece bilgili ve yorulmak nedir bilmez biridir. Onu şu sayacaklarımdan hiçbirisi yıldıramaz: Adirondack ve Rocky Dağları'na tırmanır, Hawaii ve Kosta Rika'nın yağmur ormanlarını aşar, bunları yaparken de fotoğraf makinesi ve defterini yanından hiçbir zaman eksik etmez, yeni türleri ve melezleri (bir *Asplenium* melezi keşfetti: *Asplenium x morganii* onun adını taşıyor), eğreltilerin bittiği alışılmamış yerleri, başka bitkiler ve belirli habitatlarla olan görülmemiş ilişkilerini ve başka kültürlerdeki farklı kullanılışlarını (eğreltiotu filizlerinin başka kültürlerde nasıl yendiği ya da *Ophioglossum* çayının nasıl içildiği gibi) kaydeder. Tıpkı Darwin gibi, ideal bir amatör doğabilimci olmakla birlikte, evrim teorisi ve genetikteki son gelişmelere son derece rahat ayak uydurmuştur. Ve yine de bütün bunlar aslında bir fizikçi, malzeme bilimi alanında bir öncü olan Tom için bir hobiden, bir meşguliyetten ibarettir. Tom Oaxaca'ya daha önce gitti ve her ne kadar bu geziye katılmayacak olsa da beni gitmem için teşvik etti. Kendisi bu yıl Oaxaca yerine Porto Riko'ya gidiyor.

Bilimsel alanda, bilimsel çalışmalarda amatörler, yüzyıllardır olduğu gibi, halen büyük katkı sağlamaya devam etmekte. On sekizinci yüzyılda bu amatörlerin çoğu din adamıydı, tıpkı civardaki bir bölgede bulunan siyah kumun içinde yeni tanyum elementini keşfeden Papaz William Gregor ya da kaleme aldığı *Natural History of Selbourne* [Selbourne'un Doğal Tarihi] hâlâ en sevdiğim kitaplar arasında bulunan Gilbert White gibi. Özel bir gözlem gücü ve ayrıntıları hatırlama yeteneği, mekânlara dair özel bir hafıza, aşkla adanmışlık, doğaya karşı büyük bir coşku duyma bu türden bir doğabilimcinin sahip olduğu zihin

yapısının özellikleridir. 1830'larda, "jeolojinin babası" William Smith için, ileri yaşına rağmen, "yer yön hafızası öyle yerindeydi ki yıllar sonra bile fosillerinin yerini defalarca hiç sektirmeden eliyle koymuş gibi buldu" denmişti. Tom Morgan'da da durum aynı; kanımca, şimdiye kadar gördüğü bütün dikkate değer eğreltiotlarını hatırlıyor ve hatırlamakla da kalmayıp yerlerini tam olarak biliyor.

Kuyruklu yıldız ve süpernovaları ilk görenler genellikle amatör astronomlar olmuştur (örneğin Avustralya'da bir bakan, elinde küçük bir teleskop olmasına rağmen bütün süpernovaların yerlerini tamı tamına hatırlayabiliyor ve bin galakside süpernovaların oluşumuna dair benzersiz bir inceleme yaptı). Amatörler mineralbilimin de vazgeçilmezidir. Hibelerden ve mesleki destekten bağımsız, profesyonellerin belki de erişemeyeceği yerlere ulaşır ve her yıl yeni mineral türleri tanımlarlar. Fosil avı ve kuş gözleminde de benzer bir durum vardır. Bütün bu alanlarda asıl gerekli olan mesleki eğitim değil, doğabilimci gözüne sahip olmaktır; bu da mizaçtan kaynaklanan biyofiliyle tecrübe ve tutkunun karışımından gelir. Amatörlerde bu, kelimenin tam anlamıyla mevcuttur; ilgilendikleri konuya yönelik bir tutku, bir aşk ve genellikle bir ömür boyu alanda yaptıkları gözlemlerle kazanılmış tecrübelerin birikimi vardır. Eğreltiotu Derneği'ndeki profesyoneller bunun ne demek olduğunu her zaman iyi bilmişti, bu nedenle grup –eğreltileri sevdikleri sürece– herkese açıktı, hayli tecrübesiz olsalar bile. Derneğin başkanı kuruluşlarının kırkınıcı yıldönümünde, "En acemi çaylağımız da en tecrübeli uzmanımız da üye olarak daima eşit düzeyde olmuştur" diye yazmıştı ve ben, yolun başında tam bir acemiyim.

İKİNCİ BÖLÜM

Cumartesi

Oaxaca turuna katılan otuz kişinin çoğu AED üyesi, ama ülkenin bambaşka yerlerinden kalkıp gelmişler: New York, Los Angeles, Montana, Atlanta. Bugün, Oaxaca'daki ilk sabahımızda, kahvaltımızı ederken birbirimizi tanımaya başlıyoruz ve hepimiz neredeyse 400.000 kişiye ev sahipliği yapan modern bir şehrin çevrelediği bu eski kolonyal başkenti şöyle bir de olsa görmek için can atıyoruz.

Minik tur otobüsümüzle şehrin tepesindeki otelin dik yamacından aşağı inerken durup şehrin panoramik manzarasını seyretmek için dışarı çıkıyoruz. Luis –bu hafta tur rehberliğimizi o yapacak– eski kolonyal şehirdeki sayısız kilise ve kutsal mekânı gösteriyor. Kimsenin ilgilendiği yok. John Mickel anında eğretili var mı diye yol kenarlarına bakınmaya başlıyor, New York Botanik Bahçesi'nde çalışan bitkibilimci meslektaşı ve adaşı John D. Mitchell'in bir gözü de kuşlarda. John Mickel ve John Mitchell isimlerinin birbirleriyle neredeyse tıpatıp aynı olması hem gülmemize hem de kafamızın karışmasına neden oluyor; sadece bizim kafamız karışsa iyi, birlikte çalıştıkları botanik bahçesinde de telefonlar sürekli yanlış bağlanıyor, postalar yanlış kişiye gidiyormuş. Çoğumuz John Mickel'la karışmasın diye John Mitchell'a J.D. demeye başladık. Lakin isimleri dışında benzer hiçbir tarafları yok. John Mickel altmışlarında, sinekkaydı tıraşlı, fırça gibi gri kaşları olan mavi gözlü, ince uzun bir adam; hava şartı ne olursa olsun şapkasız dolaşır. J.D. ise daha genç ve daha iri yapılı bir adam, kabarık bir sakalı var. Geniş siperlikli

şapkasının altındaki koca kafası ve boynunda daima asılı dürbünü biraz *Kayıp Dünya*'daki Profesör Challenger'ı andırıyor. Bitkibilimci olabilir ama benim bugün J.D.'de ilk gördüğüm, tutkulu ve coşkulu bir kuş gözlemcisi. Bir kuş tespit etti mi heyecanla dikkatleri ona çekiyor.

“Şurada bir sinekkuşu, kara sinekkuşu var, *Ipomoea*'dan çıkıyor” diye söyleniyor. “Ne zarif, değil mi?.. Ooo! Şu tarafta sarı sağırlı ötleğen dolaşüyor, böceklerin peşinde.”

Scott Mori (sonradan öğrendiğime göre o da New York Botanik Bahçesi'nde çalışıyor ve bu yıl Torrey Botanik Derneği'nin başkanı) bir yabancı tütün bitkisine ulaşmak için sarp kayalıktan aşağı inmeye çabalıyor. Bitkiyi inceledikten sonra “*Nicotiana glauca*” diye mırıldanıyor. *Nicotiana africana* diye bir bitki olmasına karşın, Scott'un söylediğine göre *Nicotiana*'nın tütün olarak kullanılması tamamıyla Yeni Dünya'dan gelmişti ve iki bin yıllık bir geçmişi vardı.

Tekrar otobüse doluşup şehre doğru yolumuza devam ederken, Scott bize tütünün yakın geçmişini hatırlatıyor. İsa öncesinde tütünün Amerika kıtalarının neredeyse her yerinde olduğu düşünülmekte. On birinci yüzyıldan kalma bir çömlek kabın üzerinde iple bağlanmış sarma tütün yapraklarından puro içen bir Maya tasviri vardır – Maya dilinde “sik'ar”, sigara içmek demek (yıllar boyu sigara içip de kelimenin Maya dilinden geldiğinin farkına bile varmamışım!).

Bu söyledikleri otobüste tütün tarihiyle ilgili genel bir tartışmaya yol açıyor. Yeni Dünya'ya ilk ayak bastığında Kolomb'a yerliler tarafından hediye olarak meyve ve “değişik bir rayiha yayan birtakım kuru yapraklar” verilmişti. Kolomb meyveyi yedi fakat yaprakları ne yapacağını bilemedi, gemiden denize atılmasını salık verdi. Birkaç yıl sonra, Küba'ya gittiğinde yerlilerin tütün içtiğini gören bir başka kâşif, Rodrigo de Jerez bu geleneği İspanya'ya taşıdı –komşuları burnundan ve ağzından buram buram çıkan dumanları görünce öylesine telaşlandılar ki, durumu Engizisyon'a havale ettiler, Jerez yedi yıl hapse atıldı. Hapisten çıkmasına kalmadan tütün içmek bir İspanyol çılgınlığı haline gelmişti.

Bir de, tabii ki, İngiltere'de öğrenciyken öğrendiğimiz

hikâyeler vardı –Sir Walter Raleigh’nin tütünü İngiltere’ye getirmesi, (efendisinin alev aldığını zanneden uşak, telaştan eli ayağına karışınca bir sürahi dolusu suyu başından aşağı boca edivermişti); tütünden *The Faeri Queen*’de [Periler Kraliçesi] saygıdeğer bir şekilde söz edilmesi; Elizabeth döneminde yaşayanların bütün özlülükleriyle tütüne “ayyaş otu” demeleri; bizzat Kraliçe Elizabeth’in, yaşlı bir kadinken, 1600 yılında sigarayla tanıştırılması gibi. Bunun ardından, sigara içmek birbirinin peşi sıra *Worke of Chimney Sweepers*’ta [Baca Temizleyicilerinin İşleri] alenen suçlandı (1601), *A Defense of Tobacco*’da [Tütün Hakkında] savunuldu (1603) sonra yeniden saldırı konusu oldu (*A Counterblast*...), üstelik bizzat Kral James bile karşı çıktı. Fakat kraliyet tarafından her ne kadar hoşnutsuzlukla karşılanıp vergiye boğulsa da, 1614 yılına gelinmeden “Londra ve civarında tütün satan yedi bin dükkân” açılmıştı. Yeni Dünya’nın bu hediyesi Eski Dünya’nın dört bir yanında derhal kabul görmüştü.

* * *

Eski Oaxaca’nın merkezine vardık, sokaklar hâlâ on altıncı yüzyılda tasarlandığı gibi kuzey-güney hattında ızgara biçiminde uzanıyor. Sokakların kimisinin, Profirio Díaz Sokağı gibi, politik kişiliklerin ismini taşıdığını fark ettik, diğerlerine çeşitli doğabilimcilerin isminin verildiğini görmek hoşumuza gitti. Humboldt adında bir sokak olduğunu tespit ediyorum –büyük doğabilimci Alexander von Humboldt, Oaxaca’yı 1803’te ziyaret etmiş ve tecrübelerini *Personal Narrative* [Kişisel Anlatı] kitabında aktarmıştı. John Mickel, Conzatti adında bir parkı işaret etti. Anlattığına göre, Conzatti aslında profesyonel bitkibilimci değil, 1920 ve 1930’larda Oaxaca’da yaşayan bir öğretmen ve idareciymiş, 1939’da altı yüzden fazla Meksika’ya özgü eğrelti türünü belgeleyen Conzatti, Meksika’daki ilk pteridolog olarak amatör bir bitkibilimciymiş.

Bu sırada J.D. bir mango ağacının üzerinde duran bir tanga-ra kuşu tespit etti ve hemen tuttuğu listeye onu da ekledi.

Büyük kolonyal kilise Santo Domingo’ya uğruyoruz. Kilise muazzam büyüklükte, göz kamaştırıcı, barok ihtişamı altında

insan ezildiğini hissediyor, altın yaldızla kaplanmamış tek bir noktası yok. Güç ve zenginlik hissi kilisenin her santimine sinmiş, istilacıların gücünün ve zenginliğinin bir yansıması. Burada kullanılan altının ne kadarı, diye merak ediyorum, köleler tarafından çıkarıldı, ne kadarı fatihler tarafından Aztek hazinelerinden eritildi? Bu muazzam kilisenin yapımında sefaletin, köleliğin, öfkenin, ölümün ne kadar payı var? Bununla birlikte, heykeller esmer tenli, ufak tefek; Yunanların idealleştirilmiş dev heykellerinin tam aksi. Yerli modellerden faydalandığı apaçık ortada, dinî imgelem yerel ihtiyaçlara ve biçimlere uyum sağlamış. Tavana nakşedilmiş kocaman altın ağacın dalları hem saray soyluları hem de dinî şahsiyetlerle süslü: Din ve devlet iç içe geçip bir olmuş.

Kilisenin ortasında yükselen (J.D. "Aman Tanrım," diye fısıldıyor, "şuna bak!") kararmış nefin tam orta yerinde Bakire Meryem'in altın yaldızlı, şatafatlı bir resmi parılıyor. Hemen altında siyah giysili bir kadın, muhtemelen bir rahibe, diz çökmüş; ara ara sesini yükselttiğinde boğuk bir ilahi ya da niyaz duyuluyor. Kendinden geçmiş bir halde, tapınıyor. Tavrında teatral, rol kestiğini belli eden bir şey seziyorum. Eğer amacı dua etmekse, kendi kendine gözden uzakta yapabilir, diye düşünüyorum, böyle şamata etmeye gerek yok. Ancak ötekiler onun güzel olduğunu düşünüyor, bu halini etkileyici buluyorlar.

Kilisenin hemen önündeki sokak hamak, kolye, tahta bıçak, resim satan sokak satıcılarıyla dolu. Rengârenk bir hamak ve zarif bir tahta bıçak alıyorum. Scott da aynılardan alıyor ("etrafa para dağıtmak için" diye açıkladı). Sokağın karşısında minik dükkânlar var, aralarında bir "Gastenterolia Endoscopia" olduğunu görüyorum. Kutsal bir mekâna gelmiş bir insanın neden kolonoskopi, gastroskopi ya da sigmoidoskopi yaptırmak isteyeceğini anlamsız da olsa merak ediyorum.

Tur rehberimiz Luis bizi hâlâ bilgiye boğmaya devam ediyor: "Burası 'Cortés'in evi'. Cortés buraya hiç gelmedi, ama Oaxaca'ya gelmiş olsaydı burada kalır, burada yaşardı. Burası onun *resmî* evi." Evin yanındaki sokakta bir petrol tankeri duruyor, üzerine Millenia Gas logosu resmedilmiş.

Ve kilisenin, bu güzelim mimari yapının önünde anlatıla-

maaz derecede çirkin bir bahçe var. Kızılımtırak toprakla kaplı kare biçimindeki iki geniş alana baştan aşağı kalın etli yaprakları olan ağacımsı ekeverya bitkisi doldurulmuş –şu truffidlere benzeyen acayip görünümlü ürkünç bitki– başka hiçbir şey yok. Görünüşe bakılırsa burada önceden çeşitli bitkilerin ekili olduğu hoş bir bahçe varmış, sonra, bir talihsizlik olmuş olacak ki, kaldırılıp yerine bu tekinsiz, kızıl Mars gezegeni bitki örtüsü konmuş.

* * *

Santo Domingo’ndan birkaç sokak ileride hoş kokular yayan küçük fakat harika bir baharat dükkânında duruyoruz. Botanikçi arkadaşlarım hem gastronomik hem botanik açıdan büyülenmiş haldeler. Scott bana Kolomb’dan önce en az yüz elli bitkinin tarımsallaştırıldığını söyledi. Hepsini tek tek Latince ismiyle ve halk arasında bilinen adıyla tespit ediyoruz; her şey koklanıyor, burundaki farklılıklar tanımlanıyor. Arkadaşların çoğu eve götürmek üzere egzotik baharatlar alıyor; bense çekimser yaklaşarak azıcık fıstık ve kuru üzümle kendimi avutuyorum.

Dükkânda balya gibi sıkıştırılmış, hep birlikte bir kaleyi andıran devasa acı biber kuleleri var –parlak yeşil, sarı, turuncu, kırmızı, bunların hepsi tamamen Oaxaca’ya has bir görüntü sunuyor. Herkesçe kullanılan en azından yirmi farklı acı biber çeşidi var: *chile de agua*, *chile poblano* ve *chile serrano* en çok kullanılan taze biberler; ayrıca *chile amarillo*, *chile ancho*, *chile de arbol*, *chile chipotle*, *chile costeno*, *chile guajillo*, *chile morita*, *chile mulato*, *chile pasilla de Oaxaca*, *chile piquín* ve *chilhuacle* adı altında anılan bütün bir biber ailesi mevcut. Bunların hepsinin farklı türler mi yoksa tarımsallaştırmayla üretilmiş çeşitler mi olduğunu merak ediyorum. Muhtemelen hepsinin tadı, dokusu, acılık derecesi, karmaşıklığı Oaxaca’nın damak tadının hassasiyetine bağlı olarak farklılık gösteriyordur –New York’ta üstünde Toz Biber yazan bir kavanozum var o kadar, damak zevkim ancak bu kadar incelebilmiş durumda.

Baharatçının hemen karşısında çikolata fabrikası var. Kokusunu duyabiliyoruz. Kavrulmakta olan kakao çekirdeklerinin

kokusuna bir sokak öteden gelen acı biber, tarçın, badem, karanfil kokuları karışıyor. Fabrikanın sokağa dar bir cephesi var fakat göz kamaştırıcı güneş ışığını ve girişin yarısını kapayan kakao çekirdeği çuvallarını geride bırakıp içeri girdiğinizde kendinizi şaşırtıcı derecede geniş ve ferah bir mekânda buluyorsunuz. Yol arkadaşlarımdan Robbin Moran bana kakao ağaçlarıyla ilgili deneyimlerini anlatmaya başlıyor. Kemik çerçeveli gözlüğüyle yirmilerinin sonlarında ya da otuzlarında doktorasını vermiş bir genç adam intibası uyandıran utangaç ve alçakgönüllü Robbin aslında dinçliğinden hiçbir şey kaybetmemiş kırk dört yaşında bir adam ve tıpkı John gibi New York Botanik Bahçesi'nin eğreltiler bölümünde sorumlu müdür olarak çalışıyor.

Kakao ağaçlarının geniş, parlak yaprakları olur, minik çiçekleriyle rengi mora çalan dev tohum zarfları doğruca saptan çıkar. Tohum zarfını parçaladığınızda beyaz bir özün içindeki tohumları görebilirsiniz. Kakao çekirdeği aslında bu tohumlardır; zarf ilk açıldığında krem rengiyken havayla temas ettiğinde lavanta rengine ya da mora dönebilir. Ancak içindeki öz tıpkı dondurmaya andıran bir yoğunluğa sahip ve Robbin'in söylediğine bakılırsa leziz, şekerli bir tadı var. "Doğada örnek toplarken kakao ağacına denk gelmek olabilecek en hoş sürprizlerden biri" diye anlatıyor Robbin. "Karşına her gün terk edilmiş bir kakao plantasyonu çıkmıyor tabii ama Meksika'da olduğu gibi Ekvador ve Venezuela'da da bir sürü var." Söylediğine göre içindeki yapışkan beyaz öz, vahşi hayvanları cezbediyormuş. Tatlı özü yiyip acı çekirdekleri çıkarıyorlar ve böylece tohumlar filizlenebiliyor. İşin aslı, bu tatlı öz vahşi hayvanları cezbetmese sert tohum zarfları kendiliğinden asla açılmayacak ve tohumlar toprakla buluşamayacak. Robbin, ilk insanlar muhtemelen hayvanları seyrettiler ve onları taklit ederek –ne zaman karşısına kakao ağacı çıksa kendisinin de yaptığı gibi– tohum zarflarını açıp tatlı özünü mideye indirmeye başladılar, diye akıl yürütüyor.

Belki de binlerce yıllık bir zaman zarfında, ilk Orta Amerikalılar çıkardıkları tohumların etrafını saran özünü tamamen temizlemeyip birkaç hafta bu halde saklayacak olurlarsa fermentasyonun meydana geldiğini ve bu sayede acılığının azal-

dığını keşfederek çekirdeklerin de değerini öğrendiler. Bunun ardından çekirdekler kurutulup kavrulunca, şu anda gördüğümüz ve kokusunu aldığımıza benzeyen yoğun bir kakao lezzeti çıkıyordu.

Artık koyu kahverengiye dönen kavrulmuş çekirdekler kabukları çıkarıldıktan sonra öğütücüye aktarıldılar –işte nihai mucizenin gerçekleştiği yer de burası, çünkü öğütücüden kakao tozu değil ılık bir sıvı olarak çıkıyorlar, sürtünme kakao yağını sıvılaştırarak lezzetli bir çikolata likörü ortaya çıkarıyor.

Her ne kadar cazip bir görünümü olsa ve güzel koksa da son derece acı olduğundan içilmesi çok zor. Mayalar içine baharat, mısır unu ve bazen de acı biber katarak biraz daha farklı bir çeşidini yapıyorlardı –acı su anlamına gelen *choco haa*, soğuk içilen, yoğun ve şekerli bilmediklerinden acı bir içecekti. Bu içeceğe *cacahuatl* adını veren Aztekler onu içeceklerin en besleyicisi ve kuvvet vericisi addetmişti, soylulara ve krallara sunulmak üzere ayrılırdı. Kakao Tanrılarının besini olarak görülür, kakao ağacının ilkin sadece Cennet'te yetiştiğine, sabah yıldızının bir huzmesi üzerinde kakao ağacıyla birlikte gökten yere inen Tanrıları Quetzalcoatl tarafından insanlara getirildiğine inanırlardı. (Robbin ise, aslında kakaonun pek çok tür gibi muhtemelen ilk olarak Amazon'da yetişmeye başladığını; fakat bu miti yine de ağacın “Tanrılarının besini” anlamına gelen Latince ismi *Theobroma* ile canlı tuttuğumuzu söyledi.) Kakao ağacı en iyimser görüşle ender rastlanan bir ağaç, şimdiyse, anlattığına göre, tıpkı hurma ağacı ve avokado gibi doğal ortamda türünün tükenmesi tehlikesiyle yüz yüze.¹ Ancak kakao Meksika'da iki bin yıldan

1 Connie Barlow, *The Ghosts of Evolution* [Evrimin Hayaletleri] kitabında yabani avokadonun soyunun tükenmeye yüz tutmasının nedeninin on iki ya da on üç bin yıl önce dev toksodon ve dev yer tembel hayvanları, glyptodontlar ve gomphotherium gibi diğer vejetaryen memelilerin ortadan kaybolması olduğunu ileri sürer. Bu hayvanlar avokadoyu ve tohumunu bütün halinde yutabilecek büyüklükteydiler ve dışkılarıyla tohumları ormanın çeşitli bölgelerine yayıyorlardı. Şimdiyse, bu dev memelilerin ortadan yok olmasıyla birlikte, tapir gibi küçük hayvanlar sadece tohumun etrafındaki etli kısmı kemirip tükürmekle yetiniyor ve gerektiği gibi yayamıyorlar. Esasen avokadoyu da, hurma ağacını da bugün hayatta tutan insanların tarım yapmasıdır. İşin ilginç, dev buzul çağı memelilerinin yok olmasının sebebi de insanların avcılık yoluyla sürece müdahale etmiş olmaları olabilir.

uzun süredir yetiştirilmekte, üstelik yalnızca bu kutsal içeceği elde etmek için de kullanılmıyordu –kakao tohumları bereket sembolü olarak görülerek resimlerde ve oymalarda sık sık resmedilir, para yerine geçerdi (dört kakao çekirdeğiyle bir tavşan, on tanesiyle bir fahişe, yüz tanesiyle bir köle almak mümkündü). Kolomb kakao çekirdeklerini Ferdinand ve Isabella'ya sadece ilginç oldukları için götürmüştü, içecek olarak tüketilmesine izin veren özel niteliğinden haberi bile yoktu.

Kakao içeceğinin etrafını mitler ve efsaneler sarmış sanki. Efsaneye göre Montezuma afrodizyak olduğunu düşünerek günde kırk kap köpüklü çikolata içermiş. Başka bazı efsanelere göre, Montezuma Cortés'e çikolata içeceği ikram ettiğinde Cortés'in bu buruk, acı içecek yüzünden gözleri kararmış, fakat içtiği kabın saf altından yapıldığını, dolayısıyla Meksika'nın baştan aşağı ele geçirilmeyi bekleyen altınla dolu olduğunu –ya da bu acı içeceğin, tatlandırılacak olursa bütün Avrupa'nın aklını başından alarak İspanya için kârlı bir kazanç kapısı teşkil edeceğini fark edemeyecek kadar değil. Rivayete göre, ilk kakao plantasyonları bizzat Cortés tarafından planlanmış.

Kakao dükkânında bize Oaxaca usulü badem ve tarçınla tatlandırılıp baharatlanmış dumanı üstünde sıcak çikolatalar ikram edildi. İspanyolların on altıncı yüzyılda geliştirdiği ve karmaşık inceltme tarifini elli yıldan uzun süre gizlemeyi başardığı içeceğe çok benziyor. Eninde sonunda içeceğin sırrı ortaya çıkınca, 1650'lere kalmadan önce Amsterdam ve Londra'da, sonra Avrupa'nın dört bir yanında çikolatahaneler (işin aslı, buralar çayhanelerin de kahvehanelerin de öncülüdür) açılmaya başladı. Çikolata içeceği Fransız sarayında özel bir sükse yakaladı, afrodizyak özelliklerine son derece itibar ediliyordu: Madame de Pompadour amberle karıştırdı, Madame du Barry âşıklarına verdi, Goethe çikolata kabı olmaksızın dışarı burnunu çıkar-mazdı.

Proust'ta madlen hafızanın kapısını açar, özel anlamlardan ve anılardan oluşan bir dünyayı çağırır. Fakat burada, Oaxaca'daki bu çikolata fabrikasında bir açıdan tam tersi oluyor: Çikolataya dair zihnindeki bilgiler –kısmen kendi yaptığım okumalardan, kısmen Robbin'den, kısmen de bizzat dükkân sa-

hibinden gelmişti– sanki şu an içmekte olduğum sıcak çikolata kupasının içine yayılıyor, ona özel bir aç ve derinlik veriyor.

Fakat neden, merak ediyorum, çikolata bu kadar yoğun bir şekilde, üstelik dünyanın her yerinde arzu ediliyor? Sırrı bir kez açığa çıktı mı neden bütün Avrupa'ya bu kadar kolay yayıldı? Çikolata neden şimdi her köşe başında satılır, orduda tayına dahil edilerek Antarktika'lara, uzaya kadar taşınır oldu? Neden bütün kültürlerde çikolatakolikler var? Bunun sebebi çikolatanın vücut ısısında eriyen eşsiz, özel dokusu, yani "damak hissi" mi? İçinde bulunan hafif uyarıcılar, yani kafein ve teobromin mi? Öyleyse kola cevzinde ve guarana meyvesinde bu uyarıcılardan daha fazla var. Yoksa çikolatanın içindeki hafiften analeptik, öforiye neden olan, afrodisyak olduğu varsayılan feniletilaminden mi? Peynir ve salamda daha çok feniletilamin bulunuyor. Belki çikolata anandamidiyle beyindeki kanabinoid reseptörlerini uyarıyordur? Ya da belki, lezzet estetiğinin yanı sıra, şimdiye dek bilinmeyen ve beyin kimyasına dair hayati ipuçları sağlayabilecek apayrı bir şeydir?

* * *

Çikolata ve baharat yüklü olarak otobüsümüze dönüyoruz ve otele dönüş yoluna koyuluyoruz. Bugün cumartesi olduğundan pazar kurulmuş, son molamızı deri, tekstil ve giysi tezgâhlarıyla şehirdeki geniş bir alanı kaplayan asıl büyük pazar yerinde veriyoruz.

Grubumuz, tabii ki, meyve ve sebze tezgâhlarının başında oyalanıyor, anlaşılması güç botanik tanımlamaları ve kıyaslamaları bir kenara bırakıp esrik iç çekişlere (ya da zaman zaman "öğğk"lemelere) geçerek farklı tatları hem ruhen, hem fiziken deniyor. Rengârenk ve irili ufaklı çeşit çeşit muz var: İçlerinden en tatlısı, hiç beklenmedik bir şekilde, minicik yeşil bir muz çeşidi. Portakal, misket limonu ve limonların yanı sıra pomelo, yani şadoklar da var; bu meyve greyfurtun armut biçimindeki yabani atası (çekirdekleri, grubumuzdan birinin söylediğine göre, ilk olarak on yedinci yüzyılda Kaptan Shaddock adında biri tarafından Barbados'tan getirilmiş). Yenidünyaya benzeyen

ama ondan farklı manzanitalar var; Scott bunların Meksika alıcı *Crataegus*'ta yetiştiğini söylüyor; daha sonra gezilerimizden birinde bana gösterecek.

Parlak yeşilimtırak-siyah renkte bir kabuğu olan, tenis topu büyüklüğünde sapot meyveleri görüyoruz. Biri bunlara hurma eriği dendiğini söylüyor, "marmelat ağacı"nda yetişiyorlarmış. Kafa bulduklarından şüphelenip siyah etine dişlerimi geçirdiğimde cennet elması gibi balçık yapısında olduğunu fark ediyorum ama tadı ne hurmaya, ne eriğe, ne marmelata ne de cennet elmasına benziyor. Guavalar, çarkıfelek meyveleri, papayaların yanı sıra kimi org borulu kaktüsten, kimi dikenli incirden çeşit çeşit sulu kırmızı kaktüs meyveleri var. Çarkıfelek meyvesinin içi kurbağa ya da semender yumurtalarını andırıyor ama benim için içlerinde en lezzetlisi bu.

Sebzeler de çeşit çeşit, hayal bile edemeyeceğim kadar çok fasulye çeşidi var, bunu görmek, mısırla birlikte fasulye çeşitlerinin sekiz bin yıl önce burada tarımın başladığı zamanki gibi bugün de Orta Amerika'nın temel besini olduğunu anlamamı sağlıyor. Protein bakımından zengin ve içindeki aminoasitler mısırda bulunanları tamamlayıcı nitelikte; ikisi birlikte kişinin ihtiyaç duyduğu bütün aminoasitleri sağlıyor. Her yerde beyaz, tebeşiri andıran kireç taşı parçalarına rastlıyoruz, mısır öğütürken kullanıldığında aminoasitlerin daha kolay sindirilebilir hale gelmesini sağlıyor.² Çin su kestanesi ve bezelye gibi tadı olan dev konik kazıkkökleriyle yarı tatlı Meksika patatesi var. Her çeşit domatese rastlamak mümkün ama en çok tutulana, *salsa verde** yapmak için kullanılan kâğıt gibi ince bir kılıfın içindeki yeşil minik domatesler, yani "tomatillo"lar. Domates ve "tomatillo"ların, "sert mısır" ve patates gibi Yeni Dünya'nın Avrupa'ya bir başka armağanı olduğunu düşünüyorum. Daha önce bunlara benzer bir şey görülmemiştir. (İşin aslı, domatese

2 Flüoresan minerallere karşı ortak ilgi beslediğimiz Robbin'le kireçtaşını merak ederek (New Jersey'deki Franklin Madeni'nde flüoresan kalsit görmüştük) bir parçasını otele götürdük ve Robbin'in yanında getirdiği ultraviyole ışığın altında inceledik. Parlak bir flüoresan ışıması vardı ve kor haline gelmiş kömür parçası gibi turuncu parlıyordu.

* İsp. yeşil sos anlamında (ç.n.)

yıllar boyu büyük şüpheyle yaklaşılmış, insanların zehirli olmadığına ikna olması vakit almıştı. Tıpkı patates gibi Solanaceae familyasındandırlar ve bu familya siyah banotu ve şeytan elması gibi özellikle ölümcül bitkilerle doludur. Domates ve patates aslında güzelavrat otuyla aynı ailedendir ve bu nedenle belki biraz çekingen davranmaları mantıklıydı.)

Ayrıca tabii eğretti meraklıları olduğumuzdan tıbbi amaçlarla satılmakta olan eğretiler gözüümüzden kaçmadı: Kan hastalıklarını tedavi etmek için ve idrar söktürücü olarak kullanılan kurutulmuş atkuyruğu; tavşan ayağı eğretilisi olarak bilinen *Phlebodium*'un köksapları ve David'in bana havaalanında sözünü ettiği –ve kimsenin neye iyi geldiğini bilmediğini düşündüğüm– öbek öbek kurutulmuş yenidendiriliş eğretilisi vardı.

Güzelim beyaz soğanlar, muzlar, tüyleri yolunmuş tavuklar, çengellerden sarkan etler... sandaletler, şapkalar (ben de şu sombrero denen hasır şapkalardan bir tane aldım, bir dolar), çömlekler, halılar... Hele hele başka başka insanlar. Bu pazar öyle zengin, öyle çeşitli ki istemeye istemeye defterimi kaldırıyorum. Buradaki fantazmagorik sahnelerin hakkını vermek için benim sahip olduğumdan daha fazla yetenek, daha fazla enerji gerek. Ayrıca umursamaz bir turist gibi görünüp insanları rahatsız etmek de istemiyorum.

Keşke fotoğraf makinem yanımda olsaydı, ama fotoğraf çekmek belki daha bile rahatsız edici olur (pazar yerinde başıboş dolaşıp hiçbir şey almadığı halde karşısına çıkan ve tatlı ya da resmedilmeye değer olduğunu düşündükleri her şeyi ve herkesi çeken yabancılar rahatsızlık *yaratmakta*).

Otobüse tekrar bindiğimizde birkaç not alıyorum: Her boydan domuz, arka ayakları birbirine bağlanmış. Koyunlar, keçiler, postu yüzülmüş leşler – berbat kokuyor! Kurumuş nehir yatağının kıyısında keçiler. Kömür ve odun satıcıları.

Bernal Díaz del Castillo da Cortés'e ayak uydurdu, ve (çok sonraları, yaşlı bir adamken kaleme aldığı) *True History of the Discovery and Conguest of New Spain* [Yeni İspanya'nın Keşfi ve İstilasının Gerçek Hikâyesi] kitabında Tenochtitlán yakınlarındaki büyük pazar yerini 1519 yılında gördüğü haliyle tasvir etti. Pazar yerindeki malların listesi, taş bıçaklardan kölelere her şey

“ticari eşya sınıfları”nın içine dahil olarak birkaç sayfa devam eder:

Her türden ticari mal diğerlerinden ayrı tutuluyordu ve belirlenmiş sabit bir yerde duruyordu. Anlatmaya altın, gümüş, değerli taşlar, tüy, ceket ve işli mallar satan tüccarlardan başlayalım. Kadınli erkekli yerli kölelerden müteşekkil başka mallar da vardı... onları kaçamasınlar diye boyunlarından tasmalarla uzun kazıklara bağlayarak getiriyorlar, diğerlerini serbest bırakıyorlardı. Sonra büyük kumaş parçaları, pamuk ve bükülmüş ipten yapılmış şeyler satan başka tüccarlar, kakao satan *cacahuateros*’lar... Heneguen bitkisinden yapılmış kumaş ve ipler, tabanı yine aynı bitkiden yapılmış sandaletler, pişirilmiş tatlı kökler ve yumrular... Bir başka bölümde kaplan ve aslan, susamuru, çakal, geyik ve başka hayvanların, porsukların ve dağ kedilerinin kimi tabaklanmış kimi tabaklanmamış derileri ve daha başka bir dizi mal.

Díaz yeni bir şey eklemek için tekrar tekrar kendi sözünü keser, neredeyse kör olmuş seksenlerinde bir adamın zihninde elli yıl öncesine ait olmasına rağmen canlılığını koruyan manzaraya döner:

... fasulyeler, adaçayı, başka birçok sebze ve ot... kümes hayvanları, gerdanlı horozlar, tavşanlar, yabani tavşanlar, geyikler, yabanördekleri, enikler ve bu türden başka şeyler... meyve satıcıları... pişmiş yemekler, hamur ve işkembe... binlerce farklı şekle sokulmuş türlü türlü çömlek... bal, ballı ezme ve fındık ezmesi gibi başka lezzetli tatlılar... kereste, tahta, kızak, kütük, tezgâh... kâğıt... tütün ve sarı merhemler... koşniller o büyük pazar yerindeki kemerlerin altında satılıyor... tuz satanları ve taş bıçak yapanları unutuyorum... sukabakları, ahşaptan yapıp canlı renklere boyanmış kaplar. Burada satılan her şeyi anlatabilmiş olmayı isterdim ama o denli çeşitli ve farklı niteliklere sahipler ve etrafı kemerlerle çevrili büyük pazar yeri o denli kalabalık ki, insanın iki gün içinde her şeyi görüp anlaması mümkün değil.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Pazar

Bugün –ismi çiçekli çayır anlamına gelen– Llano de las Flores Dağları’nı aşarak botanik akınına gidiyoruz, ne ki Ocak ayında olduğumuzdan şimdi kurak mevsimin ortasındayız, çiçekleri göremeyeceğiz. Aslını isterseniz, orta kısımdaki dağlar ve vadi çöl gibi kurak, kahverengi. (Öteki türlüşünü tahayyül etmek zor, yine de, her yanı kıpkırmızı çiçekli *Rigidella* zambağının kapladığı yağmur mevsiminde tekrar gelmeliyim diye düşünüyorum.)

Gezimizde rakım yükseleceğinden ve belki yağmura yakalanırız diye –çok geçmeden 2800 metre, belki daha da yükseğe çıkacağız– her şekil ve ebattaki giysilerimizle otelin önünde toplanıyoruz. Soğan gibi giyinmiş haldeyiz, tropik vadiden dondurucu soğukluktaki kış yağmur ormanına doğru ilerlerken üstümüzdekileri bazen kat kat çıkaracağız, bazen kat kat yeniden kuşanacağız. Ayrıca yanımızda ot toplamak için alet edevat da var; edevat derken, ekseriya bitkileri türlerine göre sınıflandırmak için plastik torba (gençliğimde kullanılan teneke kutular nerde!) ve fotoğraf makineleri, lensler, boyunlarda asılı dürbünler. Birkaçımız yanına “kitab-ı mukaddes”i de almış: *Pteridophyte Flora of Oaxaca, Mexico*.

Genç bir kadın (Oaxaca’daki botanik bahçesinde çalışıyor) yanında bitki presi getirmiş, bu görülünce kimin hangi bitkileri toplamaya izni olduğu konusunda sorular gündeme geliyor. Sporları toplamamızın sorun teşkil etmediği konusunda temin ediliyoruz. John katlanmış kâğıt içinde sporları muhafaza etmenin “iz bırakmayan ve usturuplu” yollarını anlatıyor. “Sakın se-

loteyp kullanmayın, sporlar üstüne yapıştır!” diye ekliyor. Fakat başka bir şey toplamak için çok katı kurallar var ve ABD’ye bitki götürmek için elimizde gereken izin yok. Bir başına yaprakları toplayabiliriz ama bitki ya da fide almamız yasak, her şeyi fotografik olarak belgelememiz için de teşvik ediliyoruz. (Hemen herkesin yanında makro lens var. Bense kendiminkini aptal gibi evde unutmuşum ama yanımda başka kimsede olmayan bir şey var: Stereo kamera!)

Dick Rauh da burada, New York Botanik Bahçesi’nde öğretmenlik ve botanik illüstratörlüğü yapıyor; ilginç görünen her şeyi hem gerçek boyuttaki görünümüyle hem de on on beş misli büyütülmüş halleriyle çizecek. Yanında çizim defteri, mürekkepli kalem, kurşunkalem, yakınlaştırma gücü yüksek fotoğraf makinesi lenslerinden bir takım ve bir cep mikroskobu var.

Dick, film jeneriği tasarımcısı olarak çalıştığı uzun ve başarılı meslek hayatının ardından emekli olunca botanik illüstratörü olmuş, şimdiyse bitkibilim alanında doktorasını vermek üzere yani çizdiği bitkiler hakkında epey bir bilgi sahibi. Bilginin algıyla ilgisi beni hayrete düşürüyor ve ona bu konuda sorular yöneltiyorum. Ona otistik âlimlerce hiçbir botanik bilgi olmaksızın sadece algıdan yola çıkılarak yapılmış muhteşem bitki resimlerinden söz ediyorum. Fakat Dick, bilgi ve kavrayışın algılarına gölge düşürmek yerine onları keskinleştirdiğinde ısrarlı, o nedenle artık bitkileri önceden hiç olmadığı kadar ilginç ve güzel, hiç olmadığı kadar mucizevi buluyor ve bunu bire bir bir çizimin ya da fotoğrafın imkân tanımayacağı şekilde bitkinin belirli bir yönünü öne çıkararak aktarabiliyor; bu da bilgi sahibi olmaksızın ve böyle olmasını amaçlamaksızın mümkün olmazdı.

Seksen ya da doksan kilometre uzaklıktaki çayırırlara ulaşmamız yolda verilecek molalarla birlikte iki üç saat alacak. Rotamızın bu kısmı, diyor Luis, Pan Amerikan Otobanı’yla birlikte, eskiden Azteklere ait işlek bir yoldu. Fakat birkaç kilometre sonra Pan Amerikan Otobanı’ndan çıkarak Büyük Okyanus’tan Meksika Körfezi’ne giden 175 numaralı otobana giriyoruz. Kavşakta Benito Juárez’in bir heykeli, heykelin etrafında da hayatından bölümlerin anlatıldığı tabelalar var. Luis bize onunla ilgili

her şeyi daha sonra anlatmaya söz veriyor –sesinin tonundan sevgi duyduğu ve saygı gösterdiği anlaşılıyor. Juárez’in az sonra geçeceğimiz Guelato köyünde doğduğunu söylüyor.

Doğu Sierra Madre’ye doğru ilerliyoruz. Scott’a yolun kenarlarını kaplayan kırmızı çiçekleri soruyorum. *Solanum* çiçekleri, diyor. *Solanum*’un bazı türlerinde polenin yarasalar tarafından taşındığını ve bunların çiçeklerinin yeşile çalan renkte veya beyaz olduğunu anlatıyor. Burada gördüklerimizin polenleri kuşlar tarafından taşındığı için çiçekleri kırmızıymış. Yarasalarla tozlanan çiçekler kendileri için faydası olmayacak bu kırmızı pigmenti üretmek için metabolik enerji harcamıyormuş.

Scott’la çiçekli bitkilerin ve böceklerin son yüz milyon yıl içinde birlikte geçirdikleri evrimi, çiçekli bitkilerde böcekleri ve kuşları cezbederek çiçeklerine çekmek için çarpıcı renklerin, şekillerin ve kokuların gelişimini konuştuk. Kırmızı ve turuncu renkli bazı meyvelerin bir kısmının ancak son otuz milyon kadar yıl içinde, maymun ve insansılarda üç renkli görüşün evrimiyle beraber ortaya çıktığının anlaşıldığından söz ettik (kuşlarda üç renkli görüş çok daha önce gelişmiş olmasına rağmen). Maymunların temel gıdalarından olan bu meyveler ağaç yapraklarının üst üste bindiği orman ortamında üç renkli görüş yeteneğine sahip gözlerce kolaylıkla tespit edilebiliyordu, bunun karşılığında da bitkiler maymunların dışkıları vasıtasıyla tohumlarını yaymasından medet umuyordu.

Bu türden hayret edilecek birlikte evrimler ve karşılıklı adaptasyonlar Scott’ın başlıca ilgi alanı. Eşi Carol Gracie ile hayatlarını hem birlikte, hem ayrı ayrı bu konuda araştırmalar yaparak geçirmişler. Bense, şahsen, her ne kadar bu adaptasyonların güzelliğini takdir etsem de, eğreltilerin yeşil ve kokusuz dünyasını, çiçeklerin gelişinden önceki haliyle bu çağlar öncesine ait yeşil dünyayı tercih ediyorum. Üstelik bu, üreme organlarının –stamen ve pistiller– gösteriş yaparcasına göze sokulmayıp yaprak ayasının altında zarafetle gizlendiği büyüleyici bir tevazunun egemen olduğu bir dünya.

* * *

Çiçekli bitkilerin cinselliğinin anlaşılmasından çok sonra bile eğreltilerin üremesi bir gizem olarak kaldı. Robbin'in bana anlattığına göre, eğreltilerin tohumlu olduğuna inanılıyordu –yoksa nasıl üreyeceklerdi ki?– fakat kimse tohum göremediğinden tuhaf, neredeyse büyülü bir durum olduğu farz ediliyordu. Kendileri görünmez olduğundan, başkalarına da görünmezlik bahsettikleri kanısı vardı: IV. Henry'de Falstaff'ın yandaşı, "Elimizde eğrelti tohumu var, görünmez dolaşırız" der. Bizzat büyük Linnaeus'un kendisi on sekizinci yüzyılda eğreltilerin nasıl ürediğini bilmediğinden, üremelerinin gizliliğini, gizemini belirtmek için "kriptogram" terimini ortaya atmıştı. Ancak on dokuzuncu yüzyılın ortalarına gelindiğinde, spor taşıyan yaprak ayaları, yani sporofiti olan bilindik eğreltilerin yanı sıra kolayca gözden kaçabilen minicik, yürek biçiminde başka bir bitkinin daha olduğu keşfedildi, işte asıl cinsiyet organlarını barındıran da bu bitki, yani gametofitti. Dolayısıyla, eğreltilerin üremesinde bir dönüşüm vardır: Yaprak ayalarındaki eğrelti sporları, eğer uygun neme sahip ve gölgelik bir ortamdaysa minik gametofitlere dönüşürler ve döllendiklerinde bu gametofitten yeni sporofit, yani bebek spor ortaya çıkar.

Çoğu gametofit, ciğerotları gibi, aşağı yukarı aynı görünür. Kule gibi uzanan ağaçsı eğreltilerden tutun minik şeffaf eğreltilere ya da birbirinden dantela gibi zarifçe ayrılan yaprak ayalarından tutun geyikboynuzu ve kuşyuvası eğreltilerinin birleşik yapraklarına, eğreltilerin güzelliği ve şekillerindeki muazzam çeşitlilik, sporofitin biçimine bağlıdır. Spor keseleri de bitkiden bitkiye çeşitlilik gösterir: Bazı türlerde sivilce ya da kabarcık gibiyken bazılarında yumuşak öbekler halinde, kuşyuvası eğreltisi gibi başkalarındaysa birbirine paralel, hoş görünümlü çizgiler halindedir. Eğreltilerle uğraşmanın verdiği zevk kısmen, üreyebilen yaprak ayalarını ters çevirip bu spor keselerini izlemekten gelir.

John Mickel da eğreltilerin üreme kabiliyetini, bu spor keselerini seviyor. "Aah!" diyor *Elaphoglossum* için, "spor keselerinin yaprakların arkasını boydan boya kaplaması ne hoş." *Polystichum speciosissimum* için: "Şu incelikli yapraklara ve uçlarının kavisine bak!" Ormanda yeni bulduğu *Dryopteris* içinse,

den dolayı zaman zaman d nek olduğumdan şüphe edildiğinden kuşkulanmıyor da değilim.) Tabii ki eğreltilere karşı bu özel ilgi hepimizde, çok daha geniş bir botanik ve ekolojik bağlamın içinde mevcut –en adanmış eğrelti sistemibilimcimiz bile bunun farkında. Bazen bir tür nostaljiyle ya da sırf dalgasına, eğreltilerin dışındaki genel bitki dünyasıyla hiçbir ilgimiz yokmuş gibi davranırız, o kadar.

Ne ki, eğrelti tutkunu gezi arkadaşlarım içinde  i ekli bitkiler konusunda da –J.D. ve Scott da dahil– epey bir uzman var. Otobüste ilerlerken üzeri fevkalade güzel beyaz çiçeklerle kaplı ağaçların yanından geçiyoruz, Scott dikkatimizi bu ağaçlara çekiyor. Bunlar *Ipemoea* ağacı, diyor. *Ipemoea* mı? diye soruyorum. G nd zsefasıyla aynı familyadan mı? Evet, diyor Scott, tatlı patatesle de. California günlerimi düşünüyorum, 1960’ların başlarını. O zamanlar gündüzsefası tohumları –en azından bir  eşidi (“Cennet Mavisi” olan) – psikedelik gücü nedeniyle kullanılıyordu; içinde  avdarmahmuzu, liserjik asit türevleri bulunduğundan LSD’ye benziyordu. Sert, köşeli siyah tohumlarından üç ya da dört paket alıp havanda tokmakla döverek toz haline getirir sonra –bu benim özel buluşumdu– dövülmüş tohumları vanilyalı dondurmayla karıştırırdım. İlk başta ciddi mide bulantısı yapardı, ardından çok kişisel bir cennetin ya da cehennemin kapıları açılarak çeşitli görüntüler belirmeye başlardı. Bu karışımı yemek için doğru mekân ve doğru zamanda olmayı çok dilemişimdir –ki burası ancak g nd zsefasının dağlarda adım başı bittiği Meksika’nın güneyi olurdu, *ololiuhqui* denen tohumları etkisinden hiçbir şey yitirmeden sonsuza dek saklanabilirdi. Bitkinin gerçekten de kutsal kabul edildiğini (Aztekler, sarmaşık gibi   reklendiğinden ötürü bitkiye yeşil yılan anlamına gelen *coatl-xoxo-uhqui* adını takmışlar) ve *curandero* adı verilen büyücü hekim huzurunda kullanıldığı söyleniyor.

Plants of the Gods [Tanrıların Bitkileri] kitabında büyük etnobotanik i Evans Schultes ve kimyacı Albert Hoffmann (LSD’yi ilk sentezleyen ve etkilerini belgeleyen de odur) bütün kültürlerin sanrı yaratıcı ya da sarhoş edici g  leri olan ve bu g  leri genellikle doğaüstü veya ilahi kabul edilen bitkileri nasıl keşfet-

tiğini anlatır. Ancak Eski Dünya'nın Meksika'dakine benzeyen güçlü sanrı yaratıcı maddelerden haberi bile yoktu: *Ololiuqui* (ellerine geçtiğinde İspanyollar *semilla de la Virgen*, yani "Bakire'nin dölü" adını vermişti); Tanrı'nın Eti denen kutsal psilosibin mantarı, *teonanacatl* (bunun da aktif bileşenleri liserjik asit türevleridir) ve Meksika'nın kuzeyinde, ABD'nin güneyiyle birleştiği bölgede yetişen ve bazen meskal toplar adı verilen (fakat sabırotu bitkisinden yapılan distile içki "meskal"le ilgisi yok) *Lophophora williamsii*, yani *peyotl* kaktüsünün tomurcukları.

Otobüs sarsıla sarsıla dağı tırmanırken, Scott'la hem bu bitkilerden hem de içlerinde Amazon'da yetişen ve William Burroughs ile Allen Ginsberg'in *The Yage Letters*'ta anlattığı *Banisteriopsis caapi* sarmaşığında elde edilen *ayahuasca* (ruhun sarmaşığı) ve triptamin yönünden zengin enfiyeler -*Virola*, yopo, cojoba- gibi Güney Amerika'da yetişen daha egzotik halüsinojenlerin aktif bileşenler açısından kimyasal olarak birbirlerine ne kadar benzediklerini ve yapısal olarak bir nörotransmitter olan serotinine ne kadar yakın olduklarını konuşuyor, hepsinin de tarih öncesi zamanlarda keşfedilmiş olduğundan (acaba tesadüfen miydi, deneye deneye veya hata sonucu mu bulunmuşlardı?) söz ediyoruz. Botanik açıdan bu kadar farklı bitkilerin nasıl olup da böylesine benzer bileşiklerde, tabir yerindeyse, birbirlerine yaklaştıklarını ve bu bileşiklerin bitkinin hayatında ne gibi bir rol oynadığını merak ediyoruz -(pek çok bitkide çivit bulunması gibi) metabolizmanın birer yan ürünü olmaktan mı ibaretler, (striknin ya da başka acı alkaloidler gibi) vahşi hayvanları caydırmak ya da zehirlemek için mi kullanılıyorlar, yoksa bizatihi bitkiler açısından birtakım temel rollere mi sahipler?

Otobüste Scott'un yanında oturmak sıradışı bir deneyim. Gördüğümüz her şeyi tanımlıyor, daha doğrusu tanımlayabiliyor ve bütün bitkileri kendi anlamı ve bağlamı içinde biliyor; biz yolda ilerlerken onun zihninden bütün bir evrim, rekabet, adaptasyon dünyası geçiyor. Aklıma Washington eyaletinde yaptığım başka bir otobüs yolculuğu geliyor, Guamlı bir arkadaş yine böyle jeoloji bilgisiyle etrafımızı saran bütün o inorganik manzaraya, yanından geçtiğimiz bütün toprak biçimlerine hayat vermişti. Gerçekte o da öncelikle pteridologdu, fakat coğrafi

gözü öylesine gelişmişti ki, gördüğümüz her şeye başka bir boyut, başka bir anlam kazandırmıştı.

* * *

Otobüsteki arkadaşlar arasında Boone da var. Şu noktada tam olarak Boone'un kim ve ne olduğu konusunda emin değilim, tek bildiğim onun John Mickel'in eski ve çok saygı duyduğu bir arkadaşı olduğu –yine Oaxaca'da, 1960 yılında tanışmışlar– ve o zamandan beri Boone burada botanik ve ziraat uzmanı olarak çalışıyor. Ziyarete gelen botanikçileri konuk ettiği bir evi var, anladığım kadarıyla Ixtlán yakınlarındaki dağların tepesinde ve birkaç gün sonra biz de oraya gideceğiz. Boone yetmişlerinde olmalı; kısa boylu ama iri ve güçlü bir adam; çevik biri, ince bir başı var ve alnının tepesindeki bir tutam diğer saçların aksi yönünde çıkmış.

Oaxaca'daki ağaçlar konusunda bir uzman olduğu kesin ve şu an dağların üzerinde giderek yükselirken etrafımızdaki hâkim bitki örtüsü meşe ve çam olunca Boone ayağa kalkıyor ve bize anlatmaya başlıyor. "Pek çok meşe," diye lafa giriyor, "öylesine aktif bir evrim halindedir ki teşhis edebilmek mümkün değildir. Kimi bitki örtüsü otuz tür içerir, kimi iki yüz –ve bunlar da mütemadiyen melezleşmekte." Gördüğümüz ilk çam ağaçlarının iğneleri ve kozalakları kısa. Birkaç yüz metre daha yükseldikten sonra çamların iğneleri uzuyor, kozalakları büyüyor; başka bir türle karşılaşırız.

Dağların zirvelerini kaplayan bulutlar muhteşem bir manzara sunuyor! Biraz daha tırmandığımızda, Boone sol tarafımızda sarp bir kayacın üzerindeki muazzam bir Douglas köknarını gösteriyor. Douglas köknarlarının bu alanı 1994'te Macaristan Doğal Tarih Müzesi'nden bir bitkibilimci tarafından keşfedilmiş. Boone, Oaxaca'nın bu köknarlar gibi kuzey kökenli bitkilerin, kuzeye göç etmiş Güney Amerika bitkileriyle bir araya geldiği benzersiz zenginlikte bir botanik sınır olduğunu anlatarak sözlerine devam ediyor.

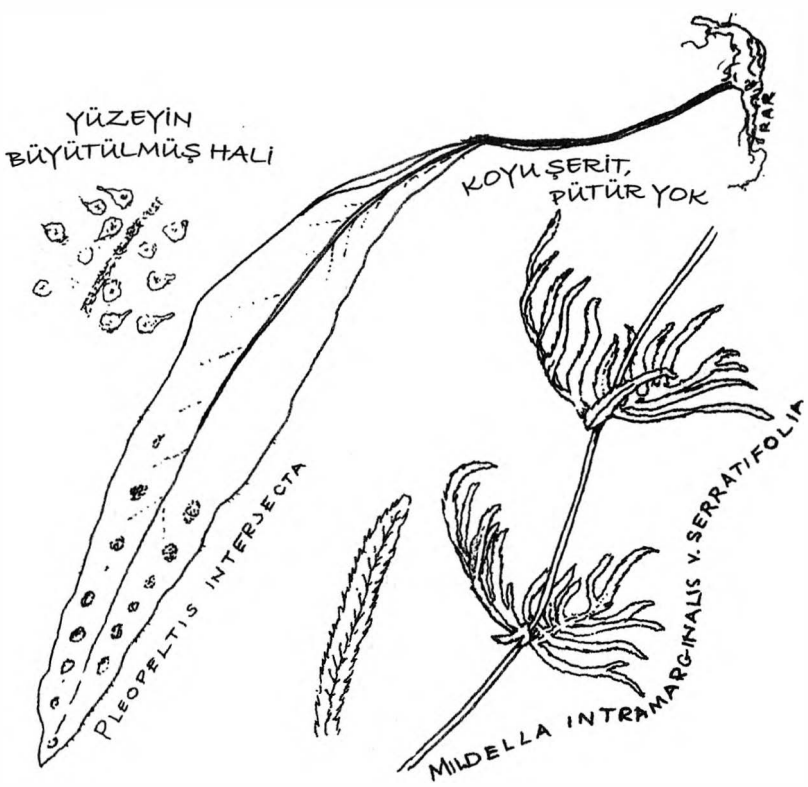
Öteki bitkiler: *Abies oaxacana*. Kabukları soyulan kıvrık gövdesiyle madrone ağaçları, yani *Arbutus*. Yol boyunca mavi acı

bakla ve mor bir lobelyayla karışık turuncu *Castilleja*'lar. Yanlarındaki sarı çiçekler KSK denip geçiliyor – kahrolası sarı kompozitler. *Compositae*, yani papatyagiller familyasında çiçeğin baş kısmında bulunan daire biçimindeki merkezin etrafından çıkan çiçekçikleriyle karahindiba, yıldızpatı, devedikeni ve başka çiçekler var. Yabani çiçekler arasında en sık rastlanan ve genellikle tanınması zor olanlar bu çiçeklerdir. Kuş gözlemcileri de benzer değişler kullanır: Bir güzel, ilginç kuşlar vardır, bir de MGK'ler – oradan oraya uçuşup dikkati dağıtan minik gri kuşlar.

Otobüs tırmandıkça tırmanıyor, sıradağların deniz seviyesinden 2600 metre yüksekindeki tepesine ulaşıyoruz. Sol tarafta bir toprak yol, Cerro San Felipe'nin tepesine doğru çıkıyor. Burada hava daha soğuk ve daha rutubetli, dolayısıyla görülecek daha fazla yosun var. İnişe geçtikten sonra birkaç kilometre ilerleyip Río Frío adındaki dereye duruyoruz. John Mickel anında yeni bir şeritli eğrelti, *Asplenium hallbergii* tespit ediyor. Aptal aptal "Hallberg kimdi?" diye soruyorum. John bana bir tuhaf bakıyor ve "Boone'a sor!" diyor.

Ardından başka bir eğreltinin üstüne çullanıyor: *Anogramma leptophylla*. "Bu dünyanın en müthiş eğreltilerinden biri! Tam boyuna ulaşmış, yalnız bir iki santim uzunluğunda. Sevimli şey, sadece yüksek rakımda insanın karşısına çıkıyor." Hızla başka bir eğreltiye seğirtiyor, *Adiantum*, yani venüssaçına, ardından bir başka *Asplenium*'a.

John neredeyse gördüğümüz bütün eğreltiler karşısında müthiş bir coşku yaşıyor, en sevdiğinin hangisi olduğu sorulduğunda cevap vermekte zorlandı. "Eğrelti yetiştirmek söz konusu olduğunda," dedi, "kendimi en sevdiğimin devekuşu eğreltisi olduğunu söylerken buluyorum, bir dakika sonraysa güz eğreltisi favorim oluyor. Aslında, en sevdiğim eğreltilerin sayısı üç yüz. Devekuşu eğreltisinin dev badminton topu görüntüsünü ve sarmaşık gibi uzayan geniş filizlerini seviyorum. Güz eğreltileri kırmızı spor keseleri ve kış boyunca dimdik ayakta kalıp yeşilliğini koruyan koyu renkli parlak yaprak ayaları yüzünden hoşuma gidiyor. Himalaya baldırıkarasını narin güzelliğinden dolayı seviyorum. En sevdiğim eğreltilerden bazısının özel anısı vardır. Örneğin Meksika erkek eğreltiotunu yine Oaxaca'da, Cer-



ro San Felipe'nin tepesinde buldum, yüz yılı aşkın süredir hiçbir yerde toplanmamıştı. Bilimsel çalışma açısından oyum *Anemia* ve *Elaphlogossum*'a, fakat *Cheilanthes* ve *Selaginella* hemen ardından gelir. Çocuklarının arasından birini seçebilir misin ki? Hepsi de muhteşem ve tek tek tanımaya başladıkça daha da çok seviyor-sun."

Dikkatimi biraz etrafa veriyorum: Tatlı kokular yayan ada-çayı bitkilerinin ortasındayız. Bir tarlada güzelim gelin çiçekleri açmış, tarlada çakılı üzerinde İspanyolca bir şeyler yazan tabela-nın ne dediğini yavaş yavaş çözüyorum: Bu Tarlanın Sınırlarına Riayet Etmeyen Hapse Atılacaktır. Vurulacaktır, kafası uçurula-caktır, hadım edilecektir de diyebilirdi.

“İşte *Pleopeltis interjecta*” diye devam ediyor John. “Büyük yuvarlak spor keselerinde sarı sporlar var,” diyor kümelenmiş keselere bakarak, “mükemmel bir örnek! Bir *Mildella* daha, kenarları pütürsüz, *M. intramarginalis*. Tırtıklı olsaydı *serratifolia* olurdu.” Bütün bu değişik eğreltilerden ve isimlerinden başım döndü, biraz uzaklaşıp kendi başıma dolaşıyorum ve üzeri yosunlarla ve likenlerle kaplı muhteşem bir ağaca doğru gidiyorum. Eğreltiler bana fazla geldiği zaman daha aşağılara, daha basit, daha az talepkâr türlere yönelme ihtiyacı hissederim. Yosunların minik yıldızlarını ve likenlerin küçük çanaklarını görerek bu mikrodünyayı takdir edebilmek için iyi bir büyütece –hepimiz büyüteç taşıyoruz– hatta (Dick’inki gibi) bir cep mikroskobuna ihtiyaç var.

Bir akarsuyun yanında duran Robbin’in yanına gidiyorum. Ciğerotlarını ve içinde azot bağlayan *Nostoc* bakterisinin maviyeşil rengi görülen boynuzotu *Anthoceros*’u işaret ediyor. Hayvanlar, daha üst bitkiler, hatta boynuzotları, diyor, kendilerini daha üstün görebilirler, fakat sonuçta hepimiz yaklaşık yüz farklı bakteri türüne bağımlıyız, çünkü proteinlerimizi yapabilmemiz için havadaki azotu bağlamanın sırrını bilen bir tek onlar.

“İşte bir *Elaphoglossum*, nihayet!” diyor John Mickel, sarp bir kayalığa tırmanırken. “Altı yüz çeşidi var. Hepsi de birbirine benziyor. Bu...” Bitkiyi büyütecinin altında sağa sola döndürerek kem küm ediyor. “Bu *E. pringlei*, galiba.”

Pek çok eğreltiotunu fark etmesi de teşhis etmesi de kolaydır, yaprak ayalarının büyüklüğü, biçimi ve rengi, yaprakçıkların birbirinden ayrılış biçimi, damarları, spor keselerinin biçimi ve yeri, genel olarak nasıl bir ortamda bulunduklarına bakarak karar verebilirsiniz. Fakat *Elaphoglossum* biraz ustalık ister. John bütün tezcanlılığıyla anlık, hatta neredeyse içgüdüsel olarak yaptığı incelemede yaprak ayalarının genişliği ve biçimi, yalnızca büyüteçle görülebilen özellikler gibi çok ince ayrımlara mutlaka dikkat etmiş olmalı.

Boone’a *Asplenium hallbergii*’yi sorduğumda kırdığım potu hoşgörüle karşılayacak denli düşünceli davrandı, Hallberg’in o olduğunu, türün isminin onun onuruna verildiğini anlamamışım: Boone Hallberg. (Buradaki herkes için sadece “Boone”

olduğundan bunu ya fark etmemişim, ya unutmuşum.) Gizemli Boone bende merak uyandırıyor. Daha önce duyduğum şeyleri bir araya getirmeye çalışıyorum: Scott, sadece bir sistematik botanikçi olmadığını söylemişti. İlgisi daha ziyade tarım ve ekolojiye yönelikti. Meksika'ya gençliğinde gelmiş, onu buraya Oaxaca'nın özel ihtiyaçları çekmişti. Özellikle orman kaybı konusuna eğiliyordu ve civar köylerin yerlilerini yeniden ağaç dikmeye yönlendirmek için çok çaba harcamıştı. Yerel insanlarla lafı döndürüp dolaştırmadan, kolayca iletişim kurmada, işleri sıfırdan başlayıp ayağa kaldırmada özel bir yeteneği var gibi görünüyordu. Ayrıca tarımsal sorunlar ve olanaklarla, özellikle de yeni mısır çeşitlerindeki potansiyelle ilgiliydi.

Boone'un İspanyolcası kulağa Oaxaca yerlilerinininki kadar akıcı ve şiveli geliyor. Şu an şoförümüzün oğlu Fernando'yla samimi bir şekilde sohbet ediyor. Fernando belki Boone'dan altmış yaş küçük ama yaşlı adam da çocuk da birbiriyle çok rahat konuşuyor. Doğrusu, buralı insanlarca sanki bir baba figürü gibi benimsendiğini seziyorum.

Şimdi hatırlıyorum –daha önce bağlantıyı kuramamışım– Mickel ve Beitel'in eğreltilerin kutsal kitabı sayılan eseri Boone'a ithaf edilmişti çünkü John'a Oaxaca'nın eğreltilerini sınıflandırmayı ilk öneren Boone'du. Oaxaca'nın eğrelti bakımından Meksika'daki diğer eyaletlerden muhtemelen daha zengin ve üzerine neredeyse hiç çalışma bulunmayan bölgelerden biri olduğunu söylemişti. Boone'un teşviki üzerine 1960 ve 1970'lerde buraya bir dizi ziyaret gerçekleştiren John, eyaletin dört bir yanından yaklaşık beş bin örnek toplamıştı. Bizzat Boone 1970'lerin başında ayrıca beş yüz örnekle katkıda bulundu, çoğu da nadir bulunan türlerdi. *Flora*'nın yayımlandığı 1988'e gelmeden, John ve meslektaşları en az altmış beş yeni eğrelti türü keşfetmiş ve toplamda sadece Oaxaca'da altı yüz doksan türü sınıflandırmıştı. Bütün bunların arkasında Boone vardı, yatacak yer, yiyecek yemek, rehberlik hizmeti, lojistik destek ve ulaşımı sağlayan oydu.

Boone'un demesine göre, Meksika'da neler olduğunu bilmek için insan beynini kullanmalı. ABD'de her şey yayımlanmış, düzenlenmiş, biliniyor. Buradaysa her şey görünenin ardında gizli, insanın zihni her zaman zorluklara meydan okumak zorunda.

Oaxaca'daki eğreltilerin zenginliği mucizevi geliyor, oysa New England'da taş çatlasa yüz, bütün Kuzey Amerika'da belki dört yüz tür vardır. Eğreltilere bütün enlemlerde rastlamak mümkündür –örneğin Grönland'da otuz cesur tür var– ama Ekvator'a yaklaştıkça sayıları çoğalıyor. Robbin'in her yıl bir ders vermek için gittiği Kosta Rika'da yaklaşık 1200 tür bulunuyor. Ilıman bölgelerde inanılmaz çeşitlilikteki şekilleri, büyüklükleri ve oluşumlarıyla eşi benzeri olmayan eğrelti familyaları var. Oaxaca'da da kurak vadiden (esas vadinin kendisi deniz seviyesinden 1500 metre yüksek) yağmur ve bulut ormanlarına ya da dağlık alanlara her türden habitatı bulmak mümkün. Ağaçsı eğrelti, sarmaşık eğrelti, şeffaf eğrelti, şerit eğrelti, bunların hepsi burada, bu benzersiz çeşitliliğin içinde.

Farkına varıyoruz ki, Robbin'in aklı da benimki de sürekli akarsuyun yakınında gördüğümüz içinde değerli azot dönüştüren bakterisiyle simbiyotik bir yük taşıyan boynuzotuna gidiyor. Baştan aşağı azotla kaplıyız, atmosferin beşte dördü azot. Hepimiz, hayvanlar, bitkiler ve mantarlar aynı şekilde nükleik ve amino asitleri, peptid ve proteinleri üretmek için azota ihtiyaç duyarız. Fakat bakterilerden başka hiçbir organizma azotu dolaysız olarak değerlendiremez, o nedenle hepimiz bu azot bağlayan bakterilerin havadaki azotu kullanabileceğimiz azot formlarına dönüştürmelerine muhtacız. Bu olmaksızın yeryüzünde hayat pek ilerleme kaydedemezdi.

Uzun süre tek tip ürünün yetiştirilmesi, topraktaki azotun hızla tükenmesine neden olur, fakat Orta Amerikalılar çok önceleri, tarımla uğraşan başka halklar gibi, deneye yanıla ve emek vererek fasulye ya da bezelye mısırla birlikte yetiştirildiği zaman toprağın daha çabuk kendine geldiğini keşfettiler. (Ayrıca baklagillerin değil ama kıızılağaçların da aynı şekilde toprağı verimli kılıp zenginleştirerek başka ekinlerin daha bol yetiştirilmesine imkân tanıdığı keşfedildi. Kıızılağaç ekimi MÖ 300'den

önce Meksika tarımının ayrılmaz bir parçası haline gelmişti.) Robbin, Avrupa’da tıfıl, yonca ve acıbakla gibi pek çok baklagilin hayvan yemi olarak yetiştirildiğine ve bunların toprakta eksilen azotu yerine koymakta fasulye ve bezelyeden daha etkili olduğuna işaret etti. Konuyu Çin ve Vietnam’da asıl yenileyicinin baklagil ya da kesinlikle çiçekli bir bitki değil küçük bir su eğreltisi türü olduğuna getirerek kendi uzmanlık alanına bağladı. *Azolla* adındaki bu eğrelti azot bağlayan bir siyanobakteri olan *Anabaena azollae*’yi içine alır ve onunla yaşar. Çeltik tarlasında yarıya kadar suyun içinde duran pirinç, balçık şeklindeki toprağa *Azolla* karıştırıldığı zaman çok daha hızlı büyür; hatta Vietnam’da bu bitkiye yeşil gübre diyorlar.

Tecrübe sonucu elde edilmiş bu bilgi Taş Devri’nden bu yana uygulanagelse de kimse neden işe yaradığını bilmiyor ama faydasını görüyordu. Ancak on dokuzuncu yüzyıla gelindiğinde baklagillerin köklerinde genellikle rastlanan tuhaf yumrucukların içinin bakteriyle dolu ve bu bakterilerin de özel enzimlere sahip olduğu, bu sayede havadaki azotu bağlayarak bitkinin kullanabilmesini sağladığı anlaşıldı (kızılağaçtaki yumrular da *Azolla*’daki *Anabaena*’da da aynı durum söz konusuydu). Bu bitkilerin sonunda çürümesiyle artık asimile olabilen azot bileşikleri toprağa karışıyordu.¹

1 Dünyadaki bitkilerin çoğu (bilinen türlerin % 90’ından fazlası) uçsuz bucaksız bir yeraltı mantar ipçik ağıyla bağlıdır, bu simbiyotik ilişki 400 milyon yıl önce kara bitkilerinin ortaya çıkışına kadar gider. Bu mantar ipçikleri suyun ve gerekli minerallerin (ve belki organik bileşenlerin de) yalnızca bitki ve mantar arasındaki geçişini değil, bitkiden bitkiye geçişini de sağlayan canlı iletim hatları olarak bitkilerin sağlığı açısından gereklidir. Mantar ipçiklerinin bu “kırılgan örümcek ağımsı yapısı” olmasa, David Wolfe’un *Tales from the Underground* [Yeraltından Hikâyeler] kitabında belirttiği üzere “ormanlarımızdaki dev sekoyalar, meşeler, çamlar ve okaliptüsler zor zamanlarda ayakta duramayıp devrilirlerdi”. Aynı şekilde tarım da ayakta kalamazdı, çünkü bu mantar ipçikleri genellikle bambaşka türler arasında bağ kurar; örneğin fasulyeler ve tahıllar ya da kızılağaçlar ve çamlar gibi. Böylece nitrojen açısından zengin fasulye ve kızılağaçlar yalnızca ölüp de çürüdüklerinde toprağı zenginleştirmez, bu mantar ağ sayesinde doğrudan nitrojenlerinin büyük bir kısmını yakınlarındaki bitkilere aktarabilirler. Muhtelif yeraltı kanallarıyla (ve ayrıca cinsel anlamda hazır olduklarını ya da vahşi hayvan saldırılarını haber vermek için havaya saldıkları kimyasallarla) birleşen bitkiler sanılabileceği gibi yalnız değildirler, karmaşık, karşılıklı etkileşimin bulunduğu, birbirini destekleyen topluluklar oluştururlar.

Yine bu zaman civarında anlaşıldı ki, toprak kompost ya da hayvan dışkısıyla ne kadar özenle verimli hale getirilmeye çalışılırsa çalışılsın, ne kadar fasulye, bakla, yonca ve acı bakla yetiştirilirse yetiştirilsin, ek olarak azot bakımından son derece zengin inorganik suni gübreler kullanılmadıkça sürekli artmakta olan insan nüfusunu beslemek imkânsız. On dokuzuncu yüzyılın sonlarına gelinmeden azot krizinin kapıda olduğu kesinleşmeye başlamıştı, katlanarak artmakta olan insan nüfusunun kıtlık çekmemesi için elde daha fazla amonyak ya da nitrat bulundurulmalıydı: Bu felaketi Malthus bir yüzyıl öncesinde düşlemişti. Güney Amerika'daki nitrat ve guano* kaynaklarına hücum yaşandı (Perulular bereketli topraklar elde etmek için bunları uzun zamandır kullanmaktaydı), fakat birkaç onyıl içinde bu kaynaklar tükendi. Böylece, yirminci yüzyılın başına gelindiğinde insanlığın karşısına amonyakı suni yollarla elde etme gibi son derece büyük bir zorluk çıkmıştı, çünkü gezegende toprağı doğal yollarla verimli kılacak gübre kalmamıştı.

Tabii ki, artık, Robbin omuzlarını silktiler, dünya suni gübre-den geçilmiyordu ve binlerce ton atık göllerimize, nehirlerimize ve denizlerimize karışıyor, gezegenin azot döngüsünü bozup algler ve daha bir sürü şeyle dolup taşmasına neden oluyordu. Oaxaca gibi zaten suni gübreyle bile gücü yetmeyen bir yer için bu durum işleri daha da zor hale getiriyor, diye ekledi. İşte Boone burada devreye giriyordu – daha en başından çiftçilerin ABD'li gübre şirketlerine bağımlı olmadan kendi kendilerini idare ederek daha üretken olmaları gerektiğini açık bir biçimde görmüş ve aşılama ya da melezleme yöntemleriyle tahılların azot bağlayan bakterileri kendi kendilerine üretmesini sağlamak mümkün olabilir mi diye düşünmeye başlamıştı.

Boone, Totontepec şehrinin yakınlarında çok uzun bir mısır buldu, mısırın kökleri yapışkan bir sıvıyla kaplıydı ve bu sıvıyı incelediğinde içinde birkaç tür azot bağlayıcı bakteri olduğunu keşfetti. Bu bakterileri mısırın içine yerleştirip sonucunda azot bağlayıcı bir mısır türü yetiştirmenin mümkün olup olmadığını merak etti ve o zamandan bu yana başkalarını da bu konunun

* Deniz kuşlarının dışkılarından oluşan ve gübre olarak kullanılan madde. (ç.n.)

üzerine gitmeleri için teşvik ediyor. Robbin, genetik mühendisliği sayesinde bakteriyi es geçip doğrudan azot bağlayan enzimin üretilmesini sağlayan genin bitkinin içine yerleştirilmesinin bile mümkün olabileceğini söylüyor.

* * *

Otobüse döndük, El Cerezal'e ("vişne bahçesi") yaklaşıyoruz, küçük bir kasaba, görebildiğim kadarıyla hiç vişne ağacı yok fakat yol kenarında çiçek açmaya başlamış armut ağaçları var. Yoldaki hız kasisleri yüzünden (bunlara "uyuyan polisler" deniyormuş) neredeyse durma seviyesine gelecek kadar yavaşlamak zorunda kalıyoruz. Birkaç sene önce, hız yapan bir otobüsün küçük bir kızı ezmesi sonucu bu kasisleri yapmışlar. Önümüzde bir şahin uçuyor, otobüsün yan tarafına pike yapınca heyecan çığlıkları yükseliyor.

Belli bir eğrelti grubu üzerine konuşulurken birinin sözleri kulağıma çalınıyor: "Onların hepsi pinnatifid." Otobüste çok ciddi bir bilgi birikimi var. Kaza yapacak olursak (ki bunun olması işten bile değil, her keskin dönemde dağın kenarındaki dar geçitten derin vadiye doğru yuvarlanır gibi oluyoruz) sistematik botanik için onulmaz bir kayıp olur.

Ixtlán ve Guelatao vadinin öte yanında puslar altında kalmış. Guelatao, diye söze başlıyor Luis, "Benito Juárez'in 21 Mart 1806'da doğduğu yer. Bu gün Meksika'da tatil günüdür." Hayatı, nasıl yetiştiği, idealleri Luis tarafından bir bir anlatılıyor. "Okumayı rahiplerden öğrendi; ruhban okuluna gitti; burada filozoflarla tanıştı; burada edindiği fikir ve ilkelerin bazılarını daha sonra başkanlığında kullandı. Ardından hukuk okumak üzere Oaxaca Üniversitesi'ne gitti. Oaxaca valisi, ve nihayet 1856'da Meksika Başkanı oldu." Meksika'nın 1856'daki vaziyeti ve siyaseti üzerine ayrıntılı bir söyleve tabi tutuluyoruz. Önce nazik, ardından afallamış bir sessizlikle karşılanıyor. Bu sırada yanımızdan binbir türlü harikulade bitki kayıp geçiyor.

Kilise mülkü hükümet tarafından ilhak edildi, vergileri Devlet'e gidiyordu, keza hâkimiyet gücü ve iktidarı da. Bu reform Fransız istilasına yol açtı. Luis'in sesi arkaplan vazifesi

görerek devam ederken otobüs penceresinden vadinin öteki yakasındaki San Miguel del Río'ya bakıyorum. Nehrin o taraftaki kıyısında dımdızlak kalmış dev serviler var.

Yüksek bir tepeden Río Grande vadisine doğru alçalmaya başladık. "İzninizle araya giriyorum" dedi Boone, ayağa kalkarak (ondan başka kimse Luis'in Meksika tarihi üzerine verdiği söylevi bölme cüreti gösteremezdi), "Şimdi 1898'de Cleveland Şirket'i'nce yaptırılan eski çelik köprüden geçiyor olacaktık, fakat ne yazık ki geçen sene bir damperli kamyon tarafından tahribata uğradı." Bir tarafı yıkılan köprü eğilerek yarısı suya batmış halde duruyordu. Eski şeylerin hasar görmesinden çok kuşlarla ilgili olan J.D., köprünün direklerinden birinin üstünde gri ipekkuyruk görüyor.

Bir Zapotek'in, hem de küçük bir köyden bir adamın, diye devam ediyor Luis, Meksika başkanı olması sıradışı bir durum. Mütevazı bir geçmişi olması, yoksul insanların derdinden anlaması, liberal fikirleriyle o, Meksika'nın Abraham Lincoln'ıydı.

Otobüs yeniden tırmanıyor, neredeyse beş yüz metre kadar yükseldik ve bulunduğumuz yerden tepenin sağında kalan Ixtlán köyünü görebiliyoruz. Boone, bulutlarla kaplı bir tepenin Guelatao'ya bakan yamacındaki evini ve botanik istasyonunu gösteriyor. Yaklaşık iki kilometre sonra yeni bir baskın *Civocarpus* var (*Civocarpus* ne acaba, diye merak ediyorum)², *macrophylla* gibi bir şey, diyor. Yolu, bu vahşi ve güzel memleketin her kilometrekaresini avcunun içi gibi biliyor.

Boone'un hikâyesini merak ediyorum, onu 1940'larda, daha genç bir adamken buraya çeken acaba neydi.

Scott'la tanımlama, sınıflandırma ve düzenlemeye olan ilkel ihtiyacımızdan söz ediyoruz. Kendisinin türleri tespit etmek yerine hemen daha geniş sınıflandırmayı –familya– gözünün önüne getirdikten sonra cinse ve ardından türe indiğini söylüyor. Böylesine bir sınıflandırmanın ne kadarının beynin fiziki yapısından ileri geldiğini merak ediyoruz. Ne kadarı öğrenilmiş olabilir? Örneğin, "canlı/cansız" fiziki bir kategori mi? Ya da primatlara veya yılanlara verilen tepki? Yavru yarasalar ve yav-

2 İsmi yanlış duymuş olmalıyım, çünkü daha sonra insanlara "*Civocarpus*"un ne olduğunu sorduğumda kimsenin en ufak bir fikri dahi yoktu.

ru kuşlara poleni nereden alıp nereye bırakacakları öğretiliyor mu? Kuşların şakımasının yarı genetik yarı öğrenilmiş olmaksan ileri geldiğinden söz ediyoruz.

* * *

Nihayet Llano de las Flores'e varıyoruz. John Mickel çevreyi dolaşıp bütün eğreltiotlarını tespit ediyor: Bazen beş metre uzunluğunda ayıdöşeği, *Polystichum lonchitis*, hanımeğreltisi, kırılганеğrelti, kartaleğreltisi – hepsi ılıman bölgelerde yaygın rastlanan eğreltiler. Ve *Plecosorus speciosissimus* ile *Plagiogyria pectinata*. Bu ağızda yuvarlanan Latince adları seviyorum, çok eskide kalmış skolastik bir çağı hatırlatıyorlar. Vadinin yamaçlarını minicik yaprakları ve kozalağı andıran başaklarıyla büyülmüş bir dünyadan çıkmış gibi görünen ufacık kibritotları örtüyordu. Epifitler ağaç gövdelerini bir santim dahi açıkta bırakmayacak biçimde sarmıştı. Bu epifitler genellikle zararsız olur, asalaklık etmeden ya da ağacı zedelemekten kabuğa tutunurlar –tabii epifit taşınamayacak kadar ağırlaşmış ağacı yere devirmediği sürece. (Ağırlığı iki yüz elli kilo, hatta daha da fazlasını bulabilen devasa geyikboynuzueğreltilerinin Avustralya'daki yağmur ormanlarında buna sebep olduğunu duymuştum.)

Kartaleğreltilerinin içinde zevkten dört köşe olan J.D., ornitolojik bir esriklik hali içinde; kaba sakallı gövdesi yeni türler, yeni çeşitler keşfettikçe bir o tarafa bir bu tarafa seğirtiyor. Dudaklarından mütemadiyen sevinç nidaları yükseliyor. "Tanrım! Tanrım! Şuna bak... ne kadar güzel..." Coşkusu, duygularını ifade ediş biçimindeki heyecan, asla sönmüyor, her şeyi her defasında sanki ilk defa görmüş gibi güzel buluyor. Tıpkı Cennet Bahçesi'ndeki Âdem gibi.

İtiraf ediyorum: Kartaleğreltisine karşı bir tutkum var, bunun bir nedeni eski isimlerin beni heyecanlandırması. On dördüncü yüzyıldan kalma birtakım elyazmalarında "braken & erbs", yani kartal eğreltisi ve otlardan söz edilir, bu ad Norveççe ve İzlandaca da dahil pek çok Germen dil grubunda varlığını sürdürmektedir. Bu bitkiye bakması bir zevktir, tek bir sap üzerinden sürgün veren yaprak ayası ilkbaharda açık yeşil-

ken rengi giderek koyulaşır ve bazen güneşli yamaçları boydan boya kaplar. Dışarıda kamp yapıyorsanız üstünde uyumak saman üstünde uyumaktan daha rahattır, çünkü kartaleğretileri vücudunuzun şeklini alır ve ısıyı gayet güzel yalıtır. Fakat üzerine yatıp uyumak ve hayran hayran bakmak başka, sürgün veren taze filizlerini bazen yeme gafletinde bulunan sığır ve atlar gibi bu bitkiyi tüketmeye çalışmak başka. Kartaleğretilisi yiyen hayvanlar, bu bitkinin içinde sinir sisteminin normal işleyişi için gereken tiyamini yok eden tiyaminaz adlı bir enzim bulunduğundan, “eğrelti zehirlenmesi” geçirebilirler. Nörolog olarak bu durum ilgimi çekiyor, çünkü bu hayvanlar koordinasyonlarını yitirip sersemliyor veya “asabiyet” gösterip titreme nöbetlerine tutulabiliyorlar. Eğer yemeye devam ederlerse nöbet geçirip ölüyorlar.

Fakat şimdi anlıyorum ki bu, kartaleğretilisinin becerilerinin sadece küçük bir parçası. Robbin kartaleğretilisine “eğrelti dünyasının Lucrezia Borgia’sı” diyor, çünkü bu bitkiyi yiyen böcekleri bazı dehşetengiz olaylar bekliyor. Böcekler çenesini geçirdiği anda taze yapraklar hidrojen siyanidsalar, bu gaz böceği öldürmez ya da caydırmazsa onu çok daha zalim bir zehir beklemektedir. Kartaleğretileri, başka hiçbir bitkide olmadığı kadar çok ekdizon adında bir hormon ihtiva eder ve böcek bu hormonu hazmettiğinde kontrol edilemez bir deri değiştirme süreci başlar. Böylece, Robbin’in ifadesiyle, böcek son yemeğini yemiş olur. Romalılar ahırlarının zeminini kartaleğretilisi ağırlıklı bir karışımla kaplardı. Birinci yüzyıldan kalma böylesi bir ahırda 250.000 ahır sineği puparyumu bulundu, hemen hepsinde de gelişimin durduğu ya da bozulduğuna dair göstergeler vardı.

Ayrıca –sanki bunlar yetmezmiş gibi– kartaleğretileri güçlü bir kanserojen madde ihtiva eder, pişirilince acı bir tadı olan tanin ve tiyaminazların çoğu yok olsa da, uzun süre yüksek miktarda kartaleğretilisi filizi tüketen insanlar mide kanserine yakalanmaya daha yatkındır. Bu korku verici kimyasal silah deposu ve toprağın derinliklerinde saldırganca yayılan, yok etmesi neredeyse imkânsız rizomlarıyla kartaleğretilisinin bir canavara dönüşerek uçsuz bucaksız toprakları kaplayıp diğer yer örtücü bitkileri güneş ışığından mahrum bırakması olası.

Fakat buradaki kartaleğretileri *Pteridium feei*'ler göz kamaştırıyor, üstelik –sıradan kartaleğretilerinin aksine– son derece nadir bulunur bir tür ve özel; yalnızca güney Meksika, Guatemala ve Honduras'ta yetişen endemik bir türdür.

John, yarın Atlas Okyanusu yamacında *Pteris*'i görecekimize söz veriyor. *Pteridium*'a kafa karıştıracak denli benzetmesine rağmen bambaşka bir cins ve familya; fevkalade değişik bir yapısı olan yelpaze biçimli yaprak ayalarının genişliği üç dört metreyi bulabilen görkemli *Pteris podophylla*'yı göreceğiz. John bu bitkinin dev “ayaklı” yapraklarından öyle bir coşkuyla, neredeyse şairane bir edayla söz ediyor ki, *Flora* kitabını açıp ne yazdığını okumaya karar veriyorum. Ancak kitapta *P. podophylla*'ya bakarken gözüme bir başka *Pteris* olan *P. erosa*'nın açıklaması takılıyor; John ve meslektaşı Joseph Beitel bu bitkiyi 1971'de Oaxaca'ya yaptıkları keşif gezisinde bulmuşlardı. Beni burada en çok şaşırtan, İngilizce anlatımlarının altında Latince bir paragraf bulunması: “*Indusio fimbriato, rachidis aristis 1 mm. longis necnon frondis dentibus marginalibus apicem versus incurvis diagnoscenda.*” John'a bunu sorduğumda, ne zaman yeni bir tür keşfedilse ya da ortaya atılsa biçimsel tanımının ve tanılayıcı kıstaslarının gelenek uyarınca Latince olması gerektiğini açıkladı. Yüzyıllar önce botaniğin yanı sıra zooloji ve mineralojide de böyle yapıldığından haberim vardı, ama bir tek botanik alanında bu tuhaf, Ortaçağ'a özgü alışkanlık varlığını sürdürüyor.

* * *

Bir saat kadar eğretilendikten sonra, öğle yemeğimiz için ara veriyoruz ve ben akılsızlık ederek haddinden fazla yiyorum (rakımın iki bin yedi yüz elli metre olması iştahımı açtı). Bir sandviç, ikinci bir tane, üçüncü bir tane, tatlı, üstüne birkaç bira. Sonra yeniden otobüsümüze biniyoruz ve geldiğimiz yoldan birkaç kilometre geri giderek tali bir yola sapıyoruz. Bu dar yoldan, John'un anlattığına göre, son derece güzel, ağaçların üzerinde epifitlerin asılı olduğu bir ormanın içinden geçerek üzerinde çeşit çeşit eğretiler bulunan bir kireçtaşı kayacına ulaşıyoruz. Yol boyunca hızla yürümeye başlıyoruz, kıvrıla kıvrıla neredey-

se üç bin metreye kadar yükseliyor – fazla hızlı yüründüğünün farkına varıyorum, çünkü kendimi biraz kötü hissetmeye başladım. Peş peşe yediklerim ve gazlı bira içimde patladı, yol tırmandıkça nefesim tıkanıyor. Kalbim gümbürdüyor. İçimde bir mide bulantısının yükseldiğini hissediyorum ve soğuk soğuk terlemeye başlıyorum. Hem yüksek rakımdan dolayı rahatsızlandım hem de bu kadar fazla yemiş olmanın cezasını çekiyorum. “Kendini zorlama!” diyor biri yanımdan geçip giderken. Kondisyonum fena olmayabilir, diye düşünüyorum, ama altmış altı yaşındayım ve bu rakıma hâlâ ayak uyduramadım. Kanın başımdan çekildiğini ve, eğer beni gören biri varsa fark edeceği üzere, betimin benzimin attığını hissediyorum. Durup dinlenmek isterdim, ama ötekilere yetişmem gerek. Bulantım giderek kötüleşiyor, başım zonkluyor, gözlerim kararıyor. İçimden bir ses bir şey olmadığını, geçeceğini söylüyor, ama bir tarafım giderek endişeye kapılıyor, birden şimdi ve burada ölebilirim hissi yakama yapışıyor, nefes nefese kendimi yol kenarındaki bir kayanın üzerine bırakıyorum, not alacak gücüm dahi yok. Öğleden sonra olanları akşam otele gittikten sonra anlatacağım.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Pazartesi

Dick Rauh ve eşiyle otelimizin yakınlarında yaptığımız sabah yürüyüşünde yolumuzu şaşırdık. Kaybolduk, Pan Amerikan Otobanı'nı geçmeye çalışırken neredeyse arabaların altında kalıyorduk. Açık bırakılan kanalizasyonlar gördük, gözleri iltihaplı ve her yanlarını çibanlar kaplamış çocuklar. Az kalsın mazot dumanından boğuluyorduk; vahşi, belki de kuduz bir köpeğin bizi ısırmasına ramak kalmıştı. Oaxaca'nın öbür yüzü bu, işe gidiş geliş saatlerinde yoğun bir trafiği olan, yoksulluğun kol gezdiği bir modern şehir, bütün modern şehirler gibi. Belki bu Cennet'e kendimi fazla kaptırmadan önce öteki yüzünü görmemde hayır var.

* * *

Meşhur Tule ağacını, Santa María del Tule'deki kilisenin bahçesinde bulunan o muazzam bataklık servisi El Gigante'yi elli yıl, hatta belki daha bile uzun yıllar önce okuldayken biyoloji dersinde Strasburger'in *Textbook of Botany* [Botanik Kitabı]'nda eski bir fotoğrafını gördüğüm ve 1803'te ziyaretine giden Alexander von Humboldt'un belki de dört bin yıllık olduğunu tahmin ettiğini okuduğum zamandan beri hep görmek istemişimdir. Humboldt'un bu ağacı görmek için özel bir yolculuğa çıkmış olması ve şu anda, ondan neredeyse iki yüz yıl sonra, belki de tam onun durduğu yerde duruyor olmam yeni bir boyut katıyor. Humboldt benim için büyük bir kahraman, on dört on beş

yaşımdan beri öyle. Bir türlü tatmin olmayan uçsuz bucaksız merakına, hassasiyetine ve cesaretine hayranım –And’ların en yüksek zirvesi Chimborazo’ya ilk tırmanan Avrupalı oydu, ayrıca altmışlarının sonlarında Sibiry’a’yı bir baştan öbür başa kat ederek meteorolojik gözlemler yapıp mineral ve bitki örnekleri toplayacağı vahşi bir yolculuğa çıkmadan önce bir an bile tereddüt etmemişti. Doğal dünyaya böylesine yoğun duygular beslemesinin yanı sıra, karşılaştığı farklı kültürlerle ve halklara karşı da alışılmadık bir hassasiyet taşıdığı anlaşıyor (ki bu bütün doğa bilimcilerin, hatta antropologların paylaştığı bir durum değildir).

Şu an Oaxaca şehrinin kenar mahallelerinden birindeyiz, ama Humboldt’un zamanında, tahmin ediyorum ki, bu kilise ve bahçesindeki ağaç çok ıssız bir yerdeydi. Kilisenin kırlarla çevrili olduğu eski fotoğrafına bakıldığında bu açıkça görülüyor, şimdiyse hareketli bir köyün ortasında kalmış durumda – işin aslı, neredeyse şehrin içine dahil olmuş.

Ağaç insanın görüş alanına bütün halinde sığamayacak denli büyük. Kilisenin ve şehrin kurulmasından önce muhtemelen çok daha olağanüstü görünüyordu. Kilise bu ağacın yanında minicik görünüyor, sanki bir oyuncak gibi. Bunun nedeni sadece ağacın yüksekliği değil (yalnız kırk beş metre), çevresinin genişliği (gövdesinin çevresi neredeyse altmış metre) ve bu devasa gövdenin üzerinde bir mantarı andırarak çok daha hacimli görünen dalları ve yaprakları.

Dünya kadar kuş ağacın etrafında uçuşuyor, içeride evleri, hatta apartmanları var. Scott büyütecini ve fotoğraf makinesini çıkarıyor, göz hizasındaki dişi kozalakları dikkatle inceleyip fotoğraflamaya koyuluyor, erkek olanlar daha yukarılarda.

Kafasında üstü rozetlerle kaplı yeşil fötr şapkasıyla yetmiş beş yaşına rağmen gayet zayıf ve çevik olan Takashi Hoshizaki, Tule ağacıyla California’daki altı bin yaşında oldukları söylenen Bristlecone çamını karşılaştırıyor. Kanarya Adaları’ndaki La Laguna’da yine altı bin yıllık olmasıyla meşhur Ejder Ağacı’ndan söz ediyorum, bu ağaç Humboldt’u müthiş bir coşkuya gark ederken Darwin bir karantina nedeniyle göremediğinden büyük hayal kırıklığına uğramıştı.

trees. *Taxodium distichum* is a deciduous tree, forming extended swampy woods on the north coast of the Gulf of Mexico from Florida to Galveston; the short shoots have two ranks of leaves and are shed as a whole. *T. mexicanum* is evergreen and is widely distributed on the highlands of Mexico; very large

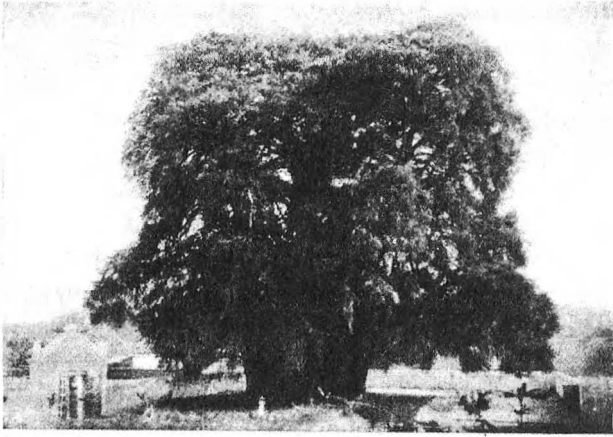


FIG. 621.—*Taxodium mexicanum* in the churchyard of S. Maria de Tule at Oaxaca.
This giant tree is one of the oldest living. (From a photograph.)

specimens occur, such as the giant tree of Tule, which at a height of 50 m. was 44 m. in circumference, and was estimated by von HUMBOLDT to be 3000 years old (Fig. 624).

Sub-family **Abietineae**.—The floral structure of the Abietineae may be described

İki bin yıl önce, diyor Takashi, bütün buralar bir bataklıkın ortasında verimli bir alandı; şimdiyse çorak bir bölge ve senenin büyük bir bölümü çöl gibi; derinlere ulaşan kökleri ve muazzam yaşıyla sadece Tule ağacı ayakta kalabilmiş, bu hikâyeyi bize o anlatıyor. El Gigante başka neler gördü geçirdi acaba, merak ediyorum: Yarım düzine medeniyetin doğuşu ve çöküşü, İspanyolların gelişi, Oaxaca'nın bütün insanlık tarihi...

* * *

Luis bize Oaxaca'nın tarih öncesini anlatıyor, Tule ağacının muazzam yaşından etkilendi galiba: MÖ 15.000 civarındaki son buzul çağında Bering Boğazı'nı geçen Asyalı halklar daha sonra Kuzey Amerika'dan aşağı doğru ilerlemişti – avcılık, balıkçılık, toplayıcılık. Ardından, birkaç bin yıl sonra, mamutların yünlü olan cinsi mastodonlar, o muazzam memeliler ölmüştü. İnsanların avlanmasının bunda bir rolü var mıydı? Doğal bir felaket

miydi, yoksa iklim değişikliğinin bir sonucu muydu? Avcı-toplayıcılar, çaresiz, hayatta kalabilmek için başka yollar aradılar ve mısır, fasulye, sukabağı, biber ve avokado yetiştirmeyi başardılar (halen, bugün bile, Oaxaca’da yetişen temel ürünler aynıdır). MÖ 2000’e gelmeden, bir tarihçinin de belirttiği üzere, “Orta Amerika dağlık bölgelere ve ovalık alanlara yayılan tarım köyleriyle bir çiftçi dünyasıydı.”

Luis en verimli tarım arazilerinin çevresinde toplanan kalıcı köy yerleşimlerinin kuruluşundan söz ediyor –daha ilk zamanlardan itibaren köyler belirli gelenekleri, yetenekleri ve dilleriyle birbirlerinden ayrılıyordu. Kalıntılar sayesinde, diye devam ediyor, köylülerin ne yediğini bilebiliyoruz –mısır, fasulye, avokado, biber, ayrıca geyik, pekari [Amerika yabandomuzu], vahşi hindi ve başka tür kuşlar da. Köpeklerin evcilleştirildiğini, ama yemediğini biliyoruz. Erkeklerin peştemal ve sandalet, kadınlarınsa dokuma ve liflerden örölü etekler giydiğini biliyoruz. Seyahat ve ticaretin çok önceleri başladığını (Oaxaca’daki köylere belki daha MÖ 5000 yılında orta Meksika, hatta birkaç yüz kilometre uzaklıktaki Guatemala’dan obsidiyen getirildiği anlaşılmakta) ve din ile ritüelin hayatlarında önemli bir rolü olduğunu biliyoruz.

MÖ 1000 ila MÖ 500’de anıtsal bir mimariyle ilk büyük şehirler kuruldu ve yeni bir sanat, ritüel, karmaşık bir sosyal yapı ve yazı düzeyi oluşturuldu. Bu şehirlerin en büyüğü, cuma günü kendi gözlerimizle göreceğimiz Monte Albán’dı. Monte Albán gelişiminin doruk noktasına Zapoteklerin yönetimi altındayken ulaşmış ve geniş bir bölgeye hükmederek bin beş yüz yıl boyunca refah içinde yaşamıştı. Bilinmeyen nedenlerle bu büyük şehir MS 800 civarlarında bir anda terk edilmiş, ardından yerinde bir dizi daha küçük bölgesel başkentler belirmişti. Görmek için yola çıktığımız Yagul bu kentlerden biriydi; perşembe günü göreceğimiz Mitla da öyle. Bu küçük merkezler Zapotek kültürünü devam ettirmiş, sonrasında başka kültürler tarafından farklı biçimlerde zenginleştirilmişti: MS 1100 civarında Oaxaca’nın batısındaki Mişteklar, daha sonra 1400 civarında kuzeydeki Aztekler. Yüz yıl sonra, diyerek bağlıyor Luis, İspanyollar geldi ve kendilerinden önce olup biten her şeyi yok etmek için ellerinden geleni artlarına koymadılar.

Yagul'a yaklaşırken, Luis bir kayalığın dik yüzü üzerine kırmızı arka plana beyaz renkle boyanmış dev bir piktografı işaret ediyor, soyut bir tasarım; bu tasarımın üzerinde kocaman çubuk gibi çizilmiş bir adam resmi. Son derece yeni görünüyor, sanki dün yapılmış gibi – kim derdi ki bu resim bin yıllık? Bu resmin ne anlama geldiğini merak ediyorum: Bir ikon mu, bir tür dinî sembol? Kötü ruhlara ya da istilacılara uzak durmaları için bir uyarı mı? Belki de dev bir yol tabelasıydı, doğudan gelip Yagul'a gitmekte olan seyyahlar için yapılmıştı? Ya da belki rastgele yapılmış bir resimden başka bir şey değildi, tarihhöncesinden kalma bir graffiti?

Yagul'a girdiğimizde önce çimlerle kaplı tepecikler ve üst üste dizilmiş taşlardan başka hiçbir şey görmüyorum, belli belirsiz, bulanık, anlamsız, ruhsuz – fakat yavaş yavaş, bir yandan Luis'i dinleyip bakmaya devam ederken görmeye başlıyorum. Robbin kırık bir çömlek parçasını eline alıyor ve ne kadar eski olduğunu merak ediyor. Bu kendini pek belli etmeyen harabeler ilk bakışta göze hiç etkileyici görünmüyor; burada daha önce yaşayan ve burayı kuran geçmiş kültürleri tahayyül edebilmek, sahip oldukları önemi teslim edebilmek için özel, arkeolojiden anlayan bir göz ve tarih bilgisi gerek. Yoksa tek görünen ortada çimlerle kaplı bir avlu, ortasında da, Luis'in söylediğine göre, kuzeybatı güneydoğu yönünde bir sunak ve etrafında bir platform. Zapoteklerin pusulası mı vardı, yoksa güneşe bakarak mı yönünü belirlemişlerdi?

Sunağı çimlerle kaplı dört tepe çevreliyor; biri altındaki mezarlara geçit sağlamak için açılmış. Korkarak iniyorum –içerisi şaşırtıcı bir biçimde serin, neredeyse buz gibi, üç metre derinliğe ulaştığımızda birdenbire diri diri gömölme korkusu içimi sarıyor. Luis'i dinlerken gözümün önüne gencecik adamlar geliyor, savaş esirleri, sunakta kurban olarak gövdeleri obsidiyen bıçaklarla yarılıp kalpleri sökölerek Tanrılara sunulan. Gözlerim kamaşarak yeniden öğle güneşine çıktığımda, labirent gibi geçitleri, avluları ve küçük odalarıyla bir zamanlar muazzam bir saray olduğu anlaşılan bir yapının kalıntılarını şimdi görebiliyorum – en azından bir sarayın zemin planını, çünkü taşların çoğu yok olup gitmiş.

Kendiminkinden tamamen farklı bir hayatı, bir kültürü sezinlemeye başlıyorum. Duygularım, bazı açılardan, Roma veya Atina'da hissettiklerimle aynı, fakat başka açılardan tamamen farklı, çünkü bu kültür bambaşka: Her şeyden önce, tamamıyla güneş odaklı, gökyüzü odaklı, rüzgâr ve hava odaklı. Binalar dışa bakıyor, hayat dışa bakıyor, Yunanistan ve Roma'daysa her şey içe odaklanmıştır: Atrium, iç odalar, tapınaklar, ocak. Bu Orta Amerikalı medeniyetler acaba ne tür şiirler ve destanlar üretmişti? Bunlardan biri olsun kayda alınmış mıydı yoksa sadece sözlü müydüler?

Yagul, eskiden Orta Amerika'nın ve burada bin yıl, iki bin yıl önce yaşayan kültürlerin nasıl olduğuna dair bir fikir edindiğimiz ilk yer. Fakat, bu sadece bir başlangıç, diyor Luis; haftanın sonraki günlerinde çok daha etkileyici harabeler göreceğiz.

Gölgedeki bir basamakta uyusuk bir köpek yatıyor. Yanına oturuyorum – tek gözünü açıp beni tembel tembel süzüyor, tehdit değil de bir tür kardeş olduğumu görünce kapatıyor ve yan yana huzur içinde oturuyoruz. Dostça bir ilişki kurduğumuzu, aramızdaki duygu alışverişini hissediyorum. Köpek yanımda yatıyor ama aynı zamanda tetikte – tıpkı yarı kapalı gözlerle bozkırda yatan bir aslan gibi ya da hiç hareket etmeden gafil avlayacağı avını bekleyen, bir anda bütün gücüyle ok gibi fırlamaya hazır bir timsah. Tetikte dinlenme halinin fizyolojisi nedir, acaba biz insanlar da aynı şeyi yapıyor muyuz?

* * *

Görev bilinciyle Yagul bir uçtan öbür uca gezildikten sonra, botanikçilerimiz dışarıdaki tarlalara çıkarak Yagul'a bakan tepeye tırmanıyor ve bu kupkuru arazinin solup gitmiş eğreltilerine bakıyor. Solup gitmişler ama bu öldükleri anlamına gelmiyor (halbuki benim cahil gözlerim için ölmüş ve çürümüş bir bitki nasıl olursa bunlar da öyle), bu koşullar altında metabolizmalarını neredeyse sifıra indirmişler. Ama bırakın bir gece yağmura maruz kalsınlar ya da bir gece suya koyun diyor John Mickel, ertesi sabah taptaze ve yemyeşil açıp canlandığını görürsünüz.

Bende en hayranlık uyandıranı, yenidendiriliş eğreltisi (as-

linda bir eğreltimsi), *Selaginella lepidophylla*. Pazar yerinde göbek halinde kurutulmuş kahverengi yenedendiriliş eğreltileri gördüğümü şimdi hatırlıyorum. Gece suya koymak için kök kök eğrelti topluyoruz.

Kurumuş, solmuş ve büzüşmüş eğreltileri tanıyıp da üzerlerini kapayan kahverengi toprağın içinden çıkarmak tecrübeli bir göz gerektiriyor ama grubun çoğu daha önce bu deneyimi edinmiş olduğundan büyüteçleri ellerinde elbiselerinin kirlenmesine aldırmadan yerlerde sürünüyor, yamaçlara tırmanıyor, her dakika yeni bir eğrelti koparıyor. "*Notholaena galeottii*!" diye bağıyor biri. "*Astrolepis sinuata*!" diye bağıyor bir başkası, üstelik *Cheilanthes*'in en az beş türü var. Ancak bunlar bulunması en zor olanları, çünkü su kaybını önlemek için yaprakçıklarını dökmüşler ve hiçbir özelliği olmayan kahverengi bitki sapından farksızlar. Saplar ölü görünüyor, fakat John'ın söylediğine göre, ilkbahardaki ilk yağmurdan bir saat sonra canlanacaklar. Yenedendiriliş eğreltisi gibi, bu bitkiler de çöldeki hayata son derece zekice uyum sağlamışlar – sapın üzerindeki özel kopma dokusu sayesinde bitki buharlaşmayı engellemek için çabucak yaprakçıklarını dökabiliyor.

Bu kavruk arazideki tek yeşillik, bazı ağaçların üstünde gördüğümüz ve onların damar sisteminden faydalanan ökseotu salkımları –ökseotu kendi beslenmesinin bir kısmını fotosentez yöntemiyle sağlamasına karşın (sadece "yarıparazit" diyor Robbin bana) üzerinde konakladığı ağacın suyuna ve besinine ortak olduğundan konakçılar pek istekli değil (öyle tahmin ediyorum)– ve bu salkımlardan uzak olan dallar ince ve seyrek görünüyor. Dev ökseotu salkımları tüylerimi diken diken ediyor, üzerine yerleşip kuruttukları ve öldürdükleri ağaçları düşünüyorum. Başka parazit biçimlerini ve fizyolojik parazitleri düşünüyorum – ve insanların nasıl yaşayabildiğini, parazit gibi asılıp nihayetinde başkalarını öldürdüğünü.

* * *

Muazzam bir heves ve merakın vücut bulduğu David Emory'yle sohbete başlıyorum (bütün o hantal görünümlü yapısına rağmen).

men bitki bulmak uğruna otobüsten dışarı ilk fırlayan, yerlere yatan, iki büklüm kıvrılan, dere tepe tırmanan daima o). David gençliğinde kimya hocasıymış (şimdi biyoloji öğretiyor), kimyayla ilgili hikâyelerimizi ve anılarımızı paylaşıyoruz – merkür çekiciyle (alkol ve kuru buzla dondurulan merkür) ilgili bir anısından söz ediyoruz, ardından, bir kabın iki tarafına demir klorür koyduktan sonra birine X öbürüne Y eklediğini, birinin kırmızı olurken öbürünün mavi olduğunu söylüyor. Sonra, X ve Y ne, diye bana soruyor. Y, diyorum, demir klorürü prusya mavisine döndüren potasyum ferrosiyanür. Kırmızıyla ilgili tereddüt ediyorum, potasyum tiyosiyanat olduğunu söylüyor. “Tabii ya!” diyorum kendime sinirlenerek, o anda demir tiyosiyanatın vişne kırmızısı rengi gözlerimin önüne geliyor.

David, *New Yorker*’da çıkan “kimyasal çocukluk” anılarımı konu alan yazıyı beğenmiş, telaffuzu kulağa hoş gelen arsenik sülfürler orpiment ve realgara atıfta bulunmuş olmam hoşuna gitmiş, onun en sevdiği arsenik sülfür “mispikel”miş. Öğrencileri mispikeli “Bayan Turşu” anlamına gelen “Miss Pickle” diye akıllarında tutar ve hiç evlenmemiş huysuz bir kadını gözlerinin önünde canlandırıyorlarmış. Bundan sonra ne zaman David’le karşılaşsak bu sülfürlerden oluşan üç parçalı bir selamlaşma merasimimiz oluyor. Bana “Orpiment,” dediğinde ben ona “Realgar,” diye karşılık veriyorum, o da “Mispikel!” ile üçlemeyi tamamlıyor.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Salı

07:00. Tepelerin üzerinden güneş doğuyor. Burada yalnız başıma oturuyorum, otelin yemek salonu tuhaf bir şekilde boş ve sessiz. Grup bu sabah beşte on altı saat sürecektir bir geziye gitti; dağları, o üç bin metrelik yüksekliği aşır Atlas Okyanusu'na bakan yamaçlara geçecekler. Burada türüne az rastlanır eğreltiler –ağaçsı eğreltiler!– var. Karışık duygular içinde beni mazur görmelerini söyledim, sarsıla sarsıla giden bir otobüsün içinde on saat geçirirsem belimi mahvederdim. Yürümek, bitki avına çıkmak, keşif duygusu hoşuma gidiyor ama otobüsün içinde uzun saatler oturmak, nerede olursa olsun, bir süre sonra tam bir işkenceye dönüşüyor. Ben de burada sakın bir gün geçireceğim ve aylaklık edip okuyacağım, yüzeceğim, yaptığım şeyleri ve bana kalanları düşüneceğim. Şehrin *zócalo* denen ana meydanında birkaç saat geçireceğim; cumartesi günü ancak şöyle bir görme fırsatımız olmuştu, o zamandan beridir merak ediyordum.

* * *

Zócalo'da dışarıya açılan bir kafede küçük bir masa buldum. Bakımsızlıktan harabeye dönmüş heybetli katedral solumda kalıyor ve büyüleyici, kıpır kıpır meydan güzel genç insanlarla, kafelerle dolu. Önümde, şallara bürünüp hasır şapka takmış yerli kadınlar katedralin yanında dinî resim ve biblolar satıyor. Ağaçlar (sokak benjaminini deniyor ama aslında bir tür incir ağacı) yemyeşil, gökyüzü ve hava ilkbaharı andırıyor. Helyum ga-

zıyla şişirilmiş dev balon demetleri iplerini yukarı doğru zorluyor –bazıları bir çocuğu rahatça havalandırabilir sanki. Bazıları ipini koparmış, meydandaki ağaçların dalları arasına takılıp kalmış. (Bazıları da bana inanılmaz bir yüksekliğe ulaşmış, her an bir uçağın motoruna kaçıp alevler içinde yere düşmesine neden olabirmiş gibi geliyor. Bir an bu sahne gözlerimin önünde canlanıyor, ama bu saçma bir düşünce.)

Soluk benizli, hantal, kötü giyinmiş turistler, incecik yerli insanların arasında hemen göze batıyor. Biri yanıma yaklaşip hediyelik eşya satmak istiyor, tahtadan yapılmış bir tarak, solgun turist görünümümle oturduğum yerde yabancı diye bağırarak ben de en az onlar kadar dikkat çekiciyim.

Bu şekilde sevimli bir meydandaki açık hava kahvesinin bir masasında yazmak... işte *la dolce vita*. Aklıma Hemingway ve Joyce geliyor, Havana ve Paris'teki masalarda oturan yabancı yazarlar. Auden ise, tam aksine, daima dış dünyaya ve onun zihin dağıtıcı etkenlerine karşı perdeleri sıkı sıkıya kapatılarak tecrit edilmiş karanlık bir odada yazarmış. (Elinde pankart taşıyan genç bir adam önümde bağırıyor: Günah Çıkarın! Yoksa İsa Sizi Kurtaramaz!) Ben tam tersiyim. Açık, güneşli bir yerde yazmayı severim, pencerelerden dış dünyanın bütün görüntüleri, sesleri, kokuları içeri dolsun isterim. Önümde insanları (ama belli bir mesafeden) görebileceğim kafe masalarında yazmayı severim.

Yemek yemek ve hareket halinde olmak yazarken bana yardımcı oluyor. Belki de en sevdiğim ortam, bir trenin yemekli vagonu. Hans Nethe'nin güneşin termonükleer döngüsünü böyle bir yemekli vagona akıl ettiği söylenir.

Dev balon demetini tutan balon satıcısı önümdeki parke taşlarının üzerinden geçip çöp tenekesine bir şey atıyor. Yürüyüşü olağanüstü hafif, neredeyse havada süzülür gibi. Acaba helyumdan ötürü gerçekten de havaya yükselmiş olabilir mi?

Meydanın ortasında çıkıntılı kubbe ve zarif demir kafes işiyle albenili, bir kameriye var. (Daha sonra kameriyenin altına inebileceğimi fark edip, burada bir düzine çokgen biçimli –altıgen bölümlerden oluşan bir arıkovanı gibi– yeraltı dükkânı olduğunu görerek şaşırdım.) Aslında, biraz uzay gemisini andırıyor –*Din-yalar Savaşı*'nın film versiyonundaki uzaylı gemilerine benziyor.

Bu minik hikâyeleri, izlenimleri seviyorum. Kimya kitabımın bitmek tükenmek bilmez işlerinden yoruldum! Belki de küçük anlatılardan, makalelerden, yazı dizilerinden, dipnotlardan, pasajlardan, hülasalardan... vs. şaşmamalıyım.

Artık yalnızım, hatta belirli bir saygıyla yaklaşıyorlar bana (hoşuma gidiyor), belki de cüssemden, hiç durmayan dolmakaleminden ve sakalımdan ötürü Papa Hemingway gibi biri olarak görülüyorum.

* * *

Bir adam, üzeri minik kuş kafesleriyle dolu bir tezgâhla geçiyor.

Yazarken yanıma çocuklar geliyor. “*Peso, peso...*” Ne ki (belki de neyse ki demeliyim) yanımda hiç para yok, en azından bozukluk yok. Son beş pezomu pazarda bir ekmek somunu için harcamıştım –bir penilik ekmek. Ekmek düşündüğümünden çok daha büyük ama gayet hafif çıkmıştı. Yiyip bitirmem yirmi dakika aldı.

Saat şimdi bir – sabah yedide hayli serin olan hava iyice ısındı. Birkaç saat önce meydana geldiğimde kimse gölgede durmak istemiyor ve sanki güneş ışınlarının altında ısınan kertenkeleler gibi insanlar da güneşin vurduğu yerlere toplanıyordu; şimdiyse durum tersine döndü – güneşin altında kalan kafeler ve banklar bomboş, herkes gölgelik serin yerlere akın etmiş. İkinci üstü güneşin son ışınlarını yakalamak için yine geri dönecek. Bu bir günlük göçün hızlandırılmış bir biçimde filmi çekilse güzel olurdu. Otuz saniyede bir çekilmiş, sekiz saatte bin kareyle bu döngünün bir dakika uzunluğunda hoş bir özetini izlerdik.

Üstünde Yeni Ahit’in yedinci kitabı Korintliler’in 5:7 kısmından alıntılar yazılı pankartlar taşıyan genç, evanjelik dış dünyaya ve bu dünyevi değişimlere kayıtsız, aynı yerde durmaya devam ediyor. Cennet Krallığı’ndan başka bir şey düşünemez halde.

Meydanın otobüs durağının karşısındaki kenarında zırhlı bir araba var. Ağır bir çuval (altın külçeleriyle mi dolu?) iki üniformalı muhafız tarafından elden ele araca ulaştırılıyor. Elinde

görüntüsünden gayet tesirli olduğu anlaşılan otomatik tüfeğiyle bir başka görevli de muhafızları koruyor.

* * *

Otelin servisi, puro içen bir adam ve karısıyla birlikte beni geri götürüyor. İsviçre Almancası konuşuyorlar. Otel servisi ve bu dil bir araya gelince birden 1946'ya geri dönüyorum – savaş yeni sona ermiş, annem ve babam Avrupa'nın tek "bozulmamış" ülkesi İsviçre'ye seyahat etmeye karar vermişlerdi. Luzern'deki Schweizerhof'un elektrikli sessiz bir arabası vardı ve kırk yıl önce yapıldığı zamandan bu yana sorunsuz ve güzel bir biçimde çalışıyordu. Ergenliğin eşiğinde olduğum on üç yaşındaki halim bir anda gözlerimin önüne gelince yarı tatlı yarı acı anılar canlanıyor. O zamanlar bütün algılarım ne kadar kuvvetli ve keskindi. Ya annem ve babam? Henüz elli yaşında, genç, hayat doluydular. Birileri gelecekte ne olacağını anlatabileceğini söyleseydi, ister miydim acaba?

* * *

Otele geri geldiğimde, Uluslararası Az Boyutlu Fizik Konferansı'nın katılımcılarını görüyorum – onlar da otelde kalıyor, her sabah resmi toplantılarını yapıyorlar. Ne konuşuyorlar, merak ediyorum. Bir Düzülke dünyasındaki düz patlamaları mı? Onlarla bizim aramızda hiçbir iletişim olmadı – *bizim "gerçek"* dediğimiz pteridolojik dünya, şüphesiz onlar için aşırı bayağı, onlarınki de, belki de, bizim için aşırı incelikli. Dün birinin "Yani sen bana o sıradan görünümlü insanların teorik fizikçi olduğunu mu söylüyorsun!" dediğini duydum. (Bir keresinde teorik fizikçilerin bilim insanları arasında zekâ bakımından başı çektiğini okumuştum, ortalama IQ'ları 160'ın üzerindeymiş.) Bugün bazılarını gözlemledim de, gerçekten de "sıradan" göründüklerinden emin değilim. Keskin zekânın seslerinde ve vücut hareketlerinde can bulduğunu görüyorum (ya da öyle hayal ediyorum) ama yanılıyor da olabilirim. Tanıdığım süper zeki bilim insanlarının müthiş yeteneklerinin dışarıdan belli oldu-

ğunu hatırlamıyorum. Bir yandan da aklıma zamanında Hume için yapılan benzetmeler üşüşüyor; “kaplumbağa yiyen belediye meclisi azası”na benzermiş, öz annesi aklının kıt olduğunu düşünürmüş, Paris salonlarında içiyle dışının benzemezliğinden ötürü büyük şaşkınlık ve merak uyanmış. Coleridge’in suratı için de benzer tasvirler vardır: Muhallebi gibi, gerdanı kat kat, çoğunlukla ifadesiz fakat dimağının canlılığıyla değişen ve başkalaşan bir yüz.

Bazen kendi suratımın da epey aptal olduğunu düşünüyorum ama çoğu kişi sevecen buluyor gibi. Bir anda karşıma çıkan aynalarda ya da camlardaki yansımamı tanıyamadığımda (ki pek nadir olduğunu söyleyemeyeceğim) ben de aynı izlenime kapılıp “Bu sevecen, müşfik yaşlı adam da kim?” diye düşünüyorum. Fakat kendi yüzümde yoğun bir konsantrasyon ifadesi de, mutluluktan ya da ilhamdan ötürü ani mimik değişiklikleri de, insanın içini dağlayan bir hüznün ve çaresizlik bakışları da, öfke ifadesi de yakaladım, dolayısıyla arzu ettiğim kadar muhallebimsi, o kadar ifadesiz olamaz.

* * *

Şehirde oturduğum ve yürüdüğüm bir günün ardından yüzüyorum. Otelin güzel bir havuzu var fakat bu rakımda uzun süre hızlı yüzemiyorum. Şimdi bir başıma oturdum, yemek yiyorum – otel neredeyse bomboş, çünkü grubumuz hâlâ bütün gün sürecekle gezen dönmeyi, IQ’su yüksek fizikçiler de şüphesiz şehirde bir yerde iki boyutlu bir yemek yiyorlar.

Kendimi dün bana asıl arzusunun zengin, içinde kapsayıcı metinler ve detaylı hoş çizimler olan bir botanik kitabı hazırlamak olduğunu söyleyen Scott’u düşünürken buluyorum. On yıldır üzerinde çalışmakta olduğu –her biçimde, renkte, kokuda çiçek dahil Fransız Guyanası’ndaki bütün damarlı bitkileri konu alan– atlasın böyle değerli ve güzel bir kitap olmasını umuyor. Hırslı biri, güzel bir botanik kitabı hazırlamak için kapasitesi de var fakat mesleki rekabet ya da husumet hissi yok. Bu yorumlarımı bir meslektaşım ile paylaştığımda şaşırdı. Belki Scott’u yalnızca dışarıdan tanıyordur, bir yönetici, yoğun bir departmanın

başındaki kimse olarak. Belki dışarıdan “çetin ceviz” görünüyordur, belki de öyle olmak zorundadır, yoksa botanik biliminin yerini laboratuvar bilimlerine ve genomike bıraktığı bir zamanda departmanını korumasının başka bir yolu yoktur. İçinde daha coşkulu, İdeal olanın peşinden koşan başka bir Scott daha olmalı, “güzel bir kitap” hayalleri kuran Scott işte bu Scott.

* * *

Eğrelti turunun sırf eğrelti turu olmaktan daha başka anlamlar taşıdığı meydana çıkmaya başladı. Başka, bambaşka bir kültürü ve mekânı ziyaret ediyoruz ve (burada her şey, herkes, geçmişin izlerini öyle taşıyor ki) insan adamakıllı başka bir zamana yolculuk etmiş gibi hissediyor. İnsanların yüzlerine, dile, sanata ve çömleklere, mimari ve giyimdeki karışık renk ve biçimlere, “kolonyal” olanın her bakımdan karmaşık bir çifte anlamlılığının oluşuna – nereye baksanız iç içe geçmiş kültürlerin farkına vararak şaşıırıyorsunuz. Rehberimiz Luis, pek çok açıdan İspanyol özellikleri taşısa da esmer tenli, yapılı bir vücudu var ve Zapotekler gibi elmacıkkemikleri çıkık. Atalarının bir kısmı son buzul çağında Bering Boğazı’nı geçti; bu insanlar için MÖ, Cortés’den Önce demek, istila öncesi ve İspanyollardan önceyle daha sonra olanlar arasındaki korkunç uçurum demek.

ALTINCI BÖLÜM

Çarşamba

Dün yağmur ormanına yapılan uzun geziye gitmediğim için giderek daha çok pişmanlık duyuyorum, çünkü herkes gördüğü harikaları anlatıyor. Topladıklarının bir kısmı bugün öğleden sonra teşhir edilerek tanıtılacak. Kaymış bir diskin bayağılığına bunu nasıl oldu da feda edebildim? Uzun ve yorucu bir gün olan dünün ardından bugün “isteğe bağlı etkinlikler” günü. Sunulan etkinliklerden benim mineral düşkününü kafama en çok uyanı Hi-erve el Agua kaplıcalarına düzenlenen gezi.

Gidilecek yer epey kurak bir bölge ve Oaxaca’dan yalnızca iki saat uzaklıkta, üstelik bazı alışılmadık bodur bitkileri görme şansımız da olacak (*Oaxaca El Kitabı*’m hayal gücünü alışılmadık bir biçimde zorlayarak kümeler halinde büyüyen bitkileri “çöl cücelerinden oluşan askeri birlikler”e benzetiyor). Kuraklığa uyum sağlamış daha başka çöl eğreltileri de göreceğiz – bu bitkiler beni hep şaşırtmayı beceriyor, çünkü eğreltiotlarının hep suyu ve gölgeyi seven, narin, kırılğan olduğunu düşünürdüm; buradaysa insan eğreltilerin kızgın güneşe ve uzun süren kuraklıklara neredeyse sütleğen ve kaktüsler kadar dayanabildiğini görüyor. Ayrıca, bana söylendiğine göre, başka çeşit çeşit bitkiler –ve kuşlar– daha var, bunu duyan J.D.’nin gözleri parlıyor – benimle birlikte geziye o da katıldı.

J.D. daha önce görmediği nadir bir kuş türünü görünce müt-hiş heyecanlanıyor. New York Botanik Bahçesi’nde çalışmasına rağmen John ve Robbin gibi her şeyden önce bir eğrelti meraklısı olduğu söylenemez – özel ilgi alanı çiçek veren ve kaygan bir re-

çine salgılayan bir familya olan sakızağacıgiller, bu bitkileri dünyanın dört bir köşesinde inceledi. En bilinenleri, *Toxicodendron*, yani zehirli sarmaşık. Ancak bu familyadan başka pek çok bitki daha toksik reaksiyona sebep oluyor: Kaju ağacı, mango ağacı, Brezilya biberi ağacı, Japon mum ağacı ve Çin lak ağacı gibi (lakin nereden geldiğinden bir türlü emin olamazdım, Meksika’da da bir böcekten yapıldığını duymuştum). J.D.’nin bana anlattığına göre, özsuyu çamaşırları sınıflandırmak amacıyla kalıcı mürekkep olarak kullanılan baladur ağacı gibi bu bitkilerin çoğunun reçenesi endüstriyel ve medikal alanlarda kullanılıyor. Kaju meyvesinin kabuğundan çıkarılan özsu da sivrisinek larvalarını kontrol etmek için ve antimikrobiyal ajan olarak kullanılmakta. J.D. sözlerini bağlarken “Muhteşem bir familya!” diye bağırıyor.

Fakat şimdi dikkatini yeniden önündeki bitkiye veriyor. “Şu anda heyecandan ölmek üzereyim – *Pseudosmodium*’u canlı canlı göreceğimi hayatta tahmin etmezdim.” Ardından bitkinin içindeki toksini anlatmaya koyuluyor. “Korkunç. Şu ana dek analiz edilmedi. Feci bir döküntü oluyor, iç organlarda yaralar açarak onları da mahvediyor. Zehirli sarmaşık bunun yanında solda sıfır kalır. Keşke lastik eldivenlerimi yanımda getirmiş olsaydım.” Sırf bu olasılık için yanında bir çift kalın lastik eldiven getirmişti ve –başka bir gün değil de– bugün yanına almayı unutmuştu. “Hayatta böylesine heyecan verici bir şey olduğunu hayal edebilir miydin?” diyerek konuşmasına devam ediyor. Yarın buraya yeniden gelmenin yoluna bakacak, ücreti neyse ödemeye hazır, taksi tutmaya çalışacak ve lastik eldivenleriyle birlikte gelecek.

* * *

Kaynak suyu, tamamı kireçtaşından bir dağın yamacından süzülüyor, köpükler arasında dağın yanındaki dev bir havzaya dökülüyor, buradan da aşağı kireç ve başka mineraller bırakarak son düşüşünü yarım daire biçimindeki kayaların üzerinden yapıyor. Fakat buharlaşma ve emilim nedeniyle su minerallerle öylesine doymuş bir halde ki aşağı inene kadar kristalleşiyor ve dökülürken taşa dönüyor –“taşlaşmış şelale” denmesinin nede-

ni de bu. Yalnızca sudan değil, sarımtırak beyaz rengiyle göz alabildiğince yukarı uzanan kayalardan dalga dalga katmanlar halinde sarkan kalsit mineralinden oluşan bu şelalemsi yapı insanı hayrete düşürüyor. Zirvede mineralce zengin sıcak sularla dolu havuzlar var. Bu yoğun suların içine girmeye, en azından ayaklarımı sokup çırpmaya heves ediyorum. Fakat bir yandan da kendi pis, yabancı mikroplarımı bu saf, el değmemiş habitata bulaştıracığımdan korkuyorum. John Mickel bu benzersiz, (birinin söylediğine göre) yeryüzünde bir eşi olmayan doğaya şöyle bir baktıktan sonra tepedeki çeşitli eğreltilerle ilgilenmeye başlıyor. Kayanın üzerinde birtakım yeni (en azından bana, bize öyle gelen) kurakçıl eğreltiler buluyor. Biri çok alımlı görünen gümüşü bir *Argyrochosma* (yanlışlıkla “Argirokozmos” olarak duydum ve zihnimde gümüşten bir evren canlandı) diğeri de *Astrolepis integerrima*; mavi gri bir kayanın yanında yan yana duran eğreltilerin ikisi de kurumuş ama canlılar.

Beni aynı şekilde şaşırtan bir başka şeyse bu kupkuru kayalara yapışık duran yosunlar ve yürek biçimindeki ciğerotları. Böyle bir şeyin mümkün olacağı hayatta aklıma gelmezdi, insan bunların (hepsinden önce de ciğerotlarının) doğası gereği nemli ve nemi seven bitkiler olduğunu zannediyor, ne de olsa toprakta yer alan ilk bitkilerden, fakat dokuları böylesine ince ve hassas olduğundan suyu muhafaza etmek ya da kendilerini koruyabilmek için hiçbir imkânları yok (diye zannetmek mümkün). Ancak kurak mevsimde hayatta kalabildikleri ortada, görünüşe bakılırsa kurakçıl eğreltiler kadar iyi durumdalar. Merak ettiğim şu –John’a sormalıyım– çiçekli bitkiler de hayata dönmeyi beklerken acaba bu türden “ilkel” bitkiler kadar dayanıklılık gösteriyor mu?

Şelalelerden dönerken yeniden J.D.’ye katılıyorum, Meksika fıstığı olarak bilinen *Pistacia vera’yı** görmenin heyecanına kapılmış halde, dediğine göre fıstığın kökeni Orta Asya’yymış. Bu fıstık da “J.D.’nin” familyası sakızağacıgillerden. “Çok heyecan verici” diye mırıldanıyor. “Bugüne dek sakızağacıgillerden tek birine bile rastlamamışken şimdi karşıma iki tane çıktı!”

J.D. bu bitkileri (ve hoş mavi çiçekleriyle suya prağı famil-

* Bu fıstık türü ülkemizde antepfıstığı olarak biliniyor. (ç.n.)

yasının bir üyesi olan *Wigandia* gibi nicelerini) tanımlarken bir yandan da durmadan farklı farklı kuşları tespit ediyor; onları görüp takip etme konusunda olağandışı bir yeteneği var –gözü genellikle yüzlerce metre uzaktaki sinekkuşlarını seçiyor– ben- se şahin ya da akbabadan daha küçük hiçbir şey göremiyorum.

Otobüs Oaxaca'ya dönüş yolundayken aylak aylak camdan dışarısını seyrediyorum – sabırotu tarlaları; koyu renk şallara bürünmüş yaşlı kadınlar tarlalarda bir eğilip bir kalkarak sabırotlarını kontrol ediyorlar; tarlalardaki sazdan çatılı evler arı kovanı biçiminde. Büyük olanların çatılarında mısır sapı da kullanılmış; (bana söylendiğine göre) izolasyonun daha iyi ol- masını sağlıyor. Tarlalardan birinde mısır saplarının arasından bir uydu anteni yükseliyor – yirmi birinci yüzyıla ait sürreal bir şey, binlerce yıldır değişmeyen doğal çatı formunun üzerinde yerini almış. Fotoğrafını çekmeye çalışıyorum ama çok hızlı git- tiğimizden yakalayamıyorum ve görünümünü defterime çizik- tiriyorum.

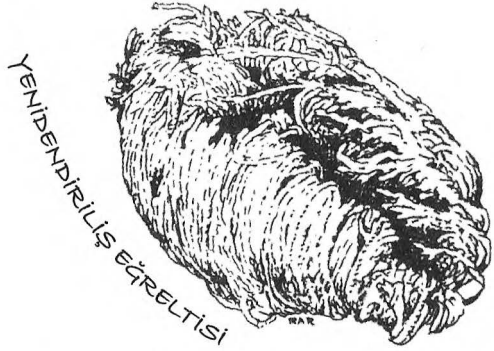
* * *

Otele ikinci saatlerinde varıyoruz, botanik bulgularımızı birbi- rimizle bir tür sunum yaparak paylaşmaya hazırız. Bunu bazen New York'taki cumartesi toplantılarımızda da yapıyoruz ama burada elimizde o kadar çeşitli örnek var ki göstermemiz saatler alacak.

Önceki gün topladığımız kupkuru, görünüşte ölü eğreltileri gece suya koymuştuk: *Astrolepis* de, *Notholaena* da, *Cheilanthes* de ve tabii ki yenedendiriliş eğreltisi de suya iyice doyduktan sonra mucizevi bir biçimde yeşerdiler ve Çin su çiçekleri gibi açılarak yayıldılar.

Robbin ta New York'tan buraya ağačsıeğreltilerin gövde kıs- mından örnekler taşıdı, bir meseleye dikkat çekmeyi amaçlıyor. Buna benzer gövde parçalarını pazarlarda ve başka yerlerde de görmüştük; ağačsıeğreltinin gövdesi Meksika'nın dört bir yanın- da orkide saksısı olarak satılıyor, Meksika ve ABD'deki profes- yonel orkide yetiştiricilerince biner biner tüketiliyor. Ancak bu durum tabii ki bu bitkinin yok olmasına neden oluyor, şu anda

Meksika'daki ağaçsieğretilerin bu uygulama nedeniyle nesli tükenmekte. Getirdiği ağaçsieğretili gövdelerinin yatay kesiti çok güzel, çünkü sap boyunca altı yedi damar demeti uzanıyor ve damarların kenarındaki siyahlık etraflarını saran beyaz yumuşak doku ve kabukla çarpıcı bir tezat oluşturuyor.



SELAGINELLA LEPIDOPHYLLA AŞAĞIDA YEŞERMiŞ, ÜZERİNDE KURU YAPRAK AYALARI



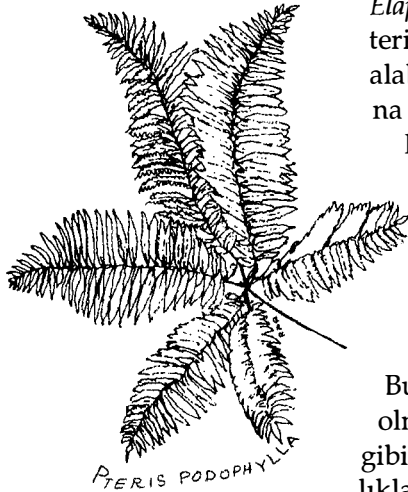
Dün kaçırdığım Atlas Okyanusu kıyısı gezisinden pek çok ganimet toplanmış. Akşam odamdan baktığımda on altı saat yolda olmanın verdiği yorgunluk Robbin'in yüzünden okunuyordu ama mutlu görünüyordu. Elinde *Pteris podophylla*'ya ait dev bir yaprak ayası ve ağaçsığreltinin üzerinde yetiştğini gördüğü *Psilotum*'dan bir örnek vardı; bir başka eğreltinin üzerinde yetişen bir eğrelti. Şimdi hem bunları hem de masanın üzerine özenle yayılmış başka örnekleri görme fırsatım var.

John Mickel bize nadir bir tür olan *Elaphoglossum*'un bir yaprağını gösteriyor – görünüşe bakılırsa sırf onu alabilmek için bir ağaç dalının en ucuna kadar emekleye emekleye giderek hayatını tehlikeye atmış, ağırlığına dayanamayan dal altında çatırdayınca aşağı düşmesine ramak kalmış. Bu tutkunlar eğreltiler uğruna ne uzuvlarını ne canlarını esirgiyorlar, ayrıca şaşırtıcı derecede çevikler.

Buyrun John, altmışlarının ortasında olmasına rağmen tıpkı bir delikanlı gibi derelerin üzerinden atlıyor, kayalıklara tırmanıyor, ağaçların tepesine çıkıyor... ve bu durum kimi kendinden on yaş daha büyük olanlar da dahil neredeyse

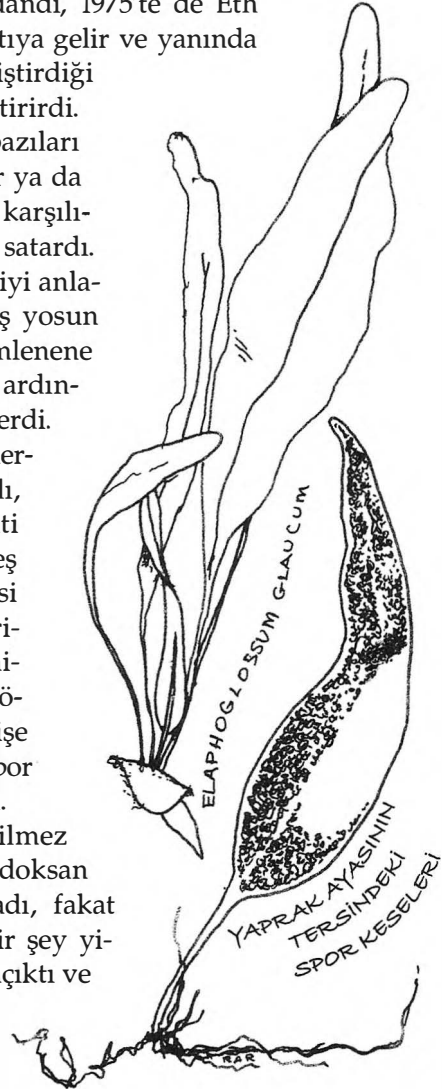
bütün grup için geçerli.

Botrychium'un birkaç türü var, biri daha önce hiç tanımlanmamış. Keşke orada olsaydım da bu keşfe tanıklık etseydim! Yeni bir tür keşfetmek sahada araştırma yürüten botanikçiler için hayatlarının en önemli olayıdır, neredeyse bir kimyagerin yeni bir element keşfetmesiyle eşdeğerdir. Belki de *Botrychium*'un bu yeni türü, eğer sadece bir çeşit değil de gerçekten yeni bir türse, John ve Robbin'in hocası, Amerika Eğreltiotu Derneği'nin en eski ve sevilen üyelerinden olan ve bu ayın başında hayatını kaybeden Herb Wagner'in adını taşıyacak. Belki de sevgili Eth Williams'ımızın adı konur.



Eth Williams son zamanlarda aklımdan hiç çıkmıyor, hepimizin de öyle, çünkü yola çıkışımızdan birkaç gün önce, doksan beş yaşındayken vefat etti; hepimiz matem içindeyiz. Eğreltiotu Derneği'nin toplantıları ölümünün ardından asla eskisi gibi olmayacak. Eth ile kocası Vic, derneğin New York ayağının ilk toplantısına katılanlardandı, 1975'te de Eth başkanlığını üstlendi. Her toplantıya gelir ve yanında kendi serasında sporlardan yetiştirdiği düzinelerce minik eğreltiotu getirirdi. Getirdiği güzelim eğreltilerin bazıları epey nadir türlerdi ve bunları bir ya da iki dolar gibi sembolik bir ücret karşılığında verir veya açık artırmayla satardı. Tanıdığım, bitkilerin dilinden en iyi anlayan insan oydu: Sterilize edilmiş yosun tabletlerinin içine spor eker, çimlenene kadar nem odasında bekletir, ardından sporları minik saksılara dikerdi. Hiç kimsenin beceremediği yerlerde sporları yetiştirmeyi başarırdı, yalnızca toplantılarımıza eğrelti getirmekle kalmayıp son yirmi beş yıldır New York Botanik Bahçesi koleksiyonunun spordan yetiştirilen bütün eğreltiotlarıyla ilgileniyordu. İlk başta bu işi tek başına götürürken daha sonra kendini bu işe adan beş gönüllüyle birlikte "Spor Topluluğu" halinde devam ettirdi.

Gençliğinde yorulmak bilmez bir doğa yürüyüşçüsü olan Eth doksan yaşında baton kullanmaya başladı, fakat dimdik ve enerjik halinden hiçbir şey yitirmedi, son gününe dek dimağı açtı ve insanı hayran bırakan rafine mizah anlayışını hiç kaybetmedi. Hepimizi ismen ta-



nırdı ve bir bakıma hepimizin, öyle sanıyorum ki, ideal teyzesi, hatta büyük teyzesi olarak bütün toplantılarımızın huzur veren odağıydı. Vic'le 1950'lerde evlenmişlerdi ve ikisi de saha araştırması yapan hevesli birer botanikçiydi. Peru'ya özgü *Elaphoglossum* türü (bu bitkiyi özellikle çok severdi) 1991'de bulunduğu da, John ikisinin onuruna bitkiye *E. williamsiorum* adını vermişti.

Bir başkası Oaxaca yağmur ormanında bulduğu bir şeffaf eğreltiyi sergiliyor. Eth bu zarif bitkiye bayılırdı, diye düşünmeden edemiyorum: Tek bir hücre kalınlığındaki bu eğreltiler hemen her zaman yüzde yüz nemlilik oranına gereksinim duyarlar, o nedenle yağmur ormanından başka bir yerde yetişmesi imkânsızdır (bu eğreltileri Pohnpei'de, ayrıca Guam'da da görmüştüm). Bu hoş, yarı saydam, son derece narin *Hymenophyllum*'un Oaxaca'daki yağmur ormanında yetişen en az on türü var.

"Kırk ayaklı" eğrelti *Polypodium*'dan çeşit çeşit toplanmış –*martensii*, *plebeium*, *longepinnulatum*– John dikkatli bakılırsa sadece buradaki listede yazan on dokuz tür değil, elliden fazlası bulunur diyor.

Dick Rauh bize yaptığı güzel eğrelti çizimlerini gösteriyor – birkaç santimetre kare büyüklükteki belki otuzdan fazla çizim, akordeon gibi katlanabilen zikzak biçiminde uzun bir kâğıdın üzerine yapılmış. Özellikle yenidendiriliş eğreltisi çiziminden ve dün kaçırdığım etkileyici bir manzaranın –*Elaphoglossum*'una ulaşmak için yüksek bir dalın üzerinde ileri uzanarak hayatını tehlikeye atan John Mickel'in– resminden çok etkileniyorum.

Scott ve Carol yerel meyve, sebze ve başka yiyeceklerden oluşan bir sergi hazırlamış. Sergiledikleri yiyecekler arasında gerçekten davul gibi şişmiş kenelere benzeyen keneotu, yani sütleggengillerden *Ricinus communis*'in tohumları da var. Keneotunun vatanı Afrika olsa da, anlattıklarına göre, bu bitkiden çıkarılan yağın [hint yağı] sayısız kullanım alanı olduğundan artık Meksika'da da bol miktarda yetiştiriliyor: Motor yağı üretiliyor (örneğin arabalar için üretilen Castrol), çabuk kurduğundan boya ve cilaların içinde ve kumaşların suya dayanıklılığını sağlamak üzere kaplama maddesi olarak kullanılıyor, naylon, kandil yağı, hatta hafif bir müshilin yapımında hammadde olarak

değerlendiriliyor (müşhili duyunca aklıma çocukluğum geldi, bazen zorla hint yağı içirirlerdi). Fakat bitkinin yağı zararsızken, tohumun kendisi ölümcüldür, çünkü içinde kobra zehirinden ya da hidrojen siyanidden binlerce kat daha toksik olan risin vardır. Bunu duyunca gözümüzde bazı anılar canlanıyor, muhalif Bulgar gazeteci Georgi Markov'un 1978 yılında Londra'da sokak ortasında gizemli bir saldırıya uğrayışı aklımıza geliyor. Markov otobüs durağında beklerken bacağına bir şemsiye ucunun saplanması ardından üç gün sonra acılar içinde ölmüştü. Scotland Yard daha sonra Markov'a şemsiyenin kazara çarpmadığı, ucundan içinde risin olan toplu iğne başı büyüklüğünde bir tabletin enjekte edildiği sonucuna varmıştı.

Scott öncelikle bitki sistembilimcisiyken, Carol bitki fotoğrafçısı; ikisi de bitkilerin ekonomik kullanımları ve doğal tarihleri hakkında son derece bilgili. Birbirini tamamlayan ilgi alanları ve hevesleri olduğunu görmek çok hoş. Hem eş, hem çalışma arkadaşı olan bu botanikçi çiftlere karşı özel bir duygu besliyorum; annemle babam gibi doktor olan çiftlerden çok daha romantik geliyorlar. Kendimi acaba nasıl tanıştılar, botaniğe besledikleri heyecan acaba ne zaman birbirlerine besledikleri heyecana dönüştü, diye düşünürken buluyorum. Özellikle şimdi yetmişlerinde olduklarını tahmin ettiğim ve neredeyse yarım yüzyıl hatta belki daha bile uzun zamandır botanik ve evlilik hayatları ayrılmaz bir biçimde iç içe geçmiş halde yaşayan Barbara Joe ve Takashi Hoshizaki'nin hikâyesi bana çok dokunaklı geliyor. Takashi, California'da doğmuş Amerikalı bir Japon ve II. Dünya Savaşı esnasında kendinin, ailesinin ve komşularının çoğunun nasıl toplama kamplarında yaşamak zorunda bırakıldıklarına dair korkunç hikâyeleri var. Yine California'lı olan Barbara Joe da Amerikalı bir Çinli. Onların zamanında farklı etnik kökenlerden kimselerin evlenmesine çok nadir rastlanırdı. Öğrenciyken Los Angeles'ta tanışmışlar ve evlendiklerinde Takashi, Barbara Joe için eğretilerini yetiştirebileceği bir ev tasarlamış – evin içindeki herhangi bir noktadan baktığında coşkun eğretilerden oluşan bir manzara görebiliyor, ayrıca narin eğretiler için bir de sera var. İkisi de öncelikle eğretilerle ilgiliyken, Barbara Joe'ya en cazip gelen eğretilerin tanımlanması ve soy ve

cins ilişkileriyle sınıflandırılması. Barbara Joe, Amerika Eğreli-
otu Derneği'nin ulusal başkanı, aynı zamanda da *Fern Grower's
Manual* [Eğreli Yetiştiricisinin El Kitabı] isimli çok güzel ansik-
lopedik bir kitabın yazarı (bugünlerde Robbin'le birlikte kita-
bın yeni baskısı için çalışıyor). Takashi daha ziyade bitkilerin
fizyolojisiyle ilgili, fakat hiç beklenmedik başka ilgi alanları da
var. Uzun yıllar Pasadena'daki Jet Motorları Laboratuvarı'nda
çalışmış, uçuş mekanizmaları konusunda uzman. Modeller ve
simülasyonlarla çalışan bir dahi; bir defasında yapay bir akba-
ba yapmış, o kadar gerçekçiymiş ki, Los Angeles semalarında
uçurduğunda civarda dev akbabalar gördüğünü sanarak kafa-
sı karışan pek çok kimse ihbarda bulunmuş. Hoshizaki'ler Los
Angeles'taki evlerinde onları ziyaret etmem için ısrar ettiler, ev-
lerinin çevresinde yarattıkları büyülü eğreli bahçesini göstere-
ceklerine söz veriyorlar.

Ayrıca –fark etmekte biraz yavaş olsam da– grubumuzda
iki lezbiyen, bir de gey çift var. Uzun zamandır evlilermiş gibi
dengeli, botaniğe olan ortak sevgiyle perçinlenmiş sağlam, istik-
rarlı ilişkileri var. Heteroseksüel olsun, lezbiyen olsun, gey olsun
gruptaki bütün çiftler birbirleriyle kolaylıkla ve rahatça kaynaş-
mış halde; bütün olası hoşgörüsüzlükler, reddetmeler, şüpheler
ve yabancılaşımlar herkesçe paylaşılan botanik tutkusu ve gru-
bun birlikteliği sayesinde tamamen aşılmış durumda.

Buraya tek başına gelen tek insan belki de benim, zaten bü-
tün hayatım boyunca müzmin bekâr oldum. Fakat burada bu-
nun da en ufak bir önemi yok. Grubun bir parçası olduğuma
dair derin bir hissiyatım var, bir aidiyet duygusu ve herkese kar-
şı bir muhabbet besliyorum – ki bu hisse hayatım boyunca nadi-
ren kapılmışımdır, belki de son bir iki gündür bir garip hisset-
meme neden olan ve ilk başta tanımlamakta zorlanarak rakıma
bağladığım tuhaf “septom”un nedeni kısmen budur. Ansızın
içimde bir neşe hissettim, o kadar alışılmadık bir durumdu ki
anlamak zamanımı aldı. Bu neşeli halimin başka pek çok sebe-
bi vardır muhtemelen –bitkiler, eski medeniyetlerin kalıntıları,
Oaxaca'lı insanlar– fakat bu güzel topluluğun varlığı, onun bir
parçası olmak kesinlikle nedenlerden biri.

YEDİNCİ BÖLÜM

Perşembe

Bugün arasından geçtiğimiz vadinin bitki örtüsüne daha çok dikkat ediyorum – dimdik duran dizi dizi org borulu kaktüs ve dikenli incir meyvesini veren nopal kaktüsleri. Bu kaktüsler kültürün ayrılmaz bir parçasını teşkil ediyor – nopalin etli yaprakları doğranıp pişiriliyor (hemen hemen bütün yediğim yemeklerin yanında sebze olarak nopal geldi), çileğe benzeyen meyvesinden de son derece tatlı, leziz bir jöle veya reçel yapılıyor. Eski piktograflarda kaktüs hep yer almış. Örneğin Aztekler 1325 yılında nopalin üzerine tüneyerek yılan yiyen kartalı yerleşecek doğru yeri bulduklarına dair Tanrılardan gelen bir işaret olarak görmüşler. Birkaç gün önce benzer bir imgeyi Yagul yakınlarındaki sarp kayalığının üstündeki dev resimde de görmüştük. İspanyolların gelişinden önce, diyor Luis, sanki o günleri hatırlarmış gibi bir hali var –bazen halkının bütün tarihini bizzat bünyesinde taşıyormuş gibi görünüyor– yılanlar kutsal sembollerdi, yeryüzünü temsil ediyorlardı: Yeryüzü mevsim değiştirirken onlar da derilerini değiştirirlerdi. Ancak Hristiyan geleneğiyle yılan şeytana, baştan çıkarana dönüştü. Bir zamanlar kutsanan yılanlar, İspanyolların gelişinden sonra kasten öldürülmeye başlandı.

Sonra, dikenli sabırotları ve yukkalar var. Bir sürü akasya var. John Mickel onlara saygıyla yaklaşmamız gerektiğini söyleyerek bizi uyarıyor, çünkü bazılarının üzerinde simbiyotik karınca kolonileri varmış ve evlerine müdahale eden olursa öfkeyle saldırırlarmış. Kimi iki buçuk metreye ulaşan ve yaprakları uzun mızrakları andıran uzun kargı bitkileri, yani *Arundo*

domax'lar var. Çatı yapımında kullanılabileceği gibi bu bitkilerle halı ya da paspas da örülebilir. Tehlikeli kötü kadını da (*Mala mujer*) unutmamalı – *Cnidoscolus*, sütleğen ailesinin üzeri zehirli tüylerle kaplı kâbus bitkisi. Uçakta yol arkadaşım bundan bahsetmiş, afacan delikanlıların bu bitkiyle neler yaptığını anlatmıştı; fakat John kazara en ufak bir temasta bile bulunmamamız konusunda bizi büyük bir ciddiyetle uyarıyor.

Misket limonu ağaçları, narlar, org borulu kaktüsle çevrili bahçeler. Ailelerin çoğunun arazisinde birkaç keçi, eşek, mısır, sabırotu, dikenli incir var. Çoğunun mu? Birkaçının desem daha doğru. Luis'in dediğine göre burada bir eşek ABD'de araba almaktan (görece) daha pahalı. Yoksulluk burada her yerde kendini hissettiriyor.

Sokaklardaki çöpler, dağlarda ihmalkârlık sonucu oluşan pislik, Luis'in anlattığına göre kolonyalizmin ahlaki kalıntıları; insanların artık sokakların, şehirlerin, toprağın kendilerine ait olmadığını düşünüşün yansıması. Devletin nasıl hantal, yetersiz, yozlaşmış olduğunu anlatarak sözlerine devam ediyor. Polise çok az ücret ödendiğinden; günlük kazançları, hatta daha bile fazlası olan elli veya yüz pezo karşılığında kırmızı ışık ihlallerini görmezden gelmelerinin ne kadar doğal olduğundan; uyuşturucu mafyalarının polisle işbirliği yaptığının söz ediyor. Söylediğine göre insanlar polisten suçlulardan korktukları kadar çok korkuyormuş.

Giderek yükseliyoruz – palmiye ve sabırotu tarlalarıyla dolu yüksek bir vadideyiz.

Vadi boyunca ilerlerken, Luis bize Mitla yakınlarında görece safkan yerlilerin yaşadığı birkaç küçük köy olduğunu anlatıyor. Gerçek safkan yerlilerden oluşan sadece üç topluluk kalmış: Biri Chiapas'taki yağmur ormanlarında, biri Oaxaca'daki bulut ormanında, biri de Meksika'nın kuzeyinde yaşıyormuş. Bu köylere hiçbir şekilde ulaşım yokmuş ve ancak bir iki gün dağları aşarak yürüdükten sonra varılacak kadar uzakmış. İstila zamanında ataları buralara kaçmış ve bu zamana dek kendilerini tecrit ederek hayatta kalmayı başarmışlardı; en azından onurlarını ve özerkliklerini korumuşlardı, eğer Oaxaca'da kalmış olsalardı köle yapılacaklardı.

İstilacıların gelişinden sonraki elli yıl içinde, diye sözlerine devam etti Luis, nüfusun büyük bir kısmı yok oldu. Hastalık, cinayet, moral çöküntüsü – bazı halklar köle durumuna düşmek için intihar etti, ölümü buna tercih ettiler. Geride kalanların çoğuyrsa İspanyollarla evlendi, bu nedenle bugün bütün Meksikalılar “mestizo”. Fakat mestizolar sömürgeci yöneticilerce resmen tanınmıyorlardı – hiçbir hakları yoktu, malvarlıkları çocuklarına miras kalamıyor bunun yerine devlete geçiyordu.

İspanyolların hükümlanlığında hayat dayanılmaz hale gelmişti, bu nedenle baş kaldırmak, devrim kaçınılmaz olmuştu. 1810’da isyan başladı, 16 Eylül’de: Bu tarih Meksika’da hâlâ bağımsızlık günü olarak kutlanmakta. Devrim, Luis’in anlattığına göre, bir kilise papazı tarafından başlatıldı. Papaz kilise çanlarını çalarken köylüleri harekete geçirmek için “Guadalupe Azizemiz sen çok yaşı! Kötü hükümete ölüm! İspanyollara ölüm!” diye bağıırıyordu. Ancak 1821’de bağımsızlığın nihayet elde edilmesi için on bir yıl geçmesi gerekti, birkaç on yıl boyunca beceriksiz yöneticilerin altında kaos yaşandı ve Meksika bu zaman zarfında topraklarının yarısını kaybederek ABD’ye verdi: Texas, California, Arizona ve New Mexico.

Ardından kısa süreli bir altın çağ geldi, Benito Juárez’in başarılı yönetimi altında 1867 ile 1872 arası sadece beş yıllık bir dönem. Çağdaşı Abraham Lincoln gibi Juárez’in de ahlaki bir ağırlığı vardı –ona yol gösteren prensip “Başkalarının haklarına saygı göstermek barış demektir”di– ve demokrasi için olduğu kadar Avrupa hâkimiyetinden bağımsızlık için de mücadele verdi.

Juárez’in ölümünden birkaç yıl sonra tahta, bir despot olan Porfirio Díaz çıktı ve Meksika’ya otuz beş yıl hükmetti. Luis’in anlattığına göre Díaz son derece müphem bir tipti: General, diktatör, acımasız paranoyak biri olmakla birlikte yollar yaptı, fabrikalar kurdu, köprüler, binalar inşa etti. Ülke daha üretken hale geldi ve modern dünyanın geri kalanına ayak uydurmaya hazır oldu, ne ki bunun canlarla ödenen korkunç bir bedeli olmuştu: Fabrikalarda ve çiftliklerde insanlar tam anlamıyla köle gibi çalıştırılıyordu, büyük bir yolsuzluk ve vurgunculuk vardı.

Mitla köyüne girerken bir bacağı keçiye bağlanmış halde koşan bir köpek görüyoruz. Meksika'nın her yerinde olduğu gibi etrafımız köpeklerle kuşatıldı. Köpeklerden birinin bacağı kırılmış – nasıl olduğunu, hayata nasıl devam edeceğini merak ediyorum. Biz geçerken çocuklar ellerini uzatıp “¡Peso, peso!” diye bağıryorlar. Birden acı bir frenle durmak zorunda kalıyoruz. Hemen önümüzde dinî bir tören alayı var, yavaş yavaş kiliseye doğru ilerliyor. Otobüsten iniyorum, benimle inen birkaç kişi daha var, ve ben de yürüyenlerin arasına katılıyorum. İnsanlar ellerinde adak mumları, çiçekler ve palmiye yaprakları taşıyorlar. Herkes, köpekler, bebekler, arada sakat insanlar ağır ağır çanlarını güm-bür güm-bür çalarak onları bekleyen kiliseye doğru ilerliyor. Havai fişekler patlatılıyor, ne olduğunu anlayamayan köpekler birden havlamaya başlıyor; ben de irkiliyorum.

Her ne kadar dinine bağlı bir Katolik olsa da, Luis bu tören hakkında hoşnutsuz bir ifadeyle söyleniyor. “Kitlelerin dik-katini dağıtmak için,” diyor “ekmek ve sirk.” Kilisenin burada ne cesaretinin ne de iktidarının olduğunu düşünüyor. İnsanları uyutmak için ekmek ve sirk –yani bu törenleri– sunuyor, fakat bir yandan da yolsuz bir hükümeti destekliyor. “Katolik olma-ma rağmen,” diye sözlerini sonlandırıyor Luis, “bunları söylü-yorum. Dinime bağlıyım, fakat Kilisemize karşı kırgın ve öfke-liyim.”

Dikkatimizi bir anda yakalayan Mitla'daki harabeler değil, kazı alanının dışına yığılmış org borulu kaktüs kütükleri. Bu bitkiler genellikle çit yapmak üzere sökülüyor ve yeniden “dikil-diklerinde” yeniden kök salıp büyümeye devam edebiliyorlar. (Aklıma, Yeni Zelanda'da ağaçsı eğreltilerin saplarının yine aynı şekilde çit olarak kullanıldığı ve üzerinden yeniden yaprakların sürgün vermesiyle sımsıkı bir çitin oluşması geliyor.) Yaşayan çitler üzerine doğaçlama bir konferans... Mitla'nın arkeolojik harikaları biraz daha beklesin.

Bitkilerle inşaatı uzun uzadıya tartıştıktan sonra gözlerimi-zi önümüzdeki kiliseye çeviriyoruz. Kilise, İspanyollar tarafın-dan eski şehrin üzerine, yıktıkları binaların taşları kullanılarak

yapılmış. Luis, İspanyollar geldiğinde Mitla'nın hâlâ bir yerleşim yeri olduğunu anlatıyor. İstilacılar bütün şehirleri yerle bir edip yerlerine sembolik olarak kendi kiliselerini dikeyorlarmış. Mitla bu yıkımdan kısmen kurtulmuş, fakat kendi taşları parça parça sökülüp kullanılarak eskisinin üzerine yeni bir Mitla kurulmuş. Sonraki nesiller de kendi geçmişlerini lime lime parçalamaya, sömürmeye devam etmiş.

Ancak Yagul –en azından ondan kalanlar– büyük ölçüde yıkılmış, geriye sadece temel taşları ve neredeyse un ufak olmuş birkaç küçük yapı kalmışken, Mitla'da bir metre yükseklikte basamaklardan oluşan devasa merdiveniyle bütün bir sarayın kalıntıları var. Birbirine açılan düzinelerce odanın bulunduğu saray, labirentimsi yapısını ilk olarak keşfettiklerinde muhtemelen arkeologların gözlerine inanılmaz görünmüştü.

Sarayın duvarları mısır sapı ve hayvan dışkısıyla karıştırılarak mayalanan kil balçıktan yapılmış kerpiçten ibaret. Kerpicing içine esnek bir taban oluşturmak amacıyla konik taşlar gömülmüş; bu taşlar kerpicing içinde bağımsız olarak hareket edebiliyor ve depremin gücünü emip yayabiliyor. Buna hayran kalıyorum ve defterime bir şema çiziyorum: Bin yıl önce şoka dayanabilen, daha güçlü yapılar için karma malzemeler, alaşımlar keşfedilmiş. Böylesine fevkalade bir durum grubumuz tarafından üstünkörü geçilemeyeceği için doğadaki alaşımlar üzerine hararetli bir tartışma başlıyor – mikroskobik bir düzeyde biri kristalize ya da belki kristal yapısı olmayan, diğeri lifli iki farklı maddenin daha sert, daha dayanıklı fakat yine de iki bileşenden de daha esnek bir şey elde etmek için birbirleriyle karışması. Doğa her türden biyolojik yapıda alaşımları kullanmıştır: At toynağında, denizkulağının kabuğunda, kemikte, bitkilerin hücre duvarlarında. Aynı ilkeyi betonarme yapımında, yeni sentetik seramikleri ya da kuvvetlendirilmiş plastikleri üretirken kullanıyoruz; Zapotekler de kerpiç yapımında kullanmışlar.

Sarayın kapısının üzerine konmuş devasa taş blok en az on beş ton ağırlıkta – civarda kesilmiş fakat buraya nasıl getirilmiş? Evcil hayvanları yoktu, (ilginçtir, oyuncaklar dışında) tekerlek kullanılmıyordu – tahminen Mısırlıların piramitleri inşa ederken yaptığı gibi silindir kullandılar. Ancak Zapotekler bu taşları

nasil bu düzgünlükte kesip şekil verebildiler acaba? Demirleri yoktu, bronzları ya da döküm tekniği de – ellerinde sadece yerel madenler vardı; gümüş, altın ya da bakır da taş kesiminde kullanılamayacak kadar yumuşak. Ancak Orta Amerika’da metalin dengi volkanik cam, yani obsidiyendi. Tahminen, bütün cerrahi işlemleri ve tüyler ürperten insan kurban etme törenlerini obsidiyen bıçaklarla yapıyorlardı. Çıkarken korkunç görünen sivri uçlu bir obsidiyen parçası alıyorum: Simsiyah, en ince kısmı şeffaf, üzerinde bütün camlarda olduğu gibi kabuksu kırıklar var.

Saray odalarındaki kapı boşlukları alçak (ve desteklemek için yerleştirilen çelik köşebentlerle daha da alçalmış). Fakat tavanlarda, duvarların üst kısımlarında zarif ve karmaşık geometrik şekiller var –bazılarını defterime çiziyorum– mozaikler, migren esnasında insanın gözlerinin önünde belirebilecek türden tekrarlayan “kale duvarı” şekline benzeyen surlar ve karmaşık beşgen ve altıgen şekiller. Aklıma Navajo halılarındaki desenler ya da Mağriblilerin arabesk bezemeleri geliyor. Normalde grupta sesi az çıkan biriyken –böylesine engin bilgiye sahip bir grupta konuşmak haddime mi?– etrafımızı kuşatan geometrik desenlerden etkilenerek nörolojik kaynaklı sürekli akan şekillerden; beslenme yetersizliği, duyuusal yoksunluk ya da zehirlenme durumlarında ortaya çıkabileceği gibi migrenin de sebep olabileceği petek, örümcek ağı, kafes işi, spiral ya da huni biçimindeki geometrik halüsinasyonlardan söz etmeye başlıyorum. Bu tür halüsinasyonları başlatmak için acaba psilobin mantarı mı kullanılıyordu? Ya da belki Oaxaca’da gündüzsefası tohumları yaygındı? İnsanlar birden çenemin düşmesine şaşırdılar ama sürekli akan şekillerin evrensel bir niteliği olması fikri ve pek çok farklı kültürde yer alan geometrik sanatın nörolojik bir temelini olması ihtimali onların da ilgisini çekiyor.

Ancak, her zaman olduğu gibi burada da bir sınır var – ve yirmi beş dakika boyunca odaları bir uçtan öbür uca dolaşıp Kolomb öncesi sanat ve mimarının başarılarını takdir eden grup artık dışarı çıkıp asıl önem arz eden şeye, yani bitki örtüsüne bakmak için can atıyor. İşin aslı, profesyonel olanlar –fotoğraf makinesi ve defteriyle Scott, göz alıcı parlak renkte pantolon askıları ve “üçüncü göz”ü olan büyüteciyle Emory– zaten saraya

girmek istemediler ve kendilerini dışardaki bitkileri incelemeye verdiler. Scott yine yabani tütün bulmuş; Afrika'dan getirilmiş yerel olmayan bir ot (*Tricholaena rosea*), bir miktar sirkenotu, zarif sarı renkte dikenli bir gelincik ve devasa boyutta bir asalak eşekarası gösteriyor. Robbin *Zygophyllaceae* familyasından yıldız biçiminde minik sarı bir çiçek gösteriyor, dört tane sivri ucu olan meyvesi demirdikeni, yani "caltrops" gibi. Sivri uçlarından biri hep yukarı bakarmış, böylece üzerinden geçen bir hayvanın patisine (Ortaçağ silahı gibi) saplanıp kendini başka yerlere taşıtıyormuş. "Caltrops" sözcüğünün hâlâ kullanımda olduğunu duymak benim için büyük mutluluk, çünkü çok sevdiğim bir kelimedir. Bunun bir nedeni en sevdiğim amfibyum fosillerinden *Cacops* ve *Eryops* gibi "s" çoğul ekiyle bitmesine rağmen tekil olması.

* * *

Otobüse dönüyoruz. Gün ortasında hava çok sıcak oldu, otobüsümüz ilerlerken bir ağacın gölgesinde sohbet eden iki bisikletli genç görüyorum. Fotoğraf makineme uzanıyorum ama çok geç. Muhteşem bir fotoğraf olurdu.

Şimdi Mitla'dan herkesin arka bahçesinde meskal yaptığı Matatlán köyüne geldik. Orta Amerikalılar için sabırotu, yani agave–buradaki adıyla *maguey*–Polinezyalılar için palmiye neyse o. Agavenin sözlük anlamı "takdire şayan". V. Carlos'un sefiri 1519'da sabırotunu yere göğe sığdıramıyordu: "Doğanın herkesçe bu kadar önemsenecek, bu kadar saygı duyulacak, bu kadar etkilenilecek başka hiçbir bitki yaratmadığı kesin." Humboldt da üç yüz yıl sonra bu bitkiyi benzer coşkulu sözlerle anlatır. Bunun nedeni, "maguey" in liflerinden ip yapılması ve kaba kumaş dokunabilmesi, ayrıca dikenlerinin dikiş iğnesi yerine geçmesi kadar içindeki tatlı, hoş kokulu pulpanın mayalama işleminde kullanılması. İspanyollardan önce damıtma tekniği bilinmiyordu, dolayısıyla o zamanlar sadece "maguey" den elde edilen taze mayalanmış *pulque* diye bir içki vardı (ve bu içkiyi saklamak mümkün olmadığından mayalama işleminin ardından hemen içilmesi gerekiyordu). Mitla'dan çıkarken maguey tarlalarından

geçiyoruz, kimi başka hiçbir ürünün yetişmesine izin vermeyecek susuz yamaçların üzerinde.

Magueylerin bir kısmında ucunda yeşilimsi ya da krem rengi çiçek taşıyan uzun saplar var. Birkaçında çiçek yerine çiçek soğancığı duruyor, bunlardan doğrudan doğruya yeni bitkiler yetiştirmek mümkün. John bitkilerden toplanan goncaların iki yıl serada yetiştirildiğini, ardından tarlaya geçirilerek bir sekiz yıl daha bakıldığını anlatıyor. Hasat zamanı bütün yapraklar koparılıyor ve ortaya çıkan gövdesi toprak hizasında kesiliyor-muş. Genellikle gövdelerinin –piñas– içinde bulunan maguey kurtçukları çıkarılıp özel bir lezzet katması için meskalin içine konuyormuş.

Geçtiğimiz günler içinde yediğim birçok yeni yemek içinde özellikle çıtırılığı, çerez gibi oluşu, lezzeti ve besleyiciliğiyle çekirgenin tadı hoşuma gitti. Çekirgeleri genellikle kızartıyor ve baharatlıyorlar.* Bunlara alıştıktan sonra maguey kurtçuğuna hazırım demektir – damıtma tesisine gittiğimizde karşımıza sepet sepet kıvranan kurtçuk çıkıyor. Biraz şu *Star Trek*’te yenen canlı Klingon kurtlarına benziyorlar.

Neden çekirge ve kurtçuklarla yetiniyoruz ki acaba? Yeryüzündeki hayvanların dörtte biri karıncalardan oluşuyor. Bir tehdit olmakla birlikte (çünkü çok miktarda metan üretiyorlar, bu da ozon deliğinin büyümesine neden oluyor) aynı zamanda potansiyel bir besin kaynağı. İçlerindeki formik asit ya da her

* Kutsal kitaptaki özel bir muafiyet sonucu, çoğu omurgasızın aksine çekirgeler koşerdir. (Vaftizci Yahya da çekirge ve bal ile beslenmedi mi?) Bu bana hep makul, hatta elzem bir muafiyet olarak gelmiştir, çünkü eski İsrail’de yaşam hayli riskliydi, tıpkı manna gibi çekirgeler de zor zamanlarda Tanrı lütfuydu. Ayrıca çekirgeler milyonlar halinde bastırabilir, zamanın yarısını belirsiz hasadını silip süpürebilirlerdi. Dolayısıyla bu doymak bilmez obur hayvanların bir kısmının yenmesi bir hak olarak, ilahi ve besinsel bir adalet gibi görünüyordu.

Ancak birkaç yıl önce Brezilya’da Pantanal’ı ziyaret ettiğimde, bir köşede kendi kendine yaşayan, otçul, sevimli dev sudomuzu kapibara hayvanlarının bir zamanlar soyunun tükenmesine ramak kaldığını öğrendiğimde hem küplere binmiş, hem gülmüştüm, çünkü Paskalya Perhizi nedeniyle papalıktan gelen bir muafiyet izniyle bu memelilerin “balık” olarak kabul edilebileceği, dolayısıyla yenebileceği salık verilmişti. Korkunç bir yanıltmaca, üstelik sevimli kapibara hayvanının neredeyse yeryüzünden silinmesine neden olacak bir yanıltmaca. (Robbin, Kuzey Amerika’da da aynı nedenden ötürü kunduzların “balık” olarak sınıflandırılmış olduğunu söylüyor.)

neyse ayırıştırılabilirse açlık çeken kitleleri doyurabilirler. Karınca larvasının Mexico City'nin pahalı lokantalarında sunulan özel bir yiyecek olduğunu duymuştum.

(Ancak asla *yenmemesi* gereken bir böcek var. Ateşböceğini yutmamak gerekiyor. Üç ateşböceği yuttunuz mu, söylenene bakılırsa, işiniz bitik. İçlerinde yüksükotunununkine benzer etki yaratan bir öz var, fakat son derece güçlü, hafife almaya gelmez.)

Sadece Matatlán'daki meskal damıtma tesislerinin en az yirmisi işlerini küçücük arka bahçelerde götürüyor. Bütün köyü mayalanmakta olan magueylerin ağır kokusu sarmış – sırf havayı içine çekerek uçmak mümkün. Parlak renkli tentesi anacaddeye bakan bir damıtma tesisine gidiyoruz. Burada maguey gövdeleri olan piñaları görüyoruz, ön bahçedeki bir çukura konmuşlar, üzerleri çuval ve toprakla kaplanıp bir ateş yakılmış; piñalar burada üç gün boyunca pişiriliyor. Bu yolla içlerindeki nişasta şekere dönüşüyor – bu halde yemesi çok lezzetli ve yeniyor da, özellikle çocuklar tıpkı şeker kamışı gibi yiyorlar. Pişirilen gövdeler bir katırın döndürdüğü taş değirmende öğütülüyor. Ardından lapa mayalanması için büyük fıçılara konuyor. Köpürüyor, ağır karbondioksit baloncukları oluşuyor ve alkollenmeye başlıyor. Bundan sonra köpüklü lapa kocaman bir bakır kaptan üç saat boyunca kaynatılıyor ve damıtılmış sıvı altında toplanıyor. Ziyaret ettiğimiz damıtma tesisi “düz meskal” (98 derece, yaklaşık olarak % 50 alkol) ve çiğ tavuk göğsüyle tatlandırılan *pechuga* adlı bir meskal yapıyor. Bu ikincisinin daha nefis bir tadı var ve çok kıymetli – fakat çiğ tavuk göğsü fikri beni rahatsız ediyor, kategorilerin karışması hoş değil, balık aromalı cin de hoşuma gitmezdi örneğin. Erik, ananas, armut ve mangoyla tatlandırılan daha likörüksü olanları da var. Hepsinden istediğimiz kadar tadabiliyoruz – boş midemizin üstündeki etkisi çabuk ve güçlü oluyor. Herkesi tuhaf bir neşe sarıyor – birbirimize gülümsüyoruz, olur olmaz şeylere gülüyoruz. Gün ortasında iki saatimizi içerek (ve saçma sapan hediyelik eşyalar alarak) geçiriyoruz. Zihinsel anlamda kendini tamamen işine adanmış ağırbaşlı grubumuzun kendini bırakıp rahatladığını, kıkırdadığını ve aptalca şeyler yaptığını ilk defa görüyorum.

Alkolden dolayı sıcak basmış, çakırkeyif olmuş ve midesi ka-

zınınış halde La Escondida'ya doğru yola çıkıyoruz. Burası dev açık büfesinde yüzden fazla değişik yemek bulunduran ünlü bir lokanta, yemeklerin bir kısmı görsel olarak merak uyandırıyor, gerçeküstü bir halleri var ve hemen hiçbirinin ne olduğu anlaşılmıyor. Sanki bambaşka bir gezegendeymişim gibi. Tek bir yemek üstünde mi yoğunlaşmalıyım, yoksa bir düzine mi, yoksa hepsinden tatmalı mıyım? Hepsini denemeye karar veriyorum, fakat sanıyorum yirminci çeşitten sonra pes ediyorum. Buraya bir sene boyunca her gün gelmeli ve her defasında farklı bir yemek denenmeli. Oaxaca'nın Meksika'nın bitki örtüsü bakımından en zengin yeri olduğunu biliyordum. En zengin, en çeşitli mutfağın da burada olduğunu görmüş oldum. Sanırım buraya âşık olmaya başlıyorum.

Doymuş, şişmiş ve hâlâ yarı sarhoş haldeyim, kafayı vurup uyumaktan başka bir şey istemiyorum. Lokantanın önünde bir adamın direksiyon başında uyuduğunu görüyorum – ön camdaki plakadan doktor olduğu anlaşılıyor. Korkutucu bir hareket-sizliği var ve gözüme çok solgun görünüyor – sadece şekerleme mi yapıyor, uykuda mı, yoksa komada ya da daha kötüsü öldü mü? Arabaya gidip omzunu dürtsem mi? Belki dürttüğümde uyandırılmayacak bir halde olduğu ortaya çıkar, cansız bedeni direksiyondan kayıp yığılır. Ama belki de bu şekilde uyandırıldığı için küplere biner. Ne derim? Bir bakmak istemiştin, ölmediğinden emin olmak istedim – hah ha, özür namına asabi bir kahkahayla. İspanyolcam olmadığından hiçbir şey yapmıyorum – fakat birkaç dakika sonra otobüs yola çıkınca ona uzun uzun bakıyorum. Hâlâ güneşin altında kavrulan arabasının içinde direksiyonun üzerinde kıpırtısız duruyor.

* * *

Bütün Matatlán köyü kendini meskal damıtmaya vermiş, bu türden bir uzmanlaşma Meksika'da çok yaygın; belli konularda iyi olan köylerin oluşturduğu bu mozaik, bu ekonomik organizasyon, Kolomb öncesi dönemden kalma. Bu nedenle Arrazola'daki herkes tahta oyuyor; Teotitlán del Valle'deki herkes dokumacı ve şimdi vardığımız San Bartolo Coyotepec'teki herkes

de Oaxaca'nın haklı olarak ünlü olan siyah çömleklerini yapıyor. Genç bir adamın Kolomb öncesinden kalma bir teknikle çark olmadan testi yapışını izliyoruz. Tutacak ekliyor ve usta elleriyle marifetli bir hareket yaparak bir anda testinin ağzını ortaya çıkarıyor. Kilin kuruması için üç hafta gerek. Sırlamak yerine kuvarsa benzeyen bir şeyle cilalamak denilebilecek bir işlem yapılıyor, ardından çömlek oksijeni kısıtlayan kapalı bir fırında 425 derece sıcaklıkta pişiriliyor. Bu işlem sayesinde çamurun içindeki metal oksitler metal biçimlerini alıyor ve çömleğin üzeri göz alıcı bir parlaklığa kavuşuyor. Bölgedeki cevherler özellikle demir ve uranyum açısından zengin – eve döndüğümde çömleklerin manyetik olup olmadığına bakıp Geiger sayacıyla radyoaktivitelerini ölçeceğim.

* * *

Teotitlán del Valle'de halıları ve kilimleriyle onlarda kullandığı doğal boyaların şanı Meksika sınırlarını aşan usta dokumacı Don Isaac Vásquez'in evini ziyaret ediyoruz. Geniş ailesiyle birlikte yaşıyor ve onlarla ortak çalışıyor – zanaatkârlar arasında böyle geniş aileler halinde yaşamak standart; zanaatkâr sınıfında neredeyse kalıtsal bir durum. Çocuklar küçük yaşta dokuma ve boyama konularında eğitiliyorlar. Hayatlarının her dakikasında bu zanaatle kuşatılmış halde yaşıyor, farkında olsalar da olmasalar da bu zanaati özömsüyorlar. Yetenekleri ve kimlikleri en başından şekillendiriliyor, üstelik sadece aileleri tarafından değil, içinde büyüdükleri köyün tamamı ve yerel gelenekler tarafından da.

Don Isaac'ı işinin başında çalışırken görünce; yünü taraklayan yaşlı annesini, karısını, kardeşlerini, kuzenlerini, yeğenlerini, arka bahçedeki yarım düzine çocuğu tamamen kendini işine kaptırmış, mesleğin sorumlu oldukları farklı yönlerini icra ederken görünce efkârlanıyorum, biraz da huzursuzluk hissediyorum. Hepsi kim olduğunu biliyor, bu dünyadaki kimlikleri, yerleri, kaderleri belli; onlar birer Vásquez, Teotitlán del Valle'nin en eski ve en tanınmış dokumacıları, eski ve soylu bir geleneğin yaşayan timsalleri. Hayatları doğuştan itibaren

belirlenmiş, handiyse planlanmış – fayda sağlayan ve yaratıcı hayatları var ve bu kültürlerinin ayrılmaz bir parçası. Bir yere aitler. Teotitlán del Valle’de neredeyse herkes yünü taraklama ve eğirme, en sevdikleri kaktüslerin üzerinde böcek besleme, uygun çivit bitkilerini toplama gibi dokuma ve boyama işiy-le ilgili şeylere ilişkin derin ve ayrıntılı bilgiye sahip. Bilgi bir bütün halinde bu köyde yaşayan ailelerin bireylerinde hayat buluyor. Başvurulması gereken “uzmanlar” yok, köydekilerin zaten bilmedikleri harici bir bilgi yok. Uzmanlık bütün yönle-riyle tam da burada bulunuyor.

Kendi “ileri” kültürümüzden ne kadar farklı, bizde kimse bir şeyi kendi kendine yapmayı ya da üretmeyi bilmez. Dolma-kalem, kurşunkalem – bunlar nasıl yapılıyor ki? Mecbur kalsak kendimize bir tane yapabilir miyiz? Bin yıldır, belki de daha uzun süredir varlığını korumuş bu köyün ve bunun gibilerin hayatta kalamayacağından korkuyorum. Aşırı uzmanlaşmış, kitle pazarı dünyamızın içinde kaynayıp gidecekler mi?

Bu zanaatkârlar köyünde ve etrafını kuşatan kültürün için-deki yerleşik, sabit yerinde çok hoş, kolayca sarsılmaz bir şey var – bu köyler zaman geçse de çok az değişikliğe uğrarlar: Oğullar babalarının işini devam ettirir, onların oğulları da onlarınkini, yüzyıllar herhangi bir gelişim ya da bozulma olmadan sürüp gider. İçimi bu zamansızlığa, bu Ortaçağ hayatına dair bir nos-talji kapladı.

Yine de merak etmeden edemiyorum, diyelim ki bu Vásquez’lerden birinin matematiğe karşı müthiş bir yeteneği var? Ya da içinden yazmak geliyor? Resim yapmak veya müzik bestelemek? Ya da sadece köyden dışarı çıkıp dünyayı görme, farklı bir şeyler yapma arzusu... o zaman ne oluyor? Ne gibi ça-tışmalar çıkıyor, nasıl baskılara katlanılması gerekiyor?

Yünün taraklanmasını ve dokunmasını izliyoruz, dokuma-cılar dev ahşap dokuma tezgâhlarının başında çalışıyor, fakat ilgimiz, en azından benimki, daha ziyade boyalarda. Yalnızca doğal boyalar kullanılıyor, bin yıl önce istila edilmeden evvel kullanılanlar – çoğu bitkisel, her gün başka bir boya kullanılı-yor. Ama bugün kırmızı, yani koşnil günü.

İspanyollar koşnili ilk gördüklerinde şaşkınlığa uğramış-

lardı – Eski Dünya’da bu kırmızılıkta ve parlaklıkta, böylesine solmaz, kalıcı ve değişime dayanıklı boya yoktu. Altın ve gümüşle birlikte koşnil Yeni İspanya’nın en büyük hediyelerinden biri oldu, ayrıca bire bir ağırlık bakımından koşnil altından da değerliydi. Don Isaac bize yarım kilo toz elde etmek için yetmiş bin böcek gerektiğini söylüyor. Koşnil böcekleri (sadece dişiler kullanılıyor) sadece Meksika ve Orta Amerika’ya has belli bir kaktüs türünde yaşıyor, Eski Dünya’da bilinmemesinin nedeni de buydu. Don Isaac’ın evinin dışında dizi dizi dikenli incir kaktüsü dikili, içlerindeki böcekler pul gibi görünen minik, sert, mumlu beyaz kozalar yapmışlar, kozalar bıçak yardımıyla (bazen de tırnakla) ayrılıyor. Çıkarılan böceklerin mumlarından ayrıştırılması ve koyu bir magenta ya da parlak bir kırmızı renk vermesi için ezilmesi gerekiyor. Don Isaac’ın birkaç çocuğu silindirlerle bu işi yapıyor, kuru tozu olabilecek en ince hale getiriyor.

Bana söylendiğine göre bu tozun yüzde onunu karminik asit oluşturuyor; bu asidin yapısal formülünü ve sentezlenebilip sentezlenemeyeceğini merak ediyorum. (Geziden sonra araştırdım ve karminik asidin aslında çok kolay sentezlenebileceğini gördüm. Fakat sentezlenirse binlerce Meksikalı işinden olur, binlerce yıldır Meksika tarihinin parçası olan geleneksel bir endüstri ve zanaatkârlığın kuyusu kazılmış olur.)

Yine de, İspanyolların başını döndüren parlak renk bu koyu magenta ya da kırmızı değildi; ileride düşmanlarının yüreğine korku salacak cüretkâr kırmızı, daha sonra İngiliz Kırmızı Ceketliler ordusunun ceketlerini boyamak için kullanılacak kırmızı renk değildi. Böylesine parlak bir kırmızı ancak koşnil asitlendiğinde elde edilebiliyor – burada bunu yapmanın yolu içine litrelerce limon suyu dökmek. Rengin birden değiştiğini görmek çok şaşırtıcı. Parlaklaşan koşnile parmağımı daldırıyorum, içimden yalamak geliyor. Don Isaac bunun zararı olmayacağını söylüyor, bazen kırmızı renkli içeceklerde ve rujlarda da kullanılıyormuş; en kaliteli kırmızı mürekkepte de. Kırmızı mürekkep – koşnil mürekkebi! Aklıma elli yıl öncesinden bir anı geliyor, biyoloji günlerimizde koşnili boya olarak kullanırdık – kısmen yerini kırmızı sentetik boyalar al-

muştu ama 1940'larda, hâlâ aynı parlaklığı veren sentetik maddeli üretilmiş değildi.¹

Öğütülerek toz haline getirilmiş yarım kilo kadar koşnil (maliyetini düşünmek bile istemiyorum, yetmiş bin böcek yetiştirmenin, onları kaktüsün üzerinden elle toplamanın, balmumundan ayırmanın, kurutmanın, defalarca öğütmenin sadece insani maliyetini düşünmek bile cesaret ister) içinde kaynar su bulunan bir kaba dökülüyor, bahçede odun ateşi üzerinde kaynatılarak kan kırmızı bir renk alıncaya dek karıştırılıyor, ardından büyük bir ham yün çilesi içine konuyor. Boyayı tamamen çekmesi iki ila üç saat alacak. Etrafımdaki göz alıcı kırmızılara baktıkça ben de heves ediyorum – Acaba, diye soruyorum, tişörtümü kırmızıya boyamak mümkün olur mu? Gri pamuklu New York Botanik Bahçesi tişörtümü veriyorum, bir iki dakika içinde çok hoş pembe bir renk aldı. Rengin ne kadar koyulaşacağını soruyorum, ama pamuğun yüne göre boyayı daha az çektiğini söylüyorlar. Çok kısa bir süre sonra, diye içimden geçiriyorum heyecanla, dünyadaki tek koşnil tişört benim olacak!

Defterime koşnilin kan kırmızısı izini çıkarıyorum, tıpkı öğrenciyken (bilerek ya da farkında olmadan) kimya defterlerime izini çıkardığım ya da bulaştırdığım kimyasal maddeler gibi.

1 James Lovelock, otobiyografisi *Homage to Gaia*'da [Gaia'ya Saygı] gençken çırak olarak çalıştığı boyahanedeki koşnil böceklerinden kırmızı boya elde etmek için yaptıklarını büyük bir heyecanla anlatır. Kullanılan miktarlar inanılmazdır – 50 kiloluk bir çuvalın içinden böcekler içinde kaynamakta olan asetik asit bulunan bakır bir tekneye dökülür ("simyacıların laboratuvarlarındaki aletlerin resimlerinde gördüklerime benziyordu"), dört saat boyunca kaynatıldıktan sonra bordo-kahverengi karışımı sıvı başka bir kaba aktarılmalı ve ardından şap, sonra da amonyayla işlem görmelidir. Amonyanın eklenmesiyle koyu kırmızı boya çökelir ve Lovelock bu çökeltiyi süzer, yıkar ve kurutur. Nihayet saf kırmızı boya elde etmiş olurdu, bunun için "öylesine yoğun bir saf kırmızıydı ki, beynimdeki renk duyusunu gözlerimin içinden çekip alıyordu sanki. Kurutulmuş böceklerin pirüpak kırmızı renge dönüştürülmesine katkıda bulunmak nasıl bir zevk! Kendimi sanki... büyücnün çırağı gibi hissettim" diye yazar.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Cuma

Gün dün gece büyüğü bir biçimde sona erdi, çarpıcı bir tam ay tutulmasıyla. Bir kısmımız otelin yanındaki dik yokuştan yukarı, dağların tepesindeki gözlemevine tırmandık (bence şehir ışıkları yansıdığı için burası bu iş için artık ideal değil). Kayaların üzerine ve yere yayıldık, bazılarımız yanında dürbün, küçük teleskop (benim yanımda tekgözlü dürbünüm vardı) ve birkaç şişe meskal getirmişti, bakışlarımızı tepemizdeki dolunaya çevirdik. Gece bulutsuzdu, görüş mükemmel. Robbin herkese meskal dağıttı; içkiyle ısındıktan sonra yukarı baktık ve eğer Ay, onların Ay'ı ellerinden alınacak olursa kurtlar ve diğer hayvanlar ne hissederdi diye merak ederek dolunaya doğru uluyup havladık. Zapoteklerin ve Azteklerin bu tutulmaları nasıl anladıklarını ya da gördüklerini de merak ettik – acaba rahiplerinin gücü ve onlara duyulan korkuyla karışık saygı da kısmen bu olayları tahmin edebilme kabiliyetlerinden geliyor olabilir miydi?

Daha sonra gruptan ayrıldım ve ayın yarısından çoğu kaybolmuşken seyretmek için başka bir yer buldum, çünkü “sona eriş”ini, ipince bir hilal biçiminin kaldığı ve sanki bu kadarcık ışığın bütün ayı aydınlatırmış gibi olduğu o tuhaf anı tek başıma görmek istiyordum (aslında beş dakika kadar sürüyor). O anda ay, belli belirsiz aydınlatılmış bir cam topuna; gökyüzünde ışık saçan, üzerinde insanın normalde fark etmediği çatlak izlerinin ortaya çıktığı ve içini tutulmanın sona eriş anında daima çok yoğun görülen o tuhaf kızılımsı yarıgölgenin kapladığı dev bir küreye benziyor.

Bugün Monte Albán'daki görkemli harabelere gidiyoruz, hazırlık olarak rehber kitabımdan biraz okuma yapıyorum, MÖ 600 civarında, Olmec zamanında kurulduğu yazıyor – Roma'yla aşağı yukarı aynı zamanlarda; hızla Zapotek kültürünün bir merkezi haline gelmiş, bölgenin politik ve ticari kalbi olmuş, gücü kendine mahsus dağ platosunda kurulduğu noktadan her yöne iki yüz kilometre boyunca uzanmış. Bu platoyu oluşturmak için dağın tepesini düzleştirmeleri bile kendi içinde hayranlık uyandırıcı bir mühendislik becerisi; tahminen kırk bini aşan nüfusu için sulama, gıda ve sıhhi tesisat hizmetlerini sağlamaları da cabası. Şehir, kölelere, zanaatkârlara, satıcılara, tüccarlara, savaşçılara, atletlere, yapı ustalarına ve astronom rahiplere ev sahipliği yapıyordu ve Orta Amerika'ya yayılan bir ticaret ilişkileri ağının merkeziydi, obsidiyen, yeşim taşı, quetzal kuşu tüyü, jaguar postu ve hem Atlas Okyanusu hem Büyük Okyanus kıyılarından gelen deniz kabukları için büyük bir pazardı. Nüfuzunun ve gücünün doruklarında olduğu anlaşıldığı halde, bin beş yüz yıllık bir geçmişin ardından, MS 800 civarında, gizemli bir biçimde apar topar terk edildi. Mitla'dan ya da Yagul'dan çok eski olmasına rağmen, Monte Albán Zapoteklerce kutsal adediliyordu ve şehrin büyük kısmının hâlâ neredeyse kurulduğu günkü gibi yerli yerinde durduğundan anlaşıldığı üzere, burayı istilacılardan korumayı başardılar.

Monte Albán'ın eteklerinde piramit biçiminde küçük yığınlar, tepelere serpişmiş mezarlar ve küçük teraslar görüyoruz. Bu eski tepelerde Oaxaca şehrinin yalnızca yedi yüz yıllık tarihinden de geriye giden bir tarih, bir insanlık tarihi saklı. Monte Albán'a dair ilk izlenimim epey etkileyici ve beklenmedik oluşu. Şehrin kendisi ferah ve uçsuz bucaksız; belki de tekinsiz bir şekilde boş olması uçsuz bucaksızlık hissi veriyordur. Yüksek platodan bakıldığında Oaxaca'nın havadan görünümü karşınıza çıkıyor, aşağıdaki vadiye kırkpare gibi yayılmış. Burada Roma'da ya da Atina'da görebileceğiniz büyüklükte anıtsal harabeler var –tapınaklar, pazar yerleri, avlular, saraylar– fakat bir dağın tepesinde olduğu için ve fonda Orta Amerika'nın parlak

mavi gökyüzü bulunduğundan bambaşka bir karaktere sahip. Şehirde hâlâ kutsallık duygusu kendini belli ediyor, ne de olsa burası da tıpkı Kudüs gibi bir zamanlar bir Tanrı Şehri'ydi – ne ki şimdi ıssız, tamamen terk edilmiş. Tanrılar da insanlarla birlikte burayı bırakmış, ama insan yine de bir zamanlar burada olduklarını hissedebiliyor.

Gördüğüm yapılardan biri beni şaşırtıyor, çünkü etraftaki her şeyle tamamen uyumsuz bir açıda konumlanmış, diğerlerinin simetrisine baş kaldırır gibi bir hali var. Tuhaf beşgen şekli aklıma bir gemiyi, Monte Albán'ın hava pistini andıran tepesine çakılmış dev bir uzay gemisini getiriyor – belki de yıldızlara yapacağı yolculuk için fırlatılmaya hazırlanıyordu. Yapının resmi adı "J Binası", fakat konuşurken Gözlemevi olarak geçiyor, çünkü tuhaf açıdaki duruşu Venüs'ün geçişlerini ve diğer gezegenlerle hizalandığı zamanları mümkün olan en iyi şekilde gözlemlemeye izin vermek üzere tasarlanmış gibi görünüyor.

Monte Albán'ın astronom rahipleri, Luis'in anlattığına göre, kısa süre içinde bütün Orta Amerika'da kullanılmaya başlanacak karmaşık bir çifte takvim icat etmişler. Biri 365 günden oluşan dinsel değil dünyevi bir takvimdi (Aztekler daha sonra güneş yılının 365,2420 gün olduğunu hesapladılar), diğeriye 260 günden oluşan ve her günün özel bir sembolik öneme sahip olduğu kutsal takvim. Bu iki takvim 18.980 günde, yani kabaca elli iki güneş yılında bir çakışıyor ve bir dönemin sona erdiğini belirtiyordu – o zamanlar güneşin bir daha asla doğmayacağı korkusunun hâkim olduğu büyük bir dehşet ve ümitsizlik çağıydı. Döngünün son gecesinde, bu korkunç olayın gerçekleşmesine engel olmak için seferber olunur, ciddi dinî törenler düzenlenir, günahların bağışlanması istenir ve (daha sonraları Azteklerde görüldüğü üzere) insanlar kurban edilir, bir yandan da umarsızca gökyüzüne bakılarak yıldızların, yani Tanrıların ne yöne hareket ettikleri gözlenirdi.

Orta Amerika astronomisi ve arkeoastronomi uzmanı Anthony F. Aveni, Aztekleri şöyle anlatır:

... gökyüzünde hayatın devam etmesini sağlayanları, yani Tanrıları görürler ve bereket yağmurlarını yolladıkları, yer-

yüzünün sarsılmasını engelledikleri, savaş meydanında onlara güç verdikleri için kurban kânı sunarak onlara olan borçlarını ödemeye çalışırlardı. Tanrılardan biri, kuzeyde ikamet ettiği yerden çarkıyla (Büyükayı) geceye hükmeden Kara Tezcatlipoca'ydı. Tanrıların insanlığın kaderini belirlemek için oynadığı kozmik top sahasını (İkizler takımyıldızı) yönetirdi. Ocağa sıcaklık veren meşaleleri (Avcı takımyıldızı) yakardı. Takvim döngüsünün sona erdiği elli iki yılda bir Kara Tezcatlipoca çingiraklı yılanın çingırağını (yıldız kümesi) gece yarısı başı yukarı gelecek şekilde ayarlar ve hayatın sona ermeyip insanlığa yeni bir dönem daha bahşedilmesini güvence altına alırdı.

* * *

Aztek rahipleri Tenochtitlán'daki gök tapınağında, Zapotek astronom rahiplerin bin yıl önce Monte Albán'da yaptıklarını yapıyorlardı.

Azteklerin batıl inançları daha çoktu ve Zapoteklere kıyasla bir tür kozmik kadercilik denebilecek bir anlayışa daha fazla sahiptilerdi. Günümüze kadar ulaşan nadir Aztek elyazmalarından birine kaydedilmiş olaylar incelendiğinde, Azteklerin 8 Ağustos 1496'da kısmî güneş tutulmasına tanık oldukları rahatlıkla çıkarılabilir. Belki de bu olayla kayan yıldızlar ve gezegenlerin kötü ya da müphem bir biçimde çakışıyor olması bir araya gelince tedirginlik duymaya başladılar. Luis, aralarındaki politik anlaşmazlıklar ve İspanyolların çelik zırh ve silahlarıyla boy ölçüşmemeleri kadar gelecekle ilgili bu korkularının da Cortés ve küçük istilacılar topluluğunun ortaya çıkmasıyla birlikte adeta kadercı bir çöküşün yolunu hazırladığı görüşünde.

Gözlemesine bakarken bütün bu düşünceler zihnime üşüşüyor ve kendimi batıl inancın ve bilimin nasıl tuhaf bir biçimde iç içe geçmiş olduğunu, Orta Amerikalıların benimsediği inanılmaz sofistike ve naif animistik inançları düşünürken buluyorum. Ve ne kadarının hâlâ bizde de olduğunu. Orta Amerika'da hayat doğal olduğu kadar doğaüstü güçlerle de doluydu ve göklerden ve yeraltından hükmeden Tanrılardan tutun da yerel

mısır, deprem, savaş Tanrılarına kadar muhtemelen hayatı bu güçler yönetiyordu.

Monte Albán'da gezinirken tapınakları, yüksek platformları, piramitlerin geniş tabanlarını, dışadönük açık mekân mimarisini gördükçe kendimi sürekli olarak eski Mısır'ı düşünürken buluyorum. Luis burada estetik duygu kadar kutsallık duygusunun da var olduğundan söz ediyor – şehirdeki yapılar kadar açık mekânlara da şekil veren, doğal güçlerin ve biçimlerin dini. İnsana sanki burada bir zamanlar (her ne kadar gezegenlere, yıldızlara, kozmosun tamamına incelikli eşzamanlılıklarla bağlı olsa da) hoşgörölü, saygıdeğer, açık bir din varmış gibi geliyor – Azteklerin uyguladığı şiddetle, insan kurban etmekle, dehşetlerle hiçbir alakası olmayan bir din. En azından, Luis'in anlattığı kadarıyla böyle.

Monte Albán'da da tıpkı Mısır'da olduğu gibi atalara karşı derin bir saygı duyuluyordu, şehrin kıyısında büyük mezarlar, mozoleler var; burası bir ölümler şehri, metropoliten çok nekropolis. Daha mütevazı mezarlar da var: Anne babalar ve büyük anne babaların kendi evlerine gömüldüğü dar mezarlar, böylece ruhları önceki nesillerden ayrılmıyormuş. Bu türden bir mezarı açmışlar, Monte Albán müzesinde cam bir mahfaza içinde yetmiş beş yaşında bir kadın sergileniyor; minicik kalmış, dişleri çürüyüp dökülmüş, osteoporozu var, hayatı boyunca ağır işler yaptığından –diz çöküp mısır öğütüyordu belki– dizlerinde osteoartrit var. Bu şekilde teşhir edilmek gurur kırıcı gibi geliyor – fakat mekâna insani bir gerçeklik kattığı yadsınamaz. İnsan merak etmeden duramıyor, acaba hayatı, iç yaşamı gerçekten nasıldı?

* * *

Gözlerini kapatıp Monte Albán'ın uçsuz bucaksız meydanının insanlarla dolu olduğunu hayal etmek kolay –burası rahat rahat yirmi bin kişi alır– pazarın kurulduğu bir gün belki, iğne atsan yere düşmüyor, Bernal Díaz'ın Tenochtitlán'da gördüğü gibi. Binlerce insan meydanı tıklım tıklım doldurmuş, dört bir yandan gelmiş tüccarlar ve seyyar satıcılar mallarını satıyor.

Birden hatırıma gelen bir anıyla birlikte aklım Oaxaca'daki pazar yerine gidiyor, satıcılara veya tüccarlara değil, yoksulluğun vurduğu, dışarıdaki yılgın dilencilere. Onlar da, Monte Albán'ın girişinde portakal satan adam da pekâlâ doğrudan burayı inşa eden kimselerin soyundan gelmiş olabilir – ya da istilacıların, belki de ikisinin birden. Suçumuzun büyüklüğü, bu trajedi, beni derinden etkiliyor. İnsan Kolomb ve Cortés'in neden bazılarınca zalim olarak kabul edildiğini anlıyor.

Böylesine acımasızca, böylesine sistematik bir biçimde baltalanmış, yok edilmiş bir kimlik baştan kurulabilir mi? Bunu denemek bile ne anlama gelir? Kolomb öncesinde var olan eski diller hâlâ varlığını sürdürüyor ve hâlâ belki nüfusun beşte birince yaygın olarak konuşuluyor. Temel yiyecekler değişmemiş – hâlâ beş bin yıl önce olduğu gibi mısır, sukabağı, biber, fasulye yeniyor. Kültürel olarak ayakta kalmış pek çok şey var. Onca uzun tarihine rağmen insan Hristiyanlık'ın hâlâ sadece ince bir kaplamadan ibaret olduğunu hissediyor. Geçmişin sanatı ve mimarisi her yerde göze çarpıyor.

Monte Albán'ın uçsuz bucaksız açık alanlarından birinde dururken, muazzam bir kalabalığın toplandığını hayal ediyorum, düzinelerce farklı dilde bağırıp çağıran insanlar, ibadet edenlerle dolu tapınaklar, duaları göğe yükselirken astronomlar uzay gemisi biçimindeki binalarında sessizce çalışıyorlar. Kutsal oyunu izlemek üzere izdiham yaratan insanların top sahasına doluştuğunu hayal ediyorum, belki bütün Monte Albán gelmiş.

Tamamen Orta Amerika'ya has gibi görünen şey işte bu top sahası ve top oyununun bu kadar merkezde olması; çünkü Eski Dünya'nın ne şehirlerinde, ne göklerinde top sahası vardı. Top oyunu, hatta top yoktu – doğru düzgün top olmadan nasıl oyunu oynanabilir ki? Fakat bu en başta kurduğum bir bağlantı değildi.

Top sahası çok güzel, eski haline uygun olacak biçimde restore edilmiş. Dikdörtgen biçiminde çimle kaplı uzun bir alan, iki yanından yukarıya piramit gibi dev granit "basamak"lar çıkıyor. Burada oynanan oyunların kuralları ve önemine dair çok az bilgi var. Luis, oyunun Zapotek versiyonunun (ondan sonraki "dejenere" Aztek versiyonunun aksine) rekabet odaklı ol-

madığını, daha çok baleye benzediğini anlatıyor (Luis Zapotek olduğundan biraz taraflı davranıyor olabilir). Işık ve karanlık, yaşam ve ölüm, güneş ve ay, kadın ve erkek arasındaki sonsuz, tamamına ermemiş bir hareket –sonsuz bir mücadele, kozmosun dinamiği– olduğunu söylüyor. Böyle bir oyunda kazanan, kaybeden ya da amaç yokmuş.

Top oyunu sembolikliğiyle yüce bir oyun olsa da fiziksel olarak zorlayıcıydı da; beş ya da altı kişiden oluşan takımlar, elleri ve ayakları *hariç* vücutlarının her tarafını kullanarak oynuyordu. Oyuncular omuzlarını, dirseklerini, ama en çok üzerine topu korumalarına ve yönlendirmelerine izin veren sepete benzer bir düzenek bağlanmış olan kalçalarını kullanıyorlardı. Kaçıktan yapılan top, büyüklük olarak basketbol topundan halli-neydi ve aşağı yukarı beş kiloluk ağırlığıyla insana kolayca zarar verebilecek bir yapıya sahipti. Luis'in Zapotek biçimi hakkındaki görüşlerinin aksine, oyunun en azından Aztek versiyonu rekabete dayalı, hatta ölümcüldü – kaybeden (ya da, bazen kazanan) takımın kaptanı ayin eşliğinde kurban edilir ve yenirdi.

Botanik grubumuzdaki tartışma dönüp dolaşıp topa ve Orta Amerikalı yerli halkların İspanyolların gelişinden yüzyıllar hatta bin yıl önce nasıl kauçuk hammaddesini elde ettiklerine geliyor. İşin aslı, lastik topu ilk gördüklerinde İspanyollar şaşkınlık içinde bakakalmışlardı: “Yere çarptıklarında hızla havaya sekiyorlar” diye yazmıştı on altıncı yüzyılda afallamış bir kâşif. “Bu nasıl olabilir?” Bazı kâşifler topun canlı olduğunu zannetmişti; Eski Dünya’da böyle elastik, zıplayan bir şey görülmemişti. Sıkıştırılmış yayın ya da belki üzerinde ok gerilen bir yayın esnediğini görmüşlerdi, fakat doğası gereği esnek olan bir maddeyi hayal bile edemezlerdi.

Pek çok bitkinin içinde yapışkan, süte benzer bir sıvı, yani lateks vardır. Bırakıldığında kuruyarak narin ve kırılgan bir katıya dönüşür. İçindeki kauçuğun mikroskobik boyuttaki yuvarlarının topaklaşması için işleme tabi tutulur, ortaya çıkan hamurumsu madde kurudukça lastik olarak bildiğimiz elastik katı maddeye dönüşür. Tek bir kauçuk ağacı yoktur, farklı familyalardan işlenebilir lateks sağlayan değişik ağaçlar vardır ve bunların çoğu Orta Amerikalılarca keşfedilmiştir. Mayalar *Cas-*

tilloa elastica ağacını kesip yapışkan lateksini bir kaba koymayı, ardından gündüzsefası bitkisinin asitli özsuyla işlemeyi keşfettiler (gayet elverişli, çünkü *Castilloa* ağacının etrafını genellikle gündüzsefaları sarıyordu). Elde ettikleri lastik sadece oyunda kullanılan büyük topları yapmakta kullanılmıyordu, çocukların oynaması için küçük toplar, dini semboller ve biblolar, kauçuk tabanlı sandaletler de yapıyor, baltalarının başını sapına bağlamak için kullanıyorlardı.

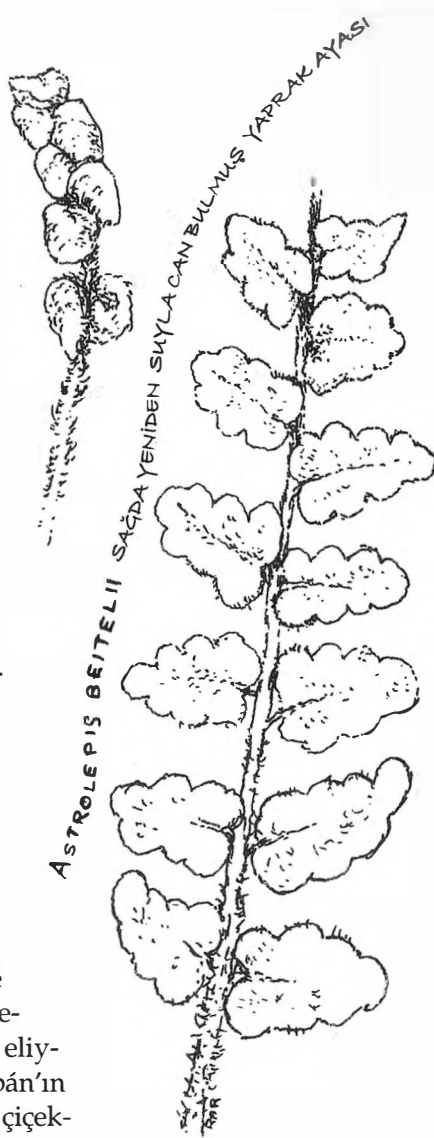
İlk kâşiflerce İspanya'ya götürülen ve derhal benimsenen çikolata ve tütünün aksine, kauçuğun Avrupa'ya girişi yavaş oldu. İlk gelen de Amazon ağacı *Hevea*'dan elde edilen kauçuktu, şu anda yaygın olarak yetiştirilen tür de budur. İlk sarılmış kauçuk tabakaları Fransa'ya ancak 1770'lerde getirildi ve burada büyük bir ilgiyle karşılandı. İskoçya'da Charles Macintosh bu malzemeyle kumaşların su geçirmez hale getirilebileceğini fark ederek "Mackintosh" yağmurluklarını yaptı, oksijenin kâşifi Joseph Priestley bu maddeyle kurşunkalem izlerinin silinebildiğini keşfetti. (Hem "kauçuk", hem "silgi" anlamlarına gelen "rubber" kelimesinin İngilizceye girmesi ancak bu keşiften sonra oldu. Sanırım şahsen vahşi bir tınısı olan Fransızca *caoutchouc* kelimesini tercih ediyorum; hem Keçuva dilindeki orijinal ismini de çağrıştırıyor.)

Başka buluşların yapılabilmesi on dokuzuncu yüzyılı buldu. Charles Goodyear, ham kauçuğun sülfürle işlenip pişirilmesiyle çok rahat bükülen, esnek bir lastiğin ortaya çıktığını keşfetti. Bu anlamda, Goodyear lastiği "icat" etmiş oldu – tabii aynı icadın bin yıl önce Mayalarca yapılmış olduğunu saymazsak. (Gündüzsefasının sülfür bileşeni içerdiği çok yakın bir zamanda anlaşıldı, bu bileşen de tıpkı Goodyear'ın uyguladığı süreç gibi lateks polimerlerini çapraz bağlayabiliyor ve zincirlerine sert halkalar ekliyor; böylece birbirine kenetlenip reaksiyona giren zincirler lastiğin elastikiyet kazanmasını sağlıyor.)

Yarı dinler, yarı rüyaya dalmış halde top sahasının Monte Albán'ın en parlak günlerini yaşadığı bin beş yüz yıl önceki halini gözümde canlandırıyorum; oyuncular birbirlerini iteleyerek zarif fakat vahim bir gayretle kalçaları ve kaba etleriyle o ağır, adeta canlı topu bir o yana bir bu yana savuruyor, gökler-

de oynanan top oyununu ayna gibi yansittıklarını düşünüyor, kendi oyunlarının, sahada sergiledikleri hareketlerin, oluşturdıkları takımların kozmosun hareketlerini, ölüm ve yaşamın efendilerini dengelediğine inanıyorlar.

John Mickel'in 105 numaralı mezarın üstüne çullanmasıyla bu ulvi düşüncelerden sıyrılıyorum. "*Astrolepis beitelii*!" diye bağırıyor heyecanla (*Astrolepis* daha önceden listemizde yoktu). İçindeki pteridolojik tutku tavan yapmış durumda. Hepimiz Monte Albán'ın harikalarını keşfedip hayrete düşerken, aşağılardaki bir arazide karınca gibi minicik görünen üç kişi var: J.D., David ve Scott. İki büküm eğiliyor, yerlerde sürünüyor, yüzüstü yere yatıyor, ellerinde büyüteçlerle bölgenin minik bitki örtüsünü inceliyorlar. En büyük kurban onların eliyle şimdi verilmiş oldu: Monte Albán'ın anıtsal görkemi, yüceliği, gizemi, çiçeksiz bitkileri inceleyen bilimin mütevazı fakat buyurgan çağrısına kurban edildi.



DOKUZUNCU BÖLÜM

Cumartesi

Boone'un Ixtlán'daki evine gidiyoruz. Yarı baygın halde daldığım uykudan (otobüsteki yerime yığıldığımdan beri gözümün önünden piramitler, teraslar, top sahaları geçiyor, korteksim Monte Albán'ı beynimde yeniden oynatıyor) J.D.'nin ünlemesiyle uyanıyorum, "Kuşlar!". Gözlerimi açtığımda bütün vücudunun gerilmiş, tetikte bekler halde olduğunu görüyorum, manzarayı istekli, ehil gözlerle tarıyor.

Eğik gelen altın rengi sabah ışığında yolun hemen kıyısında bahçesinde bir eşek ve bir sürü insan olan bir kulübe görüyorum – ama fotoğraf makinemi zamanında çıkaramıyorum. Tıpkı dün Monte Albán'da olduğu gibi: Dev arenanın üzerine uzanan kayada yarı çıplak duran, hoş adaleli, dal gibi bir genç yerli adam görmüştüm. Pekâlâ bir zamanlar burada yaşayanlardan biri olabilirdi – kendini güneşe sunan genç bir savaşçı prens belki de. İçinde bulunduğu ortamın ihtişamına karşı güzel bir insan görünümü, elimin fotoğraf makinesine gitmesine neden olmuştu. Onu da, bütün manzarayı da "yakalayabilirdim", ama tam o sırada biri bana bir soru sordu ve ona cevap verirken genç adam da, o an da gitmişti.

Burada gördüğümüz botanik zenginliği düşünüyorum, sadece eğreltileri değil, şimdi olağan karşıladığımız başka pek çok şeyi de. Gümüş ve altının peşinde olan istilacılar kurbanlarını soyup soğana çevirmişlerdi – fakat götürdükleri asıl hediyeler bunlar değildi. Asıl hediyeler, istiladan önce Avrupalılarca bilinmeyen tütün, patates, domates, çikolata, sukabağı, acı biber,

biber, mısır... kauçuk, sakız, egzotik halüsinojenler ve koşnilden söz etmiyorum bile.

* * *

“Kodak molası!” Otobüs birkaç dakikalığına mola verirken John Mickel anons ediyor – şu an yüksek bir dağın tepesindeyiz, aşağıdaki alçak tepeler altımızda bir orman denizi halinde uzanıyor. Fakat bu nefes kesici manzara diğerlerince kısa bir an için formalite icabı takdir ediliyor, herkesin gözü ufak ayrıntılarda. Hemen önümde, Dick, *Lobelia* olduğunu düşündüğü minik bir çiçek buldu, büyüteciyle dikkatle incelerken hem güzelliğini haykırıyor hem de çiçeği parça parça ayırıyor. *Lobelia*’nın heyecanlandırdığı içindeki sanatçı mı yoksa bilim insanı mı? Her ikisi de anlaşılan, iki kişilik birbiriyle bütün olmuş.

Aynı şey Robbin’de de var, aynı kısa otobüs molasında kocaman bir çam kozalağı buldu ve şu anda (benim kırmızı ve yeşil kalemlerimi kullanarak) kozalağın etrafını muntazam bir spiral biçiminde ve sabit sayısal diziler halinde çeviren kalkanların izlediği yolu işaretliyor. “Fibonacci dizisini bilmezsen bir kozalağı nasıl gerçekten hakkını vererek takdir edebilirsin?” diyor. (Daha önce de eğreltiotu filizlerinin logaritmik spiralleri için aynı şeyi söylemişti.)

“Mükemmel” diyor Nancy Bristow, bir kozalağı incelerken. Nancy matematikçi, mesleği de matematik öğretmenliği, fakat hobi olarak botanikle ve kuş gözlemciliğiyle ilgileniyor. “Mükemmel” derken neyi kastettiğini soruyorum.

“Zarif... harika dizilmiş... simetrik... eksiksiz... hem estetik hem matematik bir arada.” Onu “Mükemmel!” ünlemini açıklamaya zorladığım için şimdi zihninde farklı kelimeler, farklı kavramlar arıyor.

“Goldbach hipotezi de öyle mi?” diye soruyorum. “Ya Fermat’ın son teoremi?”

“Onun ispatı,” diyor Nancy, “tam bir yılan hikâyesi.”

“Ya periyodik cetvel?”

“İşte o bilhassa mükemmel, çam kozalağı kadar, ancak Tanrı’nın, bir dâhinin meydana getirebileceği kadar mükemmel

– en basit matematik kanunları ilahi bir hesaplılıkla uygulanmış.” Alt tarafı bir kelime olan “mükemmel” ünleminin bize bir anda düşündürdükleri karşısında ikimiz de şaşırarak susuyoruz.

Otobüsteki kuş meraklılarının dikkatini tepemizden geçen kara akbabalara çekmek için birileri “Kuşçular!” diye bağıyor. Söyleneni yanlışlıkla “Kurbanlar!” diye anlıyorum ve böyle bir şeyin neşeyle bağırılarak dile getiriliyor olmasından ötürü hayrete düşünüyorum. Herkes yaptığım hataya katılarak gülüyor, özellikle de abartarak dalga geçtiğim zaman: “Vay canına! Şu cesetlere bakın! Şurada müthiş bir ceset var... Aman yarabbi şuna bakın...”

* * *

Ixtlán’ı henüz geçmiş, Boone’un evine yaklaşırken durduruluyoruz. Yolun solunda üzerinde makineli tüfek olan bir cip açıkça ortada duruyor. Kamuflej pantolonlu ve tişörtünün üzerinde “Policia Judicial” yazan genç bir adam otobüse biniyor. Ardından da hâki üniformalı, postalı ve getri olan, kaskının üzeri ağla kaplanmış gerçek bir asker. İnanılmaz genç görünüyor –on altı yaşında olmalı–, askercilik oynayan çocuklar gibi. Kalemimi tuhaf tutuyor. Sevimli bir gülümsemesi var; inci beyazı dişleri pürüzsüz esmer yüzünde ışıltıyor – fakat bütün bu süre boyunca makineli tüfek üzerimize doğrultulmuş halde. John gerekli evrakı çıkarıyor, kim olduğumuzu anlatıyor, temiz olduğumuzu gösteriyor – sevimli gülümseme aynen kalıyor, biz yolumuza devam ediyoruz. Fakat işler kolayca sarpa sarabilirdi. Elllerinde makineli tüfek taşıyan bu oğlanlar en ufak bir şüphe duysalar ya da kendilerine karşı geldiğimizi düşünseler önce vurup soruları sonra da sorabilirlerdi (insan şüphe etmeden duramıyor); çünkü çok yakınımızdaki Chiapas eyaletinde bir ayaklanma, iç savaş durumu var, dolayısıyla ordu gergin, tetiği çekmek için yer arıyor, her şeyden şüpheleniyor. Polisle askerin fotoğrafını çekmek istiyorum, ama bunun bir hakaret ya da tehdit olarak algılanacağından korkuyorum.

Araçları durdurulup (genellikle arama yapıldıktan sonra)

yolcuların hiç de nazik olmayan yollarla sorguya çekilmesi ve aranması, Luis'in anlattığına göre Oaxaca'da giderek yaygınlaşıyor. Aslında, ordunun kapattığı yolları ve arama yapan birlikleri daha önce de her yerde görmüştük ama ilk defa durdurulduk. Kanun kaçaklarının ve yasa dışı yollarla ülkeye sokulmuş silahların peşindeler, ama aynı zamanda (Luis'in söylediğine göre) "dini ya da siyasi güdülerini olan" kişileri, yani misyonierleri ve sorun çıkarma niyetindeki asileri arıyorlar. "Eksik evraklı" öğrencileri de. Böylesi zamanlarda herkes şüphelidir.

Meseleyi hemen kavrayan John, dinimizin "Botanika" olduğunu söylüyor ve New York Botanik Bahçesi'nin rozetini gösteriyor (artık koşnil pembesi olan tişörtümü de kullanabilirlerdi pekâlâ!).

* * *

"*Polypodia* kayaların üzerinden sarkıyor" diye ilan ediyor John, orduyla gayet serinkanlı bir şekilde başa çıktıktan sonra yeniden her zamanki botanikçi benliğine döndü. "*Llavea* türünü görmeye gidiyoruz." Bu isim Galceye benzeyen çiftte "l" harfinden dolayı hoşuma gidiyor. Hayır, Gallerle ilgisi yok, diye düzeltiyor beni John; *Llavea* ismi Meksika'ya iki yüz yıl önce gelip seyahat ederek bitkileri inceleyen Pablo de Llave'nin onuruna 1816'da verilmiş.

Boone'un arazisinin kapısına geldiğimizde otobüsü boşaltarak hayli dik bir yamaçtan yukarı tırmanmaya başlıyoruz. Yine çok yüksekte, 2000 metrenin üzerindeyiz, şimdi bir de hafiften bronşları üşütünce (birkaçımız daha aynı dertten mustarip), nefes almakta zorlandığımı görüyorum. Boone bizi karşılamak için geliyor –geniş omuzlu, sağlam duruşlu, herhangi bir tıkanma belirtisi yok (ama o bu rakımda yaşıyor o nedenle onun için normal)– yaşı yetmiş beşin üzerinde olmasına rağmen gücü kuvveti yerinde, çevik hareketlerle ilerliyor. Orduyla karşılaştığımızı duymak onu şaşırtmıyor. Meksika'nın şu anki politik durumundan söz ediyor ve hiç beklenmedik bir anda "Locke okumuş muydun?" diye sorduktan sonra *Hükümet Üzerine İki İnceleme* adlı eserinden söz etmeye koyuluyor. Tarım, genetik, politika,

felsefe: Hepsi Boone'un engin zihninde hemhal olmuş, sık sık bir konudan diğerine atlaması da böyle bir zihinde beliren doğal çağrışımların sonucu. Gün ortasında grubun bir bölümünün ormanda doğa yürüyüşüne çıkacağı ve benim gibi geride kalanların evde kalabileceği bir zaman dilimi olacak – işte o zaman, diye kendime söz veriyorum, beni giderek daha fazla etkilemeye başlayan ve daha iyi tanımak istediğim Boone'la uzun uza-diya konuşacağım. Ne ki bu isteğime bir mani çıkıyor: Toprak konusunda çalışan iki genç botanikçi çıkageliyor – Norveç'ten az evvel gelmişler ve sırf Boone'u ziyaret etmek için buradalar. Boone onları akıcı bir Norveççeyle karşılayıp evine buyur ediyor –Tanrı aşkına, bu adam kaç lisan biliyor böyle?– sonra onlarla birlikte içeride bir odaya kapanarak gözden kayboluyor.

* * *

Ev hem bakımsızlıktan harap olmuş hem de büyüleyici – buraya kısa bir süreliğine gelen, kendini işine adanmış bir bilim insanı için ideal, fakat başka biri için belki dayanılmaz. Ama zaten burası başka biri düşünülmüş hazırlanmış bir yer değil. Her yerde birbirine dolaşmış bitkiler var, lavabonun içinde bir kertenkele duruyor, yatak odasındaysa adeta üst üste binmiş ranzaya benzer altı yatak mevcut. Ortada rahatça toplantı yapmaya olanak sağlayan bir masa var, dışarıda da numunelerin hazırlanmasına elverişli, üstü örtülmüş geniş bir alan. Soba, buzdolabı, elektrik, sıcak su var. Buraya gelen bir bitki bilimci daha ne istesin?

Asıl istediği zaten dışarıda, etrafını kuşatıyor – çünkü ev zengin ve çeşitli bitkilere ev sahipliği yapan bir ormanda yapılmış; bir kilometrelik bir mesafe içinde altmış küsur, on beş kilometrelik bir alandaysa iki yüzden fazla eğreltiotu bulunuyor. Kurak ana vadi ve Oaxaca şehri bir buçuk saat güneyde, sık yağmur ormanı sadece iki üç saat kuzeyde. Ayrıca burada Boone'un mısır ve başka bir sürü şey yetiştirdiği küçük bir çiftliği ve greyfurttan ormangülüne çeşitli bitkiler diktiği özel bir bahçesi var. Balık havuzlarını ve antik heykelleri saymıyorum bile.

* * *

Carol Gracie bir çarkıfelek, yani *Passiflora* çiçeği kopardı, şimdi bize Cizvitlerce bu çiçeğin nasıl sembol olarak kullanıldığına dair doğaçlama bir konuşma yapıyor. Çiçeğin üç dişicik başı Haç'ın üç çivisini, beş erciği ise İsa'nın beş yarasını temsil ediyormuş; on tepal çarmıha gerilme esnasındaki on Havari'yi; taç kısmı İsa'nın başına yerleştirilen dikenleri; filizlerse Haç'ı Golgota'ya taşıırken dövüldüğü kırbaçları. Muhterem efendilerin mikroskobu olsaydı, çarmıha gerilişin sembolü olarak yorumlayabilecekleri Tanrı tarafından bizatihi bu bitkinin hücrelerine yerleştirilmiş bir düzine yapı ve simetri daha yakalarlardı, diye düşündüm.

Scott, Nancy ve J.D.'yle birlikte çıkıp çarkıfelek bitkilerinin yanına gidiyoruz, burası sinekkuşlarını ve kelebekleri gözlemlemek, sık bitki örtüsünü incelemek için ideal bir yer. Tam yerleşmişken J.D. "Sinekkuşu! *Cryptomeria*'nın içinde. Parıltılı yeşil bir şeridi var, zümrüt gibi" diye bağıyor.

J.D. ve Nancy birbiri ardına yeni kuşlar görüp duruyorlar – bir saatlik bir süre zarfında yirmiden fazla kuşlar görmüşlerdir – her defasında da hayranlıkla bağıyorlar. Ben baktığımda hiçbir şey göremiyorum. Daha doğrusu gözüme ancak birkaç şahin, birkaç da akbaba çarpıyor, haykırarak tezahürat ettikleri minikleri kesinlikle seçemiyorum. Gözlerimin pek net göremediğini söyleyerek özür diliyorum. Fakat aslında görüşümde sorun yok, asıl kusur beyinde. Göze öğretilmesi lazım; insan gözünü eğitmeli – kuş gözlemcisi, jeolog ya da pteridolog gözü zaman içinde gelişiyor (tıpkı benim "klinik" gözümün oluşu gibi).

Scott bu arada hayvanlar ve bitkiler arasındaki karşılıklı alışverişi gözlemlemeye yatkın gözleriyle *Passiflora*'da hasar görmüş çiçekler olduğunu tespit ediyor, öteki çiçekler görünüşe göre sağlam; bıçağıyla ikiye ayırdığında nektarının boşalmış olduğunu görüyor. "Haneye tecavüz" diyor esrarengiz bir ifadeyle. Büyük ihtimalle arılar sinekkuşlarından önce davranıp karıncaları dikkate almayarak nektarı çalmış, bunu yaparken de çiçeğe büyük ölçüde zarar vermişti.

Scott'un çiçekleri bıçakla düzgün bir biçimde ikiye ayırışını hayran hayran izlerken, J.D.'nin sesini duyuyorum. "Aman Tanrım, bu bir kerkenez. Muhteşem." Şahinlerle akbabaları birbirine

karıştırdığımı duyan Nancy bana ikisinin arasındaki aerodinamik farkları anlatıyor; şahinlerin aksine akbabaların kanatlarını nasıl V açısında tuttukları ve çırttıkları gibi. Kuşlara ve uçuş biçimlerine bambaşka bir bakış açısı (bir matematikçinin ve mühendisin bakış açısını) getiriyor; J.D. ise öncelikle taksonomist ve ekolojist. Nancy'nin kuş ve bitkilere olan merakı yalnızca birkaç yıl önce başlamış, sahaya kendiyile birlikte matematikçi zihniyetini de getiriyor. Bunu görmek beni heyecanlandırıyor; soyut matematik tutkusuyla doğabilim tutkusunun zihninin farklı bölmelerinde olmayıp şimdi olduğu gibi işbirliği ettiğini, etkileşim içinde olduğunu, birbirinden beslendiğini görmek bana heyecan veriyor.

* * *

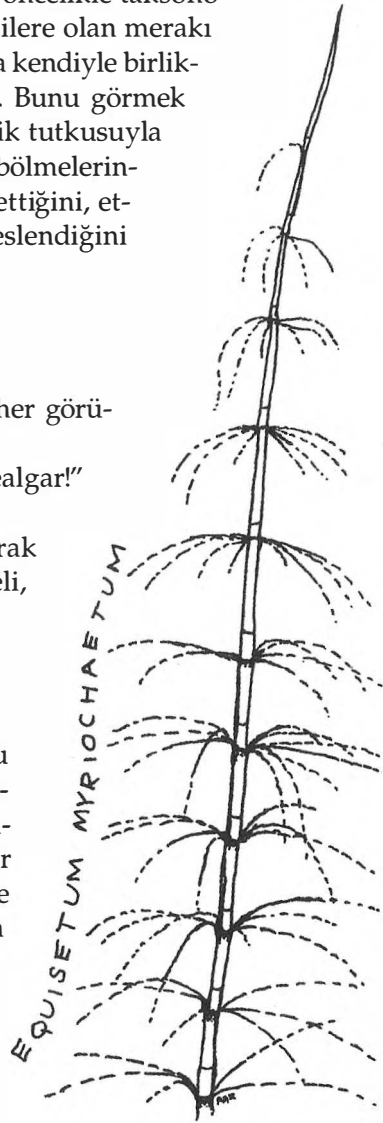
Şen kimyager-bitkibilimci David beni her görüşünde "Mispikel!" diye bağırıyor.

Ben ona "Orpiment!" diyorum, "Realgar!" diye karşılık veriyor.

Kimilerinin ellerini birbirine çarparak beşlik çakması gibi bu da bizim eğlenceli, arsenikli selamlaşmamız.

* * *

Hayatımda ilk defa doğada atkuyruğu gördüm, *Equisetum myriochaetum* boyumu geçiyor. John beş metreye kadar uzayabildiğini söylüyor. Ama sapı ne kadar büyük diye soruyorum. Başparmağı ve işaretparmağıyla bir O yapıyor – çapı en fazla bir buçuk santimmiş. Son derece büyük bir hayal kırıklığına uğradım. İnce bir ağaç gövdesi, genç bir *Calamites* gövdesi kadar kalın diyeceğini tahmin etmişim.



Konuşmalarımızı duyan David başını sallıyor. “Sen de iyi-ce fosilciymişsin.” (Daha önce ona paleobotaniğe olan ilgi ve bilgimden söz etmiştim.) Robbin, büyük botanik kâşifi Richard Spruce’un 1860’ların başında Ekvador’da dev atkuyruklarına rast-layışını aktarıyor. Spruce atkuyruklarının sapının bileği kadar ol-duğundan ve genç karaçamlardan oluşan bir ormanı andırdıkla-rından söz ediyordu. “Tarih öncesinde, bir *Calamites* ormanında olduğumu da hayal edebilirdim” yazmıştı. Acaba Spruce gerçek-ten de mucize eseri hayatta kalmış bir *Calamites* ormanına, Pale-ozoik dönemde ortaya çıkıp 250 milyon yıl sonra yok olan o dev ağaçsı atkuyruklarına mı denk gelmişti, diye merak ediyoruz.

Pek mümkün gibi görünmüyor, yine de tamamen imkânsız denemez. Belki gerçekten de onları bulmuştu, belki hâlâ aynı yerde, Amazon Nehri’nin kıyısındaki kayıp bir dünyanın gizli topraklarındalar. Robbin, bunun bazen aklına gelen bir fantazi olduğunu söylüyor (“daha irrasyonel, romantik anlarımda”), ben de zaman zaman böyle bir düşünceye kapılıyorum. Ne de olsa çok daha tuhaf şeyler oldu: 1938’de uzun zaman önce soyunun tükendiği sanılan coelacanth balığı keşfedilmişti. 1950’lerde, yaklaşık 400 milyon yıl önce soyunun tükenmiş olduğu düşünö-len bütün bir yumuşakça sınıfı keşfedildi. Bir sekoya türü olan *Metasequoia*, daha da yakın zamanlarda Avustralya’da Wollemi çamı bulundu. Robbin Venezuela’daki ıssız yüksek platolardan söz ediyor, duvar gibi yükselen kayalar öylesine sarp ki, tepe-sine ancak helikopterle çıkılabiliyor. Buralarda hep endemik türler, kendine özgü benzersiz bitkiler yaşıyor, dünyanın başka hiçbir yerinde bulunmayan bitkiler.

Tekrar evde bir araya gelip topladığımız numuneleri önö-müze seriyoruz. Dev atkuyruğu (ama ne yazık ki *Calamites* değil) öbürlerinin yanında çok ihtişamlı görünüyor, en azından benim için. Boone yanımıza geliyor –şimdiye kadar hep Norveçli toprak bilimcilerle birlikteydi– ve bizi tohumdan yetiştirdiği çok yıllık *Zea diploperennis* mısırını göstermeye götürüyor. Yaklaşık on beş yıl önce Jalisco’da çok küçük bir parçası bulunduğunda, diğerleri arasında Boone, hem bir bitki olarak yaşabilmesi hem de sürme hastalığına dayanıklı genlerinin başka mısır çeşitlerine de aktarılabilmesi açısından sahip olduğu tarımsal potansiyeli görmüş.

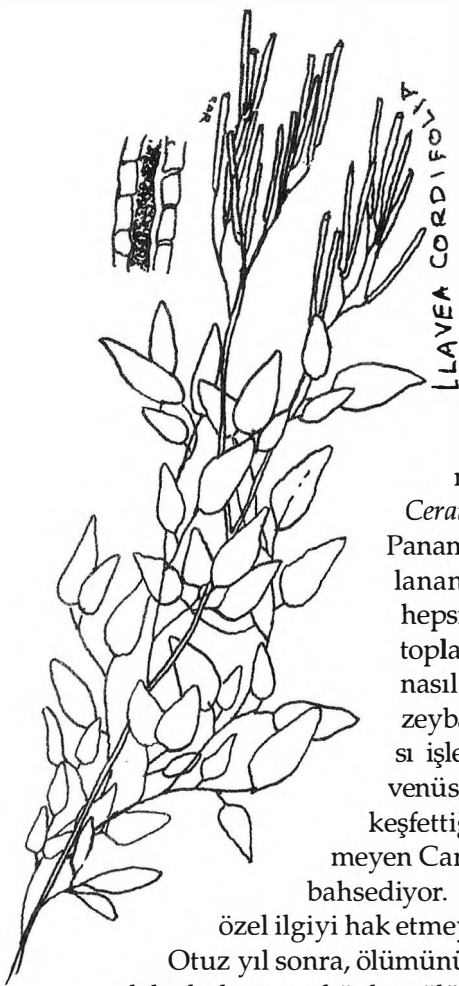
Hepimiz etrafını sarmış halde dururken, Boone'da farklı bir şey olduğunu seziyorum. Sıradışı teknik becerisi ve özgünlüğüyle, engin okumuşluğu ve kaynak kullanımıyla, hayatını tutkuyla Oaxaca'lı yoksul çiftçilerin haysiyetlerini ve özerkliklerini yeniden kazanmalarına adanmasıyla hem entelektüel, hem ahlaki açıdan Boone bambaşka bir dünyaya ait bir varlık gibi. Uzun mısır bitkisinin yanında duruyor, öğle güneşinin altında sarsılmaz endamının gölgesi verevlemesine düşerken bizi yolcu ediyor. İçimde insanın karşısına her gün çıkmayacak, hamasi ve sıra dışı biri olduğu hissi doğuyor – uzun mısır bitkisi, kuvvetli güneş, yaşlı adam, hepsi bir oluyor. Yoğun bir gerçekliğin, neredeyse doğaüstü bir gerçekliğin hissedildiği o tarif edilemez anlardan biri bu – ardından, az önce gözlerimizin önünde kutsal bir şey vuku bulmuş ve trans halindeymişiz gibi afallamış vaziyette patikayı takip ederek bahçe kapısına ulaşıyor ve yeniden otobüse biniyoruz: Dünyevi, gündelik hayatımıza geri döndük.

* * *

Yolda bir yerde durup aşağı iniyoruz, burası John'un belirlediği ve Oaxaca'ya yaptığı eski yolculuklarından bildiği bir yer. Biz otobüsten inerken, John, işte burada, diyor: *Llavea cordifolia* – bir daha asla göremeyebilirsiniz. Yalnızca Meksika'nın güneyinde ve Guatemala'da yetişiyor. John bu nadir endemik bitkiyi Oaxaca'ya ilk gelişinde, yol kenarını tararken görmüş.

Llavea'ya bakıyorum. Bir başka kahrolası eğretili daha, diye düşünüyorum (ama bu gruplayken yüksek sesle söylemeye cesaret edeceğim bir düşünce değil!).¹ Bu sırada, göz ucuyla son derece tuhaf ve (bana göre) daha ilginç bir şey görüyorum – yağ çanağı olarak da bilinen etobur *Pinguicula* bitkisi. Bu bitkinin oval ve zamklı yaprakları vardır –ihtiyatı elden bırakmadan dokunuyorum– minik böcekler bu sıvı nedeniyle yapışırlar ve yavaş yavaş sindirilirler.

1 Bunu daha sonra Robbin'e söylediğimde çok içerledi. *Llavea*'nın sıradışı olduğunu söyledi, çünkü üreme organları olan fertil tüsü organlarla steril olanlar aynı yaprağın üzerindeydi ve ikisinin de şekli bambaşkaydı. Ne tuhaf! Çok nadir bulunması ve yalnızca belli yerlerde yetişmesi onu bir kat daha büyüleyici kılıyordu."Alelade bir eğretilide bu nitelikler yoktur!" diye haykırdı.



Llavea nadir bir bitki sayılmaz. Fakat ya tek bir yerde yirmi otuz bitki bir arada olseydi ve bu bitki başka hiçbir yerde bulunmasaydı, diye Robbin'e soruyorum. O zaman bu bitkilerin yeri yayımlanarak ifşa edilir miydi? Robbin ve yanında oturan Judith Jones bu şartlar altında yayımlanmaması gerektiğinde hemfikirler.

Ceratozamia'nın bir türü olan ve sadece Panama'da yirmi kadar örneğine rastlanan egzotik bir sikad ağacından ve hepsinin bir koleksiyoncu tarafından toplanarak doğal ortamında kökünün nasıl kazındığından söz ediyorum. Kuzeybatı Pasifik bölgesinde eğrelti serası işleten Judith de 1950'lerde yeni bir venüssaçı eğreltisi, cüce bir *Adiantum* keşfettiğini iddia eden fakat yerini söylemeyen Carl English adında bir botanikçiden bahsediyor. Sonuçta kimse ona inanmamış – özel ilgiyi hak etmeyen bir "spor"u olduğu söylenmiş.

Otuz yıl sonra, ölümünün ardından aynı bitkiden bir tane daha bulunmuş; böylece ölümünden sonra da olsa, doğruluğu kanıtlanmış. Fakat, her şeyden önce, neden yerini gizleme ihtiyacı duydu acaba? Ticari bir kaygısı yoktu – bu işten kâr etmedi, sporları dünyanın dört bir köşesine ücretsiz gönderdi; belki de kısmen bilimsel öncelik elde etme arzusuyla mesleki bir kaygıdan (ne ki onun durumunda tam aksi etki yarattı, çünkü kimse ona inanmıyordu) kısmen de toplayıcıların zaten az sayıda olan bitkilere zarar vermesini engellemek için koruma güdüsünden kaynaklanıyordu. Ya da belki sadece Judith'in düşündüğü gibi, yapısı gereği ketum bir adamdı.

Otobüs hâlâ Oaxaca'nın çok yukarılarında, dağların arasındaki yolu aşarken, konu bilimde açıklık ve gizlilik üzerine uzun

bir tartışmaya evriliyor, öncelik, korsanlık, patent, intihal meseleleri masaya yatırılıyor. Hastalarımın meslektaşlarımca muayene edilmesinden hoşnut olduğumu söylüyorum, onlarla, daha doğrusu durumlarıyla sahiden ilgileniliyorsa ne mutlu bana; fakat bazı meslektaşlarımın benden çok farklı hisleri olduğunu, kiminin hastalarını fikir edinecek kadar bile olsa görmeme (ya da bir başkasının görmesine) izin vermediklerini, çünkü “kuyularının kazılacağından” korktuklarını ve yine benzer nedenlerle yazışmalarda yeterince bilgi vermeyip tedbirli davrananlar olduğunu anlatıyorum. Bütün keşiflerini özenle kaydetmek için kendini helak eden ve önceliğiyle rekabet eden olmasın diye kaydettiği notları damgalı bir şekilde Bilimler Akademisi’nde saklayan, fakat öte yandan utanmazca ya da daha doğrusu utanılacak bir halde, başkalarının keşiflerini kendine yontan Lavosier’den bahsediyorum.

Bu işlerin ne kadar karmaşık olduğunu düşünerek başlarımızı sallıyoruz.

* * *

Boone’un evinden keyfimiz yerinde ama yorgunluktan tükenmiş vaziyette döndükten sonra, Robbin’le son gecemizi şehirde geçirmeye karar veriyoruz – zócalo’da son bir defa yürüyüp kaldırıma yayılan kafelerinde son bir yemek yiyeceğiz. Fakat önce, şehirde on yedinci yüzyılda inşa edilmiş devasa bir manastırın içinde bulunan ve İspanyolların gelişinden önceki zamanlara ait eserlerden oluşan geniş bir koleksiyona ev sahipliği yapan kültür müzesine gideceğiz. Geçtiğimiz birkaç gün içinde bulduğumuz zenginlik ve çeşitlilik ikimizi de hayran bıraktı, karşımızda düzenlenip sınıflandırılmış her şeyin bir özetini, bir sentezini görmeye ihtiyaç duyuyoruz.

Önce müzenin upuzun bir odada bulunan kütüphanesine uğruyoruz, yüksek tavanlı odanın duvarları çok eski zamanlardan kalma deri ciltli kitaplarla kaplı. Kütüphaneyi muazzam bir bilgi, sükûnet ve engin bir tarih duygusu sarmış, kitapların ve kâğıtların kırılğanlığını duyumsayabiliyorsunuz. İspanyolların Mayalara, Azteklere ve önceki medeniyetlere ait yazılı kayıtları

rın neredeyse tamamını yok edebilmesini kolaylaştıran da işte bu kırılganlıktı. Ağaç kabuğundan yapılmış incecik, hassas el-yazması kitapların istilacıların infazından sağ çıkması mümkün değildi ve binlercesi yok edildi – geriye ancak yarım düzine kadarı kaldı. Heykellerin, tapınakların, tabletlerin ve mezarların üzerine kazınan yazılar ya da semboller görece daha dayanıklı olmakla beraber çoğu, yüz yıllık çalışmalara rağmen bizler için halen büyük ölçüde anlaşılmazlığını korumakta. Kütüphanedeki narin kitaplara bakarken, içinde bulunan binlerce eşi benzeri ve başka kopyası olmayan kitaplarla büyük İskenderiye kütüphanesini düşünüyorum; yanıp kül olması eski dünyaya dair bilginin çoğunun ebediyen yok olmasına yol açmıştı.

Monte Albán'dayken içinde muhteşem bir hazine keşfedilen ve Tutankamon'un mezarının Orta Amerika'daki dengi sayılan 7 numaralı mezar hakkında bilgi edinmiştik. Şu an müzede sergilenen hazine görece daha geç bir zamana aitti, çünkü mezarın sekizinci yüzyıldan kalma ilk içeriği çıkarılmış ve mezar bir Miştek soylusuyla hizmetkârlarını altın, gümüş ve değerli taşlarla birlikte gömmek için tekrar kullanılmıştı. Monte Albán'da daha önce gördüğümüz dev gömü odası küplerinden vardı. Ayrıca altın, gümüş, bakır ve alaşımlarından ve yeşim, turkuvaz, sumermeri, kuvars, opal, obsidiyen, (ne olduğunu anlamadığım) *azabache* ve kehribar taşlarından yapılmış muhteşem mücevherler ve ziynet eşyaları vardı. Kolomb'dan önce altının başlı başına bir değeri yoktu, ancak güzellik eşyası yapımında kullanılıyordu. İspanyollar bunu anlaşılmaz buldular ve hırslarından dolayı binlerce, belki de milyonlarca altın eşyayı eriterek kasalarını bu madenle doldurdular. 7 numaralı mezarın içinde tamamen şans eseri bugüne dek gelmeyi başarmış birkaç altın eşyaya bakarken yapılanların dehşeti bütün çıplaklığıyla gözlerimin önüne geldi. Bu açıdan bakıldığında, en azından, bizzat istilacılar alaşağı ettikleri kültürden çok daha değersiz, çok daha az medeni olduklarını göstermişler.

Cam mahfazalardan biri, İspanyolların gelişinden önce var olan kültürlerin kozmoloji anlayışına ayrılmış. Güneş, savaş, "genel anlamda atmosferik güçler", mısır, deprem, yeraltı, (ilginç bir kesişim ama) hayvanlar ve atalar, rüyalar, aşk ve zevk Tanrılarının hepsi yer alıyor.

Bir başka mahfazada pirit ve manyetitten yapılmış aynalar buluyoruz. Orta Amerika'daki kültürler nasıl olup da manyetitin parlaklığını ve güzelliğini takdir etmiş ama manyetik olduğunu ve suda yüzdürülecek olursa pusula görevi göreceğini keşfetmişler acaba? Ya kömürle eritildiğinde ortaya metalik demir çıktığını?

Bu parlak ve karmaşık kültürlerin matematik, astronomi, mühendislik ve mimari alanlarında bu kadar ileri, sanat ve kültür bakımından bu kadar dolu, kozmoloji anlayışı açısından bu kadar derin ve ritüeller bakımından bu kadar zengin olup da hâlâ tekerleğin, pusulanın, alfabenin, demirin bulunmadığı bir çağda yaşıyor olmaları ne kadar ilginç. Nasıl bazı bakımlardan bu kadar "ileri"yken bazı bakımlardan bu kadar "ilkel" olabildiler? Yoksa bu tanımlamalar o zaman için hiçbir şey ifade etmiyor muydu?

Orta Amerika'yı Roma ve Atina'yla, Babil ve Mısır'la ya da Çin ve Hindistan'la kıyaslayacak olursak, aradaki uçurum nedeniyle şaşkınlığa uğrayacağımızı anlamaya başlıyordum. Fakat bu türden konularda bir ölçek de, doğrusallık da aramamalı. İnsan bir kültürü nasıl değerlendirebilir ki? Bütün bir insan yaşamını meydana getiren ilişki ve faaliyetlerin, pratik ve becerilerin, inanç ve hedeflerin, fikirlerin, hayallerin varlığını sorgulayabiliriz ancak.

* * *

Bu gezi bambaşka bir kültür ve mekâna, tam anlamıyla başka bir zamana yapılan bir ziyarete dönüştü. Bütün cahilliğimle, medeniyetin Orta Doğu'da başladığını zannediyordum. Fakat Yeni Dünya'nın da tıpkı orası gibi bir medeniyet beşiği olduğunu öğrendim. Burada gördüklerimin tesiri ve ihtişamı beni sarstı, insan olmanın ne demek olduğuna dair bakışımı değiştirdi. Hepsinden öte, Monte Albán bir ömür boyu sahip olduğum önkabulleri altüst ederek hiç hayalini bile kurmadığım olasılıkların olduğunu gösterdi. Bernal Díaz'ı ve Prescott'un 1843 *Meksika'nın Fethi*'ni bir kez daha okuyacağım, fakat bu defa bir kısmını kendim gördüğüm için farklı bir gözle. Bu deneyimimi derinlemesine düşüneceğim, daha çok okuyacağım ve kesinlikle bir daha geleceğim.



ONUNCU BÖLÜM

Pazar

Bugünkü son gezimizde Oaxaca'nın güneyindeki Sola de Vega şehrine doğru gidiyoruz. Son numunelerimizi kireçtaşı bulunan bir bölgede toplayacağız, kireç sever kalsifilik eğreltileri ve başka bitkileri göreceğiz. Artık iyiden iyiye yorulduğumu hissediyorum, en azından pek konuşacak halim kalmadı, fakat gruptakiler coşkularından hiçbir şey yitirmediler, her defasında bütün bu eğreltileri hayatlarında ilk defa görmüş gibi oluyorlar. Eğreltileri görünce ben de seviniyorum –ötekilerin coşkusu da hoşuma gidiyor– fakat belki seyahatimizin sonuna geldiğimiz için liste çıkarmakla uğraşmaktan hoşnutum: *Cheilanthes longipila*; *Cheiloplecton rigidum*; *Astrolepis beitelii*; *Argyrochosma formosa*; *Notholaena galeottii*; *Adiantum braunii*; *Anemia adiantifolia*; iki tür *Selaginella*; likenler, yosunlar, minyatür sabırotları, mimozalar ve sayısız “kahrolası sarı kompozit”.

Eğreltileri inceledikten sonra, nehrin kıyısındaki bataklık servilerinin altında son bir defa brunch yapmak için geçit anlamına gelen El Vado'ya gitmek üzere aynı yoldan geri dönüyoruz. El Tule kadar olmasa da devasa olan bu ağaçları bu ince nehir boyunca küme küme görmek çok hoş (nehir, yağmur sezonunda coşarak yolun üzerinden akarmış, kurak mevsimin ortasında olmamıza rağmen hâlâ gürül gürül). Beş yaşında bile olamayacak küçük kızlar nehirde çamaşır yıkıyor. Yolda bize bir düzine, belki de daha fazla köy köpeği eşlik ediyor, her biri birbirinden son derece farklı, bambaşka ırklardan, boy boy ve farklı renklerdeki bu köpekler daha önce başka yerlerde gördü-

ğümüz dingoyu andıran türdeşleşmiş köpeklerle benzemiyor. Odun ateşinde pişmekte olan etin leziz kokusu onları çekiyor (tıpkı bizi, hatta vejetaryen sayılabilecek beni bile çektiği gibi) ve yemeğimizi yerken onları da zevkle besliyoruz. Tuhaf bir kibarlıkları var, üç ya da dört köpek birinin etrafında oturarak ya da ayakta durarak sabırla hazır bekliyor, fakat sırayla beslenmeyi tamamıyla kabullenmişler; 1, 2, 3, 4... 1, 2, 3, 4. Hiçbiri araya girmeye ya da bir diğərinin etini kapmaya teşebbüs etmiyor –bu sosyal sağduyudan, eşitlik anlayışından çok etkileniyoruz– yoksa sadece hiyerarşi ve üstünlük meselesi mi? Vahşi köpekler ve sırtlanlar av zamanı ne yapıyorlar?

Bu köpeklerin –tek tek ya da hepsi bir arada– sahibi var mı yoksa sadece köyde yaşayan yarı vahşi ortakçılar mı? Köpeklerin burada nadiren sahibi olduğunu, ev hayvanı gözüyle bakılmadıklarını söylüyorlar – çoğu gizli gizli dolaşp leşçilik yapıyormuş, insanlar genellikle köpekleri görünce tekmeyi savuruyormuş. Evcil görünüyorlar, yine de etrafımızın bir ara sayıları yediye çıkan köpeklerce sarılmış olması beni biraz ürkütüyor. İçlerinde saklı olan kurttan korkuyorum; bir anda vahşileşip biz insanlardan birine saldırırlar mı merak ediyorum. Muhtemelen bunu hak ediyoruz. (Büyük köpeklerin yanındayken galiba içimde hep böyle bir rahatsızlık, bu korku var. Köpekleri seviyorum, hatta göbek adım bile kaninden, hatta kurttan geliyor: Wolf. Ancak aklıma ilk gelen hatıra, henüz iki yaşındayken bir köpeğin saldırısına uğrayıp ısırıldığım; üstelik köpek kendi çovçovumuz Peter'dı. Yemek yerken, daha doğrusu bir kemiği kemirirken kuyruğunu çekmiştim, o da oturduğu yerden sıçrayıp yanağımı ısırmıştı.)

Luis'in annesi bu geziye bizimle birlikte geldi, şoförümüz Umberto ve Umberto'nun oğlu Fernando'nun yardımıyla nehrin kıyısında çatki masalar kurdu. Luis'in erkek kardeşi kasaplık yapıyor, bize muhteşem etler ayırmış; annesi de iyi bir aşçı, bize iki mükellef geleneksel yemek hazırladı: Badem sosunda pişirilen İspanyol tavuk yahnisi *estofado de pollo* ve *yerba santa* ve *pitona* otlarıyla tatlandırılmış domuz etiyle yapılan *mole amarillo*. Ve her şeyin üstüne dökmek için tarçın aromalı acı Oaxaca çikolatasıyla dolu dev bir kap – geçtiğimiz hafta bu çikolatanın fena halde

bağımlısı oldum. Yemekteki atmosfer çok tatlı, çok rahat. Dokuz gündür beraberiz, artık hepimiz birbirimizi tanıyoruz. Hepimiz çok çalıştık, dere tepe aşarak Oaxaca'nın yedi yüz küsur eğrelti çeşidinin dörtte birini gördük. Yarın hepimiz buradan ayrılıp Los Angeles'taki, Seattle'daki, Atlanta'daki ya da New York'taki işlerimizin başına döneceğiz. Fakat şimdilik nehrin kıyısındaki bu bataklık servilerinin altında oturmak ve hayatta olduğumuz için bundan duyduğumuz basit hayvani hazzın tadını çıkarmaktan başka yapacak işimiz yok (belki bitkisel hazzın da; yüz-yıllar boyu ağırdan alarak yaşamının ve bin yaşında hâlâ genç hissetmenin nasıl bir şey olduğunu bilmek için).

Kendi kendime yüklediğim, daha doğrusu kendi kendimi mecbur bıraktığım günlük tutma görevi sona ermek üzere. Böylesine azimle bu işi devam ettirdiğim için kendime şaşıyorum – fakat kelimelere tercüme etmek benim tutkum. Bu son cümleleri bir ağacın altında yazıyorum – bataklık servilerinden biri değil, dikenli incir ağacı, ve John Bristow (grubumuzdaki üçüncü John! – ben kalemimi nasıl elimden bırakmıyorsam o da fotoğraf makinesini elinden düşürmüyor) bakmadığımı düşündüğü bir anda fotoğrafımı çekti.

* * *

Batmakta olan güneşin uzayan ışınları minik Zapotek köylerini ve on altıncı yüzyıldan kalma kiliselerini altına buluyor – tatlı engebelerle kaplı, sevilesi, ılıman bir memleket. Çok güzel bir gezi oldu. Uzun yıllardır hiçbir geziden bu kadar zevk almamıştım ve şu an buna neyin sebep olduğunu, neyin olması gerektiği gibi olduğunu bilemiyorum. Kavruk tepelerin yumuşak hatları... güzellik. Alacakaranlıkta El Tule'nin yanından bir kez daha geçiyoruz, muazzam cüssesi yanında kilise oyuncak gibi.

Tepelerdeki yumuşak gölgeler, aklıma California'da 50 numaralı otobanın Tracy yakınlarındaki benzer tepelerini ve bu tepelerin 1960 yılında çektiğim fotoğrafını getirdi. Yine genç olduğumu hissediyorum, daha doğrusu, yaştan ve zamandan bağımsız olduğumu.

Yanından geçtiğimiz bir otobüsün camından esmer, biçim-

li, kaslı bir el sarkıyor. Kendi başına çok güzel. Sahibini merak etmiyorum.

* * *

Şafak, neredeyse hâlâ tam bir daire biçiminde olan parlak ayın pencereme gelmesiyle kendini belli ediyor. Her sabah 04:30 civarında odamı ruhani, donuk bir ışıkla dolduruyor ve üç saat sonra hava tamamen aydınlandığı halde, havaalanına gitmek üzere şehirden geçmek üzere hazırlanırken hâlâ tepede.

Mexico City'ye sabah uçağıyla on sekiz kişi gidiyoruz, oradan ABD'nin farklı yerlerine dağılacamız.

John ve Carol ile Robbin bizi uğurlamak için aşağı indi. Duygusal kucaklaşmalar oluyor, herkes yeniden buluşmayı ümit ediyor, belki ileride tekrar Oaxaca'da bir araya gelinir. Ben tabii ki üçünü de birkaç hafta sonra New York'ta göreceğim, fakat diğerleri uzun bir süre görmeyebilir.

Havaalanına giderken Oaxaca seyahatimi gözden geçiriyorum. Sözde eğrelti turu olacaktı, yazın cumartesi günleri New York civarında yaptığımız eğrelti gezilerinin daha kapsamlı hali. Gerçekten de öyle oldu, sürprizleri ve yenilikleriyle, her yandan fışkıran muhteşem güzelliklerle harika bir eğrelti macerası oldu. Ayrıca eğrelti sevgisinin ne kadar derin ve tutkulu olabileceğini görmüş olduk –aklıma John'un *Elaphoglossum*'a ulaşmak için hayatını tehlikeye atması geliyor– paylaştığımız bu hevesin bizi birbirimize kenetlediğini de. Daha on gün önce birbirimize tamamen yabancıyken bu kısa zaman içinde dost olduk, bir topluluğa dönüştük. Şimdi isteksiz bir şekilde ve üzülerek ayrılıyoruz, sanki oyun bitince dağılan bir tiyatro grubu gibi.

David'le son bir kez M-O-R'laşıyoruz.

"Mispikel!"

"Orpiment!"

"Realgar!" Müthiş bir adam. Ona yazacağım, umarım onu yeniden görebilirim, bir gün.

Bir nörolog ve psikiyatrist olan Oliver Sacks, yaptığı muhteşem iç yolculuklardan sonra bu kez bir “dış” yolculuğa çıkıyor, okurunu da bir dış yolculuğa çıkartıyor. Bu arada Sacks’ın hiç bilinmeyen bir yanını da öğreniyoruz. Çocukluğundan beri eğreltiotlarına duyduğu ilgi ve sevgi.

Oliver Sacks 2000 yılı kışında, zaman zaman toplantılarının dinleyicisi olduğu American Fern Society’nin (Amerikan Eğreltiotu Derneği) Meksika’nın göbeğindeki Oaxaca (Ohaka okunur) bölgesine düzenlediği bir araştırma gezisine katılır. Gezi boyunca gün gün yazılmış bu günlükte yalnız eğreltiotları yok... Meksika’nın ve Oaxaca’nın Kolombus öncesi ve koloniler dönemi tarihi, kültürleri, kakaoyla çikolatanın geçmişi ve bugünü ve bir tür tekila olan meskalinin nasıl yapıldığı, Zapotek harabeleri, Maya soyundan gelen yerli halkları, pazaryerleri, yalnız bitkileri değil, kuşları ve böcekleri, yol arkadaşlarının yer yer espirili portreleri, kısacası müthiş bir dünya yer almakta bu kitapta.

Odasında seyahat etmekten zevk alanlarla, Meksika’ya gitmeyi planlayanlar için ufuk açıcı bir kitap *Oaxaca Günlüğü*.



ISBN 978-975-08-2553-8

